

# **KAJIAN TEKNIS**

## **RANCANGAN PERATURAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN TENTANG PENERAPAN STANDAR BAHAN BAKU UNIT PENGOLAHAN IKAN**

### **A. Latar Belakang**

Sejalan dengan semakin meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap kesehatan, yang pada gilirannya melahirkan tuntutan terhadap jaminan keamanan dan kesehatan atas bahan makanan yang dikonsumsi termasuk komoditas perikanan. Untuk menjawab tantangan pasar internasional berupa persyaratan kesehatan produk hasil Perikanan yang semakin berkembang, baik dalam metodologi serta berkembangnya produk bernilai tambah. Dengan demikian diperlukan suatu kesiapan sebagai negara produsen untuk mampu menanggulangi bahkan mengantisipasi hambatan dalam kegiatan ekspor hasil perikanan Indonesia. Meskipun sebenarnya telah diterapkan suatu program manajemen mutu terpadu berdasarkan prinsip *hazard analysis critical control point* (HACCP) yang mampu memberikan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan sejak proses praproduksi, produksi, pengolahan, sampai dengan pemasaran. Dari beberapa sistem pengawasan mutu yang berkembang di dunia internasional *hazard analysis critical control point* (HACCP) merupakan sistem pengawasan mutu yang secara internasional telah disepakati untuk diterapkan pada industri makanan termasuk perikanan.

. Sistem pengawasan mutu hasil perikanan telah mengalami perkembangan yang cukup pesat. Namun demikian sistem pengawasan mutu hasil perikanan secara nasional yang telah diterapkan selama ini, tampaknya masih memerlukan penajaman dan umpan balik agar pelaksanaannya lebih efektif dan efisien. Hal ini dimaksudkan untuk menyatukan derap langkah semua jajaran dan jaringan pengawasan mutu hasil perikanan, terutama dalam hal kesamaan persepsi tentang pentingnya pemberlakuan jaminan mutu hasil perikanan yang berkaitan dengan *food safety and quality*. Disamping itu diperlukannya keselarasan pemahaman dalam penerapan pengawasan mutu, baik di pusat maupun yang ada di berbagai daerah seluruh Indonesia, serta penyempurnaan beberapa dokumen terkait.

Pada periode semester I, nilai ekspor produk perikanan sebesar USD 2,71 Milyar atau naik 1% dibanding dengan periode yang sama tahun 2023 yang mencapai USD 2,69 Milyar. Adapun Komoditas utama ekspor meliputi: udang, TTC, cumi-sotong-gurita, rajungan-kepiting dan rumput laut. Dengan negara tujuan ekspor utama meliputi AS, ASEAN, Jepang, Timur Tengah dan Uni Eropa. Ditengah upaya Ditjen PDSPKP untuk meningkatkan nilai ekspor hasil perikanan, masih ditemui adanya kendala penolakan produk perikanan ekspor Indonesia dari negara tujuan ekspor terutama AS, Uni Eropa dan Jepang. Penyebab penolakan utama adalah adanya temuan Histamin, Salmonella dan Filthy. Diperlukan strategi yang didukung oleh semua pihak untuk dapat menghasilkan produk bernilai tambah yang berkualitas dan diterima oleh pasar domestik dan ekspor, salahsatunya melalui Strategi Penyediaan Bahan Baku Ikan yang sesuai dengan Standar Mutu. Komitmen pelaku usaha pada rantai pasok hasil perikanan terutama di sektor hulu (perikanan tangkap maupun perikanan budidaya) sangat diperlukan agar produksi ikan untuk bahan baku terutama bagi Unit Pengolahan Ikan (UPI) sesuai standar mutu. setiap unit pembudidayaan ikan diharapkan mampu menerapkan cara budi daya ikan yang baik serta unit penangkapan ikan mampu menerapkan cara penanganan ikan yang baik.

## B. Materi yang akan diatur

Materi yang akan diatur mencakup:

### 1. Persyaratan standar bahan baku

Bahan baku untuk Usaha Pengolahan Ikan yang diperoleh dari unit Pembudidayaan Ikan, unit Penangkapan Ikan, pemasok/*supplier*, dan UPI Harus memenuhi standar bahan baku paling sedikit:

- a. Bahan Baku dari unit Pembudidayaan Ikan yang menerapkan cara budi daya ikan yang baik dan unit penangkapan ikan yang menerapkan cara penanganan ikan yang baik;
- b. Bahan Baku bermutu segar;
- c. tidak berasal dari perairan yang tercemar yang dibuktikan dengan hasil pengujian;
- d. tidak melebihi ambang batas cemaran kimia, cemaran biologis, cemaran fisik, racun hayati, dan residu antibiotik sehingga kadar cemaran yang terdapat dalam Bahan Baku tersebut tidak mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia;
- e. terjamin ketertelusurannya dengan dilengkapi catatan atau informasi yang terkait dengan asal dan jenis Bahan Baku, nama pemasok *supplier*, asal kolam/tambak budi daya, lokasi penangkapan Ikan, alat penangkapan Ikan, nama Kapal Penangkap Ikan dan/atau Kapal Pengangkut Ikan, termonitor, dan terdokumentasikan; dan
- f. memenuhi persyaratan lainnya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan.

### 2. Pemberian kemudahan;

Bagi pelaku usaha yang telah menerapkan standar bahan baku, dapat diberikan kemudahan oleh Menteri Kelautan dan Perikanan yang terdiri atas fasilitasi pemberian akses modal, fasilitasi pemasaran, fasilitasi kemitraan usaha, dan/atau penyediaan sarana prasarana usaha Perikanan.

### 3. Pembinaan;

Direktur Jenderal, direktur jenderal yang mempunyai tugas menyelenggarakan perumusan dan pelaksanaan kebijakan di bidang perikanan tangkap, direktur jenderal yang mempunyai tugas menyelenggarakan perumusan dan pelaksanaan kebijakan di bidang perikanan budi daya sesuai dengan kewenangannya melakukan pembinaan penerapan Standar Bahan Baku kepada Pelaku Usaha.

### 4. Pengawasan;

dalam penerapan standar bahan baku pada pelaku usaha, Menteri Kelautan dan Perikanan melakukan pengawasan terhadap Konsistensi penerapan standar bahan baku; dan kepatuhan penerapan standar bahan baku.

## 5. Sanksi.

Bagi pelaku usaha yang tidak menerapkan standar bahan baku yang telah diatur, akan dikenakan sanksi administrasi.

## C. Urgensi

Banyaknya penolakan ekspor dari negara tujuan ekspor disebabkan oleh bahan baku yang tidak memenuhi standar. Penolakan utama adalah adanya temuan Histamin, Salmonella dan Filthy. Dalam penerapan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan dibutuhkan adanya komitmen pelaku usaha pada rantai pasok hasil perikanan terutama di sektor hulu (perikanan tangkap maupun perikanan budidaya) sangat diperlukan agar produksi ikan untuk bahan baku terutama bagi Unit Pengolahan Ikan (UPI) sesuai standar mutu. setiap unit pembudidayaan ikan diharapkan mampu menerapkan cara budi daya ikan yang baik serta unit penangkapan ikan mampu menerapkan cara penanganan ikan yang baik.

## D. Penutup

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan tentang Penerapan Standar Bahan Baku Unit Pengolahan Ikan sebagai acuan yang digunakan bagi Pemerintah Pusat dan Pelaku Usaha untuk memberikan jaminan mutu dan keamanan terhadap bahan baku yang akan digunakan oleh Unit Pengolahan Ikan.