

MANAJEMEN MUTU DALAM INDUSTRI PERIKANAN

Tri Wiji Nurani

PENDAHULUAN

Pentingnya Manajemen Mutu dalam Industri Perikanan

Pada era perdagangan bebas hambatan non tarif dapat menjadi hambatan besar bagi produk perikanan Indonesia untuk memasuki pasar ekspor. Hambatan non tarif, utamanya pada kualitas produk yang tidak memenuhi standar kualitas yang ditetapkan negara importir. Penerapan sistem manajemen mutu pada kegiatan usaha penangkapan ikan mendesak untuk segera dilakukan dalam upaya mewujudkan jaminan mutu dan keamanan produk-produk perikanan.

Pada beberapa tahun terakhir terjadi perubahan paradigma dalam sistem pengawasan mutu produk makanan termasuk produk ikan. Hal ini didasarkan pada kenyataan bahwa sistem pengawasan yang terlalu menekankan pada pengawasan produk akhir (*end product inspection*) gagal untuk menjamin mutu dan keamanan makanan yang lebih baik sesuai dengan tuntutan konsumen. Sebagai gantinya berbagai negara mengembangkan sistem yang bisa mencegah dan mendeteksi secara dini masalah-masalah yang timbul selama proses produksi (*preventive measure*).

Standar untuk keamanan pangan (*food safety*) yang dirumuskan oleh Codex Alimentarius Comm. dan secara internasional telah diakui adalah sistem mutu *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP). Sistem mutu HACCP merupakan sistem yang dikembangkan dengan prinsip dimana pengawasan mutu dilakukan secara sistematis, terpadu sejak dari awal sampai produk siap dikonsumsi. Perkembangan terakhir, sistem mutu HACCP merupakan syarat yang harus dipenuhi oleh semua perusahaan perikanan yang akan melakukan ekspor produknya ke Amerika dan Uni Eropa.

Sistem mutu untuk produk perikanan di Indonesia telah diatur dalam Undang-Undang (UU) No.9 tahun 1985 tentang Perikanan, yang diperbaharui dengan UU No.31 tahun 2004 dan UU No.45 tahun 2009. Penerapan sistem

mutu telah diatur dalam Keputusan Menteri Pertanian No.41/Kpts/IK.210/1998, selanjutnya melalui Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No.01/Men/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.

Persyaratan mengenai jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan diatur melalui Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor KEP. 01/MEN/2007. Pada Kepmen tersebut telah tersirat dengan jelas persyaratan jaminan mutu dan keamanan pangan produk-produk perikanan, mulai dari proses produksi, pengolahan dan distribusi.

Keberpihakan pemerintah akan pentingnya mutu produk perikanan melalui kebijakan peraturan perundang-undangan yang telah ditetapkan, haruslah ditindaklanjuti melalui implementasi penerapan sistem mutu dalam aktivitas industri perikanan. Pada bidang perikanan khususnya perikanan laut, pemahaman mengenai kualitas produk perikanan oleh para pelaku masih rendah. Harapan ke depan orientasi kegiatan industri perikanan bukanlah pada peningkatan upaya pemanfaatan sumberdaya ikan secara kuantitatif, melainkan dari sisi kualitas lebih penting untuk diutamakan.

Hasil-Hasil Penelitian Terkait dengan Manajemen Mutu di Industri Perikanan

Permasalahan kualitas ikan tidak saja merupakan tanggungjawab bagian prosesing. Upaya untuk pengendalian kualitas ikan dari produk perikanan laut, dimulai dari proses penangkapan ikan, penanganan di atas kapal, penanganan di pelabuhan perikanan, dan selama distribusi transportasi ke tangan konsumen.

Beberapa penelitian terkait dengan sistem dan manajemen mutu di industri perikanan telah dilakukan oleh dosen dan mahasiswa pada Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor untuk penyusunan skripsi, tesis, disertasi, maupun publikasi di jurnal ilmiah. Beberapa hasil dari penelitian dan publikasi yang telah dilakukan dipaparkan pada bagian berikut.

Nurani *et al.* (1997) melakukan penelitian tentang usaha perikanan longline tuna beku sashimi dan kemungkinan pengembangannya. Hasil penelitian menyatakan bahwa, komposisi kualitas hasil tangkapan longline adalah 40% kualitas ekspor, 40% *reject* dan 20% non tuna. Jenis dan ukuran ikan tuna yang ditangkap mempengaruhi harga jual ikan di pasaran. Jenis ikan tuna