



ROADMAP PENGEMBANGAN INDUSTRI PENGOLAHAN HASIL LAUT



**DIREKTORAT JENDERAL INDUSTRI AGRO DAN KIMIA
DEPARTEMEN PERINDUSTRIAN
JAKARTA, 2009**

I. PENDAHULUAN

1.1. Ruang Lingkup Industri Hasil Perikanan dan Laut

- Indonesia merupakan salah satu penghasil Ikan yang cukup besar karena memiliki wilayah kelautan yang cukup luas, dengan bentangan luas laut mencapai kurang lebih 5,8 Juta km² yang terdiri dari perairan kepulauan/ laut Nusantara 2,3 juta km², perairan territorial 0,8 juta km² dan ZEEI 2,7 km², dan mempunyai garis pantai sepanjang 81.000 km. yang terpanjang kedua di dunia setelah Kanada. Terdapat perairan umum di wilayah daratan seluas 0,54 juta km².
- Namun demikian tingkat pemanfaatan sumberdaya perikanan tersebut masih belum optimal, baik untuk pemenuhan konsumsi ikan dalam negeri maupun pemenuhan permintaan ekspor.
- Produksi perikanan Indonesia didominasi oleh perikanan tangkap dengan potensi lestari sumber daya ikan laut sekitar 6,40 juta ton/tahun, sedangkan pemanfaatan ikan laut baru mencapai 4,1 juta ton pada tahun 2006 sedangkan produksi perikanan budidaya mencapai 2,6 juta ton/tahun pada tahun 2006.
- Industri pengolahan ikan masih bergantung terhadap import bahan penolong seperti kaleng, minyak kedelai, bahan kemasan dan lainnya.
- Produk hasil laut dimaksud adalah ikan dan udang dalam kemasan serta ikan dan udang beku, yang mana peluang pasar domestik maupun internasional masih terbuka luas.
- Sumbangan terhadap PDB baru mencapai 3,14%.
- Pengembangan usaha sektor perikanan masih menghadapi pada berbagai kendala antara lain sifat dan karakteristik sumberdaya laut tersebut yang mudah rusak, sehingga diperlukan teknologi untuk mengolah perikanan tersebut menjadi produk yang tahan lama, dan juga adanya *IUU fishing Illegal, unregulated, dan unreported yang sangat marak sehingga mengakibatkan kekurangan pasokan bahan baku ikan.*

- Dalam beberapa tahun terakhir tidak ada investasi baru dibidang industri pengolahan ikan, dan juga kinerja industri pengolahan ikan masih belum optimal.
- Industri pengolahan hasil laut khususnya ikan merupakan industri yang sangat potensial untuk dikembangkan dimasa yang akan datang. Dalam Kebijakan Pembangunan Industri Nasional, industri pengolahan hasil laut telah ditetapkan pengembangannya melalui pendekatan klaster dalam membangun daya saing yang berkelanjutan.

Pengembangan industri pengolahan hasil laut dengan pendekatan klaster diperlukan jaringan yang saling mendukung dan menguntungkan antara industri pengguna dengan industri pendukung serta industri terkait lainnya melalui kerjasama dan dukungan dari seluruh pemangku kepentingan baik pemerintah pusat, pemerintah daerah, swasta maupun lembaga lainya termasuk perguruan tinggi dan lembaga litbang.

1.2. Pengelompokan Industri Pengolahan Ikan

Cakupan industri ikan berdasarkan pengelompokan atau kategorisasi yang ada didunia internasional dan di dalam negeri adalah sebagai berikut :

Kelompok Industri Pengolahan Ikan ini dapat diuraikan berdasarkan KLUI (Klasifikasi Kelompok Usaha Indonesia), yaitu sebagai berikut :

KLUI 5 DIGIT	URAIAN
31141	Industri pengalengan ikan dan biota perairan lainnya, seperti Ikan akan sardencis dalam kaleng, udang dalam kaleng dan sejenisnya
31142	Industri pengaraman/pengeringan ikan dan biota perairan lainnya, sepertinya : ikan tembang asin, ikan teri asin, udang asin, cumi-cumi asin dan sejenis
31143	Industri pengasapan ikan dan biota perairan lainnya, seperti ikan bandeng asap, ikan cakalang asap dan sejenisnya
31144	Industri pembekuan ikan dan biota perairan lainnya, seperti ikan bandeng beku, ikan tuna beku, dan sejenisnya

31145	Industri pemindangan ikan dan biota perairan lainnya, pindang ikan bandeng, pindang ikan tongkol, dan sejenisnya
31149	Industri pengolahan pengawetan lainnya utkk ikan dan biota lainnya: tepung ikan, tepung udang, rumput laut, terasi, petis dan sejenisnya

Dari KLUI diatas, yang akan dibahas hanya KLUI 31141 yaitu industri pengalengan ikan. Industri pengalengan ikan atau ikan dalam kaleng di Indonesia sampai Desember tahun 2005 yang terdaftar sebanyak 74 perusahaan, yang masih melakukan kegiatan produksi sekitar 41 perusahaan berarti 57,74% yang masih aktif dan 46,67% industri ikan dan dalam kaleng yang tidak aktif lagi melakukan produksi. Dari 41 perusahaan ikan dalam kaleng yang masih aktif memproduksi dan memasarkan produknya terdiri dari 31 perusahaan lokal dan 10 perusahaan pemegang merk impor. Dari 31 perusahaan lokal tersebut, 26 perusahaan telah memiliki pabrik sendiri dan sisanya 5 perusahaan belum memiliki pabrik sendiri, hanya perusahaan yang pemegang/pemilik merek tertentu yang menumpang produksi ikan dalam kaleng kepada perusahaan lain.

