



Tatanan Normal Baru Dalam Rangka Penyediaan Ikan Sehat dan Bermutu di Provinsi Kalimantan Tengah



**NOOR SYARIFUDDIN YUSUF
JURUSAN PERIKANAN FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA**

Kamis, 25 Juni 20202

OUTLINE

Tatanan Normal Baru Dalam Rangka Penyediaan Ikan Sehat dan Bermutu di Provinsi Kalimantan Tengah



Andil Komoditas Perikanan dalam Perekonomian Kalimantan Tengah



Ikan Sehat dan Ikan Bermutu



Penyediaan Ikan Sehat dan Bermutu

Andil Komoditas Perikanan dalam Perekonomian Kalteng



Inflasi/Deflasi, Mei 2020 (2018=100)



Kalimantan Tengah
0,28%



Inflasi Tahun Kalender 2020
(Mei 2020 terhadap Desember 2019)
0,53%



Inflasi Tahun ke Tahun
(Mei 2020 terhadap Mei 2019)
1,39%



Palangka Raya
0,23%

Inflasi Tahun Kalender 2020
(Mei 2020 terhadap Desember 2019)

0,50%

Inflasi Tahun ke Tahun
(Mei 2020 terhadap Mei 2019)

1,44%



Sampit
0,37%

Inflasi Tahun Kalender 2020
(Mei 2020 terhadap Desember 2019)

0,60%

Inflasi Tahun ke Tahun
(Mei 2020 terhadap Mei 2019)

1,35%

Deflasi. Dalam ekonomi, **deflasi** adalah suatu periode di mana harga-harga secara umum jatuh dan nilai uang bertambah. **Deflasi** adalah kebalikan dari **inflasi**. Bila **inflasi** terjadi akibat banyaknya jumlah uang yang beredar di masyarakat, maka **deflasi** terjadi karena kurangnya jumlah uang yang beredar.

Andil Komoditas Perikanan dalam Perekonomian Kalteng

Komoditas Penyumbang Inflasi Kelompok Bahan Makanan - Mei 2019

| Komoditas | Inflasi (%yoy) | Andil (%yoy) | Komoditas | Inflasi (%yoy) | Andil (%yoy) |
|-----------------|----------------|--------------|------------------|----------------|--------------|
| Daging Ayam Ras | 16.57 | 0.30 | Beras | (2.18) | (0.10) |
| Bawang Merah | 18.48 | 0.09 | Ikan Layang | (12.44) | (0.05) |
| Pisang | 17.41 | 0.06 | Bawang Putih | (8.66) | (0.02) |
| Ikan Gabus | 15.31 | 0.05 | Garam | (8.09) | (0.01) |
| Ikan Nila | 6.19 | 0.05 | Ikan Asin Telang | (9.17) | (0.01) |

