



Ranah Research:
Journal of Multidisciplinary Research and Development

DINASTI RESEARCH

082170743613 | ranahresearch@gmail.com | <https://jurnal.ranahresearch.com>

E-ISSN: 2655-0865
DOI: <https://doi.org/10.38035/rrj.v7i2>
<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Strategi Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Bahan Baku Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Unit Pengolahan Udang Ekspor di Provinsi Jawa Timur

Aris Sasono¹, Jalil², Ita Junita³

¹ Universitas Terbuka, Indonesia

² Universitas Terbuka, Indonesia

³ Politeknik AUP, Indonesia

Corresponding Author: sasonofishut@gmail.com¹

Abstract: *The research was carried out using a survey method using SWOT analysis to determine the strategies needed to control the quality and safety of fishery products at suppliers of raw materials for vannamei shrimp (*Litopenaeus vannamei*) export shrimp processing units in East Java Province which is carried out by the Marine and Fisheries Quality Assurance Agency. Based on the internal and external value positions from the SWOT analysis, it can be concluded that the recommended strategy is a progressive strategy, namely 1) increasing supplier awareness of the importance of quality and safe shrimp products for consumption; 2) institutional development and certification system for good fish handling at online-based suppliers; 3) coaching suppliers on the importance of quality control and safety of fishery products; 4) increasing human resource capabilities; 5) policy in developing a quality assurance system for suppliers; 6) equipping competent human resources and the infrastructure used; and 7) Harmonization with international regulations.*

Keywords: *supplier, vannamei shrimp, quality control*

Abstrak: Penelitian dilakukan dengan metode survey menggunakan analisis SWOT untuk menentukan strategi yang diperlukan dalam pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di pemasok (*supplier*) bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) unit pengolahan udang ekspor di Provinsi Jawa Timur yang dilaksanakan oleh Badan Pengendalian dan pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan. Berdasarkan posisi nilai internal dan eksternal dari analisa SWOT dapat disimpulkan bahwa strategi yang disarankan adalah *strategy progresif* yaitu 1) peningkatan kesadaran pemasok (*supplier*) akan pentingnya produk udang yang bermutu dan aman dikonsumsi; 2) pengembangan kelembagaan dan sistem sertifikasi cara penanganan ikan yang baik di supplier berbasis online; 3) pembinaan kepada pemasok (*supplier*) akan pentingnya pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan; 4) peningkatan kemampuan sumberdaya manusia; 5) kebijakan dalam pengembangan sistem jaminan mutu untuk pemasok (*supplier*); 6) melengkapi sumber daya manusia yang kompeten dan sarana prasarana yang digunakan; dan 7) Harmonisasi dengan peraturan internasional.

Kata kunci: *pemasok, udang vannamei, pengendalian mutu*

PENDAHULUAN

Semakin meningkatnya kesadaran masyarakat akan kesehatan merupakan salah satu dampak perkembangan teknologi dan pertumbuhan ekonomi dunia. Kesehatan ini pada akhirnya akan memunculkan tuntutan terhadap jaminan mutu dan keamanan atas semua produk pangan yang dikonsumsi termasuk hasil perikanan (Mamuaja, 2016). Bertitik tolak dari tuntutan tersebut, negara-negara pengimpor hasil perikanan dan persyaratan dagang internasional cenderung memperketat peraturan dan sistem pengawasan mutu, ketertelusuran (*traceability*) mulai bahan baku sampai produk jadi dan seluruh rantai produksi (Ilmiawan et al., 2014). Negara-negara importir secara berkala melakukan inspeksi ke negara eksportir seperti Indonesia untuk memastikan bahwa produk perikanan Indonesia yang dikirim bermutu dan aman serta memenuhi persyaratan mereka (Devi et al., 2016).

Uni Eropa mempunyai persyaratan yang paling ketat dan menjadi acuan dari negara importir lainnya. Berdasarkan hasil inspeksi Uni Eropa ke Indonesia tahun 2007, 2013, 2017 dan terakhir tahun 2020, yang selalu menjadi temuan ketidaksesuaian adalah di sektor hulu yaitu di kapal penangkap ikan, unit pembudidaya dan di unit pemasok belum sepenuhnya menerapkan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) atau Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) dalam melakukan proses penanganan dan pengolahan sebelum produk dipasok ke Unit Pengolahan untuk diproses lebih lanjut. Hal kedua yang menjadi temuan terkait pemasok adalah Otoritas Kompeten Pemerintah Indonesia belum sepenuhnya melakukan *official control* untuk menjamin mutu dan keamanan produk perikanan di unit pemasok. Dampak dari belum terpenuhinya persyaratan tersebut adalah Indonesia belum bisa menambah mendaftarkan perusahaan yang akan melakukan ekspor ke negara Uni Eropa.

Sebagai tindak lanjut dari temuan inspeksi dari Uni Eropa dan semakin ketatnya persyaratan dari negara importir tersebut, maka perlu adanya pengendalian mutu hasil perikanan yang ketat dari hulu sampai hilir, dari sejak dari pra panen, panen hingga pasca panen untuk memastikan bahwa produk perikanan tersebut memenuhi persyaratan negara importir. Semua *stakeholder* yang terlibat dalam penerapan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan perlu menyamakan persepsi agar pemenuhan persyaratan mutu dapat terwujud sehingga hasil perikanan mempunyai daya saing di negara tujuan ekspor (Astagia et al., 2022).

Langkah ini perlu diambil mengingat pasar Uni Eropa dalam penerapan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan menjadi rujukan negara lain. Apabila Indonesia bisa memenuhi persyaratan Uni Eropa, maka produk perikanan Indonesia akan mudah untuk masuk ke negara-negara lainnya. Hal ini akan meningkatkan ekspor produk perikanan Indonesia dan menambah devisa negara dari sektor perikanan. Bentuk pengendalian mutu ini merupakan rangkaian kegiatan teknis yang dirancang untuk mengukur dan menilai mutu yang diberikan kepada konsumen (Vardhani et al., 2020). Kegiatan pengendalian ini dilakukan secara periodik dan kontinyu agar produk perikanan yang diolah dapat memenuhi persyaratan sehingga produk dapat diterima negara importir (Fernos et al., 2023).

Indonesia terkenal sebagai negara kepulauan yang mempunyai sumber daya beragam dan melimpah. Sebagai negara perairan, potensi Indonesia sangat besar pada subsektor perikanan karena posisi geografis Indonesia yang sangat mendukung untuk pengembangan sektor perikanan (Sugianto, 2017). Produk udang merupakan ekspor utama Indonesia dan mendatangkan devisa dalam jumlah besar. Produk udang yang diekspor antara lain udang beku, udang mentah, dan udang olahan. Produksi udang Indonesia merupakan yang tertinggi di dunia bersaing dengan India, Vietnam, Ekuador, China, Thailand, dan Argentina, dengan

pangsa pasar utama ekspor udang Indonesia adalah Jepang, Amerika Serikat, dan negara-negara Eropa (Astagia et al., 2022).