1.3. Kecenderungan Global Industri Ikan.

1.3.1. Kecenderungan Global Yang Telah Terjadi.

Permintaan pasar dunia terhadap produk industri pengalengan ikan sangat besar, sementara kontribusi produk industri pengalengan ikan nasional sangat kecil yaitu 4%.

Pemain utama regional dan dunia pada industri pengolahan ikan khususnya tuna dan sardines adalah Thailand, Spanyol, Filipina, Australia, Afsel, Srilangka, Mardives, Maroko, Peru dan Chili. Negara Thailand masih merupakan negara eksportir utama tuna kaleng, namun Philipina terus berkembang. Sedangkan Amerika Serikat pada saat ini masih merupakan negara importir utama tuna kaleng. Dimana negara pengkonsumsi tuna kaleng terus meningkat terutama di Eropa.

Indonesia dalam beberapa tahun belakang ini, ekspor ikan dalam kaleng juga di dominasi ikan tuna, yang pada umumnya di ekspor ke berbagai negara di kawasan Asia, Asia Pasifik, Eropa, Amerika dan Afrika. Ekspor ikan dalam kaleng terus mengalami peningkatan baik dalam volume dan nilai ekspornya, maupun jumlah negara tujuan ekspor yang cenderung bertambah. Sedangkan Jepang sebagai negara tujuan ekspor terbesar ikan sardines dalam kaleng.

1.3.2. Kecenderungan Global Industri Yang Akan Terjadi.

Sebagai dampak melemahnya perekonomian dunia dengan adanya krisis global yang baru lalu, maka ekspor industri ikan dalam kaleng mengalami penurunan sampai 30 %. Hal tersebut karena menurunnya permintaan terhadap produk ikan dari Indonesia. Ekspor beberapa jenis tuna dalam kaleng pada tahun 2006 menurun dari 359 ton menjadi 329 ton pada tahun 2007.

Dalam hal masalah kemasan, di Indonesia dinilai relatif paling mahal dibanding negara-negara lain. Kebutuhan bahan baku kemasan berupa kaleng (tin plate) selama ini antara 60%-70% masih diimpor, selebihnya dipenuhi dari produksi dalam negeri. Impor tin plate dikenakan bea masuk 15%, sementara impor ikan kaleng hanya dikenakan bea masuk 5%. Karena itu dibidang industri perikanan dalam kaleng masih diperlukan adanya harmonisasi bea masuk.

1.3.3. Analisis Terhadap Kecenderungan Global Industri Yang Telah dan Akan Terjadi.

Ekspor ikan tuna dalam kaleng kontribusinya relatif besar, hal ini berhubungan dengan permintaan ikan tuna dalam kaleng yang jauh lebih besar dibanding dengan ikan dalam kaleng jenis sardines, mackerel, salmon dan lainnya. Sebaliknya di pasar dalam negeri volume pasar ikan tuna dalam kaleng jauh lebih kecil daripada ikan sardines dan mackerel dalam kaleng. Hal ini yang

mengakibatkan industri pengolahan ikan tuna dalam kaleng di Indonesia lebih memfokuskan ke pasar ekspor.

Melihat dari kecenderungan tersebut diatas, maka dalam pengembangan industri pengolahan ikan dan hasil laut untuk mengisi pangsa pasar dunia maka harus dengan mengupayakan :

- Di pasar ekspor produk perikanan maka perlu mengetahui peraturan dan syarat teknis yang harus dipenuhi untuk penetrasi pasar tersebut. Misalnya perlunya mengetahui adanya standar kesehatan dan keselamatan seperti yang berlaku di UE.
- Pengembangan kepasar baru, tidak ke USA atau ke Eropa lagi tetapi ke negara-negara lain, misalnya ke Asia dan Timur Tengah.
- Diversifikasi produk-produk perikanan khususnya untuk produk ikan siap saji.
- Peningkatan konsumsi produk – produk ikan di dalam negeri.

1.4. Permasalahan Yang Dihadapi Industri Hasil Perikanan dan Laut

Permasalahan yang dihadapi Industri Hasil Perikanan dan Laut, antara lain:

a. Bahan Baku

- Keterbatasan suplai bahan baku dan penolong untuk industri pengolahan hasil laut
- Industri pengolahan ikan dalam kaleng masih tergantung terhadap impor bahan penolong, seperti kaleng, minyak kedelai, bahan kemasan dan lainnya.;
- Isu tentang *food safety*, seperti penggunaan bahan pengawet makanan yang tidak tepat; misalnya pemakaian formalin yang berlebihan pada bahan baku ikan.
- Harga ikan dalam kaleng relatif lebih mahal
- Belum terintegrasinya teknologi penangkapan ikan sampai dengan pengolahannya;

b. Produksi

- Utilisasi kapasitas terpasang industri pengolahan hasil laut belum optimal;
- Persyaratan dan standardisasi produk yang mengacu pada standar internasional, food safety, GMP, SNI, dan Codex masih sulit diadopsi dan diterapkan.
- Belum berimbangnya kerjasama antar pelaku bisnis hasil laut/industri dalam penerapan kemitraan;
- Kenaikan harga BBM;
- SDM dibidang industri pengolahan hasil laut masih belum siap pakai.

