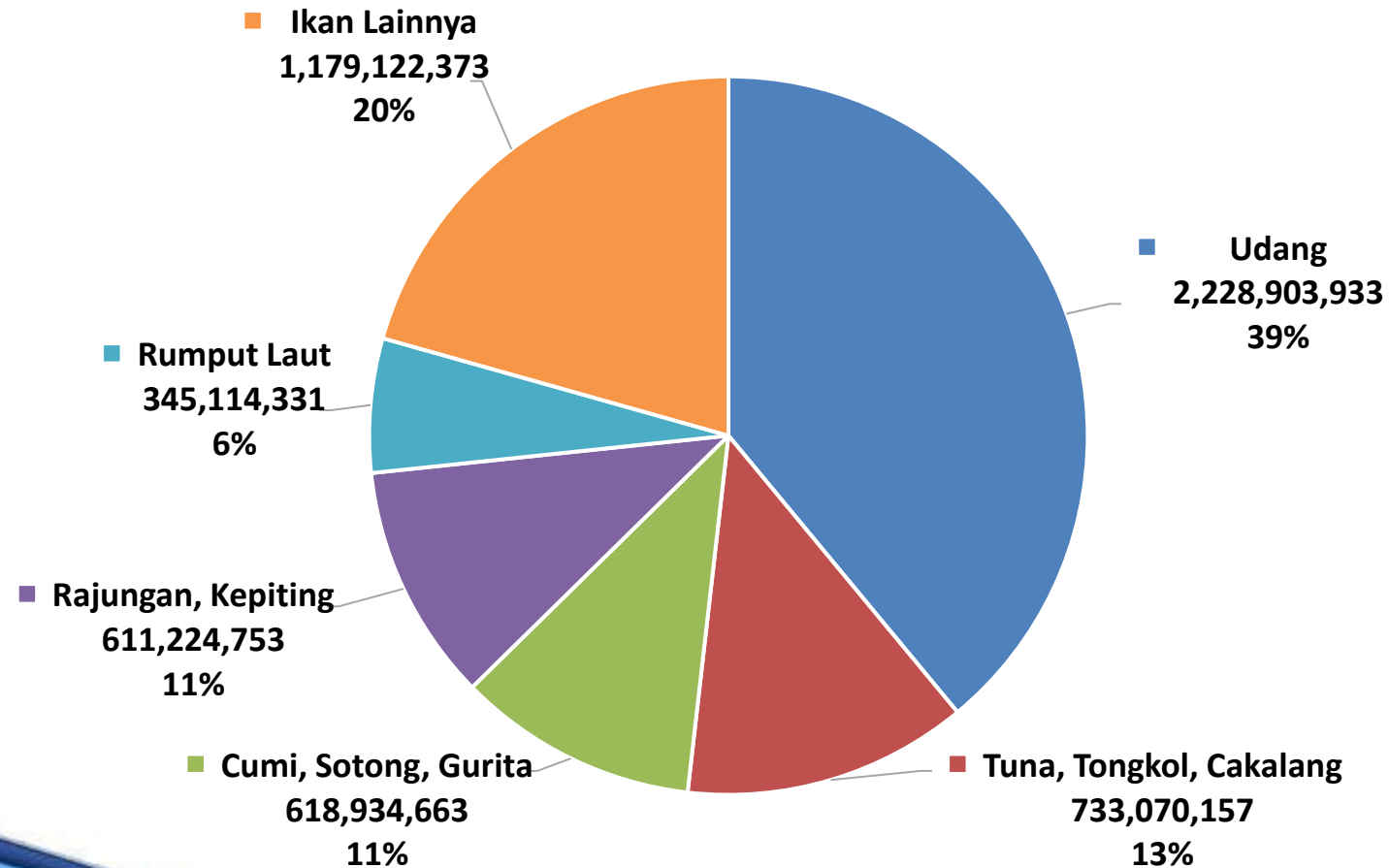




Ir. Budhi Wibowo
Ketua Umum

TREND PERKEMBANGAN PASAR PRODUK OLAHAN PERIKANAN

Ekspor Produk Perikanan 2021 (Value USD)



Total
5.716.370.211 USD



Indonesia Destination Export by Countries 2021
Value (Million USD)
Total : 5.718,83 Million USD