Komoditas Penyumbang Inflasi Kelompok Bahan Makanan - Mei 2020

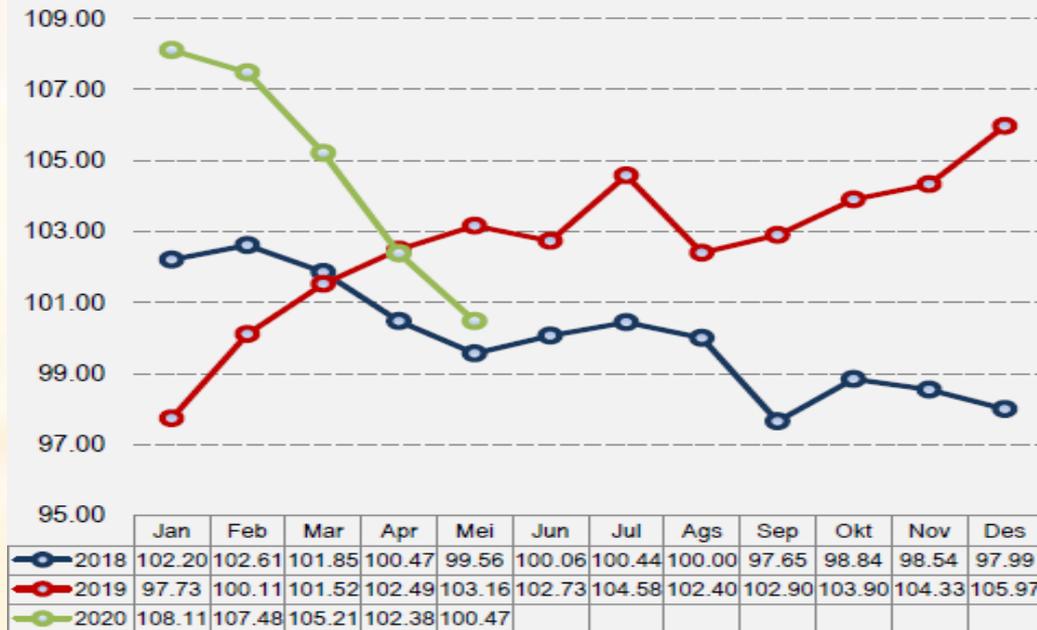
| KOMODITAS | INFLASI (%YOY) | ANDIL (%YOY) | KOMODITAS | INFLASI (%YOY) | ANDIL (%YOY) |
|--------------|----------------|--------------|-----------------|----------------|--------------|
| BERAS | 7,98 | 0,33 | DAGING AYAM RAS | (3,22) | (0,08) |
| IKAN GABUS | 61,54 | 0,25 | UDANG BASH | (7,86) | (0,04) |
| BAWANG PUTIH | 79,68 | 0,17 | IKAN PATIN | (3,95) | (0,02) |
| BAWANG MERAH | 27,49 | 0,09 | AYAM HIDUP | (6,52) | (0,02) |
| IKAN NILA | 6,30 | 0,06 | MANGGA | (20,00) | (0,01) |

Sumber: Bank Indonesia

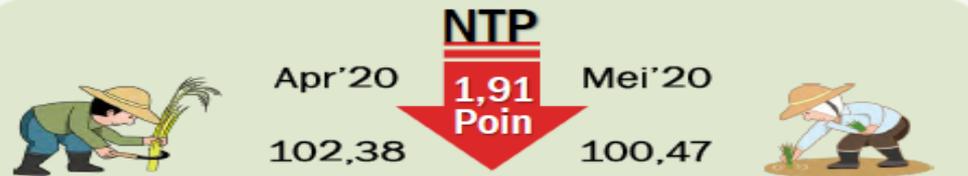
Andil Komoditas Perikanan dalam Perekonomian Kalteng



Perkembangan Nilai Tukar Petani (%)



| Subsektor | Apr 2020 | Mei 2020 | Perubahan (poin) |
|---------------------------|----------|----------|------------------|
| Tanaman Pangan | 98,71 | 98,33 | ↓ 0,38 |
| Hortikultura | 101,80 | 100,81 | ↓ 0,99 |
| Tanaman Perkebunan Rakyat | 104,20 | 101,03 | ↓ 3,17 |
| Peternakan | 101,44 | 100,79 | ↓ 0,65 |
| Perikanan | 101,74 | 102,19 | ↑ 0,45 |
| ✓ Tangkap | 102,21 | 102,80 | ↑ 0,59 |
| ✓ Budidaya | 99,75 | 99,65 | ↓ 0,10 |