c. Pemasaran

- Persyaratan ekspor semakin ketat diantaranya: masalah logam berat (Mercury issue, Dolphin Safe, Histamin), isu lingkungan, penggunaan antibiotik;

d. Infrastruktur

- Infrastruktur untuk mendukung pengembangan industri pengolahan hasil laut masih terbatas;
- Terbatasnya prasarana dan sarana penangkapan, antara lain armada penangkapan ikan, *cold storage*, dan pelabuhan;

II. FAKTOR DAYA SAING

2.1. Permintaan dan Penawaran.

2.1.1. Dunia

Peran Indonesia dalam memenuhi pasar dunia tahun 2004 sebesar 1,4%, pada tahun 2009 diproyeksikan menjadi 1,8%. Ekspor Indonesia terutama untuk memenuhi pasar Eropa, Jepang dan Amerika. Domestik konsumsi ikan di Indonesia pada tahun 2004 sebesar 24 kg/kapita/tahun dan Tahun 2009 diproyeksikan sebesar 30 kg/kapita. Jumlah tersebut relatif lebih kecil bila dibandingkan dengan Hongkong yang mencapai 80

kg/kapita, Singapura 70 kg/kapita, Taiwan 65 kg/kapita, Korea selatan 60 kg/kapita, Amerika Serikat 35 kg/kapita dan Malaysia 30 kg/kapita, Khusus ikan olahan tahun 2004 sebesar 1,5 kg/kapita, dan diproyeksikan pada tahun 2009 menjadi 1,8 kg/kapita.

2.1.2. Domestik

Kapasitas terpasang industri ikan dalam kaleng sebesar 350.000 ton/thn , tingkat utilitas 54 %. Pada tahun 2009 kapasitas produksi diproyeksikan dengan tingkat utilitas > 60%. Adapun konsumsi pasar domestik yaitu Sardines 95% sedangkan lain-lain 5%. Jumlah unit pengalengan 51 unit yaitu Sardines 24 unit, Tuna 14 unit dan lain-lain 20 unit. (Rata-rata kapasitas 20-150 ton/hari).

2.1.3. Analisis Gap

Produksi Ikan Olahan dalam negeri sebesar 472.123 ton tahun 2005 dan tahun 2009 diproyeksikan tingkat utilitasnya > 60%. Ekspor ikan olahan pada tahun 2005 sebesar 78.853 ton atau pada tahun 2009 diproyeksikan ekspornya sebesar 800 ribu ton. Diperkirakan konsumsi ikan olahan dalam negeri tahun 2004 sebesar 1,5 kg/kapita dan tahun 2009 diharapkan mencapai 1,8 kg/kapita atau 360 ribu ton.

▪ **Ekspor**

Ekspor ikan dalam kaleng tahun 2008 sebesar 58.913 ton dengan nilai US\$ 193.869.665 , sedangkan ekspor udang dalam kaleng tahun 2008 sebesar 42.827 ton dengan nilai US\$ 312.338.998. Indonesia harus menghadapi Thailand dan Philipina dalam pasar ekspor ikan dalam kaleng. Selain Thailand dan Philipina, maka pasar ekspor ikan dalam kaleng lainnya adalah Timur Tengah dan Jepang serta USA. Khusus di pasar Belgia, impor produk perikanan dari Indonesia selama periode tahun 2003-2007 mengalami laju pertumbuhan impor rata-rata 4,68%

pertahun. Pesaing Indonesia di pasar UE adalah Bangladesh, India, Vietnam, dan China. Pada saat krisis ini, permintaan dari USA turun sampai 50%, demikian juga di negara-negara Eropa antara 40-50%.

▪ **Impor**

Impor Ikan dalam kaleng tahun 2008 sebesar 7.340 ton (US\$ 10.732.758). Sedangkan impor udang dalam kaleng sebesar 692,5 ton (US\$ 2.706.764). Pada tahun 2009 diproyeksikan impor ikan akan menurun sesuai dengan perkembangan industri pengolahan ikan dalam negeri.

2.1.4. Perilaku Pasar

Adanya kecenderungan meningkatnya konsumsi ikan siap saji (*convenient fish*). Didalam negeri masih didominasi oleh ikan/udang segar. Tujuan Pemasaran yaitu untuk Sardines 95% lokal dan untuk Tuna dan lainnya 95% ekspor.

2.2. Faktor Kondisi

2.2.1. Sumber Daya Alam

- Wilayah Indonesia $\frac{3}{4}$ nya berupa laut yaitu 5,8 juta km² terdiri dari perairan kepulauan/laut Nusantara 2,3 juta km², perairan teritorial 0,8 juta km² dan ZEEI 2,7 juta km².
- Potensi Lestari ikan sebagai bahan baku cukup tersedia yaitu sebesar sekitar 6,4 juta ton/tahun dimana pemanfaatan ikan laut baru 4,1 juta ton./tahun.
- Belum efektifnya kebijaksanaan didalam menjamin pengadaan bahan baku

2.2.2. Sumber Daya Modal

- Dibutuhkan dana investasi yang cukup besar
- Bunga bank masih kurang kompetitif/tinggi
- Belum adanya skema khusus bagi pengembangan industri perikanan.

