

PENERAPAN STANDAR EKSPOR GURITA DAN IKAN TERI PERUSAHAAN PERIKANAN DI KENDARI¹

Implementation of Export Standard in Octopus and Anchovy Fishing Companies, Kendari

Nurlia Listiani

Pusat Penelitian Ekonomi (P2E) LIPI,
Widya Graha LIPI, Jl Jendral Gatot Subroto Kav.10 Jakarta, iiiliala@yahoo.com

Naskah diterima: 9 November 2012

Disetujui diterbitkan: 5 Juni 2013

Abstrak

Tulisan ini bertujuan mengkaji penerapan standar yang dilakukan oleh para pelaku usaha perikanan baik pemerintah ataupun pengusaha khususnya gurita dan ikan teri di kota Kendari. Metode analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif dengan menggunakan model *Performance, Vision, dan Strategy (PVS)* dan *Strength, Weakness, Opportunity, Threat (SWOT)*. Data berasal dari observasi langsung dan wawancara mendalam menggunakan kuesioner yang disesuaikan dengan CODEX Alimentarius. Hasil studi menunjukkan bahwa, pertama secara teknis perusahaan wajib menerapkan *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* untuk menjamin keamanan produk dan memenuhi standar lain yang diminta oleh importir. Kedua, koordinasi antara pemerintah pusat, daerah dan swasta terjalin cukup baik. Ketiga, pihak perusahaan pengolahan ikan relatif sudah cukup dapat memenuhi standar yang diminta oleh pasar tujuan ekspor, meskipun dari sisi kemudahan untuk melakukan ekspor langsung dari Kendari masih terbatas. Keempat, dari sisi SDM di beberapa sampel perusahaan pengolahan ikan di Kendari sudah cukup baik karena adanya pelatihan terkait dengan standar yang dimiliki perusahaan, tapi dari sisi SDM laboratorium pengujian milik Pemda masih relatif kurang.

Kata Kunci: Standar, Perikanan, Gurita, IkanTeri, PVS

Abstract

This paper analyzes the implementation of fisheries standards for octopus and anchovy in Kendari, Southeast Sulawesi by the government and the private sector. It uses qualitative and quantitative analysis based on Performance, Vision, and Strategy (PVS) and Strength, Weakness, Opportunity, Threat (SWOT) analyses. The study uses data from observations and in-depth interviews using questionnaires based on CODEX Alimentarius to evaluate applied standards and their implementation. This study finds that companies are capable of implementing Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) to ensure the safety of the product as well as other standards required by importers. Fisheries companies in Kendari generally have capable human resources for implementing standards because they have employee training and development programs. On the other hand, despite good coordination among the central and regional governments and the private sector, the only regional laboratory with the competence to test food has problems. Nevertheless, fisheries companies' are generally able to meet the standards required by the export market.

Key Words : Standardization, Fisheries, Octopus, Anchovy, PVS

JEL Classification: N5, Q22, Q27

¹ Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Zamroni Salim, Ph.D yang telah memberikan ide/konsep dasar tentang penulisan standardisasi dengan menggunakan metode PVS.

PENDAHULUAN

Provinsi Sulawesi Tenggara merupakan provinsi yang memiliki potensi perikanan laut yang cukup besar. Salah satu potensi sumber daya lautnya adalah gurita dan ikan teri. Gurita saat ini menjadi komoditi unggulan bagi para nelayan dan pengusaha perikanan di kota Kendari disamping ikan tuna. Akan tetapi, ikan teri relatif masih belum banyak diproduksi di Kota Kendari. Daerah penghasil ikan teri adalah kabupaten Kolaka, Kendari Barat.

Gurita dan ikan teri merupakan salah satu makanan laut yang banyak digemari baik oleh konsumen lokal maupun konsumen internasional. Negara tujuan ekspor gurita dan ikan teri adalah Jepang, Amerika Serikat, Korea Selatan, Taiwan, dan Hong Kong. Indonesia saat ini berada di peringkat ke-11 sebagai pengeksport gurita ke Jepang pada tahun 2012 (*Vietnam Association of Seafood Exporters and Producers*, 2012).

Berdasarkan data statistik tahunan perikanan tangkap Sulawesi Tenggara (KKP, 2010), sejak tahun 2007 sampai dengan 2009, volume ekspor gurita mencapai 3.104 ton. Adapun pada tahun 2009, terjadi penurunan sebesar 32% dibandingkan tahun 2008 yang mencapai 1.242 ton. Penurunan dalam jumlah ekspor gurita mayoritas disebabkan turunnya hasil tangkapan nelayan karena pengaruh cuaca yang kurang baik sehingga nelayan hanya melakukan penangkapan ikan di laut dangkal.

Sejalan dengan kondisi ekspor gurita, produksi ikan teri yang berasal dari provinsi Sulawesi Tenggara juga

mengalami penurunan setiap tahunnya sejak 2008 sampai dengan 2010 (Hasil wawancara dengan salah satu pengusaha ikan teri, 2012). Pada tahun 2008, produksi ikan teri di perusahaan X² mencapai 210 ton, kemudian pada tahun 2010 hanya 48 ton. Kondisi tersebut disebabkan sulitnya mendapatkan ikan teri di perairan laut Sulawesi Tenggara dan adanya fluktuasi musim.

Oleh sebab itu, pemerintah daerah bersama-sama dengan para pelaku usaha perikanan berusaha untuk selalu dapat memenuhi permintaan pasar, khususnya pasar internasional. Dalam rangka meningkatkan penjualan ke pasar internasional maka para pengusaha perikanan berusaha agar dapat memenuhi standar yang ditetapkan oleh negara tujuan ekspornya. Hal ini disebabkan masing-masing negara ekspor memiliki standar dan prosedur ekspor sendiri. Namun demikian, pada umumnya negara Asia seperti Jepang, Cina, Korea Selatan, Taiwan memiliki standar yang relatif sama.

Tulisan ini bertujuan untuk mengkaji standardisasi yang dilakukan oleh para pelaku usaha perikanan, khususnya gurita dan ikan teri di kota Kendari. Metode analisis yang digunakan yaitu dengan menggunakan metode *Performance, Vision, dan Strategy (PVS)*. Tulisan ini diawali dengan pemaparan mengenai PVS yang kemudian dilanjutkan pembahasan standar apa saja yang sudah diterapkan serta sejauhmana penerapan standar tersebut dilakukan dalam rangka meningkatkan ekspor gurita dan ikan teri. Kemudian, dibahas permasalahan serta tantangan ke

² Nama perusahaan ini bukan nama perusahaan yang sebenarnya, berlokasi di Kabupaten Buton, Kendari.

depan untuk memperluas akses pasar internasional dengan menggunakan metode PVS. Pada bagian akhir disampaikan rekomendasi terkait dengan upaya dalam memperbaiki standar yang diterapkan sehingga lebih berdaya saing internasional.

TINJAUAN PUSTAKA

Perkembangan Produksi dan Nilai Ekspor Gurita dan Ikan Teri

Berdasarkan data di pelabuhan perikanan Samudera Kendari, jumlah ekspor gurita setiap bulannya sepanjang tahun 2011 berfluktuasi tergantung pada musim tangkap. Sepanjang tahun terdapat empat kali musim tangkap puncak yaitu di bulan Maret, Mei, Oktober, dan November. Oleh sebab itu, total ekspor pada bulan-bulan tersebut mayoritas sangat tinggi, mencapai diatas 100 ton. Berdasarkan hasil wawancara, jenis gurita yang diekspor umumnya adalah *Octopus cyanea*. Harga gurita tersebut di pasar ekspor berkisar antara USD 5-6/kg. Sedangkan untuk pembelian di tingkat nelayan dibeli dengan harga antara Rp 30.000,-/kg hingga Rp 35.000,-/kg.

Apabila dilihat dari nilai ekspor, sepanjang tahun 2011 nilai ekspor gurita mengalami kenaikan rata-rata sebesar 49,69%, dengan nilai ekspor tertinggi adalah Rp 5.779.350.000,- di bulan November (KKP, 2011). Kenaikan nilai ekspor tersebut disebabkan tingginya permintaan gurita di pasar Amerika Serikat, Jepang, dan Uni Eropa. Selain itu, mayoritas gurita beku yang diekspor sudah diolah lebih lanjut sehingga memiliki nilai tambah. Misalnya, untuk ekspor ke Amerika Serikat, mayoritas

gurita beku yang diekspor sudah dalam bentuk *whole clean* yaitu tanpa isi kepala, paru, jantung (jeroan), gigi, mata dan berbentuk bunga (*flower type*).