Menurut data Pusat Pengendalian Mutu, BPPMHKP-KKP. Volume dan nilai ekspor udang Indonesia mulai tahun 2021-2023 mengalami penurunan yang salah satunya disebabkan karena pengendalian produk udang vannamei belum dilakukan mulai dari hulu sampai hilir sehingga penting dilakukan penelitian ini sebab sektor hulu selama ini belum tertangani dengan baik dan yang selalu menjadi temuan inspeksi negara importir, sehingga penulis melakukan penelitian bertujuan untuk merumuskan strategi yang akan digunakan BPPMHKP-KKP agar dalam melakukan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di pemasok bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) UPI ekspor dapat berjalan dengan baik.

METODE

Jenis Penelitian

Metode yang digunakan untuk penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif melalui studi kasus pengendalian sistem jaminan mutu di pemasok (*supplier*) bahan baku ke UPI yang dilaksanakan oleh BPPMHKP. Maksud dari penggunaan metode ini adalah untuk mendapatkan gambaran yang rinci dan kondisi yang sebenarnya tentang kinerja BPPMHKP. Aspek yang diteliti meliputi aspek manajemen dari obyek penelitian dalam melayani kegiatan pengendalian mutu produk perikanan.

Sumber Informasi

Untuk mendapatkan data primer yang dilakukan wawancara langsung meliputi 1) wawancara langsung dengan penanggung jawab unit pemasok (*supplier*); 2) wawancara langsung dengan penanggung jawab UPI; 3) wawancara langsung dengan Inspektur Mutu di BPPMHKP; dan 4) data laporan di BPPMHKP. Data sekunder yang termasuk menjadi sumber informasi, meliputi 1) peraturan-peraturan terkait dengan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan; 2) data pemasok (*supplier*) bahan baku UPI di aplikasi HACCP *Online System*; dan 3) data pemasok bersertifikat CPIB dari UPT KIPM.

Instrumen Penelitian

Data penelitian berasal dari data primer dan sekunder. Data primer adalah data yang berasal dari lokasi penelitian dengan cara melakukan pengukuran, observasi dan wawancara langsung dengan narasumber atau responden kuisioner dan dokumen laporan, sedangkan data sekunder adalah data tentang keadaan lokasi penelitian yang dapat diperoleh melalui dokumen dan laporan dari suatu instansi atau lembaga.

Lokasi dan waktu penelitian

Lokasi penelitian dilakukan terhadap Inspektur Mutu BPPMHKP, pemasok (*supplier*) bahan baku dan UPI yang mempunyai sertifikat HACCP di wilayah Provinsi Jawa Timur yang merupakan daerah banyak terdapat UPI pengolah udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) yaitu Kabupaten Gresik, Kota Surabaya, Kabupaten Sidoarjo, Kabupaten Pasuruan, Kabupaten Situbondo dan Kab Banyuwangi berlangsung selama 3 bulan dari bulan Juni sampai Agustus 2024.

Metode Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan metode analisa SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threat*) (Rangkuti, 2020). Analisis SWOT dilakukan untuk mengidentifikasi kondisi lingkungan internal meliputi 1) kekuatan (*strength*) yaitu kelebihan yang dimiliki oleh BPPMHKP dan tidak dimiliki oleh instansi lainnya; 2) kelemahan (*weaknesses*) yaitu hal-hal yang menjadi kelemahan di dalam BPPMHKP serta kekuatan eksternal yaitu 1) peluang (*opportunity*) yang ada di pasar/lapangan dan berpotensi dapat diraih dengan kekuatan yang dimiliki di BPPMHKP dan 2) ancaman (*threat*) yaitu ancaman di pasar/lapangan yang disebabkan oleh kelemahan yang dimiliki BPPMHKP.

Tabel 1. Matriks Analisa SWOT

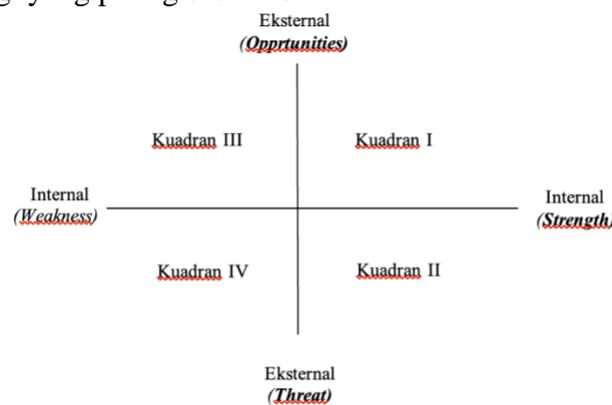
Faktor Internal	1. <i>Strength (S)</i> Daftar kekuatan yang dimiliki	2. <i>Weakness (W)</i> Daftar kelemahan yang dimiliki
Faktor Eksternal		
3. <i>Opportunities (O)</i> Daftar peluang yang dapat diidentifikasi	Strategi S-O	Strategi W-O
4. <i>Threat (T)</i> Daftar ancaman yang dapat diidentifikasi	Strategi S-T	Strategi W-T

Perhitungan

Tabel 2. Skoring Faktor Internal dan Eksternal Analisa SWOT

Faktor Internal	Bobot	Rating	Skor	Keterangan
Kekuatan				
1....				
2....				
Kelemahan				
1....				
2....				
TOTAL	1,00			
Faktor Eksternal	Bobot	Rating	Skor	Keterangan
Peluang				
1....				
2....				
Ancaman				
1....				
2....				
TOTAL	1,00			

Pembobotan faktor berdasarkan posisi strategisnya menurut hasil wawancara/kuisisioner dengan skala bobot antara 0,00 (tidak penting) hingga 1,00 (sangat penting) (Rangkuti, 2020). Pemberian rating berdasarkan pengaruh faktor tersebut yang dinilai mulai dari 1 (sangat lemah) hingga 10 (sangat kuat). Selanjutnya skor diperoleh dari hasil pengalian bobot dan rating dari setiap faktor. Nilai skor digunakan untuk menentukan posisi kuadran strategi yang paling sesuai Gambar 1.



