



Ulasan Laporan Survei¹
Peringkat Industri Pengalengan Tuna di Indonesia dan Filipina Tahun 2015
Laporan Diluncurkan di Jakarta, 21 September 2015

Pendahuluan

Konsumen memilih produk tuna dalam kaleng berdasarkan merek atau label dan cenderung akan mengaitkan produk tersebut dengan reputasi perusahaan yang memproduksi dan mendistribusikan produk tersebut. Sayangnya, kebanyakan merek memberikan informasi yang sangat sedikit kepada para konsumen tentang jenis dan bagaimana ikan tersebut ditangkap dan berasal.

Kebenaran yang menyedihkan adalah bahwa banyak dari perusahaan ini tidak sepenuhnya memiliki kendali dalam rantai suplainya dan tidak dapat menelusuri secara akurat tuna dari kapal penangkap ikan ke pengalengan ke konsumen. Tanpa informasi tersebut, bagaimana mungkin para konsumen mendapatkan dan membuat pilihan tepat untuk mendukung perikanan tuna yang berkelanjutan?

Perjalanan ikan tuna dari laut ke kaleng sejauh ini merupakan suatu proses yang kurang transparan, dan sering penuh dengan praktek penangkapan ikan dan ketenagakerjaan yang tidak bertanggung jawab.

Untungnya upaya perubahan dalam beberapa tahun terakhir sudah dimulai. Sejumlah supermarket dan pemilik merek-tuna yang dipasarkan di Kanada^{2&3}, Inggris⁴, Australia⁵, dan Amerika Serikat⁶ menyadari bahwa ikan tuna keberadaannya sudah tidak banyak lagi di laut dan mereka berusaha menjadi bagian dari solusi untuk memberikan pilihan lebih bijak kepada konsumen.

Sejumlah konsumen semakin bersikeras untuk hanya membeli ikan tuna dari kapal-kapal yang menangkap ikan secara bertanggung jawab dan tidak perlu membunuh mahluk laut lainnya⁷ yang tidak menjadi target penangkapan. Sebagai tanggapan terhadap desakan publik, kapal-kapal penangkap ikan telah mengubah standarnya untuk melayani kebutuhan konsumen akhir, yang merupakan para pembeli di supermarket. Sejumlah pemilik merek tuna dalam kaleng telah mendengarkan konsumen mereka dan mulai menjalankan kebijakan-kebijakan penangkapan yang lebih bertanggungjawab.

¹ Disiapkan sebagai handout bagi media/jurnalis.

² Merek di Kanada: Raincoast Trading dan Wild Planet

<http://www.greenpeace.org/canada/en/campaigns/ocean/Tuna/Get-involved/2013-canned-tuna-sustainability-ranking/>

³ Supermarket di Kanada: Safeway dan Loblaw

<http://www.greenpeace.org/canada/en/campaigns/ocean/Seafood/Get-involved/2014-supermarket-ranking/>

⁴ Merek di Inggris: Sainsbury's dan The Cooperative

<http://www.greenpeace.org.uk/blog/oceans/win-bin-our-2014-tuna-league-table-20140228>

⁵ Merek di Australia: Fish 4 Ever dan Safcol

<http://www.greenpeace.org/australia/en/what-we-do/oceans/Take-action/canned-tuna-guide/>

⁶ Merek di Amerika Serikat: Wild Planet dan American Tuna

<http://www.greenpeace.org/usa/oceans/tuna-guide/>

⁷ Hiu, penyu, mamalia laut, burung laut dan ikan tuna dengan ukuran belum laik tangkap (*juvenile tunas*).

Sebagai cara untuk menghapuskan penangkapan ikan secara ilegal dari rantai suplainya, beberapa perusahaan juga mengurangi ikan yang berasal dari hasil penangkapan ikan di dasar laut-dalam dan menolak ikan dari proses alih muat di tengah laut. Praktek alih muat di laut memungkinkan "pencucian" hasil dari pencurian ikan, yaitu suatu praktek dimana penangkapan ikan tuna secara ilegal dapat disembunyikan dan dibaurkan dengan ikan tuna yang ditangkap secara legal.

Lantas bagaimana dengan kondisi industri pengalengan tuna di Asia Tenggara? Apakah juga telah menerapkan prinsip kebijakan rantai suplai yang ketat dan bisa ditelusuri secara terbuka dan dapat diakses oleh publik?

Keterlacakan⁸ pada rantai suplai tuna seringkali dikompromikan di industri pengalengan. Tanpa adanya catatan yang seksama dan transparan yang disimpan dan penerapan protokol ketelitian yang dipatuhi, pengalengan dapat dengan mudah menggabungkan berbagai kandungan dan spesies tuna secara bersama-sama, sehingga menciptakan produk yang sangat tidak jelas dan menyulitkan para konsumen untuk membuat pilihan yang baik.

Keharusan industri pengalengan untuk meningkatkan dan memainkan peran positif dalam keterlacakan, keberlanjutan dan tanggung jawab sosial pasokan tuna kalengan telah menggerakkan Greenpeace untuk melakukan survei dan meluncurkan "Laporan Peringkat Pengalengan untuk Indonesia dan Filipina Tahun 2015"⁹.

