

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring peningkatan populasi penduduk dunia maka permintaan produksi ikan untuk pemenuhan kebutuhan makanan dan gizi turut meningkat. Rata-rata konsumsi ikan dunia pun terus meningkat, dari rata-rata 6 kg per kapita pada Tahun 1950 menjadi 19,2 kg pada Tahun 2012 dengan total konsumsi ikan yang meningkat dari 50 juta ton di awal Tahun 1960 menjadi hampir tiga kali kenaikan jumlahnya. Diprediksikan hingga Tahun 2030 kebutuhan dunia akan ikan mencapai 172 juta ton, dimana sekitar 58 persen akan bergantung pada produk akuakultur (*Food and Agriculture Organization, 2017*). Data tersebut membuktikan bahwa preferensi masyarakat global terhadap bahan pangan berbasis ikan semakin meningkat.

Pada Tahun 2009, konsumsi ikan per kapita di negara industri adalah 28,7 kg, sedangkan untuk semua negara maju diperkirakan 24,2 kg. Sebagian besar ikan yang dikonsumsi di negara-negara maju terdiri dari impor, namun karena permintaan yang stabil dan menurunnya produksi perikanan dalam negeri (turun 10 persen pada periode 2000-2010) ketergantungan mereka pada impor khususnya dari negara-negara berkembang diproyeksikan akan tumbuh. (*Food and Agriculture Organization, 2017*)

Ikan terus menjadi spesies utama yang disukai oleh konsumen di Eropa Utara dan di Amerika Utara (masing-masing 8,6 kg dan 7,0 kg per kapita pada Tahun 2009), sedangkan komoditas dari *sefalopoda* lebih disukai oleh negara-negara Mediterania dan Asia Timur. Dari 18,4 kg ikan per kapita yang tersedia untuk konsumsi pada Tahun 2009, sekitar 74 persen berasal dari ikan bersirip.

Kerang memasok 26 persen (atau sekitar 4,5 kg per kapita, dibagi lagi menjadi 1,7 kg *krustasea*, 0,5 kg *sefalopoda*, dan 2,3 kg *moluska* lainnya). (*Food and Agriculture Organization, 2017*)

Harga dan permintaan komoditi perikanan di pasar internasional mempunyai peluang yang tinggi untuk Indonesia mengeksport komoditi perikanan. Data ekspor komoditi perikanan pada Tahun 2017 menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan, komoditi perikanan menyumbang USD 4,09 miliar pada 2017 pada nilai ekspor non migas. Peringkat pertama ekspor komoditi perikanan Indonesia masih diduduki oleh udang kemudian ikan tuna (cakalang, tongkol), cumi (sotong, gurita) dan kepiting. (*Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2017*)

Amerika Serikat adalah negara importir ikan dan produk perikanan terbesar di dunia, sebesar 85% - 90% dari konsumsi Amerika Serikat adalah produk impor. Pada Tahun 2016, nilai impor ikan dan produk perikanan Amerika Serikat dari dunia mencapai USD14,6 miliar. Pasar Amerika menjadi tujuan utama ekspor komoditas kepiting Indonesia dikarenakan banyaknya permintaan kepiting asal Indonesia di pasar Amerika. Kepiting dan rajungan saat ini menjadi komoditas perikanan ekspor yang cukup penting untuk Indonesia, hampir 90% komoditas kepiting Indonesia berhasil diekspor ke pasar Amerika Serikat. Negara tujuan utama ekspor kepiting dan rajungan ini adalah Amerika Serikat, Jepang, Cina, Malaysia dan Singapura. (*Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2017*)

Kepiting yang diekspor Indonesia kebanyakan adalah kepiting olahan dalam kaleng. Nilai ekspor pada Tahun 2017 mencapai USD 308 juta.