Gambar 1. Kuadran analisis SWOT

Analisis SWOT dilakukan secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan. Dasar analisis yang digunakan adalah logika yang bisa membuat maksimal kekuatan (*strengths*) dan peluang (*opportunities*), namun disisi lain dapat membuat minimal kelemahan (*weaknesses*) dan ancaman (*threat*)(Kamaluddin, 2020; Pramuaji & Loekmono, 2018). Kombinasi strategi yang terjadi adalah 1) strategi *strength-opprtunities* (SO) yaitu strategi

bagaimana memanfaatkan kelebihan yang ada bisa meraih peluang yang ada di pasar untuk mengalahkan pesaing yang ada; 2) strategi *strength-threat* (ST), yaitu strategi bagaimana memanfaatkan kekuatan yang ada untuk meminimalisir ancaman di lapangan termasuk adanya kompetitor; 3) strategi *weakness-opportunity* (WO), yaitu strategi yang dilakukan untuk meminimalisir atau menghilangkan kelemahan perusahaan untuk bisa meraih peluang pasar dan 4) strategi *weakness-threat* (WT), yaitu strategi untuk menutup kelemahan yang ada, agar ancaman tidak terjadi dan menimpa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data produksi udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) di Provinsi Jawa Timur

Udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) adalah salah satu komoditas produk perikanan yang tingkat permintaannya terbesar dibanding dengan hasil perikanan lainnya (Yusuf et al., 2021). Provinsi Jawa Timur merupakan penghasil udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) yang tersebar di beberapa kabupaten seperti Kabupaten Gresik, Kabupaten Sidoarjo, Kabupaten Pasuruan, Probolinggo, Situbondo dan Kabupaten Banyuwangi. Data produksi udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Provinsi Jawa Timur Tahun 2018-2022 berkisar antara 11,3-13,4 % dibanding produksi udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Indonesia seperti pada Tabel 3. dibawah ini.

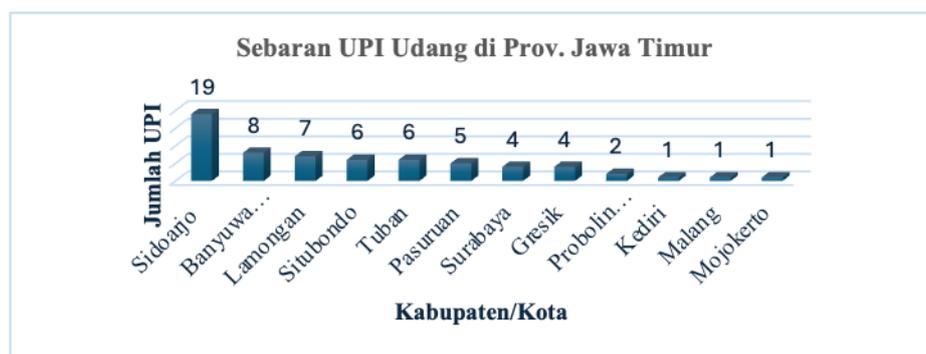
Tabel 3. Data Produksi Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Provinsi Jawa Timur dibanding Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Nasional Tahun 2018-2022

Produki Udang Vannamei	2018	2019	2020	2021	2022
Total Produksi Udang Vannamei Indonesia	911.856,87	863.118,86	881.599,16	953.176,85	918.550,35
Produksi Udang Vanname Provinsi Jawa Timur	103.493,93	104.616,33	114.885,55	118.956,06	122.752,65
Prosentase (%)	11,3	12,1	13,0	12,5	13,4

Sumber: satudatakkp (2023)

Data UPI pengolah udang di Provinsi Jawa Timur

Berdasarkan data Pusat Pengendalian Mutu, BPPMHKP-KKP, jumlah UPI bersertifikat HACCP di Provinsi Jawa Timur per semester I Tahun 2024 yang melakukan pengolahan udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) berjumlah 28 UPI yang sebarannya seperti pada Gambar 2 dibawah ini.



Gambar 2. Sebaran UPI Udang di Provinsi Jawa Timur

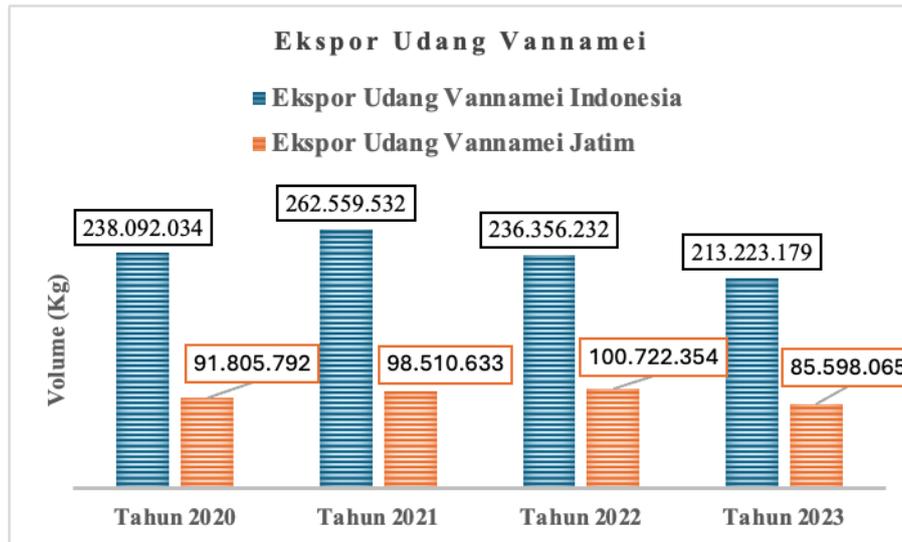
Sumber: Data berdasarkan aplikasi HACCP Online System (Honest) yang diolah

Dari 28 UPI pengolahan udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) tersebut, 26 bersertifikat penerapan HACCP peringkat A dan 2 bersertifikat peringkat B serta semuanya mempekerjakan karyawan yang telah mengikuti pelatihan penerapan HACCP minimal 1 orang. UPI tersebut diatas dalam melakukan proses pengolahan udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) memperoleh bahan baku yang hanya dari pemasok (*supplier*)

sebanyak 20 UPI (71,4 %), langsung dari tambak sebanyak 2 UPI (7,1 %) dan gabungan dari pemasok (*supplier*) dan tambak sebanyak 6 UPI (21,4 %). Berdasarkan hasil survey, tambak yang bersertifikat Cara Budidaya Ikan yang Baik (CBIB) dan pemasok (*supplier*) yang bersertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB) pemasok bahan baku ke UPI jumlahnya masih dibawah 20%.

Data ekspor udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Provinsi Jawa Timur

Perbandingan ekspor udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Provinsi Jawa Timur dibanding total ekspor ekspor udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Indonesia 4 tahun terakhir seperti pada Gambar 3. dibawah ini



Gambar 3. Ekspor Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Provinsi Jawa Timur Tahun 2020-2023
Sumber: Data berdasarkan penerbitan HC Mutu pada Sisterkaroline diolah Pusat PM BPPMHKP

Dari data grafik diatas dapat disimpulkan bahwa Provinsi Jawa Timur merupakan daerah penyumbang ekspor udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) yang potensial karena sekitar 38,6-42,7% dari total ekspor udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Indonesia berasal dari Provinsi Jawa Timur.

