

PERSYARATAN EKSPOR TUNA TUJUAN UNI EROPA, AMERIKA SERIKAT, DAN JEPANG

Export Requirements of Tuna to European Union, United States of Amerika and Japan

Oleh:

Alif Astagia^{1*}, Tri Wiji Nurani², Vita Rumanti Kurniawati²

¹Program Studi Teknologi Perikanan Laut, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor

²Departemen Pemanfaatan Sumberdaya perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor

*Korespondensi penulis: astagiaalif@apps.ipb.ac.id

ABSTRAK

Perdagangan ekspor ikan tuna Indonesia, masih dihadapkan pada banyaknya kasus penolakan karena tidak memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh negara eksportir. Hal ini berdampak pada kerugian ekonomi yang dialami baik oleh pengusaha maupun pemerintah. Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi persyaratan-persyaratan yang diperlukan untuk melakukan ekspor ke Uni Eropa, Amerika Serikat, dan Jepang dan. Pengumpulan data dilakukan dengan melakukan observasi, wawancara dengan responden dan studi literatur. Metode analisis yang digunakan adalah deskriptif komparatif. Persyaratan kualitas dan keamanan oleh negara Uni Eropa sama dengan, Amerika Serikat, dan Jepang yaitu eksportir sudah menerapkan GMP dan SSOP, dan penerapan HACCP. Persyaratan keberlanjutan untuk kapal tujuan ekspor ke UE, AS dan Jepang harus melakukan pendaftaran kapal terlebih dahulu kepada RFMO, setelah itu melakukan pemberitahuan hasil tangkapan kepada organisasi regional yaitu BESD (IOTC) dan (CDS-CCSBT). Persyaratan sertifikat pihak ketiga oleh UE adalah ISO 22000 dan MSC. AS menerapkan sertifikasi ISO 22000. Jepang menerapkan sertifikasi ISO 22000 dan MELJ. Persyaratan Ketelusuran oleh negara UE adalah SHTI. Persyaratan sertifikat pihak ketiga oleh negara AS adalah SIMP. Untuk negara Jepang tidak mewajibkan Persyaratan sertifikat pihak ketiga. Jika buyer meminta maka SHTI dilampirkan dalam transaksi ekspor.

Kata kunci: keberlanjutan, ketelusuran, kualitas dan keamanan, persyaratan, tuna

ABSTRACT

Indonesia's tuna export trade, is still faced with many cases of rejection because it does not meet the requirements set by the exporting country. This has an impact on economic losses experienced by both entrepreneurs and the government. This research was conducted to identify the requirements needed to export to the European Union, the United States, and Japan. Data was collected by conducting observations, interviews with respondents and literature studies. The analytical method used is comparative descriptive. Quality and safety requirements by European Union countries are the same as, the United States, and Japan, namely exporters have implemented GMP and SSOP, and implemented HACCP. Sustainability requirements for ships destined for export to the EU, the US and Japan must first register the vessel with the RFMO, after that, notify the catch to regional organizations, namely BESD (IOTC) and (CDS-CCSBT). The third party certificate requirements by the EU are ISO 22000 and MSC. The US applies ISO 22000 certification. Japan applies ISO 22000 and MELJ certifications. The Traceability Requirement by EU countries is SHTI. The US third party certificate requirement is SIMP. For the country of Japan does not require Third party certificate requirements. If the buyer requests then the SHTI is attached to the export transaction.

Key words: quality and safety, requirements, sustainability, traceability, tuna

PENDAHULUAN

Ikan tuna ialah salah satu produk andalan Indonesia sebagai komoditi ekspor sesudah udang. Indonesia merupakan negara pengekspor ikan tuna yang menduduki posisi kedua dunia (Nurani *et al.* 2013). Produk tuna dieskpor dalam bentuk segar, beku atau ikan kaleng (Nurani *et al.* 2011). Volume ekspor tuna, tongkol, dan cakalang mengalami penurunan pada tahun 2015 sebesar 20% dan 18% pada tahun 2016 dan tahun 2018 dibandingkan dengan tahun 2014. Nilai ekspor tuna, tongkol, dan cakalang juga mengalami penurunan 19% pada tahun 2015 dan 3% pada tahun 2016 dibandingkan dengan tahun 2014 (KKP 2019).

Dalam perdagangan internasional, masih banyak terjadi penolakan ekspor tuna karena tidak memenuhi persyaratan keamanan di negara tujuan sehingga harus dilakukan reeksportasi atau penarikan kembali komoditas ke negara asal yang dapat menimbulkan kerugian ekonomi baik dari pihak pemerintah maupun pihak unit pengolahan ikan sebagai pelaku bisnis perikanan. Penelitian Arizona (2018), menyebutkan bahwa pada tahun 2014-2016, komoditas tuna Indonesia mengalami penolakan di tiga negara tujuan utama, yaitu Jepang, Amerika Serikat, dan Uni Eropa. Komoditas tuna Indonesia mengalami penolakan di Uni Eropa sejumlah 15 kasus, Amerika sejumlah 340 kasus, dan Jepang. Sejumlah 6 kasus dengan estimasi kerugian di Uni Eropa sebesar 1,54 miliar rupiah, Amerika sebesar 40,78 miliar rupiah, dan Jepang sebesar 371 juta rupiah.