Untuk ikan teri, dikarenakan tidak tersedianya data ekspor ikan teri, maka besaran ekspor diasumsikan dari data yang berasal dari salah satu perusahaan pengolahan ikan teri di Kendari. Perusahaan ini sudah mengekspor ikan teri sejak tahun 2002. Di awal tahun usaha, produksi ikan teri perusahaan tersebut mencapai 466 ton/tahun. Kemudian selalu mengalami penurunan produksi setiap tahunnya, bahkan mulai tahun 2009 hanya berproduksi dibawah 100 ton. Pada tahun 2011, perusahaan hanya memproduksi 56 ton ikan teri. Penurunan jumlah produksi disebabkan faktor cuaca dan sulitnya mendapatkan ikan teri di perairan Sulawesi Tenggara sehingga nelayan harus melakukan aktivitas penangkapan ikan yang lebih jauh (Hasil wawancara dengan pemilik perusahaan, 2011). Penangkapan ikan teri hampir sama dengan gurita yaitu ditangkap musiman selama 4-8 bulan. Pasar ekspor ikan teri dari perusahaan ini adalah Jepang dengan harga ekspor mencapai USD 8,2/kg. Dari total produksi ikan teri tersebut, sekitar 35% untuk pasar ekspor Jepang dan 65% untuk pasar lokal (Hasil wawancara dengan pemilik perusahaan, 2011).

Kebijakan Standardisasi

Untuk menghadapi proses globalisasi perdagangan dan menjamin perlindungan konsumen dari kemungkinan timbulnya bahaya akibat bahan pangan yang tercemar, maka diperlukan suatu standar wajib bagi produk yang dipasarkan ke

suatu negara. Oleh sebab itu, negara-negara importir memiliki suatu standar yang ketat bagi produk yang dipasarkan di negara mereka. Berbagai peraturan mengenai standardisasi produk impor berbeda satu sama lain tergantung pada jenis produk dan negara pengekspor serta pengimpor. Beberapa peraturan merupakan regulasi teknis yang bersifat wajib dan ada juga yang sifatnya tambahan dari pembeli di negara tujuan.

Berikut ini adalah bentuk-bentuk standardisasi yang wajib dipenuhi (regulasi teknis) oleh negara pengekspor (Lambaga, 2009).

1. Amerika Serikat
 - a. *Federal Food, Drug and Cosmetic Act*
 - b. *Code of Federal Regulation (CFR) 123*
 - c. *Bioterorism Act (TBA)*
2. Uni Eropa
 - a. *European Commission Regulation (EC) No 178/2002* tentang persyaratan utama undang-undang pangan serta prosedur keamanan pangan
 - b. EC No. 882/2004 tentang pengawasan oleh pemerintah
 - c. EC No. 852/2004 tentang keamanan bahan pangan
 - d. EC No.853/2004 tentang peraturankhususuntukkeamanan bahan baku
 - e. EC No. 854/2004 tentang badan pengawas keamanan asal bahan pangan
 - f. EC No.446/2001 tentang batas maksimum kontaminasi dalam bahan pangan
 - g. EC No. 2073/2005 tentang kriteria mikrobiologi bagi bahan pangan

h. *Catch Certificate* berlaku tahun 2010

3. Jepang
The Food Sanitation Law No. 55
Tahun 2003

Selain persyaratan wajib tersebut, terdapat juga beberapa persyaratan tambahan yang disyaratkan oleh pembeli khususnya pembeli, dari negara Eropa seperti:

1. *Marine Stewardship Council (MSC)*, fokus utamanya perlindungan lingkungan bagi perikanan tangkap dan juga dipersyaratkan oleh beberapa importir dari Amerika Serikat, Eropa, dan Jepang.
2. *International Organization for Standardization (ISO)*, yaitu standar umum mengenai isu keamanan pangan (ISO 22000), lingkungan (ISO 14001) serta kualitas (ISO 9001).
3. *British Retail Consortium (BRC)*, merupakan standar pengemasan, penyimpanan, dan distribusi produk yang wajib dipenuhi oleh eksportir negara tujuan Uni Eropa.

Namun demikian, pada dasarnya poin penting dari standar yang diterapkan adalah bagaimana eksportir dapat membuktikan bahwa produk yang dipasarkan telah memenuhi persyaratan standar yang dibutuhkan dan dibuktikan dengan adanya sertifikat. Oleh sebab itu, pemerintah Indonesia mewajibkan perusahaan pengolahan ikan yang berorientasi ekspor untuk memiliki standar *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*, termasuk didalamnya mengenai analisis bahaya, metode penanganan yang baik untuk memproduksi suatu produk olahan

(GMP–*Good Manufacturing Practice*), dan standar operasional sanitasi dan higienitas. Konsep ini diakui sebagai konsep yang paling diterima dan digunakan untuk menguji keamanan pangan dan diaplikasikan kepada semua rantai penawaran makanan. Standar tersebut sudah disesuaikan dengan standardisasi yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) dan standardisasi internasional, misalnya CODEX.

Berikut ini adalah standardisasi penanganan yang baik untuk memproduksi gurita beku dan ikan teri kering berdasarkan standar yang telah ditetapkan oleh BSN.

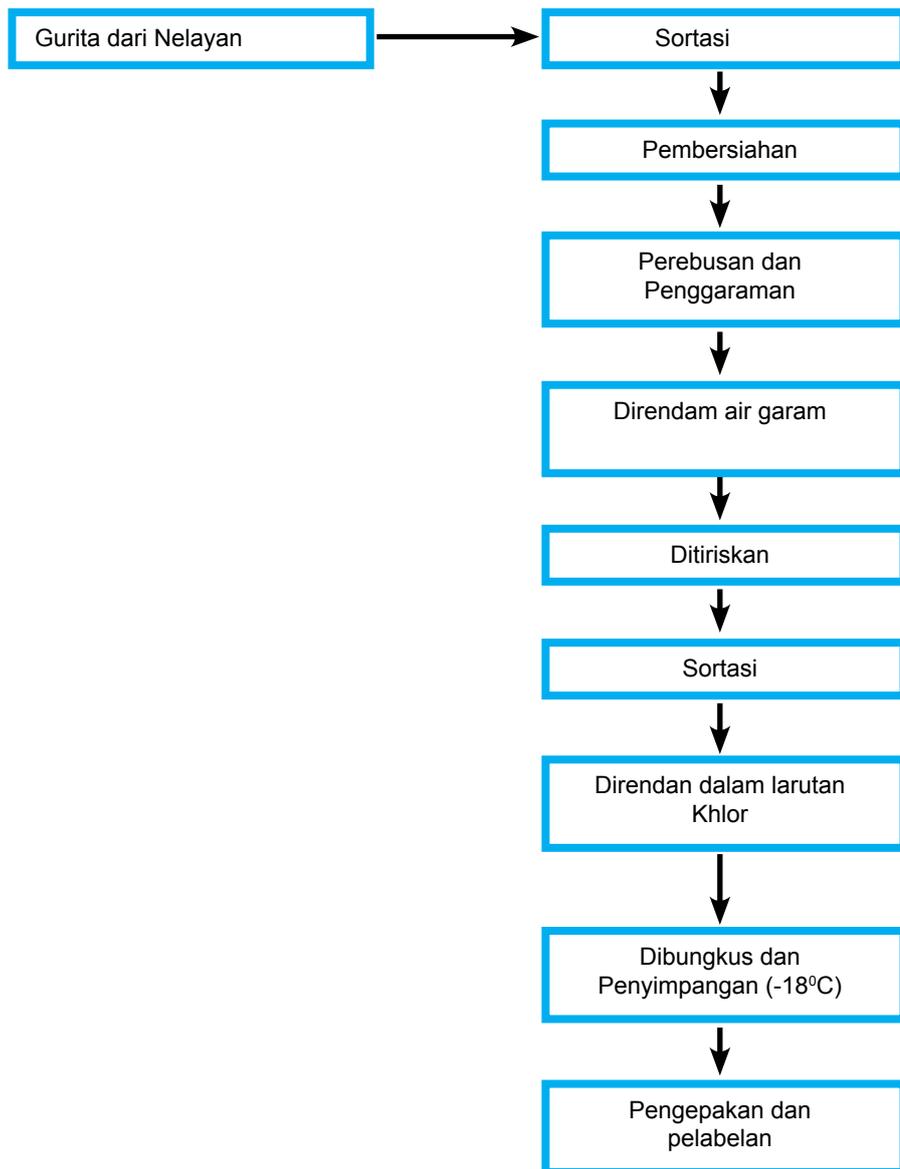
Gurita (*Octopus sp*)