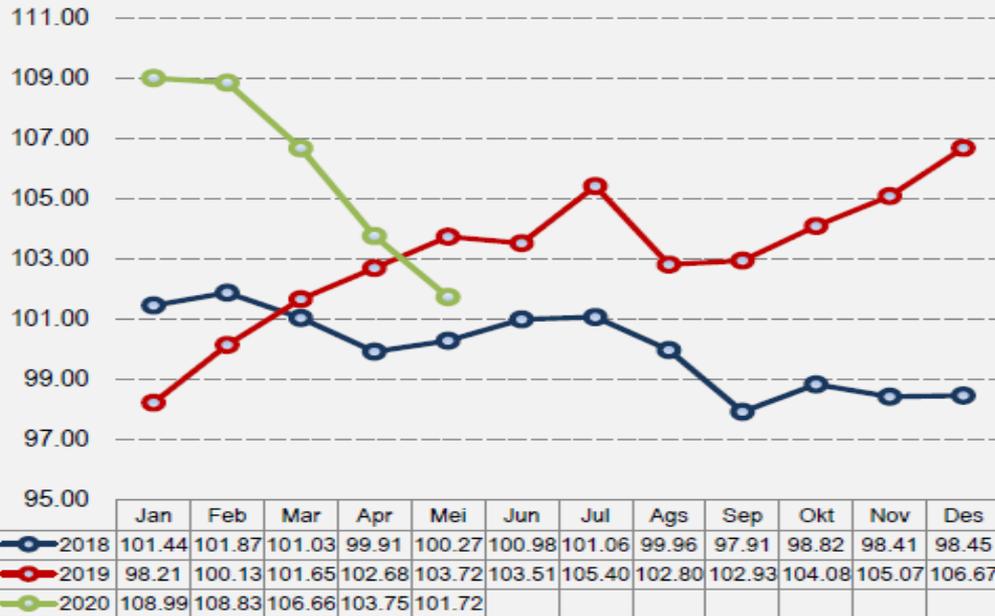


Nilai tukar petani adalah rasio antara indeks harga yang diterima petani dengan indeks harga yang dibayar petani yang dinyatakan dalam persentase. Nilai tukar petani merupakan salah satu indikator dalam menentukan tingkat kesejahteraan petani.

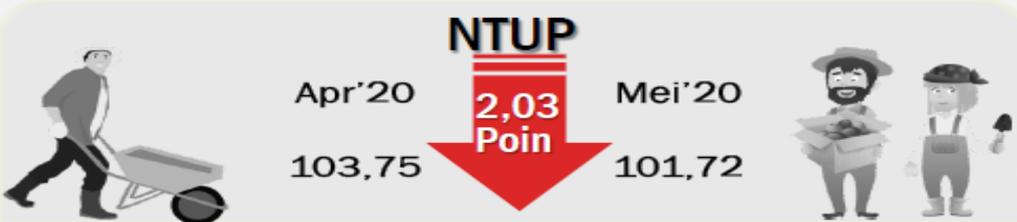
Andil Komoditas Perikanan dalam Perekonomian Kalteng



Perkembangan Nilai Tukar Usaha Ruta Pertanian (%)



| Subsektor | Apr 2020 | Mei 2020 | Perubahan (poin) |
|---------------------------|----------|----------|------------------|
| Tanaman Pangan | 100,53 | 100,23 | ↓ 0,30 |
| Hortikultura | 104,08 | 103,27 | ↓ 0,81 |
| Tanaman Perkebunan Rakyat | 105,38 | 101,88 | ↓ 3,50 |
| Peternakan | 102,82 | 102,38 | ↓ 0,44 |
| Perikanan | 102,06 | 102,62 | ↑ 0,56 |
| ✓ Tangkap | 102,27 | 102,97 | ↑ 0,70 |
| ✓ Budidaya | 101,13 | 101,17 | ↑ 0,04 |



NTP memiliki beberapa kelemahan di antaranya indeks yang dibayarkan petani mencakup seluruh aspek pengeluaran rumah tangga petani sehingga tidak mencerminkan pengeluaran riil untuk usaha taninya. Sebagai respon atas beberapa kelemahan NTP, maka digunakan juga indikator Nilai Tukar Usaha Pertanian (NTUP).

