

Materi Seminar Nasional Karsa Nusantara I Tahun 2024 (Karsa Nusantara 2024)

Membangun Budaya Mutu

Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Indonesia Demi Kesejahteraan Masyarakat

Mochamad Aji Purbayu

Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan RI,
Indonesia

Email: humas.kkp@kkp.go.id

Abstrak

Jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan Indonesia memiliki peran strategis dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta daya saing produk perikanan di pasar global. Sebagai negara kepulauan dengan potensi sumber daya kelautan yang besar, Indonesia menghasilkan 21,87 juta ton produk perikanan pada tahun 2023, yang terdiri dari perikanan tangkap dan budidaya. Untuk memastikan kualitas dan keamanan hasil perikanan, diperlukan penerapan sistem pengendalian mutu yang mencakup inspeksi, verifikasi, surveilans, dan sertifikasi terhadap produk yang akan diekspor maupun yang beredar di pasar domestik. Melalui pendekatan *Total Quality Management (TQM)*, kesadaran kualitas ditanamkan dalam seluruh proses organisasi guna mencapai keberlanjutan dan kepuasan pelanggan. Selain itu, pengawasan mutu dalam rantai pasok dilakukan dengan mekanisme ketertelusuran produk, pengendalian di pusat pemasaran, serta pengawasan di tempat pendaratan ikan dan pemasok. Dengan implementasi jaminan mutu yang terintegrasi, industri perikanan Indonesia diharapkan dapat memenuhi standar internasional, meningkatkan daya saing, serta memberikan manfaat ekonomi yang lebih besar bagi masyarakat kelautan dan perikanan.

Kata kunci: jaminan mutu, keamanan hasil perikanan, rantai pasok, Total Quality Management (TQM)

Abstract

The quality assurance and safety of Indonesian fishery products play a strategic role in improving community welfare and enhancing the competitiveness of fishery products in the global market. As an archipelagic country with vast marine resources, Indonesia produced 21.87 million tons of fishery products in 2023, consisting of capture fisheries and aquaculture. To ensure the quality and safety of fishery products, the implementation of a quality control system is required, including inspection, verification, surveillance, and certification for both exported products and those circulating in the domestic market. Through the Total Quality Management (TQM) approach, quality awareness is instilled throughout the organization's processes to achieve sustainability and customer satisfaction. Additionally, quality supervision in the supply chain is carried out through product traceability mechanisms, control at marketing centers, and monitoring at fish landing sites and suppliers. With the implementation of an integrated quality assurance system, Indonesia's fisheries industry is expected to meet international standards, enhance competitiveness, and provide greater economic benefits to the marine and fisheries community.

Keywords: Fishery product safety, Quality assurance, Supply chain, Total Quality Management (TQM)



KEMENTERIAN KELAUTAN DAN
PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA

MEMBANGUN BUDAYA MUTU

JAMINAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN INDONESIA DEMI KESEJAHTERAAN MASYARAKAT

Drh. Mochamad Aji Purbayu, M.S.

Malang, 20 Juni 2024



- S1/DRH - FKH Universitas Gadjah Mada
- S2 – College of Veterinary Medicine, Michigan State University, USA
Dept. Pathobiology and Diagnostic Investigation, Aquatic Animal Health Laboratory
- Ketua Senat Mahasiswa FKH UGM
- Dewan Pembina IMAKAHI
- WHO Collaborating Center for Parasitic Zoonosis (in Cooperation with BOS Kalimantan)
- Staf LPPM UGM
- BKIPM
- BPPMHKP
- Konsultan, Reviewer Jurnal dan Praktisi

Outline



01

Potensi Sumber Daya Kelautan dan Perikanan Indonesia: "Negeri Diantara 2 Samudera"

02

Isu Global Sumber Daya Ikan (SDI)

03

Peran Strategis Pengendalian dan Pengawasan Mutu HKP Dalam Mewujudkan Kesejahteraan Masyarakat Kelautan dan Perikanan



01

Potensi Sumber Daya Kelautan Dan Perikanan Indonesia: "Negeri Diantara 2 Samudera"

INTRODUCTION

INDONESIA, A NATION BETWEEN TWO OCEANS

Total land wide: 1.9 million km² (25%)

Total sea wide: 5.8 million km² (75%)

