Fakultas Teknik,
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya
E-ISSN: 3090-1154
2024

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





drh. Mochamad Aji Purbayu, M.S.

- 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)

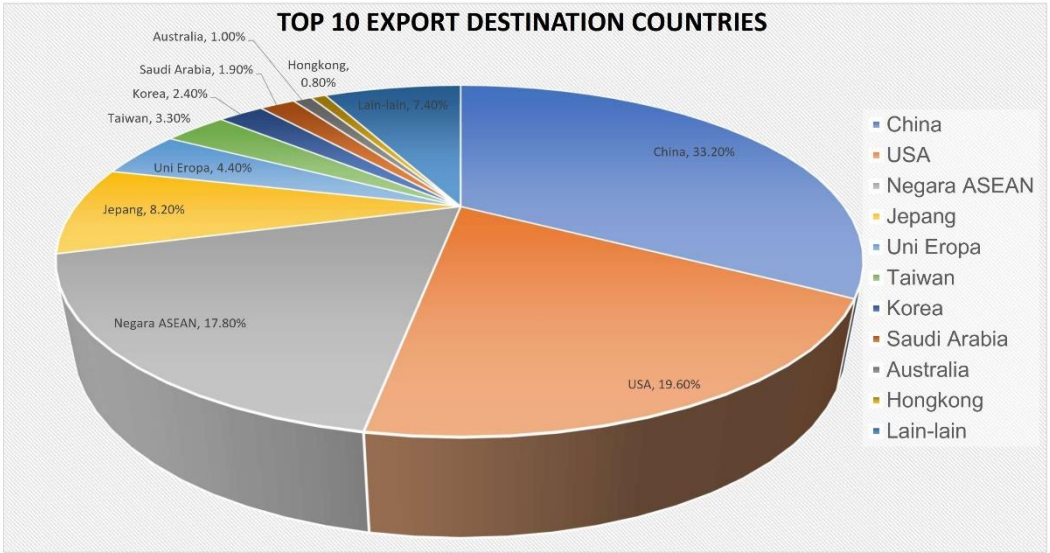
03 Peran Strategis Pengendalian dan Pengawasan Mutu HKP Dalam Mewujudkan Kesejahteraan Masyarakat Kelautan dan Perikanan