2.2.3. Sumber Daya Manusia

- Tersedianya tenaga terampil dibidang pengolahan ikan didukung oleh Sekolah/Perguruan Tinggi/Pusat Pelatihan Perikanan

2.2.4. Infrastruktur

2.2.4.1. Fisik

- Tersedianya sarana pelabuhan penangkapan ikan dan pendukungnya (cooling unit, sanitasi, dan sarana penangkapan ikan, pasar lelang, serta kawasan industri perikanan).
- Masih ada pelabuhan yang belum memiliki fasilitas memadai untuk menunjang ekspor seperti Bitung, Papua, dan Bali yang umumnya masih dilakukan dari pelabuhan Tanjung Perak Surabaya dengan ongkos kirim barangnya lebih mahal dibanding ekspor langsung.

2.2.4.2. Administrasi

- Kurangnya kemampuan pencegahan *illegal fishing*

2.2.4.3. Iptek

- Teknologi pengolahan ikan sudah dapat dikuasai

2.3. Industri Inti, Pendukung dan Terkait.

- **Industri Inti**
Industri pengalengan ikan, pembekuan ikan
- **Industri pendukung**
 - Industri Peralatan
 - Industri Pemasok Bahan Baku seperti Perikanan Tangkap dan Budidaya Laut.
 - Industri Pemasok Bahan Penolong seperti industri es balok, industri kimia (bahan pengawet), industri kemasan.
 - Lemahnya pasokan industri pendukung seperti saos, *corn starch*, es balok, *tin plate* dan kapal penangkap ikan
 - Lemahnya keterkaitan antara industri inti dengan industri pendukung dan industri terkait.

2.4. Strategi Pengusaha dan Perusahaan.

- Adanya persaingan yang ketat dalam memperoleh bahan baku untuk industri ikan olahan dalam negeri
- Perusahaan melakukan diversifikasi pengolahan dengan memanfaatkan kapasitas yang *idle*.
- Mendorong pengembangan SDM
- Mengembangkan dan menguatkan Litbang industri pengolahan hasil laut
- Memperluas penetrasi pasar dan promosi produk
- Penerapan teknologi modern untuk pengolahan hasil laut.

III. ANALISIS SWOT

3.1. Kekuatan

- Potensi sumber daya laut (perikanan tangkap) yang besar sebesar 6,40 juta ton/tahun sebagai sumber bahan baku
- Potensi budidaya ikan laut sebesar 47 juta ton/tahun sebagai sumber bahan baku
- Penguasaan pasar domestik dan kemampuan meningkatkan pasar ekspor
- Potensi Sumber Daya Manusia (Nelayan) yang besar dan terampil
- Potensi Pengembangan sentra produksi
- Dukungan dan Perhatian Pemerintah bagi pengembangan industri pengolahan hasil laut.
- Kapasitas produksi industri pengolahan ikan dalam kaleng/ikan beku cukup tersedia.

3.2. Kelemahan

- Keterbatasan suplai bahan baku dan penolong untuk industri pengolahan ikan.
- Belum berkembangnya kerjasama antar pelaku bisnis perikanan/industri dalam penerapan kemitraan

- Terbatasnya sarana penangkapan, armada penangkapan ikan, *cold storage*, pelabuhan
- Isu tentang *food safety*, seperti penggunaan bahan pengawet makanan yang tidak tepat
- Kurang modal kerja nelayan
- Belum terintegrasinya teknologi penangkapan ikan sampai dengan pengolahannya
- Persyaratan ekspor yang semakin ketat, diantaranya masalah logam berat, histamin, isu lingkungan dan penggunaan antibiotik.
- Kebutuhan bahan baku kemasan berupa kaleng (tin plate) selama ini sekitar 60%-70% masih di impor.

3.3. Peluang

- Peluang pasar domestik maupun ekspor yang masih terbuka luas
- Perkembangan konsumsi ikan olahan siap saji
- Ketersediaan Sumber Daya Manusia
- Pengembangan kawasan industri di Kawasan Indonesia Timur
- Dukungan Pemerintah untuk peningkatan industri pengolahan hasil laut
- Diversifikasi (nilai tambah) produk besar
- Sumber devisa negara

3.4. Tantangan

- Persaingan yang sangat ketat dalam mendapatkan bahan baku ikan segar
- Negara pesaing telah menerapkan *integrated technology* yang memungkinkan pengolahan di laut yang belum diterapkan oleh industri pengolahan ikan dalam negeri
- Persyaratan ekspor semakin ketat diantaranya : masalah logam berat, histamin, isu lingkungan, penggunaan anti biotik.
- Masih adanya *Illegal Fishing* dan *transshipment* ikan dilaut
- Kenaikan harga BBM.

- Masih adanya persepsi Negative pada perdagangan internasional seperti adanya zat pengawet (Mercury Issue) dan ikan yang tidak segar dari Indonesia.

IV. SASARAN

Sasaran Pengembangan Industri Pengolahan Hasil Laut

4.1. Jangka Menengah (2010 – 2014)

- Terjaminnya ketersediaan bahan baku dan penolong;
- Tercapainya diversifikasi produk pengolahan hasil laut;
- Produk hasil laut sudah mengacu pada standarisasi, seperti SNI, food safety, HACCP, GMP dan Codex;
- Pengembangan industri pendukung untuk kontinuitas sumber bahan penolong industri pengolahan hasil laut;
- Meningkatnya utilitas kapasitas industri pengolahan hasil laut di dalam negeri;
- Meningkatkan peran perguruan tinggi untuk penyediaan SDM bidang industri pengolahan hasil laut yang siap pakai;
- Pengembangan dan Penguatan litbang hasil laut di kawasan industri pengolahan hasil laut dalam rangka meningkatkan jaminan mutu dan keamanan produk.
- Pembatasan ekspor ikan segar dalam rangka meningkatkan pasokan bahan baku ikan segar untuk industri pengolahan ikan dalam negeri.
- Terkoordinasinya interaksi jaringan kerja yang saling mendukung dan menguntungkan serta peran aktif antara pusat dan daerah, dunia usaha, lembaga penelitian dan perguruan tinggi dalam rangka pengembangan industri pengolahan hasil laut.

