

© 2004 Setia Mangunsong
Makalah Pribadi / TKL-Khusus
Falsafah Sains (PPS 702)
Sekolah Pasca Sarjana / S3
Institut Pertanian Bogor

Posted: 29 December, 2004

Dosen:
Prof Dr Ir Rudy C Tarumingkeng

HARMONISASI SISTEM PENGAWASAN MUTU HASIL PERIKANAN SEBAGAI SALAH SATU STRATEGI UNTUK MENANGGULANGI MASALAH EKSPOR IKAN TUNA KE UNI EROPA

Oleh:

Setia Mangunsong

C561030164

setiamm@yahoo.com

=====

I. Pendahuluan

Perdagangan internasional produk perikanan dewasa ini tidak lagi hanya dipengaruhi oleh faktor permintaan dan penawaran, tetapi juga sangat ditentukan oleh hasil-hasil konvensi dan perjanjian internasional perikanan. Perjanjian internasional yang berpengaruh langsung bahkan cenderung mengatur mekanisme perdagangan komoditi perikanan dipasar internasional antara lain; a). perjanjian internasional yang bernuansa menjaga kelestarian sumberdaya perikanan, seperti *Code of Conduct for Responsible Fisheries*, *International Convention for the Concervation of Atlantic Tuna (ICCAT)*, *Indian Ocean Tuna Comisi3n dan Agreement on Straddling Stocks*. b). perlindungan internasional terhadap satwa yang terancam punah seperti *Convention on Interntional Trade of Endangered Species (CITES)* dan c). perjanjian internasional tentang perdagangan seperti GATT/WTO, termasuk didalamnya perjanjian *Sanitary and Phytosanitary Measures (SPS)* dan *Agreement on Technical Barriers to Trade* Termasuk didalamnya bidang pengawasan dan

pengendalian mutu hasil perikanan

Dengan adanya perjanjian ini dan dalam upaya meningkatkan perekonomian nasional serta pemulihan ekonomi, sektor kelautan dan perikanan memiliki peranan penting khususnya dalam menyerap lapangan kerja serta penghasil devisa,

Uni Eropa yang dulu terdiri hanya 15 negara ,sekarang sudah menjadi 25 negara mengimpor produk hasil perikanan lebih dari 40 % total kebutuhan ikannya, merupakan salah satu pasar ekspor hasil perikanan dan kelautan dari Indonesia. Dengan adanya ketergantungan terhadap produk perikanan dari negara ketiga, maka peluang ini harus dapat dimanfaatkan seoptimal mungkin, dengan upaya meningkatkan kualitas dan kuantitas produk perikanan dan kelautan dipasar Uni Eropa. Bagi UE, Indonesia merupakan mitra dagang yang sangat potensial untuk produk perikanan dan kelautan hal ini dapat di lihat dari jumlah *Approval Number* perusahaan pengolah perikanan di Indonesia yang melakukan ekspor produk hasil perikanan ke UE. Beberapa jenis komodi utama hasil perikanan di pasar UE, antara lain : Swordfish, Ikan Marlin, Tuna (Segar, loin maupun dalam bentuk tuna kaleng), Oil fish, Udang (black tiger shrimps maupun black pink shrimps serta frog legs.

Permasalahan utama produk perikanan Indonesia ke UE adalah kualitas atau jaminan mutu yang umumnya tidak sesuai dengan standard yang diberlakukan oleh Uni Eropa. Komisi UE sejak pertengahan tahun 2003 sampai awal tahun 2004 telah memasukan sejumlah eksportir perusahaan pengolah perikanan (establishment) Indonesia dalam daftar *Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)* dan frekuensi ini cenderung meningkat, karena masih banyaknya eksportir Indonesia memenuhi standard yang berlaku. Penyebab *Rapid Alert System (RAS)* adalah karena ditemukannya beberapa jenis komoditi ikan yang miliki kandungan histamine yang sangat tinggi (tuna), swordfish yang tercemar oleh logam berat (cadmium dan mercury),

II . HAMBATAN EKSPOR PRODUK PERIKANAN

2.1. Hambatan Tarif

Permintaan terhadap produk perikanan baik untuk pasar domestik maupun internasional terhadap produk tuna akan terus meningkat seiring dengan meningkatnya laju pertumbuhan penduduk, kenaikan pendapatan (income), terjadinya pergeseran selera konsumen dari "*Red Meat*" menjadi "*White Meat*" serta menurunnya konsumsi daging sebagai akibat dari merebaknya berbagai penyakit ternak seperti BSE (*bovine spongiform encephalopathy*) dan penyakit mulut dan kuku. Disamping itu, akhir – akhir ini juga terlihat meningkat permintaan "*organic food*" termasuk "*organic fish*" khususnya dinegara-negara maju.