Sebelum diolah lebih lanjut, gurita yang didapatkan dari nelayan harus sesuai dengan beberapa persyaratan bahan baku yang telah ditetapkan oleh BSN. Persyaratan tersebut tercantum dalam peraturan SNI 01-6941.1-2002. Kemudian, untuk pengolahan harus sesuai dengan peraturan SNI 01-6941.3-2002. Berdasarkan peraturan tersebut, pengolahan gurita terdiri dari sepuluh tahap. Tahap awal pengolahan gurita dimulai ketika gurita diterima dari nelayan (Gambar 1). Gurita yang akan diolah tersebut harus segera ditangani dengan cermat dan bersih dengan suhu 50°C. Selanjutnya disortir menurut mutu dan ukuran dengan tujuan untuk memperoleh mutu, jenis dan ukuran yang tepat dan sesuai dengan

persyaratansertamencegahkontaminasi bakteri patogen dan parasit.

Tahapan kedua, pembersihan dengan cara membuang mata, gigi, isi perut dan cairan hitam agar diperoleh gurita yang bersih. Kemudian, gurita yang bersih di cuci dengan air bersih dingin pada suhu maksimum 50°C. Tujuannya adalah untuk menghilangkan lendir dan benda asing dari dalam tubuh gurita. Selanjutnya, gurita akan direndam dalam air garam dengan konsentrasi 3–8% untuk membentuk kekenyalan sehingga gurita dapat dibentuk sesuai dengan yang diinginkan. Gurita yang telah direndam kemudian ditiriskan dan disortir agar bentuk, kualitas dan ukuran gurita menjadi seragam. Kemudian di rendam kembali dalam larutan khlor 5 ppm dengan suhu 50°C dan di bungkus dengan kantong plastik untuk dibekukan dengan suhu maksimum -180°C selama 8 jam.

Tahapan terakhir adalah pengepakan. Gurita yang sudah beku dikemas dalam kotak karton berlapis lilin dan bersih dari kontaminasi mikroba. Selanjutnya diberikan label keterangan mengenai informasi jenis produk olahan, berat bersih, *grade*, nama dan alamat unit pengolahan, serta negara dimana produk tersebut dibuat, tanggal, bulan, tahun saat produk tersebut dihasilkan (kode produksi), tanggal *expired*, tanggal produksi, dan tanggal dibekukan. Seluruh prosedur tersebut juga dilakukan oleh pihak perusahaan pengolahan.



Gambar 1. Tahapan Pengolahan Gurita Beku

Sumber: Hasil wawancara dengan perwakilan perusahaan pengolahan Gurita di Kendari (2012)

Ikan Teri

Proses pengolahan ikan teri terdiri dari beberapa tahapan. Tahapan terpenting adalah tahapan pencucian, perebusan dan pengeringan yang memiliki tujuan untuk menghasilkan ikan

teri kering yang berkualitas tinggi sesuai dengan standar mutu termasuk mutu mikrobiologis (SNI 01-3461-1994)³.

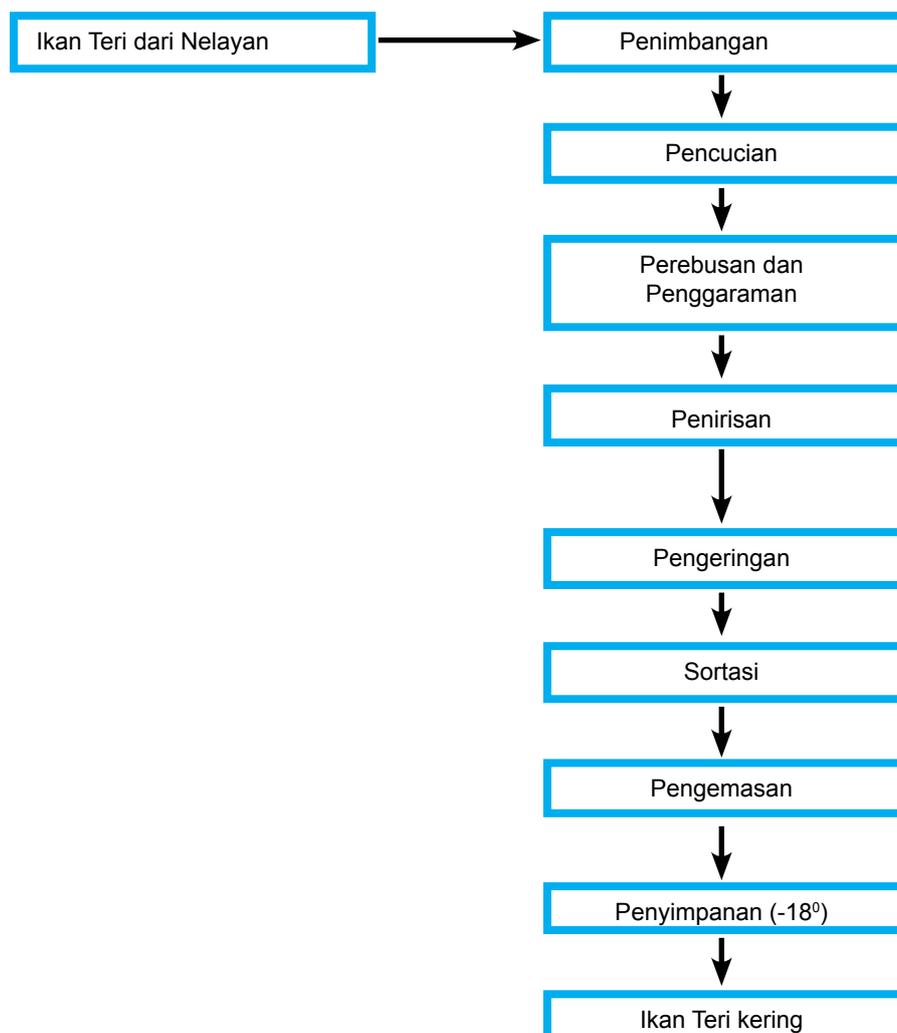
Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu pengusaha ikan teri di Kendari, tahap awal pengolahan diawali

³ Mutu mikrobiologis maksudnya adalah kualitas makanan ditentukan oleh jumlah dan jenis mikroorganisme yang terdapat dalam bahan pangan tersebut (Buckle et. al., 1987 dalam Faridz et. al., 2007).

semenjak ikan teri diterima dari nelayan dalam keadaan basah (Gambar 2). Ikan teri yang diterima harus memenuhi mutu yang baik yaitu berwarna putih, kebiruan dan cemerlang, berbau segar, kenyal, dan berserat halus (SNI 01-3466-1994). Selanjutnya, ikan teri tersebut harus segera diolah atau jika memang harus menunggu, maka ikan teri harus disimpan di pendingin dengan suhu 0-50°C. Ikan teri yang diterima dari nelayan dimasukkan ke dalam wadah berinsulasi atau tong plastik dan langsung dilakukan sortasi jenis serta mutunya.

Kemudian ditimbang dan dicuci dengan air bersih mengalir untuk menghilangkan kotoran. Tahapan selanjutnya adalah perendaman dan perebusan. Ikan teri yang telah dicuci kemudian direndam di dalam air es selama kurang lebih 10 menit dan setelah itu di rebus. Dalam proses perebusan air yang digunakan ditambahkan garam sebanyak 3-4% dari volume air yang direbus. Kemudian ikan teri ditiriskan untuk kemudian dikeringkan.