Jika permasalahan ini tidak diatasi, dapat menyebabkan penurunan volume dan nilai ekspor ikan tuna tujuan Uni Eropa, Amerika Serikat, dan Jepang. Untuk itu perlu dilakukan kajian terkait dengan persyaratan yang harus dipenuhi untuk ketiga negara tujuan pasar ekspor tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk menelaah persyaratan yang harus dipenuhi untuk ekspor produk tuna ke Uni Eropa, Amerika dan Jepang. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan melihat kasus yang terjadi pada pelaku bisnis perikanan maupun pemerintah yang berperan dalam ekspor tuna tujuan Uni Eropa, Amerika Serikat, dan Jepang.

METODE PENELITIAN

Pengambilan data dilaksanakan pada bulan September-Oktober 2021. Lokasi penelitian dilaksanakan di Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Nizam Zachman yang mencakup kegiatan di Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) yaitu Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM), unit kepengurusan Sertifikat Hasil tangkapan ikan (SHTI), supplier ikan, dan Unit Pengolahan Ikan (UPI) yang melakukan ekspor tuna tujuan Uni Eropa, Amerika, dan Jepang.

Metode yang dipergunakan penelitian ini yakni dengan studi kasus. Kasus dalam penelitian ini adalah penolakan ekspor produk tuna Indonesia oleh Uni Eropa, Amerika, dan Jepang. Pengumpulan data dilakukan dengan melakukan observasi, wawancara dengan responden dan studi literatur. Penentuan sampel responden yang diterapkan pada semua proses wawancara menggunakan teknik purposive sampling dengan mempertimbangkan bahwa narasumber dianggap tahu tentang informasi yang dibutuhkan (Muhajir 1996).

Kriteria responden dalam penelitian ini yaitu, pemangku jabatan penting di Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Nizam Zachman, Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM), Unit Pengolahan Ikan (UPI) yang mengalami penolakan ekspor tuna tujuan Uni Eropa, Amerika, dan Jepang. Jumlah responden sebanyak 7 responden karena masa kerja sudah lebih dari 5 tahun serta menduduki jabatan strategis, dengan rincian 2 narasumber dari PPS Nizam Zachman, 1 Narasumber bagian Sertifikasi Hasil Tangkapan Ikan (SHTI), 1 Narasumber dari BKIPM, 1 Narasumber supplier, 2 Narasumber dari UPI dan akan disesuaikan berdasarkan kondisi di lapangan. Metode pengambilan data untuk setiap tujuan secara lebih rinci dijelaskan pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Metode pengambilan data

Tujuan Penelitian	Jenis Data	Sumber data	Pengumpulan Data	Pengolahan Data
Persyaratan ekspor tuna tujuan Uni Eropa, Amerika Serikat, & Jepang	Persyaratan ekspor tuna tujuan Uni Eropa, Amerika Serikat, & Jepang	BKIPM, UPI, dan PPS Nizam Zachman	Observasi, Wawancara, dan Studi literatur	Membuat tabel persyaratan ekspor

Pengolahan data dari hasil observasi, wawancara dan studi literatur dilakukan dengan melakukan verifikasi untuk memeriksa kembali kelengkapan data. Data yang sudah diverifikasi kemudian dirangkum dengan membuat tabulasi. Tabulasi dilakukan untuk mendapatkan poin utama terkait persyaratan ekspor tuna tujuan Uni Eropa, Jepang, dan Amerika Serikat di PPS Nizam Zachman. Metode analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif komparatif. Dengan pendekatan kualitatif. Analisis deskriptif komparatif adalah analisis dengan cara mengumpulkan data-data, baik berupa gambar maupun kata-kata (Muhajir 1996). Pendekatan kualitatif adalah pengumpulan data bukan berupa angka, melainkan data tersebut berdasarkan naskah wawancara, catatan lapangan, memo, dokumen pribadi, dan dokumen resmi lainnya (Moeleong 2005).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil wawancara di UPI (Unit Pengolahan Ikan) di PPS Nizam Zachman Jakarta yang mengekspor ke Negara Amerika Serikat dan Uni Eropa yaitu PT X dan UPI yang melakukan ekspor ke negara Jepang yaitu PT Y, didapatkan gambaran mengenai persyaratan ekspor yang harus dipenuhi oleh UPI agar produknya dapat diterima oleh negara tujuan. Persyaratan ekspor terbagi menjadi beberapa bagian, yaitu: dokumen, kualitas dan keamanan (*quality and safety*), keberlanjutan (*sustainability*), sertifikat pihak ketiga (*third party certification*) dan ketelusuran (*traceability*). Berikut beberapa peraturan persyaratan ekspor tuna tujuan Uni Eropa, Amerika Serikat, dan Jepang yang digambarkan melalui Tabel 2:

Tabel 2. Persyaratan ekspor tuna

No	Persyaratan	Uni Eropa	Amerika Serikat	Jepang
1	Quality and Safety	<ul style="list-style-type: none"> GMP-SSOP, HACCP HC gabungan (karantina dan mutu) dari aplikasi TRACES berdasar regulasi (EU) 2019/628 Memiliki nomor registrasi (Approval Number) 	<ul style="list-style-type: none"> GMP-SSOP, HACCP Country of Origin Labeling (COOL) requirements Memiliki No registrasi FDA 	<ul style="list-style-type: none"> GMP-SSOP, HACCP Persyaratan pelabelan Kuota impor
2	Sustainability	<ul style="list-style-type: none"> Big Eye Statistical Document (IOTC) CDS (SBT-CCSBT) 	<ul style="list-style-type: none"> Big Eye Statistical Document (IOTC) CDS (SBT-CCSBT) 	<ul style="list-style-type: none"> Big Eye Statistical Dcument (IOTC) CDS (SBT-CCSBT)
3	Third Party Certification	<ul style="list-style-type: none"> ISO 22000 MSC 	<ul style="list-style-type: none"> ISO 22000 	<ul style="list-style-type: none"> ISO 22000 MELJ
4	Traceability	Catch Certification (SHTI)	Seafood Import Monitoring Programe (SIMP)	SHTI tidak wajib

Kualitas dan keamanan (*quality and safety*) adalah suatu pengelolaan perikanan untuk menjamin mutu dan keamanan pangan di tingkat internasional maupun nasional karena telah banyak menarik perhatian banyak konsumen di berbagai negara termasuk Indonesia. Pengelolaan tersebut didasarkan adanya kekhawatiran kurang amannya suatu produk makanan yang dapat mengakibatkan terganggunya kesehatan manusia karena adanya beberapa kemungkinan baik dari aspek biologi, kimia, maupun fisik, seperti kontaminasi mikroba, kerusakan makanan itu sendiri atau adanya zat-zat atau bahan kimia tertentu yang sengaja maupun tidak ditambahkan ke dalam suatu produk makanan dengan berbagai tujuan seperti: sebagai bahan pengawet, pewarna, pengemulsi, penstabil, penyedap rasa, dan antioksidan yang berlaku pada semua negara tujuan (Riyadi 2006).

Kualitas dan Keamanan (*Quality and Safety*)

Kualitas dan keamanan (*quality and safety*) adalah suatu pengelolaan perikanan untuk menjamin mutu dan keamanan pangan di tingkat internasional maupun nasional karena telah banyak menarik perhatian banyak konsumen di berbagai negara termasuk Indonesia. Pengelolaan tersebut didasarkan adanya kekhawatiran kurang amannya suatu produk makanan yang dapat mengakibatkan terganggunya kesehatan manusia karena adanya beberapa kemungkinan baik dari aspek biologi, kimia, maupun fisik, seperti kontaminasi mikroba, kerusakan makanan itu sendiri atau adanya zat-zat atau bahan kimia tertentu yang sengaja maupun tidak ditambahkan kedalam suatu produk makanan dengan berbagai tujuan seperti: sebagai bahan pengawet, pewarna, pengemulsi, penstabil, penyedap rasa, dan antioksidan yang berlaku pada semua negara tujuan (Riyadi 2006).

1) Uni Eropa

Persyaratan pertama kualitas dan keamanan (*quality and safety*) oleh negara Uni Eropa sama dengan Amerika Serikat, dan Jepang yaitu eksportir sudah memberlakukan cara mengolah ikan yang baik dan sesuai dengan syarat-syarat prosedur operasi sanitasi standar (SSOP/*Standard Sanitation Operating Procedure*), dan penerapan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*). Hal tersebut dibuktikan UPI yang telah memperoleh dan sertifikat HACCP dan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP).

Persyaratan kedua kualitas dan keamanan (*quality and safety*) produk tuna yang diekspor UPI ke Uni Eropa adalah sertifikat kesehatan (*Health Certificate/HC*). Dalam Surat Keputusan Kepala BKIPM Nomor 59 Tahun 2016 disebutkan untuk ekspor tujuan negara Uni Eropa, proses sertifikasinya memakai TRACES (*Trade Control and Expert System*) yakni sertifikasi pada perdagangan hewan hidup, aplikasi online multilingual untuk pengendalian, produk non hewan dan asal hewannya yang diekspor ke Uni Eropa melalui sistem tersebut, Otoritas Kompeten dan UPI bisa memperoleh informasi tentang produk yang mana jika terdapat bahaya/ancaman/ mengenai *consignment* bisa diatasi secara terkoordinasi, tepat, dan cepat.

Persyaratan ketiga kualitas dan keamanan (*quality and safety*) produk tuna yang diekspor UPI ke Uni Eropa, harus memiliki nomor registrasi eksportir (*approval number*). Nomor registrasi adalah nomor identifikasi yang harus dipenuhi oleh UPI sebelum melakukan ekspor ke Negara Uni Eropa. Selain Uni Eropa, negara yang mengharuskan nomor registrasi Norwegia, Rusia, Vietnam, China, Korea, dan Kanada. Untuk mendapatkan nomor tersebut, UPI wajib diregistrasikan terlebih dahulu oleh BKIPM (Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan), yaitu Otoritas Kompeten Indonesia terhadap otoritas kompeten negara tujuan ekspor itu sebelum diekspor hasil perikanan.

2) Amerika Serikat

Persyaratan pertama kualitas dan keamanan (*quality and safety*) oleh negara Amerika Serikat sama dengan, Uni Eropa, dan Jepang yaitu eksportir sudah memberlakukan GMP/ *Good Manufacturing Practices* (cara mengolah ikan yang baik), memenuhi syarat penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) dan prosedur operasi sanitasi standar (SSOP/*Standard Sanitation Operating*

Procedure). Hal tersebut dibuktikan dengan UPI sudah memperoleh sertifikat HACCP dan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP).