Sementara itu kebijakan UE dibidang perikanan yang diatur secara khusus dalam *Common Fisheries Policy* (CFP) masih tetap didominasi oleh upaya pemantapan terhadap pengaturan sistem penangkapan dalam rangka pemanfaatan dan pengolahan sumberdaya perikanan (laut) secara lestari. Adapun program-program yang dicanangkan meliputi : pengaturan penangkapan ikan diwilayah pantai (6 – 12 mile), pengaturan sistem pemberian quota dan TAC (Total allowable catch), penanggulangan pencemaran laut, peningkatan kemampuan MCS (Monitoring Control and Surveillance), pengaturan sistem subsidi perikanan dan pengembangan kemitraan penangkapan ikan dengan negara ketiga. Disamping itu, dalam mengkonsolidasikan berbagai peraturan perundangan, UE terus mengupayakan untuk menjaga adanya konsistensi dari setiap kebijaksanaan pembangunan dengan upaya pelestarian lingkungan. Dalam perdagangan internasional dikenal adanya hambatan tarif dan hambatan non tariff . Untuk melindungi daya saing sektor perikanan, Uni Eropa juga memberlakukan sistem quota dan tarif bea masuk yang tinggi, selain ketentuan *anti - dumping* serta *countervailing measures*. Tarif bea masuk yang dikenakan sangat bervariasi dari negara – negara dan dari species ke species. Sedang *anti – dumping* dan *countervailing duty*, sampai saat ini hanya diberlakukan oleh Uni Eropa terhadap ikan salmon yang diimpor dari Norwegia yaitu sebesar 10,8% dan 3,6%. *Safeguard measures* juga hanya dipakai oleh Uni Eropa untuk melindungi industri domestik budidaya ikan salmon terhadap harga salmon yang sangat rendah dari

Norwegia. Sampai saat ini peraturan tersebut belum pernah digunakan terhadap negara – negara berkembang.

Dengan tingginya tarif bea masuk impor produk perikanan ke UE, maka daya saing komoditi perikanan Indonesia khususnya ikan tuna kaleng menjadi sangat lemah. Hal ini disebabkan karena tarif bea masuk ikan tuna yang diberlakukan adalah sebesar 24%, padahal ikan tuna kaleng merupakan komoditi andalan ekspor dari beberapa negara anggota ACP dengan tarif bea masuk nol persen. Oleh karena itu dalam beberapa tahun terakhir ini telah terjadi pergeseran dalam dominasi ekspor ikan tuna kalengan dari negara-negara ASEAN ke negara-negara anggota ACP khususnya di Afrika.

2.2 Hambatan Non Tarif .

Uni Eropa memberlakukan berbagai hambatan non – tarif khususnya standard mutu dan sanitasi serta isu lingkungan. Hambatan non – tarif untuk sektor perikanan terutama : (a) **Harmonisasi sistem pengawasan mutu** ; sesuai dengan Council Directive No. 97/296/EC, hanya unit pengolahan/eksportir “terdaftar” (*mempunyai Approval Number*) dari negara-negara yang mempunyai sistem pembinaan mutu yang equivalent (harmonized countries) dengan sistem yang berlaku di Uni Eropa yang diizinkan untuk mengekspor produk perikanan ke negara-negara Uni Eropa. (b) **Sertifikat Ekspor** – Setiap ekspor produk perikanan diwajibkan untuk dilengkapi dengan sertifikat mutu (*quality certificate*) dan sertifikat kesehatan (*health certificate*). Namun untuk ekspor ke Uni Eropa, maka bahasa yang dipergunakan dalam sertifikat harus sesuai dengan **bahasa nasional negara tujuan**. Disamping itu, sertifikat hanya boleh ditanda tangani oleh inspektur yang telah ter – akreditasi dengan menggunakan tinta yang warnanya sesuai. Apabila persyaratan ini tidak dipenuhi, maka ekspor produk perikanan tersebut akan ditahan.(c) **Standard Sanitasi** – Sesuai dengan **Council directive No. 93/99/EEC** dan **No. 2000/207/EEC**, maka semua produk makanan termasuk hasil perikanan yang di ekspor ke Uni Eropa mutu sanitasinya harus sesuai dengan standar yang diberlakukan oleh Uni Eropa. Akan tetapi, dalam kenyataan standar sanitasi ini sering diberlakukan secara tidak transparan atau diskriminatif (menggunakan standar ganda). Misalnya : dalam

peraturan Uni Eropa tidak ada persyaratan yang menyebutkan bahwa udang beku (kecuali udang rebus beku) harus bebas dari bakteri *salmonella*. Namun dalam peraturan nasional yang dipakai negara – negara anggota Uni Eropa dengan tegas mempersyaratkan bahwa semua ekspor udang beku harus bebas dari bakteri pathogen.(d) **Standard mutu** – walaupun standar mutu yang dipakai relatif lebih lunak dibandingkan dengan standar sanitasi, namun pengujian mutu secara organoleptik masih merupakan cara konvensional yang dulunya lazim dipakai untuk menentukan kualitas dan penerimaan produk perikanan impor di pelabuhan masuk namun dewasa ini diterapkan pula pengujian mikrobiologi dan kimia secara ketat dan akan dikenakan sanksi atau embargo, apabila mutu produk yang diekspor dinyatakan tidak memenuhi standar yang dipersyaratkan.

