

WARTA EKSPOR





Indonesia dapat diberikan julukan sebagai negara maritim yang diapit oleh samudera luas yang memiliki sumber daya perikanan berlimpah ruah. Beragam jenis produk perikanan digunakan dalam pasar domestik dan pasar ekspor.

Industri perikanan sebagai sumber yang bernilai tinggi bagi perekonomian, serta dapat dijadikan sebagai penyedia pangan yang mengandung protein (gizi) yang tinggi pula.

Ikan tuna merupakan salah satu potensi ikan laut yang menjadi andalan Indonesia. Tingginya permintaan produk ikan tuna menjadikan peluang besar untuk Indonesia sebagai produsen dalam ekspor produk tersebut, baik dalam bentuk ikan tuna segar, ikan tuna beku serta diversifikasi ikan tuna.

Selain membahas ikan tuna Indonesia, edisi kali ini juga memuat informasi mengenai keberhasilan salah satu perusahaan di Indonesia yang dapat menembus pasar luar negeri serta menampilkan informasi mengenai peluang pasar luar negeri yang sangat berguna bagi dunia usaha terutama yang memiliki produk unggulan.

Direktur Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional
Kementerian Perdagangan Republik Indonesia

Gusmardi Bustami



Daftar Isi

Ditjen PEN/MJL/003/6/2012 Edisi Juni



Editorial 2

Daftar Isi 2

Tajuk Utama 3
Potensi Ikan Laut Indonesia

Kisah Sukses 13
Bumbu Tradisional
Indonesia Merambah Dunia

Kegiatan DJPEN Juni..... 15

Sekilas Info 18
Nelayan Wakatobi Mulai
Mengekspor Produk Ikan
Karamba

Daftar Importir 19

STT: Ditjen PEN/MJL/54/VI/2012, **Pelindung/Penasehat:** Gusmardi Bustami, **Pimpinan Umum:** Indrasari Wisnu Wardhana, **Pemimpin Redaksi:** RA. Marlana, **Redaktur Pelaksana:** Sugiarti, **Penulis:** Miranti Rahajeng, **Desain:** Karnaen Nafed
Alamat: Gedung Utama Kementerian Perdagangan Republik Indonesia, Lt3, Jl. Ml. Ridwan Rais no. 5, Jakarta 10110
Telp: 021-3858171 Ext.37302, **Fax:** 021-23528652, **E-mail:** p2ie@kemendag.go.id, **Website:** djpen.kemendag.go.id

Potensi Ikan Laut Indonesia

Indonesia sebagai negara maritim memiliki kekayaan sumber daya perikanan yang berlimpah dengan luas lahan aquakultur 28,5 juta hektar, yang dapat dijadikan usaha dalam berbagai skala. Dengan luas daerah seperti itu, Indonesia memiliki beraneka ragam jenis kehidupan di laut. Salah satu contohnya ikan, merupakan jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di lingkungan perairan. Ada ribuan ikan yang masuk dalam perairan Indonesia, di antaranya memiliki fungsi sebagai ikan hias dan ada juga yang memiliki kandungan yang baik untuk di konsumsi.

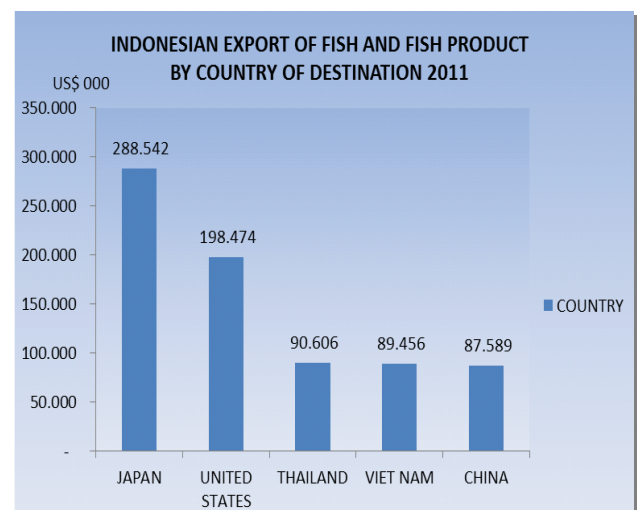




Industri akuakultur atau budi daya perikanan saat ini menjadi primadona dunia, karena selain sebagai sumber yang bernilai tinggi bagi perekonomian juga dapat dijadikan sebagai penyedia pangan yang mengandung protein (gizi) yang tinggi pula. Kebutuhan pasar akan produk akuakultur pun meningkat sejalan dengan turunnya produksi ikan hasil tangkapan dan meningkatnya jumlah populasi dunia yang mulai sadar pentingnya makan ikan untuk kesehatan. Dengan kandungan protein tinggi, juga asam lemak omega 3, mineral dan vitamin A dan D, produk perikanan dapat menjadi sumber pangan dengan kualitas gizi yang baik untuk semua kelompok masyarakat. Tingkat konsumsi ikan di Indonesia juga mengalami peningkatan dari tahun ke tahun sejak 2007 sampai 2011, secara berturut-turut dengan nilai masing-masing adalah 26 kg/kap/tahun, 28 kg/kap/tahun, 29,08 kg/kap/tahun, 30,48 kg/kap/tahun, dan 31,64 kg/kap/tahun. (sumber: Kementerian Kelautan Perikanan).