Dalam tahap pengeringan dilakukan langsung dibawah sinar matahari. Pada



Gambar 2. Pengolahan Ikan Teri

Sumber: Hasil wawancara dengan salah satu pengusaha ikan teri di Kendari (2012)

proses ini, jika keadaan cuaca sedang tidak memungkinkan atau kondisi sinar matahari tidak maksimal, maka akan sangat berpengaruh pada kualitas ikan teri yang dihasilkan. Hal ini dikarenakan hujan terus menerus dapat membuat warna ikan teri menjadi berubah kekuningan sehingga sudah tidak layak untuk dijual di pasar internasional.

Kemudian, tahap terakhir adalah pengemasan dan pelabelan. Bahan pengemas untuk ikan teri harus cukup kuat, tidak mudah ditembus minyak dan lemak, serta kedap udara. Untuk pelabelan, setiap produk ikan teri yang dihasilkan harus diberikan label yang berisi informasi mengenai jenis ikan teri, berat bersih, grade, alamat nama dan unit pengolahan, negara dimana produk tersebut dibuat, tanggal, bulan, tahun saat produk tersebut dihasilkan (kode produksi).

Penelitian Terdahulu

Penelitian mengenai *implementasi* standarisasi *Sanitary and Phytosanitary* (SPS) telah dilakukan oleh Ledezma dan Pena (2008) dengan mengacu pada model *Performance, Vision, and Strategy* (PVS) yang dikembangkan oleh *Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture* (IICA). Model ini juga digunakan oleh WTO untuk menganalisis kesiapan negara anggotanya dalam penerapan standarisasi SPS (WTO, 2011). Penelitian tersebut bertujuan untuk mengetahui karakteristik, tingkat performa, dan kapasitas suatu institusi dalam mengimplementasikan standar keamanan pangan yang sesuai dengan standar internasional (standar SPS). Terdapat tiga komponen dasar yang digunakan oleh Ledezma (2008),

yaitu: (a) interaksi sektor swasta dan pemerintah baik dalam hal koordinasi program kegiatan ataupun kebijakan; (b) membuka peluang kerjasama dan akses pasar sampai ke tingkat internasional dengan mengikuti berbagai ajang pameran serta pemenuhan standar yang sesuai dengan permintaan internasional; (c) peningkatan modal dan SDM yang handal serta memenuhi standarisasi yang ditetapkan. Konsep tersebut dicoba untuk diterapkan dan kemudian diuji pada sekitar 28 perusahaan di Amerika Serikat. Dengan konsep tersebut terlihat bahwa mayoritas perusahaan di Amerika Serikat telah siap baik dalam hal sumber daya manusia ataupun permodalan serta teknologi dalam rangka implementasi standarisasi SPS.

METODE PENELITIAN

Metode Analisis

Dalam penelitian ini, model PVS yang digunakan mengacu pada model PVS yang digunakan oleh Ledezma dan Pena (2008). Model tersebut dicoba diaplikasikan untuk melihat kesiapan para pemangku kebijakan di daerah dan di pusat, pelaku usaha (perusahaan) termasuk juga pemasok ikan (nelayan) ke perusahaan dalam implementasi standarisasi SPS. Model PVS yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari kemampuan teknis terkait dengan pengendalian mutu dan kualitas produk bahan pangan, kapasitas SDM dan modal, interaksi antara pemerintah pusat, daerah dan perusahaan, serta kapasitas dan akses pasar Internasional. Masing-masing variabel tersebut memiliki indikator yang berbeda antara satu dengan lainnya.

Variabel utama dalam model PVS dijadikan sebagai variabel dasar dalam penentuan tingkat performa, visi dan kapasitas suatu perusahaan dalam penentuan strategi yang akan dilakukannya agar dapat memiliki daya saing yang tinggi khususnya di pasar internasional. Berbeda dengan penelitian yang dilakukan oleh Ledezma dan Pena (2008), penelitian ini juga menggunakan analisis SWOT⁴ untuk analisis mendalam mengenai indikator-indikator dari masing-masing variabel tersebut. Analisis ini digunakan untuk mengetahui kekuatan (*strenghts*), kelemahan (*weaknesses*), peluang (*opportunities*), dan ancaman (*threats*), baik yang berasal dari dalam perusahaan ataupun dari luar seperti koordinasi antara pemerintah pusat dan daerah.

Menurut Kotler (1997), pemilihan alternatif strategi yang terbaik untuk diterapkan dilakukan dengan memberikan bobot (nilai) pada setiap unsur SWOT yang ada sesuai dengan tingkat kepentingannya, yaitu: nilai 5 (sangat penting), 4 (penting), 3 (cukup penting), 2 (tidak penting), dan 1 (sangat tidak penting). Setiap alternatif strategi dihubungkan keterkaitannya dengan unsur SWOT yang ada, kemudian berdasarkan penjumlahan tersebut dapat

ditentukan rangking dari masing-masing alternatif strategi. Untuk pemilihan alternatif strategi dan implementasi yang utama, maka dipilih rangking 1 sampai 3 untuk diterapkan.

Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder (Tabel 1). Data primer didapatkan dari hasil wawancara mendalam dengan 25 responden yang terdiri dari para pemangku kebijakan baik di tingkat pusat seperti perwakilan Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (Ditjen P2HP), Direktorat Manajemen Standardisasi, Badan Standardisasi Nasional, Kementerian Perdagangan, Asosiasi Perikanan, Pemerintah Daerah dan Dinas terkait di Kendari, Kepala laboratorium Kendari, beberapa staf laboratorium pengujian, dan empat perusahaan pengolahan ikan di Kendari, serta nelayan yang memiliki hubungan kemitraan dengan perusahaan pengolahan ikan. Selain itu, dilakukan juga pengamatan langsung pada pabrik pengolahan ikan dan laboratorium daerah sehingga penulis dapat melihat langsung bagaimana kondisi kenyataan di lapangan.

⁴ Analisis SWOT dipilih dibandingkan dengan analisis PEST (*Policy, Economic, Social* dan *Technology*) karena SWOT dapat menganalisis tidak saja faktor eksternal yang mempengaruhi perkembangan suatu usaha tetapi juga faktor internal perusahaan. Selain itu, analisis SWOT juga memiliki pendekatan yang lebih seimbang antara faktor internal perusahaan dengan faktor diluar perusahaan yang kemungkinan dapat menjadi hambatan dalam mencapai tujuan utama perusahaan, sehingga perusahaan dapat mengantisipasi ancaman yang mungkin terjadi. Sebaliknya, analisis PEST hanya dapat menganalisis faktor-faktor diluar perusahaan seperti kondisi politik, peraturan yang terkait usaha, nilai tukar, penggunaan teknologi dan sebagainya. Namun demikian, analisis PEST dapat digunakan ketika ingin menganalisis lebih mendalam mengenai faktor eksternal yang menjadi ancaman berdasarkan analisis SWOT.

Tabel 1. Jenis dan Sumber Data

Aspek/Analisis	Variabel	Indikator	Jenis Data	Sumber
Perkembangan produksi dan nilai ekspor	Tren produksi dan nilai ekspor	Volume dan nilai produksi	Sekunder	KKP, BPS Provinsi Sulawesi Tenggara, Kendari, Pelabuhan perikanan Kendari
Performa, Vision, Strategy	Kemampuan teknis perusahaan	Standardisasi yang digunakan perusahaan	Primer	Wawancara
	Interaksi dengan Pemerintah Pusat dan daerah	1. Harmonisasi Kebijakan Pusat dan Daerah 2. Koordinasi Pemerintah Pusat dan Daerah 3. Perwakilan Pemerintah Pusat di Kantor Pusat di Jenewa 4. Koordinasi dengan perwakilan di Jenewa 5. Isu prioritas	Primer	Wawancara
	Kapasitas dalam memenuhi akses pasar Internasional	1. Keikutsertaan dalam penyusunan kebijakan 2. Transparansi 3. Harmonisasi 4. Koordinasi Teknis	Primer	Wawancara
	Kapasitas SDM dan Modal	1. Penggunaan peralatan Laboraturium untuk pengecekan standardisasi keamanan pangan 2. Struktur permodalan 3. SDM	Primer	Wawancara

Sumber: Ledezma, E. B dan Pena, A. M. C (2008)

Keterangan: Model yang digunakan disesuaikan dengan tujuan studi yang dilakukan oleh penulis

Wawancara mendalam yang dilakukan menggunakan daftar pertanyaan yang sudah disesuaikan dengan model PVS. Terdapat empat variabel yang akan dieksplorasi, yaitu: kemampuan teknis terkait dengan pengendalian mutu dan kualitas produk bahan pangan, kapasitas SDM dan modal, adanya interaksi antara pemerintah pusat, daerah dan perusahaan, serta kapasitas dan akses pasar Internasional.