III. Stándar Mutu yang merupakan Hambatan Non Tarif

Untuk mengawasi standar sanitasi dan mutu produk perikanan impor, akhir akhir ini Uni Eropa mengadakan pengujian laboratorium secara acak (*random sampling*) yang dikenal dengan *Rapid Alert System (RAS)* produk hasil perikanan disetiap pelabuhan masuk utamanya untuk Ikan Tuna segar Apabila produk perikanan yang diekspor ke Uni Eropa oleh suatu perusahaan mutunya dianggap '*meragukan*' maka seluruh pelabuhan masuk dan pejabat verteriner di negara anggota Uni Eropa akan '*diingatkan*' untuk mewaspadaai (menguji kembali) terhadap produk yang mencurigakan tersebut. Pengujian Ikan Tuna terutama dilakukan untuk Histamin dan Logam berat ,karena kedua duanya harus dicegah agar tidak membahayakan konsumen

3.1 Histamin

Upaya Pencegahan perkembangan histamin pada produk tuna dalam semua tahapan penanganan dan pengolahan di kapal, pembongkaran dan transportasi ke perusahaan untuk kegiatan ekspor harus menerapkan Good Handling Practices (GHP) dan Good Manufacturing Practices (GMP). Penerapan GHP dan GMP ini dengan persyaratan antara lain : (a) Semua kapal penangkap tuna harus di

monitor suhu penyimpanan dan pendinginan setiap jam selama proses penangkapan berlangsung, agar suhu tuna dapat dipertahankan dibawah 4.4⁰C. Penekanan suhu ini disebabkan oleh karena formasi histamin dari *histidina decarboxilation* yang dapat memperkecil suhu dibawah 4.4⁰C. Untuk produk tuna beku di kapal suhu maksimum yang harus dipertahankan adalah - 18⁰C. (b) Setelah proses penangkapan, tuna harus dimatikan dengan segera diikuti oleh pendarahan, dan apabila ada tuna yang mati di tempat pendaratan, maka harus dilakukan uji organoleptik dan hanya tuna yang bermutu baik yang memenuhi stadard UE yang dipergunakan untuk proses selanjutnya.

Kondisi minimum produk tuna adalah sebagai berikut :

- ✓ Penampakan : Bersih, cerah dan bersisik dan Tidak ada indikasi yang berpengaruh terhadap kerusakan fisik dan lendir pada permukaan tuna.
- ✓ Mata : Cembung dan cerah serta bening
- ✓ Insang : Merah, berbau segar dan tertutp lendir bening
- ✓ Tekstur : Kompak dan solid (jika ditekan dengan tangan/jari)

Pengawas mutu di perusahaan dan laboratoirum harus mencek record keeping suhu tuna ketika didaratkan di tempat pendaratan, diukiti dengan contoh, paling sedikit 9 sampel per batch untuk di lakukan uji oraganoleptik dan histamin. Selama tidak ditempat pendaratan dan transporatasi ke perusahaan, tuna harus disimpan pada kondisi yang dingin dengan mempergunakan "*Slurry ice*" atau "*Chilled Sea Water*" dalam cold box yang berinsulasi. Tindakan pencegahan segera di lakukan terhadap perubahan suhu (*temperatura abuse*) dan matahari selama pengangkutan ke perusahaan.

Selama penanganan dan proses di persuhaan, sistem rantai dingin harus di pertahankan (*maximum of core temperatura 4.4⁰C*) dan diikuti dengan pengecekan setiap jam dalam semua tahapan proses.

Health Certificate (HC) merupakan permasalahan jika suhu setiap proses mengikuti standar UE dan sekaligus hasil uji organoleptik terhadap kadar histamine mengacu pada standar UE. Dari Sembilan (9) sampel yang diuji persyaratan yang di ikuti sebagai berikut; (a) Nilai harus tidak lebih dari 100 ppm (b) Dua sampel harus

mempunyai nilai lebih dari 100 ppm; tetapi tidak kurang dari 200 ppm (c) Tidak ada sampel yang mempunyai nilai lebih dari 200 ppm.

3.2 Logam Berat

Bahan Kimia berupa logam berat atau logam lainnya yang Keberadaannya pada batas tertentu dalam produk pangan, air dan udara tidak dikehendaki. Bahan ini mungkin ada dalam produk pangan sebagai akibat dari berbagai [ían] dalam : proses produksi, pengemasan, transportasi atau dari kontaminasi lingkungan.