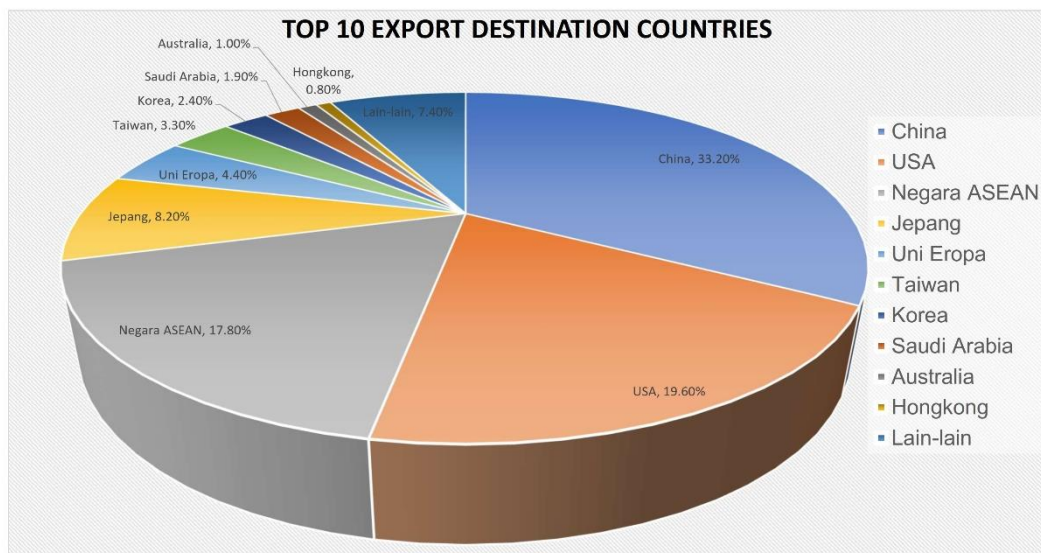
Total islands : 17,504 islands

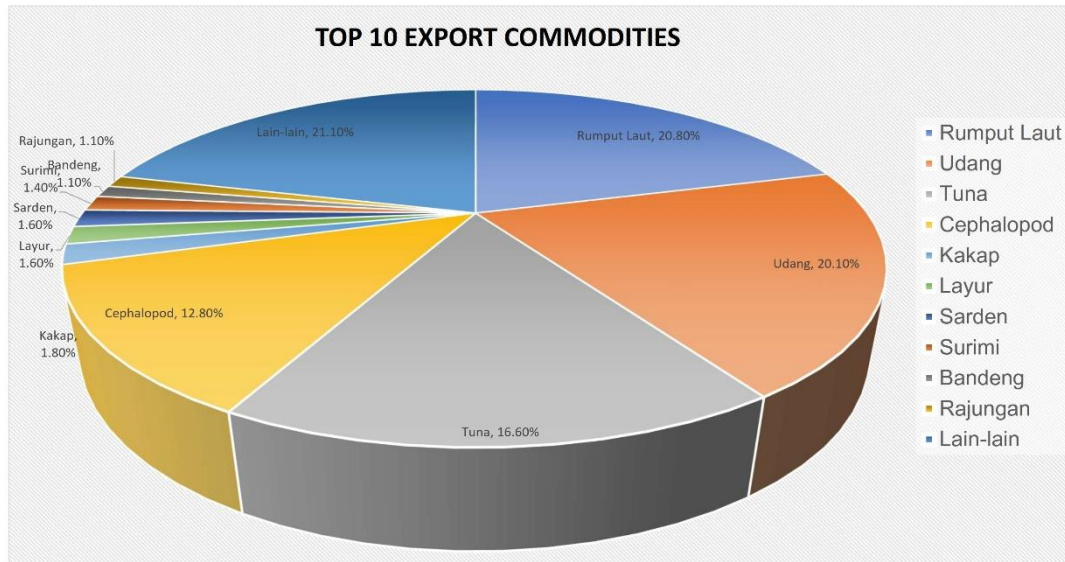
Offshore line : 99.149 Km (No. 2 of the largest offshore line in the world)

Fishery production (2023) : 21.87 million ton
 ✓ Capture fishery : 7.77 million ton
 ✓ Aquaculture : 16.97 million ton

Total population: 275.77 million (Year 2022)

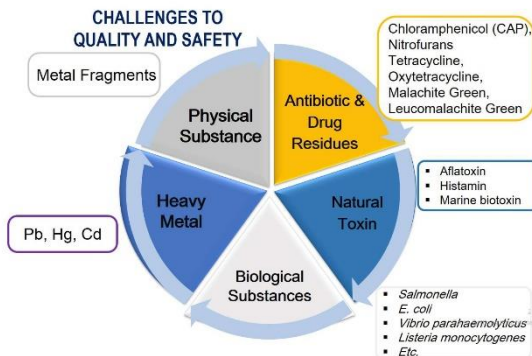
5





02

**ISU GLOBAL SUMBERDAYA
IKAN (SDI)**



2001/254/EC: Commission Decision of 21 March 2001 amending Decision 94/324/EC dated 19 May 1994



