

10 Tahun: Budidaya Ikan Tilapia Regal Springs di Danau Toba Masih Menjadi Pemegang Sertifikasi ASC

Karmel - SUMUT.JURNALNASIONAL.CO.ID

Aug 16, 2022 - 00:31



JAKARTA -Budidaya ikan tilapia Regal Springs Indonesia di Danau Toba Provinsi Sumatera Utara menjadi tempat pembudidaya ikan pertama di dunia yang mendapatkan sertifikat Aquaculture Stewardship Council (ASC)

Dalam satu dekade berselang, lebih dari 1.700 pembudidaya ikan diseluruh dunia telah memenuhi standar ASC dan turut serta mendapatkan sertifikat ASC.

Dengan produksi 2,5 juta ton seafood dan rumput laut setiap tahunnya, pembudidaya ikan ini mencerminkan transformasi yang penting dari tanggung jawab sosial dan lingkungan oleh para pelaku industri akuakultur.

Hingga saat ini, budidaya ikan Tilapia Regal Springs di Danau Toba masih menjadi pemegang sertifikasi ASC, begitu pula dengan tempat budidaya ikan mereka yang lain di Honduras dan Meksiko.

"Di Regal Springs, kami sangat bangga telah menjadi pionir dan tentu saja kami memperluas sertifikasi yang telah dimulai di Indonesia ke Honduras dan Meksiko," kata Managing Director Regal Springs untuk Eropa, Petra Weigl dalam keterangan tertulisnya, Senin 15 Agustus 2022

Managing Director Regal Springs Indonesia, Rudolf Hoeffelman menambahkan, sertifikasi ASC telah memberikan perusahaan banyak manfaat. Di antaranya data yang terorganisir dengan baik, yang perusahaan bagikan secara transparan pada audit dan laporan ASC; peningkatan ketertelusuran, mulai dari pemberian pakan hingga panen, Standar Pemberian Pakan ASC mendatang akan semakin meningkatkan sumber pakan di budidaya kami; dan peningkatan yang berkelanjutan atas tanggung jawab sosial baik bagi internal dan pihak eksternal.

"Secara keseluruhan, sertifikasi ASC telah membantu kami mengomunikasikan keberlangsungan bisnis dan praktik baik kami kepada para pemangku kepentingan serta pelanggan dengan cara yang jelas dan terorganisir," kata Rudolf.

Sertifikasi bagi budidaya ikan Tilapia Regal Springs diberikan selang dua tahun setelah pendirian ASC. Saat itu, hanya ada dua jenis budidaya yang dapat tersertifikasi ASC - Tilapia dan Pangasius. Per 2022, sudah ada standar ASC untuk 11 kelompok spesies, yang artinya pembudidaya yang memanen spesies ini bisa mengikuti sertifikasi ASC. Kelompok spesies ini adalah abalon; bivalvia (kerang, remis, tiram, simping); ikan pipih; trout air tawar, pangasius; salmon; kakap laut, bawal laut, dan meagre; seriola dan kobia; udang; tilapia; dan ikan tropis bersirip. Terdapat juga standar gabungan ASC-MSC untuk seluruh jenis rumput laut.

CEO ASC, Chris Ninnnes mengatakan setiap perjalanan dimulai dengan satu langkah pertama. Hari ini, 15 Agustus, adalah batu loncatan penting bagi perjalanan kami dalam mengubah industri akuakultur. Budidaya ikan pertama di Indonesia yang tersertifikasi pada 2012 ini telah memberikan efek beruntun kepada seluruh pemangku kepentingan dari produsen dan pembudidaya pada pasar di seluruh dunia.