Potensi perikanan di Indonesia terdiri dari 11 Wilayah Potensi Perikanan (WPP), yakni Laut Andaman (Selat Malaka), Laut Sumatera bagian Barat, Laut Jawa bagian Selatan, Laut Jawa, Selat Karimata, Selat Makassar, Laut Banda, Laut Halmahera, Laut Sulawesi, Laut Papua dan Laut Aru. Dengan banyaknya wilayah potensi

perikanan tersebut menjadikan pasar domestik produk ikan unggulan terbagi dalam beberapa target pasar, diantaranya untuk konsumsi rumah tangga adalah ikan kembung, lele, mujair, patin, tongkol, udang dan cumi-cumi. Kemudian, untuk konsumen besar seperti rumah sakit, asrama dan lembaga pemasyarakatan, ikan yang potensial dikembangkan adalah bandeng, teri, layur, tongkol, mujair, kerang dan ikan kembung. Selanjutnya, untuk industri olahan, potensi pengembangannya adalah ikan tuna, udang, kakap, sardin, nila dan rumput laut. Lalu, untuk pasar institusional seperti hotel, restoran dan katering, potensi ikan



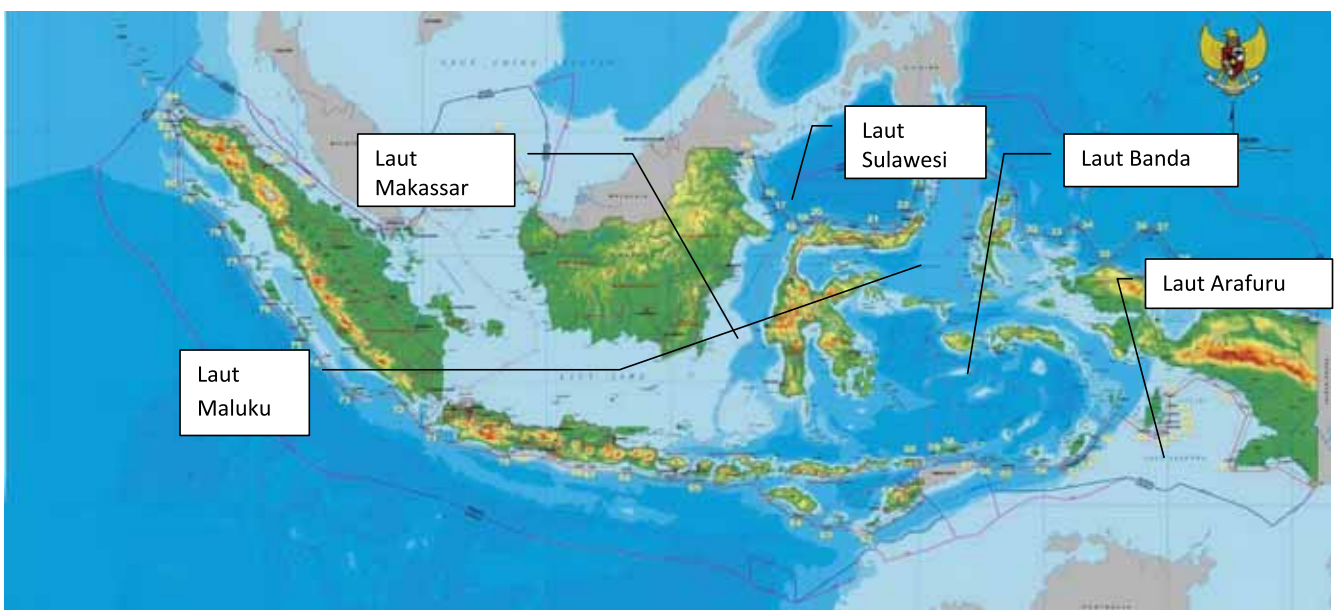


yang dikembangkan yakni lobster, cumi-cumi, udang, ikan malas, baronang, dan kerapu. Dengan pasar domestik yang berkembang, maka hal itu memunculkan ide untuk merambah ke potensi pasar ekspor. Dan, dalam potensi pasar ekspor sendiri ada beberapa produk ikan yang diandalkan diantaranya ikan tuna, ikan patin, udang dan rumput laut.

Untuk pasaran ekspor produk perikanan Indonesia, ada lima negara tujuan ekspor utama yang saat

ini di dominasi oleh negara kawasan Asia yang memang merupakan negara-negara yang terletak berdekatan dengan Indonesia. Negara tersebut adalah Jepang, Amerika Serikat, Thailand, Vietnam dan China.

Ikan Tuna (*thynnos*) merupakan salah satu potensi ikan laut yang menjadi andalan yang hidup di laut dalam, khususnya di Perairan Indonesia bagian Timur meliputi Laut Makassar, Laut Banda, Laut Maluku, Laut Sulawesi, Laut Arafuru dan Laut Papua.





