

**LAPORAN AKHIR  
PENELITIAN DOSEN PEMULA  
UNIVERSITAS LAMPUNG**



**IMPLEMENTASI STANDARISASI PRODUK SEBAGAI UPAYA  
PENINGKATAN DAYA SAING EKSPOR UDANG  
PROVINSI LAMPUNG**

**Ketua : Tety Rachmawati, S.IP, MA**

**NIDN : 0009039201**

**Sinta ID : 6687266**

**Anggota : Rahayu Lestari, S.I.Kom., MA**

**NIDN : 0015028903**

**Sinta ID : 6688629**

**Oktora Susanti, S.Pi., M.Si**

**NIDN : 0001108804**

**Sinta ID : 6647290**

**Fisko Arya Kamandanu**

**NPM : 1716071084**

**Dani Syahrobi**

**NPM : 1716071062**

**JURUSAN HUBUNGAN INTERNASIONAL  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS LAMPUNG**

**2021**

**HALAMAN PENGESAHAN  
PENELITIAN DOSEN PEMULA UNIVERSITAS LAMPUNG**

Judul Penelitian : Implementasi Standarisasi Produk Sebagai Upaya Peningkatan Daya Saing Ekspor Udang Provinsi Lampung

Manfaat Sosial Ekonomi : Menjadi bahan evaluasi bagi Pemerintah Provinsi Lampung untuk meningkatkan daya saing ekspor udang, menyusul dijadikannya Lampung sebagai Lumbung Udang Nasional

Jenis Penelitian : Penelitian Dosen Pemula

Ketua Peneliti

a. Nama Lengkap : Tety Rachmawati, S.IP., M.A.

b. NIDN : 0009039201

c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli

d. Program Studi : Hubungan Internasional

e. Nomor HP : 082373605514

f. Alamat surel (e-mail) : tety.rachmawati@fisip.unila.ac.id

Anggota Peneliti (1)

a. Nama Lengkap : Rahayu Lestari, S.I.Kom., M.A.

b. NIDN : 0015028903

c. Program Studi : Hubungan Internasional

Anggota Peneliti (2)

a. Nama Lengkap : Oktora Susanti, S.Pi., M.Si

b. NIDN : 0001108804

c. Program Studi : Perikanan dan Kelautan

Jumlah mahasiswa yang terlibat : Fisko Arya Kamandanu  
Dani Syahrobi

Jumlah alumni yang terlibat : -

Jumlah staf yang terlibat : -

Lokasi Kegiatan : Bandar Lampung dan Lampung Selatan

Lama Kegiatan : 6 (enam) bulan

Biaya Penelitian : Rp. 15.000.000,00 (lima belas juta rupiah)

Sumber Dana : DIPA BLU UNILA

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

  
Dra. Ida Nurhaida, M.Si.  
NIP. 196108071987032001

Bandar Lampung, 11 Oktober 2021

Ketua Peneliti,

  
Tety Rachmawati, S.IP, M.A.  
NIP 199203092019032020

Menyetujui,  
Ketua LPPM Universitas Lampung

  
Dr. Ir. Lusmeilia Afriani, DEA  
NIP 196505101993032008

## IDENTITAS DAN URAIAN UMUM

1. Judul Penelitian : **Implementasi Standarisasi Produk Sebagai Upaya Peningkatan Daya Saing Ekspor Udang Provinsi Lampung**

2. Tim Peneliti

No	Nama	Jabatan	Bidang Keahlian	Program Studi	Alokasi Waktu (jam/minggu)
1.	Tety Rachmawati, S.IP, MA	Ketua	Ekonomi Politik Internasional	Hubungan Internasional	4
2.	Rahayu Lestari, S.I.Kom, MA	Anggota 1	Ekonomi Politik Internasional	Hubungan Internasional	3
3.	Oktora Susanti, S.Pi., M.Si	Anggota 2	Budidaya Perikanan	Perikanan dan Kelautan	3
4.	Fisko Arya Kamandanu	Anggota 3	Ekonomi Politik Internasional	Hubungan Internasional	3
5.	Dani Syahrobi	Anggota 4	Ekonomi Politik Internasional	Hubungan Internasional	3

3. Objek Penelitian :

Standarisasi Mutu dan Keamanan Produk Perikanan khususnya udang oleh BKIPM Lampung dan perusahaan pengolah udang seperti PT Central Pertiwi Bahari (CPB) dan PT Indomina Langgeng Sejahtera (ILS).

4. Masa Pelaksanaan

Mulai : bulan April tahun 2021

Berakhir : bulan September tahun 2021

5. Usulan Biaya : Rp. 15.000.000 (Lima belas juta rupiah)

6. Lokasi Penelitian : Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM) Lampung di Jl. Soekarno Hatta No. 91 KM 6-7 Campang Raya, Kec. Sukabumi, Kota Bandar Lampung; PT Central Pertiwi Bahari di Jl. Ir. Sutami Km.16 Sindang Sari, Kec. Tanjung Bintang, Kab. Lampung Selatan dan PT Indomina Langgeng Sejahtera di Jl. Ir. Sutami Kali Asin, Kec. Tanjung Bintang, Kab. Lampung Selatan.

7. Pihak yang terlibat: Selain BKIPM Lampung, penulis juga melibatkan perusahaan-perusahaan pengelola udang seperti PT Central Pertiwi Bahari dan PT Indomina Langgeng Sejahtera untuk menghimpun data.

8. Kontribusi mendasar pada suatu bidang ilmu

Penelitian ini memberikan gagasan bagi kajian ekonomi politik internasional khususnya dalam bidang politik perdagangan. Dalam penelitian ini, akan dikembangkan analisis standarisasi produk dalam peningkatan daya saing ekspor, termasuk keterlibatan aktor subnasional dalam mendukung perdagangan internasional.

9. Jurnal ilmiah yang menjadi sasaran untuk setiap penerima hibah  
Jurnal Ilmiah Hubungan Internasional Universitas Parahyangan

## DAFTAR ISI

### HALAMAN PENGESAHAN

### IDENTITAS DAN URAIAN UMUM

DAFTAR ISI .....	i
DAFTAR GAMBAR .....	ii
DAFTAR TABEL .....	iii
RINGKASAN.....	1

### BAB I. PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang .....	2
I. 2. Rumusan Masalah .....	4
1. 3. Tujuan Khusus.....	4
I. 4. Urgensi Penelitian .....	4
1.5. Target Penelitian .....	4
1.6. Kontribusi Bagi Ilmu Pengetahuan .....	5

### BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

II.1. Standarisasi di Era Perdagangan Bebas .....	6
II.2. Standarisasi Produk .....	7
II.3. Standarisasi Uang .....	9
II.4. <i>State of the Art</i> .....	11
II.5. <i>Roadmap</i> Penelitian.....	13

### BAB III. METODE PENELITIAN

III.1. Jenis Penelitian .....	14
III.2. Teknik Pengumpulan Data .....	14
III.3. Tehnik Analisis Data .....	15
III.4. Bagan Alir Penelitian .....	15
III.5. Luaran Penelitian.....	16
III.6. Lokasi Penelitian .....	16
III.7. Indikator Capaian .....	17

### BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

IV. 1. Standarisasi Produk Uang Selama Pandemi.....	18
IV. 1.1. Kebijakan Standarisasi Internasional Pada Produk Uang Selama Pandemi Covid-19 .....	18
IV. 1.2. Kebijakan Standarisasi Indonesia Pada Produk Uang Selama Pandemi Covid-19 .....	20
IV. 1.3. Implementasi Standarisasi Pada Produk Uang Lampung Selama Pandemi Covid-19 .....	23

IV. 2. Daya Saing Ekspor Udang Lampung Selama Pandemi Covid-19 .....	29
IV. 3. Daya Saing dan Standarisasi Ekspor Produk Udang Lampung Selama Pandemi Covid-19 .....	30

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Skema <i>Roadmap</i> Penelitian.....	13
Gambar 2. Bagan Alir Penelitian.....	15
Gambar 3. Hirarki Penerapan Sanitasi dan Higiene Plus .....	23
Gambar 4. Proses Jaminan Kesehatan dan Mutu Hulu Hilir oleh BKIPM .....	24

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komoditas Unggulan Ekspor Produk Perikanan Lampung Januari-Mei 2021 .....	29
Tabel 2. Nilai Ekspor Udang Lampung Tirwulan 1 Selama Pandemi Covid-19 .....	30
Tabel 3. Nilai RCA Udang Lampung Triwulan 1 Selama Pandemi Covid-19 .....	30

## RINGKASAN

Produk udang dari Indonesia yang diekspor ke Tiongkok ditolak oleh otoritas Tiongkok karena kemasan produk yang diimpor tersebut terkontaminasi Covid-19. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi standarisasi produk udang khususnya udang dari Lampung selama pandemi Covid-19. Penelitian ini juga bertujuan untuk melihat relevansi standarisasi mutu dan keamanan produk udang terhadap daya saing ekspor udang Lampung. Data didapatkan melalui wawancara dengan BKIPM Lampung dan beberapa perusahaan pengolah udang seperti PT Central Pertiwi Bahari dan PT Indomina Langgeng Sejahtera serta mengkaji beberapa dokumen primer dan sekunder. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk melihat implementasi standarisasi produk udang selama pandemi Covid-19 dan relevansi standarisasi terhadap peningkatan daya saing ekspor udang Lampung. Hasil dari penelitian ini menjelaskan bahwa standarisasi yang selama ini diterapkan pada produk udang telah memenuhi persyaratan *food safety*. Selama pandemi Covid-19, penerapan sertifikasi GMP, SSOP, dan HACCP dilakukan dengan memperhatikan protocol kesehatan. Unit Pengolahan Ikan juga turut menerapkan protocol kesehatan untuk menghindari kontaminasi Covid-19 pada produk udang yang akan diekspor. Daya saing ekspor udang Lampung Pada triwulan pertama tahun 2020 dan 2021, melalui perhitungan RCA menunjukkan angka lebih dari 1 ( $>1$ ), artinya cukup kuat. Standarisasi yang diterapkan pada produk udang yang akan diekspor menjadi salah satu pendukung bagi peningkatan daya saing ekspor udang Lampung.

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Selama masa pandemi Covid-19, ekspor udang dari Indonesia mengalami peningkatan. (Jawapos, 2020). Di tahun 2020, peningkatan ekspor udang Indonesia lebih dari 20% dibandingkan tahun sebelumnya. Selain produksi udang di Indonesia meningkat, hal tersebut disebabkan permintaan udang yang cukup tinggi selama pandemi. Tidak seperti Indonesia, negara pengekspor udang seperti India, Malaysia, Bangladesh, dan Thailand mengalami penurunan produksi udang di masa pandemi Covid-19 (FAO, 2021). Negara eksportir udang seperti India memberlakukan *lockdown* selama pandemi, sehingga, Indonesia memiliki kesempatan lebih besar dalam memenuhi permintaan pasar. Beberapa negara tujuan ekspor udang Indonesia adalah Tiongkok, Jepang, Amerika Serikat, Thailand dan Eropa. Amerika Serikat adalah yang terbesar, hampir 65% udang dari Indonesia dipasarkan ke Amerika Serikat sementara sisanya dikirim ke Jepang, Tiongkok, dan Thailand (Fatimah, 2021). Tahun 2019, Indonesia menjadi urutan keempat eksportir udang dunia setelah India, Ekuador dan Vietnam (Trihusodo, 2020).

Di tengah pandemi Covid-19 usaha budidaya udang tetap produktif dikarenakan permintaan udang di pasar internasional masih cukup tinggi. Pada tahun 2020, konsumsi udang dunia mencapai 13 juta ton, sedangkan Indonesia baru bisa memenuhi kurang dari 1 juta ton (Adiwijaya, 2020) atau sekitar 7% dari total kebutuhan udang dunia (KKP, 2019). Oleh karena itu, pemerintah menargetkan produksi udang meningkat hingga 90 triliun rupiah pada tahun 2024 dan menjadi proyek strategis nasional. Udang masih menyumbang devisa terbesar pada kategori produk perikanan, yakni 40% dari total ekspor produk perikanan dan menyumbang devisa sebesar 1,3 milyar dolar Amerika atau 36,96% dari total nilai ekspor (Sholeh, 2018).

Produksi udang di Indonesia masih bisa terus ditingkatkan karena potensinya yang besar. Salah satu daerah yang memiliki potensi adalah Lampung yang juga pernah menjadi produsen udang terbesar di Indonesia. Lampung ditargetkan menjadi lumbung udang nasional dengan potensi 16.250 hektare lahan (Sari, 2018). Budidaya udang di Provinsi Lampung telah dilakukan di beberapa daerah seperti di Tulang Bawang, Lampung Timur, Lampung Selatan dan Pesisir Barat. Hasil dari budidaya ini telah diekspor ke berbagai negara seperti Amerika,

Tiongkok dan Uni Eropa. Di masa pandemi Covid-19, Kementerian Kelautan dan Perikanan melalui Balai Besar Perikanan Budidaya Air Payau (BBPBAP) Jepara memberikan bantuan sebanyak 2,2 juta ekor benur udang vaname kepada petambak kecil di Lampung yang terdampak Covid-19 (Direktorat Jendral Perikanan Budidaya, 2020). Hal tersebut dilakukan sebagai upaya stimulus budidaya udang Lampung agar suplai udang nasional tetap terjaga.

Peningkatan ekspor udang harus disertai dengan standarisasi mutu dan keamanan yang harus dipatuhi oleh seluruh pihak, terutama selama pandemi Covid-19. Standarisasi produk perikanan, dalam hal ini udang, digunakan untuk menjamin kualitas mutu dan keamanan udang yang diekspor. Beberapa negara menerapkan *zero tolerance* pada produk udang yang diimpor, artinya tidak akan ada toleransi pada produk udang terhadap residu bahan kimia dan antibiotik, serta *Generalized System of Preference* (GSP) dari pajak impor (Indonesian Trade Promotion Center, 2016). Selain *zero tolerance*, *system traceability* juga diberlakukan sebagai salah satu standarisasi pada produk udang. System ini dapat mengenali dan menelusuri suatu produk pada setiap tahapan produksi, pengolahan maupun pemasaran (Dwiyitno, 2009). Sehingga dengan system ini dihasilkan produk yang terjamin mutu dan keamanannya.

Pada September 2020, otoritas Bea cukai Tiongkok menemukan produk perikanan yang berasal dari Indonesia terkontaminasi Covid-19 (Godfrey, 2020). Kementerian Kelautan dan Perikanan Indonesia menjelaskan bahwa virus terdeteksi hanya pada kemasan dan bukan pada produk. Meskipun begitu, Tiongkok tetap melarang impor produk perikanan dari PT Putri Indah yang melakukan pengemasan pada produk perikanan tersebut. Selain Indonesia, kemasan produk perikanan dari Rusia juga terkontaminasi Covid-19. WHO menyebutkan dua kejadian tersebut kemungkinan semakin mengurangi kepercayaan masyarakat Tiongkok akan keamanan produk impor (Godfrey, 2020). Selama tahun 2020 sampai dengan 9 Agustus 2021, Tiongkok mengumumkan 37 kasus positif Covid-19 pada produk perikanan asal Indonesia (Nurdin, 2021). Dari 37 kasus tersebut diantaranya 1 produk akhir segar dan 36 produk akhir beku. Tiongkok menemukan virus Covid-19 di 79 sampel produk dari 1,49 juta sample produk yang diuji PCR (Nurdin, 2021). Karena kejadian tersebut Tiongkok telah menanggukkan 129 pemasok dari 21 negara dan setidaknya terdapat 110 perusahaan menghentikan ekspor ke Tiongkok karena tidak dapat memenuhi standar yang baru (Nurdin, 2021).