4.2 Jangka Panjang (2010 – 2025)

- Terbangunnya kawasan industri pengolahan hasil laut di luar pulau Jawa khususnya di Indonesia bagian Timur;

- Pengembangan teknologi pengolahan hasil laut yang lebih modern dalam rangka meningkatkan produk hasil laut yang sesuai dengan standard internasional;
- Meningkatkan nilai tambah rumput laut menjadi antara lain ATC/SRC (*Alkali Treated Caragenan/Semi Refine Caragenan*), agar-agar dan alginate;
- Meningkatkan pemanfaatan limbah hasil laut sebagai bahan pangan fungsional dan farmasi/suplemen (gelatin, khitin, khitosan);
- Pengembangan klaster per-tunaan, perudangan, dan per-rumput lautan dalam rangka percepatan pertumbuhan industri hasil laut di sentra produksi terpilih;
- Terjaminnya infrastruktur, misalnya peti kemas, energi listrik , transportasi darat;
- Pengembangan teknologi formulasi berbasis rumput laut;
- Pengembangan produk formulasi berbasis rumput laut (farmasi, kosmetik dan industri);
- Pengembangan industri bioteknologi berbasis hasil laut lainnya (produk kosmetik dan farmasi);
- Pengembangan industri perikanan hemat energi dan ramah lingkungan.
- Termanfaatkan air laut dalam (*deep sea water*) untuk menghasilkan produk yang bernilai tambah tinggi

V. STRATEGI DAN KEBIJAKAN

5.1.1. VISI

Mewujudkan industri pengolahan ikan yang berdaya saing dan sebagai negara pengekspor utama ikan olahan

5.1.2. MISI

- Meningkatkan nilai tambah ikan
- Meningkatkan utilisasi kapasitas terpasang industri pengolahan ikan

- Meningkatkan ekspor produk pengolahan ikan
- Meningkatkan konsumsi ikan olahan dalam negeri

5.1.3. Arah Pengembangan Industri Perikanan dan Hasil Laut

Pengembangan industri berskala menengah dan besar.

5.2 . Indikator Pencapaian

- Meningkatnya kapasitas produksi industri pengolahan ikan.
- Meningkatnya ekspor ikan olahan.

5.3. Tahapan Implementer.

- Mengadakan workshop pengembangan kluster pengolahan industri ikan di Maluku, Surabaya dan Bali mulai tahun 2006, 2007 , 2008 dan 2009 yang dilaksanakan bersama stakeholder terkait dalam rangka sosialisasi kluster industri pengolahan ikan.
- Kajian Kebijakan Pengembangan Industri Pengolahan Hasil laut.
- Promosi investasi industri pengolahan ikan
- Jaringan kerja dan kemitraan dalam kluster industri pengolahan ikan telah dilakukan di provinsi Maluku.
- Berkoordinasi dengan instansi terkait dalam rangka penanganan limbah perikanan di Muncar, Banyuwangi dan survey penanganan limbah ke industri-industri pengolahan ikan di Jakarta.
- Pelatihan-pelatihan teknis pengolahan ikan bagi aparat pembina dan pengusaha antara lain Diklat ISO 22.000
- Melakukan upaya penumbuhan wirausaha baru dibidang industri pengolahan ikan melalui kegiatan magang di beberapa pabrik pengolahan ikan di Jawa Timur dan Bali.
- Melakukan pemberian bantuan mesin/alat pengolahan ikan ke daerah-daerah untuk meningkatkan pengembangan industri pengolahan ikan.

VI. PROGRAM/ RENCANA AKSI

6.1. Jangka Menengah (2010 – 2014)

- Meningkatkan pasokan bahan baku (kualitas dan kuantitas) untuk industri pengolahan hasil laut melalui koordinasi dengan instansi terkait;
- Meningkatkan kemitraan dan integrasi antara sisi hulu dan sisi hilir dalam rangka meningkatkan jaminan pasokan bahan baku;
- Meningkatkan jaminan mutu dan keamanan produk industri pengolahan hasil laut (GMP, HACCP, dan sertifikasi Halal) dan penerapan sertifikasi produk (SNI) melalui pendidikan dan pelatihan manajemen mutu dan penyusunan buku panduan;
- Meningkatkan kemampuan uji mutu laboratorium untuk produk hasil laut melalui bantuan alat dan bantuan teknis;
- Pengembangan sarana dan prasarana industri pengolahan hasil laut antara lain melalui bantuan mesin/peralatan pengolahan hasil laut ke daerah-daerah yang potensial dengan berkoordinasi dengan instansi terkait;
- Meningkatkan Sosialisasi tentang Keamanan Pangan dan Bahan Tambahan Pangan (BTP).
- Meningkatkan Koordinasi interaksi dan terbentuknya jaringan kerja yang saling mendukung dan menguntungkan, serta peran aktif antara pemerintah pusat/daerah, dunia usaha, lembaga penelitian dan perguruan tinggi dalam rangka pengembangan klaster industri pengolahan hasil laut melalui forum komunikasi industri pengolahan hasil laut;
- Berkoordinasi dengan instansi terkait untuk penanganan pencemaran limbah perikanan di sentra perikanan.
- Bantuan Mesin/ Alat pengolahan hasil laut ke daerah-daerah untuk mendukung pengembangan kawasan industri pengolahan hasil laut di luar Pulau Jawa khususnya Indonesia Bagian Timur.