Mutual Recognition
 Arrangement

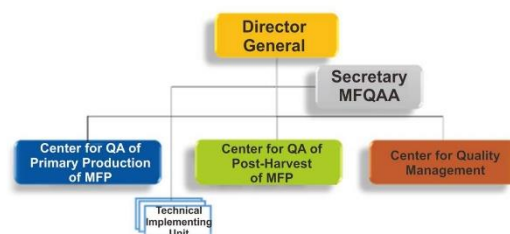
9



Tugas dan Fungsi



H.E. Minister of MMAF :“ MFQAA roles to implement the **Quality Assurance** in the entire sequence of fish and fishery products supply chain”



TIU MFQAA

38 TIU

1 Standard Testing Lab



Fungsi :

1. Formulating the technical matters relates to policy, planning, and supervising & controlling program of quality & safety of fish and fisheries product.
2. Executing the supervision and controlling program of quality & safety of fish & fisheries products.
3. Monitoring, evaluating and reporting the implementation of supervision and controlling program of quality & safety of fish & fisheries products.

MARINE AND FISHERIES QUALITY ASSURANCE AGENCY





REFRESHMENT: Mutu dan Pengendalian Mutu

Karakteristik langsung dari suatu produk, seperti performa (*performance*), keandalan (*reliability*), mudah dalam menggunakan, estetika (*esthetics*), dan sebagainya

Mutu

Segala sesuatu yang mampu memenuhi keinginan atau kebutuhan pelanggan (*meeting the needs of customers*).

Mutu



REFRESHMENT: Tujuan Program Mutu

- 1) **Mempertahankan Mutu**, menyediakan mekanisme digunakan untuk memastikan pemeliharaan mutu yang konsisten yang memuaskan konsumen.
- 2) **Mengumpulkan Informasi**, mengumpulkan informasi dan data dapat dijadikan saran agar setiap unit operasi dalam proses pengolahan berjalan efektif dan efisien
- 3) **Memenuhi Persyaratan**, pengendalian mutu yang baik memungkinkan pembuatan proyek dapat memenuhi bermacam persyaratan sehingga produknya dapat diterima.

Tujuan
Program
Mutu



REFRESHMENT: Langkah Pengendalian Mutu

- 1) **Perencanaan Mutu**, dalam tahap ini dilakukan identifikasi terhadap kebutuhan konsumen, kemudian dibuatlah rancangan proyek yang sesuai dengan kebutuhan konsumen dan rancangan proses pembuatan proyek sesuai dengan rancangan proyek.
- 2) **Pengendalian Mutu**, pada tahap ini dilakukan identifikasi faktor-faktor yang harus diperhatikan, mengembangkan metode pengukuran mutu, mengembangkan standar, dan mengembangkan alat pengendalian mutu.
- 3) **Peningkatan Kualitas**, pada tahap ini dilakukan tindakan yang diperlukan bila terjadi ketidaksesuaian antara kondisi standar dan kondisi aktual di lapangan. Tindakan ini bisa berupa penyesuaian ataupun perbaikan.

**Langkah
Pengendalian
Mutu**



REFRESHMENT: Metode Pengendalian Mutu

- 1) **Pemeriksaan Dan Pengkajian**, pemeriksaan dan pengkajian dilakukan terhadap gambar konstruksi proyek, rancangan pembelian peralatan dan perlengkapan, model proyek dan perhitungan desain.
- 2) **Inspeksi dan Pemeriksaan Peralatan**, melakukan pemeriksaan dan melakukan uji coba untuk memastikan peralatan yang digunakan dalam proyek bisa berfungsi dengan baik.
- 3) **Melakukan Pengujian Dengan Sampling**, pengujian dengan sampling dapat dilakukan untuk memastikan kualitas material sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan.

Melakukan kegiatan **inspeksi, verifikasi, surveilan** dan **sertifikasi** terhadap produk perikanan yang akan diekspor serta melakukan pengawasan dan pengendalian mutu di sentra pemasaran (Pasar tradisional/pasar basah dan pasar modern), sentra produksi (tempat pendaratan ikan dan supplier) untuk jaminan mutu dan keamanan produk perikanan domestik.



