

KESESUAIAN SNI DENGAN STANDAR INTERNASIONAL DAN STANDAR MITRA DAGANG PADA PRODUK EKSPOR PERIKANAN TUNA DAN CAKALANG

Compatibility of Indonesian National Standards (SNI) to International Standards and Trading Countries Standards on Fisheries Export Products Tuna and Skipjack

Ranni Resnia, Bagus Wicaksana dan Zamroni Salim

Pusat Kebijakan Perdagangan Dalam Negeri, Kementerian Perdagangan
Jl. M. I. Ridwan Rais, No. 5, Jakarta Pusat 10110, DKI Jakarta - Indonesia
e-mail: ranni_resnia@yahoo.com

Diterima: 3 November 2014, Direvisi: 9 Februari 2015, Disetujui: 13 Februari 2015

Abstrak

Selama tahun 2002 – 2010, penolakan produk perikanan Indonesia di negara tujuan ekspor mencapai 80% dari 2.608 kasus penolakan terhadap produk pangan Indonesia, dimana tuna dan cakalang merupakan komoditi utama. Permasalahan utama yang menjadi alasan penolakan adalah isu ketidaksesuaian produk perikanan dengan standar di negara tujuan. Namun sebaliknya, impor produk perikanan selama periode 2007 – 2011 naik 40% setiap tahunnya dengan mutu yang belum tentu sesuai dengan Standar Nasional Indonesia. Hal tersebut menunjukkan bahwa kesesuaian standar memiliki peran yang penting dalam peningkatan produk ekspor dan pengendalian produk impor. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan kebutuhan standar produk perikanan tuna dan cakalang serta kesesuaian atau ketidaksesuaian antara SNI dengan standar yang dibutuhkan oleh pasar ekspor untuk tuna dan cakalang beku. Dengan menggunakan analisis *gap*, diperoleh bahwa kriteria pada SNI sudah sesuai dengan standar internasional dan mitra dagang. Bahkan, SNI lebih ketat terkait nilai rujukan. Namun, syarat standar pada mitra dagang lebih banyak dan berkembang sesuai kebutuhan pasar dan perkembangan teknologi. Dengan demikian, secara keseluruhan terdapat lebih banyak *gap* negatif dibandingkan dengan *gap* positif pada SNI yang pada akhirnya dapat mempengaruhi daya saing, khususnya kualitas produk ekspor.

Kata kunci : kesesuaian standar, Standar Nasional Indonesia, standar internasional, ekspor produk perikanan.

Abstract

In 2002 – 2010, rejection of Indonesian fisheries product recorded at 80% from 2.608 cases of Indonesian food products rejection at export destination countries, of which dominated by tuna and skipjack. The major reason was non-compliance issue with standards at export destination countries. On the other hand, between 2007-2011 imported fisheries product grew 40% per year, though the quality is not certainly comply with the Indonesian National Standard (SNI). This condition accentuates that standard conformity playing an essential role in promoting export as well as controlling import. This study aims to figure out the required measures for tuna and skipjack standard and conformity existence between SNI and prevailing standards in export destination countries. By performing gap analysis, this study found that requirements in SNI already inline with international and export destination countries standards, moreover reference point in SNI is stricter. However, market needs and technology development has been well adopted in requirements of destination countries standards which leads to dominant negative gap in SNI. Thus, this condition will have the potential to adversely affect product competitiveness, especially for export product.

Keywords: *standard conformity, Indonesian National Standard, international standard, export of fisheries product.*

1. PENDAHULUAN

Standar berfungsi untuk membantu menjembatani kepentingan konsumen dengan kepentingan pelaku usaha atau produsen, karena dengan cara menerapkan standar terhadap suatu produk yang tepat dapat memenuhi kepentingan dari kedua belah pihak. Seiring dengan peningkatan kebutuhan pangan,

standar mutu untuk produk pangan menjadi penting. Dalam kaitannya dengan perdagangan internasional, maka produk pangan yang diperdagangkan harus memenuhi persyaratan yang berlaku di negara tujuan ekspor, antara lain syarat mutu, keamanan, lingkungan, kesehatan dan lain-lain. Hal yang sama juga berlaku untuk produk impor. Penerapan standar akan berdampak pada terciptanya pasar yang

tersegmentasi, peningkatan kekuatan pasar dari pelaku, serta menguatkan *entry barriers* (Salim, 2012). Dalam upaya peningkatan ekspor, produk-produk ekspor Indonesia diharapkan memiliki kesesuaian standar mutu dengan ketentuan yang ditetapkan negara tujuan.

Dalam implementasinya, produk Indonesia masih memiliki kendala di pasar ekspor dengan alasan tidak dipenuhinya standar produk dengan ketentuan yang berlaku di negara tujuan. Berdasarkan data dari *Food and Drugs Administration* (FDA) Amerika Serikat, terdapat 2.608 kasus penolakan produk pangan Indonesia di pasar Amerika selama periode tahun 2002 – 2010 dimana produk yang paling banyak ditolak adalah produk perikanan seperti ikan, udang dan kepiting yang mencapai 80%

dari keseluruhan kasus penolakan (Saputra dan Hariyadi, 2012). Penolakan produk perikanan tersebut antara lain disebabkan alasan kotor, kandungan *salmonella*, *veterinary drugs*, dan kandungan histamine yang melebihi batas. Padahal produk perikanan merupakan salah satu produk unggulan ekspor Indonesia yang menyumbang sekitar 1,6% dari total ekspor non migas selama periode 2007-2012 (BPS, 2013), dengan tuna dan cakalang merupakan salah satu produk unggulan ekspor. Ironisnya, pasar dalam negeri juga dibanjiri produk perikanan impor dengan tren sekitar 40% per tahun selama periode 2007 – 2011 (BPS, 2013). Bahkan, produk impor tersebut belum terjamin mutunya sesuai dengan Standar Nasional Indonesia.

Tabel 1 Alasan utama penolakan produk perikanan negara-negara ASEAN.