Ikan Sehat dan Ikan bermutu



Perolehan Ikan

- Kegiatan Budidaya Ikan
- Kegiatan penangkapan Ikan

Kandungan Gizi Ikan



- Mengandung 18 persen protein yang terdiri dari asam amino essensial dan asam amino non essensial
- Kandungan lemaknya 1-20 persen terdiri atas lemak jenuh dan asam lemak tak jenuh
- Mengandung asam lemak tidak jenuh berantai panjang (Omega 3), Vitamin, makro dan mikro mineral,

Kemunduran Mutu Ikan



- Ikan dan produk olahannya mudah mengalami kerusakan (*highly perishable*), Kemunduran mutu akibat tingginya kadar air, kegiatan enzimatik dalam tubuh ikan dan pertumbuhan mikroorganisme.

Ikan Sehat dan Bermutu

Ciri Utama Ikan Segar Bermutu Tinggi dan Bermutu Rendah
Menurut : SNI No.01-2729.1-2006 dan SNI 2729:2013 Tentang Ikan Segar

| Parameter | Ikan Segar Bermutu Tinggi | Ikan Segar Bermutu Rendah |
|------------------|---|---|
| Mata | Cerah, bola mata menonjol, kornea jernih | Bola mata cekung, pupil putih susu, kornea keruh |
| Insang | Warna merah cemerlang, tanpa lender | Warna kusam dan berlendir |
| Lendir | Lapisan lendir jernih, transparan, mengkilat cerah, belum ada perubahan warna | Lendir berwarna kekuningan sampai coklat tebal, warna cerah hilang, pemutihan nyata |
| Daging dan perut | Sayatan daging sangat cemerlang, berwarna asli, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, perut utuh, ginjal merah terang, dinding perut dagingnya utuh, bau isi perut segar | Sayatan daging kusam, warna merah jelas sepanjang tulang belakang, dinding perut rapuh, bau busuk |
| Bau | Segar, bau rumput laut, bau spesifik menurut jenis | Bau busuk |
| Konsistensi | Padat, elastis bila ditekan dengan jari, sulit menyobek daging dari tulang | Sangat lunak, bekas jari tidak hilang bila ditekan, mudah sekali menyobek daging dari tulang belakang |

Sumber : SNI No.01-2729.1-2006

Ikan Sehat dan Bermutu

Spesifikasi Persyaratan Mutu Ikan Segar Menurut : SNI 01-2729.1-2006

| Jenis Uji | Satuan | Persyaratan Mutu |
|---------------------|-------------|---------------------|
| a. Organoleptik | Angka (1-9) | Minimal angka 7 |
| b. Cemaran Mikroba | | |
| 1. ALT | Koloni/gram | Mak 5×10^5 |
| 2. Escherichia coli | APM/gram | Mak < 2 |
| 3. Salmonella* | APM/25 gram | Negatif |
| 4. Vibrio cholera* | APM/25 gram | Negatif |

Keterangan :

