

# PENINGKATAN DAYA SAING PRODUK LOKAL DALAM UPAYA STANDARDISASI MEMASUKI PASAR GLOBAL (STANDARDISASI MUTU DAN KUALITAS PRODUK UDANG WINDU)

## ABSTRACT

*One of the export commodities of the most important fishery and generate a lot of foreign exchange other than tuna fish are shrimp, particularly the type Penaeus monodon shrimp have a good comparative competitiveness in international markets. This condition has resulted in many countries or communities providing raw materials not only dependent on shrimp fishing in the sea, but also conduct an intensive shrimp culture and tend to be large-scale and poorly controlled, with particular regard to carrying capacity of nature. These activities directly impact the health of shrimp from several attacks of shrimp diseases, such as bacteria and viruses vibrios. To overcome this illness shrimp farmers were using antibiotics, and even some antibiotics that are prohibited for use in products panganpun also encountered in the field, such as CHP and nitrofurantoin and its derivatives. These illicit practices of antibiotic use had a devastating impact on exports of fishery products to the main destination countries, particularly the EU and the U.S.*

*Keywords: Competitiveness, Standardization, Global Markets*

Irwandaru Dananjaya  
Ajie Wahyujati

Universitas Gunadarma  
Jl. Margonda Raya 100 Pondok Cina Depok 16424

## ABSTRAK

*Salah satu komoditas ekspor perikanan yang paling penting dan menghasilkan banyak devisa selain ikan tuna adalah udang, khususnya jenis udang Penaeus monodon memiliki daya saing komparatif yang baik di pasar internasional. Kondisi ini telah mengakibatkan banyak negara atau masyarakat menyediakan bahan baku udang tidak hanya tergantung pada penangkapan di laut, tetapi juga melakukan budidaya udang secara intensif dan cenderung besar-besaran dan kurang terkontrol, khususnya berkaitan dengan daya dukung alam. Kegiatan ini berdampak langsung terhadap udang dari serangan beberapa penyakit udang, seperti bakteri vibrios dan virus. Untuk mengatasi penyakit ini petambak udang ternyata menggunakan antibiotik, bahkan beberapa antibiotik yang dilarang untuk digunakan dalam produk panganpun juga banyak dijumpai di lapangan, seperti CHP dan nitrofurantoin serta turunannya. Praktek penggunaan antibiotik terlarang ini berdampak sangat buruk terhadap ekspor hasil perikanan ke Negara tujuan utama, khususnya UE dan AS.*

*Kata kunci : Daya Saing, Standardisasi, Pasar Global*

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Sejak tahun 1970, Produk perikanan merupakan komoditas ekspor penting di Indonesia. Berdasarkan statistik perikanan Indonesia, ekspor total produk ini mencapai lebih 500.000 ton pada tahun 2002 dengan nilai lebih dari US \$ 1,7 miliar. Negara yang telah menjadi tujuan ekspor hasil perikanan Indonesia antara lain : Serikat, Jepang dan Negara beberapa Negara di Asia. Departemen Kelautan dan Perikanan mengungkapkan, ekspor udang Indonesia meningkat selama periode tahun 2003 – 2007 sebesar 4,15 persen yaitu dari 137.636 ton pada 2003 menjadi 160.797 ton tahun 2007, peningkatan volume ekspor tersebut mendorong peningkatan nilai produksi udang, yaitu dari US\$ 850,222 juta pada 2003 menjadi US\$ 1,048 miliar tahun 2007. nilai ekspor udang mencapai hampir 50 persen dari nilai ekspor perikanan sebesar US\$ 2,3 miliar. Produksi udang juga meningkat sebesar 16,39 persen, selama periode 2003-2007 yaitu dari 192.926 ton pada 2003 menjadi 352.220 ton tahun 2007. Meningkatnya produksi udang karena beberapa hal, antara lain: hama penyakit telah dapat

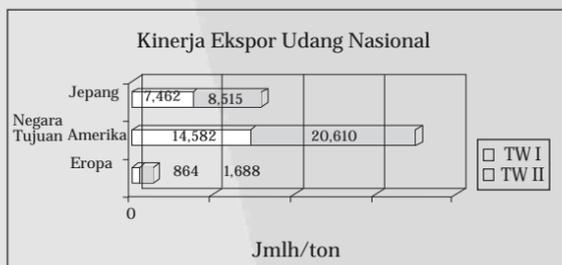
dikendalikan, permintaan pasar sangat besar, dan tidak adanya kuota yang ditetapkan oleh negara pengimpor udang sehingga peluang ekspornya masih sangat besar. Pemerintah melalui Departemen Perdagangan telah menetapkan udang pada urutan keenam sebagai komoditas ekspor non migas

Saat ini komoditas udang yang dibudidayakan di Indonesia adalah jenis udang vaname dan udang windu. Udang vaname telah berhasil dibudidayakan dengan menerapkan teknologi intensif, sedangkan udang windu masih dibudidayakan dengan menggunakan teknologi sederhana atau tradisional.



Gambar 1. Produk udang yang diekspor oleh CP Prima, perusahaan tambak udang nasional terkemuka, ditolak masuk pasar Uni Eropa karena tidak memenuhi standar Food Safety Authority (FSA).

Pengembangan udang windu sangat penting karena merupakan udang asli Indonesia, pertumbuhannya cepat dan dapat mencapai ukuran yang besar. Meningkatnya produksi udang karena beberapa hal, antara lain: hama penyakit telah dapat dikendalikan, permintaan pasar sangat besar, dan tidak adanya kuota yang ditetapkan oleh negara pengimpor udang sehingga peluang ekspornya masih sangat besar. Udang windu dapat mencapai ukuran relatif besar dan ideal untuk diolah menjadi tempura, sehingga sangat mendorong permintaan pasar Jepang. Baru-baru ini udang windu mendapat perhatian khusus dari konsumen di Eropa sebagai udang ekstensif yang kualitasnya mendekati udang organik. Oleh karena itu, pengembangan budidaya udang windu menjadi sangat penting meskipun penerapannya dengan teknologi sederhana atau ekstensif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat keberhasilannya akan lebih tinggi lagi apabila dilaksanakan secara polikultur.



Grafik 1. Kinerja Ekspor Udang Nasional

Tabel 1. Kinerja Ekspor Udang Nasional

Negara Tujuan	TW I 2010	TW I 2009
Eropa	864 ton	1.688 ton
Amerika	14.582 ton	20.614 ton
Jepang	7.462 ton	8.515 ton

Realisasi ekspor udang ke Eropa sepanjang triwulan I/2010 tercatat sebesar 864 ton. Padahal, pada periode sama tahun lalu tercatat mampu mencapai 1.688 ton. Penurunan tersebut tercatat paling besar dibanding ekspor untuk negara tujuan yang lain, seperti Amerika dan Jepang, untuk Amerika dan Jepang juga mengalami penurunan tapi relatif tipis. Ekspor ke Amerika hingga triwulan I/2010 turun sebesar 29,26 persen, yaitu dari 20.614 ton di 2009 menjadi 14.582 ton tahun ini.