Negara ASEAN	Alasan Utama Penolakan			
	Australia	Uni Eropa	Jepang	Amerika Serikat
Indonesia	pelabelan	logam berat	cemaran lainnya	higienitas
	logam berat	residu obat	cemaran bakteri	cemaran bakteri
Malaysia	pelabelan	cemaran bakteri	cemaran bakteri	higienitas
	cemaran bakteri	cemaran lain	cemaran lain	cemaran bakteri
Filipina	pelabelan	residu obat	cemaran bakteri	higienitas
	cemaran lain	cemaran lain		residu obat
Singapura	pelabelan	logam berat	-	higienitas
Thailand	pelabelan	residu obat	cemaran bakteri	higienitas
	cemaran bakteri	higienitas		cemaran bakteri
Vietnam	cemaran bakteri	residu obat	cemaran lain	cemaran bakteri
	pelabelan	cemaran bakteri		cemaran bakteri

Sumber : UNIDO, 2012

Dapat dilihat bahwa peran standar mutu sangat penting baik bagi produk ekspor untuk akselerasi ekspor maupun produk impor untuk melindungi konsumen. Adanya kasus penolakan produk ekspor mengindikasikan terjadinya *gap* standar antara produk dalam negeri dengan produk negara lain. Oleh karena itu, sangatlah penting untuk mengkaji kesesuaian antara Standar Nasional Indonesia (SNI) dengan standar internasional, standar yang berlaku di negara tujuan ekspor dan negara asal. Dengan demikian, pertanyaan penelitian yang mendasari makalah ini adalah kebutuhan standar seperti apakah yang terkait produk perikanan khususnya tuna dan cakalang beku di pasar ekspor dan domestik. Selanjutnya apakah terdapat kesesuaian atau ketidaksesuaian antara SNI dengan standar yang dibutuhkan oleh pasar ekspor untuk tuna dan cakalang beku.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Standar produk perikanan telah menjadi fokus studi dalam beberapa tahun terakhir. Dari sisi ekspor, produk perikanan Indonesia masih mengalami hambatan terutama di pasar negara maju. Disamping itu, kinerja ekspor produk perikanan Indonesia masih belum optimal. Sementara untuk pasar dalam negeri, beberapa kajian menitikberatkan pada penerapan standar oleh pelaku usaha dimana kesadaran pelaku usaha dalam menerapkan standar mutu dan keamanan produk masih rendah.

Riyadi dkk. (2007) menemukan bahwa terdapat penanganan produk yang tidak memenuhi kaidah keamanan dengan penggunaan bahan tambahan makanan ilegal (formalin dan peroksida) pada produk ikan segar

dan ikan asin di pantura dan Daerah Istimewa Yogyakarta. Penelitian dilakukan terhadap aspek teknis (pengambilan bahan baku dan pengolahan), ekonomi, sosial budaya yang meliputi pedagang dan konsumen, kelembagaan, dan kebijakan keamanan pangan. Hasil analisis secara deskriptif menemukan bahwa penanganan produk perikanan masih kurang memperhatikan faktor sanitasi dan higienis. Malahan, beberapa produk perikanan menggunakan bahan pengawet formalin yang bertujuan untuk memenuhi segmen pasar tertentu yang menginginkan ikan yang bertekstur kenyal dan lebih tahan lama. Hal ini menunjukkan bahwa kesadaran produsen dan konsumen domestik terhadap mutu produk perikanan masih rendah. Beberapa faktor yang menyebabkan kurangnya kesadaran produsen dalam menerapkan keamanan mutu antara lain faktor sosial, budaya, rendahnya tingkat pendidikan baik para pengolah maupun masyarakat konsumen. Sementara dari aspek kelembagaan dikarenakan kurangnya penyuluhan dan pengawasan oleh pemerintah.

Sementara itu Yuwono, Zakaria, dan Panjaitan (2012) menyebutkan bahwa dalam upaya meningkatkan jaminan mutu dan keamanan produk perikanan, khususnya *fillet* ikan, Kementerian Kelautan dan perikanan memperkenalkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). Namun dalam prakteknya penerapan GMP dan SSOP masih belum dapat diterapkan secara maksimal. Penelitian ini dilakukan pada pabrik pengolahan *fillet* ikan yang berhenti menerapkan GMP dan SSOP dengan tujuan untuk menemukan faktor-faktor yang mempengaruhi kelangsungan proses penerapan tersebut. Pengolahan dan analisis data menggunakan metode deskripsi dan analisis pra syarat. Faktor-faktor yang mempengaruhi keberlanjutan penerapan GMP dan SSOP pengolahan *fillet* ikan antara lain disebabkan faktor internal seperti rendahnya tingkat pengetahuan dan kurangnya pemahaman, faktor eksternal seperti kurangnya sosialisasi, kurangnya fasilitas air bersih, es dan rantai dingin, kurangnya pembinaan, lemahnya pengawasan dan penegakan hukum, dan faktor karakteristik inovasi seperti rendahnya permintaan pasar, rendahnya keuntungan yang diperoleh, dan rumitnya penerapan GMP dan SSOP.

Pemahaman pelaku usaha terhadap materi SNI (sukarela) keberadaan lembaga penunjang (lembaga sertifikasi produk, supervisi/pengawas mutu) menjadi faktor penentu utama bagi perusahaan dalam

menerapkan SNI yang ada. Dengan menerapkan SNI sebenarnya perusahaan memperoleh manfaat atau *benefit* yaitu adanya *image* atau anggapan bahwa produk yang dihasilkan perusahaan yang bersangkutan merupakan produk berkualitas. Sehingga secara tidak langsung, kualitas yang baik dari produk yang dihasilkan akan mampu meningkatkan daya saing produk tersebut di pasar (Puska Dagri, 2012).

Penerapan suatu standar, termasuk SNI seringkali dianggap sebagai suatu biaya tambahan (*extra costs*) bagi perusahaan. Hal ini karena mereka melihat bahwa dengan SNI mereka harus menambah biaya untuk proses pengujian, laboratorium yang tersertifikasi. Biaya untuk peralatan dan sertifikasi ini dianggap sebagai biaya terbesar dalam menerapkan SNI. Perlu adanya insentif dari pemerintah dalam bentuk sarana dan prasarana Laboratorium Uji dan Sumber Daya Manusia di bidang standardisasi yang terkareditasi secara nasional dan internasional (Puska Dagri, 2012).