*) bila diminta oleh importir

ALT = Angka Lempeng Total

APM = Angka Paling Memungkinkan

Ikan Sehat dan Bermutu



KEPUTUSAN

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 8/KEPMEN -KP/2014

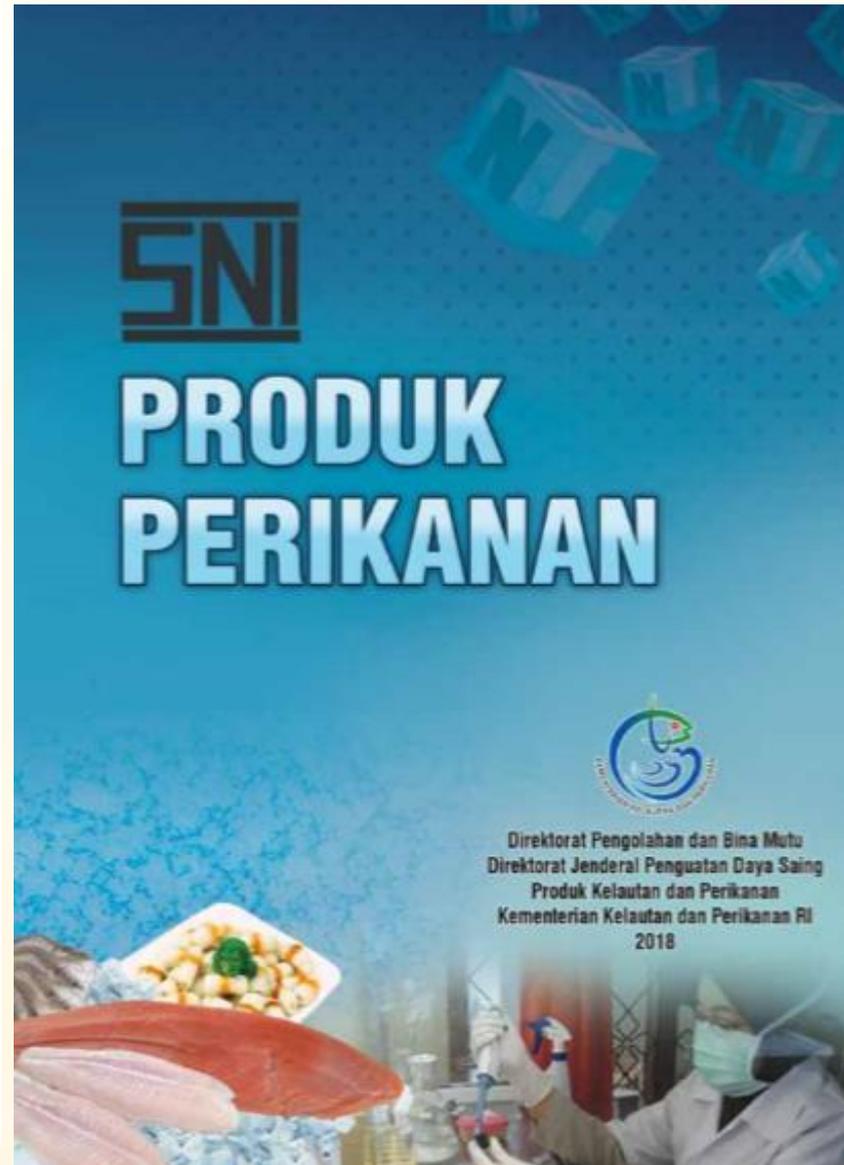
TENTANG

PEMBERLAKUAN PENERAPAN STANDAR NASIONAL INDONESIA PRODUK
PERIKANAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang: a. bahwa dalam rangka efektifitas pelaksanaan pemberlakuan wajib Standar Nasional Indonesia Bidang Kelautan dan Perikanan, perlu meninjau kembali Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.61/MEN/2009 tentang Pemberlakuan Wajib Standar Nasional Indonesia Bidang Kelautan dan Perikanan;



Ikan Sehat dan Bermutu

Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk Pengendalian mutu dan Keamanan Produk Perikanan

PRODUK BEKU

TOTAL: 134

| No. | Nomor SNI | Judul Standar |
|-----|-----------------------|---|
| 1 | SNI 01- 2694.2 - 2006 | Surimi Beku-Bagian 2 : Persyaratan Bahan Baku |
| 2 | SNI 01- 2694.3 - 2006 | Surimi Beku-Bagian 3 :Penanganan dan Pengolahan |

PRODUK KERING

TOTAL: 50

| No. | Nomor SNI | Judul Standar |
|-----|-------------------|---|
| 1 | SNI 2691.1 : 2009 | Ikan Kayu Bagian 1 : Spesifikasi |
| 2 | SNI 2691.2 : 2009 | Ikan Kayu Bagian 2 : Persyaratan Bahan Baku |