6.2 Jangka Panjang (2010 – 2025)

- Bantuan Mesin/ Alat pengolahan hasil laut ke daerah-daerah untuk mendukung pengembangan kawasan industri pengolahan hasil laut di luar Pulau Jawa khususnya Indonesia Bagian Timur.
- Membangun pusat informasi industri hasil laut di lokus klaster pengembangan industri Pengolahan hasil laut;
- Meningkatkan kompetensi SDM di bidang teknologi pascapanen dan pengolahan hasil laut serta manajerial usaha melalui diklat;
- Meningkatkan promosi peluang investasi untuk meningkatkan nilai tambah rumput laut menjadi antara lain ATC/SRC (*Alkali Treated Caragenan/Semi Refine Caragenan*), agar-agar dan alginate;
- Meningkatkan pemanfaatan limbah hasil laut sebagai bahan pangan fungsional dan farmasi/suplemen (gelatin, khitin, khitosan) melalui koordinasi dengan instansi terkait;
- Pengembangan klaster per-tunaan, perudangan, dan per-rumput lautan dalam rangka percepatan pertumbuhan industri hasil laut di sentra produksi terpilih;
- Meningkatkan kerjasama dalam penelitian dan pengembangan teknologi proses dan teknologi produk antara sektor industri dengan lembaga/balai penelitian dan perguruan tinggi.
- Riset untuk pengembangan teknologi formulasi berbasis rumput laut;
- Mengembangkan produk formulasi berbasis rumput laut (farmasi, kosmetik dan industri);
- Mengembangkan industri bioteknologi berbasis hasil laut lainnya (produk kosmetik dan farmasi);
- Mengembangkan industri perikanan hemat energi dan ramah lingkungan melalui koordinasi dengan instansi terkait
- Kajian pengembangan pemanfaatan air laut dalam (*deep sea water*) untuk menghasilkan produk yang bernilai tambah tinggi

Pengembangan klaster akan berhasil ditentukan oleh efektifitas hubungan kerjasama antara pemerintah dan dunia usaha melalui sarana komunikasi secara rutin dan berkesinambungan. Secara rinci peran masing-masing pemangku kepentingan dan kerangka kertekaitan industri pengolahan ikan dapat dilihat sebagai berikut :

Gambar 1.
Kerangka Penguatan Industri Pengolahan Hasil Laut

<p><u>Industri Inti</u> Industri Pengalengan Ikan, Pembekuan Ikan dan Industri Pengolahan Rumput Laut</p>	<p><u>Industri Pendukung /terkait</u></p> <ul style="list-style-type: none">○ Industri Peralatan○ Industri Pemasok Bahan Baku seperti: Perikanan Tangkap dan Budidaya Laut○ Industri Pemasok Bahan Penolong seperti industri es balok, industri kimia (bahan pengawet), industri pengemasan (kaleng tahan karat),○ Industri perkapalan
---	---