Pada tahun 2013, jumlah produksi tuna internasional mencapai 7.318.381 ton. Asia menghasilkan lebih dari setengah jumlah tersebut sebanyak 4.769.508 ton. Tiga puluh sembilan persen (39%) dari produksi Asia datang dari armada Indonesia dan Filipina masing-masing sebanyak 1.298.091 ton dan 556.843 ton.¹⁰

Indonesia, Filipina dan Thailand adalah produsen dan eksportir terbesar tuna kalengan. Pada tahun 2013, ekspor tuna kalengan dunia mencapai nilai yang mengejutkan yaitu sebesar lebih dari USD 8,1 milyar. Thailand berada di peringkat 1 dengan pangsa pasar sebesar 32,63%, Filipina berada di peringkat 4 dengan pangsa pasar sebesar 6,88%, dan Indonesia memiliki pangsa pasar sebesar 4,62%.¹¹

Greenpeace percaya bahwa para konsumen memiliki hak untuk mengetahui di mana dan bagaimana ikan tuna ditangkap dan ingin memainkan peran kunci dalam melestarikan sumber daya ikan tuna untuk dapat dinikmati oleh generasi yang akan datang. Peringkat pengalengan ini mengevaluasi dan memberikan informasi tentang kinerja masing-masing pengalengan tuna, yang produk akhirnya dijual di pasar domestik maupun internasional, berdasarkan kriteria kunci seperti keterlacakan, keberlanjutan, dan kesetaraan yang saling terkait satu sama lain.

⁸ Sering dipadankan juga dengan "ketelusuran".

⁹ Laporan Peringkat Tuna Kalengan Asia Tenggara untuk Thailand juga segera diluncurkan dalam 2 minggu mendatang.

¹⁰ FAO. Global Capture Production. 1950-2013. <http://www.fao.org/fishery/statistics/global-capture-production/query/en>

¹¹ Sutandinata, H. 2014. Challenges of Indonesian Canned Tuna Industry Toward Sustainable Fisheries. In Proceedings. Bali Tuna Conference 2014. "Mainstreaming Sustainable Tuna Management in the Asia-Pacific". 19-21 November 2014. Kuta-Bali Indonesia. Ministry of Marine Affairs and Fisheries.

Terkait dengan keterlacakan, perusahaan harus mampu menelusuri ikan tuna mereka melalui seluruh bagian rantai suplai. Informasi tentang di mana dan bagaimana ikan tuna tersebut ditangkap secara pasti adalah kunci untuk memastikan dipenuhinya persyaratan.¹²

Tentang keberlanjutan, perusahaan harus memiliki komitmen untuk menjual tuna yang berkelanjutan melalui suatu kebijakan dengan persyaratan sumber yang bersih untuk menghindari pemanfaatan tuna dari stok yang tidak sehat, penangkapan ikan yang merusak, dan perusahaan-perusahaan yang tidak bertanggung jawab secara sosial.¹³

Mengenai kesetaraan, perusahaan-perusahaan harus mengetahui siapa nelayan yang menangkap ikan tuna mereka dan bagaimana ikan-ikan tersebut diperlakukan. Perusahaan juga harus berkomitmen untuk memastikan kesejahteraan para pekerja di seluruh rantai pemasokan mereka dan bekerja secara aktif terhadap perbudakan di laut.¹⁴

Untuk mengumpulkan informasi ini, Greenpeace mengirimkan kuesioner survei ke sembilan pengalengan tuna di Filipina dan tiga belas pengalengan tuna di Indonesia¹⁵. Greenpeace juga melakukan penelitian literatur online terhadap perusahaan-perusahaan ini dan menentukan kebijakan-kebijakan dan praktek-praktek mereka.

Metode Survei dan Kriteria Pemberian Skor

Kuesioner survei terinci dikirimkan secara formal ke masing-masing perusahaan yang terpilih (*purposive sampling*) pada Juni 2015. Profil masing-masing perusahaan diprofilkan (Lampiran 1.) dalam laporan ini sejauh informasi yang tersedia secara online. Tanggapan survei dievaluasi dan diberikan skor terhadap tujuh aspek penting sebagai penjabaran dari 3 kriteria kunci (keterlacakan, keberlanjutan dan kesetaraan) sebagai berikut:



¹² Greenpeace Canada. 2013 Canned Tuna Sustainability Ranking. <http://www.greenpeace.org/canada/en/campaigns/ocean/Tuna/Get-involved/2013-canned-tuna-sustainability-ranking/>

¹³ Greenpeace Canada. 2013 Canned Tuna Sustainability Ranking. <http://www.greenpeace.org/canada/en/campaigns/ocean/Tuna/Get-involved/2013-canned-tuna-sustainability-ranking/>

¹⁴ Greenpeace USA. 2015. How we ranked the brands. <http://www.greenpeace.org/usa/oceans/tuna-guide/>

¹⁵ Sebelumnya 14 perusahaan. Namun satu perusahaan di Indonesia dianggap menjadi satu perusahaan yang sama yang berkedudukan di Filipina.