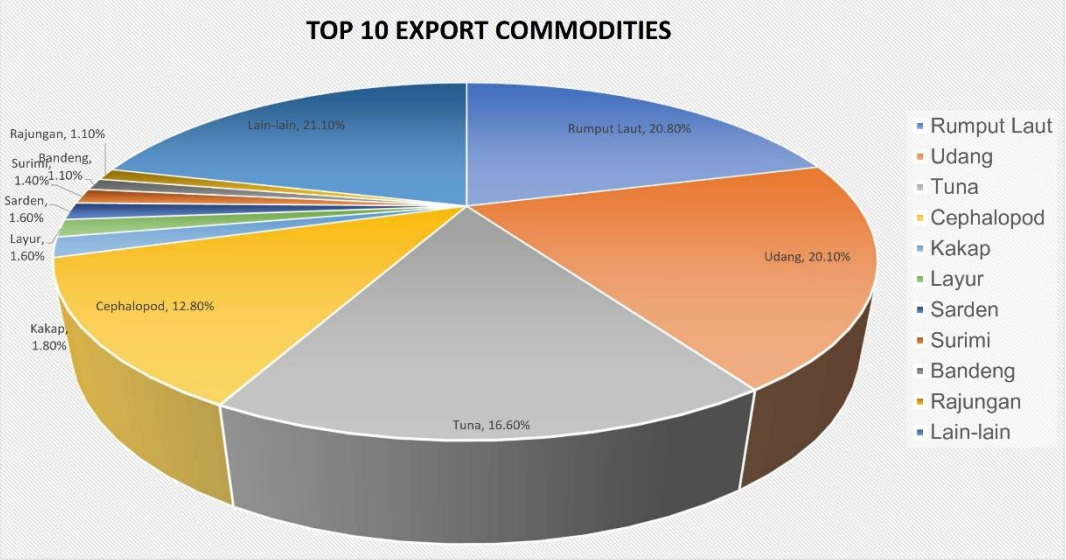


01

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


INTRODUCTION
INDONESIA, A NATION BETWEEN TWO OCEANS
Borneo
Sumatra
I N D O N E S I A
Java
Indian Ocean
New Guinea
© WorldAtlas.com
Asia
Europe
Middle East
Africa
Oceania
Indonesia
Australia
Pacific Ocean
Indian Ocean
Equator
Tropic of Cancer
Tropic of Capricorn
Arctic Circle
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

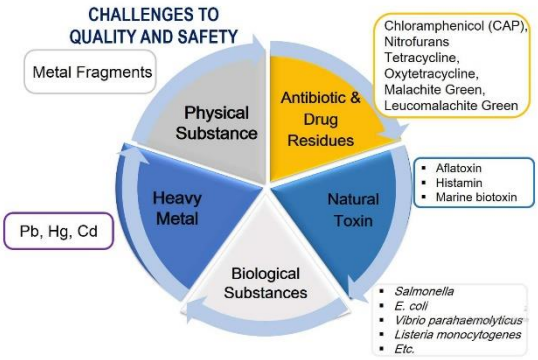

TOP 10 EXPORT DESTINATION COUNTRIES
China, 33.20%
USA, 19.60%
Negara ASEAN, 17.80%
Jepang, 8.20%
Uni Eropa, 4.40%
Taiwan, 3.30%
Korea, 2.40%
Saudi Arabia, 1.90%
Australia, 1.00%
Hongkong, 0.80%
Lain-lain, 7.40%
China
USA
Negara ASEAN
Jepang
Uni Eropa
Taiwan
Korea
Saudi Arabia
Australia
Hongkong
Lain-lain





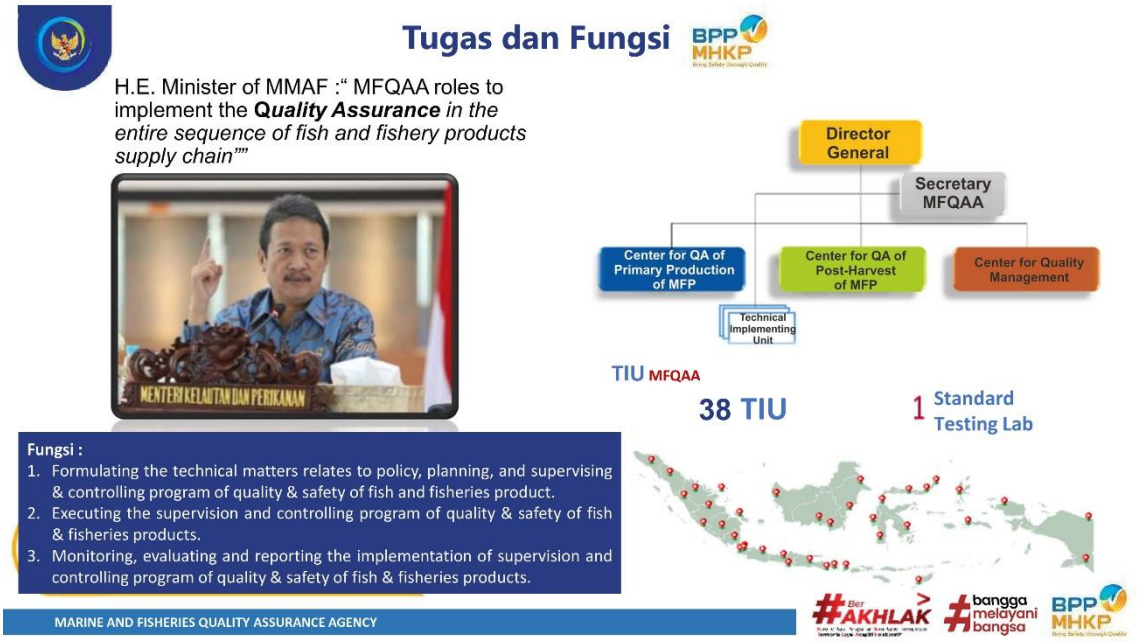
02

ISU GLOBAL SUMBERDAYA IKAN (SDI)