Peluang dan Kendala

Pengembangan sektor perikanan Indonesia memiliki beberapa permasalahan cukup besar, di antaranya adalah pencurian oleh kapal asing, rendahnya kualitas produk, adanya hambatan tarif dan non tarif serta kebijakan pemerintah tentang otonomi daerah.

Indonesia, yang memang memiliki banyak kekayaan hasil laut, punya peluang besar untuk menjadi salah satu produsen ikan terbesar di dunia dengan melihat pasar yang masih luas karena ikan dapat digunakan sebagai pengganti makanan dengan vitamin tinggi.

Posisi Indonesia yang terletak di daerah khatulistiwa jelas sangat menguntungkan untuk menjadi produsen tuna dunia. Pasalnya, massa air barat dan timur yang melintas di Samudera Hindia dengan membawa partikel dan kaya akan makanan biota laut. Kemudian, arus Kuroshio, yaitu North Equatorial dan South Equatorial Current di Samudera Pasifik, merupakan wilayah yang kaya dengan bahan makanan serta mempunyai suhu, salinitas; dan beberapa faktor oseanografis yang disukai oleh ikan tuna.

Wilayah perairan nusantara merupakan tempat berpijah atau kawin berbagai jenis ikan, termasuk

ikan tuna, terutama di perairan Selat Makassar dan Laut Banda.

Ikan tuna yang hidup di perairan laut Indonesia dikelompokkan menjadi dua jenis, yakni ikan tuna besar dan ikan tuna kecil. Ikan tuna besar meliputi madidihang (*yellowfin tuna*), albakora (*albacore*), tuna mata besar (*big eye tuna*), dan tuna sirip biru selatan (*southern bluefin tuna*). Ikan madidihang dan mata besar terdapat di seluruh wilayah perairan laut Indonesia. Sedangkan, albakora hidup di perairan sebelah Barat Sumatera, Selatan Bali sampai dengan Nusa Tenggara Timur. Ikan tuna sirip biru selatan hanya hidup di perairan sebelah Selatan Jawa sampai ke perairan Samudra Hindia bagian Selatan yang bersuhu rendah (dingin).

Sementara itu, ikan tuna kecil terdiri dari cakalang (*skipjack tuna*), tongkol (*eutynnus affinis*), tongkol kecil (*auxis thazard*) dan ikan abu-abu (*thunnus tonggol*). Ikan cakalang dapat dijumpai di seluruh perairan laut Indonesia, kecuali di Paparan Sunda bagian Selatan, Selat Malaka, Selat Karimata, dan Laut Jawa. Tuna mempunyai daerah penyebaran yang sangat luas atau hampir di semua daerah tropis maupun subtropis.



Jenis Ikan Tuna Indonesia



Nama Indonesia	Jenis Ikan	Nama Internasional
Lisong	<i>Auxis rochei</i>	Bullet Tuna
Tongkol Pisang / Krai	<i>Auxis thazard</i>	Frigated Tuna
Tongkol Komo	<i>Eutynnus affinis</i>	Eastern Little Tuna
Cakalang	<i>Katsuwonus pelamis</i>	Skipjack Tuna
Tongkol Abu-Abu	<i>Thunnus tonggol</i>	Longtail Tuna
Madidihang	<i>Thunnus albacores</i>	Yellowfin Tuna
Albakora	<i>Thunnus alalunga</i>	Albacore
Tuna Mata Besar	<i>Thunnus obesus</i>	Bigeye Tuna
Tuna Sirip Biru Selatan	<i>Thunnus maccoyii</i>	Southern Bluefin Tuna

Jenis tuna yang terdapat di perairan Indonesia dan diperdagangkan

Komposisi	Jumlah
Air	68,1 %
Protein	20,9 %
Lemak	9,4 %
Vitamin A	25 IU/g
Vitamin B	16000 – 42000 IU/g

Tabel kandungan Ikan Tuna

Ikan tuna merupakan jenis ikan dengan kandungan protein tinggi, berkisar antara 22,6 - 26,2 g/100 g daging dan lemak yang rendah berkisar antara 0,2 - 2,7 g/100 g daging, mineral kalsium, fosfor, besi dan sodium, vitamin A (retinol), dan vitamin B (thiamin, riboflavin, dan niasin). Bagian ikan tuna yang dapat dimakan berkisar antara 50% - 60%. Kadar protein daging putih tuna lebih tinggi daripada daging merahnya. Berbanding terbalik dengan kadar lemaknya yang daging putih tuna lebih rendah dari daging merahnya. Ikan ini memiliki nilai jual tinggi, dan termasuk jenis ikan yang paling banyak dicari dan dicuri dari laut Indonesia. Itu disebabkan rasanya yang lezat. Selain itu, banyak kandungan zat gizi yang mampu menyehatkan orang dewasa dan mencerdaskan anak-anak.



Industri Tuna

Dengan melihat ikan tuna yang bernilai tinggi dan banyaknya permintaan di pasar dunia menjadikan perkembangan industri perikanan tuna nasional demikian pesat, tidak hanya produk tuna yang dibekukan (*frozen tuna*) dan produk tuna segar (*fresh tuna*), tapi juga dalam bentuk tuna kaleng (*canning tuna*) atau olahan lainnya. Khusus untuk produk tuna segar (*fresh tuna*), dikembangkan kapal-kapal yang berukuran lebih kecil (< 60 GT) dinilai lebih efisien dan ekonomis dengan lama operasi tidak lebih dari 2 minggu untuk menjaga mutu produk tersebut.