<p><u>Sasaran Jangka Pendek (2010 – 2015)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Terjaminnya ketersediaan bahan baku dan penolong; o Tercapainya diversifikasi produk pengolahan hasil laut; o Produk sudah mengacu pada standarisasi, seperti SNI, food safety, HACCP, GMP dan Codex; o Pengembangan industri pendukung untuk kontinuitas sumber bahan penolong; o Meningkatnya utilitas kapasitas industri pengolahan hasil laut di dalam negeri; 	<p><u>Sasaran Jangka Panjang (2020 – 2025)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Pengembangan teknologi formulasi berbasis rumput laut; o Pengembangan produk formulasi berbasis rumput laut (farmasi, kosmetik dan industri); o Pengembangan industri bioteknologi berbasis hasil laut lainnya (produk kosmetik dan farmasi); o Pengembangan industri perikanan hemat energi dan ramah lingkungan. o Termanfaatkan air laut dalam (<i>deep sea water</i>) untuk menghasilkan produk yang bernilai tambah tinggi.
<p><u>Pokok-Pokok Rencana Aksi Jangka Pendek (2010 – 2015)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Meningkatkan pasokan bahan baku (kuantitas dan kualitas) khususnya pengolahan hasil laut dalam rangka pasokan hasil laut ke pasar domestik dan keamanan produk; o Meningkatkan kemitraan dan integrasi antara sisi hulu dan sisi hilir dalam rangka pemaksimalan ekspor ikan segar dalam rangka meningkatkan pasokan bahan baku ikan segar untuk industri pengolahan hasil laut (GMP, HACCP, dan sanitasi) melalui kerja yang saling mendukung dan mengaitkan, serta peran aktif antara pusat dan daerah, dunia usaha, lembaga penelitian, dan perguruan tinggi dalam rangka meningkatkan kemampuan uji mutu laboratorium untuk produk hasil laut melalui bantuan anggaran industri; o Pengembangan sarana dan prasarana industri pengolahan hasil laut antara lain melalui bantuan mesin/peralatan pengolahan hasil laut ke daerah-daerah yang potensial dengan berkoordinasi dengan instansi terkait; o Meningkatkan kemampuan penyediaan mesin dan peralatan pendukung usaha pengolahan hasil laut; 	<p><u>Pokok-Pokok Rencana Aksi Jangka Panjang (2020 – 2025)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Riset untuk pengembangan teknologi formulasi berbasis rumput laut; o Mengembangkan produk formulasi berbasis rumput laut (farmasi, kosmetik dan industri); o Mengembangkan industri bioteknologi berbasis hasil laut lainnya (produk kosmetik dan farmasi); o Mengembangkan industri perikanan hemat energi dan ramah lingkungan melalui koordinasi dengan instansi terkait o Kajian pengembangan pemanfaatan air laut dalam (<i>deep sea water</i>) untuk menghasilkan produk yang bernilai tambah tinggi.
<p><u>Strategi</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meningkatkan stabilitas pasokan dengan kegiatan Pantangan dan Bahan Tambahan Pangan (BTP). 2. Meningkatkan pasokan dan kualitas hasil laut dengan kegiatan pengalihan hasil laut ke dalam negeri. 3. Menaerahkan tenaga kerja muda untuk pengolahan hasil laut sehingga dapat bekerja sesuai standar, seperti SNI, Food Safety, HACCP, GMP dan Codex 4. Mendorong penelitian dan pengembangan untuk mendukung pengembangan kluster industri 5. Mendukung penyediaan SDM industri siap pakai khususnya di bidang manajemen mutu dan teknik produksi. 6. Mengembangkan lembaga inspeksi dan uji mutu perikanan di daerah perikanan untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan produk. 	<p><u>Strategi</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meningkatkan stabilitas pasokan dengan kegiatan Pantangan dan Bahan Tambahan Pangan (BTP). 2. Meningkatkan pasokan dan kualitas hasil laut dengan kegiatan pengalihan hasil laut ke dalam negeri. 3. Menaerahkan tenaga kerja muda untuk pengolahan hasil laut sehingga dapat bekerja sesuai standar, seperti SNI, Food Safety, HACCP, GMP dan Codex 4. Mendorong penelitian dan pengembangan untuk mendukung pengembangan kluster industri 5. Mendukung penyediaan SDM industri siap pakai khususnya di bidang manajemen mutu dan teknik produksi. 6. Mengembangkan lembaga inspeksi dan uji mutu perikanan di daerah perikanan untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan produk.

Unsur Penunjang

Pasar:

- a. Membangun produk memiliki daya saing tinggi
- b. Membangun Merek Produk Industri Pengolahan Hasil Laut Nasional di pasar Internasional
- c. Membangun produk dapat diminati oleh pasar dalam negeri
- d. Beraliansi dengan importir utama produk perikanan dunia
- e. Diversifikasi pasar ekspor produk perikanan.
- f.

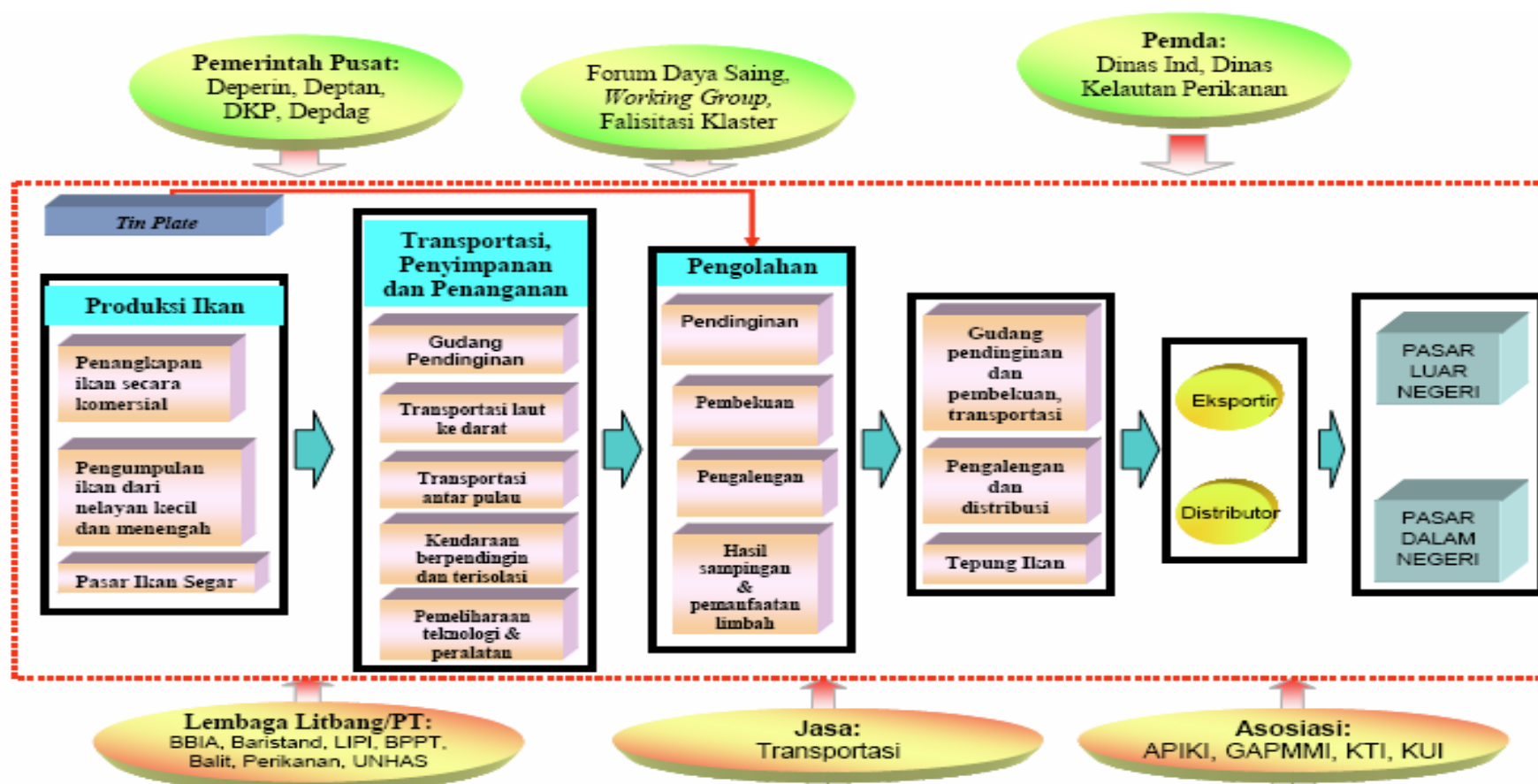
SDM :