CHALLENGES TO QUALITY AND SAFETY
Metal Fragments
Physical Substance
Antibiotic & Drug Residues
Chloramphenicol (CAP), Nitrofurans Tetracycline, Oxytetracycline, Malachite Green, Leucomalachite Green
Heavy Metal
Pb, Hg, Cd
Natural Toxin
Aflatoxin
Histamin
Marine biotoxin
Biological Substances
Salmonella
E. coli
Vibrio parahaemolyticus
Listeria monocytogenes
Etc.


MINISTRY OF MARINE AFFAIRS AND FISHERIES
REPUBLIC OF INDONESIA
QUALITY ASSURANCE


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
BPP MHKP
H.E. Minister of MMAF :" MFQAA roles to implement the Quality Assurance in the entire sequence of fish and fishery products supply chain""
MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN
Director General
Secretary MFQAA
Center for QA of Primary Production of MFP
Center for QA of Post-Harvest of MFP
Center for Quality Management
Technical Implementing Unit
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
#AKHLAK
#bangga melayani bangsa
BPP MHKP

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 kebutuhhan konsumen, kemudian dibuatlah rancangan proyek yang sesuai dengan kebutuhan konsumen dan rancangan proses pembuatan proyek sesuai dngan 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 konsruksi proyek, rancangan pembelian peralatan dan perlengkapan, model proyek dan perhitungan desain.
2) **Inspeksi dan Pemeriksaan Peralatan,** melak ukan pemeriksaan dan melkaukan uji coba untuk memastikan peralatan yang digunakan dalam proyek bisa berfungsi dengan baik.
3) **Melakukan Pengujian Dengan Sampling,** pe ngujian dengan sampling dapat dilakukan untuk memastikan kualitas material sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan.

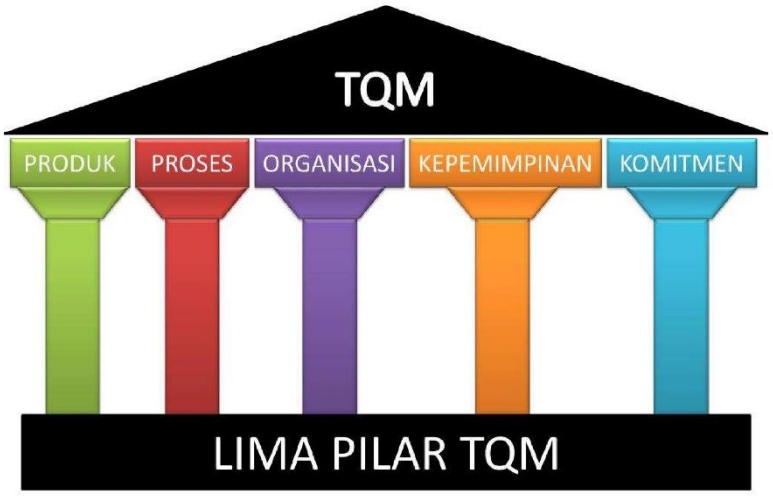
Melakukan kegiatan **inspeksi, verifikasi, surveilan** dan **sertifikasi** terhadap produk perikanan yang akan diekspor serta melakukan pengawasan dan pengendalian mutu di sentra pemasaran (Pasar tradisional/pasar basah dan pasar modern), sentra produksi (tempat pendaratan ikan dan suplier) untuk jaminan 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, Jully 1994:15)