Data pengujian laboratorium udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*)

Untuk menjamin bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) yang diterima memenuhi persyaratan mutu, UPI secara periodik melakukan *approval supplier* dan melakukan uji sensori dan laboratorium terhadap bahan baku yang yang diterima berdasarkan tanggal kedatangan atau asal tambak. Pengujian mikrobiologi (TPC, E Coli, Salmonella dan Vibrio Cholerae) 90% dilakukan secara internal di laboratorium milik UPI, sementara parameter uji kimia (Cadmium (Cd), Merkuri (Hg) dan Timbal atau Plumbum (Pb), Chloramphenicol, kandungan metabolit Nitrofurantoin yaitu 3-amino-2-oxazolidinone (AOZ) dan 3-amino-5-methylmorpholino-2-oxazolidinone (AMOZ) dilakukan di laboratorium eksternal terakreditasi secara periodik. UPI akan melakukan penolakan bahan baku apabila hasil pengujian organoleptik dan laboratorium tidak memenuhi persyaratan mutu.

Sementara itu untuk memastikan produk udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) yang diolah oleh UPI bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka dilakukan pengujian laboratorium terhadap produk sebelum diterbitkan sertifikat kesehatan (HC) sebagai salah satu bukti telah dilakukan pengendalian terhadap jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan. Adapun pengujian dilakukan di laboratorium milik pemerintah maupun swasta yang telah terakreditasi oleh Komite Akreditasi nasional (KAN). Selain itu bahan baku

sebelum diterima oleh UPI, selama diproses dan produk akhir dilakukan pengujian internal oleh UPI, sedangkan pemerintah melakukan pengujian *official control* secara periodik.

Pengujian dilakukan terhadap uji sensori, uji mikrobiologi dengan parameter TPC, E Coli, Salmonella dan *Vibrio Cholerae*, uji kimia dengan parameter logam berat (Cadmium (Cd), Merkuri (Hg) dan Timbal atau Plumbum (Pb), Chloramphenicol, kandungan metabolit Nitrofurantoin yaitu 3-amino-2-oxazolidinone (AOZ) dan 3-amino-5-methylmorpholino-2-oxazolidinone (AMOZ). Berikut adalah data pengujian *official control* yang dilakukan selama tahun 2023-2024 (TW I) terhadap produk udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) di UPI di wilayah Provinsi Jawa Timur. Berdasarkan data pengujian *official control* yang dilakukan UPT BKIPM Surabaya I dan Surabaya II Tahun 2023 sebanyak 77 sampel bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) yang diterima UPI diperoleh data diperoleh hasil sebagaimana pada Tabel 4 di bawah ini

Tabel 4. Data Pengujian Laboratorium Bahan Baku Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) yang diterima UPI Tahun 2023

Jenis produk	Total Pengujian	Tidak sesuai	Parameter	Prosentase Tidak Sesuai (%)
Fresh shrimp	77	5	TPC	6,5
		1	CAP	1,2
		5	Nitrofurantoin	6,5
Total	77	11		14,2

Sumber: Pusat Pengendalian Mutu, 2023

Keterangan:

TPC: *Total Plate Count*

CAP: *Chloramphenicol*

Hasil pengujian laboratorium bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) yang diterima UPI untuk parameter TPC yang melebihi batas berdasarkan pengamatan disebabkan penanganan di unit pemasok (*supplier*) dan selama pengangkutan ke UPI tidak menerapkan sanitasi higiene dan tidak menerapkan rantai dingin dengan baik. Personil yang menangani produk masih mengabaikan penggunaan peralatan kerja dengan lengkap dan sempurna seperti sarung tangan, masker, penutup kepala dan peralatan yang digunakan seperti keranjang, timbangan, box, alat angkut belum dilakukan sanitasi dengan baik. Penggunaan es dan alat pengangkutan berpendingin serta monitoring suhu udang selama penanganan dan pengangkutan juga belum sepenuhnya dilakukan dengan baik sehingga hal tersebut memicu pertumbuhan bakteri TPC yang merupakan salah satu indikator untuk menurunnya kesegaran udang (Tapotubun et al., 2016).

Hasil pengujian residu antibiotik pada bahan baku udang yang melebihi batas disebabkan karena penggunaan antibiotik selama pembesaran udang ditambak yang tidak terkendali. Penggunaan antibiotik pada budidaya udang ini sebenarnya untuk mencegah penyakit dan menyembuhkan penyakit pada udang (Andriyono et al., 2022). Namun penggunaannya seringkali melebihi dosis yang dianjurkan sehingga menyebabkan residu pada tubuh udang yang dapat memberi efek negatif terhadap kesehatan manusia yang mengkonsumsi udang tersebut.

Kinerja pengendalian pemasok (supplier) yang dilakukan oleh BPPMHKP

Dalam mewujudkan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan hulu-hilir, maka ditingkat pemasok (*supplier*) dilakukan sertifikasi. Sertifikat ini diterbitkan sebagai bukti bahwa unit pemasok (*supplier*) telah memenuhi persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan sebagaimana diatur dalam Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan

Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi. Untuk memastikan bahwa suatu unit pemasok (*supplier*) menerapkan program persyaratan dasar serta menerapkan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan berdasarkan konsepsi Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT)/*Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP), maka Otoritas Kompeten melakukan pengendalian melalui kegiatan inspeksi terhadap pemasok (*supplier*).

Sertifikasi CPIB *supplier* udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) di Provinsi Jawa Timur

Pemasok (*supplier*) udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) di Provinsi Jawa Timur sekitar 77,8 % merupakan unit usaha berbadan hukum (PT/CV) dan 22,2 % merupakan usaha milik perseorangan. Lokasi pemasok (*supplier*) tersebar di beberapa kabupaten di wilayah pantura mulai Tuban, Lamongan, Gresik, Pasuruan, Probolinggo, Situbondo dan paling banyak sekitar 44 % berada di wilayah Kab Banyuwangi. Setiap unit pemasok (*supplier*) mempekerjakan 5-10 karyawan dan yang menangani produk udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) di unit pemasok (*supplier*) sekitar 90% belum pernah mengikuti pelatihan GMP, SSOP maupun HACCP. Udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) yang diterima oleh unit pemasok (*supplier*) semuanya dalam bentuk segar dan hanya sekitar 30 % yang melakukan uji laboratorium sebelum udang diterima. Udang yang diterima unit pemasok (*supplier*) tersebut seluruhnya untuk memasok bahan baku ke UPI. Berdasarkan hasil survey, sekitar 70 % pemasok (*supplier*) pernah mengalami penolakan bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) yang dikirim ke UPI disebabkan oleh mutu yang tidak memenuhi persyaratan.

Sertifikasi terhadap pemasok (*supplier*) udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) dilakukan terhadap pemasok ke UPI yang bersertifikat HACCP. Pada tahun 2023 telah diterbitkan sertifikat CPIB Supplier 48 kepada pemasok (*supplier*) udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) atau sekitar 10,4 % dari seluruh sertifikat CPIB Supplier seluruh Indonesia, sementara tahun 2024 sampai dengan bulan Juli telah diterbitkan 20 kepada pemasok (*supplier*) udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) atau sekitar 5,6 % dari seluruh sertifikat CPIB Supplier seluruh Indonesia yang diterbitkan.