Basis perikanan tuna Indonesia tidak hanya terkonsentrasi di Bali, melainkan sudah menyebar di sentra-sentra penangkapan tuna, seperti di Jakarta dan Cilacap yang khusus untuk industri tuna *longliner* skala besar. Sementara, di Nusa Tenggara Timur, Nusa Tenggara Barat hingga ke kawasan timur Indonesia (Sulawesi, Maluku dan Papua), dikembangkan *pole and liner*, *purseiner* dan *hand liner* yang melibatkan nelayan dalam jumlah besar dengan pola kemitraan dengan pengusaha.

1. Tuna Saku / *Steak* / *Loin*

Selama ini konsumsi ikan tuna untuk kualitas ekspor adalah dalam bentuk utuh. Namun, karena tingginya permintaan produk olahan ikan dalam bentuk tuna saku dan loin dari negara importir, sehingga menciptakan peluang usaha pengolahan ikan tuna dalam bentuk tersebut.



Tuna Saku

Setiap perdagangan dunia untuk sebuah komoditi yang diperjualbelikan di pasar dunia memiliki kode HS sebagai identitas dari komoditi tersebut.

Kode HS enam digit untuk ikan tuna segar (*fresh*), ikan tuna beku (*frozen*), dan ikan tuna dalam kemasan secara berurutan adalah HS 0302.30, HS 0303.40, dan HS 1604.14. (*dikutip dari DKP*).

kan tuna pada umumnya bukan hanya dapat diekspor secara utuh, tapi dapat juga diolah dalam beberapa macam jenis olahan atau produk khususnya untuk kualitas ekspor. Beberapa jenis olahannya adalah:

2. Katsuobushi

Merupakan makanan yang diawetkan berbahan baku ikan cakalang (*katsuo*). Katsuobushi diserut menjadi seperti serutan kayu untuk diambil kaldunya yang merupakan bahan dasar masakan Jepang, ditaburkan di atas makanan sebagai penyedap rasa, atau dimakan begitu saja sebagai teman makan nasi. Pengawetan ikan cakalang menjadi katsuobushi umum dilakukan di beberapa negara seperti Jepang dan kepulauan Maladewa. Teknik pengawetan ikan menjadi katsuobushi sudah dikenal di Jepang sejak



Katsuobushi

sebelum zaman Edo. Katsuobushi disebut juga ikan kayu karena ikan cakalang yang sudah diolah menjadi sangat keras seperti kayu, sehingga sebelum digunakan harus diserut dengan alat ketam. Ikan dibelah menjadi 2 bagian untuk membuang bagian tulang, menyisakan bagian daging ikan berbentuk lengkungan seperti kapal yang disebut fushi. Daging ikan kemudian diproses sehingga produk akhirnya disebut katsuobushi.

Pemrosesan terdiri dari berbagai tahap. Sebutan untuk ikan cakalang yang hanya direbus dan dikeringkan adalah namaribushi. Tahap selanjutnya adalah memproses namaribushi dengan cara pengasapan atau pengapangan untuk menumbuhkan berjenis-jenis kapang diatas permukaannya.

Jenis-jenis katsuobushi menurut bagian ikan hasil sanmai oroshi:

- Kamebushi (dua bagian daging utuh);
- Honbushi (daging bagian punggung dan perut saja);
- Osubushi atau Senakabushi (bagian punggung dari Honbushi saja);
- Mesubushi (daging bagian perut).

Pada zaman dulu, katsuobushi hanya diserut seperlunya sebelum digunakan untuk memasak, sehingga alat ketam merupakan peralatan

dapur yang harus dimiliki oleh semua rumah tangga di Jepang. Alat ketam untuk menyerut katsuobushi mirip dengan alat ketam yang digunakan tukang kayu, hanya saja letak mata pisau berada di atas dan bukan di bawah. Sebuah kotak kecil menyerupai laci yang bisa dibuka dan ditutup dipakai untuk mengumpulkan hasil serutan. Nama resmi untuk alat ketam katsuobushi adalah ogura shiki katsuobushi. Dan sekarang, katsuobushi dijual dalam keadaan sudah diserut dalam kemasan kedap udara berisi nitrogen. Katsuobushi yang dijual dalam sudah diserut tidak berbau seharum aroma katsuobushi yang baru diserut. Rumah makan tradisional Jepang (*ryotei*) umumnya memilih untuk menyerut sendiri.