Kedua kualitas dan keamanan (*quality and safety*) produk tuna yang diekspor UPI ke Amerika Serikat adalah COOL (*Country of Origin Labeling*). COOL adalah Undang-undang pelabelan konsumen yang mewajibkan importir untuk mengidentifikasi negara asal pada makanan yang masuk ke Amerika Serikat. Dengan ini UPI wajib mencantumkan Negara asal pada label makanan yang diekspor (USDA).

Persyaratan ketiga kualitas dan keamanan (*quality and safety*) produk tuna yang diekspor UPI ke Amerika Serikat adalah memiliki nomor registrasi *Food and Drugs Administration* (FDA). Permohonan untuk pembuatan nomor diajukan langsung kepada FDA dengan melampirkan Nama UPI, Alamat UPI, kota, negara bagian, atau provinsi, kode pos, nomor telepon, nomor fax, penanggung jawab, dan jenis pengolahan pada produk pangan, seluruh nama merek dagang yang digunakan, kategori produk, dan pernyataan yang menyatakan bahwa informasi yang didaftarkan yakni benar dan akurat dan pihak tersebut mempunyai kewenangan untuk memasukkan pendaftaran.

3) Jepang

Persyaratan pertama kualitas dan keamanan (*quality and safety*) oleh negara Jepang sama dengan, Amerika Serikat, dan Uni Eropa yaitu eksportir sudah memberlakukan teknik pengolahan ikan yang baik (*good manufacturing practices/GMP*), terpenuhinya persyaratan prosedur operasi sanitasi standar (*Standard Sanitation Operating Procedure/SSOP*), dan penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP). Hal tersebut dibuktikan dengan UPI dalam mendapat Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) dan sertifikat HACCP.

Persyaratan kedua kualitas dan keamanan (*quality and safety*) produk tuna yang diekspor UPI ke Jepang adalah Persyaratan pelabelan produk. Hal ini salah satunya bertujuan untuk mencegah bahaya kesehatan pada konsumen yang mengalami alergi tertentu. Pelabelan produk perikanan dikemas menggunakan bahasa Jepang dan harus sesuai dengan peraturan dan hukum berikut: 1). *Food Sanitation Act*, 2). *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products* 3). *Act on the Promotion of Effective Utilization of Resources*, 4). *Measurement Act*, 5). *Health Promotion Act*, 6). *Intellectual asset-related laws* (e.g., *Unfair Competition Prevention Act*, *Trademark Act*), and 7). *Act Against Unjustifiable Premiums and Misleading Representations* (ITPC 2018).

Ketika dilakukan impor dan melakukan penjualan produk perikanan segar, importir wajib memberi keterangan berikut dalam label berdasarkan standar label pada makanan segar yang terdapat pada *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products*, dimana meliputi: 1) negara asal, 2) nama produk, 3) kandungan ataupun konten produk wajib dicantumkan dengan cara berurutan dimulai dari konten paling tinggi sampai dengan paling rendah, dan 4) alamat dan nama importir.

Persyaratan ketiga kualitas dan keamanan (*quality and safety*) produk tuna yang diekspor UPI ke Jepang adalah kuota impor untuk periode tertentu pada beberapa produk perikanan. Ketika mengimpor *seafood* pada daerah Jepang, para importir wajib menaati peraturan mengenai dibatasinya *import quota* (kuota impor). Importir produk yang dikenai kuota impor wajib memperoleh persetujuan impor dan kuota impor dari METI (*Ministry of Trade, Economic and Industry*) Jepang (PDSPKP 2015).

Keberlanjutan (*sustainability*) Uni Eropa, Amerika Serikat, dan Jepang

Keberlanjutan (*sustainability*) adalah suatu pengelolaan perikanan tuna untuk menjamin ketersediaan sumberdaya ikan tuna. Hal ini timbul karena semakin meningkatnya permintaan pasar terhadap ikan tuna, maka tekanan terhadap penangkapan ikan tuna akan semakin meningkat. Tingginya tekanan terhadap perikanan tuna dikhawatirkan akan mengganggu jumlah sumberdaya ikan tuna dan mengancam kelestarian perikanan tuna di Indonesia (Jaya 2017).

Oleh karena itu penangkapan ikan tuna diatur dalam *Regional Fisheries Management Organizations* (RFMO) yang adalah badan-badan regional pengelolaan perikanan yang dibuat untuk melaksanakan UNCLOS 1982, UN *Fish Stock Agreement* 1995, FAO-CCRF dan ataupun persetujuan/konvensi untuk membentuk RFMO. RFMO mempunyai tanggung jawab dan kewenangan untuk mengelola sumber daya ikan dan mengatur konservasi yang sifatnya *shared fish stocks* terhadap suatu perairan yang disepakati di mana bisa mencakup perairan ZEE negara-negara ataupun laut bebas (*high seas*). *Shared fish stocks* (*highly migratory, transboundary, discrete high seas stocks, and straddling stock*) merupakan komoditas strategis yang dimiliki dunia yang pengelolaannya memerlukan kerjasama dunia. (DPSDI 2016).