Tabel 1. Aspek Penilaian Peringkat Industri Pengalengan Tuna Asia Tenggara 2015

Aspek Penting	Uraian Aspek Penting
Keterlacakan	Apakah tuna dapat ditelusuri dari laut hingga dikalengkan sampai ke rak toko penjualan? Adakah audit independen pihak ketiga dan internal yang dilakukan untuk memastikan bahwa informasi tersebut akurat.
Keberlanjutan	Bagaimana status spesies ikan tuna dan bagaimana ikan-ikan tersebut ditangkap? <ul style="list-style-type: none"> • Kesehatan persediaan ikan tuna: Apakah ikan tuna tersebut berasal dari stok yang sehat atau ditangkap di luar kemampuan mereka untuk berkembang biak? • Cara penangkapan ikan yang digunakan: Apakah ikan tuna ditangkap menggunakan cara-cara yang menghindari penangkapan mahluk laut seperti hiu, penyu, dan anak ikan tuna? Atau ditangkap dengan menggunakan cara penangkapan ikan yang diskriminatif seperti dipancing dengan cara konvensional dan purse seines yang menggunakan rumpun (FADs)?
Keabsahan	Apakah tuna tersebut diperoleh dari penangkapan ikan ilegal, tidak dilaporkan dan tidak mengikuti aturan (IUU)? Dapatkah perusahaan memastikan bahwa penangkapan ikan yang ilegal, tidak dilaporkan dan tidak mengikuti aturan tidak 'mencemari' rantai suplainya? Juga, apakah pengalengan menerima ikan tuna yang dikirimkan melalui alih muat di laut (suatu praktek berisiko yang dapat mencampuradukkan penangkapan hasil laut legal dan secara ilegal) atau apakah perusahaan melakukan usaha dengan perusahaan yang memiliki catatan penuntutan sebelumnya yang berkaitan dengan penangkapan dan perdagangan ikan secara ilegal?
Kesetaraan	Apakah ikan tuna diperoleh dari sumber yang bertanggung jawab secara sosial? Apakah perusahaan memastikan perlindungan para pekerja dan masyarakat lokal ketika menyediakan pengembalian keuntungan yang adil di wilayah Asia Tenggara? Apakah perusahaan mengetahui siapa nelayan yang menangkap ikan tunanya dan bagaimana ikan-ikan tersebut diperlukan? Apakah ia berkomitmen untuk memastikan kesejahteraan para pekerja di seluruh rantai pemasoknya, termasuk mereka yang bekerja di pengalengan itu sendiri? Apakah ia bekerja secara aktif melawan perbudakan di laut?
Kebijakan Pengadaan	Apakah perusahaan memiliki kebijakan yang berkelanjutan dan kesetaraan dengan persyaratan pengadaan tuna kalengan yang jelas? Apakah perusahaan memiliki komitmen yang jelas dan strategi pelaksanaan tentang keberlanjutan? Apakah ini bersumber dari para pemasok yang menangkap spesies yang punah dan langka atau dari area yang diketahui kelebihan penangkapan ikan? Apakah perusahaan bekerja terhadap tujuan pengikatan waktu untuk menghindari cara-cara penangkapan ikan yang tidak selektif dan merusak?
Transparansi dan informasi	Apakah perusahaan meningkatkan transparansi dan mempromosikan pilihan bagi pelanggan (termasuk konsumen akhir) dengan memberikan informasi jelas dan lengkap? Seberapa mudah bagi pada konsumen untuk mengetahui apa yang berada dalam kaleng tersebut? Dapatkah konsumen tersebut dengan mudah menemukan informasi tambahan tentang produk?
Perubahan dan Inovasi	Apakah perusahaan mendukung atau berinvestasi dalam pengembangan penangkapan atau pengolahan ikan yang lebih berkelanjutan dan setara? Apakah perusahaan menghindari penangkapan sumber ikan tuna secara sengaja dan persediaan laut yang ada? Apakah perusahaan proaktif dalam meningkatkan industri dan meminimalkan dampaknya, dan mengatasi tantangan yang dihadapi laut kita?

Industri Pengalengan Tuna di Indonesia

Pada tahun 2010, ada sedikitnya tiga belas industri pengalengan yang beroperasi dengan hasil tahunan yang diperkirakan sekitar 100.000 MT. Pemasokan bahan mentah ke pabrik pengalengan Indonesia hampir sepenuhnya dari kapal-kapal lokal. Produksi tuna yang dikalengkan didominasi untuk ekspor, dengan permintaan lokal yang minimal. Produk kalengan diekspor ke jangkauan pasar yang luas termasuk ke Uni Eropa¹⁶, Amerika Serikat, Jepang dan Timur Tengah¹⁷. Industri pengalengan tuna di Indonesia terkonsentrasi di Sulawesi Utara (Bitung), Jawa Timur, Bali, Jawa Tengah dan Sumatera Utara (Medan).