Sedangkan, data sekunder didapatkan dari data statistik yang berasal dari data statistik perikanan tangkap Sulawesi Tenggara, data statistik perikanan pelabuhan perikanan Kendari, data statistik perikanan tangkap Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). Data-data tersebut seperti data tahunan statistik perikanan tangkap Sulawesi Tenggara, statistik perikanan dari pelabuhan perikanan Samudera Kendari, dan statistik ekspor hasil perikanan tangkap dari KKP.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kemampuan Teknis

Secara garis besar kemampuan teknis yang dimaksud adalah kemampuan perusahaan untuk dapat menjamin bahwa produk olahan yang dihasilkan terjaga mutu dan kualitasnya serta aman untuk dikonsumsi. Dalam hal ini, perusahaan yang berorientasi ekspor diwajibkan untuk memiliki standarisasi HACCP oleh pemerintah Indonesia. Standar HACCP adalah tuntutan utama pasar internasional dan sudah diakui oleh seluruh dunia.

Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa perwakilan perusahaan pengolahan perikanan Kendari, seluruh perusahaan yang berorientasi ekspor di Kendari sudah memiliki sertifikat HACCP. Selain keharusan memiliki sertifikasi HACCP, perusahaan juga harus memiliki standar operasional dan prosedur yang mengacu dari peraturan BSN untuk pengolahan gurita dan teri. Bahkan, sejak tahun 2012 khusus untuk perusahaan yang melakukan ekspor ke negara Uni Eropa, diharuskan untuk memiliki sertifikat tambahan yaitu *catch certificate*. Sertifikasi ini dimaksudkan untuk mengetahui asal negara dan lokasi penangkapan ikan. Tujuannya adalah untuk menghindari adanya penangkapan ikan ilegal, sesuai dengan peraturan UU Regulation No. 1005 tahun 2008.

Kemudian, jika terjadi kasus penolakan produk perikanan di negara tujuan ekspor maka pihak perusahaan dan KKP akan mendapatkan surat pemberitahuan penolakan tersebut. Pihak perusahaan sendiri sudah

memiliki tim *re-call* yaitu bagian pemasaran, produksi dan *quality control* untuk menangani masalah tersebut. Tim *re-call* tersebut akan melakukan pemeriksaan, evaluasi, melacak apa yang menjadi penyebab mengapa produk tersebut bermasalah. Setelah tim mengetahui sumber penyebabnya maka tim akan melakukan diskusi dengan pihak pimpinan perusahaan apakah akan merubah produk, melakukan pelabelan ulang atau menghancurkan produk. Informasi tersebut kemudian disampaikan kepada departemen ekspor. Apabila masalah terkait dengan keamanan pangan, maka produk akan ditolak. Jika terkait dengan *mislabelling*, maka produk akan dikemas ulang. Kemudian jika masalah terkait dengan ukuran, berat yang kurang maka produk akan diproses ulang.

Setiap perusahaan atau Unit Pengolahan Ikan (UPI) yang terkena status penolakan akan dievaluasi kembali oleh perwakilan KKP yaitu bagian pengawasan mutu (KKP, 2011). Evaluasi tersebut dilakukan untuk mengevaluasi kembali perusahaan yang terkena status penolakan atau *internal suspend*. Hasil evaluasi akan disampaikan oleh KKP kepada otoritas kompeten di negara tujuan sebagai bahan pertimbangan untuk membuka status *internal suspend*-nya. Apabila status tersebut telah dibuka, KKP melalui balai karantinanya akan menginformasikan melalui surat kepada UPI, dinas KKP di daerah dan perusahaan pengolahan perikanan bahwa UPI atau perusahaan yang bermasalah tersebut dapat melakukan ekspor kembali.

Interaksi antara Pemerintah Pusat, Daerah dan Perusahaan

Dalam kaitannya komunikasi antara pihak pemerintah pusat dan daerah, menurut beberapa perwakilan dari Pemerintah Pusat yaitu Ditjen P2HP mengatakan bahwa KKP melalui perwakilan dari Ditjen P2HP selalu menyampaikan setiap adanya perubahan dalam standarisasi perikanan kepada seluruh perusahaan perikanan di seluruh Indonesia. Penyampaian informasi tersebut dilakukan baik berupa informasi melalui surat ataupun sosialisasi langsung dari KKP di setiap daerah. Bahkan, pihak pemerintah pusat juga selalu mengundang perwakilan KKP di daerah dan perwakilan perusahaan serta asosiasi, guna menginformasikan syarat-syarat terbaru yang harus dipenuhi untuk ekspor apabila terdapat acara sosialisasi langsung dari negara tujuan ekspor. Tidak hanya sosialisasi yang dilakukan tetapi juga pembinaan tentang penerapan standarisasi yang berlaku pada seluruh perusahaan pengolahan ikan yang melakukan ekspor.

Kebijakan standarisasi dan sertifikasi untuk persyaratan ekspor sampai dengan saat ini masih menjadi wewenang pemerintah pusat yaitu BSN dan secara sektoral KKP bertindak sebagai *supporting* untuk *draft* dari standar tersebut. KKP diberi kewenangan untuk menyusun rancangan standar nasional sesuai kebutuhan, komoditas produk apa yang distandarkan setiap tahun maupun rancangan standar nasional yang akan direvisi. Akan tetapi dalam pelaksanaannya sebagian dari tugas-tugas sertifikasi tersebut diambil alih oleh pemerintah daerah. Contohnya,

untuk membuat *health certificate* sebagai salah satu persyaratan ekspor, maka dikeluarkan oleh Balai Pengujian dan Sertifikasi Hasil Perikanan (BPSHP) yang merupakan Unit Pelaksana Teknis Daerah dan UPTD Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi setempat. Oleh sebab itu, di setiap provinsi terdapat laboratorium Perikanan atau laboratorium Pengujian dan Pembinaan Mutu Hasil Perikanan untuk di tingkat kabupaten/kota. Setiap sampel produk yang akan diekspor harus melewati uji apakah sudah layak dan aman sesuai dengan standar keamanan pangan yang berlaku internasional. Walaupun, dikeluarkan oleh perwakilan daerah, verifikasi terhadap dokumen yang mendukung tetap dilakukan oleh pemerintah pusat. Hal ini disebabkan verifikasi untuk penerbitan sertifikasi dilakukan oleh tim khusus yang terdiri dari beberapa pakar perwakilan instansi terkait.

Selanjutnya, terkait dengan perwakilan khusus atau delegasi Indonesia yang ditempatkan di sekretariat CODEX di Jenewa untuk menangani standarisasi, sampai dengan saat ini Indonesia belum memiliki perwakilan. Akan tetapi, setiap ada sidang CODEX untuk pembahasan substansi sertifikasi seperti *food additives*, *fish* dan *fish product*, maka KKP bersama dengan Kementerian Pertanian dan Badan POM akan mengirimkan perwakilannya (Hasil wawancara dengan Perwakilan Ditjen P2HP).

Kapasitas dan Akses Pasar Internasional

Standarisasi untuk produk ekspor perikanan yang dimiliki oleh perusahaan

mayoritas berdasarkan permintaan dari negara pembeli. Artinya, jika negara tujuan ekspor menginginkan standar yang belum dimiliki oleh perusahaan seperti sertifikasi ketelusuran penangkapan (*catch certificate*) maka pihak perusahaan harus mengikuti standar tersebut. Jika perusahaan tidak memilikinya maka produknya menjadi tidak laku dijual di negara tersebut.