- a. Meningkatkan peran litbang di bidang pengawetan, pengolahan dan kemasan
- b. Meningkatkan peran perguruan tinggi untuk penyediaan tenaga ahli siap pakai bidang industri pengolahan hasil laut
- c. Penyediaan Balai-Balai atau Unit Pelayanan Teknis untuk pelatihan Sumber Daya Manusia Bidang perikanan dan industri pengolahan Hasil Laut

Infrastruktur :

- a. Pembangunan sarana pelabuhan dan penampungan ikan
- b. Pembangunan sarana transportasi darat
- c. Pembangunan kepabeanaan untuk ekspor
- d. Memberikan intensif untuk penyediaan sarana penangkapan ikan yang modern
- e. Membangun kelembagaan nelayan
- f. Memberikan fasilitas permodalan dan kemudahan berinvestasi di industri pengolahan hasil laut

Gambar 2.
Kerangka Keterkaitan Industri Pengolahan Hasil Laut (Ikan)



Tabel 1.
Peran Pemangku Kepentingan dalam Pengembangan Industri Pengolahan Ikan

Rencana Aksi 2010 – 2015	Pemerintah Pusat				Pemerintah Daerah		Swasta		Perguruan Tinggi dan Litbang				Forum		
	Dep. Perin	DKP	Dep. Dag.	Dep. Kew.	Prop.	Kab.	Asosiasi	Perusahaan Industri	PT	KRT /BPPT	BSA	Balai Ind. Ambon	Daya Saing	Working Group	Fasilitas Kluster
1. Peningkatan pasokan bahan baku;	○	○			○	○		○		○				○	
2. Peningkatan kemitraan antara nelayan dengan industri pengolahan hasil laut;	○	○	○		○	○	○	○						○	○
3. Peningkatan jaminan mutu dan keamanan produk industri pengolahan hasil laut; dan penerapan sertifikasi SNI melalui pendidikan dan pelatihan mutu dan penyusunan buku panduan	○	○			○	○		○	○			○		○	
4. Meningkatkan kemampuan uji mutu Lab untuk produk hasil laut melalui bantuan alat dan bantuan teknis	○	○		○			○	○	○	○	○			○	○
5. Pengembangan sarana dan prasarana ind.pengolahan hasil laut melalui bantuan mesin/alat ke daerah yang potensial	○	○		○	○	○	○	○	○			○		○	○
6. Peningkatan kemampuan penyediaan mesin dan peralatan pendukung usaha pengolahan hasil laut;	○			○	○	○		○		○				○	○
7. Peningkatan sosialisasi tentang Keamanan Pangan dan Bahan Tambahan Pangan (BTP)	○	○			○	○	○	○	○					○	○
8. Peningkatan koordinasi interaksi dan terbentuknya jaringan kerja yang saling mendukung	○	○			○	○			○	○	○	○			
9. Berkoordinasi dg instansi terkait untuk penanganan pencemaran limbah perikanan di sentra perikanan	○	○					○	○	○	○				○	○

VII. KELEMBAGAAN

Dalam rangka mendorong perkembangan industri pengolahan ikan nasional diperlukan kerjasama yang baik antara pihak-pihak terkait, adalah sebagai berikut :

Pemerintah	Dept. Perindustrian			
	Dept. Perdagangan			
	Dept. Kelautan dan Perikanan			
	Dept. Keuangan			
	Dept. Perhubungan			
	TNI. Angkatan Laut			
Asosiasi & Lembaga	Perguruan Tinggi			
	APIKI, APCI, HNSI			
	Lembaga Litbang dan keuangan			
Produsen	Perusahaan Penyedia Industri Penunjang, Perusahaan Penyedia Mesin Peralatan, Jasa Transportasi, Jasa Keuangan, Jasa Konsultasi			
	Nelayan sebagai pemasok bahan baku	Perusahaan Proses Pengolahan ikan	Perusahaan Jasa Distribusi	Eksportir

Peningkatan daya saing melalui peningkatan utilisasi kapasitas produksi