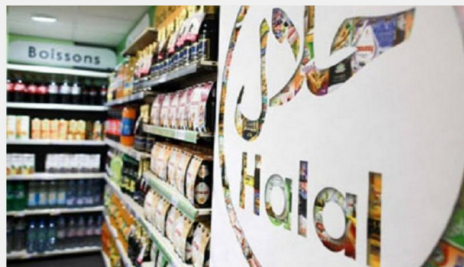


Jadikan Indonesia Produsen Produk Halal Dunia, Kemendag Usung Konsep Food Safety

Tanggal : Kamis , 29 Oktober 2020
Media : inews.id
Halaman : -
Wartawan : Suparjo Ramalan
Muatan Berita : Netral
Narasumber : Olvy Andrianita (*Direktur Fasilitas Ekspor dan Impor Kemendag*)
Rubrik : Bisnis
Topik :

Jadikan Indonesia Produsen Produk Halal Dunia, Kemendag Usung Konsep Food Safety

Suparjo Ramalan · Kamis, 29 Oktober 2020 · 20:19 WIB



Kementerian Perdagangan (Kemendag) membidik produk halal dalam negeri menjadi produsen halal kelas dunia. (Foto: Sindonews)

JAKARTA, iNews.id - Kementerian Perdagangan (Kemendag) membidik produk halal dalam negeri menjadi produsen halal kelas dunia. Salah satu upaya yang dilakukan pemerintah adalah mengemas produk halal konsep food safety.

Direktur Pengembangan Produk Ekspor Kementerian Perdagangan Olvy Andrianita mengatakan, produk halal Indonesia mengacu pada nilai tambah dengan konsep food safety dan kehalalannya.

Sifatnya food safety sendiri adalah kepastian produk tidak membahayakan konsumen ketika disiapkan dan dikonsumsi sesuai dengan kegunaannya. Baik dari proses pengolahan hingga rantai makanan, seperti pembelian dan penyajian.

Olvy menegaskan, kebutuhan produk halal semakin meningkat dan variatif. Ini tidak saja berkembang di negara-negara Organisasi Kerja Sama Islam (OKI), tapi juga dan non negara OKI.

"Misalnya, ketika ingin produksi produk halal, Kemendag dan pelaku bisnis ingin fokus pada pasar yang dibikin ke OKI dan non OKI. Yang negara non OKI seperti turis dan imigran butuh produk halal. Ini peluang yang harus diambil," ujar Olvy dalam Webinar, Business Coaching Series, ISEF Indonesia, Jakarta, Kamis (29/10/2020).

Dorongan kuat pemerintah untuk menggejot produk halal dalam negeri, juga dilakukan dengan membuat program peningkatan daya saing. Di mana, salah satu tujuannya adalah memperkuat branding produk halal Indonesia. "Kita juga adakan trade expo. Jadi banyak yang dilakukan Kemendag," katanya.

Sebelumnya, Menteri Perdagangan (Mendag) Agus Suparmanto mencatat, ada delapan strategi pemerintah untuk meningkatkan ekspor produk halal di sejumlah negara. Delapan strategi tersebut dengan menggabungkan berbagai instrumen pemerintah yang tersedia saat ini.

Agus pun merinci kedelapan strategi yang sudah disusun tersebut antara lain, pertama, fokus produktif dan pasar. Di mana, produk halal akan diprioritaskan bagi sektor makanan dan minuman. Lalu, kosmetik, obat-obatan, travel, finance, fashion, media, healthcare, dan pendidikan.

Kedua, relaksasi bahan baku impor untuk industri tujuan ekspor. Ketiga, peningkatan daya saing produk melalui Indonesia Design Development Center (IDDC) dibawah Ditjen PEN Kemendag.

Keempat, penguatan akses pasar. Diantaranya melalui pameran Trade Expo Indonesia Virtua Exhibition pada 10-16 November mendatang, World Dubai Expo pada Oktober 2021- Maret 2022, dan pemanfaatan fasilitas FTA, CEPA, EPA, serta PTA.

Kelima, Optimalisasi E-commerce menyusul kian meningkatnya pemanfaatan digitalisasi di berbagai negara. Keenam, optimalisasi UKM berorientasi ekspor. Ketujuh, peningkatan ekspor di Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) dan Pos Lintas Batas Negara (PLN). Kedelapan, optimalisasi sistem resi gudang untuk komoditas ekspor.

Untuk mendukung langkah-langkah tersebut, pemerintah akan akan memanfaatkan instrumen kebijakan seperti kebijakan relaksasi ekspor dan impor untuk produk halal tujuan ekspor. Serta, mengunakan akses pasar produk halal Indonesia di pasar luar negeri dengan menggunakan sarana atau pun komunikasi mitra neraca perdagangan Indonesia di 31 negara dan 46 tempat.

"Kami juga memiliki berbagai program untuk menguatkan pelaku usaha ekspor produk halal. Salah satu langkah konkrit yang kami laksanakan adalah turut serta dalam memfasilitasi penyelenggara sertifikasi halal bagi UMKM. Ini merupakan kerja sama antara kementerian perdagangan dengan lintas instansi yakni kementerian dan lembaga yang turut serta dalam kegiatan ini, di antaranya Kementerian Perindustrian, Kementerian BUMN, serta Komite Nasional dan Keuangan Syariah," kata Mendag.

Editor : Dani Dahwilani