Peningkatan permintaan udang harus diimbangi dengan jaminan mutu dan keamanan produk. Setiap Negara harus memperketat standar keamanan produk udang terlebih di masa pandemi

Covid-19. Kualitas mutu dan keamanan produk perlu dijaga oleh produsen untuk mencegah penyebaran virus Covid-19 agar produk aman dikonsumsi. Dengan adanya standarisasi, produk udang Lampung diharapkan dapat dipercaya oleh pasar, sehingga mampu mendorong peningkatan ekspor udang Lampung.

## **I2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, pertanyaan penelitian yang akan dibahas pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana implementasi standarisasi produk udang yang dilakukan oleh Pemerintah Provinsi Lampung selama masa pandemi Covid-19?
2. Bagaimana relevansi standarisasi mutu dan keamanan produk udang Lampung terhadap peningkatan daya saing ekspor udang Lampung?

## **I3. Tujuan Khusus**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi standarisasi produk udang yang dilakukan Pemerintah Provinsi Lampung selama pandemi Covid-19 dan melihat relevansi standarisasi produk udang terhadap peningkatan daya saing ekspor udang Lampung.

## **I4. Urgensi Penelitian**

Urgensi penelitian ini adalah:

1. Analisis implementasi standarisasi produk udang selama masa pandemi dapat memberi gambaran tentang penerapan syarat-syarat yang harus dipenuhi produk perikanan terutama udang dalam memenuhi permintaan ekspor selama pandemi Covid-19.
2. Analisis relevansi standarisasi produk udang dan daya saing ekspor udang dapat digunakan Pemerintah Provinsi Lampung dalam merancang dan mengoptimalkan strategi peningkatan daya saing ekspor udang melalui standar mutu dan keamanan produk perikanan khususnya udang di masa pandemi Covid-19.

## **I5. Target Temuan**

Berikut target temuan yang akan dicapai dalam penelitian ini:

1. Mengetahui gambaran implementasi standarisasi produk udang oleh BKIPM dan

perusahaan pengolah udang selama pandemi Covid-19.

2. Memahami relevansi standarisasi produk dan daya saing ekspor udang Provinsi Lampung.

## **I6. Kontribusi Bagi Ilmu Pengetahuan**

Mengkaji daya saing ekspor dalam kerangka sub-nasional merupakan hal yang jarang dilakukan. Daya saing ekspor dipandang sebagai keterlibatan aktor negara dalam perdagangan internasional. Pembahasan mengenai peran aktor sub-nasional dalam perdagangan internasional diharapkan dapat memperkaya konsep aktor sub-nasional dalam keilmuan hubungan internasional.

## **BAB II. TINJAUAN PUSTAKA**

### **II.1. Standarisasi di Era Perdagangan Bebas**

Perdagangan internasional membuat negara-negara di dunia memungkinkan untuk menjual produknya, baik barang ataupun jasa ke negara-negara lain. Kegiatan itu membuat berbagai produk dari masing-masing negara bersaing satu sama lain, yang mendorong munculnya hambatan-hambatan dalam perdagangan internasional. Hambatan-hambatan tersebut seperti pemberlakuan tarif masuk, pembatasan kuantitas, dan pemberlakuan standar tertentu bagi produk-produk yang diekspor ataupun masuk ke suatu negara (Priyono, 2013). Selain itu dengan munculnya perdagangan internasional menjadi tantangan tersendiri bagi produk suatu negara untuk bersaing dengan produk negara lain. Hal ini membuat negara harus melakukan standarisasi pada produknya agar sesuai dengan apa yang diinginkan konsumen dan juga mampu bersaing dengan produk dari negara lainnya.

Tindakan standarisasi ini dilakukan karena lingkup pasar berubah, semakin meningkat dan homogen (Wei dan Yazdanifard, 2014). Artinya apabila sebelumnya suatu negara hanya mendistribusikan barang atau jasanya di dalam negaranya saja, dengan adanya perdagangan internasional, negara mampu mendistribusikan produknya ke negara-negara lain. Hal ini menyebabkan peningkatan peredaran produk yang serupa, sehingga standarisasi produk dilakukan agar produk suatu negara tersebut mampu dipercaya oleh konsumen baik mutu ataupun keamanannya. Faktor lain yang membuat suatu negara harus melakukan standarisasi dalam menyikapi adanya perdagangan internasional yaitu memperluas distribusi produknya ke negara-negara lain (Badan Standardisasi Nasional, 2014).

Dalam mendukung regulasi dan standar, di dalam WTO (*World Trade Organization*), negara-negara yang terlibat menyepakati sebuah perjanjian yang disebut *Agreement on Technical Barrier to Trade* (TBT). Perjanjian ini dibuat untuk memastikan bahwa regulasi teknis, standar, dan prosedur penilaian kesesuaian tidak bersifat diskriminatif dan tidak menimbulkan hambatan yang tidak perlu dalam perdagangan internasional. Selain itu, negara anggota WTO juga melakukan diskusi untuk bertukar pengalaman mengenai implementasi perjanjian dengan tujuan agar implementasi perjanjian lebih efektif dan efisien. Diskusi ini berkisar pada tema umum dan lintas sektor, termasuk transparansi, standar, penilaian kesesuaian, dan praktik peraturan yang baik (World Trade Organization, 2021). Selanjutnya terdapat juga

kesepakatan yang lebih spesifik dalam menjaga agar efek yang ditimbulkan oleh produk-produk yang didagangkan oleh negara-negara, setelah dikonsumsi tidak menimbulkan bahaya, yaitu *Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures* (SPS). Perjanjian ini bertujuan agar semua negara melakukan tindakan untuk memastikan bahwa makanan aman bagi konsumen, dan tidak menyebabkan penyebaran hama atau penyakit di antara hewan dan tumbuhan (World Trade Organization, 2021).

Kedua kesepakatan tersebut bertujuan untuk memfasilitasi dan meningkatkan perdagangan internasional dengan memastikan bahwa regulasi teknis, standar, dan prosedur penilaian kesesuaian tidak menyebabkan hambatan perdagangan yang tidak perlu, memperkuat kerja sama, termasuk pertukaran informasi yang berkaitan dengan penyiapan, adopsi dan penerapan standar, regulasi teknis, dan prosedur penilaian kesesuaian, meningkatkan pemahaman bersama atas standar, regulasi teknis dan prosedur penilaian kesesuaian dari masing-masing Pihak, dan menyelesaikan masalah-masalah yang timbul dari perdagangan antara para Pihak secara efektif (Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2014, 2014).

## **II.2. Standarisasi Produk**

Menurut *Internasional Standardization organization* (ISO) standar didefinisikan sebagai suatu dokumen, spesifikasi teknik atau sesuatu yang dibakukan, disusun berdasarkan konsensus semua pihak terkait dengan memperhatikan syarat-syarat kesehatan, keamanan, keselamatan, lingkungan, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta berdasarkan pengalaman, perkembangan masa kini dan masa mendatang untuk memperoleh manfaat sebesar-besarnya (Dananjaya dan Wahyujati, 2012). Sedangkan standarisasi produk adalah kegiatan merencanakan, merumuskan, menetapkan, menerapkan, memberlakukan, memelihara, dan mengawasi standar yang dilaksanakan secara tertib dan bekerja sama dengan semua pemangku kepentingan (Badan Standardisasi Nasional, 2014). Tujuan dari standarisasi produk adalah:

1. Komunikasi dan pemahaman antara produsen dan konsumen (Badan Standardisasi Nasional, 2009). Suatu negara melakukan standarisasi produknya berfungsi dalam memperlancar komunikasi antara produsen dan pemakai/konsumen agar timbul kepercayaan bahwa produk yang dipesan memenuhi persyaratan.
2. Menjaga keamanan, keselamatan dan kesehatan (Badan Standardisasi Nasional, 2009). Suatu negara melakukan standarisasi pada produknya untuk tetap menjaga produknya agar kondisinya aman dan tanpa menimbulkan efek yang berbahaya ketika sampai di tangan konsumen.

3. Mengurangi hambatan perdagangan. Di era globalisasi ini masyarakat internasional berusaha keras untuk mengurangi hambatan perdagangan yang dilakukan oleh negara tertentu untuk membatasi akses pasar terhadap masuknya produk negara lain misalnya dengan menetapkan bea masuk atau menetapkan standar secara sepihak. Dengan terstandarisasinya suatu produk akan mencegah adanya hambatan perdagangan non-tarif melalui harmonisasi persyaratan (standar yang sama setidaknya setara dan membatasi standar yang berbeda), sehingga terjadinya kompetisi perdagangan yang sehat (Badan Standardisasi Nasional, 2009).
4. Meningkatkan kepercayaan konsumen (Badan Standardisasi Nasional, 2013). Suatu negara yang melakukan standarisasi pada produknya akan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produknya dibandingkan produk yang tidak memiliki standar.
5. Meningkatkan pemberdayaan sumber daya. Pencapaian ekonomi secara menyeluruh dan maksimum dengan meningkatkan pemanfaatan sumber daya (seperti: material, modal dan optimasi pemberdayaan manusia) merupakan tujuan suatu negara dalam memproduksi produknya, tujuannya agar mengurangi pemborosan dan memungkinkan penerapan produksi dengan cara yang lebih baik (Badan Standardisasi Nasional, 2014).

Selain itu terdapat beberapa alasan suatu negara melakukan standarisasi diantaranya:

1. Pasar semakin meningkat dan homogen (Wei dan Yazdanifard, 2014). Keadaan pasar yang semakin meningkat diikuti dengan banyaknya produk yang mirip di pasar internasional, membuat suatu negara melakukan standarisasi terhadap produknya, agar memiliki standar yang sesuai permintaan konsumen, sekaligus membedakan produknya dengan produk lainnya yang serupa.
2. Membuka peluang agar produk mampu bersaing di pasar global (Badan Standardisasi Nasional, 2014). Semakin meningkatnya perdagangan internasional dan diiringi oleh meningkatnya permintaan konsumen akan suatu produk, sehingga konsumen akan lebih selektif dalam memilih suatu produk. Ketika produk suatu negara telah memiliki standar, tingkat daya saing produknya akan semakin meningkat, sehingga akan mampu bersaing dengan produk lainnya di pasar global.
3. Meningkatkan jaminan mutu barang dan jasa yang diproduksi oleh sebuah negara (Yuanitasari dan Muchtar, 2018). Untuk membuktikan bahwa barang dan jasa yang diproduksi oleh sebuah negara terjamin mutunya, terlebih dahulu dilakukan

pengujian pada produk tersebut, sehingga produk barang dan jasa yang diproduksi mampu bersaing dengan produk lain khususnya untuk produk ekspor.

4. Penghematan dalam Pemasaran (Hermawan, 1999). Di era pasar bebas, tingkat persaingan suatu negara dalam memasarkan produknya semakin meningkat dan tentu biaya yang dibutuhkan semakin besar. Salah satu cara agar biaya pemasaran lebih efisien yaitu dengan melakukan standarisasi produk, sehingga tidak perlu melakukan pemasaran yang begitu besar, karena adanya standarisasi akan membuat konsumen yakin akan produk yang dipasarkan tersebut.
5. Menjaga konsistensi dan citra produk (Hermawan, 1999). Dengan adanya standarisasi produk, proses pembuatan produk serupa, sesuai dengan produk sebelumnya, sehingga tidak berubah dan akan membuat citra produk tetap terjaga.
6. Menjaga citra baik negara (Hermawan, 1999). Di tengah persaingan produk di era pasar bebas ini, konsumen lebih selektif dalam memilih produk yang beredar. Ketika produk suatu negara telah terstandarisasi akan meningkatkan kepercayaan konsumen dan citra negara yang memproduksi produk akan baik.

### **II.3. Standarisasi Udang**

Udang merupakan salah satu produk perikanan yang memiliki nilai ekspor. Tidak hanya Indonesia, beberapa negara juga menjadikan udang sebagai komoditas andalan ekspor, seperti Vietnam, Thailand, India dan Ekuador. Oleh karena itu, sangat dibutuhkan standarisasi produk udang agar ada persyaratan yang dibakukan, yang diterima oleh masyarakat dunia sebagai acuan dalam pengolahan udang.

Sebelum memasuki pasar dari negara tujuan ekspor, produk perikanan harus melewati uji sertifikasi. Dalam proses uji sertifikasi setiap negara memiliki standar dan prosedur masing-masing. Seperti kebijakan yang diberlakukan oleh Jepang. Otoritas Jepang harus memastikan bahwa produk impor memenuhi persyaratan standar yang ditetapkan undang-undang sanitasi makanan sesuai dengan *Notification No. 370 of the Ministry of Health, Labour and Welfare, "Standards and Criteria for Food and Additives"*. Sertifikasi produk udang yang dilakukan otoritas Jepang bertujuan untuk menilai jenis dan rincian bahan baku, serta menguji jenis dan kandungan bahan tambahan, pestisida residu, mikotoksin, dan sebagainya. Larangan impor dapat diberlakukan pada makanan jika terdapat zat aditif, pestisida, atau kandungan lainnya yang dilarang di Jepang, ketika levelnya melebihi batas yang disetujui, atau ketika keberadaan mikotoksin, residu dan bahan berbahaya lainnya di atas tingkat yang diizinkan. Makanan laut

dan produk olahan harus diperiksa di tempat produksi sebelum diimpor. Terhitung mulai 2011, produk udang tangkap dan udang budidaya yang diproduksi di Thailand (asam oksolinat) dan udang yang diproduksi di Vietnam (kloramfenikol, nitrofurantoin, dll.) juga harus menjalani pengujian wajib. Batas yang disetujui berlaku dalam pengujian tersebut adalah 0,002 ppm untuk fenitrothion dan 0,01 ppm untuk oksolinat, asetoklor, dan triazofos. Sedangkan, nitrofurantoin dan kloramfenikol tidak boleh terdeteksi dalam makanan (JETRO, 2011).

Selain itu, terdapat standar penilaian kelas atas produk udang yang berlaku di Amerika Serikat untuk udang sehat bersih yang segar atau beku, mentah atau dimasak, dan diterapkan sesuai dengan panduan tambahan yang ditetapkan dalam *Part II of National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA) handbook 25* mengenai “*Inspector’s Instructions for Grading Fresh and Frozen Shrimp*”. NOAA bertugas untuk melindungi dan memperkuat pasar makanan laut melalui perdagangan global, membangun kemitraan dengan industri dan kelompok konsumen, menyediakan layanan inspeksi makanan laut, dan menganalisis risiko keamanan makanan laut (NOAA, 2020).

NOAA menawarkan layanan *seafood inspection program* kepada pengolah dan importir, di dalam negeri dan internasional, untuk membantu memenuhi peraturan Amerika Serikat. Layanan ini mendukung keamanan makanan laut melalui inspeksi sanitasi, audit sistem dan proses, penilaian dan inspeksi, serta analisis laboratorium produk. Melalui *seafood inspection program*, terdapat dua klaster standar penilaian kelas atas produk udang yakni *U.S. Grade A* dan *U.S. Grade B*, yang masing-masing klaster memiliki karakteristik rasa dan bau dari produk sesuai prosedur yang ditetapkan. Karakteristik rasa dan bau yang baik pada produk *US Grade A* berarti produk mentah dan produk yang diolah memiliki karakteristik rasa dan bau yang normal. Kemudian udang yang baru ditangkap, bebas dari rasa dan bau apa pun yang memiliki bau yang alami. Selain itu rasa dan bau yang cukup baik untuk udang *US Grade B* berarti produk tersebut mungkin kurang memiliki rasa yang baik dan karakteristik bau udang segar, tetapi produk tersebut bebas dari rasa tidak enak dan bau apa pun (USDC, 2020).