Pemerintah Australia melalui Departemen Pertanian, Perikanan dan Kehutanan (*Department of Agriculture, Fisheries and Forestry*) melakukan kajian terhadap sistem kualitas manajemen (*quality management systems*) dalam hubungannya dengan *supply chain management* untuk komoditas dan produk olahan *Genetically Modified* (GM) dan non-GM *products* dalam upaya untuk memenuhi persyaratan domestik dan internasional (Lovell, Clark, dan Jeffries, 2003). Beberapa negara seperti Chili, Kenya, Malaysia dan Meksiko berupaya untuk melihat adanya *gap* standar yang terjadi dengan melakukan *benchmarking* dengan *GlobalGAP* khususnya untuk produk-produk pertanian (Valk dan Roest, 2009). Beberapa negara tersebut melakukan *benchmarking* standar nasional mereka dengan *GlobalGAP* dalam upaya untuk meningkatkan akses pasar ekspor khususnya di negara-negara Eropa dan Amerika Serikat. Beberapa hal yang dikaji adalah bagaimana karakteristik dari standar nasional mereka dan *quality sistem* dari produk makanan dan proses *benchmarking* dengan *GlobalGAP*.

Negara ASEAN lain yang melakukan *benchmarking* terhadap *GlobalGAP* adalah Thailand. Di Thailand ide pembentukan *gap* ini adalah datang dari pemerintah dengan *Thai Q-Gap* dan *ThaiGAP* yang diusulkan oleh pihak eksportir swasta. Tujuan dari *benchmarking* yang dilakukan Thailand adalah sama seperti negara lainnya, terutama untuk meningkatkan *market share* dari buah-buahan segar dan sayuran, khususnya di pasar Eropa. Langkah bersama

yang dilakukan oleh pemerintah dan swasta ini adalah upaya bersama untuk mencapai kesesuaian dengan standar internasional yang ada (Valk dan Roest, 2009). Meskipun, pada dasarnya upaya pemenuhan *gap* ini bersifat sukarela seperti halnya pemenuhan standardisasi pada umumnya.

Rahmawaty, Rahayu, dan Kusumaningrum (2014) juga menyebutkan bahwa untuk produk perikanan secara umum memiliki masalah *hygiene* dengan penyebab utama *Salmonella* dan *filthy* karena praktik *Good Manufacturing Process* (GMP), sanitari, dan penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) yang buruk. Padahal, ketiga elemen tersebut merupakan syarat utama bagi produk perikanan untuk memasuki pasar Amerika. Hasil penelitian Rinto (2010) juga menyebutkan bahwa kasus penolakan produk ekspor perikanan Indonesia di pasar Amerika mayoritas disebabkan oleh kandungan bakteri *pathogen* dan toksin (64%), *filthy* dan kebersihan (26%), kandungan residu kimia (6%), dan *misbranding* (4%).

Adanya kasus penolakan produk perikanan tentunya menjadi perhatian bagi pemerintah mengingat produk perikanan merupakan komoditi ekspor utama. Padahal, Kementerian Kelautan dan Perikanan sudah menerbitkan Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 61/MEN/2009 tentang Pemberlakuan Wajib Standar Nasional Indonesia (SNI) Bidang Kelautan dan Perikanan. Dengan demikian, pengiriman produk perikanan Indonesia ke pasar ekspor tentunya sudah memenuhi kriteria SNI dimaksud. Berdasarkan hal tersebut, dapat diduga bahwa kasus penolakan produk perikanan Indonesia di pasar ekspor tidak hanya disebabkan ketidakmampuan eksportir, namun adanya perbedaan interpretasi kebijakan ekspor di Indonesia dan di negara tujuan.

3. METODOLOGI PENELITIAN

Metode analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif yaitu analisis *gap* untuk melihat komponen dasar yang diperlukan oleh suatu produk untuk bisa memenuhi standar tertentu. Analisis *gap* dalam standardisasi ini bisa dilihat sebagai upaya untuk melihat adanya kesesuaian atau ketidaksesuaian yang dilakukan dengan membandingkan antara kondisi yang sekarang ada (*real situation*) dengan kondisi yang dibutuhkan (*desired situation*). Di samping itu juga pengukuran terhadap *gap* yang terjadi (*measuring the gap*) dan juga upaya untuk

menutup atau mengatasi *gap* (*closing/bridging the gap*) yang juga penting untuk dilakukan (Khan, Ali dan Tanveer, 2005). Dengan adanya analisis *gap*, diharapkan bisa ditemukan solusi untuk mencapai kondisi yang diharapkan (sesuai persyaratan yang ada).

Analisis *gap* akan dilakukan untuk melihat komponen dasar yang seharusnya ada dalam standar produk, apakah SNI yang ada (wajib atau sukarela) sesuai dengan standar internasional yang ada ataupun persyaratan tertentu lainnya seperti *national standard* yang diberlakukan oleh mitra dagang. Penelitian ini menganalisis *gap* dari dua sisi, yaitu sisi ekspor dan impor:

1. Sisi ekspor

Mencari *gap* antara SNI dan standar internasional yang berlaku (CODEX *Alimentarius* dan *national standard* dari mitra dagang).

2. Sisi impor

Analisis akan dilakukan terhadap produk impor yang masuk ke pasar domestik dengan membandingkan SNI dengan standar yang diterapkan oleh negara eksportir.

Dengan adanya penolakan yang sering terjadi terhadap produk perikanan maka penting untuk mengetahui respon perusahaan di Indonesia. Bagaimana mereka bertindak bila produk yang diekspor ditolak, maupun dalam hal adanya *gap* antara SNI dengan standar yang ada. Beberapa hal mendasar terkait dengan perilaku perusahaan/produsen yang dikaji antara lain: (1) Kepedulian (*awareness*), (2) Pengetahuan (*knowledge*), (3) Implementasi (*implementation*), dan (4) Komitmen (*commitment*) (Gomm, 2009).