Tabel 1. Negara Eksportir Kepiting Dunia Tahun 2017

<i>Eksportir</i>	<i>Nilai Ekspor (USD Dollar)</i>
Amerika Serikat	1.015.645
Cina	1.495.094
Indonesia	1.689.721
United Kingdom	438.259
Kanada	2.792.509
Thailand	1.162.034
India	4.767.942
Filipina	148.475
Rusia	948.832
Ireland	123.812
Madagascar	124.598
Prancis	174.117
Malaysia	232,948
Vietnam	2.447.140

Sumber: *International Trade Statistics*, (2017)

Tabel 1 menjelaskan bahwa Indonesia termasuk 10 besar dalam negara pengekspor komoditas kepiting dunia baik kepiting beku, segar dan produk olahan kepiting dengan nilai USD 1.689.721. Sedangkan posisi pertama untuk negara pengekspor kepiting dunia adalah Negara India dengan nilai USD 4.767.942, diikuti dengan Kanada dengan nilai USD 2.792.509 namun jumlah ini fluktuatif setiap tahunnya di Indonesia begitu juga negara pesaingnya seperti negara India yang juga semakin produktif dalam mengekspor komoditas kepiting dunia tiap tahunnya dan selalu mengalami kenaikan dalam hal ekspor kepiting dunia.

Selain negara eksportir kepiting terdapat juga negara importir kepiting dunia yang menjelaskan beberapa negara tertinggi dalam hal impor kepiting untuk pemenuhan konsumsi serta digunakan untuk keperluan industri dalam negerinya. Beberapa negara importir kepiting dunia tersebut adalah:

Tabel 2. Negara Importir Kepiting Dunia Tahun 2017

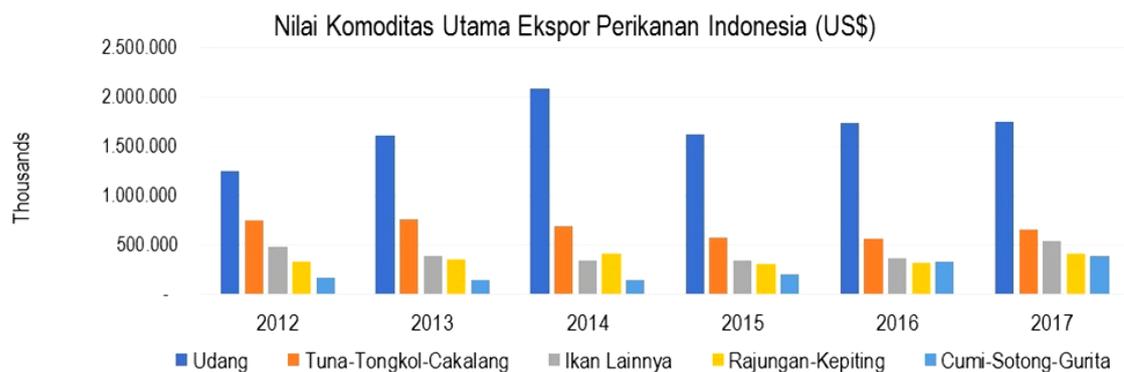
<i>Importir</i>	<i>Nilai Impor (USD Dollar)</i>
Amerika Serikat	7.533.653
Cina	2.512.719
Vietnam	480.450
Jepang	2.515.590
Spanyol	1.518.130
Perancis	1.199.132
Korea Selatan	1.027.186
Italia	796.668
Jerman	481.020
Hongkong	697.833
Netherlands	605.005
Belgia	641.803
United Kingdom	556.634

Sumber: *International Trade Statistics*, (2017)

Tabel 2 menjelaskan bahwa Amerika Serikat termasuk negara pengimpor komoditas kepiting terbesar di dunia disusul dengan Cina, Jepang, Spanyol, Perancis dan Korea Selatan. Dalam tabel 1 dan 2 dijelaskan bahwa Amerika juga merupakan negara pengeksport komoditas kepiting dunia padahal disisi lain Amerika juga mengimpor kepiting dari Indonesia, hal ini disebut dengan kegiatan *re-export* atau ekspor ulang. Menurut *World Trade Organization*, ekspor ulang adalah ekspor barang asing di negara yang sama dengan impor sebelumnya atau negara lain yang diluar pabean. Terdapat beberapa alasan mengapa barang yang dieksport dapat kembali ke negara asal, barang yang dieksport mungkin cacat, importir mungkin gagal membayar atau membatalkan pesanan, pihak berwenang mungkin telah memberlakukan hambatan impor, atau permintaan atau harga di negara asal mungkin membuatnya berharga untuk membawa barang kembali.