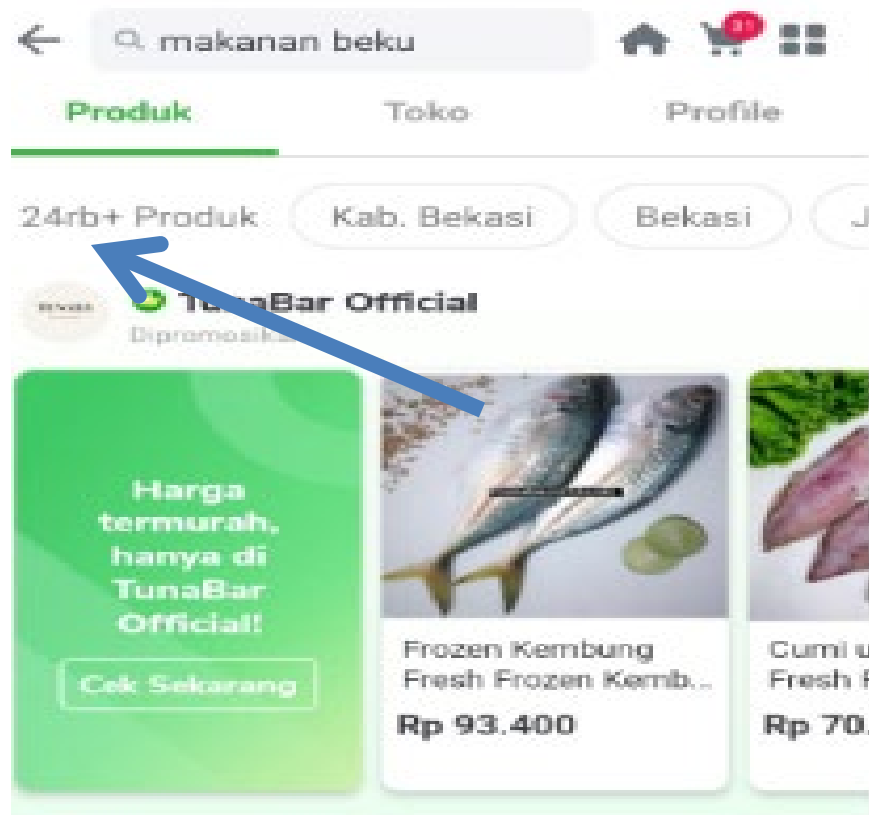


Indonesia Destination Export by Countries 2021
Volume (Thousand Ton)
Total : 1.221,90 Thousand Ton

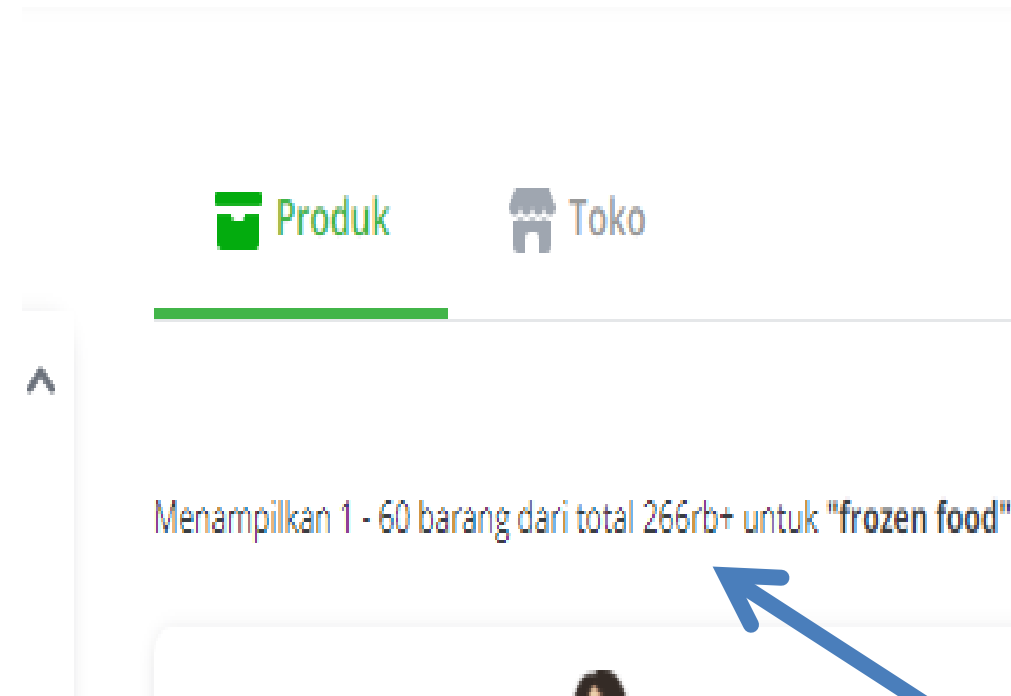
Update Kondisi Pasar Terkini :

- Pasar untuk food service : Restoran, kafe, katering turun sangat tajam (turun sekitar 80 % pada awal pandemic), saat ini sudah sedikit membaik turunnya menjadi sekitar 30 % dibandingkan sebelum pandemic.
- Pasar untuk ritel (konsumen akhir) lewat retailer besar (modern market), retailer kecil, penjualan online tumbuh pesat
- Permintaan produk - produk olahan value added terutama siap saji dan siap masak (ready to eat/ ready to cooked) meningkat dengan pesat.