Berdasarkan hasil wawancara dengan perwakilan dari beberapa perusahaan pengolahan ikan di Kota Kendari, masing-masing negara seperti, Jepang, Amerika Serikat, dan Uni Eropa memiliki standar sendiri-sendiri. Namun, standarisasi yang diminta oleh negara Uni Eropa adalah standarisasi yang tersulit dibandingkan dengan negara Jepang dan Amerika. Untuk negara Jepang, pihak perwakilan dari Jepang sering melakukan inspeksi ke perusahaan untuk melihat dan mengevaluasi penerapan standarisasi HACCP yang dilakukan oleh perusahaan. Selain itu, pihak perwakilan dari Jepang sering mengadakan kerjasama dengan negara pengekspor dalam melakukan *grading* dan standarisasi sanitasi serta higienitas.

Selain sertifikat HACCP dan *catch certificate*, seluruh negara juga mewajibkan setiap perusahaan pengolahan ikan untuk melakukan pengecekan laboratorium lebih lanjut, guna uji mikrobiologi. Di Kendari, pengecekan laboratorium dilakukan oleh Laboratorium Perikanan Provinsi Kendari. Seluruh perusahaan pengolahan ikan yang melakukan kegiatan ekspor akan menyerahkan sampelnya untuk di uji standar keamanannya.

Untuk akses ekspor, mayoritas perusahaan pengolahan ikan di Kendari

adalah anak cabang perusahaan yang berada di Jakarta dan Surabaya. Oleh sebab itu, perusahaan-perusahaan tersebut hanya mengirimkan produk yang setengah jadi dan proses pengemasan akhir dilakukan di kantor pusat. Selain itu, produk yang dihasilkan di unit pengolahan belum dapat memenuhi kuota permintaan ekspor, sehingga produk yang berasal dari Kendari akan digabungkan dengan produk dari perusahaan pusat. Namun, di dalam pelabelan serta sertifikat ketelusuran ada keterangan produk bahwa penangkapan dan pengolahan dilakukan di Kendari. Selain faktor keterbatasan produk yang dihasilkan, belum tersedianya pelabuhan berstandar internasional dan fasilitas *cool storage* di Kendari juga menjadi salah satu kendala dalam melakukan ekspor langsung dari pelabuhan Kendari. Saat ini, jika akan melakukan ekspor, maka ekspor dilakukan melalui pelabuhan Makasar atau Surabaya.

Setiap perusahaan pengolahan ikan untuk pasar ekspor juga memiliki sertifikasi tambahan (sertifikasi pihak ketiga) selain sertifikasi wajib yang ditetapkan oleh pemerintah Indonesia. Misalnya, untuk melakukan ekspor ke Amerika Serikat diperlukan sertifikasi dari pihak ketiga yang dilakukan oleh lembaga independen di Indonesia. Selain itu, terdapat sistem *grading* yaitu A, B, dan C pada setiap perusahaan pengolahan perikanan. Predikat *grading* A adalah yang terbaik dan penentuan tersebut berdasarkan hasil pemeriksaan dari pemerintah pusat. Evaluasi juga dilakukan setiap tahunnya, apakah sertifikat yang dimiliki layak untuk diperpanjang atau tidak, baik untuk perusahaan ataupun sertifikasi yang

sifatnya perorangan untuk tenaga laboratorium.

Selanjutnya, sebagai upaya untuk meningkatkan akses pasar internasional. Pemerintah Indonesia selalu berupaya untuk menciptakan peluang pasar, terutama di Negara Amerika Serikat, Uni Eropa, dan Jepang. Hal ini disebabkan, mayoritas jumlah permintaan terbesar untuk gurita dan ikan teri adalah dari ketiga negara tersebut. Salah satu ajang promosi yang dilakukan di pasar Eropa contohnya adalah Pameran *Seafood International "European Seafood Exposition (ESE)"*⁵. Langkah strategis ini ditujukan untuk membantu pelaku usaha Indonesia dalam memasarkan, memperkenalkan dan mengembangkan produk di pasar internasional, khususnya di Uni Eropa. Selain itu, pemerintah Indonesia juga sudah banyak melakukan kerjasama melalui KKP dengan *Centre for the Promotion of Imports from Development Countries*, berupa kerjasama pelatihan dan transfer teknologi guna peningkatan kualitas produk perikanan Indonesia.

Kapasitas SDM dan Modal

Pada umumnya, perusahaan pengelolaan ikan di Kendari memiliki tenaga ahli yang bertugas untuk menjamin kualitas dan mutu produk. Selain itu, tenaga ahli tersebut juga bertugas untuk mengevaluasi serta bekerja sama dengan pihak laboratorium untuk pengecekan produk. Kemudian, untuk tenaga kerja perusahaan pengolahan ikan sifatnya adalah tenaga

kerja kontrak. Ini disebabkan produksi ikan sangat tergantung dengan musim, sehingga tidak setiap bulan ada ikan yang dapat diolah.

Setiap tenaga kerja pengolahan gurita/ikan teri sudah memiliki kemampuan dan pengetahuan yang sesuai dengan standar operasional pengolahan gurita/ikan teri yang baik. Perusahaan juga sering melakukan pelatihan kepada para pekerjanya. Bahkan, perusahaan juga melakukan kerjasama dengan para pemasok gurita/ikan teri agar pemasok gurita/ikan teri memberikan informasi mengenai pengolahan gurita/ikan teri yang baik kepada nelayan. Contohnya, dalam rangka menjamin mutu dan kualitas hasil tangkapan maka perusahaan gurita/ikan teri sudah memberikan beberapa standar yang harus dipatuhi oleh para pemasok gurita/ikan teri. Informasi tersebut diteruskan oleh para pemasok kepada para nelayan yang menjadi mitra usahanya. Ini disebabkan mayoritas perusahaan pengolahan gurita/ikan teri tidak memiliki kapal pencari gurita/ikan teri sehingga mereka melakukan kerjasama dengan para pemasok gurita/ikan teri yang ada. Dengan demikian, gurita/ikan teri yang diberikan kepada perusahaan pengolahan selalu dalam keadaan yang sesuai dengan standar bahan baku pengolahan.

Namun demikian, seluruh perusahaan pengolahan perikanan di Kendari masih belum memiliki laboratorium pengujian perikanan. Untuk menguji apakah produk yang mereka hasilkan memenuhi standar keamanan

⁵ Pameran *Seafood Internasional European Seafood Exposition* adalah pameran seafood rutin terbesar di dunia, diikuti oleh 1.600 pelaku usaha, baik pembeli maupun penjual produk perikanan, dari 140 negara.

pangan, perusahaan memiliki kerjasama dengan laboratorium pemerintah daerah Provinsi Sulawesi Tenggara. laboratorium tersebut sudah memiliki ISO 17025 yaitu mengenai persyaratan laboratorium pengujian dan ISO 17020 sebagai laboratorium inspeksi.

Berdasarkan hasil wawancara dengan kepala laboratorium di Kendari, kondisi laboratorium yang ada saat ini masih cukup memenuhi standar untuk pemeriksaan standarisasi mutu dan keamanan bahan baku dan hasil produk olahan perikanan. Namun, pihak laboratorium sendiri memiliki kendala dalam keterbatasan tenaga kerja serta dana untuk pengembangan laboratorium. Kendala tersebut dirasakan sejak adanya perubahan dalam struktural organisasi, yaitu perubahan dari Ditjen menjadi Badan. Dampak langsung yang dirasakan yaitu dari sisi anggaran, dimana pihak laboratorium kesulitan mendapatkan

dana penganggaran peralatan dan pengadaan media. Anggaran yang ada hanya untuk operasional, pembinaan dan peningkatan SDM. Akibatnya peralatan pengujian yang digunakan sudah tidak *up to date* dan kurang sensitif/teliti dalam pengukuran. Padahal pengadaan peralatan untuk pengecekan laboratorium sangat penting sekali dan harus sesuai dengan perkembangan teknologi yang ada.

Analisis Unsur SWOT untuk Perusahaan Pengolahan Ikan

Berdasarkan analisis yang mengacu pada model PVS maka Tabel 2 menggambarkan empat kelompok kemungkinan alternatif strategi yang dapat dilakukan oleh perusahaan. Tabel 2 adalah matrik strategi yang dapat dilakukan oleh perusahaan.