“Additional Permissive Reexports, Allows for reexports: From, to, and among Country Group and cooperating countries. Commodities Only Authorized by government of re exporting country, To a destination to which direct shipment from the, US is authorized under an unused outstanding license” (World Trade Organization, 2017)

Kegiatan ekspor komoditas kepiting Indonesia kerap kali memiliki masalah dalam tahap ekspornya yang berakibat kepada turunnya nilai ekspor komoditas tersebut. Selain itu para pelaku eksportir juga kerap kali mengekspor kepiting Indonesia yang tidak sesuai dengan peraturan Kementerian Kelautan dan Perikanan sehingga berdampak pada kerugian yang didapatkan.



Gambar 1. Nilai Komoditas Utama Ekspor Perikanan Indonesia (Sumber: Kementerian Kelautan Perikanan, 2017)

Gambar 1 menunjukkan perkembangan nilai komoditas ekspor perikanan Indonesia pada Tahun 2012-2017. Udang masih menjadi komoditas unggulan ekspor komoditas perikanan Indonesia setelah itu TCT (Tuna-Tongkol-Cakalang) yang menempati posisi kedua kemudian diikuti ikan lainnya dan kepiting-rajungan berada diposisi empat. Meskipun pada Tahun 2017 mengalami kenaikan dari tahun sebelumnya tetapi volume ekspor produk perikanan pada periode yang sama justru mengalami penurunan. Volume ekspor produk perikanan periode Januari-Oktober 2017 sebesar 862.100 ton, sedangkan periode yang sama tahun lalu mencapai 881.140 ton (Kementerian Kelautan Perikanan, 2017). Peningkatan nilai ekspor disebabkan oleh berbagai hal, salah satunya adalah kenaikan harga ekspor dan meningkatnya ekspor produk yang memiliki nilai tambah. Karena itu, penurunan volume ekspor tidak begitu berpengaruh pada nilai ekspor.

Ekspor kepiting dilandasi dengan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 56 Tahun 2016 tentang larangan penangkapan dan pengeluaran lobster, kepiting dan rajungan dari wilayah negara Republik Indonesia. peraturan ini dibuat untuk meminimalisir adanya *fully-exploited* (eksploitasi penuh) hingga *over-exploited* (eksploitasi berlebih) terhadap kepiting yang berdampak terhadap menurunnya populasi kepiting karena pada saat ini kebanyakan kepiting untuk tujuan ekspor masih diambil dari hasil alam bukan budidaya. Namun saat ini sudah dikembangkan teknologi pembenihan kepiting yang dikembangkan di empat balai budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan di Maros, Takalar, Gondol dan Jepara. Balai tersebut terus melakukan diseminasi teknologinya ke masyarakat. Balai Besar Perikanan Budidaya Air Payau (BBPBAP) Jepara dan Takalar telah berhasil melakukan pembenihan kepiting rajungan secara massal, dan saat ini telah berhasil dikembangkan di masyarakat Kabupaten Demak, Jepara, Tarakan, Balikpapan, Pangkalan Bun dan Bangka.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2018) tercatat rata-rata volume ekspor kepiting rajungan periode 2012 – 2017 tumbuh 0,67 persen per tahun, sedangkan nilai ekspor tumbuh 6,06 persen per tahun. Komoditas kepiting menyumbang devisa negara sebesar USD 0,0552 miliar, Indonesia telah menguasai pangsa pasar kepiting di Amerika Serikat dengan pangsa pasar 31%. Negara-negara pesaing kepiting Indonesia di pasar Amerika Serikat berdasarkan nilai USD adalah India, Kanada, Ekuador dan Thailand.