Meningkatnya volume penangkapan ikan yang diproses secara lokal oleh pengalengan tuna (mencapai 90.000 MT/tahun). Hasil penangkapan ikan juga diekspor ke para pengolah yang berbasis di Thailand dan Vietnam. Indonesia tetap merupakan pemasok bahan mentah level menengah yang penting bagi pengalengan di wilayah Pasifik Barat dengan industri pengalengan tuna dalam negeri sendiri yang sedang bertumbuh.¹⁸

Industri Pengalengan Tuna di Filipina

Penangkapan dari kapal-kapal dalam negeri Filipina sebagian besar diproses oleh industri pengalengan yang berbasis di Filipina (sekitar 130.000 MT), dengan sisa penangkapan yang diekspor ke Thailand dan Vietnam. Armada dalam negeri Filipina terganggu secara signifikan oleh hilangnya akses ke perairan Indonesia pada tahun 2007, serta pengungkapan beberapa wilayah tinggi Samudera Pasifik Tengah & Barat (WCPO). Dalam tahun 2009, produksi tahunan adalah sekitar 220.000 MT (kapasitas pengolahan harian adalah 850 MT/hari); berkurang dari puncaknya pada tahun 2006/07 sebesar 250.000 MT.¹⁹

Sebagian besar produksi pengalengan Filipina diekspor, paling banyak ke pasar Uni Eropa dan Amerika Serikat (83.604 MT pada tahun 2009), dengan sekitar 10% tuna kalengan yang dikonsumsi secara lokal. Produksi dalam negeri pengalengan Filipina tampaknya tidak mungkin diperluas karena masalah pemasokan bahan mentah (misalnya menurunnya penangkapan ikan dalam negeri dan berkurangnya akses ke perairan Indonesia).²⁰

Metode Perneriksaan dan Hasil Survei

Perusahaan pengalengan tuna dinilai dan diperingkat berdasarkan partisipasi, kelengkapan dan kedalaman jawaban pada isian survei, respon terhadap klarifikasi serta ketersediaan informasi mengenai perusahaan dan produk-produknya. Berdasarkan hasil penilaian survei, kinerja terhadap prakek perikanan yang berkelanjutan dikategorikan menjadi baik (*good*)²¹, cukup (*fair*)²² dan kurang (*poor*)²³. Dari 7 perusahaan yang berpartisipasi dalam survei, hanya satu perusahaan dalam kategori cukup (*fair*) dan selebihnya 6 perusahaan dalam kategori kurang (*poor*). Sementara itu 15 perusahaan lainnya sama sekali tidak merespon himbuan untuk mengikuti survei (Lihat Tabel 2.).

¹⁶ Terutama Inggris sekitar 9,2% dan Jerman sekitar 7,3% dari 33.646 ton pada rentang ekspor Januari-Juni 2014 (Data BPS yang diolah dan dipresentasikan APIKI, 2014)

¹⁷ Hamilton, A. *et al.* Market and Industry Dynamics in the Global Tuna Industry. June 2011. Pacific Islands Forum Fisheries Agency. <https://www.ffa.int/node/567>

¹⁸ Hamilton, A. *et al.* 2011 <https://www.ffa.int/node/567>

¹⁹ Hamilton, A. *et al.* 2011 <https://www.ffa.int/node/567>

²⁰ Hamilton, A. *et al.* 2011 <https://www.ffa.int/node/567>

²¹ Kategori warna: Hijau.

²² Kategori warna: Kuning.

²³ Kategori warna: Merah.

Tabel 2. Hasil Survei (Penilaian dan Pemeringkatan) Industri Pengalengan Tuna di Indonesia dan Filipina Tahun 2015

Ranking	Perusahaan Pengalengan Tuna	Negara	Keterangan dan Catatan	Kategori
1	CENTURY CANNING CORP.	PH	<i>First place</i>	Cukup
2	PT DELTA PASIFIC INDOTUNA	ID		Kurang
3	PT SAMUDRA MANDIRI SENTOSA	ID	<i>The rising star</i>	Kurang
4	PHILBEST CANNING CORP.	PH		Kurang
5	OCEAN CANNING CORP.	PH		Kurang
6	PT SINAR PURE FOODS INTERNATIONAL	ID		Kurang
7	CELEBES CANNING CORP.	PH		Kurang
8	CV PASIFIC HARVEST	ID	<i>DNR; Bluefin badge of shame</i>	Kurang
9	PT BALI MAYA PERMAI FOOD CANNING INDUSTRY	ID	<i>DNR</i>	Kurang
10	ALLIANCE SELECT FOODS INTERNATIONAL	PH & ID	<i>DNR</i>	Kurang
11	PT AVILA PRIMA INTRA MAKMUR	ID	<i>DNR</i>	Kurang
12	CDO FOODSPHERE	PH	<i>DNR</i>	Kurang
	PERMEX PRODUCERS AND EXPORTERS CORP.	PH	<i>DNR</i>	Kurang
	SEATRADE CANNING CORP	PH	<i>DNR</i>	Kurang
	PT RD PACIFIC INTERNATIONAL	ID	<i>DNR</i>	Kurang
	PT ANEKA TUNA INDONESIA	ID	<i>DNR</i>	Kurang
	PT BANYUWANGI CANNERY INDONESIA	ID	<i>DNR</i>	Kurang
	PT JUIFA INTERNATIONAL FOODS	ID	<i>DNR</i>	Kurang
	PT CARVINNA TRIJAYA MAKMUR	ID	<i>DNR</i>	Kurang
13	PT DEHO CANNING CO.	ID	<i>DNR</i>	Kurang
	PT MAYA MUNCAR	ID	<i>DNR</i>	Kurang
14	BIGFISH FOODS CORPORATION	PH	<i>DNR</i>	Kurang

Catatan:

PH (Filipina)

ID (Indonesia)

DNR: Did Not Respond (Tidak merespon dan berpartisipasi dalam survei)

Rekomendasi Greenpeace

Merupakan suatu hal yang penting dan menjadi keharusan bahwa pabrik pengalengan tuna memperkuat standarnya dalam hal keterlacakan, keberlanjutan, dan kesetaraan guna melindungi kesehatan laut kita dan keselamatan orang-orang yang menyediakan ikan tuna bagi para konsumen. Terkhusus industri pengalengan ikan adalah titik-hubung kunci dalam rantai suplai tuna dari dan antara penangkapan hingga tiba di rak toko-toko pengecer (*retailer*).