Tabel 2. Hasil Analisis Matriks SWOT

Faktor-Faktor Internal dan Eksternal	Kekuatan	Kelemahan
	S1 Terjalannya hubungan yang baik antara pihak perusahaan dengan para pelanggan di negara tujuan ekspor.	W1 Terbatasnya jumlah tenaga ahli perikanan di perusahaan dan laboratorium pengujian
	S2 Memiliki sertifikat HACCP yang telah diakui di dunia	W2 Peralatan pengujian di laboratorium yang terbatas
	S3 Memiliki sertifikat tambahan (<i>Catch Certificate</i>) untuk yang melakukan ekspor ke Uni Eropa	W3 Ketersediaan bahan baku yang sangat tergantung dengan musim
	S4 Memiliki budaya perusahaan yang menjaga kualitas produknya	W4 Belum ada perwakilan khusus dari Indonesia yang menangani standarisasi di sekretariat CODEX di Jenewa.
	S5 seluruh perusahaan yang di survei sudah memiliki pembeli tetap di negara tujuan ekspor	W5 Ekspor tidak dapat langsung dilakukan dari Kendari, melainkan dari kantor pusat di Jakarta atau di Surabaya.
	S6 Memiliki fasilitas produksi yang baik dan sesuai dengan standar HACCP	W6 Keterbatasan sarana infrastruktur pelabuhan dan tidak tersedia fasilitas <i>cool storage</i>
	S7 Memiliki hubungan baik dengan pemasok bahan baku, sehingga kontinuitas bahan baku terjamin	
	S8 Terjalin interaksi yang baik antara pemerintah pusat (KKP), pemerintah daerah, dan pihak perusahaan	

Tabel 2. Hasil Analisis Matriks SWOT (lanjutan)

	S9 Terdapat laboratorium perikanan atau laboratorium pengujian dan pembinaan mutu hasil perikanan untuk di Kota Kendari	
	S10 Terdapat evaluasi terhadap sertifikat HACCP yang dimiliki perusahaan dan juga untuk tenaga ahli pengujian di laboratorium	
	S11 Terdapat kerjasama yang terjalin baik antara pemerintah Indonesia dengan Negara tujuan ekspor perikanan	
	S12 Tingkat pendidikan karyawan perusahaan yang relatif baik	
	S13 Terdapat pelatihan bagi SDM perusahaan dan tenaga penguji laboratorium untuk pengembangan SDM	
Peluang	Strategi SO	Strategi WO
O1 Tingginya permintaan akan Gurita dan Ikan Teri dari Negara Uni Eropa dan Jepang	SO1 Penetrasi pasar untuk meningkatkan pangsa pasar melalui kegiatan pemasaran yang efektif, misalnya dengan mengikuti ajang pameran internasional (S6, S5, S8, S11, O2, O3, O5)	WO1 Pengembangan produk yang bertujuan untuk meningkatkan penjualan dengan melakukan diferensiasi produk (W2, O1, O3, O4)
O2 Kebijakan pemerintah yang mendorong ekspor gurita dan ikan teri	SO2 Memberikan pelayanan yang baik untuk dapat memaksimalkan kepuasan konsumen (S1, S2, S3, S4, O1)	WO2 Menambah jumlah tenaga ahli atau meningkatkan ketrampilan dan pengetahuan karyawan perusahaan dan tenaga lab penguji (W3, O4, O5)
O3 Harga jual yang cukup tinggi di pasar internasional	SO3 Meningkatkan manajemen penerapan sistem HACCP untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan (S1, S3, S4, S6, S9, S10, S12, S13, O4)	WO3 Menambah atau memperbaiki peralatan pengujian yang dibutuhkan di laboratorium (W2, O1, O3)
O4 Banyak tenaga kerja yang tersedia di Indonesia	SO4 Membina dan mempertahankan hubungan baik dengan pihak importir dan pemasok bahan baku (S1, S5, S7, O5)	WO4 Melengkapi sarana dan prasarana untuk dapat melakukan ekspor langsung dari Kendari (W5, W6, O1, O2, O3)
O5 Kerjasama yang dilakukan oleh pemerintah Indonesia dengan negara tujuan ekspor untuk meningkatkan kualitas hasil perikanan		WO5 Memberikan perwakilan untuk menghadiri pertemuan tentang standarisasi di kantor perwakilan di Jenewa (W4, O5)
Ancaman	Strategi ST	Strategi WT
T1 Semakin berkurangnya pasokan guritadan ikan teri yang diduga karena stok ikan mulai berkurang	ST 1 Melakukan diversifikasi produk, tidak hanya mengolah gurita dan ikan teri, misalnya ikan demersal seperti kakap, kerapu yang cukup banyak jumlahnya di Sulawesi (S7, T1)	WT 1 Memberikan Pelatihan khusus kepada karyawan, pekerja di perusahaan tentang standarisasi HACCP dan standarisasi lainnya yang diperlukan (W1, W2, T2, T3)
T2 Sulitnya perusahaan dalam mengikuti permintaan standar yang cukup tinggi khususnya dari Negara Uni Eropa	ST 2 Melakukan riset pasar khususnya untuk negara tujuan ekspor seperti Jepang, Amerika dan Uni Eropa untuk memonitor perkembangan harga dan selera konsumen serta mencari solusi bagi penjualan guritadan ikan teri di masa akan datang (S1, S2, S3, S4, S5, S6, S8, S11, S13, T2, T3, T4)	WT 2 Melakukan kerjasama yang baik dengan pihak pemerintah pusat, daerah dan pihak importir (W4, W5, W6, T2, T3, T4)
T3 Tingginya tingkat persaingan dengan perusahaan sejenis baik yang terdapat di dalam negeri ataupun luar negeri	ST 3 Meningkatkan kepercayaan importir terhadap perusahaan dengan memberikan kualitas pelayanan terbaik dan menjaga mutu kualitas produk yang dihasilkan dengan menjaga standar sesuai permintaan importir (S1, S2, S3, S4, S5, T2, T3)	WT 3 mencari investor untuk pembangunan sarana infrastruktur mendukung seperti cool storage dan pelabuhan berstandar internasional sehingga dapat langsung ekspor ke negara tujuan (W5, W6, T3)
T4 Kondisi perekonomian Negara Uni Eropa yang kurang baik		

Sumber: Data Primer (2013), diolah.

Berdasarkan matrik pada Tabel 2 dilakukan pembobotan untuk menentukan alternatif strategi yang diprioritaskan. Setiap alternatif yang telah ditentukan dihubungkan keterkaitannya dengan unsur-unsur SWOT yang ada dan dirangking untuk mengetahui strategi terbaik apa yang harus dilakukan. Tabel 3 ini menunjukkan nilai dari masing-masing alternatif strategi yang dilakukan. Kemudian, strategi terbaik dipilih berdasarkan urutan rangking tiga besar dari nilai tertinggi.

Berdasarkan hasil perhitungan pada Tabel 3 maka didapatkan tiga alternatif utama strategi terkait dengan implementasi standarisasi:

1. Meningkatkan manajemen penerapan sistem HACCP dan menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

Strategi ini termasuk dalam dalam kategori kemampuan teknis perusahaan. Tujuan penerapan strategi ini adalah agar dalam jangka

panjang perusahaan senantiasa dapat melakukan ekspor hasil produk pengolahan ikannya ke negara tujuan ekspor. Selain itu perusahaan juga harus dapat selalu mengikuti perkembangan standarisasi yang ada agar produk yang dihasilkan selalu dapat diterima oleh negara tujuan ekspor. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan melakukan sosialisasi dan pelatihan terkait dengan standarisasi HACCP pada umumnya serta standarisasi lainnya (misalnya *catch certificate*) kepada seluruh pegawai perusahaan. Selain itu, sosialisasi standarisasi juga disampaikan kepada nelayan tentang bagaimana cara penangkapan ikan yang sesuai standar, dan sebagainya. Kemudian untuk tenaga laboratorium juga diberikan pelatihan serta penyediaan peralatan yang mengikuti kebutuhan dalam pemeriksaan standar keamanan bahan pangan yang diperlukan.

