

WAKATOBI HADIRKAN PRODUK UNGGULAN IKAN TUNA DI ITIBF KKP 2024



Sumber gambar: <https://sultra.antaranews.com/berita/462339/wakatobi-hadirkan-produk-unggulan-ikan-tuna-di-itibf-kkp-2024>

Isi Berita:

Kendari (ANTARA) - Pemerintah Kabupaten (Pemkab) Wakatobi menghadirkan produk unggulan ikan tuna asal Wakatobi pada Indonesia Tuna Investment and Business Forum (ITBF) 2024 yang digelar oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) dalam rangka penguatan daya saing komoditas tuna di pasar global.

Bupati Wakatobi Haliana saat dihubungi, Rabu, mengatakan produk-produk tuna Wakatobi diujakan di kegiatan yang mengusung tema "Empowering Blue Economy Through Sustainable Indonesia Tuna" tersebut untuk memenuhi undangan khusus dari KKP RI, untuk mempromosikan produk tuna melalui stand Wakaobi Tuna Product Center di JW Marriot Hotel Surabaya. "Sesuai data dari Dinas Perikanan Kabupaten Wakatobi, potensi produksi perikanan tangkap, khususnya pelagis sangat tinggi," kata Haliana.

Dia menyebutkan bahwa pada 2023, produk perikanan tangkap sekitar 22.856 ton, dan didominasi oleh jenis ikan pelagis, yakni tuna dengan produksi 4.879 ton, tongkol 2.695 ton, dan ikan cakalang sebanyak 144 ton. Haliana menjelaskan bahwa dalam kegiatan KKP RI tersebut, pihaknya menampilkan produk olahan tuna segar, seperti tuna loin beku, bakso tuna, abon tuna, dan sambal tuna dari perwakilan UPI Wakatobi, yang sehat dan enak, serta telah memiliki sertifikat kelayakan pengolahan (SKP/GMP). "Produk-produk tersebut akan ditampilkan di acara forum bisnis untuk dipromosikan di para peserta forum tersebut," jelasnya.

Dia menyampaikan bahwa dalam kesempatan tersebut juga turut diikuti oleh perwakilan UPI Koperasi Padalleang Sama Wakatobi yang memproduksi olahan tuna loin segar dan beku yang telah memiliki SKP/GMP.

Haliana mengungkapkan bahwa saat ini Pemkab Wakatobi terus mendorong program pendampingan kepada para pelaku usaha perikanan, khususnya ikan pelagis. Pemkab juga berkomitmen untuk melakukan scale up produk hingga bisa melakukan ekspor Produk Tuna dari Wakatobi sehingga nilai produksi lebih tinggi. "Kesempatan ini menjadi peluang UPI Wakatobi untuk menjalin hubungan bisnis sehingga bisa memudahkan pemasaran produk perikanan tuna Wakatobi. Selain itu kami juga akan mendorong ecolabelling MSC untuk beberapa UPI yang telah memiliki Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP/GMP)," ungkap Haliana.

Ia menuturkan bahwa Pemkab Wakatobi juga terus membuka peluang kerja sama atau partnership dalam forum kegiatan ITBF KKP RI tersebut. Haliana berharap ada investor dalam sektor perikanan, terutama Industri perikanan tuna di Indonesia yang dapat mengeksport produk tuna langsung dari Kabupaten Wakatobi. "Tentunya Pemda Wakatobi selalu mendukung pengelolaan perikanan berkelanjutan di Indonesia," kata Haliana.

Sumber Berita:

1. <https://sultra.antaranews.com/berita/462339/wakatobi-hadirkan-produk-unggulan-ikan-tuna-di-itibf-kkp-2024>, "Wakatobi Hadirkan Produk Unggulan Ikan Tuna di ITIBF KKP 2024", tanggal 26 Juni 2024.
2. <https://kendaripos.fajar.co.id/2024/06/26/produk-perikanan-wakatobi-dipamerkan-di-itibf/>, "Produk Perikanan Wakatobi Dipamerkan di ITIBF", tanggal 26 Juni 2024.

Catatan:

- Perikanan dan kelautan merupakan sektor unggulan daerah Kabupaten Wakatobi, selain pariwisata. Pengembangan kegiatan perikanan dan kelautan merupakan bagian dari visi pemerintah Kabupaten Wakatobi yang berbasis pada potensi sumberdaya wilayah kepulauan dan karakteristik wilayah.
- Terkait hal diatas diatur pada:
Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi Undang-Undang pada:

- a. Pasal 2 yang menyatakan bahwa “Pengelolaan perikanan dilakukan berdasarkan asas manfaat, keadilan, kemitraan, pemerataan, keterpaduan, keterbukaan, efisiensi, dan kelestarian yang berkelanjutan.”; dan
- b. Pasal 6 ayat (1) yang menyatakan bahwa “Pengelolaan perikanan dalam wilayah pengelolaan perikanan Republik Indonesia dilakukan untuk tercapainya manfaat yang optimal dan berkelanjutan, serta terjaminnya kelestarian sumber daya ikan.”