Evaluasi Kinerja dan Pembahasan Analisa SWOT

Pelaksanaan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) unit pengolahan udang ekspor di Provinsi Jawa Timur akan dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internal adalah faktor yang berpengaruh dari dalam BPPMHKP baik yang di Pusat maupun di UPT Surabaya I dan II. Faktor internal ini dibagi 2 yaitu kekuatan (*strength*) dan kelemahan (*weakness*) dari BPPMHKP dan UPT Surabaya I dan II dalam melakukan pengendalian. Dalam hal memiliki kekuatan berarti kekuatan yang dimiliki tersebut harus dimanfaatkan seoptimal mungkin untuk meningkatkan kegiatan pengendalian, sebaliknya jika memiliki kelemahan maka perlu ada upaya agar kelemahan tersebut dapat diminimalisir.

Untuk mengidentifikasi faktor internal dan eksternal dilakukan pengumpulan data dan informasi dari responden yang terlibat yaitu Inspektur Mutu, UPI dan Pemasok (*supplier*) yang selanjutnya dilakukan analisa dengan hasil sebagai berikut:

Internal Factor Analysis Summary (IFAS)

Analisa IFAS merupakan hasil analisis lingkungan internal yang mencakup identifikasi faktor kunci internal yaitu kekuatan (*strength*) dan kelemahan (*weakness*) dalam pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus*

vannamei) unit pengolahan udang ekspor di Provinsi Jawa Timur. Penghitungan skor bobot pada IFAS dihasilkan dari perkalian nilai bobot dan rating. Rincian IFAS dapat dilihat pada matriks Tabel 5 dibawah ini.

Tabel 5. Matriks Internal Factor Analysis Summary (IFAS)

Kekuatan (Strength)		Bobot	Rating	Nilai
1	Tersediannya peraturan dalam pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di unit pemasok (<i>supplier</i>) udang vannamei (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	0,145	3,128	0,453
2	Komitmen Pimpinan di BPPMHKP, UPI dan unit pemasok (<i>supplier</i>) yang kuat dalam kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di unit pemasok (<i>supplier</i>) udang vannamei (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	0,145	3,308	0,479
3	Tersediannya SDM Inspektur Mutu yang kompeten untuk melakukan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di unit pemasok (<i>supplier</i>) udang vannamei (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	0,143	3,205	0,459
4	Adanya pembinaan dan sosialisasi dari pemerintah (BPPMHKP, Dinas Perikanan dll) kepada unit pemasok (<i>supplier</i>) udang vannamei (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	0,140	3,154	0,442
5	Adanya Otoritas pemerintah yang menangani kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di unit pemasok (<i>supplier</i>) udang vannamei (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	0,142	3,333	0,472
6	Adanya peraturan yang mewajibkan pemerintah dan pelaku usaha melakukan pengendalian kepada unit pemasok (<i>supplier</i>) udang vannamei (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	0,142	3,179	0,453
7	Tersediannya unit kerja yang menangani pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan unit pemasok (<i>supplier</i>) udang vannamei (<i>Litopenaeus vannamei</i>) di Provinsi Jawa Timur	0,142	3,410	0,486
Jumlah kekuatan (strength)		1,000		3,245
Kelemahan (Weakness)		Bobot	Rating	Nilai
1	Terbatasnya anggaran dalam pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di unit pemasok (<i>supplier</i>) udang vannamei (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	0,206	3,051	0,628
2	Jumlah SDM Inspektur Mutu kompeten yang pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di unit pemasok (<i>supplier</i>) udang vannamei (<i>Litopenaeus vannamei</i>) terbatas	0,214	2,923	0,627
3	Unit kerja yang menangani pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di unit pemasok (<i>supplier</i>) udang vannamei (<i>Litopenaeus vannamei</i>) berganti ganti	0,192	2,538	0,488
4	Terbatasnya sarana parasarana untuk pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di unit pemasok (<i>supplier</i>) udang vannamei (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	0,204	2,462	0,503
5	Persyaratan administrasi dalam pengurusan sertifikat CPIB Supplier rumit	0,183	2,667	0,489
Jumlah kelemahan (Weakness)		1,000		2,734

Sumber : Data primer (diolah)

Berdasarkan Tabel 5 diketahui bahwa **total nilai kekuatan (strength) sebesar 3,245 dan total nilai kelemahan (weakness) sebesar 2,734**. Total nilai IFAS diperoleh dari pengurangan total nilai kekuatan (*strength*) dengan total nilai kelemahan (*weakness*)

$$\text{Total Skor IFAS (X)} = \text{S-W}$$

Dimana :

S = total nilai kekuatan (*strength*)

W= total nilai kelemahan (*weakness*)

Sehingga untuk mendapatkan *Internal Factor Analysis Summary* (IFAS) dalam pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) untuk unit pengolahan udang ekspor di Provinsi Jawa Timur adalah :

Total nilai kekuatan (*strength*) atau S= 3,245

Total nilai kelemahan (*weakness*) atau W= 2,735

$$\begin{aligned} \text{Total Nilai IFAS (X)} &= \text{S-W} \\ &= 3,245-2,735 \\ &= 0,511 \end{aligned}$$

Berdasarkan Tabel 5 disimpulkan bahwa faktor kunci internal yang mempunyai nilai kekuatan tertinggi adalah adanya tersedianya unit kerja yang menangani pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan unit pemasok (*supplier*) udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) di Provinsi Jawa Timur yang ditunjukkan dengan nilai bobot sebesar **0,142** dan rating sebesar **3,410** sehingga nilainya **0,486**. Hal ini menjadi kekuatan dalam mendorong pelayanan yang optimal dalam pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) untuk unit pengolahan udang ekspor di Provinsi Jawa Timur melalui sertifikasi CPIB Supplier.

Selain untuk identifikasi kekuatan internal, matriks analisa IFAS juga menunjukkan kelemahan dalam pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) untuk unit pengolahan udang ekspor di Provinsi Jawa Timur. Faktor internal yang mempunyai kelemahan nilai kelemahan terbesar adalah terbatasnya anggaran dalam pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di unit pemasok (*supplier*) yang memiliki bobot **0,206** dan rating **3,051** sehingga nilainya sebesar **0,628** dan jumlah SDM Inspektur Mutu kompeten yang pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di unit pemasok (*supplier*) terbatas yang memiliki bobot **0,214** dan rating **2,923** sehingga nilainya sebesar **0,627**. Hal ini dapat disimpulkan bahwa dalam pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) unit pengolahan udang ekspor, BPPMHKP-KKP harus berupaya untuk memenuhi anggaran dan jumlah SDM Inspektur Mutu sehingga dapat memaksimalkan kekuatan yang dimiliki.

Eksternal Factor Analysis Summary (EFAS)

Analisa EFAS merupakan hasil dari analisis lingkungan eksternal yang mencakup identifikasi faktor-faktor kunci eksternal berupa peluang (*opportunities*) dan tantangan (*threat*) dalam pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) unit pengolahan udang ekspor di Provinsi Jawa Timur. Penghitungan skor bobot pada EFAS dihasilkan dari perkalian antara nilai bobot dan rating. Rincian EFAS dapat dilihat pada matriks Tabel 6 dibawah ini.