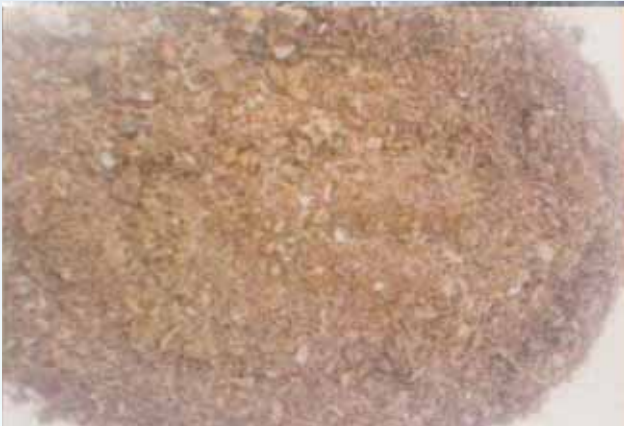
3. Tepung Ikan (Fish Meal)

Tersedianya pasokan ikan hasil perairan samudera yang tidak terserap untuk konsumsi manusia akan mempunyai nilai tambah apabila dijadikan tepung ikan, yang hasilnya dicampur dengan bahan lokal lainnya untuk dijadikan pakan ternak.

Fluktuasi harga pakan ternak buatan pabrik yang sangat tergantung dengan fluktuasi nilai tukar valuta asing, menjadi kendala bagi berkembangnya peternakan dan perikanan (unggas, perikanan air tawar). Maka, dengan tersedianya tepung ikan, peternak diharapkan



Tepung Ikan



Tepung Ikan

mampu memformulasikan pakan untuk ternaknya dengan bahan-bahan lokal hasil budidaya pertanian lainnya (jagung, bekatul, kedelai, dan sebagainya) sebagai pakan alternatif pengganti pakan buatan pabrik, sehingga peternak tidak terlalu tergantung dengan pakan ternak buatan pabrik.

Proses pembuatan tepung ikan ini dimulai dari ikan segar yang dikeringkan tanpa garam (*unsalted dried fish*) sampai aplikasi kadar air 15% dan langsung di-*pulverised* dengan *hammer mill* menjadi tepung ikan yang langsung dapat dipasarkan. Dengan proses seperti ini, maka proses rebusan dengan *autoclave* (rebusan bertekanan)

maupun proses *pressing* (pengempaan untuk menurunkan kadar air dan lemak) ditiadakan. Proses pengeringan ini memanfaatkan panas matahari (*sundrier*) ataupun dengan mesin pengering buatan (*artificial drier direct fired*) dengan bahan bakar minyak. Untuk pasar industri pakan ternak, pengeringan mutlak dengan *indirect drying*. Kesederhanaan proses dan sasaran segmen pasar yang tidak begitu menuntut kualitas, maka harga jual tepung ikan dengan proses ini relatif murah dan terjangkau oleh peternak.

4. Cook Tuna Loin

Cook tuna loin merupakan jenis olahan tuna yang mengalami proses perebusan dan pemasakan yang biasanya dikemas dalam plastik yang ditujukan untuk pasar ekspor. Cook tuna loin terdiri atas beberapa spesifikasi dan dari beberapa ukuran.

Dalam produksinya, ikan tuna di Indonesia mengalami naik turun, sehingga masih banyak yang harus dibenahi, di antaranya dengan meningkatkan pengawasan kualitas mutu ikan tuna, meningkatkan bentuk pengawasan perairan, meningkatkan infrastruktur serta tenaga kerja dalam memproduksi ikan tuna.



Cook tuna loin



Ikan tuna yang paling diminati

Kadar rendah lemak dan kalori yang kaya akan protein dan omega-3 membuat ikan tuna menjadi sangat diminati, terlebih ikan tuna yang merupakan salah satu produk ikan paling nyaman dijangkau.

Berikut ini ada beberapa jenis ikan tuna yang sering dikonsumsi oleh masyarakat di seluruh dunia, (dilansir *Ehow*),

Tuna Albacore



Ikan tuna yang satu ini memiliki daging berwarna putih, kadar omega-3nya juga tinggi serta memiliki asam lemak, bahkan harganya pun sangat mahal dari pada jenis ikan tuna lainnya, terlebih cita rasanya sangat ringan. Ikan ini selalu ada di Samudera Pasifik, dan sering kali diolah dan dibentuk ke dalam pengalengan.

Tuna Yellowfin



Ikan tuna ini memiliki cita rasa lebih lekat ketimbang ikan tuna Albacore, dagingnya pun berwarna daging merah muda, berada di perairan subtropis, dan jarang ditemukan pada olahan makanan.

Tuna Bluefin



Ikan tuna yang satu ini sering ditemukan di perairan di Asia maupun di Eropa sekaligus bahkan ikan ini juga ada pada perairan di Indonesia, jika Anda sering melihat daging ikan tuna berwarna merah di resto sushi maupun di supermarket, daging inilah yang dimiliki oleh tuna Bluefin, cita rasa yang dihasilkan pun cukup ringan sehingga sempurna diolah menjadi sushi.

Tuna Big eye



Tuna jenis ini juga biasanya disajikan di restoran dan sering ditemukan di toko kelontong, memiliki mata besar dan rasa yang ringan, tidak diolah ke dalam kalengan tapi bukan juga diolah steak maupun digunakan sushi, tuna ini hidup di samudera tropis kecuali Laut Mediterania.