"Kami gembira melihat perubahan menuju budidaya akuakultur yang lebih bertanggung jawab dan hal ini memperkuat komitmen kami untuk memberikan dampak yang lebih besar lagi untuk 10 tahun berikutnya," ucap Chris

Pelindung Ekosistem, Karena budidaya ikan Tilapia Regal Springs berada di Danau Toba, danau vulkanik terbesar di dunia, maka memastikan adanya ekosistem yang sehat dan bersih menjadi sangat penting bagi produksi ikan mereka. Danau ini memiliki luas lebih dari 1.100 kilometer persegi dengan kedalaman hampir 500 meter.

Air yang bersih dan dalam menjadi kunci bagi kesehatan komunitas lokal, kesehatan keanekaragaman hayati, dan kesehatan ikan Tilapia. Regal Springs menyadari hal itu dan sangat memperhatikan perlindungan ekosistem air tawar yang menakjubkan di Danau Toba.

"Kami menggunakan keramba jaring apung yang memiliki dampak sangat kecil bagi lingkungan alami danau. Kami juga terus memonitor kualitas air untuk memastikan tetap kaya akan oksigen dan tidak terganggu akibat aktivitas budidaya. Air yang baik berpengaruh langsung terhadap kualitas ikan Tilapia Regal Springs, membuat ikan-ikan kuat dan sehat, dan kami memastikan untuk benar-benar meninggalkan penggunaan zat aditif," kata Lake Manager Regal Springs Indonesia, Friska Saragih.

Regal Springs menganut kebijakan nol limbah (zero waste) atau 'whole fish'. Hanya sekitar sepertiga dari ikan Tilapia yang digunakan untuk potongan fillet atau loin yang dijual di toko-toko. Sisa dari ikan - kulit, sisik, tulang, jantung dan lainnya - digunakan untuk industri lain.

Ikan Tilapia dari Danau Toba berkontribusi dalam produksi suplemen makanan, farmasi, kosmetik, pupuk dan bahkan fesyen (dalam bentuk produk kulit ikan tilapia). Regal Springs juga menggunakan minyak ikan tilapia sebagai bahan bakar hayati (biofuel) yang menggerakkan truk dan mesin-mesin lainnya.

Berkolaborasi dengan komunitas masyarakat Sebagai salah satu perusahaan terbesar di wilayah Danau Toba, Regal Springs mempekerjakan sekitar 500 orang warga setempat. Sertifikasi ASC mengharuskan Regal Springs tidak hanya memiliki kriteria lingkungan yang baik, tetapi juga standar tanggung jawab sosial yang kuat, pemenuhan standar keamanan dan kesehatan, pembentukan serikat pekerja, kolaborasi dengan komunitas lokal, dan banyak lagi.

Termasuk dalam komitmen kesejahteraan sosial Regal Springs adalah menyediakan asuransi kesehatan, begitu juga kerjasama dengan klinik kesehatan setempat untuk melayani kesehatan karyawan dan keluarganya.

Regal Springs juga memberikan dukungan untuk guru honorer, fasilitas pendidikan di sekolah-sekolah, pemberian makanan tambahan untuk anak usia dini & ibu hamil sebagai salah satu program perusahaan bagi masyarakat.

Tilapia yang sehat dan lezat Tilapia adalah ikan dengan banyak sekali manfaatnya bagi kesehatan dan lingkungan. Tinggi protein namun rendah kalori. Tilapia adalah sumber asam lemak omega yang baik, mengandung lebih banyak omega-3 per porsi dibanding sapi, ayam, babi, dan daging peternakan darat lainnya. Tilapia juga kaya akan nutrisi - vitamin, B12, C dan E, serta kalsium, magnesium, potasium, fosfor, selenium, niacin, folat, dan banyak lagi.

Tilapia juga merupakan ikan rendah merkuri yang serbaguna dan mudah dimasak, dengan cita rasa lembut yang akan disukai oleh mereka dengan indera pencicip sensitif

Sebagai penghormatan terhadap budidaya ikan yang bertanggung jawab, cobalah perhatikan produk Tilapia berlabel ASC di supermarket terdekat anda, dan lihatlah apakah itu berasal dari Regal Springs?