Berbeda halnya di Uni Eropa, standar kesehatan untuk produk perikanan harus memenuhi persyaratan kesehatan dan keselamatan tertentu sebelum memasuki pasar UE. Udang hanya dapat diekspor ke UE jika berasal dari negara yang berwenang, ditangkap oleh kapal yang disetujui (udang liar) atau diproduksi di tambak terdaftar (*aquaculture*), disertai dengan

sertifikat kesehatan yang tepat, dan telah lulus *EU's border inspection control*.

Berikut standarisasi ekspor udang yang diberlakukan UE diantaranya (*The Export Helpdesk*, 2020):

1. Negara asal harus masuk dalam daftar negara yang dapat mengekspor produk perikanan ke UE. Daftar ini didasarkan pada penilaian kepatuhan Kantor Makanan dan Hewan Uni Eropa terhadap standar kesehatan Eropa untuk produk perikanan, termasuk udang.
2. Udang hanya dapat diimpor ke UE jika telah dikirim, diperoleh atau disiapkan di tempat yang disetujui (penyimpanan dingin, pabrik pemrosesan, pabrik atau kapal pembeku), jadi fasilitas ini harus diperiksa dan disetujui pemerintah eksportir (Kementerian Pertanian, Kesehatan, Perdagangan, dll).
3. Udang memerlukan sertifikat kesehatan yang mengonfirmasi bahwa mereka memenuhi standar untuk diekspor ke UE. Sertifikat ini dikirimkan oleh pemerintah eksportir mengikuti *template* yang telah diselaraskan.
4. Setelah produk ekspor udang tiba di UE, petugas *veteriner* memeriksa udang (seperti dokumen, pemeriksaan identitas dan fisik) dan sertifikatnya di pos pemeriksaan perbatasan yang disetujui. Setelah produk udang lolos uji, barulah bisa masuk ke pasar UE.
5. Untuk memastikan bahwa makanan yang dijual di pasar UE aman dan tidak mengandung kontaminan yang dapat mengancam kesehatan manusia, impor pangan ke UE harus sesuai dengan standar keamanan pangan UE. Untuk produk perikanan, misalnya, terdapat batasan jumlah maksimum logam berat (led, kadmium, merkuri), dioksin dan bifenil poliklorinasi seperti dioksin (PCB) dan aromatik polisiklik dan hidrokarbon (PAH). Untuk udang budidaya, ada pengendalian residu obat hewan. Negara harus menyerahkan rencana pemantauan residu tahunan ke UE dan disetujui untuk mengekspor produk tersebut ke pasar UE.

#### **II.4. State of The Art**

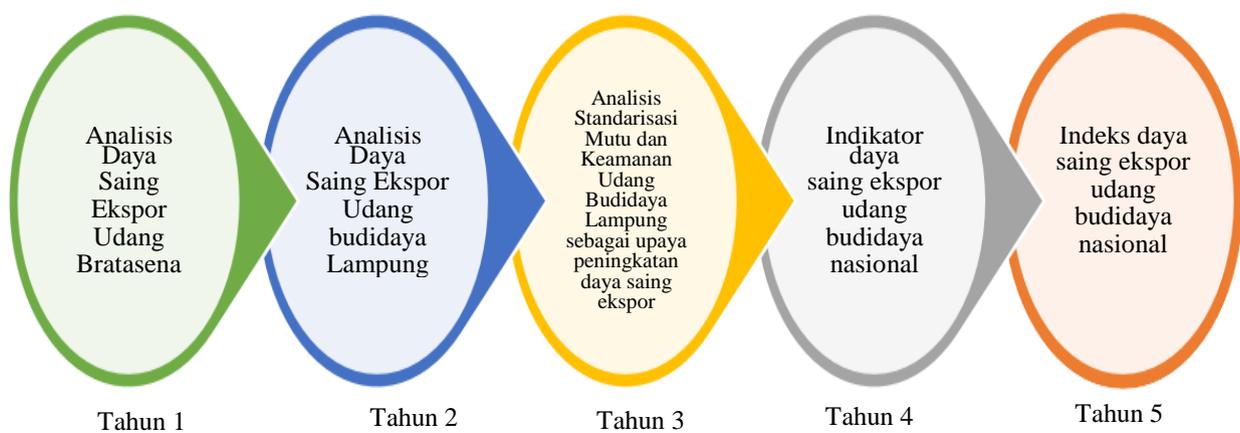
Terdapat beberapa penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, *pertama*, penelitian dengan judul “Peran Mutu dalam Menunjang Ekspor Udang Nasional”, ditulis oleh Sumpeno Putro. Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan mengenai pengembangan system pembinaan mutu dan sertifikasi terpadu dengan konsep *from farm to table*. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa mutu dan keamanan pangan sangat penting untuk diperhatikan, industri

budidaya udang tidak hanya berorientasi pada peningkatan produksi tetapi juga mutu dan keamanan produk udang (Putro, 2008). Maksud dari konsep *from farm to table* yaitu pemerintah harus memberlakukan *self regulatory* yang terukur dan sanksi berat bagi perusahaan yang melanggar persyaratan mutu dan santasi. Beberapa *critical point* yang perlu dicermati dalam budidaya udang antara lain pengendalian mutu di tingkat petambak, *farm registration, farm inspection, feed quality control, farm monitoring, raw materials control*, dan unit pengolah. *Kedua*, penelitian dengan judul “Peningkatan Daya Saing Produk Lokal Dalam Upaya Standarisasi Memasuki Pasar Global (Standarisasi Mutu dan Kualitas Produk Udang Windu)” yang ditulis oleh Irwandar Dananjaya dan Ajie Wahyujati. Penelitian tersebut bertujuan untuk mengetahui strategi pemerintah Indonesia agar produk udang dapat kembali masuk ke pasar internasional seperti Jepang, Uni Eropa, dan Amerika Serikat, yang sebelumnya sempat ditolak. Penolakan pasar terhadap produk udang Indonesia disebabkan oleh antibiotik yang terkandung dalam produk udang. Petambak udang tidak jarang menggunakan antibiotik untuk mengatasi penyakit udang, tanpa mereka sadari beberapa antibiotik penggunaannya dilarang seperti CHP dan nitrofurantoin. Oleh karena itu, pemerintah melakukan beberapa upaya seperti membentuk Panitia Nasional tentang pencegahan residu antibiotik, menyediakan peralatan dan pengembangan uji residu CHP, sosialisasi pencegahan penggunaan antibiotik, sertifikasi produk udang, penerapan SOP dan sistem mutu keamanan pangan dengan HACCP, serta negosiasi dengan negara importir. *Ketiga*, penelitian dengan judul “*Covid-19 and Food Protectionism, The Impact of the Pandemic and Export Restrictions on World Food Markets*” yang ditulis oleh Alvaro Espitia, Nadia Rocha dan Michele Ruta. Penelitian tersebut bertujuan untuk menganalisis dampak Covid-19 dan kebijakan pangan yang tidak kooperatif di pasar dunia. Hasil penelitian tersebut menjelaskan bahwa setelah pandemi ekspor produk makanan berkurang rata-rata antara 6-20% sedangkan harganya mengalami kenaikan 2-6% (Alvaro Espitia, 2020). Kenaikan harga disebabkan oleh kebijakan pembatasan yang diberlakukan oleh beberapa negara. Selama pandemi Covid-19, Negara-negara berusaha untuk memproteksi ekonomi dalam negeri agar tetap stabil. Negara lain akan memberlakukan pembatasan sebagai tindakan balasan (Alvaro Espitia, 2020). Penelitian ini akan melanjutkan penelitian sebelumnya mengenai standarisasi mutu dan keamanan produk udang dengan ruang lingkup yang lebih spesifik yaitu udang dari Provinsi Lampung. Dapat dilihat dari penelitian sebelumnya bahwa standarisasi dan keamanan produk sangat dibutuhkan untuk masuk ke pasar negara-negara tujuan ekspor. Pada masa pandemi Covid-19, permintaan pasar internasional akan produk makanan menjadi lebih ketat. Oleh karena itu, penelitian ini akan melihat bagaimana standarisasi produk udang Lampung di masa

pandemi Covid-19 sebagai upaya meningkatkan daya saing ekspor udang Lampung di pasar internasional.

## II.5. Roadmap Penelitian

Fokus penelitian ini adalah pada analisis standarisasi mutu dan keamanan produk udang Lampung di masa pandemi Covid-19 dan relevansinya bagi peningkatan daya saing ekspor udang Provinsi Lampung. Berikut *roadmap* penelitian yang telah dirumuskan:



Gambar 1. Skema *roadmap* penelitian

## **BAB III. METODE PENELITIAN**

### **III.1. Jenis Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan jenis penelitian studi kasus. Studi kasus yang diangkat adalah standarisasi mutu dan keamanan produk udang di masa pandemi Covid-19. Dalam penelitian terdapat dua variabel yang digunakan untuk dipelajari sehingga peneliti mendapatkan informasi mengenai hal tersebut dan dapat menarik kesimpulan (Sugiyono, 2017). Variabel tersebut adalah variabel bebas (independen) yaitu variabel yang mempengaruhi dan variabel terikat (dependen) yaitu variabel yang dipengaruhi. Berdasarkan judul penelitian yaitu “Implementasi Standarisasi Produk Sebagai Upaya Peningkatan Daya Saing Ekspor Udang Provinsi Lampung”, variabel bebas (independen) yang digunakan penulis adalah implementasi standarisasi produk udang, sedangkan variabel terikat (dependen) yaitu upaya peningkatan daya saing ekspor udang Provinsi Lampung.

### **III.2. Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan metode wawancara dan dokumentasi. Berikut penjelasan teknik pengumpulan data yang akan digunakan dalam penelitian ini:

#### **a. Teknik wawancara**

Ada dua teknik wawancara yang digunakan dalam penelitian ini. *Pertama*, wawancara semi-terstruktur dilakukan melalui wawancara mendalam dengan perusahaan pengolah udang yaitu PT Central Pertiwi Bahari dan PT Indomina Langgeng Sejahtera. *Kedua*, wawancara terstruktur, yang akan dilakukan melalui *focus groups discussion* dengan pemerintah dalam hal ini Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM) Lampung.

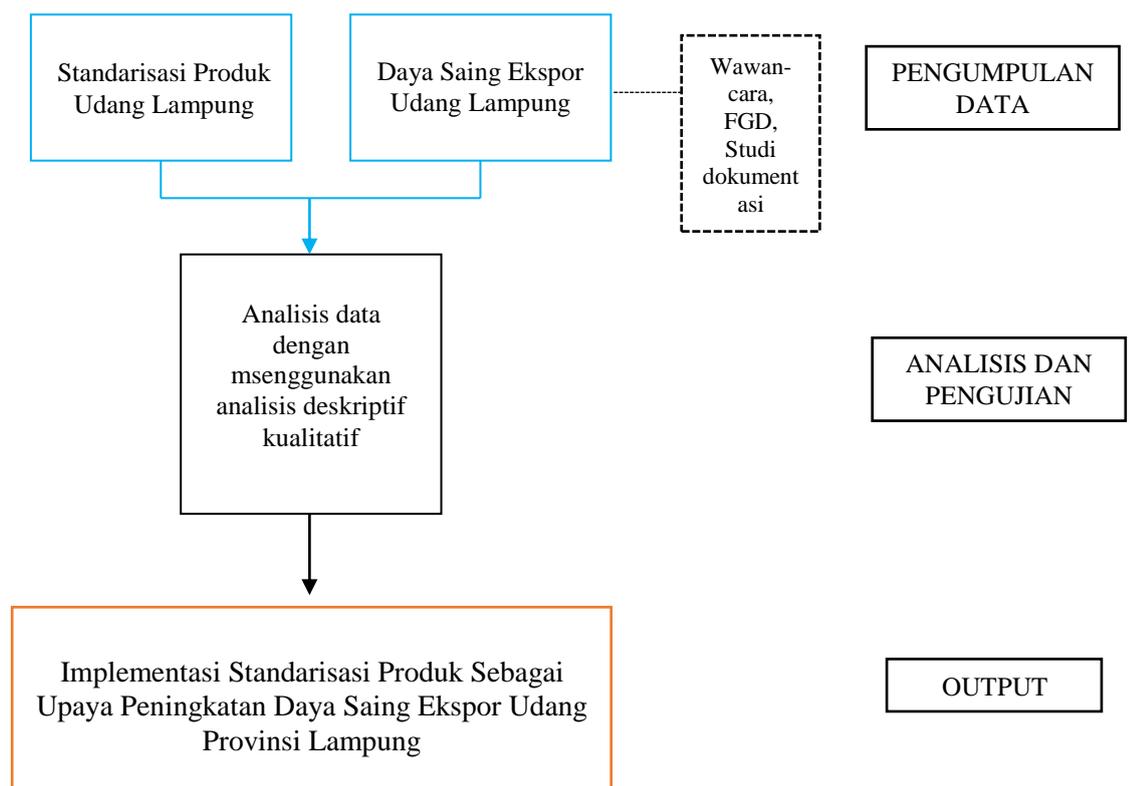
#### **b. Teknik dokumentasi**

Teknik dokumentasi dilakukan dengan pengambilan data dari dokumen (*document-based research*). Bahan-bahan dokumen diambil dari dokumen primer (*primary document*) dan sekunder (*secondary document*). Dokumen primer didapat dari website perusahaan dengan alamat [www.cpp.co.id](http://www.cpp.co.id) dan [indomina-ils.com](http://indomina-ils.com), serta laporan tahunan Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM) Lampung.

### III.3. Tehnik Analisis Data

Penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan membuat analisis melalui data yang diperoleh selanjutnya dikembangkan menjadi pola-pola tertentu untuk ditarik kesimpulan. Penulis menggunakan tekni analisis data milik Miles dan Hubberman yaitu pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Sugiyono, 2017). Langkah yang dilakukan peneliti, *pertama*, pengumpulan data yaitu melalui wawancara dan studi dokumentasi; *kedua*, reduksi data yaitu dengan seleksi, pemfokusan dan keabsahan data mentah menjadi data yang bermakna; *ketiga*, penyajian data deskriptif, dan terakhir penarikan kesimpulan.

### III.3. Bagan Alir Penelitian



Gambar 2. Bagan Alir Penelitian

Penelitian ini melalui beberapa alur/tahapan. Tahap pertama, pengumpulan data standarisasi produk udang dari BKIPM Lampung, perusahaan PT CPB dan PT ILS, serta dokumen sekunder. Tahap kedua, membuat analisis bagaimana penerapan standarisasi produk

perikanan terutama udang Lampung selama masa pandemi Covid-19. Selama masa pandemi Covid-19, banyak negara melakukan pembatasan ekspor produk makanan. Sementara itu, jumlah permintaan udang semakin meningkat dengan standarisasi yang lebih ketat. Penelitian ini akan membuat analisis persyaratan mutu dan keamanan produk udang Lampung selama pandemi Covid-19. Tahap ketiga, membuat analisis daya saing udang Lampung di pasar internasional. Pada tahap ini akan dilihat bagaimana kontribusi ekspor udang dalam *market share* perdagangan internasional ditinjau dari volume ekspor dan pendapatan ekspor udang Provinsi Lampung. Akan dilakukan konfirmasi dan klarifikasi terhadap aspek-aspek tersebut melalui penelusuran literatur dan wawancara.