Pabrik pengalengan harus membantu menggerakkan peningkatan terhadap keterlacakan ikan tuna dalam kaleng dengan memastikan:

1. Tidak ada ikan tuna yang memasuki pabrik pengalengan kecuali ikan tersebut memiliki tingkat keterlacakan yang kuat kembali ke kapal dan titik penangkapan.
2. Ada proses yang baik dilakukan untuk memisahkan ikan tuna oleh pemasok, jenis dan cara menangkap ikan, dengan risiko rendah pencampuran.
3. Seluruh ikan tuna yang ditinggalkan di pabrik diberi label dengan benar dengan minimal nama lengkap spesies (umum dan ilmiah), persediaan, metode penangkapan, tanggal penangkapan dan nama pabrik pengalengan. Informasi keterlacakan lain harus tersedia bagia para auditor pihak ketiga.

Pabrik pengalengan harus membantu menggerakkan peningkatan keberlanjutan dan kesetaraan tuna kalengan dengan memastikan mereka:

1. Mengembangkan standar jelas yang tersedia secara umum untuk semua ikan tuna yang masuk dan keluar dari pabrik pengalengan. Ini harus tersedia secara umum dan memuat tujuan yang jelas dan kerangka waktu pelaksanaannya.
2. Bekerja secara dekat dengan para pemasok dan para pembeli untuk memastikan dipenuhinya standar-standar ini.
3. Melakukan langkah-langkah keberhasilan pelaksanaan dengan audit internal yang teratur dan independen dari pihak ketiga.
4. Melaporkan secara teratur tentang tujuan mereka dan pelaksanaan para pemasok mereka, para konsumen mereka, dan publik.

Pabrik pengalengan harus menyediakan transparansi melalui pelabelan dan informasi umum yang dapat diketahui para konsumen:

1. Apa jenis ikan yang berada dalam kaleng (nama umum dan ilmiah, misalnya skipjack *Katsuwonus pelamis*)
2. Darimana ikan tersebut ditangkap (persediaan dan area laut misalnya Samudera India atau Samudera Pasifik Tengah bagian Barat)
3. Bagaimana ikan tersebut ditangkap (misalnya penangkapan dengan rumpon dengan *free school* atau dengan *FAD*)
4. Kapan ikan tersebut ditangkap (Tanggal perjalanan penangkapan ikan)
5. Kapal apa yang dipergunakan untuk menangkap (Nama kapal penangkap ikan)
6. Siapa pemilik kapal (Perusahaan penangkapan ikan)
7. Apa yang telah dilakukan untuk memastikan bahwa ikan tuna tersebut ditangkap secara legal dan tidak melibatkan perdagangan manusia atau perbudakan.²⁴

Informasi dan Kontak Lebih Lanjut

GREENPEACE

Greenpeace SEA, Indonesia

Mega Plaza Building 5th Floor

Jalan HR. Rasuna Said Kav. C-3

Kuningan, Jakarta 12920

Tel : +62 21 521 2552 | Fax : +62 21 521 2553

Email: info.id@greenpeace.or.id

Website : www.greenpeace.or.id

²⁴ Greenpeace International. 2014. Slavery and Labour Abuse in the Fishing Sector. Greenpeace guidance for the seafood industry and government.

<http://www.greenpeace.org/international/en/publications/Campaign-reports/Oceans-Reports/Slavery-and-Labour-Abuse-in-the-Fishing-Sector/>

Lampiran 1. Profil singkat perusahaan yang dihimbau mengikuti Survei Industri Pengalengan Tuna Tahun 2015.

1. CENTURY CANNING CORPORATION (PH)

Latar Belakang: Sekitar 60% dari produk Century Tuna dijual keluar negeri sementara 40% nya dijual secara lokal. (General Tuna Corporation berfungsi sebagai tangan ekspor dari Century Pacific Food, Inc.) Kapasitas saat ini adalah sekitar 200 MT/hari dengan produksi tahunan yang diperkirakan sebesar 85.000 MT.²⁵ Pabrik pengolahan ikan tunaya terletak di Kota General Santos di Mindanao. Perusahaan tersebut menyediakan tuna kalengan dengan lisensi dari merek-merek Century Tuna, 555, Blue Bay, Fresca, dan Lucky 7. Pabrik ini juga memproduksi tuna kalengan merek sendiri dan tuna dalam kemasan kantong untuk ekspor ke pasar luar negeri, termasuk Amerika Utara, Eropa, Asia, Australia, dan Timur Tengah,²⁶ dan memasok untuk pemilik merk Chicken of the Sea and Bumble Bee di Amerika Serikat.²⁷