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gap SNI dan Standar lainnya (CODEX, Amerika Serikat, Filipina, Uni Eropa)

4.2.1 Tuna Beku

Dari seluruh parameter yang ada dalam SNI mengenai ikan tuna beku, hampir seluruhnya sudah sesuai (*comply*) dengan parameter yang ada dalam CODEX. Bahkan untuk dua parameter yaitu khususnya persyaratan bahan baku dan penanganan dan pengolahan, SNI memiliki *gap* atau kesenjangan positif. Dalam SNI yang mengatur tentang persyaratan bahan baku mensyaratkan bahwa bahan baku yang digunakan dalam pengolahan ikan tuna beku, yaitu berupa ikan tuna yang memiliki tekstur elastis, padat dan kompak. Selain itu, dalam hal

penanganan dan pengolahan tuna, peralatan dan perlengkapan digunakan harus memenuhi beberapa kriteria antara lain memiliki permukaan halus dan rata, bebas karat, bebas dari cemaran jasad renik, tidak retak dan juga mudah dibersihkan. Perbandingan SNI dan standar negara Amerika Serikat, khususnya yang bersumber dari *Food and Drugs Administration* (FDA) untuk syarat keamanan produk perikanan, menunjukkan adanya *gap* positif. *Gap* tersebut terkait dengan kadar histamin yang diperbolehkan terdapat pada ikan tuna, yaitu maksimal 50 ppm atau 500 mg/kg. Sedangkan SNI mensyaratkan kadar histamin hanya diperbolehkan maksimal 100 mg/kg.

Parameter yang sudah sesuai dengan CODEX antara lain syarat bahan baku dengan

rincian penampakan dan kesegaran ikan serta suhu penyimpanan bahan baku maksimal 4,4°C. Selanjutnya, dalam parameter penanganan dan pengolahan, kriteria yang sudah sesuai dengan CODEX yaitu cara sortasi, pembersihan, pembekuan dengan suhu -18°C, pengemasan dan penyimpanannya dalam gudang beku. Lebih lanjut, parameter utama yaitu syarat mutu dan keamanan pangan dengan mempersyaratkan kriteria organoleptik serta ambang batas untuk cemaran mikroba dan kimia juga sudah sesuai dengan standar internasional tersebut. Parameter lainnya adalah pengemasan serta pelabelan dengan mencantumkan nama dan alamat produsen, bahan tambahan lain, tanggal lengkap produksi dan tanggal lengkap kadaluarsa.

Tabel 2 Analisis *gap* standar produk tuna beku.

Gap	Standar
<i>Gap</i> positif	<p>CODEX</p> <ul style="list-style-type: none"> • syarat bahan baku: tekstur elastis, padat dan kompak; • penanganan dan pengolahan: peralatan dan perlengkapan yang digunakan; <p>Amerika Serikat (FDA)</p> <ul style="list-style-type: none"> • kadar histamin : maksimal 100 mg/kg.
<i>Gap</i> negatif	<p>CODEX</p> <ul style="list-style-type: none"> • syarat bahan baku: kriteria penolakan produk ; • penanganan dan pengolahan: kontrol <i>inventory</i> yang bagus (<i>regular checking</i>); • pengemasan: bahan kemasan harus <i>food grade</i>; <p>Filipina</p> <ul style="list-style-type: none"> • syarat bahan baku: Penggolongan <i>Grade A, B, dan C</i>; <p>Amerika Serikat</p> <ul style="list-style-type: none"> • syarat mutu dan keamanan pangan: cemaran mikroba, toksin, logam berat dan residu obat-obatan; <p>Uni Eropa</p> <ul style="list-style-type: none"> • syarat mutu: tidak mengandung CO.

Keterangan: *Gap* (+) adalah adanya perbedaan SNI dengan standar lain, dimana SNI mempunyai unsur lebih/persyaratan yang lebih ketat; *Gap* (-) adalah kekurangan yang ada dalam SNI/persyaratan yang lebih longgar.

Pada CODEX, selain kriteria untuk bahan baku juga dirinci mengenai kriteria penolakan produk. Hal inilah yang menjadi kesenjangan atau kelemahan dari SNI. Produk ikan tuna beku wajib ditolak jika kulit atau lendirnya berwarna pucat atau kuning kecoklatan, insangnya berwarna abu-abu kecoklatan, serta berbau tidak normal seperti bau ammonia, laktat susu, sulfat atau pun bau tengik. Kemudian, CODEX juga mensyaratkan *control inventory* yang baik dalam hal penyimpanan ikan. Dalam hal pengemasan, tidak hanya bersih, bahan kemasan juga

diharuskan tidak mencemari ikan serta harus termasuk kategori *food grade*. Sedangkan jika dibandingkan dengan standar negara Filipina, SNI memiliki kelemahan dalam hal *grading* atau pengkategorian bahan baku. Filipina mengkategorikan bahan baku ikan tuna menjadi 4 kelas yaitu kelas A, B, dan C. Kelas A dan B memiliki kriteria yang sama mengenai penampakan ikan yaitu memiliki mata bersih dan cerah, insangnya berwarna merah cerah, berbau segar, dagingnya kaku, dinding perutnya utuh, warna badan cerah dan bebas dari kusam, tidak

boleh ada sisik yang rusak, tidak ada luka terpotong maupun luka tusukan. Kemudian, ikan tuna dikategorikan dalam Kelas C jika matanya sedikit keruh dan pupilnya kelabu, insang sedikit kusam dan mengkilap, daging, tulang dan perut sedikit lembek, dan baunya sedikit asam. Jika bahan baku ikan tidak dapat memenuhi persyaratan dalam kelas A, B maupun C, maka produk tersebut harus ditolak.

Kemudian, SNI juga memiliki *gap* negatif jika dibandingkan dengan standar dari negara Amerika Serikat terkait dengan keamanan pangan. Kekurangan SNI adalah bahwa SNI tidak memasukkan beberapa cemaran sebagai persyaratan mutu sebagai berikut :

- a. Bakteri *Staphylococcus aureus*: maksimal 10.000/gram;
- b. Cemaran toksin *Clostridium botulinum*: tidak boleh terdeteksi
- c. Cemaran *Polychlorinated biphenyl*: maksimal 2 ppm;
- d. Cemaran logam berat *Methyl mercury*: maksimal 1 ppm;
- e. Residu obat-obatan hewan: tidak boleh terdeteksi.