Bumbu Tradisional Indonesia Merambah Dunia

PT Ikafood Putramas didirikan tahun 1987 di kota Bandung. Perusahaan ini mengibarkan merek “KOKITA”, sebuah *brand* yang saat ini dikenal banyak orang, diproduksi. Pabriknya pun terletak di Kota Kembang ini dan telah diperluas untuk memenuhi kebutuhan pasar nasional dan internasional. Berdasarkan pengalaman dan keahliannya, Ikafood mengolah berbagai bahan dasar bumbu tradisional yang dikemas menjadi sebuah resep masakan khas Indonesia. Salah satu produk yang banyak dikenal masyarakat Indonesia adalah bumbu nasi goreng original khas Indonesia, yang kemudian diperluas dengan resep masakan lainnya, seperti bumbu rendang, bumbu sambal balado dan lain sebagainya.

Dorongan untuk “Go Internasional”

Melihat perkembangan zaman dan pola hidup manusia yang mulai berubah, yang mana setiap orang berpikiran harus mempersiapkan segala sesuatunya dengan cepat, hemat biaya dan waktu, serta tidak mengganggu aktivitas yang semakin meningkat, maka muncullah keinginan perusahaan ini untuk memperkenalkan produk KOKITA ke mancanegara. Di samping itu, banyaknya masyarakat Indonesia yang tinggal di luar negeri dan turis asing yang sempat berkunjung ke Indonesia dan telah menikmati masakan Indonesia, maka rencana ekspor produk KOKITA semakin terbuka. Negara-negara yang ditinggali oleh masyarakat Indonesia seperti Australia, Malaysia, Saudi Arabia, Hongkong menjadi negara tujuan awal ekspor, di samping Amerika Serikat dan Jepang.

Kinerja Ekspor

Kinerja ekspor PT Ikafood Putramas terus berkembang baik. Jumlah produk yang diekspor ke setiap negara tujuan ekspornya makin banyak. Di samping itu, juga ada negara baru yang mulai berminat untuk memasarkan produk masakan khas Indonesia tanpa harus memiliki restoran Indonesia

di negara tersebut. Hal lain yang mendukung peningkatan kinerja ekspor adalah komitmennya sebagai produsen bumbu khas masakan Indonesia yang menggunakan bahan dasar asli dan segar, serta tidak digunakannya pengawet dan penguat rasa (MSG) yang sudah banyak ditolak penggunaannya oleh negara yang masyarakatnya mengutamakan kesehatan dalam memilih dan mengonsumsi makanan.

Masih banyak peluang untuk merebut pasar di negara yang rakyatnya sudah pernah datang dan telah mencicipi masakan khas Indonesia, tapi belum memiliki atau terbatasnya restoran Indonesia di negara tersebut. Di samping itu, banyaknya masyarakat Indonesia yang mengalami kesulitan untuk menikmati masakan khas Indonesia karena terbatasnya, atau bahkan tidak adanya, bahan dasar yang di negara di mana mereka tinggal, seperti negara-negara di Eropa Timur, sebagian besar benua Afrika dan lain sebagainya. Tentu, hal ini yang mendorong PT Ikafood Putramas untuk terus mengembangkan pasar ekspornya.

PT Ikafood Putramas dalam 5 tahun terakhir ini melakukan berbagai upaya untuk meningkatkan ekspornya, antara lain, menambah atau memperluas

wilayah pemasaran produk KOKITA ke mancanegara dengan meningkatkan jumlah produk maupun kualitas produk, serta melakukan perubahan pola kerjasama dari sebuah agen distributor biasa menjadi distributor plus yang memiliki perjanjian kerjasama disertai dengan angka target pencapaian serta peningkatan akan kesadaran untuk lebih memperhatikan faktor keabsahan produk KOKITA di negara yang dituju melalui lembaga kesehatan negara. Ini menunjukkan keseriusan KOKITA untuk menjadi *Global Brand* yang dapat diterima masyarakat dunia bukan beberapa negara saja.

Strategi Menggarap Pasar Domestik

Di samping pasar luar negeri, kesempatan untuk memasarkan produk KOKITA di dalam negeri pun sangat terbuka, bahkan masih terbuka lebar lantaran pola hidup masyarakat Indonesia saat ini sudah mulai dipengaruhi oleh tata cara kehidupan luar yang memperhatikan faktor kesehatan dalam memilih produk makanan yang dikonsumsi.

Untuk itu, diperlukan strategi yang tepat dan dapat diterima oleh masyarakat Indonesia. Ikafood pun terus melakukannya melalui edukasi langsung kepada konsumen di saat promosi berlangsung di pasar modern maupun tradisional. Kini Ikafood sudah mulai melakukan aktivitas berupa bazaar atau demo di lingkungan sekolah maupun perkumpulan ibu-ibu yang peduli akan kesehatan. Ikafood pun menyampaikan baik dan buruknya penggunaan bahan-bahan yang mengandung pengawet maupun penguat rasa.

Dengan demikian, KOKITA yang terbuat dari bahan pilihan tanpa pengawet dan penguat rasa akan memiliki peluang yang sangat besar di pasar domestik. Namun, tentunya tidak semudah yang dibayangkan karena pola kebiasaan pengguna bahan pengawet dan penguat rasa yang sudah sedemikian kuat hingga terbiasa yang membuat KOKITA harus bersabar menunggu peluang itu datang..