Nilai ekspor kepiting Indonesia ke beberapa negara importir sangat fluktuatif tiap tahunnya, faktor menurunnya ekspor kepiting Indonesia ke Amerika Serikat dikarenakan terdapat beberapa faktor diantaranya adalah faktor internal dan

eksternal. Faktor internal yang menyebabkan menurunnya ekspor kepiting ke Amerika Serikat diantaranya adalah kurangnya perhatian dari Pemerintah terhadap ekosistem dilaut, yang mana terjadi eksploitasi terhadap kepiting bertelur sehingga kepiting bertelur tidak bisa menghasilkan bibit-bibit baru. Nilai tukar rupiah memberikan dampak yang sangat signifikan terhadap permintaan ekspor kepiting bagi Negara pengimpor. Efek krisis global tersebut membuat harga rupiah melemah permintaan berkurang efek krisis global yang melumpuhkan Amerika Serikat juga memberikan dampak bagi Negara yang memiliki hubungan kerja sama dengan Amerika Serikat.

Penurunan ekspor kepiting Indonesia ke Amerika Serikat terlihat dari peningkatan penolakan ekspor kepiting Indonesia berdasarkan data dari *Food and Drugs Administration* (FDA, 2003) Amerika Serikat, pada periode Tahun 2002-2010 produk pangan Indonesia mengalami penolakan di negara tersebut sebanyak 2.608 kasus. Produk yang paling banyak ditolak adalah produk perikanan yaitu ikan, udang dan kepiting yang mencapai 80% dari keseluruhan kasus penolakan. produk kepiting dan rajungan Indonesia yang ditolak oleh USFDA disebabkan oleh adanya bakteri seperti *chloramphenicol* (171 kasus), *vetrudges* (138 kasus), *poisonous* (88 kasus) dan *filthy* (77 kasus). Kasus-kasus tersebut merupakan kasus yang berhubungan erat dengan keamanan pangan (*food safety*). Lebih lanjut kasus yang sering menimpa para produsen adalah adanya *chloramp*, *vetdruges*, *poisonous*, *filthy*, *unsafe add*, *unsafe col*, *salmonella*, *listeria*, *bacteria*, *nitrofuram*, *insanitary*, *misbranding* dan *off-odor*.

Tabel 3. Kasus Penolakan Ekspor Kepiting Indonesia Oleh USFDA

	Chloramph	Vet drugs	Poisonous	Filthy	Unsafe Add	Salmonella	Nitrofurans	Lacks Firm	MFR HACCP	Needs FCE	No Process
2002	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0
2003	0	2	0	1	0	0	0	1	1	1	1
2004	11	63	1	6	7	0	0	0	0	0	0
2005	1	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0
2006	22	0	14	0	6	1	0	0	0	0	0
2007	1	6	0	2	0	1	0	0	0	0	0
2008	7	2	0	6	0	1	0	0	0	0	0
2009	9	17	9	25	0	5	0	1	0	0	0
2010	27	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0
2011	8	4	8	2	1	0	0	1	0	0	0
2012	76	24	55	22	1	0	8	0	0	0	0
2013	9	15	0	1	0	0	0	0	0	0	0
Total	171	138	88	77	15	8	8	3	1	1	1

Penurunan ekspor kepiting ke pasar Amerika tidak hanya karena kasus penolakan dari USFDA namun menurut Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan terdapat beberapa masalah dari dalam negeri sendiri, mulai dari ketergantungan produksi rajungan dan kepiting dari hasil penangkapan alam mengakibatkan menurunnya jumlah populasi rajungan maupun kepiting sehingga berdampak pada volume ekspor kepiting Indonesia. Hal ini mendorong Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) untuk menerbitkan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan (PERMEN KP) No 1 Tahun 2015 tentang Penangkapan Lobster, Kepiting dan Rajungan. Upaya lain yang dilakukan oleh KKP adalah mendorong produksi rajungan, kepiting dari budidaya sehingga produksinya tidak hanya tergantung dari alam.