Hingga sekarang ada 5 badan regional yang melakukan pengelolaan terhadap *highly migratory fish stock* dan *straddling fish stock*, diantaranya *International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas* (ICCAT), *Inter-American Tropical Tuna Commission* (IATTC), *Western and Central Pacific Fisheries Commission* (WCPFC), *Commission for the Conservation of Southern Bluefin Tuna* (CCSBT), dan *Indian Ocean Tuna Commission* (IOTC).

Untuk kapal di PPS Nizam Zachman yang melakukan penangkapan ikan tuna tujuan ekspor ke Jepang, Uni Eropa, dan Amerika Serikat harus melakukan pendaftaran kapal terlebih dahulu kepada RFMO. Setelah itu melakukan pemberitahuan hasil tangkapan kepada organisasi regional yaitu IOTC untuk dokumen *Big Eye Statistical Document* (BESD) dan CCSBT untuk dokumen *Catch Documentation Scheme* (CDS) melalui UPT PPS Nizam Zachman. IOTC mempunyai mandat melakukan pengelolaan perikanan tuna, tuna neritik dan hasil tangkapan sampingan pada perikanan tuna di Samudera Hindia. Indonesia merupakan salah satu negara anggota IOTC, sehingga pengelolaan tuna neritik di PPS Nizam Zachman harus sejalan dan mengacu kebijakan yang diberlakukan IOTC (Widodo *et al.* 2020). CCSBT juga mengelola daerah penangkapan yang sama dengan IOTC yaitu di sekitar perairan Samudera Hindia sebelah selatan Jawa. CCSBT dikhususkan untuk pengelolaan tuna sirip biru selatan yaitu *southern bluefin tuna* (SBT) (Rahmawati *et al.* 2013).

Sertifikasi dari Pihak Ketiga (*Third Party Certification*)

Third party certification (sertifikasi dari pihak ketiga) adalah sertifikasi yang dikeluarkan oleh lembaga internasional di luar negara pengeksport yang diakui dalam perdagangan internasional. Perdagangan internasional mengharuskan perusahaan pangan menunjukkan kualitas produk, keamanan ketertelusuran dan pangan, yakni pada tahap seluruh rantai produksi ataupun tahap produksi. Fungsi penerapan sertifikasi ini adalah untuk memenuhi mengikuti syarat peraturan perdagangan dan menguatkan kedudukan perusahaan terhadap persaingan global, oleh karena itu perusahaan pangan harus memberlakukan sistem jaminan mutu. Uni Eropa menerapkan sertifikasi, ISO 22000 dan *Marine Stewardship Council* (MSC). Amerika Serikat menerapkan sertifikasi ISO 22000. Jepang menerapkan sertifikasi ISO 22000 dan *Marine Eco-Label Japan Council* (MELJ). Berikut penjelasan sertifikasi yang diberlakukan Jepang, Uni Eropa, dan Amerika Serikat:

1) ISO 22000

ISO 22000 merupakan sebuah syarat yang memberi kemungkinan perusahaan dalam memperbarui, memelihara, mengoperasikan, menerapkan, dan merencanakan sebuah sistem manajemen keamanan pangan yang memiliki tujuan supaya produk yang diadakan aman bagi pelanggan. ISO 22000 memberikan prosedur dalam membentuk komunikasi konsep HACCP dengan cara internasional. Strukturnya menyebutkan pemakanian 7 prinsip HACCP pada konsep manajemen keamanan pangan yang diberlakukan disepanjang rantai makanan dimulai dengan konsumen, produsen, dan distributor. Melalui perkembangan ISO 22000, aktivitas keamanan pangan yang lebih terintegrasi ISO 22000 adalah sebuah standarisasi yang memuat syarat sistem manajemen keamanan pangan. Manfaat sertifikasi ini yaitu dapat meningkatkan kesehatan dan keselamatan konsumen, meningkatkan kepuasan pelanggan, dan membantu memenuhi transparansi produk. Transparansi berkaitan dengan persyaratan ketelusuran produk masing-masing negara tujuan.

Standar tersebut berfokus pada pengendalian terhadap proses dan sistem dalam memproduksi minuman dan makanan. Tiap-tiap macam produknya yakni minuman ataupun makanan wajib dibuat perencanaan proses dan pengendaliannya. Secara umum ISO 22000 tidak beda jauh dengan ISO 9001 hal yang membedakannya ada pada klausul 7 (realisasi dan perencanaan produk) dan klausul 8 (perbaikan sistem, validasi, dan verifikasi) (DKP 2021).

2) *Marine Stewardess Council (MSC)*

MSC (*Marine Stewardship Council*) merupakan suatu organisasi nirlaba internasional mengatasi permasalahan perikanan yang tidak berkelanjutan dan menjaga pasokan makanan hasil laut bagi generasi mendatang. MSC berpusat di London, UK dan berkembang dengan kantor cabang lainnya yang tersebar dari Eropa, Amerika dan Asia Pasifik, termasuk Indonesia. Program MSC di Indonesia dalam bentuk dukungan peningkatan perikanan tangkap dan pasar yang berkesinambungan di Indonesia meliputi dua program utama yaitu: 1) Dukungan dalam meningkatkan pengelolaan efektif perikanan tangkap, kesehatan stok ikan, dan kelestarian ekosistem, dan 2) Dukungan dalam meningkatkan aksesibilitas pemasaran hasil perikanan pada *Fish for Good* MSC pengembangan programnya melalui Dirjen Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan KKP; NGO yang memiliki program perbaikan perikanan FIP (*Fisheries Improvement Project*) di Indonesia Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP); Direktorat Sumber Daya Ikan, asosiasi perikanan, dan Direktorat Pemasaran (DPSDI 2021).