Selanjutnya, akan dilihat bagaimana keterkaitan antara implementasi standarisasi produk terhadap daya saing ekspor udang Lampung selama pandemi Covid-19. Tahap terakhir yakni meninjau ketercapaian strategi peningkatan daya saing ekspor udang oleh Pemerintah Provinsi Lampung. Tahapan ini dilakukan dengan menelusuri, mengevaluasi dan menganalisa strategi yang telah dilakukan dalam pengelolaan produk udang khususnya pada tahap standarisasi mutu dan keamanan udang. Pada akhirnya akan didapatkan gambaran implementasi standarisasi produk udang sebagai upaya peningkatan daya saing ekspor udang di pasar internasional, serta rekomendasi dalam memperbaiki dan mengoptimalkan strategi peningkatan daya saing ekspor udang Provinsi Lampung.

#### **III.4. Luaran Penelitian**

Penelitian ini akan menghasilkan:

1. Bahan evaluasi bagi Pemerintah Provinsi Lampung untuk meningkatkan ekspor udang Provinsi Lampung khususnya pada proses standarisasi mutu dan keamanan.
2. Publikasi ilmiah berupa artikel yang dimuat di jurnal nasional/internasional.

#### **III.5. Lokasi Penelitian**

Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Lampung (BKIPM) di Jl. Soekarno Hatta No. 91 KM 6-7 Campang Raya, Kec. Sukabumi, Kota Bandar Lampung; PT Central Pertiwi Bahari di Jl. Ir. Sutami Km.16 Sindang Sari, Kec. Tanjung Bintang, Kab. Lampung Selatan dan PT Indomina Langgeng Sejahtera di Jl. Ir. Sutami Kali Asin, Kec. Tanjung Bintang, Kab. Lampung Selatan.

### **III.6. Indikator Capaian**

Indikator capaian penelitian ini adalah:

1. Gambaran implementasi standarisasi produk udang oleh BKIPM dan perusahaan pengolah udang selama pandemi Covid-19.
2. Pemahaman tentang relevansi standarisasi produk dan daya saing ekspor udang Provinsi Lampung.

## BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

### IV.1. Standarisasi Produk Udang Selama Pandemi

#### IV.1.1. Kebijakan Standarisasi Internasional Pada Produk Udang Selama Pandemi Covid-19

Pandemi Covid-19 berdampak pada perubahan regulasi, standar dan prosedur pada produk makanan, alat pelindung diri, hewan hidup, peralatan medis dan produk tanaman. WTO melaporkan terdapat 55 negara anggota yang membuat perubahan tersebut. WTO telah menerima 245 notifikasi berkaitan dengan pembatasan ekspor dan liberalisasi impor/fasilitasi perdagangan, perubahan regulasi (standar) dan program dukungan ekonomi (Simon Evenett, 2020). Negara dengan notifikasi tiga terbanyak adalah Brasil yaitu sebanyak 28, disusul oleh Kwait sebanyak 16 notifikasi dan Amerika sebanyak 14 notifikasi.

WTO telah menetapkan standar teknis internasional dalam kerangka perjanjian *Technical Barrier to Trade* (TBT) dan perjanjian *Sanitary and Phytosanitary* (SPS). Setiap tahap rantai pasokan produk ekspor perikanan harus memenuhi standar keamanan pangan (*food safety*). Dari 245 notifikasi yang diterima WTO terdapat 187 yang berkaitan dengan SPS dan TBT (Simon Evenett, 2020). Selama pandemi Covid-19, terdapat lebih dari 20 negara menerapkan pembatasan pada produk makanan (Espitia, Rocha, & Ruta, 2020). Tujuan dari perubahan standard dan regulasi yang diterapkan banyak negara di dunia sebagai upaya mencegah penyebaran Covid-19, stabilitas harga dan kontrol terhadap ketersediaan bahan makanan di negara tersebut. Menurut WHO terdapat lima hal yang perlu diperhatikan untuk menjamin keamanan makanan selama pandemic Covid-19 seperti:

1. Keamanan makanan berdasarkan standar internasional seperti codex. Codex adalah standar keamanan pangan yang didirikan oleh FAO dan WHO. Cara kerja Codex yaitu mengembangkan standar, pedoman, dan kode praktik.
2. Mempermudah proses keamanan pangan dan pemeriksaan perbatasan. Misalnya dalam penerapan fasilitasi *single window* agar tidak terjadi tumpang tindih antara tanggungjawab kontrol keselamatan dengan persyaratan prosedural yang berlebihan.
3. Adanya transparansi pada proses dan regulasi kebijakan keamanan pangan.
4. Kerjasama antar semua pihak yang terelibat.
5. Adanya sertifikat elektronik yang memudahkan dalam pembuatan sertifikat bagi

produk makanan yang telah diuji dan aman untuk di konsumsi.

Secara umum tidak ada perbedaan standarisasi produk udang sebelum pandemi dan selama pandemi Covid-19. Standarisasi produk yang selama ini diterapkan telah memenuhi prosedur *sanitation* (keberishan) dan *hygiene* (kesehatan). Tidak banyak negara yang memberikan persyaratan tambahan untuk impor produk udang selama pandemi Covid-19.

Covid-19 menyebabkan kegiatan pengolahan ikan di pabrik-pabrik terganggu. Pabrik-pabrik pengolahan ikan di banyak negara tutup karena pekerjanya terjangkit virus Covid-19 (FAO, 2021). Akibatnya, proses pengolahan ikan ikut terganggu, karena dalam proses ini kesehatan dan keselamatan baik pekerja maupun produk yang akan di konsumsi harus diutamakan.

Tiongkok menjadi negara pertama yang memberikan syarat agar hasil produk perikanan bebas dari kontaminasi jejak Covid-19 dengan memberlakukan uji tes Covid-19. Tiongkok juga menghimbau agar para pekerja yang terlibat dalam proses pengolahan produk perikanan harus telah divaksin. Hal tersebut dilakukan menyusul ditemukannya 37 kasus produk perikanan yang positif Covid-19 hingga 9 Agustus 2021 (Nurdin, 2021). Indonesia mengadakan pertemuan bilateral dengan Tiongkok untuk merespon hal tersebut. Hingga 15 Juni 2021, tercatat telah dilakukan sembilan kali pertemuan (Kontan, 2021). Dalam pertemuan tersebut BKIPM melakukan harmonisasi dengan *General Administration of Custom the people's Republik of China* (GACC) sebagai otoritas Tiongkok yang menangani kepabeanan.

Penelitian yang dilakukan WHO (*World Health Organization*) dan *World Organization for Animal Health* (OIE) melaporkan bahwa virus Covid-19 ditularkan melalui transmisi manusia ke manusia dan bukan melalui perdagangan internasional hewan dan produk hewan, setidaknya belum ada bukti bahwa virus Covid-19 dapat ditularkan melalui makanan (FAO, 2021). Apabila ada pekerja yang terjangkit virus Covid-19 secara tidak sengaja terkena produk udang, virus tersebut tidak akan bertahan lama berada di luar tubuh makhluk hidup dan akan mati, karena virus harus berada di dalam tubuh makhluk hidup sebagai inang agar dapat bertahan hidup (BPOM, 2020). Meskipun begitu, penelitian dari *German Federal Institute for Risk Assessment* menemukan bahwa virus Covid-19 pada makanan ikan, daging ayam dan daging babi, pada suhu 4° C, -20° C, dan -80° C selama tiga minggu penyimpanan, daging masih terkontaminasi virus Covid-19 (BfR, 2021). WHO menegaskan bahwa virus dapat bertahan selama 2 tahun dalam suhu -20° C, namun selama ini tidak ada bukti bahwa virus Covid-19 menyebar melalui makanan beku. Makanan yang dimasak akan mematikan atau menonaktifkan virus dalam suhu tinggi, kemudian virus yang masuk ke dalam lambung kemungkinan besar akan dinonaktifkan oleh asam lambung (Poernomo,

2021).

#### **IV.1.2. Kebijakan Standarisasi Indonesia Pada Produk Udang Selama Pandemi Covid-19**

Menurut penelitian Sumpeno Putro, yang dirilis oleh KKP, selama ini, budidaya udang intensif hanya mengutamakan produksi dibandingkan dengan kualitas mutu dan keamanan pangan, padahal udang budidaya sangat rentan terhadap bakteri seperti Salmonella dan V. Cholera dan residu antibiotik (**Putro, 2008**). Sebagai tindakan preventif, standarisasi produk dapat memberikan garansi kepada konsumen bahwa produk aman untuk dikonsumsi.

Standarisasi produk sangat penting diterapkan di era perdagangan bebas sebagai jaminan atas kepercayaan konsumen. Melalui penerapan standarisasi produk kualitas mutu dan keamanan sebuah produk dijaga agar aman mulai dari proses praproduksi hingga produk sampai kepada konsumen. Melalui *Code of Conduct for Responsible Fisheries*, Indonesia telah menerapkan Sistem Nasional Jaminan Keamanan Pangan sejak tahun 1998 (**Irwandaru Dananjaya, 2012**). Sesuai peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan, penerapan system jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan dilakukan melalui inspeksi dan verifikasi. Inspeksi dilakukan pada penerapan GMP/SSOP dan HACCP serta verifikasi dilakukan untuk permohonan sertifikasi HACCP. Bagi Unit Pengelola Ikan (UPI) yang mengajukan permohonan sertifikasi HACCP dibebankan biaya sertifikasi mengacu pada PP No 75 tahun 2015 tentang Jenis Dan Tarif Atas Jenis Penerimaan Negara Bukan Pajak Yang Berlaku Pada Kementerian Kelautan dan Perikanan.

BKIPM (Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan) telah melakukan kerjasama dalam bentuk MoU dengan beberapa mitra yang bertujuan untuk melakukan harmonisasi persyaratan yang diminta oleh negara tujuan ekspor. Harmonisasi persyaratan ini dilakukan setelah masing-masing pihak bertukar system untuk kemudian, masing-masing pihak mempelajari dan melakukan inspeksi setelah itu dilakukan harmonisasi (**Kontan, 2020**). Standarisasi yang menjadi persyaratan impor udang berbeda-beda di setiap negara, tergantung permintaan negara importir. Oleh karena itu, Indonesia harus menyesuaikan persyaratan impor udang di masing-masing negara tujuan.

Sertifikat yang dibutuhkan agar produk udang dapat di ekspor disesuaikan dengan permintaan negara tujuan ekspor. Seperti dua retail di Eropa, *British Retailers Consortium* (BRC) dan *Carrefour Quality Line* (CQL) menerapkan standar tersendiri yang menjadi syarat tambahan selain HACCP. Harmonisasi MoU oleh BKIPM maupun UPI dengan *buyer*

harus menyesuaikan standar yang disyaratkan oleh *buyer*.

Pada kasus kontaminasi Covid-19 di produk perikanan asal Indonesia, selain pertemuan bilateral, pemerintah Indonesia juga mengambil langkah untuk melakukan internal suspend pada 14 UPI yang diduga mengirim produk perikanan tersebut. Pemerintah meminta 14 UPI melakukan pengendalian paparan Covid-19 dari hulu ke hilir, juga menghimbau agar para pekerja mendapat prioritas vaksinasi (**Kontan, 2021**).

Di masa pandemi covid-19, standarisasi mutu produk diperketat agar produk yang dihasilkan tidak berpotensi menyebarkan dan menularkan virus ke masyarakat. Pemerintah terus berupaya menghentikan penularan virus tersebut dengan berbagai cara. Menteri Kelautan dan Perikanan Indonesia periode 2019-2020, Edhy Prabowo, misalnya telah membentuk satgas Covid-19 melalui Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan nomor 27/Kepmen-KP/2020. Selin itu juga, Kementrian Kelautan dan Perikanan melalui Direktorat Jendral Perikanan Tangkap membuat program Siaga Nelayan di 31 pelabuhan pusat, perintis dan UPT daerah di 34 provinsi (**liputan6.com, 2020**). Tujuan dari program ini untuk mengantisipasi penyebaran virus Covid-19 di pelabuhan perikanan dengan melakukan penyemprotan disinfektan pada fasilitas pelabuhan. KKP juga mengeluarkan surat edaran Nomor:785/BKIPM.3/IV/2020 kepada Kepala UPT KIPM untuk mengatur pelaksanaan protokol Covid-19 pada kegiatan inspeksi, verifikasi, *surveillance*, pengambilan contoh, dan pengawasan terhadap UPI.

Pemerintah Indonesia melalui Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) juga memberikan kemudahan pada proses perizinan melalui system satu pintu (*one single submission*). Pengurusan perizinan pendirian usaha budidaya perikanan termasuk udang dapat dilakukan melalui online. Di masa pandemi Covid-19, hal tersebut bisa menjadi alternatif untuk mencegah penularan Covid-19.

Selin itu SOP sederhana bagi UPI di masa pandemi Covid-19 diperketat dengan beberapa instrument tambahan seperti (**Ditjen PDSPKP, 2021**):

1. Menyediakan fasilitas cuci tangan dan kaki sesuai SOP perusahaan
2. Menyediakan sabun antiseptik dan tisu
3. Karyawan menggunakan masker, penutup kepala, sarung tangan dan sepatu.
4. Melakukan penyemprotan disinfektan pada pakaian kerja sesuai aturan
5. Pengecekan suhu tubuh karyawan dengan infrared
6. Jika suhu tubuh karyawan di atas suhu normal 37,5 C maka tidak diizinkan masuk.

Sebagai upaya melakukan jaminan mutu dan keamanan produk selama pandemi Covid-19,

KKP melalui Ditjen PDSPKP (Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan) melakukan kerjasama dengan *Global Quality and Standard Programe (GQSP) Indonesia Smart Fish-2*, salah satu program penguatan rantai nilai perdagangan internasional, menyusun panduan Sanitasi dan Higiene Plus dan pengendalian resiko Covid-19 di UPI. SOP Sanitasi dan Higiene Plus yang dibuat oleh Ditjen PDSPKP dan GQSP sebagai berikut (Poernomo, 2021):

1. Penilaian Resiko

Pada tahap ini dilihat bagaimana pekerja/karyawan dapat menularkan virus saat bekerja dan diputuskan tindakan yang sesuai, kemudian dilakukan pemantauan secara berkala. Karyawan yang diprioritaskan mendapatkan tindakan ini adalah karyawan yang berada pada ruang pengolahan.

2. Eliminasi dan Subtitusi Resiko

Langkah ini ditujukan untuk mencegah penularan virus Covid-19. Pada tahap ini, pekerja dihimbau untuk mengikuti vaksin yang diselenggarakan oleh pemerintah. Selain itu, untuk mencegah penyebaran virus Covid-19 pekerja dapat melakukan tes uji Covid-19 secara berkala. Sebelum masuk ke dalam ruangan, para pekerja harus dicek suhu tubuhnya, mencuci tangan dengan sabun dan memastikan semua bahan baku yang akan masuk ke dalam proses pengolahan termasuk kemasan produk harus didisinfektan terlebih dulu.

3. Pengendalian Teknikal

Langkah pengendalian teknis untuk mengurangi kontak fisik antar pekerja atau dengan benda-benda yang dapat menjadi media penularan virus Covid-19 seperti menjaga jarak antar pekerja, menggunakan pintu otomatis, atau membuat penyekat antar karyawan.