Salah satu Unit Pelaksana Teknis (UPT) di bawah Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya (DJPB) yaitu Balai Perikanan Budidaya Air Payau (BPBAP) Takalar telah mampu membenihkan komoditas rajungan dan kepiting. Benih rajungan dan kepiting yang diproduksi oleh BPBAP Takalar, selain digunakan untuk budidaya juga disediakan untuk melakukan *restocking* (penebaran kembali)

bibit kepiting di alam. Setiap dua tahun sekali, BPBAP Takalar melakukan penebaran minimal 100.000 ekor rajungan di habitat aslinya.

Kegiatan *restocking* ini bertujuan untuk meningkatkan jumlah populasi rajungan dan kepiting di alam sehingga dapat dimanfaatkan secara berkelanjutan dengan demikian, keberlangsungan komoditas rajungan dimasa mendatang akan tetap terjamin dan tetap menjadi komoditas unggulan untuk kegiatan ekspor.

Produk kepiting dan rajungan serta produk perikanan Indonesia juga sebaiknya memiliki sertifikat yang sesuai dengan tujuan ekspor, agar kepastian mendapatkan konsumen negara tujuan semakin tinggi. Akan tetapi sampai saat ini belum ada produk perikanan Indonesia yang mendapatkan sertifikat MSC (*Marine Stewardship Council*) persyaratan ini fokus pada isu lingkungan seperti *chain of custody* produk perikanan dan *fisheries management*. MSC merupakan sertifikat *ecolabel* Internasional dan mulai dipersyaratkan oleh beberapa negara *importir* di Amerika Serikat, Jepang dan Australia.

Proses penanganan daging kepiting menggunakan prinsip – prinsip penanganan suhu rendah (0 – 50C). Berdasarkan (SNI 01-4224-1996) daging kepiting umumnya dibagi menjadi 4 macam daging, yaitu :

- 1) *Jumbo lamp* dan *colossal* (daging putih) adalah dua daging dari capit.
- 2) *Sepesial* (daging putih) adalah daging yang terletak dibagian badan berupa serpihan.
- 3) *Clow meat* (daging coklat) adalah dari capit sampai kaki rajungan.
- 4) *Clow fingers* (daging coklat) adalah bagian pertama dari capit dan bagian capit yang dapat digerakkan

Bagian-bagian daging tersebut kemudian di simpan kedalam kaleng plastik dan disimpan dalam wadah yang diberi es. Mutu daging kepiting dapat dibedakan menjadi tiga tingkatan mutu yaitu :

- 1) Mutu I potongan daging (*lump Meat*) terdiri dari kaki-kaki dan sirip-sirip belakang, merupakan mutu yang baik.
- 2) Mutu II serpihan putih (*White/Flake*) terdiri dari sisa daging dari badan.
- 3) Mutu III daging capit berwarna gelap dan mutunya rendah

Pengalengan daging rajungan/kepiting menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6929.1-2002, kepiting kaleng secara pasteurisasi adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku kepiting segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut: perebusan dan pengambilan daging, pengisian dalam kaleng, penimbangan, penutupan kaleng, pasteurisasi, pendinginan dan pengemasan, selanjutnya disimpan pada suhu 00C – 50C. Selain menggunakan kaleng, penggunaan botol Jar (contohnya botol bekas selai) dapat digunakan sebagai wadah daging Rajungan/Kepiting.

Tahapan-tahapan proses pengalengan rajungan/kepiting menurut SNI 01-6929.3-2002 adalah sebagai berikut:

1. Tahap Penerimaan

Bahan baku harus disertai keterangan yang menyatakan bahwa bahan baku tidak berasal dari perairan yang tercemar. Bahan baku yang diterima diunit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutunya kemudian bahan baku ditangani secara hati-hati, cepat, cermat, bersih dengan suhu dingin maksimal 50C dan selanjutnya dilakukan penimbangan. Penggunaan es selalu menjadi penting dalam rangka menjaga suhu tetap dingin.

2. Sortasi /Pemilihan

Daging kepiting yang dihasilkan selanjutnya disortir menurut mutu dan jenis daging kemudian dilakukan pembersihan daging dari sisa-sisa kulit cangkang, filth dan lain-lain. Sortir harus dilakukan dengan cepat, cermat, dan saniter dengan suhu maks. 50C yang dilakukan sedemikian rupa sehingga es tidak bersentuhan langsung dengan daging.