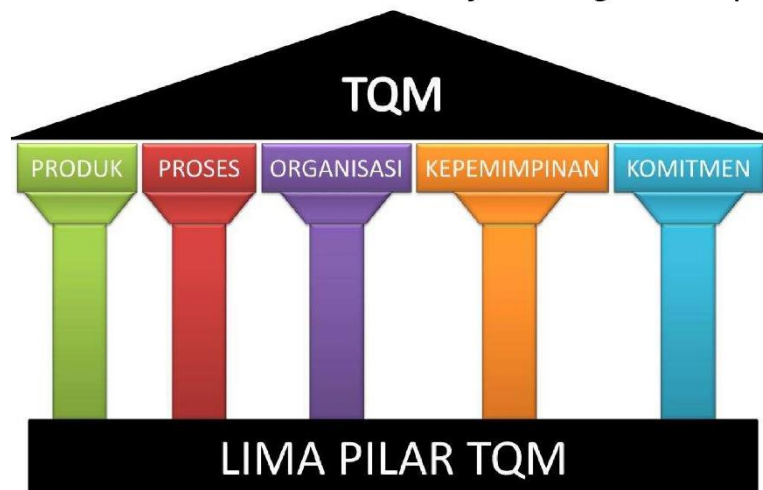
REFRESHMENT: Total Quality Management (TQM)

TQM atau Total Quality Management adalah strategi manajemen yang ditujukan untuk menanamkan kesadaran kualitas pada semua proses dalam organisasi.

Sesuai dengan definisi dari ISO, TQM adalah "suatu pendekatan manajemen untuk suatu organisasi yang terpusat pada kualitas, berdasarkan partisipasi semua anggotanya dan bertujuan untuk kesuksesan jangka panjang melalui kepuasan pelanggan serta memberi keuntungan untuk semua anggota dalam organisasi serta masyarakat."



REFRESHMENT: Total Quality Management (TQM)



(Bill Ceech; Wed, July 1994:15)



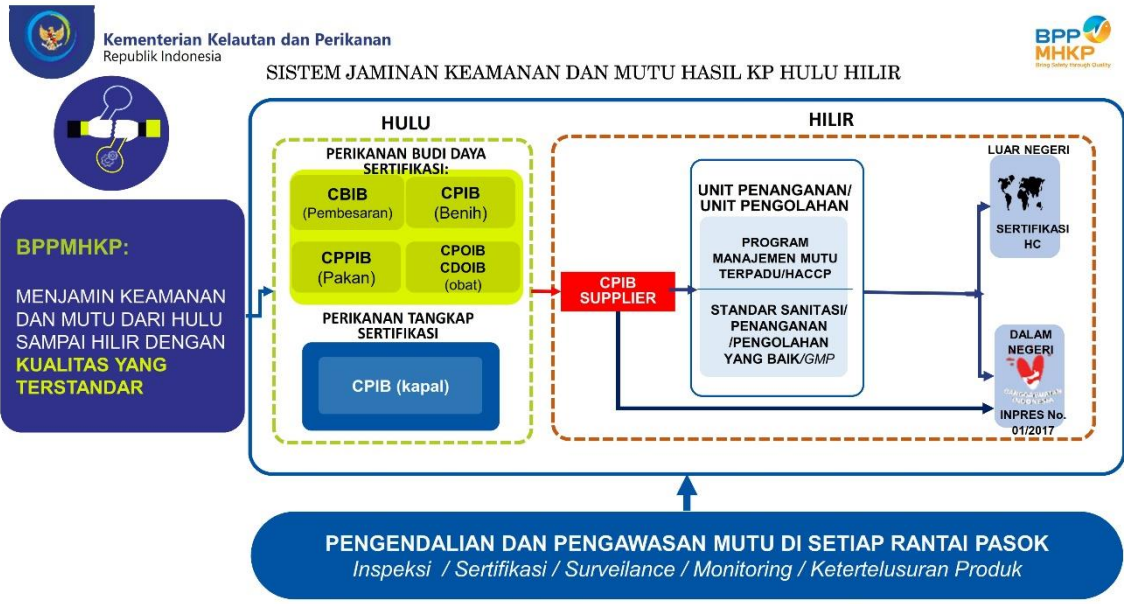
REFRESHMENT: Total Quality Management (TQM) - Unsur



03

**Peran Strategis
Pengendalian dan
Pengawasan Mutu HKP
Dalam Mewujudkan
Kesejahteraan Masyarakat
Kelautan dan Perikanan**







**PROSES BISNIS SERTIFIKASI SISTEM JAMINAN KEAMANAN DAN MUTU HASIL
 KELAUTAN DAN PERIKANAN**



PEMBINAAN




PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN
 Sistem Jaminan Keamanan dan Mutu Hasil
 KELAUTAN DAN PERIKANAN