Standar MSC dengan basis ilmu pengetahuan bagi perikanan berkelanjutan memberi penawaran sebuah cara dalam menjamin keberlanjutan itu memakai tahap evaluasi dari pihak ketiga yang bisa dipercaya dan independen. Jika dilihat dari upaya yang dilakukan oleh Uni Eropa, Sertifikat ini dibuat untuk menghindari penangkapan berlebihan (*over fishing*) pada stok ikan dunia. Sebab Uni Eropa tidak membatasi kuota impor ke negara mereka seperti Jepang. Sertifikasi artinya perikanan berkelanjutan bisa dihargai dan mendapat pengakuan di pasar internasional, dan menjamin konsumen bahwa *seafood*-nya bersumber pada sumber yang dikelola secara berkelanjutan dan baik.

Standar perikanan MSC meliputi prinsip antara lain: Prinsip 1: Stok ikan target yang berkelanjutan praktik perikanan wajib dilaksanakan melalui cara yang tidak mengakibatkan menurunnya sebuah populasi ataupun penangkapan berlebih, sementara untuk populasi ikan yang menurun, penangkapannya wajib dilaksanakan melalui cara yang bisa memulihkan populasi ikan mengalami penurunan itu. Prinsip 2: Dampak lingkungan dari penangkapan ikan aktivitas tersebut wajib bisa menjaga keragaman, fungsi, produktivitas, dan struktur, ekosistem (contohnya spesies dan habitat yang terkait dan tergantung dengan cara ekologis) yang menjadi sasaran ikan itu bergantung. Prinsip 3: Pengelolaan yang efektif praktek perikanan wajib memberlakukan sistem manajemen efektif yang menunjang tinggi peraturan internasional dan nasional, standar lokal dan menghormati hukum dan memadukan operasional dan kerangka kerja kelembagaan yang mewajibkan sumber daya yang berkelanjutan dan bertanggung jawab (MSC 2018).

3) *Marine Eco-Label Japan Council (MELJ)*

Marine Eco-Label Japan Council (MELJ) adalah lembaga sertifikasi yang dimiliki oleh Jepang. *Marine Eco-Label Japan Council (MELJ)* telah mengembangkan standar sertifikasi untuk manajemen perikanan dalam mempromosikan produksi perikanan yang berkelanjutan dan bertanggung jawab dengan menegaskan pentingnya aspek, seperti perlindungan stok alam, konservasi lingkungan, dan peningkatan kepercayaan konsumen. Pelaku bisnis dalam bidang perikanan harus memenuhi standar ini untuk menjadi perikanan bersertifikat MELJ. MELJ mengembangkan tiga standar. Pertama standar pengelolaan perikanan (*Fisheries Management Standard/FMS*), Pengelolaan akuakultur *Standard Aquaculture Management Standard/AMS*) dan *Chain of Custody (CoC)*. Standar ini menetapkan persyaratan untuk melaksanakan pengelolaan perikanan yang efektif (MELJ 2018).

Ketelusuran (*Traceability*)

1) Uni Eropa

Persyaratan ketelusuran (*traceability*) oleh negara Uni Eropa adalah *catch certificate* (SHTI/ Sertifikat Hasil Tangkapan Ikan) yaitu surat keterangan yang menyebutkan bahwa hasil perikanan yang diekspor bukanlah bersumber pada aktivitas IUU (*Illegal, Unreported, dan Unregulated*) Fishing. Produk perikanan yang diekspor harus memiliki *catch certificate* dari otoritas kompeten negara asal produk yang dikeluarkan oleh BKPIM.

Menurut Permen (2012) SHTI dipergunakan sebagai dokumen ekspor pada hasil tangkapan ikan di laut dari kapal penangkap ikan asing dan kapal penangkap ikan Indonesia. SHTI meliputi tiga bagian, yakni SHTI Lembar Turunan yang disederhanakan, SHTI lembar awal, dan SHTI Lembar Turunan. SHTI Lembar Awal merupakan surat keterangan yang berisi keterangan hasil tangkapan ikan yang didaratkan dalam hal tujuan pencatatan. Untuk mendapatkan Sertifikat Hasil Tangkapan Ikan Lembar Awal, perwakilan, Nakhoda, dan pemilik kapal yang ditugaskan pemilik kapal dalam melakukan pengajuan kepada Otoritas Kompeten Lokal.

Sertifikat Hasil Tangkapan Ikan Lembar Turunan yakni surat yang berisi keterangan seluruh atau sebagian hasil tangkapan ikan berdasarkan lembar awal sebagai dokumen yang mengikuti hasil perikanan yang dijual ke Uni Eropa. Untuk mendapat Sertifikat Hasil Tangkapan Ikan Lembar Turunan, UPI mengajukan permohonan pada Otoritas Kompeten Lokal.