3. Pengisian Dalam Kaleng

Daging yang telah bersih dimasukkan kedalam kaleng secara manual sesuai dengan jenis daging kemudian ditambahkan SAPP (*Sodium Acid Pyrophosphat*) dan ditimbang dengan timbangan.

4. Penutupan Kaleng

Kaleng yang telah berisi daging rajungan kemudian ditutup dengan menggunakan mesin penutup kaleng. Bahan pelumas yang digunakan pada mesin penutup kaleng harus menggunakan bahan pelumas yang “*food grade*” yaitu bahan pelumas yang dipersyaratkan untuk makanan. Penutupan kaleng harus dilakukan dengan hati-hati dan secara berkala dilakukan pemeriksaan terhadap lipatan kaleng.

5. Pelabelan dan Pemberian Kode

Setiap produk yang akan diperdagangkan harus diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan importir serta memberi keterangan.

6. Proses *Pasteurisasi*

Kaleng yang telah ditutup kemudian direbus dalam wadah perebusan dengan suhu 70 – 80 0C selama 115 menit – 180 menit tergantung ukuran kaleng.

Selama proses perebusan suhu dan waktu *pasteurisasi* harus selalu diamati.

7. Pendinginan

Kaleng yang telah mengalami *pasteurisasi* segera didinginkan dengan cara memasukkan kaleng kedalam hancuran es dan air pada suhu $\pm 00\text{C}$ selama 2 jam.

Air dan es yang digunakan harus mengandung residu chlorine 0,2 ppm.

8. Pengepakan

Kaleng yang telah dingin dikeluarkan dari es kemudian dimasukkan kedalam master karton sesuai dengan label. Penanganan dilakukan secara hati-hati dan teliti.

9. Penyimpanan

Penyimpanan daging rajungan dalam kaleng secara *pasteurisasi* harus dalam gudang dingin (*chilling room*) dengan suhu produk maksimal 50 C dengan fluktuasi suhu $\pm 20\text{C}$. Penataan produk dalam gudang dingin diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dingin dapat merata dan memudahkan pembongkaran.

Dengan pengolahan daging kepiting menjadi produk kaleng sesuai dengan standar Nasional menjadikan produk ekspor kepiting ini masih dapat bertahan dan memiliki permintaan yang besar dari Amerika meskipun disisi lain masih banyak beberapa penolakan atau standar mutu yang belum sesuai dengan peraturan yang dibuat oleh USFDA.

Tabel 3 Gap Penerapan Sistem HACCP Indonesia Terhadap Regulasi USFDA

No.	Kasus	Pelanggaran Sistem HACCP	Regulasi Indonesia	Regulasi USFDA
1.	Tidak dilakukan analisis bahaya terhadap toksin Clostridium botulinium, Salmonella dan Histamin	Prinsip 1	Tidak menetapkan jenis bahaya, hanya standar produk akhir (BSN 2006a).	Menetapkan jenis bahaya (FDA 2013b).
2.	Kesalahan dalam menetapkan titik kendali kritis terhadap suhu dan waktu	Prinsip 2	Tidak menetapkan titik kendali kritis (BSN 2006a).	Menetapkan titik kendali kritis (FDA 2013b)
3.	Kegagalan dalam mengidentifikasi batas kritis dekomposisi dan histamin	Prinsip 3	Tidak menetapkan batas kritis lulus uji (BSN 2006b).	Menetapkan batas kritis lulus uji bahan baku (FDA 2013b)
4.	Tidak melakukan pemantauan suhu dan waktu menggunakan alat terkalibrasi.	Prinsip 4	Hanya menetapkan suhu (BSN 2006c).	Menetapkan pemantauan suhu dan waktu (FDA 2013b).
5.	Tindakan korektif yang tidak tepat terhadap bahaya dekomposisi dan histamin.	Prinsip 5	Tidak menetapkan tindakan korektif (BSN 2006c).	Menetapkan tindakan korektif (FDA 2013b)
6.	Tindakan korektif tidak diterapkan dan tidak didokumentasikan.	Prinsip 6 dan 7	Tidak menetapkan dokumentasi tindakan korektif (BSN 2006c).	Menetapkan dokumentasi tindakan korektif (FDA 2013b).
7.	Ketidaksesuaian dalam penetapan pengambilan sampel	Metode pengambilan Sampel	Tidak menetapkan jumlah sampel (BSN 2006c).	Menetapkan jumlah sampel (FDA 2013b).