Hal tersebut sesuai dengan hasil survei di lapangan terhadap para pelaku usaha, khususnya eksportir. Mereka mengemukakan bahwa komponen standar yang menjadi perhatian utama di masing-masing negara tujuan

ekspor adalah persyaratan dalam keamanan pangan, khususnya kadar cemaran dalam produk. Cemaran yang paling sering bermasalah adalah histamine, padahal SNI sudah cukup ketat dalam menetapkan ambang batas amannya.

4.2.2 Cakalang Beku

Analisis perbandingan standar (SNI) ikan cakalang beku dengan standar di negara tujuan ekspor utama yaitu Thailand menunjukkan hampir seluruh kriteria dalam kedua standar tersebut sama. Namun demikian, SNI memiliki keunggulan pada salah satu parameter yaitu syarat mutu dan keamanan pangan pada kriteria cemaran mikroba dan kimia. Untuk cemaran mikroba khususnya bakteri *E.coli*, SNI memiliki nilai rujukan maksimal 2 APM/gram, sedangkan standar Thailand mensyaratkan cemaran *E.coli* 10 APM/gram. Selanjutnya SNI untuk cemaran bahan kimia logam berat yaitu timbal dan cadmium, SNI memiliki nilai rujukan masing-masing sebanyak maksimal 0,4 dan 0,1 mg/kg sementara kriteria tersebut pada standar Thailand masing-masing adalah 1 dan 0,2 mg/kg. Dengan demikian, kriteria mutu dan keamanan pangan dalam SNI untuk ikan cakalang beku lebih ketat atau lebih baik daripada standar Thailand.

Tabel 3 Analisis *gap* standar produk cakalang beku.

Gap	Standar
Gap positif	<p>CODEX</p> <ul style="list-style-type: none"> • syarat bahan baku: tekstur elastis, padat dan kompak; • penanganan dan pengolahan: peralatan dan perlengkapan yang digunakan; <p>Thailand</p> <ul style="list-style-type: none"> • syarat mutu dan keamanan pangan: cemaran <i>E.coli</i>, cemaran zat Timbal, dan cemaran logam Kadmium;
Gap negatif	<p>CODEX</p> <ul style="list-style-type: none"> • syarat bahan baku: kriteria penolakan produk; • penanganan dan pengolahan: kontrol <i>inventory</i> yang bagus (<i>regular checking</i>); • penyimpanan: temperatur dan kelembaban harus sesuai aturan, rotasi stok harus dijaga, isi dan kemasan harus terlindung dan terpisah untuk menghindari kontaminasi silang; • pengemasan: bahan kemasan harus <i>food grade</i>; <p>Jepang</p> <ul style="list-style-type: none"> • syarat mutu dan keamanan pangan: cemaran mikroba.

Keterangan: *Gap* (+) adalah adanya perbedaan SNI dengan standar lain, dimana SNI mempunyai unsur lebih/persyaratan yang lebih ketat; *Gap* (-) adalah kekurangan yang ada dalam SNI atau persyaratan yang lebih longgar.

Seperti halnya dengan ikan tuna beku, standar CODEX untuk ikan cakalang beku juga menetapkan persyaratan yang sama. Dengan demikian, SNI memiliki keunggulan dalam hal rincian mengenai peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam pengolahan ikan yang tidak dirinci dalam CODEX, yaitu permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, bukan merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Sementara untuk rincian lain mengenai penanganan dan pengolahan, SNI sudah sesuai dengan CODEX seperti berikut :

- a. Sortasi bahan baku dilakukan berdasarkan mutu, jenis dan ukuran;
- b. Kepala dan isi perut ikan dibuang;
- c. Ikan dicuci dengan air bersih dingin yang mengalir;
- d. Ikan ditimbang dengan timbangan yang telah dikalibrasi;
- e. Pembekuan ikan dilakukan hingga suhu pusat ikan mencapai -18°C dan waktunya mencapai 4 jam;
- f. Ikan kemudian harus dikemas plastik dan dimasukkan dalam master karton dengan segera secara cepat. Dalam hal pengemasan, CODEX mensyaratkan kemasannya harus *food grade*;
- g. Ikan selanjutnya disimpan dalam gudang beku dengan suhu maksimal -25°C .

Namun, produsen cakalang beku harus melakukan *monitoring* terhadap proses pendinginan dan pembekuan serta dilengkapi dengan kontrol persediaan (*inventory*) yang baik dalam rangka membunuh berbagai parasit yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Kontrol persediaan yang baik mencakup antara lain manajemen persediaan masuk dan keluar, pengecekan secara teratur terhadap suhu ruang pendingin, dan rotasi stok yang sistematis. Hal inilah yang belum tercantum dalam SNI. Kemudian, dibandingkan dengan standar Jepang sebagai negara asal impor, SNI memiliki gap negatif dalam hal syarat mutu dan keamanan pangan khususnya cemaran mikroba ALT dengan nilai rujukan maksimal 100/gr dan *Staphylococcus Aereus* kurang dari 1.000/gram. Jika Jepang menerapkan standar tersebut pada ikan cakalang beku yang diekspor ke Indonesia, maka dapat dikatakan bahwa standar mutu cakalang impor dari Jepang lebih tinggi daripada standar mutu yang ditetapkan SNI dalam hal cemaran mikroba.

4.2 Respon Pelaku Usaha (Eksportir dan Importir)

Pelaku usaha, baik eksportir maupun importir, untuk produk tuna dan cakalang menganggap standar sangat penting karena merupakan prasyarat untuk dapat memasarkan produk mereka. Penandaan atau pelabelan standar juga penting sesuai dengan permintaan pembeli di negara tujuan ekspor. Namun demikian, belum ada pembeli yang mensyaratkan pelabelan Standar Nasional Indonesia (SNI) pada produk. Hal ini mengindikasikan bahwa belum ada *international recognition* terhadap SNI.