4. Pengendalian Prosedural dan Penggunaan APD

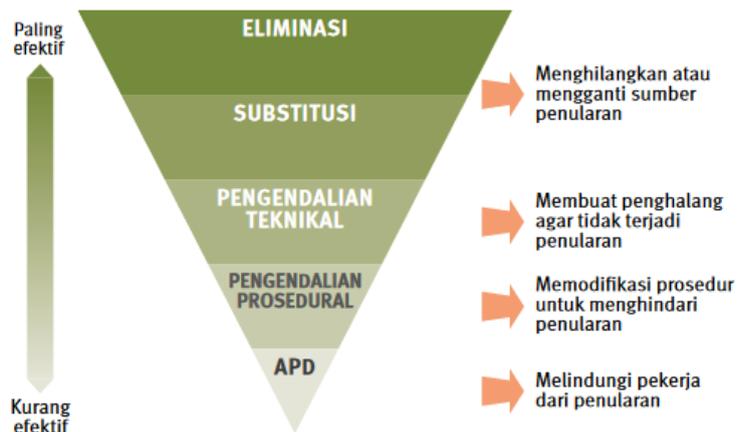
Pengendalian Prosedural ditujukan untuk pembuatan kebijakan atau prosedur guna meminimalkan paparan bahaya. Kebijakan yang dibuat seperti merevisi kebijakan cuti sakit, kebersihan dan sanitasi menjadi lebih sering, membuat shift kerja untuk meminimalkan kontak antar pekerja serta mengadakan pelatihan protocol kesehatan. Selain itu UPI juga harus menyediakan lebih banyak APD terutama masker untuk para pekerja.

5. Komunikasi, Informasi dan Edukasi

UPI dapat membuat informasi mengenai himbauan untuk mematuhi protocol

kesehatan melalui poster, leaflet, brosur dan lain-lain. UPI juga harus menjaga komunikasi berjenjang dan komunikasi yang baik di dalam lingkungan kerja terutama jika ada pekerja yang menunjukkan gejala selama jam kerja.

Langkah-lagkah tersebut dapat diterapkan oleh UPI dengan membentuk Tim Pengendalian Risiko Covid-19. Tim tersebut dapat merangkap dengan Tim SKP/HACCP yang sudah ada. Berikut gambar hirarki penerapan SOP Sanitasi dan Higiene Plus.

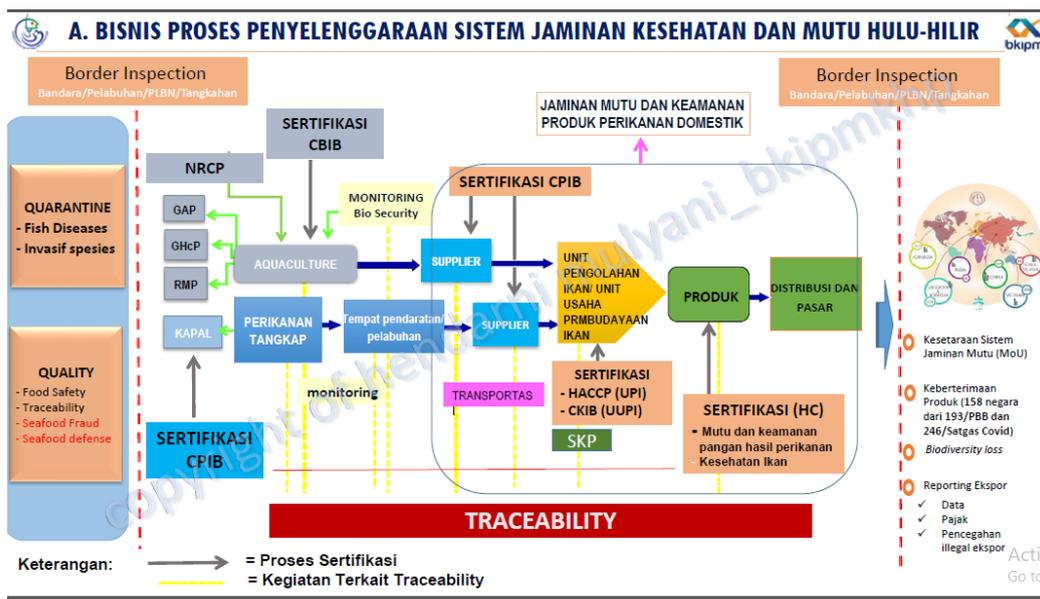


Gambar 3. Hirarki Penerapan Sanitasi dan Higiene Plus  
Sumber: Panduan Penerapan Sanitasi dan Higiene Plus

#### IV.1.3. Implementasi Standarisasi Pada Produk Udang Lampung Selama Pandemi Covid-19

Implementasi kebijakan standarisasi produk udang dilakukan oleh BKIPM Provinsi Lampung. BKIPM Lampung dibantu oleh 3 wilayah kerja yaitu Wilayah Kerja BKIPM Lampung Bandara Raden Inten, Wilayah Kerja BKIPM Lampung Pelabuhan Panjang, dan Wilayah Kerja BKIPM Lampung Pelabuhan Bakauheni. BKIPM bertugas untuk melakukan karantina ikan dan uji mutu ikan. Sebelum diekspor semua produk perikanan harus melalui uji kelayakan pangan. BKIPM memberikan *Health Certificate* (HC) untuk produk perikanan yang telah memenuhi persyaratan.

BKIPM tidak hanya melakukan uji pada produk perikanan tetapi juga melakukan jaminan mutu produk dari hulu sampai hilir. Berikut gambaran jaminan mutu hulu ke hilir yang dilakukan BKIPM.



Gambar 4. Proses Jaminan Kesehatan dan Mutu Hulu-Hilir oleh BKIPM  
 Sumber: BKIPM, KKP

Berdasarkan gambar tersebut terlihat bahwa BKIPM melakukan jaminan mutu dari indukan udang yang diimpor sampai kepada produk udang siap konsumsi. Proses ini disebut *traceability*, bertujuan untuk menjamin mutu dan keamanan produk perikanan yang diimpor maupun yang akan diekspor. Pada proses tersebut terdapat empat sertifikat yang diterbitkan BKIPM yaitu sertifikat CPIB (Cara Budidaya Ikan yang Baik), CBIB (Cara Pembenihan Ikan yang Baik), HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dan HC (*Health Certificate*).

BKIPM Lampung memiliki Laboratorium yang tersertifikasi KAN ISO 17020 dan ISO 19001, mereka menargetkan 18 virus. Tidak semua lab dapat melakukan tes PCR untuk mendeteksi virus Covid-19 di produk makanan. Ada beberapa lab yang dapat melakukan uji Covid-19 seperti Lab yang dimiliki IPB (Lab Bioteknologi PSSP), Mutu Agung (Lab Mutu), dan BPOM. Lab Penguji Balai KIM Lampung belum dapat melakukan uji PCR untuk mendeteksi virus Covid-19.

Selama pandemi Covid-19 pelaksanaan standarisasi produk oleh BKIPM Lampung dibagi ke dalam beberapa kategori berdasarkan zonasi resiko yang diterbitkan oleh Satgas Covid-19. Wilayah zona hitam artinya resiko sangat tinggi, merah artinya resiko tinggi, kuning artinya resiko sedang, dan hijau artinya tidak ada kasus. BKIPM memberlakukan *remote inspection* untuk wilayah zona hitam dan merah, sedangkan untuk wilayah zona kuning dan hijau akan diberlakukan inspeksi, verifikasi dan surveilan secara langsung (tatap muka). Sedangkan untuk pengambilan sampel tetap dilakukan secara langsung baik zona hijau dan

kuning maupun zona hitam dan merah.

Di masa pandemic Covid-19, untuk wilayah berzona merah, inspeksi dilakukan secara virtual melalui HACCP online system (**Hisconsulting, 2020**). Mulai dari permohonan inspeksi sampai dengan penerbitan sertifikat dilakukan secara online. Hal ini dilakukan untuk mengurangi tatap muka langsung dengan pengguna jasa layanan ekspor produk perikanan. BKIPM membatasi lama waktu inspeksi maksimal selama 3 jam per hari dengan maksimal 2 orang petugas yang sehat. Inspektur mutu wajib melaksanakan protocol kesehatan, dengan menjaga jarak aman, memakai masker dan mencuci tangan. Sedangkan *remote inspection* dilakukan dengan menggunakan aplikasi untuk kegiatan pertemuan virtual, pemeriksaan dokumen, dan inspeksi kegiatan produksi.

BKIPM menginformasikan terlebih dulu kepada UPI yang akan diinspeksi agar UPI dapat bersiap-siap sehingga mendapatkan hasil yang maksimal. Petugas akan mengisi kuisisioner berdasarkan hasil yang ditemukan di lapangan. Setelah itu petugas akan melakukan penilaian, hanya UPI yang memiliki nilai di atas C yang mendapatkan Sertifikat Kelayakan Dasar (SKD). Sedangkan UPI yang mendapat nilai D dapat mengajukan permohonan ditilik ulang paling lambat 6 bulan setelah inspeksi pertama.

Grade A dilakukan survailan sekali dalam setahun, grade B 3 sebanyak kali, dan grade C setiap bulan. Menurut kepala BKIPM Lampung, Rusnanto, M.Si, di provinsi Lampung terdapat 16 UPI dengan grade A sebanyak 8 UPI, grade B sebanyak 4 UPI dan nilai C sebanyak 1 UPI, dan sisanya belum tersertifikasi. UPI khususnya udang yang memiliki kapasitas besar diantaranya PT Central Pertiwi Bahari, PT Bumi Menara Internusa, PT Indomina Langgeng Sejahtera, dan PT Phillips Seafood.

Peneliti melakukan wawancara dengan dua narasumber dari PT Central Pertiwi Bahari, diwakilkan oleh Direktur Ekspor, Rudi Diregar, dan GA PT Indomina Langgeng Sejahtera, Thomas Pattiapon mengenai implementasi standarisasi produk udang untuk memenuhi pasar internasional. Peneliti membagi ke dalam 3 kelompok katagori yaitu GMP, SSOP, dan HACCP. Berikut penjelasan implementasi ketiga proses tersebut.

#### 1. Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*)

Persyaratan yang terdapat dalam GMP meliputi gedung, bangunan, peralatan dan perlengkapan, pekerja, penanganan dan pengolahan, pengepakan dan pelabelan, dan pemuatan (Keputusan Kepala BKIPM, Nomor 1 Tahun 2020/2021). PT CPB memiliki dua bangunan pabrik yang disebut dengan plan 1 dan plan 2, sedangkan PT ILS hanya memiliki satu pabrik pengolahan udang. PT CPB memperkerjakan lebih

banyak karyawan dibandingkan PT ILS dengan system *outsourcing* sedangkan PT ILS menggunakan jasa pihak ketiga untuk menghimpun pekerja. Para pekerja memiliki waktu kerja delapan jam per hari, namun, jika bahan baku udang yang harus diolah sangat banyak, para pekerja ini dikenakan system lembur dengan pemberian isentif. PT CPB dan PT ILS menyediakan fasilitas untuk bagi para pekerja berupa kantin yang dikelola perusahaan sehingga harus memenuhi standar kesehatan dan ruang ganti yang terpisah antara laki-laki dan perempuan.

## 2. SSOP (*Standard Sanitary Operating Procedure*)

Persyaratan yang terdapat dalam SSOP meliputi keamanan air dan es, kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet, proteksi dari bahan-bahan kontaminan, pelabelan, penyimpanan dan penggunaan bahan kimia berbahaya, pengawasan kondisi kesehatan dan kebersihan karyawan, dan pengendalian binatang pengganggu (Keputusan Kepala BKIPM, Nomor 1 Tahun 2020/2021). PT CPB dan PT ILS memiliki system sanitasi, seperti pengolahan air dan pengolahan limbah. Untuk menjaga permukaan yang kontak dengan bahan pangan sekaligus mencegah kontaminasi silang, para pekerja di kedua PT menggunakan seragam khusus dan juga sarung tangan serta mencuci tangan dengan rutin. Sebelum memasuki ruang pengolahan udang ada beberapa syarat yang harus dipatuhi para pekerja seperti menghindari adanya rambut yang menempel di seragam, tidak memakai perhiasan semisal anting, tujuannya agar tidak terjadi kontaminasi fisik yang menyebabkan di dalam kemasan terdapat benda-benda tersebut. Selain itu para pekerja juga diwajibkan disemprot cairan alkohol sebelum masuk ruang pengolahan.

## 3. Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*)

HACCP merupakan system standar keamanan pangan yang didasarkan pada identifikasi titik-titik kritis dalam proses produksi. HACCP merupakan manajemen resiko dengan pendekatan pencegahan (**Montimore & Wallace, 1998**). Dalam HACCP pengendalian mutu dilakukan sejak dari proses pra produksi sampai distribusi, tujuannya adalah memastikan produk aman dikonsumsi sampai ke tangan konsumen. Pengendalian mutu tidak hanya pada hasil akhir produk tetapi juga pada tahap awal penentuan bahan baku. HACCP mampu melakukan control keamanan pangan pada proses produksi yang kompleks meliputi bahaya kimia, biologi, dan fisik (**Munarso & Miskiyah, 2013**). Penerapan HACCP terdiri dari tahap awal dan prinsip. Tahap awal meliputi menetapkan tim HACCP, menetapkan deskripsi produk,

mengidentifikasi tujuan penggunaan produk, menetapkan diagram alur proses, melakukan verifikasi sedangkan prinsip HACCP terdiri dari analisis bahaya dan pengendalian, penentuan titik kritis, penentuan batas kritis, pemantauan titik kritis, penentuan tindakan perbaikan, penentuan verifikasi, dan pencatatan (Keputusan Kepala BKIPM, Nomor 1 Tahun 2020/2021).

PT CPB mendapatkan bahan baku udang dari para petambak disekitaran pabrik pengolahan udang di Desa Adiwarna, Kecamatan Dente Teladas, Kabupaten Tulang Bawang dan beberapa sentra penghasil udang lain seperti Lampung Timur dan Pesawaran. Sedangkan PT ILS mendapatkan bahan baku udang dari para petambak disekitaran pantai Pesawaran. Kedua perusahaan tersebut memastikan terlebih dulu bahwa udang yang didupakannya tidak mengandung antibiotik yang dilarang. Kedua perusahaan ini juga memberikan edukasi kepada para petambak mengenai bahan antibiotik yang dilarang di pasar internasional agar udang yang dihasilkan memenuhi standar keamanan pangan internasional. Udang yang diolah dan dikemas kemudian disimpan di dalam ruangan dengan suhu berkisar  $-18^{\circ}\text{C}$  s/d  $-25^{\circ}\text{C}$ . Sebelum disimpan udang harus melalui Quality Control (QC) untuk memastikan produk aman dan memenuhi standar.

Menurut Rudi Siregar, Direktur Ekspor PT CPB dan Tomas Pattiapon, General Affair PT Indomina Langgeng Sejahtera, secara keseluruhan tidak ada yang berbeda penerapan standarisasi produk udang di kedua UPI tersebut sebelum dan selama pandemi Covid-19. Penerapan SOP bagi karyawan diperketat, seperti PT CPB yang memberlakukan karantina bagi karyawan setelah selesai menjalani masa cuti. Hal tersebut sejalan dengan himbauan KKP agar para pekerja dapat memakai masker sejak dari rumah, mengganti masker, mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir serta menggunakan disinfektan (**Rahman, 2021**).

Sebelum udang sampai pada proses pengolahan, standarisasi dalam proses budidaya oleh petambak telah dilakukan. Terdapat tujuh upaya standarisasi yang perlu dilakukan, dikemukakan oleh Putro sebagai berikut (Putro, 2008).