Perjualan produk frozen food secara online tumbuh amat pesat
(salah satu marketplace tumbuh 10x lipat 2 tahun)



JUNI 2020



MARET 2022

UPI (Unit Pengolahan Ikan) yang mampu bertahan dan bisa berkembang dalam masa pandemi Covid19 adalah UPI yang mampu melakukan “*switching*” dari pasar *food service*, memperbanyak penjualan ke pasar ritel terutama produk value added (ready to cooked/ready to eat)

Ekspor Perikanan 2019 - 2020

(UPI udang lebih siap melakukan *switching* pasar)

No	Komoditas	Volume (Ton)		Pertumbuhan %	Value (USD 000)		Pertumbuhan %
		2019	2020		2019	2020	
1	Udang	207.703	239.282	15%	1.719.172	2.040.184	19%
2	Non Udang	976.494,03	1.023.565,29	5%	3.216.794	3.165.569	-2%
	Total	1.184.197,03	1.262.847,29	7%	4.935.966	5.205.753	5%

Contoh perubahan produk & packaging untuk memenuhi kebutuhan pasar ritel



produk2 ready to cooked (olahan udang)



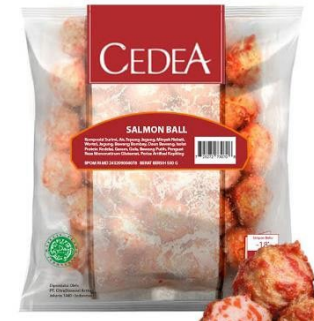
Breaded Shrimps



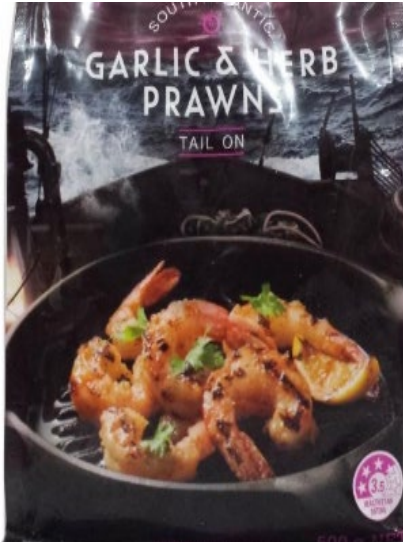
Produk2 ready to cooked (olahan ikan)



Produk2 ready to cooked (olahan surimi/surimi based product)



Produk2 value added berbahan baku ikan budidaya di pasar Internasional



Thailand value added product



ready to cooked/ ready to eat Untuk pasar domestik

Harga bahan baku ikan tidak jauh berbeda dengan harga daging ayam (RP. 50000/ Kg), misalnya ikan patin, bandeng, lele, banyar/kembung, surimi dll

Untuk pasar menengah ke atas (selevel dengan daging sapi) → Udang, baramundi, cobia , thilapia dll

Produk2 ikan budidaya untuk pasar ritel domestik



LELE FILLET



LELE



GURAMI



BANDENG

Bisa diberi bumbu/ marinated

- kabayaki
- lada hitam
- teriyaki
- bumbu kuning
- Korean BBQ
- dll

International market has demanded stronger requirements on these 3 aspects from time to time:

- *Food safety*
- *Traceability*
- *Sustainability*



Food Safety

Standar kualitas yang diminta buyer semakin Tinggi

Negara pembeli semakin ketat berkaitan dengan SPS (Sanitary & Phytosanitary)

Traceability

One step up one step down → End to End traceability

Sustainability

- Tidak hanya mempermasalahkan kerusakan lingkungan saja
- Daya dukung alam
- Efisiensi sumber daya alam
- Perdagangan karbon
- DLL

Sustainability untuk pasar domestik produk perikanan

Pembeli di pasar domestik belum terlalu menganggap penting isu sustainability

Pembeli lebih concern kepada Harga & Quality

Perlu dibuat sistem penjaminan/Labeling yang menjamin QUALITY & SUSTAINABILITY produk perikanan

<http://ap5i-indonesia-seafood.com>

email: wibowobudhi@gmail.com

Phone/WA: +62811321573



AP5I
INDONESIAN FISHERY PRODUCERS
PROCESSING & MARKETING ASSOCIATION

To Build Indonesian
Fishery Products
Processing Industry That
Can Compete and Thrive
In The Global Marketplace



 OUR MEMBERS ▾ ABOUT US STRUCTURE NEWS OTHERS ▾ CONTACT US LOGIN 



Selamat Atas Dilantiknya
Bapak Ir. Sakti Wahyu Trenggono, M.M.
Sebagai
Menteri Kelautan dan Perikanan
Republik Indonesia



ASOSIASI PRODUSEN PENGOLAHAN &
PEMASARAN PRODUK PERIKANAN INDONESIA

Advertising

Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia

📅 30 Desember 2020 👤 admin 💬 0



Shrimp

📅 28 Januari 2016 💬 0



Canning

📅 28 Januari 2016 💬 0



Fish

📅 28 Januari 2016 💬 0



Froleg

📅 28 Januari 2016 💬 0



Trading

📅 28 Januari 2016 💬 0



Lab & Equipment

📅 7 Januari 2016 💬 0