Kehadiran logam-logam berat yang terdapat disuatu perairan laut dapat berasal dari dua (2) sumber, yaitu dapat terjadi secara alamiah (Natural) dan terjadi sebagai akibat dari aktivitas manusia (*Anthropogenic*), contohnya pada kegiatan pertambangan.

Cemaran kimia ini disebabkan oleh elemen kimia metalik yang memiliki berat atom dan densitas yang tinggi, dan jika konsentrasi pada elemen ini Sangat rendah, maka dapat bersifat racun bagi makhluk hidup.

Ada beberapa unsur yang terdapat pada logam berat antara [ían] : Merkuri (Hg), Cadmium (Cd), Plumbum (Pb), Arsen (As) dll.

- **Merkuri (Hg)** – [ían] a salah satu logam berat yang berbahaya dan dapat terjadi secara alamiah dilingkungan, sekaligus merupakan hasil perombakan mineral di alam melalui proses cuaca dan iklim dari air dan angin serta berupa logam cair berwarna putih keperakan, mengkilat dan tidak berbau dapat ditemukan di udara, tanah dan air dekat tempat-tempat kotor dan berbahaya
- Dapat berikatan dengan senyawa [ían] seperti klorin, sulfur atau oksigen membentuk senyawa atau merkuri dan secara alamiah merkuri dapat terjadi dalam beberapa bentuk dilingkungan/alam. Biasanya secara alamiah pula ditemukan/berada pada ikan laut atau kekerangan. $\pm 1,0$ ppm. Merkuri dapat masuk ke dalam tubuh manusia melalui penyerapan udara yang dapat mengandung bau/upa metalik merkuri atau ketika mengkonsumsi makanan yang tercemar merkuri. Ketika menyerap uap merkuri, 80 % merkuri akan masuk ke dalam darah secara langsung dari

paru-paru dan secara cepat menyebar kebagian tubuh lain seperti otak dan ginjal.

- Batas penggunaan merkuri di Indonesia (SK DIRJEN POM, 1989) dan dinegara asia tenggara lainnya seperti Malaysia yang membatasi cemaran merkuri dalam produk pangan berkisar antara 0,003 – 0,5 mg/kg (ppm). CAC membatasi cemaran produk merkuri hanya dalam produk ikan sebesar 0,5 – 1,0 ppm dan air 0,001 mg/l. Sementara untuk negara-negara di Uni Eropa dan Australia hanya dalam produk ikan sebesar 0,5 – 1,0 ppm dan Amerika melalui *NATIONAL PRIMARY DRINKING WATER REGULATIONS* menetapkan batas cemaran merkuri dalam air sebesar 0,002 ppb. Jenis produk perikanan yang mengandung mercury (Hg) adalah jenis kerang (bivalve) khususnya pada *kerang darah, kerang hijau dan jenis ikan lainnya seperti tongkol, kakap merah dan ikan bawal hitam*.
- **Kadmium (Cd)** – merupakan logam berat yang ditemukan secara alami dan dalam kerak bumi, sebagai mineral yang terkait dengan unsur lain seperti oksigen, kolrin atau sulfur. Kadmium ini dapat berupa logam lunak yang berwarna putih perak dan tidak memiliki rasa ataupun aromah serta dapat digunakan di industri sebagai bahan untuk pembuatan baterai, pigmen, pelapisan logam dan plastik kadmium. Senyawa yang terdapat pada kadmium ini dapat bersifat *Karsinogenik* dan bersifat racun kumulatif, serta apabila dalam kondisi asam lemah, maka sat ini akan mudah teraborsi ke da;am organisme.
- Sebanyak 5% kadmium iserap melalui saluran pencernaan, dan dapat terakumulasi dalam liver dan ginjal. Selain laluran pencernaan dan paru-paru, organ yang paling parah akibat pencemaran kadmium adalah Ginjal. Gejala keracunan kronis adalah terjadinya ekskresi *β-Mikro-Globulin* dalam urin akibat kerusakan fungsi ginjal. Juga dapat menyebabkan terjadinya deformasi tulang
- Indonesia (Sk Dirjen Pom, 1989), CAC, Australia, Eropa, Jerman dan Malaysia membatasi Ccemaran Kadmium dalam berbagai produk pangan berkisar antara 0,003 – 0,25 ppm. Di Indonesia terdapat kajian dosis kadmium dalam beras coklat (beras pecah Kulit) 0,04 – 0,39 Ppm (1993).

Untuk perikanan biasanya kadmium ini terdapat pada Jenis produk kerang-kerangan.