Sedangkan untuk ke Jepang, realisasi ekspor sepanjang triwulan I/2010 tercatat 7.462 ton, atau turun sebesar 12,37 persen, dari realisasi ekspor udang pada triwulan I/2009 yang sebesar 8.515 ton. "Untuk dua negara tersebut, penurunan lebih karena produksi yang juga menurun sehingga tidak bisa memenuhi kebutuhan pasar.

Kebijakan Komisi Uni Eropa menerapkan regulasi keamanan pangan yang ketat terhadap produk-produk perikanan yang dipasok ke wilayah itu menjadikan Uni Eropa sebagai barometer bagi pasar perikanan dunia. Persyaratan Uni Eropa yang ketat akan menjadikan bahan pertimbangan yang sangat penting dalam proses produksi sampai dengan pemasaran dalam merespon berbagai

kebijakan-kebijakan berkaitan dengan kualitas produk. Kendala yang terberat memenuhi persyaratan itu adalah mendorong perbaikan sanitasi dan produk yang higienis kepada seluruh pembudidaya perikanan, Persyaratan produk perikanan yang ditetapkan Uni Eropa untuk proses produksi antara lain kualitas dan jenis benur, kondisi tambak, jarak tambak dengan tempat pembuangan kotoran, serta kebersihan lingkungan sekitar tambak. Selain itu, ketentuan tentang jenis pakan, pengendalian residu, dan pengolahan ikan.

Tanggal 27 September tahun 2001, UE menetapkan Rapid Alert System (RAS), mengenai residu CHP terhadap seluruh produk udang asal Indonesia yang akan masuk ke pasar Negara anggota UE, melalui suatu Commission Decision 2001/705/EC. Dalam CD ini, seluruh produk udang asal Indonesia diwajibkan untuk diperiksa terhadap residu antibiotic CHP, sebelum masuk ke pasar UE. Sebagai akibat dari penerapan RAS, 34 pengapalan udang asal Indonesia ditahan. Partai produk yang ditahan ini sebagian besar dapat dikembalikan ke Indonesia dan sebagian kecil dibakar oleh penguasa pelabuhan masuk. Dalam kondisi krisis ekonomi yang belum pulih, penolakan ataupun pemusnahan produk udang ini sangat merugikan pengolah udang Indonesia. Berdasarkan Commission Decision 2001/705/EC, 27 September 2001, seluruh udang asal Indonesia yang masuk ke pasar UE dikenakan wajib Control Measure sesuai dengan Rapid Alert System (RAS). Dalam RAS, Setiap terjadi penolakan atau pemusnahan produk udang oleh Lembaga Pengawasan Impor, maka UE memberitahukan secara tertulis ke Ditjen perikanan Tangkap melalui perwakilannya di Jakarta (European Delegation). Selama dikenakan RAS ini, sebanyak 34 kontainer udang ditolak oleh UE, karena kedapatan mengandung residu antibiotic CHP dan nitrofurans. Sebagian besar pengapalan udang yang ditolak tersebut diijinkan untuk dikirim balik ke Indonesia dan hanya 2 kontainer yang dibakar di pelabuhan Inggris dan Belanda. Dalam kasus residu antibiotik, Negara anggota UE belum memiliki sikap yang sama dalam menangani penolakan partai udang dan hasil perikanan lainnya yang ditemukan mengandung residu CHP dan cenderung tidak konsisten. Negara Perancis dan Inggris tergolong sangat keras, karena produk yang ditemukan mengandung bahan berbahaya seperti residu CHP dan Salmonella harus dimusnahkan. Sedang Negara lainnya seperti, Jerman dan Belgia memperbolehkan produk dikirim balik. Selama kurun waktu dari 27 September sampai dengan Desember 2001, penolakan karena kedapatan mengandung residu CHP sebanyak 2 kali di Denmark dan Inggris. Sedang pada tahun 2002, tercatat sebanyak 26 kasus penolakan yang disebabkan oleh residu dan 11 kasus dari total tersebut disebabkan oleh residu nitrofurans dan turunannya. Pada tahun 2003, kasus penolakan udang asal Indonesia oleh UE menurun drastis hingga hanya 6 kasus

yang sebagian besar karena alasan residu nitrofurans.

## B. Rumusan Masalah

Langkah strategi apa yang dilakukan pemerintah Indonesia agar produk udang Indonesia dapat masuk kembali ke pasar internasional ?

## C. Tujuan Penelitian

Mengetahui strategi yang dilakukan pemerintah Indonesia agar produk udang Indonesia dapat masuk kembali ke pasar internasional.

## II. KAJIAN PUSTAKA

Hidup di dalam lingkungan yang penuh ketidakpastian dan persaingan ini tentunya memaksa kita untuk dapat menentukan strategi-strategi yang dapat memenangkan lingkungan. Menang dalam arti dapat bertahan hidup, dan lebih dari itu, kita mampu menang bersaing melawan pesaing-pesaing yang ada. Untuk itu, strategi yang kita buat pun harus kompetitif atau memiliki daya saing.

### A. STRATEGI GENERIK MICHAEL E. PORTER

Porter (1980) mengajukan beberapa alternatif strategi kompetitif yang muncul dari karakteristik dasar seorang konsumen. Pada dasarnya, konsumen akan memutuskan membeli/mengonsumsi atau tidak akan berdasar pada dua pertimbangan, yaitu harga dan kualitas. Untuk itu, strategi perusahaan perlu diarahkan pada dua hal mendasar tadi.

Tujuan dari strategi kompetitif adalah mengunci gerak pesaing dengan cara melakukan tindakan-tindakan yang lebih baik sesuai harapan dan keinginan konsumen.



Gambar 2. Tipe Keunggulan yang ditawarkan

#### I. Low-Cost Leadership Strategy

- 1 Bisnis dijalan dengan biaya rendah dibanding pesaing
- 1 Tujuannya untuk dapat menetapkan harga murah
- 1 Strategi ini bisa dijalankan dengan membangun aktivitas rantai nilai yang efisien

Strategi ini akan berjalan efektif apabila:

- 1 Konsumen sensitif terhadap harga
- 1 Persaingan didominasi faktor harga
- 1 Produk yang ditawarkan sama atau hampir sama penggunaannya

- 1 Biaya perpindahan (*switching cost*) murah
- 1 Pasar sangat luas
- 1 Konsumen memiliki posisi tawar tinggi

Untuk mencapai keunggulan biaya, perusahaan memiliki dua alternatif strategi:

- 1. Mengendalikan sumber-sumber biaya

Sebelumnya kita kenali dulu sumber-sumber biaya:

- 1 Skala ekonomi  
Skala ekonomi perusahaan dapat ditingkatkan jika perusahaan mampu melaksanakan aktivitas-aktivitas operasional dengan lebih efisien, lebih murah pada volume output yang lebih besar. Skala ekonomi tinggi juga dapat diperoleh jika perusahaan mampu membagi biaya riset dan pengembangan dan iklan untuk volume penjualan yang lebih tinggi.
- 1 kurva pengalaman atau kurva belajar
- 1 biaya pengadaan bahan baku utama
- 1 keterkatan aktivitas dalam rantai nilai
- 1 unit-unit bisnis
- 1 integrasi vertikal dan outsourcing
- 1 status pendatang pertama
- 1 prosentase penggunaan kapasitas
- 1 pilihan-pilihan strategik dan keputusan-keputusan operasional

- 2. Menata ulang rantai nilai dengan mengurangi atau menghilangkan aktivitas-aktivitas tertentu

- 1 beralih ke teknologi *e-business*
- 1 menggunakan pendekatan-pendekatan pemasaran dan penjualan langsung ke pemakai akhir
- 1 menyederhanakan desain produk
- 1 menghilangkan feature tambahan, tawarkan produk utama
- 1 gunakan teknologi sederhana
- 1 hindari biaya pengadaan bahan baku yang mahal
- 1 jangan melayani semua permintaan konsumen
- 1 lakukan rekayasa proses bisnis

## II. Differentiation Strategy

- 1 Inti strategi ini adalah memproduksi produk yang lebih unik dan memberikan nilai lebih bagi konsumen
- 1 Strategi ini dinilai berhasil apabila keunikan produk tidak mudah ditiru oleh pesaing
- 1 Diferensiasi yang sukses akan menyebabkan perusahaan dapat menjadi pengendali harga di pasar dan memperoleh loyalitas konsumen karena keinginannya terpenuhi

## III. Best-Cost Provider Strategy

Strategi ini bertujuan memberikan nilai lebih pada konsumen. *More value for the money*. Maksudnya, konsumen mau membayar lebih mahal karena menginginkan nilai lebih atau manfaat produk. Untuk dapat mengim-

plementasikan strategi ini, perusahaan harus memiliki sumberdaya dan kapabilitas untuk mencapai kualitas optimal pada tingkat biaya dan harga yang lebih rendah dibanding pesaing. Istilah *best-cost provider* digunakan karena strategi ini menawarkan produk dengan harga terbaik (sebanding dengan kualitas yang diberikan oleh produk). Resiko terbesar mengimplementasikan strategi ini adalah perusahaan mendapat tekanan dari tuntutan/persyaratan yang diberikan oleh strategi biaya rendah dan strategi diferensiasi. Di satu sisi perusahaan memikirkan beroperasi dengan biaya rendah, di sisi lain harus melakukan inovasi produk-yang mana hal ini justru akan menimbulkan kenaikan biaya.

## IV. Focused Strategy

Strategi low-cost dan diferensiasi tidak hanya diterapkan untuk produksi massal atau melayani pasar besar, namun juga dapat dilakukan untuk melayani pasar kecil atau yang kita sebut dengan ceruk pasar (*niche*). Strategi ini disebut dengan strategi fokus, ada *focused low-cost* dan *focused differentiation*.

Strategi *focused low-cost* biasa diterapkan oleh perusahaan-perusahaan perseorangan yang memproduksi produk dengan merek-merek pribadi (hanya dikenal kalangan tertentu). Perusahaan semacam ini tidak perlu mengeluarkan banyak biaya untuk pengembangan produk (khususnya riset dan pengembangan), biaya iklan, biaya tenaga penjual, dan biaya merek.

Kapan strategi fokus menarik digunakan?

- 1 Ceruk pasar memiliki kemampuan yang tinggi (*high profitability*).
- 1 Ceruk pasar memiliki kemampuan untuk tumbuh.
- 1 Pemimpin pasar tidak tertarik untuk masuk ke ceruk itu.
- 1 Hambatan masuk tinggi bagi pesaing karena harus memiliki kapabilitas dan kompetensi sumberdaya yang spesifik.

Resiko menggunakan strategi fokus adalah:

- Perubahan selera konsumen akan menyebabkan perusahaan cepat kehilangan konsumen.
- Pesaing dapat dengan mudah mempelajari keunikan produk dan layanan yang diberikan karena segmen yang dilayani kecil, sehingga sangat mungkin muncul pesaing baru yang menawarkan produk dan layanan lebih baik.
- Perusahaan harus selalu mengupdate keunggulan produk sesuai permintaan pasar.

## B. PENERAPAN STANDAR DI ERA PERDAGANGAN BEBAS

Menurut definisi ISO/IEC Guide 2:2004, standar dimengerti sebagai suatu dokumen, spesifikasi teknik atau sesuatu yang dibakukan, disusun berdasarkan konsensus semua pihak terkait dengan memperhatikan syarat-syarat kesehatan,

keamanan, keselamatan, lingkungan, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta berdasarkan pengalaman, perkembangan masa kini dan masa mendatang untuk memperoleh manfaat sebesar-besarnya. Karena disusun berdasarkan konsensus dari semua pihak yang berkepentingan, standar merupakan suatu dokumen normatif. Sementara itu, *ISO/IEC Guide 2:2004* juga memberikan definisi mengenai penerapan dokumen normatif, termasuk standar, sebagai: *penggunaan sebuah dokumen normatif oleh pihak-pihak yang berkepentingan dalam produksi, perdagangan dan bidang-bidang lainnya*. Penerapan standar dalam definisi ini pada dasarnya bersifat voluntari/suka-rela dan dapat dilakukan oleh berbagai pihak yang berkepentingan dengan standar tersebut.

Sifat dasar penerapan standar yang bersifat voluntari ini dapat berubah menjadi wajib (*mandatory*) bila standar tersebut diacu oleh regulasi yang ditetapkan oleh pemerintah di suatu negara. *ISO/IEC Guide 2: 2004* menyatakannya dengan istilah "acuan ke standar di dalam regulasi" (*reference to standard in regulation*) yang memiliki definisi: *acuan ke satu standar atau lebih dengan ketentuan yang rinci di dalam regulasi*. Sebuah regulasi teknis dapat memuat ketentuan yang mewajibkan kesesuaian dengan satu standar atau lebih untuk memenuhi regulasi, sehingga standar tersebut menjadi standar wajib (*mandatory standard*). Satu-satunya cara memenuhi regulasi teknis yang mewajibkan standar adalah pemenuhan keseluruhan persyaratan standar wajib.

Sebuah standar tidak akan dapat diterapkan bila tidak terdapat piranti yang diperlukan untuk membuktikan kesesuaian dengan standar tersebut. Demikian juga pernyataan kesesuaian terhadap sebuah standar tidak akan dapat dipercaya oleh pihak lain bila pernyataan tersebut tidak diberikan oleh lembaga yang kompeten dan berwibawa. Oleh karena itu penerapan standar perlu didukung oleh kegiatan penilaian kesesuaian untuk memberikan bukti-bukti obyektif kesesuaian terhadap persyaratan standar, dan untuk memastikan kompetensi lembaga-lembaga penilaian kesesuaian diperlukan akreditasi oleh lembaga akreditasi yang diakui.