Sumber: Jurnal Standardisasi Perikanan Institut Pertanian Bogor, 2014

Adanya ketidak setaraan standar dan regulasi Indonesia dengan Amerika Serikat menimbulkan dampak penolakan produk perikanan Indonesia di negara tersebut banyak terjadi. Meskipun sudah diterapkan pengendalian mutu masih banyak terjadi kasus penolakan, hal tersebut menunjukkan bahwa pengendalian mutu dan pencapaian standar yang dilakukan Indonesia dengan yang diterapkan USFDA masih rendah.

Beberapa negara eksportir yang memasok kebutuhan kepiting di pasar Amerika dengan nilai per USD pada Tahun 2017 menurut *International Trade Statistics* adalah India yang menduduki peringkat pertama dalam memasok kebutuhan kepiting di pasar Amerika dengan nilai 2,037,537 yang dapat mengalahkan beberapa negara pesaing lainnya seperti Kanada dengan nilai ekspor kepiting 1,524,671, Indonesia berada di peringkat ketiga dengan nilai ekspor 963,689 meskipun Indonesia mempunyai perairan yang luas namun belum bisa menjadi yang pertama meskipun dalam pangsa pasarnya dapat mencapai 31%. Setelah itu beberapa negara pemasok kepiting lainnya yaitu Ekuador dengan nilai ekspor 576,757 diikuti dengan Thailand sebesar 421,001.

Selain daya saing faktor-faktor yang mempengaruhi kegiatan ekspor kepiting Indonesia juga menjadi penentu seberapa besar Indonesia mampu mengekspor komoditas kepiting di pasar Amerika dengan faktor-faktor yang ada. Faktor-faktor yang umumnya dapat mempengaruhi laju ekspor adalah GDP, harga produk di negara importir, nilai tukar rupiah terhadap dollar dan tingkat inflasi.

Oleh karena itu penelitian mengenai daya saing dan faktor-faktor yang mempengaruhi ekspor kepiting Indonesia perlu dilakukan untuk mengetahui posisi bersaing Indonesia dengan negara pesaing seperti India, Kanada, Ekuador

dan Thailand dalam ekspor kepiting di pasar Amerika dengan banyaknya kasus penolakan dan hambatan terhadap komoditas kepiting ekspor dari Indonesia.

1.2 Rumusan Masalah

Daya saing merupakan kemampuan suatu produsen untuk memproduksi suatu komoditas dengan biaya yang cukup rendah sehingga harga-harga yang terjadi di pasar kegiatan tersebut menguntungkan. Dalam perdagangan Internasional, daya saing suatu komoditas dapat dilihat dari keunggulan kompetitifnya (*competitive advantage*) dan keunggulan komparatifnya (*comparative advantage*). Negara yang berdaya saing tinggi akan mendapatkan keuntungan yang optimal dari perdagangan internasional, sedangkan untuk negara yang berdaya saing rendah akan sulit mendapatkan keuntungan yang optimal dalam perdagangan Internasional dan hanya cenderung menjadi pasar saja bagi negara lain (Saptanto, 2011).

Indonesia termasuk 10 besar negara eksportir kepiting di dunia dan mempunyai banyak potensi besar dari luasnya laut, akan tetapi ekspor kepiting per tahunnya cenderung mengalami fluktuasi di pasar Internasional. Pada periode 2012 – 2017 ekspor kepiting tumbuh 0,67% per tahun, sedangkan nilai ekspor tumbuh 6,06% per tahun dan komoditas kepiting menyumbang devisa negara sebesar USD 0,0552 miliar (Kementerian Kelautan Perikanan, 2018).