Tabel 6. Matriks Eksternal Factor Analysis Summary (EFAS)

Peluang (<i>Opportunities</i>)		Bobot	Rating	Nilai
1	Peluang pasar internasional untuk hasil perikanan yang terus meningkat	0,168	3,308	0,556
2	Produk hasil perikanan diterima dinegara tujuan ekspor	0,175	3,359	0,587
3	Daya saing produk hasil perikanan di pasar internasional meningkat	0,167	3,128	0,523
4	Sumber daya perikanan Indonesia melimpah	0,162	3,000	0,487
5	Kemajuan teknologi yang terus berkembang	0,162	3,205	0,521
Jumlah Peluang (<i>opportunities</i>)		1,000		3,186
Tantangan (<i>Threat</i>)		Bobot	Rating	Nilai
1	Persaingan pasar internasional yang semakin kompetitif	0,204	3,103	0,634
2	Tuntutan konsumen/buyer terhadap mutu dan keamanan hasil perikanan semakin ketat	0,209	3,385	0,707
3	Fluktuasi harga hasil perikanan karena adanya isu global	0,196	2,974	0,583
4	Akses transportasi (kapal) dan container yang sulit dan terbatas	0,201	2,974	0,597
5	Adanya politik dagang yang curang dari pembeli di negara tujuan ekspor	0,190	2,949	0,561
Jumlah Tantangan (<i>threat</i>)		1,000		3,081

Sumber: Data primer (diolah)

Berdasarkan Tabel 6 diketahui bahwa **total nilai Peluang (*opportunities*) sebesar 3,186 dan total nilai Tantangan (*threat*) sebesar 3,081**. Total nilai EFAS diperoleh dari pengurangan total nilai Peluang (*opportunities*) dengan total nilai tantangan (*threat*).

$$\text{Total Skor EFAS (Y)} = \text{O-T}$$

Dimana :

O= total nilai Peluang (*opportunities*)

T= total nilai Tantangan (*threat*)

Sehingga untuk mendapatkan *Eksternal Factor Analysis Summary* (EFAS) dalam pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) untuk unit pengolahan udang ekspor di Provinsi Jawa Timur adalah :

Total nilai peluang (*opportunities*) atau O= 3,186

Total nilai tantangan (*threat*) atau T= 3,081

$$\begin{aligned} \text{Total Nilai EFAS (X)} &= \text{O-T} \\ &= 3,186-3,081 \\ &= 0,105 \end{aligned}$$

Berdasarkan Tabel 6 dapat dilihat bahwa faktor kunci eksternal yang memiliki nilai peluang tertinggi adalah produk hasil perikanan diterima dinegara tujuan ekspor yang ditunjukkan dengan nilai bobot sebesar **0,175** dan rating sebesar **3,359** sehingga nilainya **0,587**. Hal tersebut menjadi peluang yang besar dalam meningkatkan penerimaan negara dari hasil ekspor hasil perikanan yang tentu saja harus diimbangi dengan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) unit pengolahan udang ekspor di Provinsi Jawa Timur melalui sertifikasi CPIB Supplier.

Matriks analisa EFAS juga menunjukkan berbagai tantangan dalam pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) untuk unit pengolahan udang ekspor. Faktor eksternal yang memiliki tantangan terbesar adalah tuntutan konsumen/buyer terhadap mutu dan keamanan hasil perikanan semakin ketat yang memiliki bobot **0,209** dan rating **3,385** sehingga nilainya sebesar **0,707**. Hal ini dapat

disimpulkan bahwa dalam pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) untuk unit pengolahan udang ekspor, BPPMHKP-KKP harus berupaya untuk memenuhi persyaratan mutu dan keamanan hasil perikanan mulai dari hulu (bahan baku), di proses oleh UPI sampai menjadi produk akhir seperti yang menjadi tuntutan negara tujuan ekspor.

(0,511:0,105)

Strength

Gambar 4. Posisi Nilai Internal dan Eksternal

Sumber: Data Primer diolah dengan Excel 2019

Berdasarkan posisi nilai internal dan eksternal pada Gambar 4 dapat disimpulkan bahwa pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) unit pengolahan udang ekspor di Provinsi Jawa Timur berada pada posisi diantara sumbu *opportunity* dan *strength* yakni kuadran I yaitu pada titik **(0,511:0,105)**. Artinya pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) untuk unit pengolahan udang ekspor di Provinsi Jawa Timur yang dilakukan oleh BPPMHKP, Pusat Pengendalian dan Pengawasan Mutu Pascapanen, Balai KIPM Surabaya I dan Balai KIPM Surabaya II disarankan untuk melakukan *strategy progresif* dengan memanfaatkan kekuatan (*strength*) internal BPPMHKP untuk mendapatkan keuntungan dari peluang (*opportunity*) eksternal.

Perumusan Strategi

Berdasarkan posisi nilai internal dan eksternal pada Gambar 4 diatas, yang mana berada pada kuadran I, maka dalam perumusan strategi ini dilakukan dengan memadukan atau mencocokkan antara kekuatan (*strength*) internal BPPMHKP untuk mendapatkan keuntungan dari peluang (*opportunity*) eksternal.

Faktor kekuatan (*strength*) dan peluang (*opportunity*) merupakan aspek yang diutamakan dalam melakukan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) unit pengolahan udang ekspor di Provinsi Jawa Timur, maka strategi yang dapat dirumuskan adalah:

Strategi Strength-Opportunities (SO) yaitu strategi bagaimana memanfaatkan kelebihan atau kekuatan yang dimiliki dan memanfaatkan peluang yang ada. Strategi yang diusulkan adalah;

- 1. Peningkatan kesadaran pemasok (*supplier*) tentang pentingnya produk udang yang bermutu dan aman dikonsumsi**

Peningkatan kesadaran ini dilakukan dengan kegiatan sosialisasi dan bimbingan teknis terkait dengan pentingnya penerapan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan mulai hulu sampai hilir, sosialisasi peraturan-peraturan terkait dengan persyaratan mutu dan keamanan hasil perikanan baik nasional maupun internasional serta dengan kegiatan peningkatan kapasitas personal yang menangani hasil perikanan di unit pemasok (*supplier*)

2. Pengembangan kelembagaan dan sistem sertifikasi CPIB Supplier berbasis *online*.

Perlu dilakukan upaya kemudahan dalam melakukan proses sertifikasi CPIB bagi pemasok (*supplier*) melalui pengembangan teknologi informasi pelayanan sertifikasi berbasis *online* mengingat wilayah Provinsi Jawa Timur yang sangat luas dan lokasi pemasok (*supplier*) yang tersebar. Hal selanjutnya yang perlu dilakukan adalah mempercepat layanan sertifikasi paling lama 10 hari sejak permohonan lengkap serta dengan pendelegasian penerbitan oleh Kepala Balai KIPM Surabaya I dan Surabaya II atas nama Otoritas Kompeten sehingga pelayanan sertifikasi CPIB Supplier yang cepat dan efisien memberikan manfaat yang besar bagi pemasok (*supplier*) tanpa menghambat kegiatan usaha.