Padahal, SNI untuk tuna dan cakalang beku diacu oleh seluruh responden dalam hal pengujian mutu produk, seperti uji cemaran mikroba, kimia, logam dan kadar histamin. Hal itu dimungkinkan karena SNI tuna beku sudah diberlakukan wajib sehingga seluruh parameter terkait standar pada produk tuna beku harus dipenuhi. Selanjutnya, dalam proses produksi, standar yang diacu adalah ISO 22000, *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) dan *Good Manufacturing Practices* (GMP). Kesesuaian standar yang dipenuhi oleh eksportir tersebut merupakan ketentuan utama dalam mengeksportir produk ke negara tujuan. HACCP merupakan sistem manajemen yang menjamin prosedur keamanan pangan yang diadopsi dari Standar Nasional Indonesia (SNI) di bidang perikanan. Beberapa SNI yang dijadikan acuan dalam manual HACCP antara lain SNI 01-2733.1-2006 tentang Cakalang Beku, SNI 01-4485.1-2006 tentang Tuna steak beku, SNI 01-4104.1-2006 tentang Tuna loin beku, SNI 01-2710.1-2006 tentang Tuna beku, dan SNI 01-4104.1-2006 tentang Tuna loin beku. Dalam prosesnya, importir atau *buyer* mensyaratkan keharusan penerapan HACCP oleh eksportir yang dibuktikan dengan *manual book* yang sudah disertifikasi oleh Balai Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BPPMHP) selaku perwakilan dari pemerintah. Dengan demikian, *buyer* memastikan bahwa eksportir sudah menyesuaikan standar internasional yang menjamin keamanan pangan (*food safety requirement*).

Ikan tuna dan cakalang beku produksi para responden diekspor ke Uni Eropa, Jepang, Timur Tengah, Amerika Serikat dan beberapa negara Asia seperti Jepang, Malaysia, Taiwan, Korea dan Vietnam. Pada umumnya negara tujuan ekspor menerapkan standar yang sesuai dengan CODEX yang dikeluarkan oleh FAO dan WHO. Dari seluruh negara tersebut, responden mengemukakan bahwa standar yang paling tinggi atau sulit adalah standar oleh Uni Eropa dan Jepang. Komponen standar yang harus

dipenuhi antara lain *traceability*, keamanan pangan (cemaran dan kandungan zat tertentu), serta *health certificate* yang dikeluarkan oleh Dinas Kelautan dan Perikanan setempat. Sertifikat tersebut terkait dengan cara penangkapan dan ketertelusuran produk. Para eksportir ini berkomitmen untuk memenuhi berbagai persyaratan dan parameter dalam standar.

Tabel 4 Respon pelaku usaha (eksportir dan importir) ikan tuna dan cakalang beku.

Kondisi Perdagangan	Respon pelaku usaha/eksportir
Komponen standar yang menjadi perhatian utama di negara-negara tujuan utama	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eropa: kadar antibiotik, <i>traceability</i>, uji cemaran logam berat, kadar histamin, kandungan CO, kandungan <i>salmonella</i>; ▪ AS: Uji mikrobiologi (<i>salmonella</i>), fisik ikan, kadar histamin, dan <i>filthy</i> (jorok); ▪ Jepang: uji kadar merkuri, benda asing; ▪ Australia: sertifikat penangkapan; ▪ Timur tengah: harus bebas radiasi (uji di BATAN); ▪ Rusia: ditambah uji radiasi.
Komponen utama standar yang belum dipenuhi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kualitas bahan baku kadang kurang konsisten; ▪ Persyaratan kandungan <i>salmonella</i> dan histamine.
Tindakan untuk memenuhi komponen standar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Penerapan HACCP untuk proses produksi; ▪ Sortasi dan <i>grading</i> ulang bahan baku; ▪ SNI digunakan sebagai pedoman untuk uji organoleptik, cemaran kimia, mikrobiologi; ▪ Kesegaran bahan baku harus selalu terjamin; ▪ Memasukkan <i>traceability check</i> ke dalam sistem manajemen mutu; ▪ Selalu melakukan uji keamanan pangan, cemaran kimia, dll, ▪ Membatasi supplier yang bermasalah; ▪ Menaruh alat data <i>track</i> untuk memantau suhu selama perjalanan; ▪ Inspeksi oleh FDA dari Amerika.
Alasan penolakan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Label informasi produk kurang detail; ▪ kadar histamin terlalu tinggi; ▪ kualitas tidak sesuai permintaan; ▪ Penampakan (<i>appearance</i>) kurang baik; ▪ Ada benda asing misalnya pembuluh darah dan rambut pada produk (Jepang); ▪ <i>Salmonella</i> dan kandungan CO.
Tindakan untuk mengatasi penolakan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Memperbaiki kualitas sesuai dengan permintaan; ▪ Untuk mengurangi kadar histamin harus ada perbaikan dalam penanganan paska penangkapan ikan; ▪ Memperketat seleksi bahan baku sebelum masuk pabrik, termasuk melakukan uji kadar logam; ▪ <i>Supplier</i> diwajibkan memiliki sertifikat (<i>health certificate</i>); ▪ Mencari pasar baru.
Hambatan dalam memenuhi standar di negara tujuan	<p>Teknik penangkapan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nelayan belum semuanya memiliki kapal yang bersertifikat; ▪ Pola penangkapan ikan masih tradisional sehingga <i>handling</i> belum konsisten; ▪ Kondisi alam kurang kondusif sehingga waktu merapat kapal lebih lama menyebabkan kesegaran bahan baku berkurang;