Tabel 3. Hasil Penilaian Analisis SWOT

Alternatif Strategi	Unsur-Unsur SWOT Terkait	Nilai	Rangking
SO			
SO1	S5, S8, S11, O2, O3, O5	22	3
SO2	S1, S2, S3, S4, O1	20	4
SO3	S1, S3, S4, S6, S9, S10, S12, S13, O4	36	1
SO4	S1, S5, S7, O5	15	6
ST			
ST1	S7, T1	5	13
ST2	S5, S6, S8, S11, T2, T3, T4	19	5
ST3	S1, S2, S3, S4, S5, T2, T3	26	2
WO			
WO1	W2, O1, O3, O4	13	8
WO2	W3, O4, O5	10	10
WO3	W2, O1, O3	10	10
WO4	W5, W6, O1, O2, O3	12	9
WO5	W4, O5	7	11
WT			
WT1	W1, W2, T2, T3	14	7
WT2	W4, W5, W6, T2, T3, T4	14	7
WT3	W5, W6, T3	6	12

Sumber: Perhitungan penulis, (2012)

2. Meningkatkan kepercayaan importir terhadap perusahaan dengan memberikan kualitas pelayanan terbaik dan menjaga mutu kualitas produk yang dihasilkan dengan menjaga standar sesuai permintaan importir.

Strategi ini sangat diperlukan oleh setiap perusahaan agar barang yang diproduksi dapat diterima dengan baik di negara tujuan ekspornya. Pihak perusahaan seharusnya dapat memanfaatkan adanya hubungan baik antar negara, dan hubungan kerjasama yang baik antara pihak perusahaan dengan importir. Pihak perusahaan harus gencar mengikuti ajang promosi seperti pameran di tingkat internasional dalam mempromosikan produk yang dihasilkannya. Selain itu, pihak perusahaan juga dapat memanfaatkan sarana internet sebagai salah satu cara mempromosikan produk yang dihasilkan. Pihak perusahaan juga harus selalu menjaga kualitas standardisasi yang dimiliki baik untuk standar bagi perusahaan ataupun bagi tenaga ahli di dalam perusahaan. Dengan demikian, akses pasar internasional perusahaan semakin terbuka lebar.

3. Penetrasi pasar untuk meningkatkan pangsa pasar melalui kegiatan pemasaran yang efektif.

Strategi ini sangat bermanfaat bagi pengembangan usaha dalam jangka panjang agar berorientasi pada pasar internasional. Oleh karena itu, selain menjaga hubungan baik dengan perusahaan importir, perusahaan juga harus dapat melihat peluang

kerjasama dengan perusahaan di negara lainnya. Misalnya mencoba untuk bekerjasama dengan importir dari Timur Tengah yang saat ini pasarnya mulai banyak diminati oleh para eksportir perikanan. Untuk dapat melakukan strategi tersebut pihak perusahaan harus dapat meningkatkan sistem pelayanan dengan cara memberikan jaminan untuk dapat mengatasi segala bentuk keluhan atau permasalahan yang terjadi pada saat pengiriman permintaan produk pesanan dengan cepat untuk memenuhi kepuasan konsumennya. Selain itu, pihak pemerintah daerah kota Kendari juga seharusnya dapat menyediakan sarana pendukung seperti penyediaan *cool storage* dan menjadikan pelabuhan Kendari berstandar internasional. Dengan demikian, perusahaan pengolahan perikanan di Kendari dapat langsung melakukan ekspor ke negara tujuan tanpa harus ke kantor cabang di Jakarta atau di Surabaya. Pihak pemerintah daerah kota Kendari dapat mencobamenawarkan langkah pembangunan ini kepada investor swasta sebagai alternatif pendanaan dalam pembangunannya.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI KEBIJAKAN

Berdasarkan hasil model PVS maka terdapat empat komponen dasar yang cukup berperan dalam implementasi standardisasi di beberapa perusahaan pengolahan ikan teri di Kendari. Komponen pertama adalah kemampuan teknis perusahaan untuk menjaga mutu dan kualitas serta keamanan suatu

produk. Untuk itu setiap perusahaan wajib untuk memiliki standardisasi HACCP dan memenuhi standardisasi tambahan sesuai permintaan negara tujuan ekspor.

Komponen kedua berupa interaksi antara pemerintah pusat, daerah, dan perusahaan. Interaksi yang terjalin relatif sudah cukup baik dan jika terjadi permasalahan terkait dengan ekspor maka perusahaan juga sudah memiliki tim tersendiri yang berkoordinasi dengan pemerintah.

Komponen ketiga adalah kapasitas dan akses pasar internasional. Setiap negara ekspor memiliki standar masing-masing dan Uni Eropa adalah pasar yang memiliki tingkat standardisasi paling tinggi dibandingkan dengan pasar Amerika Serikat dan Jepang. Di Kendari belum tersedia fasilitas yang mendukung untuk dapat melakukan ekspor langsung dari pelabuhan Kendari sehingga dapat menjadi penghambat dalam akses langsung ke pasar internasional.

Dan komponen yang keempat adalah kapasitas SDM dan modal. Dalam hal

ini, setiap perusahaan pengolahan ikan di Kendari relatif sudah cukup memiliki kemampuan dan pengetahuan yang baik mengenai standardisasi gurita dan ikan teri. Namun demikian, laboratorium pengujian di Kendari masih memiliki kendala dalam keterbatasan SDM dan peralatan pengujian.

Selain itu ada beberapa alternatif strategi yang dapat diterapkan oleh perusahaan pengolahan ikan di Kendari terkait dengan implementasi standardisasi. Alternatif strategi tersebut meliputi meningkatkan manajemen penerapan sistem HACCP dan menjaga kualitas produk yang dihasilkan; meningkatkan kepercayaan importir terhadap perusahaan dengan memberikan kualitas pelayanan terbaik dan menjaga mutu kualitas produk yang dihasilkan dengan menjaga standar sesuai permintaan importir; dan penetrasi pasar untuk meningkatkan pangsa pasar melalui kegiatan pemasaran yang efektif.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1994). *Persyaratan Bahan Baku Ikan Teri Nasi Setengah Kering (SNI 01-3466-1994)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1994). *Proses Produksi Ikan Teri Nasi Setengah Kering (SNI 01-3471-1994)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1994). *Syarat Mutu Ikan Teri Nasi Setengah Kering (SNI 01-3461-1994)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2002). *Penanganan dan Pengolahan Gurita (Octopus sp) utuh beku (SNI 01-6941-2002)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- BPS. (2010). *Data Tahunan Statistik Perikanan Tangkap Sulawesi Tenggara 2009*. Kendari: Badan Standardisasi Nasional.
- CODEX Alimentarius. (2003). *Code of Practice for Fish and Fishery Products. CAC/RCP 52-2003*. Diunduh tanggal 15 September 2011 dari www.codexalimentarius.net
- FAO. (2011). *Globefish: Highlights a quarterly update on world seafood markets*. Roma: UN Fisheries and Aquaculture Policy and Economics Divisions.
- IICA. (2007). *Performance, Vision and Strategy (PVS) for National Food Safety Services*. San Jose, Costa Rica.

- KKP. (2011). *Statistik Ekspor Hasil Perikanan*. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan Direktorat Pemasaran Luar Negeri.
- KKP. (2011). *Statistik Perikanan Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari*. Kendari: Kementerian Kelautan dan Perikanan Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap.
- Kotler, P. (1997). *Manajemen Pemasaran, Analisis, Perencanaan dan Kontrol Jilid 1*. Jakarta: PT. Prenhallindo.
- Lambaga, A. (2009). Akselerasi Ekspor Produk Perikanan Indonesia Melalui Penerapan Standar. *Prosiding PPI Standardisasi Makassar*, 3 Juni 2009.
- Ledezma, E. dan A. M. Cordero Peña. (2008). *Performance, Vision And Strategy (PVS): For Sanitary and Phytosanitary Measures: an Institutional Vision*. Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA).
- Vietnam Association of seafood Exporters and Producers (VASEP). (2012). *Japanese Octopus market in June 2012*. Diunduh tanggal 27 Agustus 2012 dari http://www.eng.vasep.com.vn/Report-seafood-export/252_5964/Japanese-octopus-market-in-June-2012.htm
- WTO. (2011). *An Overview of Tools Developed by International Organizations to Evaluate Sanitary and Phytosanitary (SPS) Capacity*. Edisi 2.