Sertifikat Hasil Tangkapan Ikan Lembar Turunan yang Disederhanakan yakni surat yang berisi keterangan sebagian atau seluruh hasil penangkapan ikan dari kapal yang menjadi dokumen dan mengikuti hasil perikanan yang dijual ke Uni Eropa. Untuk mendapatkan Sertifikat Hasil Tangkapan Ikan Lembar Turunan yang disederhanakan, UPI mengajukan permohonan kepada Otoritas Kompeten Lokal.

2) Amerika Serikat

Persyaratan ketelusuran (*traceability*) oleh negara Amerika Serikat adalah SIMP (*Seafood Import Monitoring Program*) yaitu peraturan impor yang diberlakukan Pemerintah Amerika Serikat dalam rangka menghindari adanya produk perikanan yang dianggap bersumber pada praktek penipuan pangan laut dan IUU *fishing* ke pasar Amerika Serikat, dan guna menjamin ketelusuran produk-produk terkait dari tempat penangkapan hingga hingga pada pintu masuk pasarnya.

Pihak yang bertanggungjawab mengisi data program SIMP ialah importir. UPI memiliki tugas dalam memberikan data yang dibutuhkan kepada importir. UPI perlu menghubungi dan melakukan koordinasi terhadap tiap pembeli dan memperoleh data apa saja yang dibutuhkan importir dalam mengikuti program SIMP. Selanjutnya Pihak otoritas Amerika Serikat akan berkoordinasi dengan *Competent Authority Indonesia* (KKP). Apabila ada kasus data yang dibutuhkan tidak terpenuhi maka eksportir tidak dapat mengirimkan produk ke negara tujuan. Sebab semua berkas harus dipergunakan untuk pengeluaran produk di pelabuhan/ bandara tujuan. Upaya yang dilakukan agar SIMP dapat terpenuhi adalah dengan mempercepat proses kepengurusan di instansi terkait dan pengusaha dan pemerintah bersinergi hingga persyaratan dapat dipenuhi.

Kebijakan serupa dengan SIMP sebelumnya pernah diterbitkan oleh negara bagian Uni Eropa dengan nama *Catch Certificate* (CC) yang kemudian ditindaklanjuti oleh Indonesia dalam program Surat Hasil Tangkapan Ikan (SHTI). Menurut Hapsari (2018) Perbedaan mendasar antara CC dan SIMP adalah sifat dari kebijakan tersebut. CC merupakan kebijakan yang sifatnya *government to government* (*G to G*), sedangkan SIMP bersifat *business to business* (*B to B*). Pada kondisi *B to B* hal yang menjadi permasalahan adalah pemerintah tidak mampu mengintervensi kegiatan ekspor impor secara mendalam. Perbedaan kedua adalah CC merupakan kebijakan yang berfokus pada kegiatan perikanan tangkap. Fokus kebijakan SIMP mencakup kegiatan perikanan budidaya dan perikanan tangkap.

KESIMPULAN DAN SARAN

Persyaratan pertama kualitas dan keamanan (*quality and safety*) oleh negara Uni Eropa sama dengan, Amerika Serikat, dan Jepang yaitu eksportir sudah memberlakukan cara mengolah ikan yang baik dan sesuai dengan syarat-syarat prosedur operasi sanitasi standar (SSOP/ *Standard Sanitation Operating Procedure*), dan penerapan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*). Hal tersebut dibuktikan UPI yang telah memperoleh sertifikat HACCP dan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP). Persyaratan keberlanjutan (*sustainability*) untuk kapal yang melakukan penangkapan ikan tuna tujuan diekspor ke Jepang, Uni Eropa, dan Amerika Serikat harus melakukan pendaftaran kapal terlebih dahulu kepada RFMO, setelah itu melakukan pemberitahuan hasil tangkapan kepada organisasi regional yaitu *Big Eye Statistical Document* (IOTC), *Indian Ocean Tuna Commission* (IOTC), CDS (CCSBT (*Catch Documentation Scheme* (CDS)-*Commission for The Conservation of Southern Bluefin Tuna*), dan ICCAT (*International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas*).

Persyaratan sertifikat pihak ketiga (*third party certification*) oleh Uni Eropa adalah ISO 22000 dan *Marine Stewardship Council* (MSC). Amerika Serikat menerapkan sertifikasi ISO 22000. Jepang menerapkan sertifikasi ISO 22000 dan *Marine Eco-Label Japan Council* (MELJ). Persyaratan ketelusuran (*traceability*) oleh negara Uni Eropa adalah *catch certificate*. Persyaratan sertifikat pihak ketiga (*third party certification*) oleh negara Amerika Serikat adalah *Seafood Import Monitoring Program* (SIMP). Untuk negara Jepang tidak mewajibkan Persyaratan sertifikat pihak ketiga (*third party certification*), jika buyer meminta maka SHTI dilampirkan dalam transaksi ekspor.

Perlu dilakukan pemahaman persyaratan ekspor pada sertifikasi pihak ketiga ke Jepang, Uni Eropa, dan Amerika Serikat dalam rangka meningkatkan kesehatan dan keselamatan konsumen, meningkatkan kepuasan pelanggan, dan membantu memenuhi transparansi produk agar dapat meningkatkan daya saing produk di negara tujuan. Sebab dalam pelaksanaannya masih banyak persyaratan yang belum terlaksana dengan baik. Perlu dilakukan penelitian terkait penerapan HACCP di perusahaan pengolahan ikan tuna dan cara menangani ikan yang baik di atas kapal, dan pengawasan terhadap kegiatan ekspor mulai penanganan di atas kapal, produksi di unit pengolahan ikan, hingga pemasaran ikan tuna.