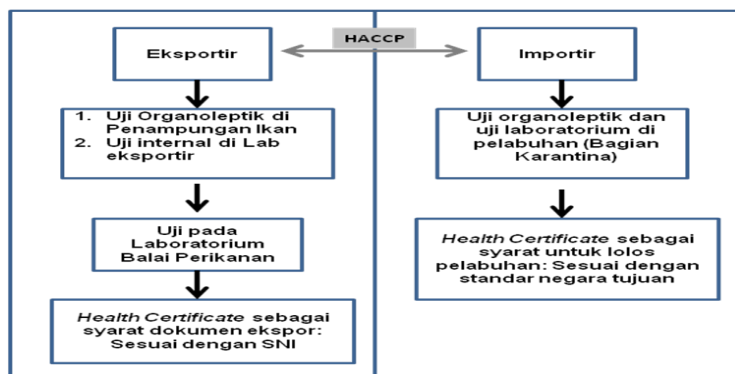
Kondisi Perdagangan	Respon pelaku usaha/eksportir
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Penanganan paska penangkapan kurang bagus karena pola masih tradisional. <p>Bahan baku:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Untuk mengganti CO dengan bahan alami diperlukan penanganan yang relatif mahal; ▪ Kualitas bahan baku kurang konsisten karena habitat yang tercemar. <p>Supplier:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pemilihan kualitas ikan masih sulit walaupun sudah melalui kontrak dengan nelayan; ▪ Proses handling tidak seragam antar supplier; ▪ Kontrol terhadap supplier butuh waktu untuk proses auditing, monitoring karena semuanya belum terintegrasi; ▪ Kualitas bahan baku kurang konsisten karena habitat yang tercemar. <p>Perubahan regulasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Terjadinya perubahan regulasi yang cukup sering di negara tujuan, seperti EU dan Rusia, walaupun sudah melalui konfirmasi pemerintah (Balai Karantina).
Informasi Tambahan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menurut responden, SNI dan standar lain pada dasarnya sama. Namun, standar negara lain berkembang dan bertambah syaratnya sesuai perubahan selera konsumen dan perkembangan teknologi. Sedangkan SNI tidak, penerapan standar juga tidak disesuaikan dengan ketersediaan alat uji; ▪ Menurut responden, standar produk agak ketinggalan di sisi hulu, untuk ikan tuna, resiko lebih besar karena resiko cemaran logam berat sangat tinggi karena habitat tercemar limbah industri; ▪ Standar yang diterapkan oleh negara/pemerintah tujuan ekspor lebih ketat, sedangkan dari importir luar negeri lebih fleksibel dan biasanya barang yang sudah dikirim tersebut belum tentu dikembalikan tergantung penyebab penolakan/komplainya; ▪ Standar yang diterapkan Uni Eropa dianggap paling sulit dibandingkan negara lain; ▪ Selama ini perusahaan menerapkan standar dari importir luar negeri yang merupakan gabungan dari beberapa standar seperti HACCP, BRC, IFS; ▪ Tren permintaan terbaru dari Australia adalah tuna yang ditangkap dengan pancing, bukan dengan kapal. Kapal menangkap tuna dengan jaring besar, sedangkan yang menangkap dengan pancing adalah nelayan kecil yang sulit diperoleh sertifikasi dan penerapan standarnya; ▪ Perwakilan RI di luar negeri harus menjadi bagian dari solusi karena selama ini belum terlibat secara optimal.

Responden eksportir dengan volume ekspor 10 – 40 ton per bulan menyebutkan setidaknya terdapat empat hal yang menjadi perhatian utama dalam pemenuhan standar, yaitu kandungan logam berat, zat kimia, mikrobiologi, dan kotoran/higienitas (*filthy*). Ketidakmampuan eksportir dalam memenuhi komponen standar tersebut akan berdampak

pada penolakan produk di pelabuhan. Sebagai contoh, hampir semua responden eksportir pernah mengalami penolakan produk di negara tujuan karena kandungan salmonella pada tuna dan cacakal, zat kimia tertentu (histamin), dan kotoran seperti rambut atau pasir.

Selain itu, terdapat beberapa ketentuan khusus yang diberlakukan di negara tujuan ekspor seperti uji radiasi untuk pasar Rusia dan uji kandungan karbon monoksida (CO) untuk pasar UE. Kedua ketentuan tersebut merupakan penyesuaian yang dilakukan oleh otoritas

keamanan pangan dalam mengatasi kasus kebocoran radioaktif di Jepang dan isu pemanasan global. Namun demikian, peraturan tambahan tersebut tidak melekat pada ketentuan standar dan disampaikan melalui pemberitahuan secara resmi (*notification*) ke pemerintah.



Gambar 1 Proses kesesuaian standar eksportir – importir perikanan.

Sumber: Data Primer (diolah)

Gambar di atas menunjukkan proses kesesuaian standar antara eksportir dengan importir, dimana setelah eksportir menerapkan standar keamanan pangan sesuai dengan *manual book* HACCP, beberapa tahapan pengujian mutu dilakukan untuk menjamin bahwa kualitas produk ekspor sudah sesuai dengan standar negara tujuan. Beberapa tahapan yang dilakukan oleh eksportir adalah pengujian mutu yang terdiri dari uji organoleptik di penampungan ikan, uji internal di laboratorium eksportir, dan uji verifikasi oleh Balai Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BPPMHP) untuk mendapatkan *Health Certificate* (HC) sebagai ketentuan ekspor. Selanjutnya, importir yang diwakili oleh badan karantina di pelabuhan (seperti FDA di Amerika atau CD di Uni Eropa) melakukan pengujian mutu sesuai dengan ketentuan yang berlaku di negara yang bersangkutan.

Langkah-langkah yang dilakukan perusahaan untuk memenuhi standar antara lain melakukan sortasi ulang terhadap bahan baku sebelum diolah, menguji keamanan bahan baku dan barang jadi di laboratorium yang terakreditasi, menjamin kesegaran (*freshness*) bahan baku, serta melengkapi persyaratan administrasi seperti sertifikasi dan dokumen lainnya. Di sisi lain, pelaku usaha masih menemui beberapa hambatan dalam memenuhi komponen standar yaitu nelayan masih banyak yang menggunakan metode tradisional dalam melakukan penangkapan ikan sehingga sulit memenuhi syarat sertifikasi dalam hal penangkapan dan kelayakan kapal. Kemudian, cara penanganan (*handling*) ikan setelah ditangkap juga ada yang belum bisa memenuhi

standar, sehingga ikan yang dipasok kadang kurang sesuai spesifikasi.