Komentar Umum: Century Tuna telah bisa menerima dan menjawab pertanyaan kami, dan satu-satunya pabrik pengalengan yang dibuat profilnya (baru-baru ini) sehingga dapat melewati uji kelulusan dari survei ini. Situs webnya berisi informasi yang mendukung bagian tertentu dari kuesioner survei, dan ia telah mempublikasikan secara umum kebijakan pengadaannya secara online. Ini adalah satu-satunya perusahaan yang menyerahkan surat keterangan penangkapan ikan dan pernyataan kapten yang menunjukkan informasi dasar yang diperlukan untuk menentukan keterlacakan. Perusahaan ini juga menunjukkan bahwa ia telah diaudit oleh pihak ketiga.

Selain skipjack, Century Tuna menunjukkan bahwa ia juga mengolah sirip kuning (yellowfin) dan mata besar (big eye) pada fasilitas pengalengannya, yang bermasalah. Hal ini menunjukkan bahwa ikan tuna sirip kuning dan bigeye beku dikirimkan ke fasilitas pengalengan dalam batch/jumlah tumpukan dan sulit untuk memisahkan masing-masing jenisnya. Century Tuna percaya bahwa pemisahan berdasarkan spesiesnya adalah tanggung jawab kapal penangkap ikan. Kenyataannya, keduanya merupakan tanggung jawab kapal penangkap ikan dan pengolahan pengalengan.

Century Tuna juga memiliki merek tersendiri bagi hasil tangkapan tuna pancing ulur (handline) yaitu penangkapan yang merupakan cara yang lebih berkelanjutan untuk menangkap tuna sirip kuning. Jika Century Tuna bisa memastikan bahwa informasi spesies dan cara penangkapan disediakan pada label untuk merek pancing penangkapannya (serta produk-produknya yang lain), ia bisa menetapkan contoh bagi perusahaan dan merek lain untuk diikuti. Century Tuna harus mempertimbangkan perbaikan pengolahannya dengan cara-cara yang lebih berkelanjutan, seperti memprioritaskan skipjack dari cara tangkap huhate (pole and line) atau tangkapan bukan dari rumpon (FAD-Free).

2. PT. DELTA PASIFIC INDOTUNA (ID)

Latar Belakang: PT. Delta Pasific Indotuna (dikenal sebagai DELPI) mulai memproduksi secara komersial pada bulan Januari 2007.²⁸ Pengalengannya memproses 50 MT ikan mentah/hari.²⁹

²⁵ Hamilton, A. et al. 2011 <https://www.ffa.int/node/567>

²⁶ Century Pacific Food <http://www.bloomberg.com/research/stocks/snapshot/snapshot.asp?ticker=CNPF:PM>

²⁷ General Tuna Corporation Bill of Lading posted at www.panjiva.com

²⁸ Situs Web Delta Pacific Indotuna <http://www.deltapasificindotuna.com/company/>

²⁹ Situs Web Delta Pacific Indotuna <http://www.deltapasificindotuna.com/company/delpi-facilities/>

Merek-mereknya meliputi Aloha, Al-Omdah, Bona, Darin³⁰ Al-Sayad, Al-Tayeb, Annuras, Arabian Sea, Family, Faylaka, Food Island, Moon Sona, Safari skipjack dan Safari yellowfin (sirip kuning).³¹

Komentar Umum: Pengalengan melakukan beberapa klaim tentang keterlacakannya dan kebijakan hasil laut, namun ia tidak bisa memberikan dokumentasi pendukung apapun untuk menginformasikan tanggapan-tanggapannya terhadap survei. Pengalengan tersebut tidak mengidentifikasi para auditor pihak ketiga, dan menunjuk dengan mudah pada kealpaan yang digeneralisasi dari badan-badan pemerintah Indonesia. Ia tidak memberikan salinan kebijakan pengadaan ikan tuna internalnya kepada kami.

Seperti kebanyakan produk ikan tuna kalengan, tidak disebutkan jenis khusus tuna apa yang ada pada label di kaleng. Perusahaan mengolah skipjack, sirip kuning (yellowfin), dan tuna bigeye, terutama yang ditangkap dengan jaring lingkaran (purse seines) yang umumnya bergantung pada rumpun. Sudah mulai mengolah sejumlah produk dari cara tangkap huhate (pole and line) namun dalam jumlah yang tidak signifikan.