Persyaratan di dalam sebuah standar, khususnya yang terkait dengan produk, dinyatakan secara umum dalam bentuk nilai-nilai kuantitatif hasil pengukuran, sehingga setiap pihak yang berkepentingan dengan penerapan standar tersebut juga harus mengacu pada acuan pengukuran yang sama melalui sistem metrologi yang diakui. Oleh karena itu standar hanya dapat diterapkan secara efektif bila tersedia sistem penilaian kesesuaian dan sistem metrologi yang kompeten dan diakui pihak yang berkepentingan dengan penerapan standar.

Metrologi, standar dan penilaian kesesuaian pada saat ini telah berkembang cukup pesat sebagai piranti utama, baik bagi pelaku usaha maupun pemerintah untuk mengoptimalkan

proses produksi, kesehatan, perlindungan konsumen, lingkungan, keamanan dan mutu dan umum dinyatakan sebagai tiga tiang penyangga kegiatan standarisasi. Ketiganya merupakan infrastruktur pengembangan pengelolaan mutu, lihat gambar dibawah ini.

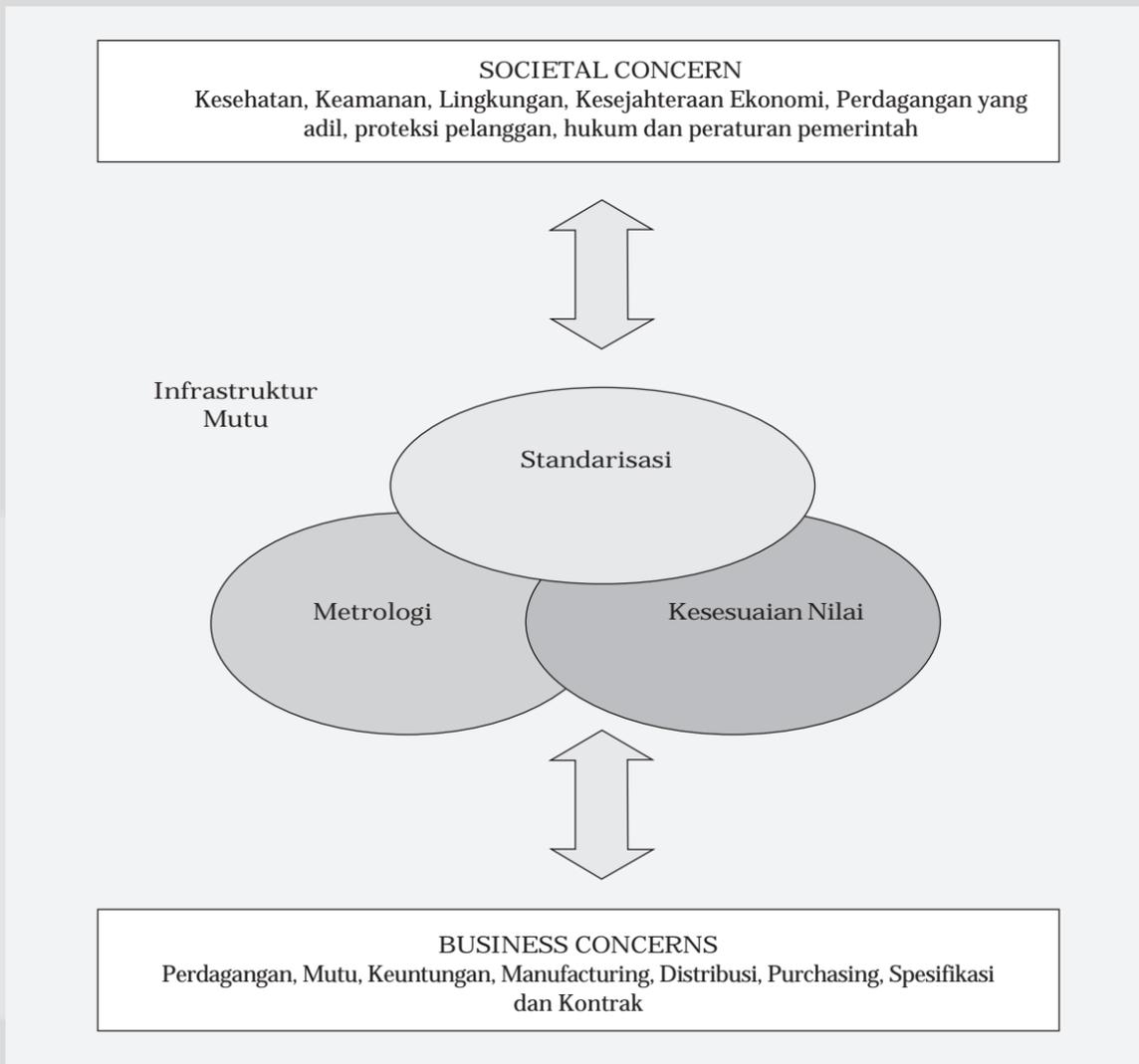
menghasilkan produk tersebut tidak seharusnya mengganggu kelestarian lingkungan.

Dalam situasi seperti ini pemerintah perlu mengintervensi pasar untuk memastikan keamanan, keselamatan, kesehatan masyarakatnya dan juga memastikan kelestarian lingkungan

hidup. Intervensi pemerintah dapat dilakukan dalam bentuk penetapan regulasi teknis untuk menetapkan persyaratan wajib terhadap produk, proses dan jasa yang relevan yang diperlukan agar produk, proses maupun jasa tersebut aman, tidak membahayakan kesehatan dan keselamatan masyarakat serta kelestarian lingkungan hidup.

Penetapan regulasi teknis oleh pemerintah suatu negara, dalam perdagangan internasional merupakan tindakan yang dianggap berpotensi menimbulkan hambatan perdagangan, sehingga masyarakat internasional menyepakati aturan melalui berbagai kesepakatan dan perjanjian internasional. Kesepakatan yang diakui secara luas oleh masyarakat internasional adalah *WTO agreement on Technical Barrier to Trade (TBT)* dan *WTO Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures (SPS)*, lihat ( *WTO Agreement on TBT* dan *WTO Agreement on SPS*). Pemerintah Indonesia telah meratifikasi *Agreement on Establishing WTO* melalui UU No. 7 tahun 1994, di antaranya mencakup *WTO Agreement on TBT* dan *WTO Agreement on SPS*.