Kegiatan DJPEN

Juni 2012

Kementerian Perdagangan yang berpartisipasi pada kegiatan Floriade 2012 World Expo Horticultural di Venlo Belanda, mempersembahkan program *"The Wonderful Rhythm of Indonesia"* yang diselenggarakan selama 4 (empat) hari yaitu mulai tanggal 12 s.d. 15 Juli 2012. Kegiatan yang bertujuan memberikan wahana promosi bagi para musisi Indonesia untuk dapat menampilkan musikalitas Indonesia di kelas dunia. Selain para musisi Indonesia yang ditampilkan, diharapkan alat musik Indonesia juga dapat dikenal secara lebih luas oleh masyarakat dunia, yang pada akhirnya akan memberikan dampak positif bagi Indonesia baik dari segi pariwisata, perdagangan dan investasi.

Acara ini dibagi menjadi beberapa kegiatan, yaitu:

- *Indonesia Traditional Music Performance*
Gamelan Bali, menampilkan Gamelan dan Tarian Bali di bawah pimpinan I Nyoman Suwida dan memberikan penjelasan mengenai jenis, fungsi, dan cara memainkan alat musik gamelan, termasuk jenis dan makna tarian Bali. Hal ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada pengunjung mengenai gamelan dan tarian Bali, sehingga diharapkan dapat memberikan pengalaman baru tentang Indonesia.

- *Indonesia Traditional Music Performance*
Sasando, dengan menampilkan musisi asal Nusa Tenggara Timur (NTT) yaitu Berto lens Aogos Pah & Flavianus Nestor Embun. Sasando merupakan alat musik tradisional masyarakat Rote – NTT yang menghasilkan suara kombinasi dari tiga alat musik, yaitu harpa, piano, dan gitar dengan satu ritme, melodi, dan bass. Pada Floriade 2012 ini, Sasando yang ditampilkan adalah sasando yang telah diberi sentuhan modern (sasando elektrik) dengan membawakan lagu – lagu internasional dengan harmoni yang tak kalah indahnnya dengan alat musik modern. Sebagian



besar pengunjung menyampaikan kekaguman dan ketertarikannya untuk mengetahui lebih jauh tentang alat musik Sasando.

- *Indonesia Ethnic Music Performance Angklung Mang Udjo*, menampilkan musik angklung oleh Angklung Mang Udjo dengan membawakan musik angklung bernuansa modern. Selain itu, pengunjung juga diberikan penjelasan tentang musik angklung, mulai dari bahan baku, cara pembuatan, dan jenisnya serta bagaimana cara menggunakan angklung tersebut.



Acara puncak *"The Wonderful Rhythm of Indonesia" – a Collaboration of Jazz & Indonesia Ethnic Music*, dengan menampilkan kolaborasi musik jazz dari Harry Anggoman's Band dengan musik tradisional Indonesia, yaitu sasando dan angklung. Selain menghadirkan musisi seperti Trie Utami (penyanyi), Ivan Nestorman (penyanyi & gitaris), Nur Ikhsan (violis), dan lain-lain. Pertunjukan angklung interaktif juga diadakan dengan membagikan 1.000 angklung dan mengajak para pengunjung untuk bersama-sama memainkan alat musik angklung tersebut.



Pertemuan dengan *Indonesia Netherlands Association* dan *Centre for the Promotion of Imports from developing countries*

Dalam rangkaian kunjungan kerja ke Belanda, selain menghadiri acara Floriade 2012, tanggal 13 Juli 2012 dilakukan juga pertemuan dengan *Indonesia Netherlands Association* (INA) dan *Centre for the Promotion of Imports from developing countries* (CBI). INA merupakan lembaga independen yang berada dibawah naungan *Netherlands Council for Trade Promotion* (NCH). Saat ini, semua anggota INA ingin melakukan bisnis diluar Belanda, karena imbas dari krisis EU membuat bisnis di Belanda berjalan lebih lambat. INA pun memiliki jaringan kerja yang luas ke



berbagai pihak di Belanda, Belgia, dan Luxemburg (Benelux), termasuk memiliki kantor perwakilan di Jakarta.

Tujuan diadakannya pertemuan ini adalah untuk menjajaki kerjasama pengembangan ekspor Indonesia, antara lain, dengan jaringan kerja yang telah dimiliki INA. Dalam hal ini, pihak INA bersedia sebagai pihak penghubung Indonesia untuk dapat melakukan pertemuan dengan pihak yang berkompeten guna melakukan kerjasama di bidang perdagangan dan investasi dengan pihak-pihak lain

Pertemuan selanjutnya dengan *Centre for the Promotion of Imports from developing countries* (CBI) dilakukan di kantor CBI, Den Haag, bertujuan untuk meningkatkan kerjasama antara kedua lembaga yang telah dilakukan sejak tahun 2008. yang memiliki visi dan misi terbaru organisasi yang sedikit berbeda dari tujuan awal pembentukannya. Saat ini, selain membantu negara-negara berkembang untuk masuk ke pasar-pasar Uni Eropa, CBI juga membantu untuk memasuki pasar non tradisional di luar Uni Eropa. Untuk itu, sebagai legalitas kerjasama akan segera disusun dokumen Nota



di Benelux, termasuk melakukan hubungan dengan negara-negara lain, misalnya negara di Amerika Latin atau negara di Afrika. Dalam kesempatan itu, Dirjen PEN (Pengembangan Ekspor Nasional) juga menginformasikan mengenai pelaksanaan TEI 2012 di Jakarta kepada perwakilan INA, serta meminta bantuannya untuk meneruskan informasi tersebut kepada para anggota INA.