DAFTAR PUSTAKA

- Arizona, Y. 2018. Estimasi Kerugian Ekonomi Akibat Penolakan Pangan Ekspor asal Indonesia. [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor. 43 Hlm.
- [DKP] Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Tengah. 2021. *Penerapan HACCP & ISO 22000 dalam Keamanan Pangan*. Diakses pada: <https://dkp.jatengprov.go.id/index.php/artikel/bp2mhpsemarang/penerapan-haccp--iso-22000-dalam-keamanan-pangan> [diunduh 06 Mei 2022].
- [DPSDI] Direktorat Pengelolaan Sumber Daya Ikan. 2016. *Regional Fisheries Management Organizations (RFMOS)*. Diakses pada: <https://kkp.go.id/djpt/ditpsdi/page/5250-regional-fisheries-management-organizations-rfmos> [diunduh 09 Mei 2022].
- [DPSDI] Direktorat Pengelolaan Sumber Daya Ikan . 2021. *Marine Stewardship Council di Indonesia*. [Internet]. Diakses pada: <https://kkp.go.id/djpt/ditpsdi/page/5091-marine-stewardship-council> [diunduh 09 Mei 2022].
- Hapsari, A. E. P. 2018. *Analisis Daya Saing Tuna Indonesia dan Strategi Kebijakan dalam menghadapi Seafood Import Monitoring Program* (SIMP). [skripsi]. Institut Pertanian Bogor. 126 Hlm.
- [ITPC] Indonesian Trade Promotion Center. 2018. *Laporan Informasi Intelijen Bisnis Tuna HS 1604*. Diakses pada: <http://itpc.or.jp/2018/11/07/tuna-hs-1604/> [diunduh 11 Februari 2021].

- Jaya, M. M., Wiryawan, B., Simbolon, D. 2017. Keberlanjutan Perikanan Tuna di Perairan Sendangbiru Kabupaten Malang. *Albcore Jurnal Penelitian Perikanan Laut* 1(1): 111-125.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2019. *Buku Statistik Ekspor Hasil Perikanan Tahun 2014-2018*. Diakses pada: <https://kkp.go.id/djpdspkp/artikel/18561-buku-statistik-ekspor-hasil-perikanan-2014-2018>. [diunduh 06 Agustus 2020].
- [MELJ] Marine Eco-Label Japan Council. 2018. *Fisheries Management Standard*. Diakses pada: <https://melj.jp/eng/wp-content/uploads/2019/04/Fisheries-Management-StandardFMSver.2.0.pdf> [diunduh 02 Maret 2022].
- [MSC] Marine Stewardship Council. 2018. *Proses Sertifikasi Perikanan MSC*. Diakses pada: https://www.msc.org/docs/default-source/default-document-library/for-business/program-documents/fisheries-program-documents/msc-fisheries-certification-process-v2-1-and-msc-guidance-to-the-fisheries-certification-process-v2-1-bahasa.pdf?sfvrsn=77cc7236_12 [diunduh 10 Maret 2022].
- Moeleong L. J. 2005. *Metode penelitian kualitatif*. Remaja Rosdakarya. Bandung.
- Muhajir N. 1996. *Metode penelitian kualitatif*. Rakes sarasia. Yogyakarta.
- Nurani, T. W., Iskandar, B. H., Wahyudi, G. A. 2011. *Kelayakan Dasar Penerapan HACCP di Kapal Fresh Tuna Longline*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 14(2): 115-123.
- Nurani, T. W., Murdaniel, R. P. S., Harahap, M. H. 2013. *Upaya Penanganan Mutu Ikan Tuna Segar Hasil Tangkapan Kapal Tuna Longline Untuk Tujuan Ekspor*. *Jurnal Marine Fisheries* 4(2): 153-162.
- [PDSPKP] Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan Dan Perikanan. 2015. *Pedoman Ekspor Perikanan ke Negara mitra (Belanda, Thailand, dan Jepang*. Diakses pada: <http://meacenter.kkp.go.id/new/wp-content/uploads/2016/11/Pedoman-Ekspor-Belanda-Jepang-Thailand.pdf> [diunduh 16 Februari 2022].
- [Permen] Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2012 Tentang Sertifikasi Hasil Tangkapan. 2012.
- Rahmawati, N. T., Wisudo, S. H., Wiyono, E. S., Nurani, T. W. 2013. Dinamika Perikanan Tuna Long Line Indonesia (Studi Kasus Tuna sirip Biru Selatan). *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan* 4(2): 113-122.
- Riyadi, P. H. 2006. Analisis Kebijakan Keamanan Pangan Produk Hasil Perikanan di Pantura Jawa Tengah dan DIY. [Tesis]. Semarang (ID): Universitas Diponegoro. 221 Hlm.
- Widodo, A. A., Hargiyatno, I. T., Anggawangsa, R. F., Wudianto. 2020. Pemanfaatan dan Pengelolaan Tuna Neritik di Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara Republik Indonesia (WPPNRI) 573. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* 26(1), 11-20.