# 3. PT. SAMUDRA MANDIRI SENTOSA (ID)	The Rising Star
---------------------------------------	-----------------

Latar Belakang: PT Samudra Mandiri Sentosa mulai berproduksi pada tahun 2012 dengan mengakuisisi salah satu dari pengalengan terbesar di bagian timur Indonesia dengan kapasitas harian sebanyak 150 MT. Pabrik ini didukung oleh armada penangkapan ikan yang masif dan kebanyakan fokus pada penangkapan tuna secara pole and line.³² Merek dalam negerinya adalah Ikan Tuna³³ sedangkan merek-merek ekspornya meliputi J. King, Island Sun, Ruby, GFS, California Girl, Celebrity, Early Dawn, Empress, Andrea, Island Delight, Cameco, Sea Best dan Jack Pot.³⁴

Komentar Umum: Samudra Mandiri Sentosa adalah suatu perusahaan yang relatif baru. Salah satu dari kekuatan kuncinya adalah keterlibatan aktifnya dalam promosi pole and line sebagai cara penangkapan ikan yang berkelanjutan. Perusahaan ini memiliki armada pole and line dan ia juga mendapatkan pemasokan dari para penangkap ikan pole and line setempat. Sementara perusahaan ini berada di depan dalam hal cara penangkapan ikan yang berkelanjutan, ia belum memiliki audit keterlacakan pihak ketiga atau internal. Ia memiliki persentase tertinggi penangkapan pole line untuk skipjack dan sirip kuning (yellow fin) sebesar 30% dan mendapatkan pasokan dari penangkapan handline ikan tuna yellowfin dan albacore. Perusahaan tampaknya menentukan kebijakan untuk mengadakan pasokan ikan tuna yang ditangkap secara lokal di Indonesia. Perusahaan tersebut memiliki kebijakan keberlanjutan yang belum kuat yang dipublikasikan secara online. Bagaimanapun komitmen dan langkah tahap awal tersebut perlu diapresiasi dan perusahaan pantas mendapatkan nilai karena transparan, sekaligus “kebijakan keberlanjutan tersebut” menguraikan beberapa komitmen. Dengan penyempurnaan terhadap kebijakan pengadaan tunanya, dokumentasi yang lebih umum dari usaha-usahanya, audit-audit pihak ketiga yang kuat, dan kontrol yang lebih ketat untuk menghindari pengolahan produk IUU³⁵, perusahaan ini diharapkan dapat memimpin perubahan bagi praktek penangkapan ikan yang berkelanjutan di Indonesia dalam

³⁰ Situs Web Delta Pacific Indotuna <http://www.deltapasificindotuna.com/product/category/canned-tuna-100-gr/>

³¹ Situs Web Delta Pacific Indotuna <http://www.deltapasificindotuna.com/product/category/canned-tuna-185-gr/>

³² Situs Web Samudra Mandiri Sentosa <http://www.tunasms.com/about-us/our-company>

³³ Situs Web Samudra Mandiri Sentosa <http://www.tunasms.com/products/domestic-brand>

³⁴ Situs Web Samudra Mandiri Sentosa <http://www.tunasms.com/products/export-goods>

³⁵ Illegal, Unreported and Unregulated fishing

beberapa tahun mendatang sekaligus memperbaiki posisinya dalam survei Greenpeace di tahun-tahun mendatang.

4. PHILBEST CANNING CORPORATION (PH)

Latar Belakang: Philbest Canning Corporation adalah salah satu dari 50 unit usaha di bawah RD Corporation. Produksi tahunannya diperkirakan sebesar 40.000 MT.³⁶ PhilBest Canning Corp. bergerak dalam pengolahan dan ekspor produk tuna kalengan ke Amerika Serikat, Eropa, Timur Tengah, dan Jepang, serta pasar dalam negeri.³⁷ Merek-merek tuna kalengan lokalnya adalah Philbest Tuna dan Dolly.

Komentar Umum: Informasi yang ditempelkan pada situs webnya tidak mengatakan kepada para konsumen tentang spesies ikan tuna atau jenis alat penangkapan ikan yang digunakan. Tidak jelas apakah auditor pihak ketiga mengidentifikasi tentang survei yang mengevaluasi kriteria apapun di luar keamanan makanan, dan perusahaan tidak menyediakan dokumen pendukung apapun tentang masalah ini atau yang lainnya. Kebijakan pengadaan hasil lautnya tidak tersedia bagi publik. Perusahaan mengolah tuna skipjack $\frac{3}{4}$ dari keseluruhan volume produksinya, selebihnya adalah jenis sirip kuning (yellowfin), bigeye, dan berbagai ikan tuna kecil lainnya. Philbest tidak memiliki rencana untuk bergeser pada spesies yang lebih berkelanjutan, meskipun ia seharusnya menunjukkan jalan untuk melakukannya. Yang menjadi nilai lebih, setengah dari hasil tangkapannya secara kasar adalah bebas rumpon (FAD-free). Namun demikian, ada beberapa kekhawatiran mengenai apakah ia mempraktekkan standar keterpisahan dalam pengalengan, atau pencampuran sederhana dari penangkapan menggunakan rumpon dan produk bebas yang bukan ditangkap di rumpon (FAD-free) ke seluruh lini produknya.

5. OCEAN CANNING CORPORATION (PH)

Latar Belakang: Ocean Canning adalah korporasi milik Filipino yang menjual seluruh produknya keluar negeri. Kapasitas saat ini adalah sekitar 100 MT/hari dengan produksi tahunan yang diperkirakan sebesar 15.000 MT³⁸.