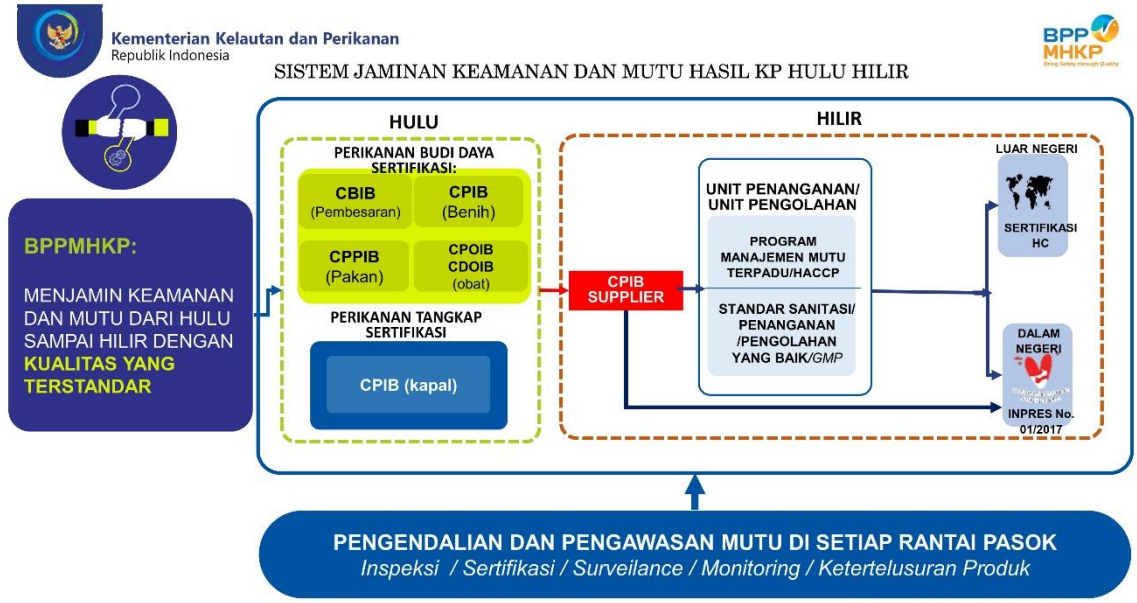
REFRESHMENT: Total Quality Management (TQM) - Unsur