- **Timbal (Pb)** – Merupakan logam berat yang tidak berbau dan tidak berasa, sangat beracun terutama terhadap anak-anak. Secara alami ditemukan pada tanah. Timbal dapat bereaksi dengan senyawa-senyawa lain membentuk berbagai senyawa-senyawa timbal, baik senyawa organik seperti timbal Oksida (PbO), Timbal Klorida (PbCl₂), Dll. Sumber-sumber timbal antara lain cat usang, debu, udara, air, makanan, tanah yang terkontaminasi dan bahan bakar bertimbal.
- Penggunaan senyawa-senyawa timbal antara lain membuat gelas, penstabil pada senyawa-senyawa PVC, cat berbasis minyak, zat pengoksidasi dan bahan bakar. Di dalam tubuh, timbal diperlakukan seperti halnya kalsium. Tempat penyerapan pertama adalah plasma dan membran jaringan lunak. Selanjutnya, didistribusikan ke bagian-bagian dimana kalsium memegang peranan penting seperti gigi pada anak-anak dan tulang pada semua umur.
- Sekitar 90% timbal yang masuk dalam tubuh orang dewasa dapat diekskresikan setelah beberapa minggu. Sedang untuk anak-anak hanya 32% yang dapat diekskresikan. Timbal dapat masuk ke dalam tubuh melalui pernafasan dan makanan. Bila dikonsumsi dalam jumlah banyak secara langsung menyebabkan kerusakan jaringan mukosal. Pada bayi dan anak-anak, paparan timbal berlebihan dapat menyebabkan kerusakan otak, penghambatan pertumbuhan anak, kerusakan ginjal, gangguan pendengaran, mual, sakit kepala dan kehilangan nafsu makan.
- Pada orang dewasa, timbal dapat menyebabkan peningkatan tekanan darah dan gangguan pencernaan, kerusakan ginjal, kerusakan syaraf, sulit tidur, sakit otak dan sendi, perubahan. Di Indonesia telah dikeluarkan Sk Dirjen Pom, CAC, USA/CFR, Malaysia, EC Membatasi. Regulasi EPA melalui *National Primary Drinking Water Regulations*, dan USA yang menetapkan batas timbal untuk air minum sebesar 0,015 Mg/L (15 Ppb). *Hitam*. Untuk produk perikanan Kadmium (Pb dapat terakumulasi pada bagian kulit (sotong, dan cumi-cumi).

IV HARMONISASI SISTEM MUTU SEBAGAI SALAH SATU STRATEGI MENANGGULANGI HAMBATAN EKSPOR IKAN TUNA

4.1 PERANAN HARMONISASI SISTEM PENGAWASAN MUTU HASIL PERIKANAN UNTUK MENINGKATKAN EKSPOR DI ERA GLOBALISASI

Dampak era globalisasi terhadap komoditas perikanan adalah semakin ketatnya persaingan dalam perdagangan internasional baik dari segi harga, kualitas, "*delivery time*" maupun pelayanan. Kendala utama yang dihadapi dalam perkembangan ekspor komoditi perikanan adalah munculnya berbagai hambatan Non Tarif yang seringkali juga diperlakukan secara tidak transparan dan diskriminatif, Salah satu upaya dan strategi untuk menghadapi kendala tersebut adalah memantapkan ***SISTEM PENGAWASAN MUTU HASIL PERIKANAN*** termasuk sistem sertifikasi dan pengendalian mutu hasil perikanan pada semua lini agar dapat mempunyai kesamaan /equivalensi dan mendapat pengakuan dari Negara tujuan ekspor .

Suatu negara , dapat diakui mempunyai harmonisasi system oleh negara tujuan ekspor apabila telah dipenuhi beberapa persyaratan sebagai berikut ;

1. Pemerintah dari negara tersebut mempunyai unit organisasi yang khusus menangani pembinaan dan pengawasan mutu hasil perikanan
2. Mempunyai system pembinaan dan pengawasan mutu hasil perikanan berdasarkan konsepsi HACCP yang didukung dengan peraturan pelaksanaan yang sesuai dengan peraturan internasional
3. Mempunyai sarana dan prasarana seperti Laboratorium penguji dan Laboratorium acuan dan sumberdaya manusia yang cukup dan memenuhi persyaratan untuk melaksanakan sertifikasi system mutu

{validasi,auditing,verifikasi audit } ,sertifikasi personil , sertifikasi /pengujian produk dan mempunyai standar , dan persyaratan lainnya

4. Mempunyai system jaringan kerja secara nasional dan internasional
5. Mampu melaksanakan kegiatan pembinaan dan pengawasan secara mandiri dan professional sesuai dengan peraturan dan lain-lain

Pengakuan adanya Harmonisasi system ini pada umumnya diwujudkan dalam bentuk Mutual Recognition Arrangement (MRA) atau Memorandum of Understanding (MOU).Pada umumnya MRA ini terdiri dari 2 (dua) macam yaitu MRA 1 (satu)arah dan MRA dua(2) arah.