1. Pengendalian di tingkat petambak/pembudidaya

Pada tahap ini petambak harus melakukan pendaftaran tambak, pengendalian penggunaan antibiotic dan pakan, monitoring residu dan antibiotic pada hasil panen udang, monitoring siklus air (inlet dan outlet), inspeksi kebersihan kolam, dan penanganan setelah panen.

## 2. *Farm registration*

Semua kolam yang dimiliki petambak harus didaftarkan dengan menyertakan tata letak kolam kepada pejabat yang berwenang (Ditjen Perikanan Budidaya).

## 3. *Farm Inspection*

*Farm inspection* bertujuan untuk melakukan inspeksi penerapan standar operasi dan sanitasi sesuai dengan Codex Guidelines. Misalnya untuk petambak yang memiliki luas kolam lebih dari 8 ha wajib memiliki manajemen usaha budidaya. Inspeksi dilakukan 2 sampai 4 kali per tahun.

## 4. *Feed Quality Control*

Petambak melakukan pendaftaran formula pakan, sampling, dan analisa kandungan antibiotik pada pakan. Selain itu, juga perlu dilakukan inspeksi dan sertifikasi pada semua pabrik pakan.

## 5. *Farm Monitoring*

*Farm monitoring* bertujuan untuk melihat kesesuaian budidaya dengan peraturan mengenai sanitasi (*farm sanitation rating*) sesuai dengan *Codex Code of Good Hygienic Practices*.

## 6. *Raw Materials Control*

Udang yang dibudidayakan harus dilakukan pengambilan sampel tiga bulan sebelum dipanen untuk diketahui ada atau tidak kandungan antibiotik/obat-obatan yang dilarang. Udang yang bebas dari antibiotik dan obat-obatan harus diberikan sertifikat bebas antibiotik.

## 7. Unit Pengolahan

Unit pengolahan harus menerapkan GMP, HACCP dan/atau ISO 22000, dan system pembinaan mutu yang diverifikasi oleh otoritas yang kompeten.

Standarisasi produk dari hulu ke hilir merupakan upaya penerapan *traceability* untuk memastikan rantai pasokan dan pengolahan udang aman. Selain *traceability* beberapa prinsip yang harus dipenuhi dalam memastikan standarisasi produk berjalan adalah prinsip *biosecurity* dan *biosafety*.

BKIPM Lampung berupaya untuk memenuhi permintaan ekspor selama pandemic Covid-19 sesuai dengan standarisasi produk ekspor. Upaya yang dilakukan BKIPM Lampung adalah dengan melakukan sosialisasi HACCP, mengadakan Pekan Bulan Mutu Karantina, pemberian ikan segar untuk masyarakat khususnya di daerah Mesuji, Tulang Bawang, Tulang Bawang Barat, Tanggamus, Pringsewu, dan Lampung Selatan untuk meningkatkan gizi di masyarakat selama pandemi Covid-19, serta Pekan Pelayanan Publik untuk mensosialisasikan transformasi digital bagi kemudahan usaha.

## IV.2. Daya Saing Ekspor Udang Lampung Selama Pandemi Covid-19

Kenaikan ekspor produk perikanan dan kelautan selama pandemic Covid-19 yang terjadi pada tahun 2019 menuju 2020, menyebabkan kenaikan permintaan layanan sertifikasi ekspor (KKP, 2020). Menurut BKIPM Lampung, komoditas ekspor secara keseluruhan mengalami pergerakan yang positif dimana komoditas ekspor perikanan pada tahun 2020-2021 mengalami kenaikan. Ketua BKIPM Lampung, Rusnanto, M. Si mengatakan bahwa pada tahun 2019, angka ekspor komoditas perikanan naik sebesar 9% dari tahun sebelumnya. Pada Tahun 2020, volume produk perikanan sebanyak 16,3 ribu ton dan menghasilkan pendapat sebanyak 2,3 triliun yang mana jumlah tersebut naik sebesar 13% dari tahun 2019. Pada periode triwulan per Bulan Mei 2021, nilai eskpor kembali naik sebesar 2,3% dibanding semester lalu.

Jika merujuk pada data pada tahun 2020, ekspor produk perikanan Lampung lebih tinggi dibandingkan impornya. Impor produk perikanan hanya sebesar 8%, sebagian besar produk impor merupakan kebutuhan bahan pakan perikanan. Sedangkan produk perikanan dari Lampung diekspor dalam bentuk beku dan olahan. Ekspor produk perikanan Lampung pada periode Januari – Mei tahun 2021 didominasi oleh Udang, dengan nilai ekspor sebesar Rp 811 milyar dan volume mencapai 5,83 juta kg diikuti oleh Kepiting dan Cumi-cumi. Berikut lima komoditas unggulan ekspor perikanan Lampung Periode Januari-Mei 2021:

**Tabel 1. Komoditas Unggulan Ekspor Produk Perikanan Lampung  
Januari – Mei 2021**

No	Nama Komoditas	Volume (kg)	Nilai (Rp)
1	Udang	5.830.718	811.147.101.981
2	Kepiting	576.860	173.130.921.524
3	Cumi-cumi	213.982	18.091.256.977
4	Ikan Beku	348.567	22.659.171.653
5	Sargasung Kering	317.227	2.465.187.737

Sumber: Data BKIPM Lampung

Di Provinsi Lampung udang masih menjadi komoditas unggulan dengan frekuensi ekspor 524 kali pengiriman. Jika dilihat dalam tabel berikut ekspor udang Lampung berkontribusi sekitar 78% dari total ekspor Lampung secara keseluruhan.

**Tabel 2. Nilai Ekspor Udang Lampung Triwulan I Selama Pandemi Covid-19 (dalam rupiah)**

Tahun	Nilai Ekspor Udang Lampung	Nilai Ekspor seluruh komoditas Lampung	Nilai Ekspor Udang Indonesia	Nilai ekspor seluruh komoditas Indonesia
2020	365.276.108.850,00	870.260.797.357,00	26.461.087.188.232,00	72.800.000.000.000,00
2021	811.147.101.981,00	1.034.092.541.223,00	14.226.390.961.415,00	25.000.000.000.000,00

Sumber: Data diolah peneliti dari data BKIPM Lampung, KKP, BPS Lampung

Data yang diambil hanya sebatas triwulan 1 dari bulan Januari – Mei 2021. Berdasarkan tabel tersebut, terlihat bahwa nilai ekspor udang Provinsi Lampung mengalami kenaikan. *Market share* udang Lampung naik dari 42% triwulan pertama tahun 2020 menjadi 78% pada triwulan pertama tahun 2021.

Daya saing ekspor udang Provinsi Lampung diukur menggunakan metode RCA (*Revealed Comparative Advantage*). Nilai RCA lebih dari 1 ( $>1$ ) menunjukkan daya saing ekspor yang tinggi melebihi rata-rata daya saing ekspor udang nasional. Namun, jika nilai RCA kurang dari 1 ( $<1$ ) menunjukkan daya saing ekspor udang yang rendah. Sedangkan, jika nilai RCA sama dengan 1 ( $=1$ ) menunjukkan daya saing ekspor udang Lampung sama dengan rata-rata daya saing udang nasional. Berikut nilai daya saing ekspor udang Provinsi Lampung:

**Tabel 3. Nilai RCA Udang Lampung Triwulan I Selama Pandemi Covid-19 (dalam rupiah)**

Tahun	Nilai Ekspor Udang Lampung	Nilai Ekspor seluruh komoditas Lampung	Nilai Ekspor Udang Indonesia	Nilai ekspor seluruh komoditas Indonesia	Nilai RCA
2020	365.276.108.850,00	870.260.797.357,00	26.461.087.188.232,00	72.800.000.000.000,00	1,15477013
2021	811.147.101.981,00	1.034.092.541.223,00	14.226.390.961.415,00	25.000.000.000.000,00	1,37843244

Sumber: Data diolah peneliti dari data BKIPM Lampung, KKP, BPS Lampung

Berdasarkan perhitungan RCA pada tabel tersebut, dapat dilihat bahwa nilai RCA lebih dari 1. Artinya, ekspor udang Provinsi Lampung memiliki daya saing yang tinggi melebihi rata-rata daya saing ekspor udang nasional.

### **IV.3. Daya Saing Dan Standarisasi Ekspor Produk Udang Lampung Selama Pandemi Covid-19**

Daya saing diartikan sebagai kemampuan sebuah produk untuk bersaing. Sedangkan daya saing ekspor adalah kemampuan sebuah produk untuk bersaing di tingkat global. Jika produk memiliki daya saing maka produk tersebut dapat memenangkan persaingan pasar.

Standarisasi merupakan salah satu faktor yang dapat memperkuat daya saing (**Sriwinarti, 2021**). Standarisasi dapat meningkatkan daya saing produk jika diterapkan sesuai dengan WTO *code of good practice* melalui proses yang transparan, terbuka, konsensus, dan tidak memihak, efektif dan relevan, koheren, dan berdimensi pengembangan (**SNI Valuasi, 2015**). Pada panduan implementasi standar produk perikanan, *the code of practice for fish and fishery products*, jaminan pengolahan makanan ditujukan dari tahap penanganan, produksi, penyimpanan, distribusi, ekspor-impor, dan penjualan produk perikanan (**Salim, 2016**).

Produsen telah berusaha untuk menciptakan produk sesuai dengan acuan yang digunakan konsumen untuk memilih produk, dengan adanya standarisasi produk udang, kepercayaan konsumen dapat dibangun. Sehingga, produk udang akan lebih mudah diterima oleh konsumen. Standarisasi juga dapat menciptakan persaingan yang adil, karena produsen berdasar pada pijakan yang sama.

Menurut Zamroni Salim dalam tulisannya berjudul “Standarisasi dan Daya Saing Ekspor Produk Perikanan”, melihat daya saing kaitannya dengan standar melalui *cost advantage* dan *entry barriers*. *Cost advantage* diartikan sebagai kemampuan perusahaan untuk memproduksi barang sejenis atau sama, dengan harga yang lebih murah (**Salim, 2016**). Dalam hal ini, produsen produk udang telah berupaya untuk memenuhi standar yang ditetapkan oleh negara pengimpor, sehingga produsen produk udang dari Lampung telah mampu memproduksi barang sejenis atau sama dengan pesaingnya. Selanjutnya, persaingan didasarkan pada harga produk udang yang ditawarkan oleh negara pengimpor. Menurut Rudi Siregar, Meneger Ekspor PT CPB, harga udang yang ditawarkan perusahaannya mampu bersaing di pasar internasional, hal tersebut dibuktikan dengan adanya permintaan udang yang tidak pernah sepi meskipun selama pandemi Covid-19. Senada dengan hal tersebut, GA PT ILS juga menjelaskan bahwa perusahaan harus mampu bersaing di tingkat harga, selama harga yang ditawarkan wajar dan dapat menutupi biaya produksi, distribusi, dan lain-lain, perusahaan akan menerima tawaran harga tersebut. Kedua, standarisasi dapat menciptakan *enrty barriers*, apabila produk udang yang tidak memenuhi standar tidak akan dapat masuk ke dalam pasar negara tujuan. Dengan menerapkan standar produk, perusahaan udang asal Lampung dapat masuk ke dalam pasar negara tujuan. Sehingga dengan standar perusahaan tersebut mampu bersaing dengan perusahaan lain untuk memenuhi permintaan konsumen.

Bagi konsumen, standardisasi produk udang menjadi perhatian penting di tengah pandemi Covid-19. Menurut *Food Agriculture Organization* pada pertengahan tahun 2020, permintaan konsumen akan produk yang memiliki standardisasi meningkat, mulai dari segi

packaging, kandungannya, dan kebersihan saat mengemasnya (Food Agriculture Organization, 2021). Hal tersebut untuk memastikan bahwa produk udang yang akan dikonsumsi aman dan tidak membahayakan kesehatan. Sampai penelitian ini dibuat, 30 Agustus 2021, belum ada UPI yang menerapkan secara keseluruhan Sanitasi dan Higiene Plus yang dibuat oleh pemerintah. Namun, implementasi protokol kesehatan sudah diterapkan oleh UPI, sesuai dengan peraturan pemerintah berkaitan dengan SOP Tatanan Normal Baru bagi UPI.

Dengan begitu, negara pengimpor tidak ragu untuk membeli produk udang dari Lampung yang telah terstandarisasi baik dari segi kemasan, kandungan, dan aspek kebermanfaatannya. Berikut tujuan standarisasi produk yang dapat meningkatkan daya saing produk udang di pasar internasional selama pandemi Covid-19.

1. Meningkatkan komunikasi dan pemahaman antara produsen dan konsumen (Badan Standardisasi Nasional, 2009). Provinsi Lampung melalui BKIPM Lampung sebagai produsen telah membuat standar bagi produk udang yang akan diekspor untuk memahamkan kepada negara tujuan ekspor seperti Amerika, Jepang, dan Belanda bahwa udang yang dikirim dari Lampung aman untuk dikonsumsi. Hal tersebut dibuktikan dengan adanya *Health Certificate* untuk udang yang telah memenuhi standar ekspor.
2. Menjaga keamanan, keselamatan dan kesehatan (Badan Standardisasi Nasional, 2009). BKIPM Lampung melakukan pengawasan rutin ke sejumlah *hatchery* dan pembenihan udang di Provinsi Lampung, dengan tujuan agar sirkulasi dan mutu air juga obat-obatan yang digunakan selama proses budidaya sesuai standar (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2020). Penerapan GMP, SSOP, HACCP dan protokol kesehatan juga menjadi jaminan bagi keamanan, keselamatan, dan kesehatan udang yang diproduksi di Lampung.
3. Mengurangi hambatan perdagangan. Provinsi Lampung melalui BKIPM Lampung memastikan bahwa produk udang yang akan diekspor memenuhi standar dan kualitas yang telah ditetapkan oleh negara pengimpor dengan menerapkan GMP, SSOP, HAACCP, pada setiap UPI (Unit Pengelolaan Ikan) yang ada di Lampung, dengan melakukan inspeksi baik secara offline maupun online melalui HACCP *online sytem*. Dengan diterapkannya standarisasi tersebut, produk udang dari Lampung dapat diterima pasar negara pengimpor. Berbeda dengan produk udang yang tidak menerapkan standarisasi tersebut, kemungkinan besar akan ditolak oleh negara pengimpor.

4. Meningkatkan kepercayaan konsumen (Badan Standardisasi Nasional, 2013). Standarisasi produk yang diterapkan pada produk udang Lampung dapat menciptakan kepercayaan konsumen dibuktikan dengan peningkatan ekspor produk udang Lampung khususnya pada tahun 2021 sampai bulan Mei tercatat 524 kali ekspor produk udang Lampung ke pasar internasional (Data BKIPM).
5. Meningkatkan pemberdayaan sumber daya (Badan Standardisasi Nasional, 2013). Dalam menghasilkan produk udang yang berkualitas dan sesuai dengan standar, BKIPM Lampung melakukan pelatihan Pelayanan Prima Laboratorium kepada pegawainya terutama personil laboratorium penguji Balai KIPM Lampung (BKIPM, 2020). Dengan begitu pemerintah provinsi Lampung dapat melakukan integrasi dengan standar yang diminta negara pengimpor. Sehingga, negara pengimpor menaruh kepercayaan penuh pada proses standarisasi produk udang asal Lampung.

## **IV. KESIMPULAN DAN REKOMENDASI**

### **IV. 1. Kesimpulan**

Standarisasi ekspor produk udang Lampung selama pandemic Covid-19 yang dilakukan oleh BKIPM Lampung tidak berbeda dengan yang dilakukan sebelum pandemic Covid-19. Seluruh proses standarisasi dari hulu ke hilir harus memenuhi sertifikat HACCP dan *Health Certificate*. Sertifikat tersebut menjadi syarat bagi produk udang yang akan diekspor ke luar negeri.