1. Sertifikasi di **tahap Produksi Primer** Budidaya) : CPIB (pembenihan), CBIB (pembesaran), CPPIB (pakan), CPOIB (obat ikan), CDOIB (distribusi obat ikan)
2. Sertifikasi di **tahap Produksi Primer** Tangkap : CPIB kapal pendingin, CPIB based on HACCP kapal pembeku, monitoring pembongkaran ikan
3. Sertifikasi di **tahap Pasca Panen** : SKP di UMKM dan UPI, HACCP di UPI dan supplier, Cara Distribusi Ikan yang Baik
4. Sertifikasi mutu dan keamanan produk (*Health Certificate*/HC)
5. Pengendalian ketertelusuran (*traceability*) mutu dan keamanan hasil KP
6. Pengendalian importasi produk kelautan dan perikanan konsumsi
7. Pengelolaan manajemen mutu laboratorium (penguji dan acuan) dan jejaring laboratorium
8. Harmonisasi SISJAMAN : kerjasama (nasional dan internasional), registrasi ke negara mitra, penanganan kasus mutu dan keamanan hasil KP
9. Monitoring : kesegaran, perairan (*marine biotoxine*, logam berat, dll), mutu dan keamanan hasil KP di pasar domestik



<p>2 PILIHAN UTK MENJAMIN KEAMANAN PANGAN</p> <ul style="list-style-type: none">✓ PENGUJIAN✓ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) + Persyaratan dasarnya <p><i>* Keterbatasan Pengujian:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Bahaya mikrobiologi tidak terwakili Statistic QC- Waktu lama dan biaya mahal- Pengujian tidak menemukan atau mengendalikan penyebabnya		
---	---	--

<p>INDONESIA MENGADOPSI SECARA IDENTIK SNI CAC/RCP 1 : 2011</p> <p>REKOMENDASI NASIONAL Kode Praktis - Prinsip Umum Higiene Pangan</p> <p>↓</p> <p>Direkomendasikan pendekatan HACCP utk meningkatkan keamanan pangan kepada:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Pemerintah (otoritas/regulator)▪ Industri (produsen primer, produsen, hotel, restoran, katering dan pengecer)▪ Konsumen		<p>Hazard Analysis Critical Control Point</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Hazard (bahaya)◦ Analysis (analisis)◦ Critical (kritis)◦ Control (pengendalian)◦ Point (titik)
---	---	--

LATAR BELAKANG HACCP

- 1960s Pillsbury co., NASA: First used when foods were developed for the space program.
- 1973 Peraturan Federal U.S. → Mandat penggunaan Prinsip HACCP untuk Makanan Kaleng Berasam Rendah.
- 1970 - awal 1980 HACCP diadopsi oleh industri besar segmen diluar manufacturing
- 1987 Membentuk NACMCF (Nat. Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods) dari 3 Prinsip dikembangkan jadi 7 Prinsip.
- 2003 CAC/RCP1-1969, Rev.4-2003
- 2005 Diadopsi oleh ISO dalam FSMS ISO 22000
- 2011 Di Indonesia diadopsi menjadi SNI CAC/RCP 1 : 2011



APA ITU HACCP ?

- > Sistem Jaminan Keamanan Pangan
- > Mendasarkan pada kesadaran bahwa Bahaya dapat timbul pada setiap titik atau Tahap Produksi
- > Namun dapat dilakukan pencegahan melalui Pengendalian Titik-Titik Kritis.

HACCP concepts are:
 Preventive, not reactive.
 A management tool used to protect the food supply

7 PRINSIP HACCP ?

1. Identifikasi Potensi Bahaya
2. Menentukan Titik-Titik Pengawasan Kritis
3. Menetapkan Batas Kritis.
4. Menetapkan Sistem Monitoring
5. Menetapkan Tindakan Koreksi
6. Menetapkan Prosedur Verifikasi
7. Mengembangkan Sistem Dokumentasi dan Pencatatan



KEUNTUNGAN HACCP BAGI PANGAN:

- Efisiensi biaya
 - ✓ Mengurangi pemborosan sumber daya dengan memusatkan faktor-faktor yang relevan (Cost effectiveness)
 - ✓ Penolakan lebih sedikit
- Meningkatkan kepuasan pelanggan
- Marketing: Selling point
- Sumberdaya manusia:
 - ✓ Memberikan kepercayaan diri yang tinggi pada bisnis dan karyawan
- Otoritas berwenang yakin bahwa tingkat keamanan sesuai standar



The diagram shows a house-like structure with a red roof labeled 'HACCP'. Three pillars support the roof, labeled 'SSOP', 'Other Prerequisite Programs', and 'GMP'. Below the pillars is a yellow box labeled 'Bangunan, Fasilitas & Peralatan'.