Adapun langkah-langkah yang penting yang ditempuh untuk mendapatkan pengakuan harmonisasi sistem sertifikasi dan pengawasan mutu hasil perikanan dari Negara tujuan ekspor secara garis besarnya adalah :

- a. Peningkatan system pembinaan dan pengawasan mutu yang mengacu kepada standar internasional khususnya pola HACCP yang secara resmi telah disetujui oleh Codex Committe on fish and Fishery Products FAO/WHO untuk dimasukkan dalam setiap rancangan standar perikanan Codex.
- b. Berpartisipasi aktif dalam berbagai perjanjian internasional baik yang berkaitan dengan masalah perdagangan khususnya GATT/WTO maupun konvensi perikanan international dan regional untuk masalah konservasi sumberdaya perikanan, serta konvensi menyangkut isu lingkungan, mengingat isi perjanjian dan konvensi internasional tersebut pada umumnya bersifat mengikat (binding) dan berpotensi menghambat ekspor produk perikanan dari Indonesia.
- c. Menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari GMO dalam industri pengolahan ikan khususnya yang akan diekspor ke Uni

Eropa. Meningkatkan efisiensi mulai dari budidaya sampai pemasaran agar harganya di pasaran Internasional kompetitif.

- d. Meningkatkan kemampuan dalam pemasaran ekspor dari system FOB menjadi C & F sehingga nilai keuntungan yang diraih menjadi lebih optimal.
- e. Ekspor komoditi perikanan yang diirradiasi khususnya paha kodok dan udang rebus ke Eropa seyogyanya dikirim melalui perancis, Belgia atau Belanda mengingat anggota Uni Eropa yang lain masih menentang masuknya produk makanan impor yang diirradiasi.
- f. Untuk menangkal meningkatnya kampanye anti udang tambak. Maka setiap upaya pengembangan tambak untuk budidaya udang/bandeng sebaiknya selalu memperhatikan aspek kelestarian lingkungan khususnya konservasi hutan bakau
- g. Peningkatan pengendalian dan pemantauan penggunaan antibiotik, hormon dan obat-obatan terkait dalam budidaya udang dan ikan, mengingat negara pengimpor semakin meningkatkan system pengawasan terhadap residu senyawa-senyawa tersebut.
- h. Meningkatkan koordinasi dengan instansi terkait guna memecahkan masalah "Automatic detention" yang dikenakan terhadap ekspor komoditi perikanan dari Indonesia di Amerika Serikat
- i. Menyiapkan perangkat peraturan yang berkaitan dengan program sanitasi agar izin ekspor kekerangan ke Uni Eropa dapat segera diperoleh kembali, mengingat ekspor kekerangan ke Uni Eropa berpotensi menghasilkan devisa lebih dari 1 juta dollar per tahun
- j. Meningkatkan system pengendalian dan pengawasan dalam pemberian sertifikat mutu dan Hygiene, khususnya bagi komoditi perikanan yang akan segera diekspor ke UE mengingat :
 - Bahasa yang digunakan harus sesuai dengan bahasa nasional di pelabuhan masuk, kalau tidak maka produk perikanan yang diekspor akan ditolak walaupun mutu dan sanitasinya prima

- Izin ekspor hanya berlaku bagi unit pengolah yang mempunyai "Approval Number" dari Komisi Eropa.
- Ekspor produk perikanan yang mengandung telur khususnya kerupuk ikan/udang seringkali harus disertai sertifikat tambahan untuk mutu telur yang digunakan (bebas dioxin, bebas residu hormon, antibiotik, dsb)
- Adanya tuduhan bahwa Indonesia melanggar perjanjian CITES karena ukuran pada kodok dan bekicot yang diekspor ke UE ukurannya semakin kecil

4.2 LANGKAH-LANGKAH YANG DILAKUKAN DALAM RANGKA MEMANTAPKAN HARMONISASI SISTEM PENGAWASAN MUTU HASIL PERIKANAN

Untuk mengantisipasi hambatan ekspor DJPT (DKP) segera melakukan harmonisasi system pengewasan mutu dengan melakukan berbagai kegiatan strategis yang meliputi ;

- ❖ Penyesuaian peraturan melalui SK Menteri Kelautan dan Perikanan No. 21/MEN/2004 tertanggal 9 Juni 2004 tentang "Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan Untuk Pasar Uni Eropa" dan SK Dirjen Perikanan Tangkap No. 3511/DPT.0/PI.320.S4/VII/2004 tanggal 2 Juli 2004 tentang "Persyaratan Higiene Di Kapal Penangkap Ikan Yang Hasil Tangkapannya Untuk Pasar Uni Eropa" yang mengadopsi CD 91/493/EEC dan CD 92/48/EC.
- ❖ Menyusun Plan Of Action penanggulangan masalah Histamin dan Logam berat serta mengirimkannya ke Komisi Uni Eropa .Plan of Action tersebut oleh pihak "*Health and Consumer Protection EC*", karena masih dianggap sebagai penyelesaian jangka menengah dan panjang, sehingga mereka meminta Competent Authority (CA) Indonesia untuk mengambil langkah-langkah penyelesaian jangka pendek dan meminta CA melakukan "DELISTING" terhadap perusahaan yang terkena RAS.