Salah satu mekanisme penting terkait dengan penerapan regulasi teknis adalah notifikasi. Notifikasi adalah penyampaian informasi kepada negara-negara anggota WTO lainnya tentang rencana pemberlakuan regulasi teknis yang berpotensi menimbulkan hambatan perdagangan dan merupakan kewajiban bagi negara anggota untuk menginformasikan kepada sekretariat WTO dan anggota yang lain. Di samping itu, notifikasi juga dilakukan bila suatu negara bergabung menjadi anggota WTO,

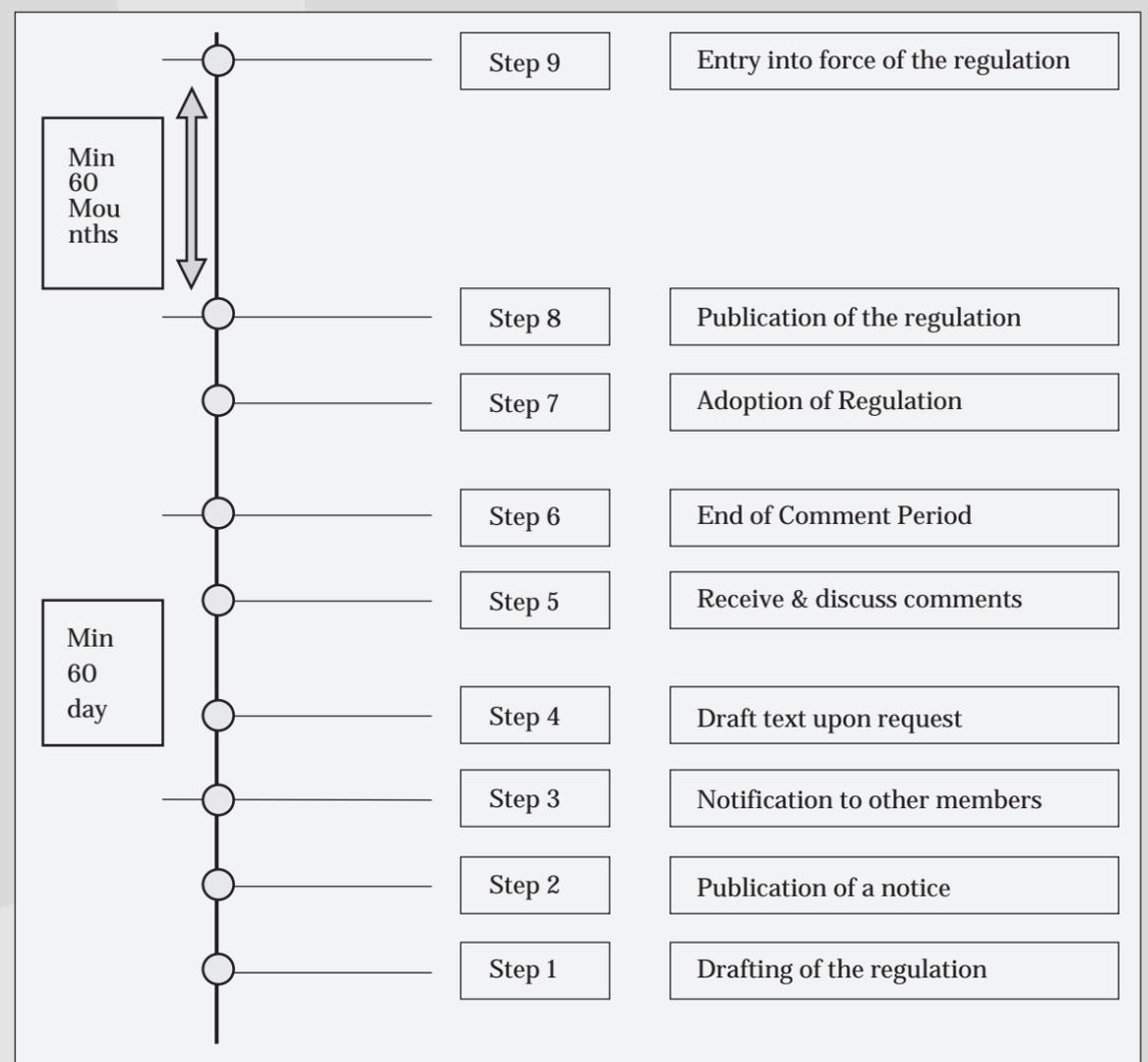


Gambar 3. Metrologi, Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian Sebagai Infrastuktur Mutu.

Standardisasi memiliki tujuan agar suatu produk, proses atau jasa sesuai dengan kegunaannya. Tujuan-tujuan tersebut dapat berwujud, tetapi tidak terbatas, pengendalian variasi produk, kegunaan, kompatibilitas, kebertukaran, kesehatan, keselamatan, perlindungan lingkungan, kesepahaman, unjuk kerja ekonomi, perdagangan, ataupun kombinasi dari tujuan-tujuan tersebut.

Standar dapat digunakan oleh konsumen sebagai acuan untuk memilih produk, proses maupun jasa yang diharapkan dapat memenuhi harapannya, dan juga dapat digunakan oleh produsen sebagai acuan untuk menghasilkan produk dengan karakteristik yang diharapkan dapat diterima oleh mayoritas konsumen. Dalam konteks ini, penerapan standar bersifat voluntari dan didorong oleh kebutuhan pasar, sedemikian hingga setiap pihak yang membutuhkannya secara voluntari mengacu pada persyaratan atau menerapkan persyaratan sesuai standar.

Masyarakat secara umum menghendaki bahwa seluruh produk dan jasa yang beredar di pasar merupakan produk dan jasa yang aman dan tidak membahayakan kesehatan dan keselamatannya. Dengan meningkatnya kesadaran masyarakat tentang kelestarian lingkungan hidup, proses untuk



Gambar 4. Langkah-langkah Proses Notifikasi Regulasi Teknis

menerapkan Perjanjian TBT, atau menerapkan *Code of Good Practice for the Preparation, Adoption and Application of Standards* sesuai dengan pasal 15.2 dalam perjanjian TBT. Keharusan menotifikasi juga berlaku bagi program kerja pengembangan standar, yang notifikasinya dialamatkan ke Sekretariat Pusat ISO/IEC. Langkah-langkah proses notifikasi regulasi teknis dapat dilihat pada Gambar Langkah-langkah Proses Notifikasi Regulasi Teknis dibawah ini.

### C. STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)

SNI adalah dokumen berisi ketentuan teknis (merupakan konsolidasi iptek dan pengalaman) (aturan, pedoman atau karakteristik) dari suatu kegiatan atau hasilnya yang dirumuskan secara konsensus (untuk menjamin agar suatu standar merupakan kesepakatan pihak yang berkepentingan) dan ditetapkan (berlaku di seluruh wilayah nasional) oleh BSN untuk dipergunakan oleh pemangku kepentingan dengan tujuan mencapai keteraturan yang optimum ditinjau dari konteks keperluan tertentu. Kini diusahakan agar SNI menjadi standar nasional yang efektif, setara dengan standar internasional, untuk memperkuat daya saing Indonesia, meningkatkan (keamanan produk) transparansi dan efisiensi pasar, sekaligus melindungi (keamanan produk) keselamatan konsumen, kesehatan masyarakat, kelestarian fungsi lingkungan dan keamanan.