5 KESIMPULAN

Secara umum, kriteria yang ada pada SNI sudah memenuhi sesuai atau memenuhi standar internasional dan standar negara mitra dagang. Pada beberapa syarat mutu tertentu, khususnya terkait nilai rujukan, SNI lebih ketat dari standar yang diterapkan mitra dagang. Namun, syarat standar pada mitra dagang lebih banyak dan berkembang sesuai kebutuhan pasar dan perkembangan teknologi. Dalam SNI, terdapat lebih banyak *gap* negatif dibandingkan dengan *gap* positif yang mempengaruhi daya saing, khususnya yang terkait kualitas produk ekspor.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. (1995). SNI 01-0222-1995 - *Bahan tambahan makanan*. Jakarta.
- (2006a). SNI 01-2710.1-2006 - *Standar Ikan Tuna Beku : Spesifikasi*. Jakarta.
- (2006b). SNI 01-2710.2-2006. *Standar Ikan Tuna Beku : Persyaratan Bahan Baku*. Jakarta.
- (2006c). SNI 01-2710.3-2006. *Standar Ikan Tuna Beku : Penanganan dan Pengolahan*. Jakarta.

- (2006d). SNI No. 01-2733.1-2006. *Standar Ikan Cakalang Beku : Spesifikasi*. Jakarta.
- (2006e). SNI No. 01-2733.2-2006. *Standar Ikan Cakalang Beku : Persyaratan bahan baku*. Jakarta.
- (2006f). SNI No. 01-2733.3-2006. *Standar Ikan Cakalang Beku : Penanganan dan pengolahan*. Jakarta.
- (2006g). SNI 01-4485.1-2006. *Standar Tuna Steak Beku – Bagian 1 : Spesifikasi*. Jakarta.
- (2006h). SNI 01-4104.1-2006. *Standar Tuna Loin Beku – Bagian 1 : Spesifikasi*. Jakarta.
- (2008). *Kajian Penerapan dan Pertumbuhan SNI di Industri. Pusat Penelitian dan Pengembangan Standardisasi*. Badan Standardisasi Nasional (BSN). Laporan Akhir Penelitian. Jakarta.
- (2010). SNI 01-2326-1991 - *Standar metode pengambilan contoh (produk perikanan)*. Jakarta.
- (2013). *Penerapan SNI Pada Dasarnya Bersifat Sukarela*. Diakses 28 Juli 2013 dari <http://web.bsn.go.id/bsn/activity.php?id=52>
- CODEX Alimentarius Commission. (2003). *Recommended International Code of Practice General Principles Of Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003*.
- Drake, Graeme. (2013). *International Standardization. Materi training dalam International Standards Cooperation: ISO and other international bodies.*, Jakarta, Indonesia September 2013. Jakarta.
- European Commission. (2012). *Using Standards to Support Growth, Competitiveness and Innovation*. DOI 10.2769/42198.
- Faergemand, Jacob and Dorte Jespersen. (2004). *ISO 22000 to Ensure Integrity of Food Supply Chain*. ISO Insider, ISO Management System, September – October 2004.
- Gomm, Moritz. (2009). *Gap Analysis: Methodology, Tool and First Application*. PARSE. Insight Workshop, Darmstadt 21st - 22nd September 2009
- Har Riyadi, Putut and Nur Bambang, Azis and Agustini, Tri Winarni. (2007). *Analisis Kebijakan Keamanan Produk Pangan Hasil Perikanan di Pantura Jawa Tengah dan D.I.Y. Jurnal Pasir Laut*, 2 (2). pp. 30-39.
- Kementerian Perdagangan. (2013). *Pengumuman Hasil Pengawasan Tahap VI oleh Wamendag*. Diakses 31 Juli 2013 dari <http://ditjenspk.kemendag.go.id/index.php/public/information/articles-detail/berita/91>.
- Kementerian Perindustrian. (2011). *Penerapan SNI Wajib untuk Perlindungan Industri Nasional*. SOLUSI, No. 34, Juni 2011
- Khan, Shaheen Rafi; Fahd Ali and Azka Tanveer. (2005). *Compliance with International Standards in the Marine Fisheries Sector: A Supply Chain Analysis from Pakistan*. Sustainable Development Policy Institute (SDPI). December 2005, Trade Knowledge Network (TKN).
- Lambaga, Arifin. (2009). *Akselerasi Ekspor Produk Perikanan Indonesia Melalui Penerapan Standar*. Prosiding PPI Standardisasi 2009 – Makassar 3 Juni 2009
- Lovell, J., Clark A., Jeffries, D. (2003). *Gap Analysis in relation to Quality Management for the Supply Chain Management of Genetically Modified (GM) Products: Supply chain identity preservation and segregation case studies*. Canberra, A.C.T.: Australian Government Department of Agriculture, Fisheries and Forestry.
- Rahmawaty, L., Rahayu, W.P., dan Kusumaningrum, H.D. (2014). *Pengembangan Strategi Keamanan Produk Perikanan Untuk Ekspor ke Amerika Serikat*. Jurnal Standardisasi, Vol. 16 (2), pp 95-102.
- Rinto. (2010). *Kajian Penolakan Ekspor Produk Perikanan Indonesia ke Amerika Serikat* [skripsi]. Palembang: Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Salim, Zamroni. ed. (2012). *Standarisasi Produk Perikanan dan Olahannya Dalam Penguatan Pasar Ekspor*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), Pusat Penelitian Ekonomi (P2E).
- Shepherd, Ben and Nibert L Wilson. (2010). *Product Standard and Developing Country Agricultural Exports: The Case of The European Union*. Department of Agricultural Economics and Rural Sociology, Auburn University.
- Washington, S & Ababouch, L. (2011). *Private Standards and Certification in Fisheries and Aquaculture: Current Practice and Emerging Issues*. FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper No.553.

- Valk, Olga van der dan Joop van der Roest. (2009). *National benchmarking against GLOBALGAP: Case studies of Good Agricultural Practices in Kenya, Malaysia, Mexico and Chile*. Report 2008.079. LEI Wageningen UR, The Hague
- Will, Margret and Doris Guenther. (2007). *Food Quality and Safety Standards: as Required by EU Law and the Private Industry*. A Practitioners' Reference Book. 2nd edition. GTZ.
- Yuwono, Zakaria, dan Panjaitan. (2012). *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan Cara Produksi yang Baik dan Standar Prosedur Operasi Sanitasi Pengolahan Fillet Ikan di Jawa*. Manajemen IKM, Vol. 7 No.1, Februari 2012 (10 – 19).