- ❖ Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap (DKP) merespons ke UE melalui surat tertanggal 15 Juni 2004 dan surat tertanggal 8 Juli 2004 untuk tidak melakukan "DELISTING" terhadap perusahaan yang terkena RAS, tetapi hanya "*Temporary Suspension*"; dimana masa berlakunya suspension tersebut terhitung tanggal 1 Juli 2004 berdasarkan tanggal dikeluarkan "*Health Certificate*". Komisi Eropa juga mempermasalahkan banyaknya unit pengolahan yang diberi Approval Number tetapi tidak aktif ekspor ke UE dan untuk menunjukkan keseriusan Competent Authority Indonesia, maka beberapa perusahaan pemegang Aproval Number yang tidak melakukan aktifitas ekspor ke UE diajukan untuk "**DELISTING**".
- ❖ Usulan Indonesia untuk mensuspens ke 16 (enam belas) perusahaan yang terkena RAS tersebut direspons kembali oleh UE melalui surat tertanggal 13 Juli 2004 yang kembali meminta Competent Authority Indonesia untuk tidak hanya mengenakan "*suspensions*" terhadap ke 16 (enam belas) perusahaan tersebut, tapi "DELISTING" dan memberi batas waktu sebelum tanggal 15 Juli 2004 untuk memberikan jawaban. Disamping itu, pihak UE juga memberi batas waktu untuk melakukan Re-Inspeksi terhadap semua pemegang Approval Number (*termasuk kapal penangkap*) dan melaporkan hasilnya pada akhir Oktober 2004, dimana perusahaan yang tidak mengerti dan tidak menerapkan persyaratan UE serta perusahaan yang terkena RAS untuk "DELISTING".
- ❖ Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap (DJPT) merespons melalui surat tertanggal 14 Juli 2004 dimana kembali meminta pengertian Pihak UE untuk tidak menggunakan tindakan "DELISTING", tapi memberi waktu untuk perusahaan tersebut melakukan perbaikan dan Competent Authority (CA) akan melakukan inspeksi sampai dengan akhir Juli 2004.
- ❖ Usulan Indonesia untuk tidak "DELISTING" tetapi cukup dikenakan "SUSPENSION" terhadap 16 perusahaan tersebut DISETUJUI oleh UE melalui surat tertanggal 20 Juli 2004 dengan catatan (a) Pencabutan status "SUSPENSION" harus mendapat persetujuan dari Komisi UE (*Prior*

Agreement of the Commission) dan (b) diminta audit report dan tindakan koreksi terhadap 16 perusahaan tersebut dikirim ke komisi UE .

Berdasarkan pembinaan dan inspeksi yang dilakukan, Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap (DJPT) pada tanggal 31 Juli 2004 telah mengirim surat ke UE yang isinya :

- ❖ Pemberitahuan pencabutan "SUSPENSION" terhadap 5 (lima) perusahaan dengan pertimbangan telah mengikuti persyaratan UE dan hanya terkena 1(satu) kasus RAS tahun 2003 dan tidak lagi terkena RAS tahun 2004.
- ❖ 4 (empat) perusahaan yang hanya terkena RAS 1(satu) kali sebelum kedatangan Tim Inspeksi UE dan perusahaan tersebut sudah menerapkan sesuai dengan persyaratan UE diajukan untuk diberikan waktu untuk dievaluasi kembali pertengahan Agustus tahun 2004.
- ❖ 7 (tujuh) perusahaan lainnya diajukan untuk tetap dikenakan suspensión (*tidak DELISTING*), mengingat perusahaan tersebut masih terkena RAS berulang pada tahun 2004, sampai dapat memberikan jaminan dalam memproduksi produk yang bermutu baik sesuai dengan persyaratan UE.

Pada tanggal 18 Agustus 2004, Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap kembali memberitahukan ke UE bahwa dari 11 perusahaan yang terkena "SUSPENSION", 4 perusahaan sudah memenuhi persyaratan UE dan di cabut dari "SUSPENSION", sedangkan 7 perusahaan masih diperpanjang status "SUSPENSION". Disamping itu data lengkap hasil inspeksi 16 perusahaan tersebut telah dikirim melalui surat tertanggal 3 September 2004.

Pembertahuan pencabutan status suspension 7 perusahaan tersebut dilanjutkan dengan surat tertanggal 8 Oktober 2004, terhadap 5 perusahaan yang sudah memenuhi persyaratan, sehingga sampai saat ini hanya tersisa 2 perusahaan yang masih terkena "SUSPENSION".