Dalam praktek, berbagai negara menetapkan perbedaan antara tanda pemenuhan kesesuaian terhadap standar yang bersifat sukarela dengan tanda kesesuaian terhadap regulasi teknis (yang mengacu pada standar). Identifikasi perbedaan tanda (sebagian atau seluruh persyaratan) tersebut dinyatakan sebagai *regulatory marking* yang setara dengan *CE mark* (Uni Eropa) atau *CCC mark* (RRC) yang bersifat wajib sebagai prasyarat bagi produk-produk yang diatur dalam regulasi teknis. Sedangkan contoh tanda kesesuaian sukarela adalah *GS mark* (Jerman) yang bersifat sukarela tetapi menjadi acuan bagi masyarakat Jerman sebagai dasar pemilihan produk.

Sebagai ilustrasi, seluruh produk yang memiliki *CE mark* dapat dipasarkan dengan bebas di seluruh negara anggota Uni Eropa. Tetapi, tanpa *GS mark* mungkin produk itu menjadi tidak laku ketika masuk dan dijual di pasaran Jerman. Masyarakat Jerman selaku konsumen telah menjadikan *GS mark* sebagai acuan dalam memilih produk yang akan dibeli. Agar produknya dapat diterima dan dibeli oleh masyarakat Jerman, produsen menerapkan *GS mark* yang sukarela menjadi wajib, karena tidak mau mengambil resiko produknya tidak terjual. Sebagai gambaran dapat disampaikan *GS mark* untuk *IT and Office equipment* dalam skema *GS mark* mensyaratkan ketentuan-ketentuan atau standar tentang *ergonomics* yang tidak tercakup dalam *EU Directives*.

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam memperlancar dan meningkatkan ekspor produk perikanan, Ditjen Perikanan Tangkap-Departemen Kelautan dan Perikanan telah mengembangkan suatu Sistem Nasional Jaminan Mutu dan Keamanan Produk Perikanan secara mantap, yang mengacu kepada Code of Conduct for Responsible Fisheries (CCRF) dan Technical Guideline on Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). Sistem ini telah mencapai suatu tingkat standar internasional, oleh karena sistem ini telah mendapat banyak pengakuan dari Negara lain, seperti Uni Eropa (UE) yang dituangkan dalam CD 94/394/EC dengan perubahan terakhir melalui CD 2001/254/EC.

Salah satu komoditas ekspor perikanan yang paling penting dan menghasilkan banyak devisa selain ikan tuna adalah udang, khususnya jenis udang *Penaus monodon* memiliki daya saing komparatif yang baik di pasar internasional. Kondisi ini telah mengakibatkan banyak negara atau masyarakat menyediakan bahan baku udang tidak hanya tergantung pada penangkapan di laut, tetapi juga melakukan budidaya udang secara intensif dan cenderung besar-besaran dan kurang terkontrol, khususnya berkaitan dengan daya dukung alam. Kegiatan ini berdampak langsung terhadap udang dari serangan beberapa penyakit udang, seperti bakteri vibrios dan virus. Untuk mengatasi penyakit ini petambak udang ternyata menggunakan antibiotik, bahkan beberapa antibiotik yang dilarang untuk digunakan dalam produk panganpun juga banyak dijumpai di lapangan, seperti CHP dan nitrofurans serta turunannya. Praktek penggunaan antibiotik terlarang ini berdampak sangat buruk terhadap ekspor hasil perikanan ke Negara tujuan utama, khususnya UE dan AS.

#### ANTISIPASI PENOLAKAN HASIL BUDIDAYA DI UNI EROPA

Departemen Kelautan dan Perikanan akan memprioritaskan pengawasan penanganan keamanan produk (food safety) untuk menjamin mutu dan keamanan hasil perikanan yang akan diekspor. "Kami terus memperketat pengawasan produk, Departemen Kelautan akan memperbaiki regulasi ketentuan pengawasan mutu dan peningkatan sumber daya manusia. Kemampuan uji laboratorium di tingkat daerah akan diperbaiki dan prasarana akan ditambah. Untuk mencegah kerugian yang lebih besar dan meperlancar ekspor ke UE, maka pemerintah Indonesia, dalam hal ini Ditjen Perikanan Tangkap DKP sebagai Competent authority dalam pengawasan mutu hasil perikanan membuat suatu rencana aksi yang sistematis agar Commission Decision 2001/705/UE dicabut sehingga ekspor udang ke UE tidak mengalami hambatan atau dimusnahkan di port of entry karena terdeteksi mengandung residu antibiotik terlarang. Rencana aksi dimaksud meliputi sebagai berikut.

#### A. PELAKSANAAN PERATURAN

Jenis antibiotik CHP dan Nitrofurans sebenarnya telah dilarang untuk digunakan pada budidaya perikanan, karena jenis antibiotik ini membahayakan kesehatan manusia. Di Indonesia keduanya masih lazim digunakan dari mulai pembenihan sampai pembesaran udang. Tetapi dengan adanya penolakan bahan pangan yang mengandung dua jenis antibiotik tersebut dari masyarakat konsumen, khususnya di Uni Eropa dan Amerika Serikat, maka pemerintah khususnya Departemen Kelautan dan Perikanan sangat serius melakukan pengawasan terhadap penggunaan bahan antibiotik ini. Salah satu tindakan yang terpenting untuk mencegah timbulnya residu antibiotik pada udang adalah dengan menetapkan peraturan pelarangan penggunaan antibiotik pada budidaya udang. Beberapa peraturan yang telah diterbitkan antara lain :

- Keputusan Menteri Kesehatan No. 722/Menkes/Per/IX/88 mengenai pelarangan penggunaan antibiotik pada makanan.
- Keputusan Menteri Pertanian No. 806/Kpts/TN.260/12/94 mengenai Klasifikasi Obat Hewan. Dalam keputusan ini, CHP dan nitrofurans dikategorikan sebagai antibiotik yang berbahaya dan dilarang digunakan pada praktek pembudidayaan perikanan.
- Keputusan Menteri Kesehatan.
- Surat Edaran Direktur Jenderal Perikanan Budidaya, tanggal 19 Oktober 2001 mengenai Pelarangan penggunaan antibiotik tertentu pada budidaya udang.