Kesepahaman (MOU) antara dua belah pihak, antara lain, meliputi kerjasama di bidang pengembangan SDM Kementerian Perdagangan dan pelaku usaha (UKM), pertukaran informasi ekspor (*market intellegent, market entry*, dan sebagainya), serta perluasan jejaring kerja.

Kegiatan DJPEN

Nelayan Wakatobi

Mulai Mengekspor Produk Ikan Karamba



Sulawesi Tenggara saat ini sudah mulai mengekspor ikan karamba apung yang di produksi oleh para nelayan suku Bajo Kabupaten Wakatobi melalui Denpasar, Bali. Karena di Wakatobi sendiri belum ada perusahaan yang bergerak di bidang ekspor ikan, maka produksi ikan karamba apung dikirim ke Bali untuk diekspor ke luar negeri oleh pengusaha di Bali.

Produksi ikan karamba apung yang diekspor ke luar negeri tersebut sebagian besar jenis ikan putih, sedangkan jenis ikan lain seperti ikan karapu dan ikan sunu masih sangat terbatas.

Dalam sekali pengiriman ikan hasil karamba apung ke Bali, rata-rata antara 100 hingga 150 kilogram.

Nelayan Bajo Wakatobi mulai menggeluti usaha budidaya ikan karamba apung sejak tahun 2008 lalu. Para nelayan mengembangkan modal awal usaha tersebut, dibantu oleh Kementerian Pembangunan Daerah Tertinggal (PDT) sebesar Rp 500 juta.

Dana sebanyak Rp 500 juta ketika itu diberikan kepada lima kelompok nelayan, masing-masing kelompok Rp 100 juta.

Saat ini, budidaya ikan keramba apung sudah berkembang menjadi puluhan keramba yang sebagian besar dielihara di bawah kolong rumah-rumah penduduk. "Budidaya ikan karamba apung ini sudah berhasil meningkatkan kesejahteraan masyarakat nelayan Bajo, terutama nelayan yang mengembangkan budidaya ikan karamba apung ini.

Abed Obaidullah Alghuraigry

PO Box 9248 Jeddah 21413 KSA
Saudi Arabia
Tel : (966-2) 679 9993, HP 056241 6369
Fax : (966-2) 679 9993
Email : a2afh@hotmail.com
Website: -

Al Khair Trading Office Co Ltd

PO Box 1466 Jeddah 21431 KSA
Saudi Arabia
Tel : (966-2) 635 3399
Fax : (966-2) 635 4101
Email : binsalman@live.com
Website: -

Omega Sea

138 Sspring St Newport, RI 02840
Usa
Tel : (401) 846-0066
Fax : (401) 846-6170
Email : info@omegasea.com
Website: www.omegasea.com

Marine Foods Express

5757 S Loo[E Houston, TX 77033
Usa
Tel : (713) 986-3698
Fax : (713) 986-1848
Email : jpoon@marinefoodexpress.com
Website: www.jason Poon

Bayou City Fish

213 E Hamilton St Houston, TX 77076-4510
Usa
Tel : (713) 694-4444
Fax : (713) 694-4484
Email : -
Website: www.bayoucityfish.com

Bluecadia Aquaculture

12600 Fair Lks Cir Fairfax, VA 22033
Usa
Tel : (703) 995-6500
Fax : (703) 005-6525
Email : info@bluecadia.com
Website: www.bwaqua.com

Little River Seafood

440 Rock Town Rd Reedville VA 22539
Usa
Tel : (804) 453-3670
Fax : (804) 453-5421
Email : -
Website: www.littleriverseafood.com

Iceland Seafood

190 Enterprise Dr Newport News VA 23603-1368
Usa
Tel : (757) 820-4000
Fax : (757) 888-6250
Email : csearles@icelandseafood.com
Website: www.icelandseafood.com

Aqua Star

2025 1st Ave Seattle WA 98121
Usa
Tel : (206) 448-5400
Fax : (206) 448-2818
Email : andrewp@aquastar.com
Website: www.aquastar.com

International Seafoods

2360 W Commodore Way Seattle, WA 98199
Usa
Tel : 206-284-4830
Fax : 206-286-5920
Email : -
Website: www.kodiakseafood.com

See you at...

27th



T R A D E X P O Indonesia

THE 27th TRADE EXPO INDONESIA

Exhibition • Trade Expo Forum • Product Presentation
• Networking Reception • Indonesian Iconic Pavilion

October 17-21, 2012
Jakarta International Expo
Kemayoran-Jakarta, Indonesia