Surat dari Komisi UE tertanggal 6 Oktober 2004 antara lain menekankan kembali bahwasanya pencabutan status "SUSPENSION" dapat dilakukan oleh competent Authority Indonesia (DJPT), dengan pemberitahuan terlebih dahulu ke Komisi UE (*Prior Knowledge of The Commission*).

Dengan langkah-langkah seperti tersebut diatas ,diperoleh informasi bahwa beberapa perusahaan yang telah diberitahukan pencabutan "SUSPENSION", sudah melakukan ekspor ke UE dan ternyata tidak lagi mengalami hambatan . oleh karena itu untuk kelangsungan ekspor ikan Tuna ke UE , maka ke-14 perusahaan yang bersangkutan dapat diijinkan melakukan ekspor ke UE dengan ketentuan (catatan) sebagai berikut :

- pihak perusahaan harus tetap menjaga mutu ikannya supaya terjamin agar tidak lagi terkena RAS di UE
- Hasil pengujian/monitoring mutu produk harus memenuhi persyaratan UE.
- Pihak importir (buyer) menjamin tidak mendapat hambatan yang berkaitan dengan status tersebut.
- Apabila terjadi penahanan oleh Komisi UE, maka menjadi tanggung jawab perusahaan yang bersangkutan.

V. KESIMPULAN

1. Perdagangan internasional komoditi perikanan tidak hanya dipengaruhi oleh faktor permintaan dan penawaran, tetapi juga sangat ditentukan oleh hasil-hasil konvensi dan perjanjian internasional di bidang perikanan. Perjanjian internasional yang berpengaruh langsung bahkan cenderung mengatur mekanisme perdagangan komoditi perikanan dipasar internasional antara lain; a). perjanjian internasional yang bernuansa menjaga kelestarian sumberdaya perikanan, seperti *Code of Conduct for Responsible Fisheries, International Convention for the Concervation of Atlantic Tuna (ICCAT), Indian Ocean Tuna Comisión dan Agreement on Straddling Stocks.* b). perlindungan internasional terhadap satwa yang terancam punah seperti *Convention on Interntional Trade of Endangered Species (CITES)* dan c). perjanjian internasional tentang perdagangan

- seperti GATT/WTO, termasuk didalamnya perjanjian *Sanitary and Phytosanitary Measures (SPS)* dan *Agreement on Technical Barriers to Trade*.
2. Permintaan terhadap produk perikanan baik untuk pasar domestik maupun internasional terhadap produk tuna akan terus meningkat seiring dengan meningkatnya laju pertumbuhan penduduk, kenaikan pendapatan (income), terjadinya pergeseran selera konsumen dari "*Red Meat* menjadi "*White Meat*" serta menurunnya konsumsi daging sebagai akibat dari merebaknya berbagai penyakit ternak seperti BSE (*bovine spongiform encephalopathy*) dan penyakit mulut dan kuku. Disamping itu, akhir – akhir ini juga terlihat meningkat permintaan "*organic food*" termasuk "*organic fish*" khususnya dinegara-negara maju. Sementara itu kebijakan UE dibidang perikanan yang diatur secara khusus dalam *Common Fisheries Policy* (CFP) masih tetap didominasi oleh upaya pemantapan terhadap pengaturan sistem penangkapan dalam rangka pemanfaatan dan pengolahan sumberdaya perikanan (laut) secara lestari. Adapun program-program yang dicanangkan meliputi : pengaturan penangkapan ikan diwilayah pantai (6 – 12 mile), pengaturan sistem pemberian quota dan TAC (Total allowable catch), penanggulangan pencemaran laut, peningkatan kemampuan MCS (Monitoring Control and Surveillance), pengaturan sistem subsidi perikanan dan pengembangan kemitraan penangkapan ikan dengan negara ketiga. Disamping itu, dalam mengkonsolidasikan berbagai peraturan perundangan, UE terus mengupayakan untuk menjaga adanya konsistensi dari setiap kebijaksanaan pembangunan dengan upaya pelestarian lingkungan.
 3. Kehadiran logam-logam berat yang terdapat disuatu perairan laut dapat berasal dari dua (2) sumber, yaitu dapat terjadi secara alamiah (Natural) dan terjadi sebagai akibat dari aktivitas manusia (*Anthropogenic*), contohnya pada kegiatan pertambangan. Cemar kimia ini disebabkan

oleh elemen kimia metalik yang memiliki berat atom dan densitas yang tinggi, dan jika konsentrasi pada elemen ini sangat rendah, maka dapat bersifat racun bagi makhluk hidup. Ada beberapa unsur yang terdapat pada logam berat antara lain : Mercuri (Hg), Cadmium (Cd), Plumbum (Pb), Arsen (As) dll.