Sebagai daerah yang diproyeksi menjadi lumbung udang nasional, Lampung memiliki potensi yang besar, salah satunya dilihat dari daya saing udang Lampung yang cukup kuat dibanding rata-rata daya saing udang nasional selama pandemi Covid-19. Kuatnya daya saing ekspor produk udang Lampung didukung oleh penerapan Unit Pengolahan Ikan dalam mengelola produk udang untuk menjaga mutu dan keamanan produk udang berorientasi ekspor.

### **IV. 2. Rekomendasi**

Persaingan produk udang di pasar internasional memungkinkan terjadinya *market failure* (Salim, 2016). Selama pandemi Covid-19 ini, sangat dibutuhkan peran pemerintah Provinsi Lampung khususnya untuk melakukan negosiasi dan integrasi penyesuaian standarisasi produk udang dengan negara pengimpor. Dengan begitu, Unit Pengolahan Ikan dapat terus meningkatkan pemenuhan kualitas dan mutu produk udang ekspor sesuai standar yang ditetapkan oleh negara importir, sehingga produk udang Lampung dapat bersaing di pasar internasional.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiwijaya, S. (2020, November 19). *Permintaan Dunia Tinggi, KKP Tingkatkan Budi Daya Udang*. Retrieved from [tegar.id: https://www.tagar.id/permintaan-dunia-tinggi-kkp-tingkatkan-budi-daya-udang](https://www.tagar.id/permintaan-dunia-tinggi-kkp-tingkatkan-budi-daya-udang)
- Alvaro Espitia, N. R. (2020, Mei). *Covid-19 and Food Protectionism The Impact of the Pandemic and Export Restrictions on World Food Markets*. Retrieved Februari 18, 2021, from World Bank: <http://documents1.worldbank.org/curated/en/417171589912076742/pdf/Covid-19-and-Food-Protectionism-The-Impact-of-the-Pandemic-and-Export-Restrictions-on-World-Food-Markets.pdf>
- BfR. (2021). *Can the new type of coronavirus be transmitted via food and objects?* BfR FAQ.
- BPOM. (2020, Februari 12). *PENJELASAN BADAN POM RI Tentang PRODUK PANGAN IMPOR YANG DIDUGA MENGANDUNG VIRUS CORONA*. Retrieved Agustus 1, 2021, from Badan POM: <https://www.pom.go.id/new/view/more/klarifikasi/109/PENJELASAN-BADAN-POM-RI-Tentang-PRODUK-PANGAN-IMPOR-YANG-DIDUGA-MENGANDUNG-VIRUS-CORONA.html>
- Direktorat Jendral Perikanan Budidaya. (2020, April 16). <https://kkp.go.id/djpb/artikel/19794-topang-ekonomi-pembudidaya-udang-terdampak-covid-19-kkp-beri-bantuan-2-2-juta-ekor-benur-udang-vaname-di-propinsi-lampung>. Retrieved Februari 28, 2021, from Direktorat Jendral Perikanan Budidaya: <https://kkp.go.id/djpb/artikel/19794-topang-ekonomi-pembudidaya-udang-terdampak-covid-19-kkp-beri-bantuan-2-2-juta-ekor-benur-udang-vaname-di-propinsi-lampung>
- Ditjen PDSPKP. (2021). *SOP Tatanan Normal Baru Unit Pengolahan Ikan (UPI) Skala Menengah dan Besar pada masa Pandemi Covid-19*. Retrieved Agustus 12, 2021, from Ditjen PDSPKP: <https://kkp.go.id/djpdspkp/video/7435-sop-tatanan-normal-baru-unit-pengolahan-ikan-upi-skala-menengah-dan-besar-pada-masa-pandemi-covid-19>
- Dwiyitno. (2009). Implementasi sistem Ketelurusan. *Squalen*, 1.
- Espitia, A., Rocha, N., & Ruta, M. (2020). *The Impact of the Pandemic and Export Restrictions on World Food Market*. Macroeconomics, Trade, and Investment Global Practice.
- FAO. (2021, 7 4). *Shrimp demand may be dampened by recurrence of COVID-19*. Retrieved from FAO: <http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/c/1379259/>
- FAO. (2021). *The impact of COVID-19 on*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Fatimah, I. (2021, Januari 11). *AS Dominasi Ekspor Udang Indonesia, Apa Kendala Perluasan Pasar?* Retrieved from [ekonomi.bisnis.com: https://ekonomi.bisnis.com/read/20210111/12/1341273/as-dominasi-ekspor-udang-indonesia-apa-kendala-perluasan-pasar](https://ekonomi.bisnis.com/read/20210111/12/1341273/as-dominasi-ekspor-udang-indonesia-apa-kendala-perluasan-pasar)
- Godfrey, M. (2020, 9 21). *Chinese Customs finds traces of COVID-19 on Indonesian, Russian seafood packaging*. Retrieved 2 18, 2021, from Sea Food Source: <https://www.seafoodsource.com/news/food-safety-health/chinese-customs-finds-traces-of-covid-19-on-indonesian-russian-seafood-packaging>
- Hisconsulting. (2020, Mei 28). *BKIPM Sederhanakan Prosedur Inspeksi Ekspor Perikanan Selama Pandemi*. Retrieved Juni 24, 2021, from Hisconsulting: <https://hisconsulting.co.id/id/bkipm-sederhanakan-prosedur-inspeksi-ekspor-perikanan-selama-pandemi>
- Indonesian Trade Promotion Center. (2016). *Peluang Ekspor Produk Udang di Pasar Kanada*. Retrieved 2 26, 2021, from ITPC Vancouver: <http://lib.stikes-mw.id/wp-content/uploads/2020/06/2016-Market-Brief-for-Shrimp.pdf>
- Irwandaru Dananjaya, A. W. (2012). *PENINGKATAN DAYA SAING PRODUK LOKAL DALAM UPAYA STANDARDISASI MEMASUKI PASAR GLOBAL*. *UG Jurnal Vol. 6 No. 02*, 9-15.
- Jawapos. (2020, 7 12). *Masa Pandemi Covid-19, Ekspor Udang Justru Meningkat*. Retrieved from [radarsurabaya.jawapos.com: https://radarsurabaya.jawapos.com/read/2020/07/12/203805/masa-pandemi-covid-19-ekspor-udang-justru-meningkat](https://radarsurabaya.jawapos.com/read/2020/07/12/203805/masa-pandemi-covid-19-ekspor-udang-justru-meningkat)
- KKP. (2019, 9 9). *PENGEMBANGAN KOMODITAS UNGGULAN*. Retrieved 9 6, 2021, from WRI Indonesia: <https://wri-indonesia.org/sites/default/files/Bappenas%20->

- %20Double%20Tree%2C%209%20September%202019.pdf
- KKP. (2020, Maret 23). *Di Tengah Pandemi Covid-19, Sertifikasi Ekspor Perikanan Indonesia Meningkat*. Retrieved Agustus 19, 2021, from BADAN KARANTINA IKAN, PENGENDALIAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN: <https://kkp.go.id/bkipm/artikel/18247-di-tengah-pandemi-covid-19-sertifikasi-ekspor-perikanan-indonesia-meningkat>
- Kontan. (2020, September 30). *Jaga ekspor, KKP harmonisasi persyaratan ketentuan ekspor perikanan*. Retrieved Agustus 13, 2021, from Kontan: <https://industri.kontan.co.id/news/jaga-ekspor-kkp-harmonisasi-persyaratan-ketentuan-ekspor-perikanan>
- Kontan. (2021, Juni 15). *Strategi KKP untuk Terus Serbu Pasar Tiongkok*. Retrieved Agustus 13, 2021, from Kontan: <https://pressrelease.kontan.co.id/release/strategi-kkp-untuk-terus-serbu-pasar-tiongkok?page=all>
- liputan6.com. (2020, Maret 31). *Cegah Corona, KKP Rutin Semprot Desinfektan di Seluruh Pelabuhan Perikanan*. Retrieved Juni 24, 2021, from Liputan 6: <https://www.liputan6.com/bisnis/read/4215353/cegah-corona-kkp-rutin-semprot-desinfektan-di-seluruh-pelabuhan-perikanan>
- Montimore, S., & Wallace, C. (1998). *HACCP a Ppractical Approach*. Gaithersburg, Maryland USA: Aspen Publisher Inc.
- Munarso, S. J., & Miskiyah. (2013). *Penerapan Sistem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) Pada Penanganan Pascapanen Kakao Rakyat*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Nurdin. (2021, September 12). *Uji Bebas Kontaminasiti Jejak Covid-19 Syarat Ekspor Produk Perikanan*. Retrieved September 13, 2021, from Mutu Internasional: <https://mutucertification.com/uji-bebas-kontaminasiti-jejak-covid-19-syarat-ekspor-produk-perikanan/>
- Poernomo, A. (2021). *SANITASI DAN HIGIENE PLUS: Panduan Pengendalian Risiko Covid-19 Di Unit Penanganan dan Pengolahan Ikan*. Jakarta: STP Press.
- Putro, S. (2008). PERAN MUTU DALAM MENUNJANG EKSPOR UDANG NASIONAL. *Squalen*, 1.
- Rahman, R. (2021, Juli 2). *KKP ajak unit pengolahan ikan hasilkan produk bebas risiko COVID-19*. Retrieved Agustus 3, 21, from Antara: <https://www.antaranews.com/berita/2263182/kkp-ajak-unit-pengolahan-ikan-hasilkan-produk-bebas-risiko-covid-19>
- Salim, Z. (2016). *Standarisasi dan Daya Saing Ekspor Produk Perikanan*. Jakarta: LIPI Press.
- Sari, S. M. (2018, 3 28). *Lampung Potensial Jadi Lumbung Udang*. Retrieved 2 26, 2021, from bisnis.com: <https://ekonomi.bisnis.com/read/20180328/99/755288/lampung-potensial-jadi-lumbung-udang>
- Simon Evenett, M. F. (2020). *Trade Policy Responses to the COVID-19 Pandemic Crisis*. World Bank Group.
- SNI Valuasi. (2015). *Peranan Standar: Menjamin Keamanan Pangan dan Memperkuat Daya saing. Keamanan Pangan, Tantangan Ganda Bagi Indonesia*.
- Sriwinarti, S. S. (2021). *DAYA SAING PRODUK EKSPOR DI ERA PERDAGANGAN BEBAS. Jurnal Ekonomi dan Studi Pembangunan*, 4.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Trihusodo, P. (2020, Agustus 25). *Meski Pandemi, Ekspor Udang Indonesia Tak Kenal Sepi*. Retrieved Februari 28, 2021, from Indonesia.Go.Id: <https://indonesia.go.id/narasi/indonesia-dalam-angka/ekonomi/meski-pandemi-ekspor-udang-indonesia-tak-kenal-sepi>

## LAMPIRAN

### Identitas Ketua Peneliti

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Tety Rachmawati, S. I.P., M. A
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Asisten Ahli
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	199203092019032020
5	NIDN	0009039201
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Kotabumi, 9 Maret 1992
7	E-mail	tety.rachmawati@fisip.unila.ac.id
8	No Telepon/HP	082373605514
9	Alamat Kantor	Jl. Sumantri Brodjonegoro no. 1 Gedong Meneng, Bandar Lampung 35145
10	No Telepon/Faks	0721-704625
11	Lulusan yang telah dihasilkan	S-1= 7 orang; S-2= 0 orang; S-3= 0 orang;
12	Mata Kuliah yang Diampu	1. Ekonomi Politik Internasional 2. Bisnis dan Industri Kreatif

### Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2
<b>Nama Perguruan Tinggi</b>	Univ. Muhammadiyah Yogyakarta	Univ. Gadjah Mada
<b>Bidang Ilmu</b>	Ilmu Hubungan Internasional	Ilmu Hubungan Internasional
<b>Tahun Masuk Lulus</b>	2010-2014	2014-2016
<b>Judul Skripsi/Thesis/Disertasi</b>	Komparasi Strategi Politik Ikhwanul Muslimin Pada Masa Gamal Abdul Nasser (1948-1970) Dan Husni Mubarak (1980-2011)	Strategi Diplomasi Asean Terhadap Jepang (Studi Kasus: Pengurangan Kesenjangan Ekonomi Di Dalam Asean)
<b>Nama Pembimbing/Promotor</b>	Dr. Surwandono	Drs. Muhadi Sugiono, MA

### Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir (Bukan Skripsi, Tesis, maupun Disertasi)

Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
		Sumber*	Jml (JutaRp)
2018	Persaingan Industri Boeing dan Air Bus dalam <i>Global Value Chain</i>	DIPA FISIP Unila	10
2019	<i>Local Knowledge</i> dalam Kebijakan Kelautan dan Perikanan Provinsi Lampung	DIPA FISIP Unila	10
2020	Strategi Pemerintah Daerah dalam Upaya Peningkatan Daya Saing Ekspor Udang Provinsi Lampung	DIPA FISIP Unila	12,5
2020	Analisis Daya Saing Ekspor Udang Bratasena Pasca Pemutusan Hubungan Kerja antara Petambak dan Perusahaan	DIPA BLU Unila	15
2021	Upaya Pemerintah Provinsi Lampung Dalam Menyediakan Suplai Pariwisata Pada Masa Pandemi dan Pasca Pandemi Covid-19 Dalam Kerangka <i>ASEAN Tourism Cooperation</i>	DIPA FISIP Unila	12,5
2021	Implementasi Standarisasi Produk Sebagai Upaya Peningkatan Daya Saing Ekspor Udang Provinsi Lampung	DIPA BLU Unila	15

\*sumber pendanaan

Pengalaman Pengabdian Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2021	Edukasi Pelaku Umkm Wisata Pantai Minang Rua Sebagai Upaya Mewujudkan <i>Sustainable Tourism</i>	DIPA FISIP Unila	12,5
2	2020	Pendampingan Menegerial Dan Penguatan Keorganisasian Pada Koperasi Melati Jaya	DIPA FISIP Unila	12,5
3	2019	Peningkatan Kesadaran Generasi Muda Dalam Penggunaan <i>E-Commerce</i> Sebagai Upaya Penetrasi Pasar ASEAN	DIPA FISIP Unila	10
4	2018	Peningkatan Kesadaran Generasi Muda Akan Berita <i>Hoax</i> dan Penggunaan Literasi Digital Secara Efektif di Era Globalisasi	DIPA FISIP Unila	7,5
5	2017	Pemodelan Brand Wisata Kawasan Pahawang Yang Berdaya Saing Internasional dan Terintegrasi dengan Program “ <i>One Single Destination</i> ” ASEAN	DIPA FISIP Unila	8

\*sumber pendanaan

Pengalaman Penulisan Artikel Ilmiah Dalam Jurnal Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Artikel Ilmiah	Volume/Nomor/Tahun	Nama Jurnal
1.	Edukasi Pelaku Umkm Wisata Pantai Minang Rua Sebagai Upaya Mewujudkan <i>Sustainable Tourism</i>	2/1/2021	Jurnal Pengabdian Dharma Wacana
2.	Analisis Daya Saing Ekspor Uang Bratasena Adiwarna Pasca Pemutusan Hubungan Kerja Petambak Dan Perusahaan	3/1/2021	Jurnal Ilmiah Politik, Kebijakan, dan Ilmu Sosial (Publicio)
3.	Kebijakan Indonesia dalam Aspek Lingkungan dan Perdagangan: Studi Kasus Cantrang	3/1/2020	Journal of International and Local Studies
4.	Framing Media Barat Pada Aksi 212	1/1/2018	Jurnal Hubungan Internasional Indonesia
5.	Konstruksi Identitas ISIS Melalui Media Digital “Youtube” di Indonesia	1/2/2018	Jurnal Pemikiran Politik Islam
6.	Upaya Tiongkok Menjadi Maritim Power dalam <i>Indian Ocean Rim Association (IORA)</i>	1/2/2018	Nation State, Journal of Internastional Studies
7.	Menakar Stabilitas Hegemoni Bagi Penyelesaian Konflik Rohingya	2/1/2017	Jurnal Dauliyah

Pengalaman Penyampaian Makalah Secara Oral Pada Pertemuan/Seminar Ilmiah Dalam 5 Tahun Terakhir

Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
---------------------------------	----------------------	------------------

International Indonesia Conference on Interdisciplinary Studies (IICIS)	The Construction Of The ISIS' Identity Through Digital Media Youtube In Indonesia	9-10 September 2018, Hotel Novotel
Universitas Lampung International Conference on Social Science	The Strategy Of Local Government In Increasing The Competitiveness Of Lampung Shrimp Export	11-12 November 2020, Hotel Swiss Bell

Pengalaman Penulisan Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No.	JudulBuku	Tahun	JumlahHalaman	Penerbit
1				

Pengalaman Perolehan HKI dalam 5-10 Tahun Terakhir

No.	Judul/Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
1				

Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik/Rekayasa Sosial Lainnya Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial Lainnya yang Telah Diterapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respons Masyarakat
1				

Demikian data di atas, saya buat dengan sebenarnya. Semua data yang diisikan di atas adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan.