3. Pengembangan informasi Pemasok (*Supplier*) udang yang bersertifikat CPIB untuk dapat memasok ke berbagai UPI

UPI perlu mendapatkan informasi tentang pemasok (*supplier*) yang telah menerapkan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan serta bersertifikat CPIB Supplier. Hal ini memungkinkan pemasok (*supplier*) yang telah mempunyai sertifikat CPIB Supplier tidak hanya memasok ke satu UPI, namun mempunyai nilai lebih dan berkesempatan dapat memasok ke beberapa UPI.

4. Membuka akses pasar dengan promosi produk udang dari Indonesia ke pembeli dan negara tujuan ekspor udang baru.

Terkait dengan hal ini perlu adanya kolaborasi dengan Direktorat teknis yang menangani pemasaran untuk lebih banyak melakukan promosi melalui kegiatan-kegiatan pameran produk pengolahan udang baik skala nasional maupun internasional sehingga akan banyak membuka peluang pasar yang baru. Pada kegiatan pameran tersebut, pelaku usaha pengolahan udang dapat memperkenalkan produknya kepada pembeli (*buyer*).

Strategi *Strength-Threat* (ST), yaitu strategi bagaimana menggunakan kekuatan untuk meminimalisir ancaman yang ada termasuk adanya kompetitor.

Strategi yang diusulkan adalah pembinaan kepada pemasok (*supplier*) akan pentingnya pengendalian mutu bahan baku udang vannamei yang akan diolah UPI agar menghasilkan produk akhir yang bermutu dan aman serta dapat bersaing dipasar internasional

Strategi *Weakness-Opportunity* (WO), yaitu strategi yang dilakukan untuk meminimalisir atau menghilangkan kelemahan untuk bisa meraih peluang yang ada. Strategi yang diusulkan adalah peningkatan kemampuan sumberdaya manusia baik di BPPMHKP, UPI dan Pemasok (*supplier*) terkait penerapan persyaratan mutu produk udang baik nasional maupun internasional

Strategi *Weakness-Threat* (WT), yaitu strategi untuk menutupi kelemahan yang ada, agar ancaman tidak terjadi dan menimpa. Strategi yang diusulkan:

1. Kebijakan dalam pengembangan sistem jaminan mutu untuk pemasok (*supplier*).

Pengembangan sistem jaminan mutu untuk pemasok (*supplier*) yang selama ini disamakan dengan UPI untuk saat ini belum bisa dilakukan karena keterbatasan sarana prasarana dan sumber daya manusia di pemasok (*supplier*) yang masih kurang, sehingga perlu adanya peraturan dan kebijakan untuk melakukan penyederhaan dan kemudahan dalam proses sertifikasi CPIB bagi supplier.

2. Melengkapi sumber daya manusia yang kompeten dan sarana parasana yang digunakan untuk pengendalian mutu bahan baku udang.

Untuk menjamin produk udang memenuhi persyaratan mutu perlu didukung dengan sumber daya manusia yang cukup dan kompeten serta sarana prasarana yang memadai. Penambahan sumber daya Inspektur Mutu di Balai KIPM Surabaya I dan Surabaya II yang kompeten perlu dilakukan dengan melakukan pelatihan dan *Inhouse Training*. Sementara itu untuk menjamin produk udang yang bermutu dan aman dikonsumsi harus dilakukan pengujian laboratorium sehingga perlu dilakukan penambahan analis laboratorium, peralatan dan media pengujian serta pengakuan akreditasi ruang lingkup pengujian dari KAN.

3. Harmonisasi dengan peraturan internasional.

Peraturan internasional terkait dengan persyaratan mutu dan keamanan hasil perikanan selalu berkembang dan dinamis serta negara tujuan ekspor semakin memperketat persyaratannya. Hal ini mengharuskan adanya harmonisasi peraturan yang diterapkan terhadap pelaku usaha baik di hulu maupun di hilir sehingga hasil perikanan tidak mengalami penahanan dan penolakan di negara tujuan ekspor karena tidak memenuhi persyaratan mutu.

Berdasarkan uraian diatas maka dapat dibentuk Matriks SWOT pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan bahan baku udang *Litopenaeus vannamei* unit pengolahan udang ekspor di Provinsi Jawa Timur seperti yang ditunjukkan dalam Tabel 7 dibawah ini.

Tabel 7. Matriks SWOT Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Bahan Baku Udang (*Litopenaeus vannamei*) Unit Pengolahan Udang Ekspor di Provinsi Jawa Timur

	<u>Strength (S)</u>	<u>Weakness (W)</u>
Faktor Internal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tersediannya peraturan dalam pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di unit pemasok (<i>supplier</i>) 2. Komitmen Pimpinan di BPPMHKP, UPI dan unit pemasok (<i>supplier</i>) yang kuat dalam kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di unit pemasok (<i>supplier</i>) 3. Tersediannya SDM Inspektur Mutu yang kompeten untuk melakukan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di unit pemasok (<i>supplier</i>) 4. Adanya pembinaan dan sosialisasi dari pemerintah (BPPMHKP, Dinas Perikanan dll) kepada unit pemasok (<i>supplier</i>) 5. Adanya Otoritas pemerintah yang menangani kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di unit pemasok (<i>supplier</i>) 6. Adanya peraturan yang mewajibkan pemerintah dan pelaku usaha melakukan pengendalian kepada unit pemasok (<i>supplier</i>) 7. Tersediannya unit kerja yang menangani pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan unit 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Terbatasnya anggaran dalam pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di unit pemasok (<i>supplier</i>) 2. Jumlah SDM Inspektur Mutu kompeten yang pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di unit pemasok (<i>supplier</i>) terbatas 3. Unit kerja yang menangani pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di unit pemasok (<i>supplier</i>) berganti ganti 4. Terbatasnya sarana parasarana untuk pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di unit pemasok (<i>supplier</i>) 5. Persyaratan administrasi dalam pengurusan sertifikat CPIB Supplier rumit
Faktor Eksternal		