Agar penanggulangan residu antibiotik pada budidaya perikanan lebih efektif, maka Departemen Kelautan dan Perikanan membentuk Panitia Nasional tentang pencegahan residu antibiotik, pada tanggal 12 Oktober 2001. Disamping itu, di tingkat daerah provinsi dan kabupaten juga membentuk tim daerah yang mempunyai tugas dan tujuan yang sama

#### B. PENGADAAN PERALATAN DAN PENGEMBANGAN UJI RESIDU CHP

Metoda uji resmi untuk residu CHP yang umum digunakan di beberapa Negara adalah metoda chromatography. Selain metode chromatography juga digunakan metoda ELISA yang dapat digunakan sebagai metoda alternatif, meskipun metoda ini tidak dianggap sebagai metoda resmi atau metoda konfirmatif. Gas dan Liquid chromatography-MS merupakan alat uji yang paling canggih, mahal dan mampu mendeteksi residu CHP atau residu nitrofurans dalam kadar yang sangat rendah yaitu 0,1 ppb. Jenis alat lain yang lebih sederhana, dan relatif lebih murah adalah High Performance Liquid Chromatography (HPLC). Alat/metoda ini mampu juga mendeteksi residu serendah metoda LC/GC-MS.



Gambar 5. Laboratorium Uji Terakreditasi

Keberadaan laboratorium pengujian yang terakreditasi menjadi semakin penting peranannya, karena laboratorium tersebutlah yang memiliki *core competency* untuk memberikan pengakuan atas mutu yang dipersyaratkan oleh negara ekspor.

Dengan pertimbangan harga dan kemampuan ujinya, maka pada tahun 2002 Ditjen Perikanan Tangkap melengkapi 9 LPPMHP dengan alat HPLC dan mendayagunakan 6 HPLC yang telah dimiliki sebelumnya. Total 15 LPPMHP ini merupakan pusat budidaya dan daerah ekspor udang ke Jepang, UE dan AS. Metoda uji residu CHP dengan menggunakan HPLC dikembangkan oleh Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan Jakarta, awal tahun 2002. Berdasarkan hasil kajian atau verifikasi oleh BBPMHP, HPLC dapat digunakan untuk menguji residu CHP dengan batas deteksi 0.16 ppb.

### C. SOSIALISASI PENCEGAHAN PENGGUNAAN ANTIBIOTIK

Sosialisasi dilakukan dengan berbagai cara, antara lain loka karya, pelatihan, penyuluhan, dan pertemuan antar instansi pemerintah yang terkait dan swasta, termasuk pembudidaya udang. Sosialisasi pencegahan residu antibiotik mempunyai tujuan utama untuk menyadarkan pembudidaya atau pengolah udang untuk tidak menggunakan antibiotik terlarang selama proses budidaya, khususnya pada tahap pembesaran atau saat penanganan dan pengolahan udang. Sosialisasi umumnya dihadiri oleh pengolah ikan, pembudidaya udang, Lembaga Swadaya Masyarakat, tokoh masyarakat dan instansi pemerintah terkait. Materi sosialisasi

meliputi sebagai berikut :

1. Karakteristik dan bahaya residu CHP dan nitrofuran bagi kesehatan manusia.
2. Cara pembudidayaan udang yang baik dan aman.
3. Perdagangan hasil perikanan di pasar internasional
4. MONITORING CHP PADA UDANG

Kegiatan monitoring meliputi : observasi di pusat-pusat produksi udang. Kegiatan observasi yang dilaksanakan, antara lain meliputi :

- a. Observasi langsung ke pabrik pakan, unit pembenihan, dan pembesaran. Beberapa hal penting yang diobservasi antara lain: pakan, peralatan, gudang, pupuk, karyawan dan obat-obatan, serta operasional budidaya udang.
- b. Melakukan identifikasi jenis antibiotik yang digunakan di pembenihan, pembesaran udang, dan penampungan
- c. Pengambilan dan pengujian contoh.

Monitoring dilakukan oleh tim pusat dan tim daerah secara bersama atau terpisah dan hasilnya disampaikan ke Ditjen Perikanan Tangkap-DKP untuk dievaluasi. Hasil observasi menunjukkan bahwa pembudidayaan udang secara intensif umumnya masih menggunakan antibiotik CHP dan Chlortetracycline dan Oxitetracycline. Sedangkan pembudidaya udang tradisional tidak ditemukan menggunakan antibiotik dalam proses pembesaran. Sebagian besar contoh udang yang diambil dari pembudidayaan udang secara intensif ditemukan mengandung residu CHP. Sebagian besar udang asal Sumatera Utara dan Jawa Timur ditemukan dari jenis residu CHP,

tetapi hanya satu contoh dari 44 contoh (asal Kalimantan Barat), terdeteksi mengandung residu chlortetracycline (BBPMHP, 2002). Berdasarkan laporan hasil monitoring dari Dinas Perikanan dan Kelautan Propinsi, secara berangsur-angsur pembudidaya udang mulai meninggalkan penggunaan antibiotik.

### SERTIFIKASI PRODUK UDANG

Kegiatan sertifikasi produk perikanan merupakan pengawasan terakhir yang sangat strategis sebelum produk udang dipasarkan untuk tujuan ekspor. Setiap produk udang untuk tujuan ekspor ke Uni Eropa dan Amerika Serikat wajib diambil contohnya dan diuji di Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) di tingkat propinsi. Apabila hasil pengujian menunjukkan bahwa contoh tidak mengandung residu CHP, maka LPPMHP menerbitkan Health Certificate dan produk diijinkan untuk diekspor. Bila kondisi partai udang sebaliknya, maka LPPMHP tidak menerbitkan Health Certificate dan partai udang tidak diperkenankan untuk diekspor ke AS dan UE.

Dari kegiatan sertifikasi Pada kurun waktu Maret 2001 sampai dengan Januari 2003, telah dikumpulkan 1.0115 contoh dari 7 provinsi, yaitu Jakarta, Jawa Barat, Jawa Timur, Lampung, Sumatera Utara, Sumatera Selatan, dan Kalimantan Barat, dan dianggap merupakan pusat ekspor udang nasional (Ditjen Perikanan Tangkap tahun Maret 2002 dan Maret 2003). Contoh terbanyak berasal dari provinsi Jawa Timur. Hasil sertifikasi produk udang yang akan diekspor ke UE, menunjukkan bahwa secara keseluruhan dari jumlah total yang diambil dan diuji, hanya 8.6 % contoh ditemukan mengandung CHP. Contoh dari partai yang diekspor melalui Kalimantan Barat ditemukan paling tinggi mengandung residu CHP (29,55%), sedang contoh asal Lampung paling rendah ditemukan mengandung residu CHP (3.7%). Kadar residu CHP berkisar antara 0.11 ppb pada udang asal Sumatera Utara sampai 123.8 ppb pada bulan Oktober 2002. Kadar residu tertinggi tersebut ditemukan pada contoh yang diekspor melalui Jawa Timur. Secara keseluruhan, kecenderungan penemuan residu CHP pada contoh udang yang diambil menurun selama Maret 2002 sampai Maret 2003.