Bandarlampung, 25 Agustus 2021

Ketua Peneliti,



Tety Rachmawati, S.IP, MA

NIP. 199203092019032020

### Identitas Anggota Peneliti 1

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Rahayu Lestari, S.I.Kom., M.A
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Tenaga Pengajar
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	231801890215201
5	NIDN	0015028903
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Bandar Lampung, 15 Februari 1989
7	E-mail	Rahayu.lestari@fisip.unila.ac.id
8	No Telepon/HP	085658797587
9	Alamat Kantor	Jl. Sumantri Brodjonegoro no. 1 GedongMeneng, Bandar Lampung 35145
10	No Telepon/Faks	0721-704625
11	Lulusan yang telah dihasilkan	S-1= 3 orang; S-2= 0 orang; S-3= 0 orang;
12	Mata Kuliah yang Diampu	1. Ekonomi Politik Internasional
		2. <i>Global Governance</i>
		3. Kajian Budaya Global
		4. Kerjasama dan Bantuan Internasional
		5. Politik Perdagangan Internasional/Ekspor- Impor

#### Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Lampung	Univ. Gadjah Mada
Bidang Ilmu	Ilmu Komunikasi	Ilmu Hubungan Internasional
Tahun Masuk Lulus	2007-2012	2014-2016
Judul Skripsi/Thesis/Disertasi	Kajian Hermeneutika Makna Kandungan Nasionalisme dalam Film	Pembentukan Kelas Kapitalis Transnasional Dalam Politik Bioethanol Brazil
Nama Pembimbing/Promotor	Dr. Firman Ashaf	Dr. Maharani Hapsari, M.A.

#### Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir (Bukan Skripsi, Tesis, maupun Disertasi)

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2019	Paradiplomasi Perubahan Iklim Kota-kota di Indonesia	DIPA FISIP Unila	10
2	2018	Potensi Paradiplomasi Lampung	DIPA FISIP Unila	10
3	2017	Potret <i>Good Governance</i> dan Modernisasi Desa Wilayah Perkotaan dan Pedesaan DI. Yogyakarta	Pusat Studi Kebijakan dan Kependudukan (PSKK) UGM	20
4	2016	Peta Perubahan Sosial dan Potensi Konflik Masyarakat DI. Yogyakarta	Pusat Studi Kebijakan dan Kependudukan (PSKK) UGM	20

\*sumber pendanaan

#### Pengalaman Pengabdian Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan
-----	-------	------------------------------------	-----------

			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1.	2019	Workshop Pemanfaatan Feature <i>Market Place</i> Pada Media Sosial Bagi Promosi Produk Usaha Masyarakat	DIPA FISIP Unila	7,5
2	2018	Sosialisasi Sadar Bahaya Cyber Crime pada Siswa SMA di Bandar Lampung	DIPA FISIP Unila	7,5

**Pengalaman Penulisan Artikel Ilmiah Dalam Jurnal Dalam 5 Tahun Terakhir**

No.	Judul Artikel Ilmiah	Volume/Nomor/Tahun	Nama Jurnal
1.			

**Pengalaman Penyampaian Makalah Secara Oral Pada Pertemuan/Seminar Ilmiah Dalam 5 Tahun Terakhir**

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.			

**Pengalaman Penulisan Buku dalam 5 Tahun Terakhir**

No.	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1.				

**Pengalaman Perolehan HKI dalam 5-10 Tahun Terakhir**

No.	Judul/Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
1.				

**Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik/Rekayasa Sosial Lainnya Dalam 5 Tahun Terakhir**

No.	Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial Lainnya yang Telah Diterapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respons Masyarakat
1.				

**Penghargaan yang Pernah Diraih dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi, atau institusi lainnya)**

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima risikonya.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya.

Bandar Lampung, 25 Agustus 2021  
Anggota 1,



Rahayu Lestari, S.I.Kom., M.A  
NIK. 231801890215201

## Identitas Anggota Peneliti 2

### Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Oktora Susanti, S.Pi., M.Si
2	Jabatan Fungsional	-
3	Jabatan struktural	-
4	NIP	198810012019032014
5	NIDN	0001108804
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Tangerang, 01 Oktober 1988
7	Alamat Rumah	Jl. Panglima Polim, Gg. Randu 8, No. 25a, Tanjung Karang Barat, Bandar Lampung.
8	No. Telp/Faks/HP	+62 856 4311 3958
9	Alamat Kantor	Jurusan Perikanan dan Kelautan, Fakultas Pertanian, UNILA. Jl. Prof. Dr. Sumantri Brojonegoro No. 1. Bandar Lampung 35145
10	No. Telepon	+62 721 704946
11	Alamat e-mail	<a href="mailto:oktorasusanti@gmail.com">oktorasusanti@gmail.com</a>
12	Lulusan yang Telah	S-1= 3 orang; S-2=--orang; S-3= --orang
13	Mata Kuliah yang Diampu	1. Mikrobiologi Laut
		2. Bioteknologi Akuatik
		3. Botani Laut
		4. Biokimia Umum
		5. Bioekologi Symbion Laut
		6. Biologi Laut

### B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Diponegoro	Universitas Diponegoro	
Bidang Ilmu	Teknologi Hasil Perikanan	Ilmu Kelautan	
Tahun masuk-lulus	2006-2011	2011-2014	
Judul Skripsi/Thesis/Disertasi	Kajian Potensi Senyawa Bioaktif Pada Makroalga <i>Caulerpa racemosa</i> Sebagai Antibakteri Terhadap Bakteri Patogen	Aktivitas Antibakteri Mikroba Symbion dari Mangrove <i>Reniera</i> sp. Terhadap <i>S. aureus</i> Dan <i>E.Coli</i> Strain <i>Multi Drug Resistant</i> (MDR)	
Nama Pembimbing	1. Dr. Widodo Farid Ma'ruf, M.Sc. 2. Dr. Eko Nurcahya Dewi, S.Pi., M.Sc.	1. Prof. Ocky Karna Radjasa, Ph.D 2. Agus Trianto, Ph.D.	

### C. Pengalaman Penelitian dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Rp.)

1	2014	Aktivitas Antibakteri Mikroba Simbion dari Mangrove <i>Reniera</i> sp. Terhadap <i>S. aureus</i> Dan <i>E.Coli</i> Strain <i>Multi Drug Resistant</i> (MDR)	LPDP	25.000.000
2	2017	Kajian Senyawa Bioaktif Ekstrak Kelopak, Buah, dan Daun Mangrove <i>Avicennia</i> sp. Terhadap Infeksi Bakteri <i>Vibrio harveyi</i> Pada Udang Vaname ( <i>Penaeus vannamei</i> )	BLU UNILA	35.000.000
3	2019	Skrining Bakteri Endofit Lamun <i>Enhalus</i> sp. Dengan Aktivitas Antimikrofoouling Dari Perairan Lampung	BLU UNILA	15.000.000
4	2019	Kajian Potensi Mikroba Simbion Dari Spons Perairan Lampung Terhadap <i>S. Aureus</i> Dan <i>E.Coli</i> Strain Multi Drug Resistant (MDR)	BLU UNILA	20.000.000
5	2019	Kajian Potensi Mikroba End-simbion Mangrove <i>Avicennia</i> sp. Terhadap Infeksi Penyakit Vibriosis Pada Udang Vaname ( <i>Litopenaeus vannamei</i> )	BLU UNILA	20.000.000
6	2019	Penggunaan Tepung Daun Kelor <i>Moringa Oleifera</i> . Fermentasi Sebagai Substitusi Bungkil Kedelai Dalam Pakan Ikan Lele <i>Clarias</i> Sp.	BLU UNILA	15.000.000
7	2019	Fucoidan dari alga cokelat indigenous perairan Lampung sebagai immunostimulan untuk menanggulangi penyakit <i>white spot disease</i> pada udang vanamei, <i>Litponeaues vannamei</i>	BLU UNILA	35.000.000
8	2020	Efek Perbedaan Media Terhadap Aktivitas Antibakteri Vibriosis Pada Jamur Endo-Simbion Mangrove <i>Avicennia</i> Sp. Perairan Lampung	BLU UNILA	20.000.000
9	2020	Kajian Pemanfaatan Hipofisa Limbah Kepala Patin Dalam Induksi Pemijahan Ikan	BLU UNILA	15.000.000

#### D. Pengalaman Pengabdian kepada Masyarakat dalam 5 tahun terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendana	
			Sumber	Jumlah (Rp.)

1	2019	Budidaya Ikan Bawal Bintang ( <i>Trachinotus blochii</i> ) dengan Teknologi Pakan Protein Optimum di Keramba Jaring Apung di Desa Hanura, Kabupaten Pesawaran, Lampung	BLU UNILA	10.000.000
2	2020	Aplikasi Teknik Propagasi Karang Untuk Budidaya Karang Hias Guna Menunjang Pembangunan Pariwisata Di Desa Pagar Jaya, Kabupaten Pesawaran	BLU UNILA	20.000.000
3	2020	Diseminasi Ikan Dan Sayur Organik Melalui Teknologi Akuaponik Pada Kelompok Mandiri Sentosa Di Kecamatan Jati Agung Lampung Selatan	BLU UNILA	10.000.000

#### E. Pengalaman Penulisan Artikel Ilmiah dalam Jurnal Nasional 5 tahun terakhir

No	Judul Artikel Ilmiah	Vol./No./Thn	Nama Jurnal
1	The Application Of Moringa Leaf Extract Moringa Oleifera (Lam, 1785) To Increase Non Specific Immunity Of Tilapia <i>Oreochromis Niloticus</i> (Linnaeus 1758) Infected By <i>Aeromonas Hydrophila</i>	9/3/2020	Journal of Aquaculture and Fish Health
2	The Effect Of Immersion Of Mangrove <i>Avicennia Alba</i> (Tomlinson, 1986) Leaf Extract With Different Concentrations In Preventing Bacterial Disease <i>Vibrio Harveyi</i> (Johnson & Shunk, 1936) In Vaname Shrimp ( <i>Litopenaeus Vannamei</i> ) (Boone, 1931)	2/2/2020	e-Jurnal Rekayasa dan Teknologi Budidaya Perairan
3	The bioactivity of bacterium and fungi living associate with the sponge <i>Reniera</i> sp. against multidrug-resistant <i>Staphylococcus aureus</i> and <i>Escherichia coli</i>	20/8/2019	Biodiversitas Journal of Biological Diversity
4	Kajian Ekstrak Daun Kelor ( <i>Moringa oleifera Lam</i> ) sebagai Immunostimulan untuk Meningkatkan Imunitas Non Spesifik Udang <i>Vannamei</i> ( <i>Litopenaeus vannamei</i> )	2/2/2018	Jurnal Sains Teknologi Akuakultur
5	Studi Tentang Penggunaan Pakan Komersil yang Dicampur dengan Bakteri <i>Bacillus coagulans</i> terhadap Performa ( <i>Litopenaeus vannamei</i> )	7/1/2018	e-Jurnal Rekayasa dan Teknologi Budidaya Perairan

6	Budidaya Ikan Lele Berbasis Teknologi Rekayasa Hormonal Pada Kelompok Mina Tani Garuda Kecamatan Sukabumi Bandar Lampung dan Mandiri Sentosa Kecamatan Jati Agung Lampung Selatan	2/3/2018	Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Sakai Sambayan
7	Kajian Potensi Ekstrak Daun Pepaya ( <i>Carica papaya L</i> ) Terhadap Immunitas Non Spesifik ( <i>Udang vannamei (Litopenaeus vannamei)</i> )	9/2/2017	Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima risikonya.

Bandar Lampung, 25 Agustus 2021

Pengusul,



(Oktora Susanti, S.Pi., M.Si)

## Identitas Anggota Mahasiswa

### Anggota 1

1	Nama Lengkap	Fisko Arya Kamandanu
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Status	Mahasiswa
4	NPM	1716071084
5	NIP/NIK/Identitas lainnya	1871023010990001
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Bandar Lampung, 30 Oktober 1999
7	E-mail	fisko.arya1084@students.unila.ac.id
8	No Telepon/HP	0896 2893 0792

### Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Lampung	-
Bidang Ilmu	Hubungan Internasional	-
Tahun Masuk	2017	-

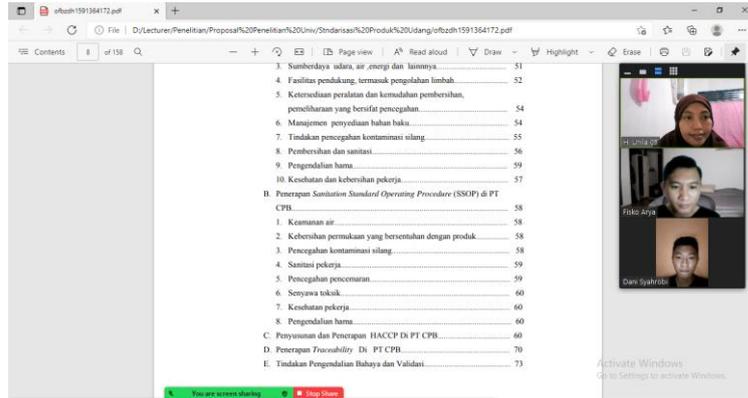
### Anggota 2

1	Nama Lengkap	Dani Syahrobi
2	Jenis Kelamin	Laki-Laki
3	Status	Mahasiswa
4	NPM	1716071062
5	NIP/NIK/Identitas lainnya	1801070312980003
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Serang, 8 Desember 1998
7	E-mail	daniped80@gmail.com
8	No Telepon/HP	085716365385

### Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Lampung	-
Bidang Ilmu	Hubungan Internasional	-
Tahun Masuk	2017	-

# Dokumentasi Kegiatan



# Dokumentasi Rapat Daring





**Dokumentasi Rapat Luring**



**Wawancara dengan PT CP Bahari**



**Wawancara dengan PT Indomina Langgeng Sejahtera**



**Wawancara dengan BKIPM Lampung**



**Publikasi Ilmiah Seminar Internasional Ulicoss**