pemasok (<i>supplier</i>) di setiap Provinsi		
<u>Opportunities (O)</u>	Strategi S-O	Strategi W-O
<ol style="list-style-type: none"> 1. Peluang pasar internasional untuk hasil perikanan khususnya udang yang terus meningkat 2. Produk hasil perikanan khususnya udang dari Indonesia diterima di - negara tujuan ekspor 3. Daya saing produk hasil perikanan di pasar internasional meningkat 4. Sumber daya perikanan Indonesia melimpah 5. Kemajuan teknologi yang terus berkembang 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peningkatan kesadaran pemasok (<i>supplier</i>) akan pentingnya produk udang yang bermutu dan aman dikonsumsi (S4, O1, O2, O3) 2. Membuka akses pasar dengan promosi produk udang dari Indonesia ke pembeli dan negara tujuan ekspor udang baru (S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, O1, O2, O3, O4) 3. Pengembangan kelembagaan dan sistem sertifikasi CPIB Supplier berbasis <i>online</i> (S2, S3, S5, S7, O5) 4. Pengembangan informasi Pemasok (<i>Supplier</i>) udang yang bersertifikat CPIB untuk dapat memasok ke berbagai UPI (S3, S4, S5, S7, O5) 	<p>Peningkatan kemampuan sumberdaya manusia baik di BPPMHKP, UPI, Pemasok (<i>supplier</i>) terkait perkembangan persyaratan mutu produk udang baik nasional maupun internasional (W2,W3,W4,O1,O2, O3, O4, O5)</p>
<u>Threat (T)</u>	Strategi S-T	Strategi W-T
<ol style="list-style-type: none"> 1. Persaingan pasar internasional yang semakin kompetitif 2. Tuntutan konsumen/buyer terhadap mutu dan keamanan hasil perikanan semakin ketat 3. Fluktuasi harga hasil perikanan karena adanya isu global 4. Akses transportasi (kapal) dan container yang sulit dan terbatas 5. Adanya politik dagang yang curang dari pembeli di negara tujuan ekspor 	<p>Pembinaan kepada pemasok (<i>supplier</i>) akan pentingnya pengendalian mutu bahan baku udang vannamei yang akan diolah UPI agar menghasilkan produk akhir yang bermutu dan aman serta dapat bersaing dipasar internasional (S1,S2,S4,S5,S6, O1,O2,O3,O4,O5)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kebijakan dalam pengembangan sistem jaminan mutu untuk pemasok (<i>supplier</i>) (W1,W2,W3,W4,W5,T1,T2, T3, T4,T5) 2. Melengkapi sumber daya manusia yang kompeten dan sarana pararana yang digunakan untuk pengendalian mutu bahan baku udang (W1,W2,W4,W5,T1,T2) 3. Harmonisasi dengan peraturan internasional (W5, T5)

KESIMPULAN

Pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di pemasok (*supplier*) dipengaruhi oleh tersediannya unit kerja yang menangani pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan unit pemasok (*supplier*), anggaran dan jumlah sumber daya manusia inspektur mutu, keberterimaan produk hasil perikanan di negara tujuan ekspor, tuntutan konsumen/buyer terhadap mutu dan keamanan hasil perikanan semakin ketat. Rekomendasi strategi yang perlu dilakukan BPPMHKP-KKP agar dapat melakukan pengendalian mutu di unit pemasok (*supplier*) dengan baik adalah dengan peningkatan kesadaran pemasok (*supplier*) akan pentingnya produk udang yang bermutu dan aman dikonsumsi serta pengembangan kelembagaan dan sistem sertifikasi CPIB Supplier berbasis *online*.

REFERENSI

- Andriyono, S., Kusumaningrum, F., & Suciyono, S. (2022). Analysis Of Antibiotic Residue On Vaname Shrimp (*Litopenaeus Vannamei*) In Kalipuro Intensive Pond, Banyuwangi. *Barakuda 45: Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*, 4(2), 180–186. <https://doi.org/10.47685/barakuda45.v4i2.274>
- Astagia, A., Nurani, T. W., & Kurniawati, V. R. (2022). Persyaratan Ekspor Tuna Tujuan Uni Eropa, Amerika Serikat, Dan Jepang. *Albacore Jurnal Penelitian Perikanan Laut*, 6(1), 057–066. <https://doi.org/10.29244/core.6.1.057-066>

- [BKIPM] Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan. (2022). Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan Nomor 21 Tahun 2022 Tentang Petunjuk Teknis Penerbitan Sertifikat Cara Penanganan dan Pengolahan Ikan Yang Baik di *Supplier*. BKIPM: Jakarta.
- [BKIPM] Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan. (2023). Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan Nomor 32 Tahun 2023 Tentang Petunjuk Pelaksanaan Sertifikasi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis And Critical Control Point*. BKIPM: Jakarta.
- Devi, T. P. T., Suamba, I. K., & Artini, N. W. P. (2016). E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata Analisis Pengendalian Mutu pada Pengolahan Ikan Pelagis Beku di PT Perikanan Nusantara (Persero) Cabang Benoa Bali. *E-Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata*, 5(1).
- Fernos, Jhon., Romi Susanto, Y. E. P. (2023). Peningkatan Kemampuan Penanganan Fresh Tuna Dalam Meningkatkan Standar Mutu di Sentral Pengolahan Hasil Perikanan Kelurahan Pasie nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang. *Devote: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 2(1), 22–30.
- Ilmiawan, N., Astuti, S., & Nawansih, O. (2014). Penggabungan Penerapan Sistem Jaminan Mutu ISO 9001:2008 dan Sistem HACCP Ke Dalam Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000:2009 (Studi Kasus Di PT Indokom Samudra Persada). *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 19(3), 229–242.
- Kamaluddin, I. (2020). Analisis Swot Untuk Merumuskan Strategi Bersaing Pada Pt. Menara Angkasa Semesta Cabang Sentani. *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, 1(4), 342–354. <https://doi.org/10.31933/jimt.v1i4.183>
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2010). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor PER.19/MEN/2010 Tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan. KKP: Jakarta.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2013). Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 Tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi. KKP: Jakarta.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2018). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 51/PERMEN-KP/2018 Tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis And Critical Control Point*. KKP: Jakarta.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2018). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52/PERMEN-KP/2018 Tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Cara Penanganan Ikan Yang Baik di *Supplier*. KKP: Jakarta.
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In *Unsrat Press*.
- Pramuaji, K., & Loekmono, A. (2018). Uji Validitas Dan Reliabilitas Alat Ukur Penelitian : Questionnaire Empathy. *Jurnal Ilmiah Bimbingan Konseling Undiksha*, 9(2), 74–78. <https://doi.org/10.23887/XXXXXX-XX-0000-00>
- Sugianto, R. (2017). *Fluktuasi Ekspor Udang Indonesia ke Jepang Tahun 2010-2014*. 11(1), 92–105.
- Tapotubun, A. M., Savitri, I. K. E., & Matrutty, T. E. A. A. (2016). Penghambatan Bakteri Patogen pada Ikan Segar yang Diaplikasi (*Caulerpa lentillifera*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*, 19(3), 299–308. <https://doi.org/10.17844/jphpi.2016.19.3.299>
- Vardhani, V. S., Soemarmi, A., & Pinilih, S. A. G. (2020). Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan sebagai di Kabupaten Pacitan. *Diponegoro Law Journal*, 9(1), 248–263. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/dlr/article/view/26142>

Yusuf, R., Asnawi, A., Deswati, R. H., & Rosyidah, L. (2021). Kinerja Rantai Pasok dan Manajemen Logistik Komoditas Udang di Kabupaten Indramayu, Jawa Barat. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 7(2), 159. <https://doi.org/10.15578/marina.v7i2.10509>.