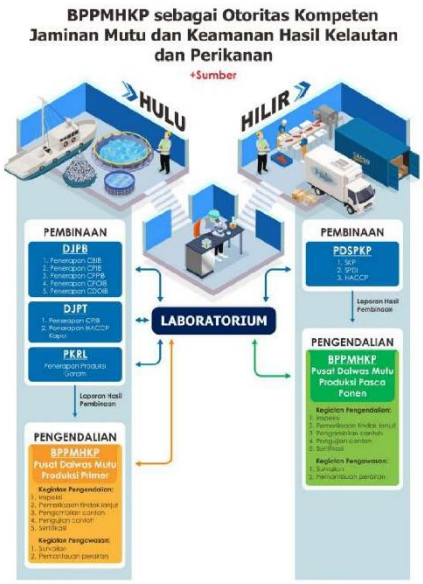


03

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





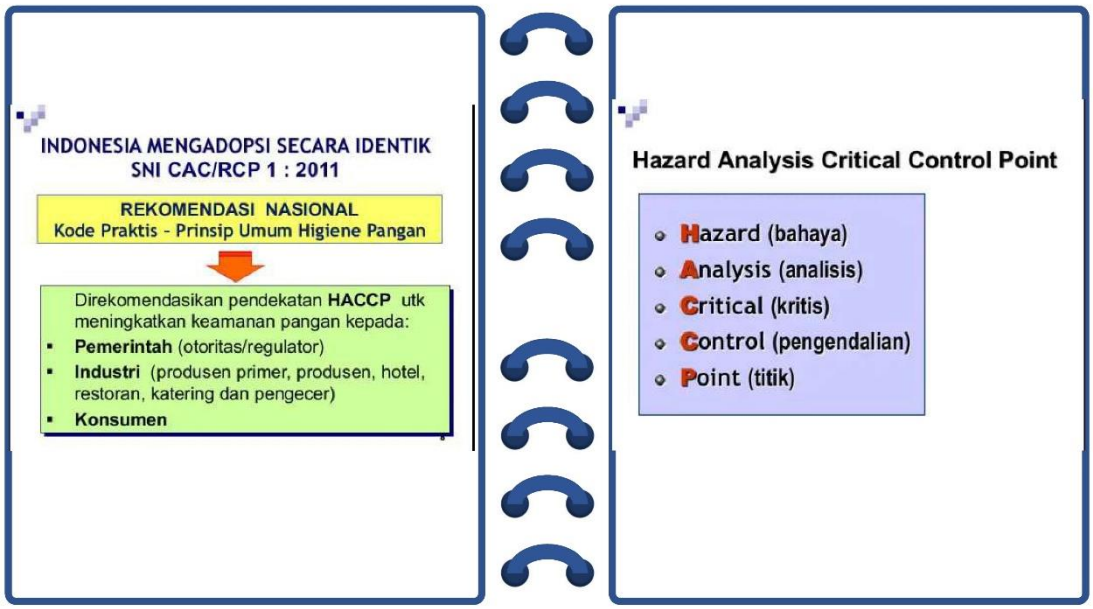


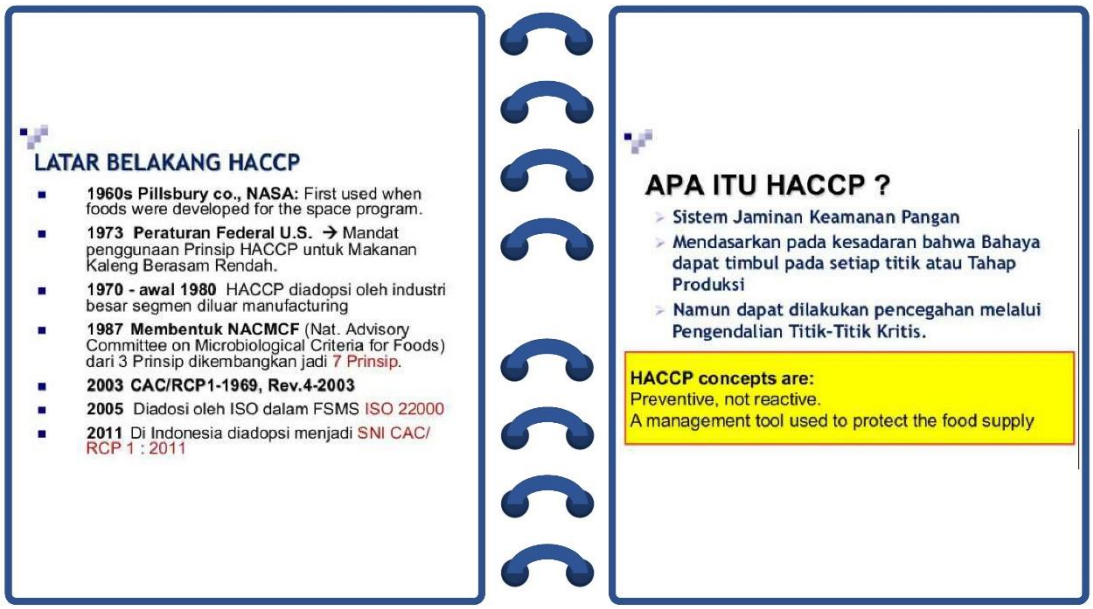
BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN MUTU HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN

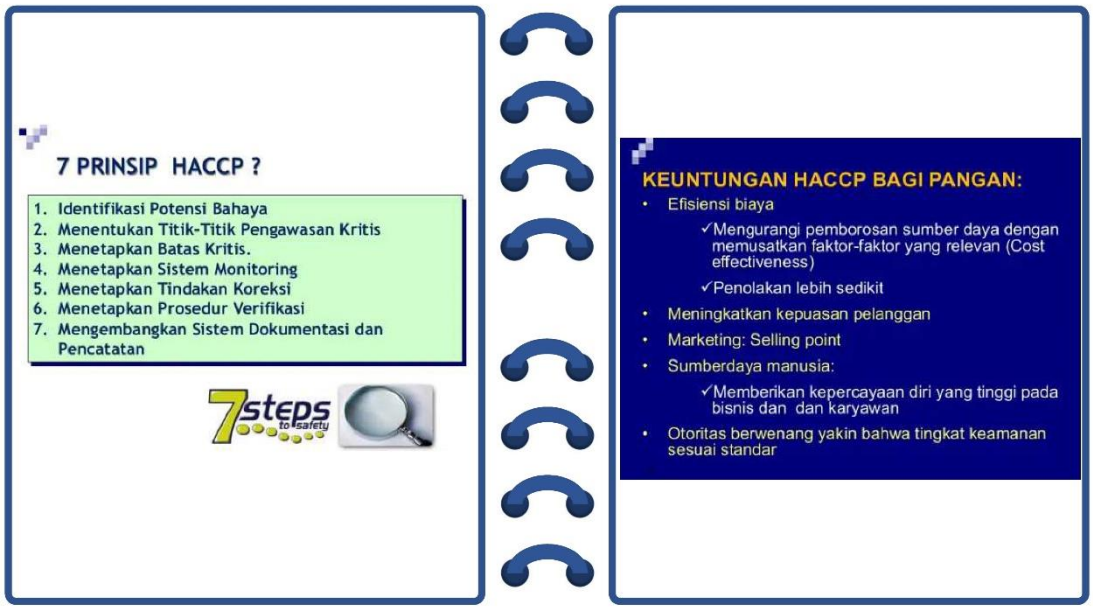

PROSES BISNIS SERTIFIKASI SISTEM JAMINAN KEAMANAN DAN MUTU HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN
BPP MHKP
PEMBINAAN
Pembinaan terhadap penerapan CPIB di kapal dan HACCP di kapal
DJPT
Pembinaan terhadap penerapan CPIB dan CBIB di pembudidaya, Cara produksi pakan dan Obat Ikan, Cara distribusi obat ikan
DJPB
Pembinaan terhadap persyaratan dasar (SKP), dan cara distribusi ikan yang baik
Ditjen PDSPKP
Pembinaan terhadap produk/hasil kelautan
Ditjen PKRL
LAPORAN HASIL PEMBINAAN
(tanpa penerbitan sertifikat)
BPP MHKP
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 suplier, 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