1. BANGUNAN, FASILITAS & PERALATAN

Harus:

- ✓ Konstruksi mudah dibersihkan
- ✓ Tidak mengkontaminasi produk
- ✓ Layak untuk operasional penanganan & pengolahan

BANGUNAN, FASILITAS & PERALATAN

MELIPUTI:

- 1) **Lokasi pabrik:** efek industri lain, bebas banjir, limbah/sampah
- 2) **Lingkungan:** penanganan sampah, pencegahan debu/lumpur, drainase, pagar
- 3) **Pintu masuk & keluar:** melalui 1 pintu, self closing
- 4) **Design /lay out:** tdk ada cross contamination, ukuran ruang cukup & sesuai
- 5) **Bahan:** dinding, lantai, langit-langit dll > halus, kuat, tahan air & mudah dibersihkan
- 6) **Fasilitas:** Suplai air/es, listrik, penerangan, ventilasi, gudang, drainase, fasilitas personal hygiene
- 7) **Peralatan:** bahan, design, sesuai peruntukannya.

2. GMP (Good Manufacturing Practices)

GMP adalah Pedoman persyaratan dan tata cara berproduksi yang baik

- ✓ GMP utk memastikan mutu produk dan menjamin tingkat dasar pengendalian keamanan pangan
- ✓ GMP terkait
 - **Kontrol waktu & suhu**
 - **Metode Pengolahan:** pendinginan, pembekuan, pengeringan, sterilisasi, dll

3. SSOP (Sanitation Standar Operating Prosedur)

SSOP adalah pedoman persyaratan **operasi sanitasi**

- ✓ SSOP untuk menjamin bahwa prosedur dan proses sanitasi dapat secara efisien mengendalikan bahaya keamanan pangan yang umum dijumpai **dilingkungan pengolahan dan operasi**

8 Kunci SSOP

- 1) Keamanan **air & es**
- 2) Kond.kebersihan **permukaan** yg kontak dgn produk
- 3) Pencegahan **kontaminasi silang**
- 4) **Pemeliharaan fasilitas** cuci tangan, sanitasi & toilet
- 5) **Proteksi** produk, bhn pengemas, permukaan yg kontak dari kontaminan
- 6) Pelabelan, penyimpanan & penggunaan **bahan kimia**
- 7) **Kesehatan** karyawan
- 8) **Pest control**

PENERAPAN 12 LANGKAH APLIKASI HACCP (Pedoman Codex)

Langkah	Tahapan	Keterangan
1.	Menyusun Tim HACCP	
2.	Deskripsikan Produk	
3.	Identifikasi Penggunaan Produk	
4.	Buat diagram Alir	
5.	Verifikasi diagram Alir Di tempat	

Tujuh (7) Prinsip HACCP (Lanjutan)

6.	Analisa bahaya	Prinsip 1
7.	Tentukan CCPs	Prinsip 2
8.	Tetapkan Batas Kritis Untuk setiap CCP	Prinsip 3
9.	Tetapkan sistem Monitoring untuk setiap CCP	Prinsip 4
10.	Tetapkan tindakan koreksi untuk penyimpangan yang melampaui CL	Prinsip 5
11.	Tetapkan Prosedur Verifikasi	Prinsip 6
12.	Tetapkan Penyimpanan Rekaman dan Dokumentasi	Prinsip 7



KINERJA ORGANISASI PENJAMINAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN INDONESIA



1. Pengendalian dan pengawasan produk perikanan dilakukan baik untuk tujuan ekspor maupun kebutuhan dalam negeri (domestik)
2. Untuk ekspor dilakukan melalui sertifikasi produk (berdasarkan health certificate mutu).
3. Untuk produk yang diekspor, Unit Pengolahan Ikan yang akan memperdagangkan produknya ke pasar internasional, maka harus melakukan penjaminan mutu sesuai persyaratan internasional, melalui penerapan HACCP (1190 Unit).
4. Untuk produk yang diperdagangkan di pasar dalam negeri (domestik), KKP melalui BPPMHKP melakukan pengawasan mutu di sentra pemasaran (Pasar tradisional/pasar basah dan pasar modern), sentra produksi (tempat pendaratan ikan dan supplier). Kegiatan ini telah dilaksanakan pada 79 Kabupaten/Kota dengan sampel yang telah diuji mulai 2018 – Semester 1 tahun 2024 adalah 16907 sampel.
5. Sementara itu pengawasan dan pengendalian mutu ekspor Tahun 2023 dengan jumlah HC 105.123 dengan volume 1.213.089.488 Kg dan senilai USD 5.481.465.225
6. Untuk produk ekspor, KKP dapat menjamin produk >99%. Berdasarkan data BPPMHKP, penolakan produk perikanan Indonesia di pasar internasional <1% (data ini dihitung dari jumlah penolakan berdasarkan jumlah HC yang diterbitkan oleh BPPMHKP)