### PENERAPAN PROSEDUR OPERASIONAL STANDAR SANITASI (SSOP) DAN SISTEM MUTU DAN KEAMANAN PANGAN DENGAN HACCP PADA INDUSTRI PENGOLAHAN IKAN.

Pada dasarnya Indonesia, telah memiliki Sistem Nasional Jaminan Keamanan Pangan sejak tahun 1998 seperti yang diamanatkan oleh Code of Conduct for Responsible Fisheries. Sistem ini dituangkan dalam Keputusan Menteri Pertanian NO. 41/Kpts/IK210/2/1998 yang diamandemen terakhir melalui Keputusan Menteri Kelautan dan

Perikanan No. 01/Kep/2002 dan sistem jaminan mutu dan keamanan ini lebih terkenal disebut Program Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan (PMMT). Dalam menerapkan program ini, Unit pengolahan ikan/udang secara rutin diperiksa oleh pengawas mutu perikanan di daerah dan di pusat, melalui kegiatan validasi, audit dan verifikasi audit. Kekurangannya belum semua UPI yang terdaftar saat ini berjumlah lebih dari 650 unit menerapkan HACCP. Menurut catatan terakhir Ditjen Perikanan Tangkap yang telah menerapkan HACCP berjumlah 263 unit. Sumber residu chloramphenicol di UPI diperkirakan berasal dari bahan-bahan disinfektan yang digunakan untuk mencuci udang di unit pengolahan ikan. Sumber lainnya adalah salep yang sering digunakan untuk mengobati bagian tubuh pekerja yang luka. Oleh karena itu pada saat pengawasan, bahan-bahan disinfektan dan salep dilarang untuk digunakan kapan saja. Pekerja yang bagian tangannya terluka dilarang menangani produk untuk menghindari pencemaran. Berdasarkan laporan pengawas mutu, beberapa unit pengolahan udang pernah menggunakan bahan disinfektan yang diduga mengandung CHP.

#### NEGOSIASI DENGAN NEGARA IMPOTIR

Negosiasi dengan Negara importir, khususnya UE dan AS merupakan bagian yang sangat penting setelah persyaratan teknis yang mempengaruhi terjadinya residu antibiotik pada udang. Negosiasi dilakukan pada tataran bilateral dan regional, melalui jalur Federasi Perikanan ASEAN. Negosiasi bilateral dilakukan dengan prinsip-prinsip kooperatif dan menghindari konfrontatif. Beberapa kali delegasi Departemen Kelautan dan Perikanan RI dan ASEAN melakukan kunjungan ke Competent Authority di UE: European Commission agar penelesaian RAS residu CHP pada udang Indonesia segera dicabut. Suatu pertemuan yang diselenggarakan oleh Federasi Perikanan ASEAN menghadirkan delegasi UE dan dilakukan di Jakarta pada tahun 2002. Bahkan beberapa Negara di Asia, seperti China melakukan aksi yang sama terhadap produk asal UE yang masuk ke China, yaitu dilakukan pengawasan terhadap residu CHP dan nitrofurans. Negosiasi secara bilateral dianggap sangat efektif mengingat Negara anggota UE masih memiliki persepsi yang berbeda dalam menerapkan peraturan yang diterbitkan oleh Komisi Eropa Enam rencana aksi yang dilakukan oleh Indonesia telah membawa hasil yang baik terhadap produksi dan pengolahan udang. Hal ini memberikan dampak yang sangat positif terhadap sikap European Commission untuk mencabut CD 2001/705/EU. Karena ternyata Indonesia mempunyai komitmen dan konsisten dalam menanggulangi residu antibiotic: CHP dan nitrofurans serta turunannya. Berdasarkan hasil pengawasan dari Negara anggota UE di setiap port of entry terhadap produk udang asal Indonesia,

mereka tidak menemukan lagi residu. Disamping itu, suatu lembaga independen UE melakukan monitoring dan menyimpulkan bahwa udang asal Indonesia sudah sangat jarang mengandung residu CHP. Bahkan dalam hal residu nitrofurans, udang asal Indonesia tergolong rendah (hanya 6 %) dibandingkan dengan Negara lain seperti China (53 %) dan Thailand (61 %).

Atas dasar dua hal pokok tersebut diatas maka akhirnya CD 2001/705/EU, 27 September 2001, yang berisi pemeriksaan wajib terhadap udang asal Indonesia telah dicabut melalui CD 2003/546/EU tanggal 22 Juli 2003. Dengan dicabutnya kewajiban pemeriksaan residu CHP terhadap udang Indonesia, maka ekspor udang menjadi lancar dan kerugian dapat dihindarkan. Para pengusaha udang Indonesia seharusnya mengambil peluang ini mengingat beberapa negara pesaing ekspor Indonesia masih terkena wajib pemeriksaan terhadap residu nitrofurans pada udang asal China, Thailand dan Vietnam.

Pasar UE sangat unik. Meskipun UE telah bersatu dan harmonis secara ekonomi berdasarkan regulation, Council Directives dan Commission Decision, setiap Negara anggota masih tetap memberlakukan ketentuannya negaranya masing-masing. Negara anggota mempunyai persepsi masing-masing dalam memahami aturan yang diterbitkan oleh European Commission. Oleh karena itu Indonesia tetap harus mengambil strategi khusus dengan tetap menjalin hubungan yang baik dengan UE dan Negara anggota UE. Sejak tahun 2005, KE telah membantu Indonesia untuk meningkatkan kapasitasnya untuk melaksanakan pengendalian resmi atas produk perikanan, perusahaan perikanan dan kapal-kapal penangkap ikan guna

memenuhi standar UE dan standar internasional. Hal ini dimungkinkan dengan pelaksanaan berbagai program hibah yang berjumlah sekitar 2,4 juta euro. Program-program tersebut akan terus berlanjut selama tahun 2008. Proyek-proyek tersebut mencakup berbagai komponen seperti pelatihan staf laboratorium di tingkat pusat dan daerah untuk memastikan kesesuaian pengujian dengan standar internasional dan standar UE, pelatihan untuk petugas pengawas, peningkatan peralatan laboratorium serta bantuan teknis untuk fasilitas-fasilitas pengolahan ikan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Alsem, Karl Jan. 2007. *Strategic Marketing: An Applied Perspective*. New York : McGraw-Hill.
- Cateora, Philip R. and Graham, John L. 2002. *International Marketing*, Eleventh Edition. New York : McGraw-Hill
- <http://www.dkp.go.id/index./ind/news/287/pengawasan-mutu-produk-perikanan-diperketat>
- Johansson, Johny K. 2006. *Global Marketing: Foreign Entry, Local Marketing & Global Management*. Fourth Edition. New York : McGraw-Hill
- Kompas, edisi 17 Januari 2008.
- Michael E. Porter, 1985. *Competitive Advantages*. Free Press.
- WTO agreement on Technical Barrier to Trade (TBT) dan WTO Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures (SPS),*