PRODUK REBUS

TOTAL: 6

| No. | Nomor SNI | Judul Standar |
|-----|-------------------|--|
| 1 | SNI 2717.1 : 2009 | Ikan Pindang Bagian 1 : Spesifikasi |
| 2 | SNI 2717.2 : 2009 | Ikan Pindang Bagian 2 : Persyaratan Bahan Baku |

PRODUK FERMENTASI

TOTAL: 6

| No. | Nomor SNI | Judul Standar |
|-----|------------------|--|
| 1 | SNI 2716.1: 2009 | Terasi Udang Bagian 1 : Spesifikasi |
| 2 | SNI 2716.2: 2009 | Terasi Udang Bagian 2 : Persyaratan Bahan Baku |

Ikan Sehat dan Bermutu

Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk Pengendalian Mutu dan Keamanan Produk Perikanan

PRODUK SEGAR DAN DINGIN

TOTAL: 33

| No. | Nomor SNI | Judul Standar |
|-----|--------------------|---|
| 1 | SNI 01-2693.1-2006 | Tuna Segar Untuk Sashimi-Bagian 1: Spesifikasi |
| 2 | SNI 01-2693.2-2006 | Tuna Segar Untuk Sashimi - Bagian 2: Persyaratan Bahan Baku |

PRODUK HIDUP

TOTAL: 15

| No. | Nomor SNI | Judul Standar |
|-----|------------------|--|
| 1 | SNI 01-4107-1996 | Ikan Kerapu Hidup Untuk Konsumsi Bagian 1 : Spesifikasi |
| 2 | SNI 01-4107-1996 | Ikan Kerapu Hidup Untuk Konsumsi Bagian 2 : Persyaratan Bahan Baku |

PRODUK KALENG

TOTAL: 27

| No. | Nomor SNI | Judul Standar |
|-----|-----------------|---|
| 1 | SNI 4225.1:2010 | Daging Rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>) sterilisasi dalam kaleng Bagian 1: Spesifikasi |
| 2 | SNI 4225.2:2010 | Daging Rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>) sterilisasi dalam kaleng Bagian 2: Persyaratan bahan baku |

PENGEMASAN IKAN

TOTAL: 7

| No. | Nomor SNI | Judul Standar |
|-----|------------------|---|
| 1 | SNI 01-4853-2006 | Pengemasan Sidat Atau Belut Hidup melalui Sarana Angkutan Udara |
| 2 | SNI 01-4854-2006 | Pengemasan Ikan Hias Melalui Sarana Angkutan Udara |

Penyediaan Ikan Sehat dan Bermutu

Perikanan Budidaya (Aquaculture)



- Melaksanakan Standar Operasional Cara Pembenihan Ikan yang baik (CPIB)
- Melaksanakan Standar Operasional Cara Budidaya Ikan Yang Baik (CBIB)
- Budidaya berbasis IMT (Integrated Multi-Trophic Aquaculture)
- Mengembangkan sistem Budidaya ikan yang ramah lingkungan

Perikanan Tangkap (Capture fisheries)



- Penggunaan alat tangkap yang ramah lingkungan yang selektif,
- Penanganan ikan di kapal dan di tempat pendaratan,
- Melaksanakan prinsip-prinsip Jaminan Mutu Ikan Hasil tangkap melalui penerapan sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP),
- Penerapan sistem rantai dingin (cold chain) yaitu, sistem jenis rantai suplai untuk menjaga suhu agar produk tetap terjaga selama proses distribusi.

KESIMPULAN

- Inovasi Penjualan melalui media sosial secara online baik pada produk segar dan produk olahan**
- Diversifikasi produk olahan yang semakin kreatif dan bermutu, bersaing dan berdaya jual tinggi.**
- Regulasi Sertifikasi yang semakin dipermudah dengan Tetap mempertahankan penilaian terbaik terhadap kualitas produk yang dihasilkan**
- Sistem Rantai Dingin yang terus ditingkatkan inovasi pelaksanaannya agar penyediaan suplai segar tetap dapat dipertahankan**



Terima Kasih