Indonesian fishery products are accepted in 171 Countries

“Indonesia feeding the world”

MFQAA Bolstering the Indonesian Economic Recovery Through Export and Products Competitiveness Enhancement



KERJASAMA DI BIDANG *QUALITY ASSURANCE SYSTEM* YANG Mendukung EKSPOR/AKSES PASAR HASIL PERIKANAN INDONESIA

NO	MITRA KERJASAMA	BENTUK KERJASAMA	Output
1	EUROPEAN UNION	Special condition governing imports of fishery and aquaculture products originating in Indonesia (CD DG SANCO 94/324/EC, 19 Mei 1994)	<ul style="list-style-type: none"> Pengakuan SJMKHP Indonesia sebagai syarat ekspor ke Uni Eropa Sebanyak 176 UPI mendapatkan approval untuk ekspor
2	SOUTH KOREA	Arrangement on the Cooperation in Quality Control and Hygiene Safety of Import and Export Fish and Fisheries of The Republic of Indonesia and The Ministry of Maritime Affairs and Fisheries of The Republic of Korea (Signed 15 September 2005)	<ul style="list-style-type: none"> Pengakuan SJMKHP Indonesia sebagai syarat ekspor ke Korea Sebanyak 587 UPI mendapatkan approval untuk ekspor
3	CHINA	Cooperation Agreement between Ministry of Marine Affairs and Fisheries of The Republic of Indonesia and General Administration of Quality Supervision, Inspection, and Quarantine of The People's Republic of China on Safety Assurance in The Import and Export of Aquatic Products (Signed 11 November 2008)	<ul style="list-style-type: none"> Pengakuan SJMKHP Indonesia sebagai syarat ekspor ke RRT Sebanyak 320 UPI mendapatkan approval untuk ekspor
4	RUSIA	Arrangement on Quality Control and Hygiene Safety of Import and Export Fish and Fishery Products between The Ministry of Marine Affairs and Fisheries of The Republic of Indonesia and The Federal Service for Veterinary and Phytosanitary Surveillance (Rosselkhoznadzor) of The Russian Federation (Signed 23 April 2009)	<ul style="list-style-type: none"> Pengakuan SJMKHP Indonesia sebagai syarat ekspor ke EEU (Rusia) Sebanyak 15 UPI mendapatkan approval untuk ekspor
5	CANADA	Arrangement on the Mutual of Fish and Fishery Products Inspection and Control Systems between the Canadian Food Inspection Agency and the Directorate General of Capture Fisheries of the Department Of Marine Affairs and Fisheries of the Republic of Indonesia (Signed 7 March 2002)	<ul style="list-style-type: none"> Pengakuan SJMKHP Indonesia sebagai syarat ekspor ke Uni Eropa Sebanyak 176 UPI mendapatkan approval untuk ekspor
6	VIETNAM	Implementing Arrangement on Quality and Food Safety Control of Fish and Fishery Products between the National Agro-Forestry-Fisheries Quality Assurance Department of the Ministry of Agriculture and Rural Development of the Socialist Republic of Vietnam and Fish Quarantine and Inspection Agency of the Ministry of Marine Affairs and Fisheries of the Republic of Indonesia (Signed 22 September 2011)	<ul style="list-style-type: none"> Pengakuan SJMKHP Indonesia sebagai syarat ekspor ke Vietnam Sebanyak 503 UPI mendapatkan approval untuk ekspor
7	NORWEGIA	Mutual Recognition Arrangement on Quality and Food Safety of Fish and Fishery Products between the Fish Quarantine and Inspection Agency of the Ministry of Marine Affairs and Fisheries of the Republic of Indonesia and the Norwegian Food Safety Authority of the Kingdom of Norway (Signed 11 September 2013)	<ul style="list-style-type: none"> Pengakuan SJMKHP Indonesia sebagai syarat ekspor ke Norwegia Sebanyak 176 UPI mendapatkan approval untuk ekspor Capacity building dan transfer teknologi
8.	Saudi Arabia	Memorandum of Understanding between The Indonesian Food and Drug Authority of The Republic of Indonesia and Saudi Food and Drug Authority of The Kingdom of Saudi Arabia Concerning Control, Quality and Safety of Food and Drug Products (Signed 13 August 2020)	<ul style="list-style-type: none"> Pengakuan SJMKHP Indonesia sebagai syarat ekspor ke Arab Saudi Sebanyak 58 UPI mendapatkan approval untuk ekspor