Indonesia telah menguasai pangsa pasar kepiting di Amerika Serikat dengan pangsa pasar 31% (Badan Pusat Statistik, 2018). Potensi yang cukup besar tersebut dapat menentukan keunggulan dan kemampuan yang dimiliki komoditas kepiting Indonesia dalam menghadapi perdagangan internasional. Meskipun Indonesia dapat menguasai pangsa pasar sebesar 31% menurut penelitian yang

dilakukan oleh Lastri (2016) tentang Faktor Menurunnya Ekspor Kepiting Indonesia ke Amerika Serikat, mengatakan bahwa terdapat penurunan ekspor kepiting Indonesia ke Amerika Serikat terlihat dari peningkatan penolakan ekspor kepiting Indonesia berdasarkan data dari *Food and Drugs Administration* (FDA) Amerika Serikat, pada periode Tahun 2002-2010 produk pangan Indonesia mengalami penolakan di negara tersebut sebanyak 2.608 kasus. Produk yang paling banyak ditolak adalah produk perikanan yaitu ikan, udang dan kepiting yang mencapai 80% dari keseluruhan kasus penolakan. Berdasarkan hal tersebut rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana posisi daya saing ekspor komoditas kepiting Indonesia di pasar Amerika?
2. Apa faktor-faktor yang mempengaruhi ekspor komoditas kepiting Indonesia di pasar Amerika?
3. Bagaimana strategi untuk meningkatkan daya saing ekspor komoditas kepiting Indonesia di pasar Amerika?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi posisi daya saing ekspor komoditas kepiting Indonesia di pasar Amerika
2. Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi ekspor komoditas kepiting Indonesia di pasar Amerika
3. Merumuskan strategi peningkatan daya saing ekspor komoditas kepiting Indonesia di pasar Amerika

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini dapat bermanfaat dalam memberikan informasi tentang daya saing ekspor komoditas kepiting Indonesia. Adapun secara khusus, kegunaan penelitian ini dapat memberikan manfaat kepada:

1. Para pelaku ekonomi dan para pengambil kebijakan sebagai upaya untuk merekomendasikan konsep pengembangan daya saing komoditas kepiting di pasar Amerika.
2. Masyarakat akademik, penelitian ini dapat menjadi sarana pembelajaran dalam menganalisis daya saing komoditas kepiting Indonesia di pasar Amerika
3. Penelitian ini juga diharapkan bermanfaat sebagai rujukan dalam penelitian-penelitian yang lebih mendalam mengenai ekspor komoditas kepiting Indonesia dimasa yang akan datang serta dapat membantu merumuskan kebijakan yang sesuai untuk meningkatkan daya saing ekspor komoditas kepiting Indonesia di pasar dunia khususnya di pasar Amerika

1.5 Batasan Penelitian

Batasan penelitian untuk mencapai tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Lokasi yang diteliti adalah Negara Indonesia dipilih karena Indonesia memiliki perairan yang luas namun masih belum dapat menjadi negara peringkat pertama dalam hal ekspor kepiting di pasar Amerika dan masih kalah dengan negara India juga Kanada untuk hal ekspor kepiting di pasar Amerika

2. Data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan data *time series* dari Tahun 2001-2017
3. Fokus dalam penelitian ini adalah:
 - a) Daya saing kepiting Indonesia di pasar Amerika
 - b) Faktor-faktor yang mempengaruhi ekspor komoditas kepiting Indonesia di pasar Amerika. Faktor-faktor yang dimaksud adalah:
 - 1) GDP (*Gross Domestic Product*) perkapita Amerika,
 - 2) Nilai tukar rupiah terhadap dollar
 - 3) Harga kepiting ekspor Indonesia (FOB),
 - 4) Jumlah penduduk Amerika dan volume ekspor kepiting Indonesia.
 - c) Kasus penolakan ekspor komoditas kepiting Indonesia di pasar Amerika

Tujuan dari batasan digunakan untuk ruang lingkup masalah atau upaya membatasi ruang lingkup masalah yang terlalu luas atau lebar sehingga penelitian itu lebih bisa fokus untuk dilakukan.