

## **Ekspor Perikanan Indonesia Kalah dengan Vietnam, Ini Masalahnya**



Sumber daya perikanan Indonesia tidak lagi diragukan. Disinyalir, 70 persen jantung produk perikanan ada di Asia Pasifik dan 30 persen dari total tersebut berada di Indonesia. Sayangnya, masalah pengolahan (processing) dan segelintir masalah lainnya membuat ekspor perikanan Indonesia justru kalah dengan negara tetangga, seperti Vietnam dan Thailand. "Ini ironis. Kita punya SDA yang banyak, tapi Vietnam dan Thailand justru lebih besar," kata Direktur Utama Perum Perikanan Indonesia (Perindo) Risyanto Suanda dalam acara Ngopi BUMN di Jakarta. Baca juga: Susi: Kalau Masih Pakai Cantrang, Jangan Pikir Indonesia Ini Kaya Risyanto mengacu pada data Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan (BKIPM). Data tersebut menunjukkan, ekspor Vietnam tahun lalu sudah mencapai 8,9 miliar dollar AS, sedangkan Indonesia baru memproyeksi ekspor ikan 5,9 miliar dollar AS tahun 2020. Ternyata kekalahan itu ditengarai karena Vietnam melakukan ekspor kembali ke Amerika dan Eropa setelah membeli ikan di kawasan Indonesia, Thailand, dan Malaysia. Pasanya, negara tersebut memiliki proses pengolahan ikan yang jauh lebih canggih. "Mereka (Vietnam) punya processing yang excelent, kita harus akui itu. Itu sebabnya penetrasi end-market mereka di Eropa bagus. Mereka jadi salah satu rising

star-nya produk perikanan di Asia Tenggara makanya dipercaya AS dan Eropa untuk ekspor ke sana," papar Risyanto. Baca juga: Di Eropa, Produk UKM Indonesia Di-repackaged oleh Vietnam dan Thailand Selain itu Risyanto menilai, Vietnam bisa jauh lebih mudah memasarkan produknya ke AS karena banyak produk Vietnam yang diminta importir asal Vietnam juga di AS. "Kalau kita mau sedikit menjustifikasi, rupanya di AS itu importir-importirnya banyak diekspor dari Vietnam juga. Mungkin zaman dulu civil war sebagian pada eksodus ke AS jadi pemainnya di sana bisa ekspor. Ini orang Vietnam juga," jelas Risyanto.

Adapun untuk memperbaiki pengolahan di dalam negeri agar bisa mengekspor lebih banyak sumber daya perikanan, fasilitas di dalam negeri perlu mendapat sertifikasi culture analytical critical control minimal grade B. Sebetulnya kata Risyanto, mendapat sertifikasi bukanlah hal yang sulit mengingat sudah banyak fasilitas coldstorage yang tersedia. Hanya saja, perlu adanya konsistensi pelayanan yang baik, mulai dari awal hingga akhir proses pengolahan. "Untuk dapat culture analytical critical control poin A itu setengah mati. bukan masalah fasilitasnya yang susah, tapi konsistensi mulai dari menerima ikan, membersihkan, sampai proses penyimpanan ini kan harus bagus. Nah ini kita masih lemah di sini," pungkas dia.