KERJASAMA DI BIDANG *QUALITY ASSURANCE SYSTEM* YANG Mendukung EKSPOR/AKSES PASAR HASIL PERIKANAN INDONESIA

NO	MITRA KERJASAMA	BENTUK KERJASAMA	Output
9	YELLOW SEA FISHERIES RESEARCH INSTITUTE OF CHINA (YSFRI)	Kerjasama Twinning Laboratory (Dibawah Supervisi dan diakui oleh World Organization for Animal Health/WOAH)	<ul style="list-style-type: none"> Pengakuan kesetaraan laboratorium BPPMHKP dengan Lab YSFRI dan standar lab dunia dalam uji penyakit udang Transfer teknologi dan peningkatan kapasitas personel lab
10	INSTITUT PERTANIAN BOGOR (IPB)	Perjanjian Kerja Sama Pengembangan dan Penerapan Metode Pengujian COVID-19 Pada Produk Perikanan Indonesia Yang Dipersyaratkan Negara Tujuan Ekspor	<ul style="list-style-type: none"> Pengakuan produk perikanan Indonesia memenuhi standar pengujian jejak COVID-19 oleh Otoritas Kompeten RRT (GACC) Akses ekspor produk perikanan Indonesia ke RRT tetap stabil/naik/meningkat selama masa pandemic COVID-19.
11	ARISE Plus European Union	Kerjasama Peningkatan Kapasitas Implementasi SJMKHP Serta Pendampingan Pemenuhan Persyaratan Ekspor Hasil Kelautan dan Perikanan ke Uni Eropa	<ul style="list-style-type: none"> Pengakuan SJMKHP Indonesia sebagai syarat ekspor ke Uni Eropa Penyelesaian corrective action terhadap temuan hasil audit Uni Eropa terhadap SJMKHP Indonesia Peningkatan kapasitas dan skill Inspektur Mutu BPPMHKP sesuai standar Uni Eropa
12	WTO-Global Alliance for Trade Facilitation	Kerjasama Peningkatan Kapasitas dan Hibah Dalam Rangka Penguatan Sistem Inspeksi dan Manajemen Resiko Hasil Kelautan dan Perikanan Sesuai Standar Internasional Guna Mendukung Fasilitas Perdagangan	<ul style="list-style-type: none"> Peningkatan kapasitas dan skill Inspektur Mutu BPPMHKP dalam melaksanakan inspeksi berbasis manajemen resiko sesuai standar internasional keamanan pangan Penyusunan Good Importing Practices sector kelautan dan perikanan
13	United Nation Industrial Development Organization	Kerjasama Penguatan Pelaksanaan Quality Assurance Pada Lokus Perikanan Budidaya (hulu) dan Unit Pengolahan Ikan (hilir)	<ul style="list-style-type: none"> Peningkatan kapasitas kelembagaan BPPMHKP sebagai Lembaga Inspeksi Quality Assurance dalam melaksanakan Tugas dan Fungsi pada lokus perikanan budidaya (hulu) dan UPI (hilir) komoditas unggulan KKP Pendampingan penerapan system traceability sebagai persyaratan ekspor ke berbagai Negara maju
14	U.S. FDA	Kerjasama Regulatory Partnership Agreement Untuk Mendukung Ekspor Udang Indonesia ke Amerika Serikat	<ul style="list-style-type: none"> Peningkatan kapasitas pelaksanaan inspeksi mutu dan keamanan hasil perikanan khususnya udang Peningkatan kapasitas surveilance food borne disease pada lokus budidaya udang sebagai prasyarat keamanan pangan Amerika Serikat
15	University of Miyazaki Japan	Kerjasama Penerapan Hasil Penelitian Terkait Pengujian Molekuler Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan dan Teknik Penghapusan Jejak COVID-19 Pada Produk Perikanan Ekspor	<ul style="list-style-type: none"> Minimalisasi pengujian mutu dan keamanan hasil perikanan dari 3 hari menjadi 3-4 jam memperlancar arus ekspor produk perikanan Indonesia Pengembangan alat usap kemasan produk perikanan yang dapat menghapuskan jejak /virus COVID-19



Kementerian Kelautan dan Perikanan
Republik Indonesia



Terima Kasih.



MARINE AND FISHERIES QUALITY ASSURANCE AGENCY



Kementerian Kelautan dan Perikanan
Republik Indonesia



Disclaimer:
Bahan Paparan Dikompilasi dari Berbagai Sumber

MARINE AND FISHERIES QUALITY ASSURANCE AGENCY