CODE OF PRACTICES
Bring Safety
Through Quality

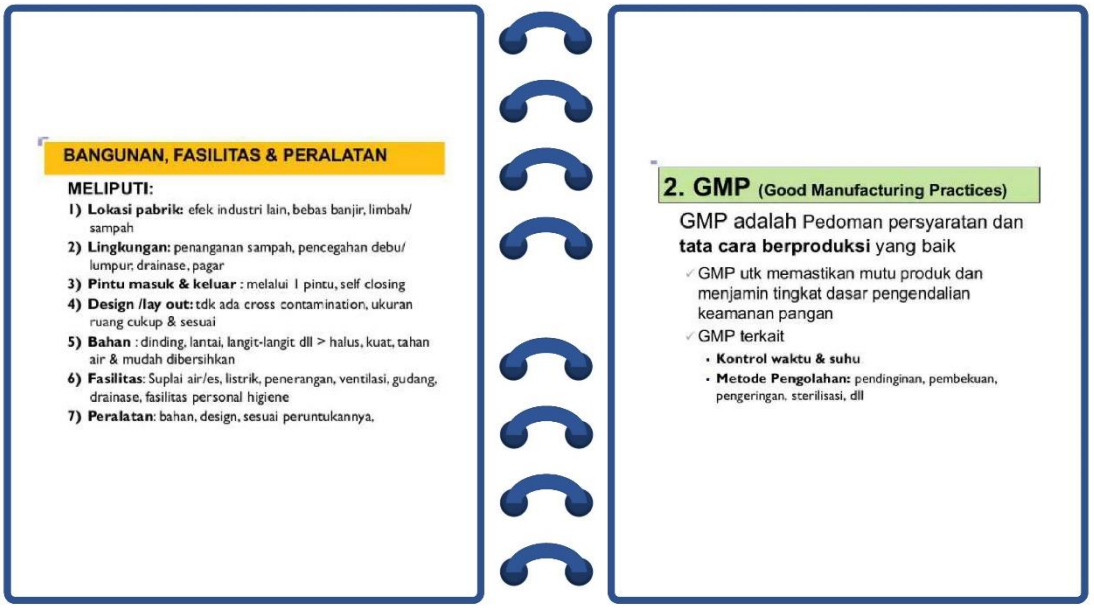

2 PILIHAN
UTK MENJAMIN KEAMANAN PANGAN
PENGUJIAN
HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) + Persyaratan dasarnya
* Keterbatasan Pengujian:
- Bahaya mikrobiologi tidak terwakili Statistic QC
- Waktu lama dan biaya mahal
- Pengujian tidak menemukan atau mengendalikan penyebabnya
FAO
WHO
CAC
Codex Alimentarius Commission
CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003
Recommended International Code of Practice, General Principles of Food Hygiene


INDONESIA MENGADOPSI SECARA IDENTIK
SNI CAC/RCP 1 : 2011
REKOMENDASI NASIONAL
Kode Praktis - Prinsip Umum Higiene Pangan
Direkomendasikan pendekatan HACCP utk meningkatkan keamanan pangan kepada:
Pemerintah (otoritas/regulator)
Industri (produsen primer, produsen, hotel, restoran, katering dan pengecer)
Konsumen
Hazard Analysis Critical Control Point
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 Diadosi 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
7steps to safety
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 dan karyawan
Otoritas berwenang yakin bahwa tingkat keamanan sesuai standar


HACCP DALAM
BANGUNAN PROGRAM KEAMANAN PANGAN
HACCP
SSOP
Other Prerequisite Programs
GMP
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 higiene
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

19

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 suplier). 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)



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)	• 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)	• 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)	• 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)	• 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)	• 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)	• 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)	• Pengakuan SJMKHP Indonesia sebagai syarat ekspor ke Norwegia • Sebanyak 176 UPI mendapatkan approval untuk ekspor • Capacity building dan transfer teknologi
8.	Saudi Arabia	Memorandung 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)	• 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)	• 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	• Pengakuan produk perikanan Indonesia memenuhi standar pengujian jejak COVID-19 oleh Otoritas Kompeten RRT (GACC) • Akses ekspor produk perikanan Indonesia ke RRT tetap stabil/bahkan 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	• 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 Fasilitasi Perdagangan	• 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)	• 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 traceabiity sebagai persyaratan ekspor ke berbagai Negara maju
14	U.S. FDA	Kerjasama *Regulatory Partnership Agreement* Untuk Mendukung Ekspor Udang Indonesia ke Amerika Serikat	• Peningkatan kapasitas pelaksanaan inspeksi mutu dan keamanan hasil perikanan khususnya udang • Peningkatan kapasitas surveilan 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	• 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











MARINE AND FISHERIES QUALITY ASSURANCE AGENCY





Disclaimer:
Bahan Paparan Dikompilasi dari Berbagai Sumber

MARINE AND FISHERIES QUALITY ASSURANCE AGENCY