Komentar Umum: Ocean Canning tidak memiliki situs webnya sendiri. Jadi, sangat sulit untuk memeriksa tanggapan-tanggapan surveinya terhadap klaim-klaim publik. Perusahaan ini juga tidak memiliki dokumen apapun yang mendukung klaim-klaim mereka yang ditunjukkan pada survei. Perusahaan ini belum menyerahkan surat keterangan penangkapan ikan dan pernyataan kapten. Ocean Canning mengolah skipjack dan yellowfin, namun ada sangat sedikit informasi di luar itu, dan tidak ada informasi tentang cara penangkapan ikan. Pabrik pengalengan tersebut harus memuat secara umum kebijakan pengadaan ikan tunanya, mengundang langkah-langkah keterlacakan yang ketat untuk menghindari produk IUU dan mencari para auditor pihak ketiga, yang independen.

³⁶ Hamilton, A. et al. 2011 <https://www.ffa.int/node/567>

³⁷ Bloomberg Business. Company Overview of PhilBest Canning Corp.
<http://www.bloomberg.com/research/stocks/private/snapshot.asp?privcapId=26116932>

³⁸ Hamilton, A. et al. 2011 <https://www.ffa.int/node/567>

6. PT. SINAR PURE FOODS INTERNATIONAL (ID)

Latar Belakang: PT Sinar Pure Foods International adalah perusahaan pengalengan ikan tuna yang memproduksi ikan tuna kalengan yang bermutu. Produk-produknya 100% untuk pasar ekspor, dengan daging ikan dan minyak ikan sebagai produk sampingan. Perusahaan menggunakan tuna skipjack atau yellowfin yang diproduksi dalam tiga jenis produk tuna kalengan: padat, potongan dan kepingan.³⁹ Ia juga mengekspor ke pasar seluruh dunia.⁴⁰ Merek lokal termasuk Frabelle, Isabella, Marina dan Pantai Manado sedangkan merek eksportnya meliputi Linda.

Komentar Umum: Sinar Pure Foods tidak dapat menanggapi klarifikasi tentang bagian-bagian yang belum dijawab. Perusahaan tidak memiliki para auditor internal dan pihak ketiga. Sementara ia mampu menunjukkan spesies yang digunakan dalam jalur produksinya, ia tidak menunjukkan jenis alat penangkapan ikan yang digunakan. Hanya ada sedikit informasi tentang label dan sedikit rincian produk pada situs web. Perusahaan perlu menghentikan penjualan tuna yellowfin, atau setidaknya memastikan bahwa ikan tersebut bersumber dari cara penangkapan ikan yang lebih berkelanjutan seperti handline atau penangkapan tanpa rumpon (FAD-free), dan segera melaksanakan langkah-langkah untuk menelusuri produk secara lebih efektif untuk menghindari pengolahan hasil laut IUU secara tidak sengaja.

7. CELEBES CANNING CORPORATION

Latar Belakang: Celebes Canning adalah korporasi milik Filipino yang memasok pasar luar negeri. Kapasitas saat ini adalah sekitar 80 MT/hari dengan produksi tahunan yang diperkirakan mencapai 10.000 MT.⁴¹

Komentar Umum: Celebes Canning juga tidak memiliki situs webnya sendiri dan sulit untuk mengkorelasikan informasi surveinya dengan informasi yang tersedia di publik. Perusahaan ini tidak menyediakan dokumen untuk mendukung klaimnya yang ditunjukkan pada survei, dan belum menyerahkan surat keterangan penangkapan ikan dan pernyataan kapten. Perusahaan menjual ikan skipjack dan yellowfin yang ditangkap dari rumpon dan sangat mempertimbangkan untuk berubah ke cara penangkapan ikan yang lebih berkelanjutan, baik seperti pole-and-line atau FAD-free. Perusahaan ini kekurangan sistem keterlacakan yang kuat, tidak memiliki para auditor pihak ketiga yang independen, dan harus mempublikasikan kebijakan pengadaan ikan tunanya secara online.

³⁹ Situs Web Sinar Pure Foods <http://ptsinarpurefoods.com/>

⁴⁰ Situs Web Sinar Pure Foods <http://ptsinarpurefoods.com/index.php/company-profile>

⁴¹ Hamilton, A. et al. 2011 <https://www.ffa.int/node/567>

Perusahaan yang Tidak Berpartisipasi dalam Survei

Industri pengalengan tuna berikut tidak berpartisipasi dalam proses survei dan semuanya gagal dalam peringkat. Semua informasi terkait perusahaan-perusahaan berikut hanya dikumpulkan melalui riset online eksternal. Tak satu pun dari mereka memiliki kebijakan seafood berkelanjutan eksternal, dan tidak diketahui, meskipun tidak diharapkan, apakah mereka memiliki sistem keterlacakan yang handal dan mengambil langkah-langkah untuk memastikan bahwa ikan tuna bebas dari kegiatan IUU dan pelanggaran hak-hak tenaga kerja tidak menjadi bagian dalam rantai pasokan. Sejumlah kecil perusahaan membuat usaha untuk memberikan informasi-keberlanjutan terkait kepada pelanggan dan konsumen produk mereka.

8. CV. PASIFIC HARVEST (ID)

DNR;
Bluefin badge of shame

Pacific Harvest didirikan pada tahun 1993 dan memiliki kapasitas produksi sebesar 200 ton ikan per hari.⁴² Tuna kalengannya bersumber dari spesies sebagai berikut: *Thunnus albacares* (yellowfin), *Thunnus obesus* (bigeye), *Katsuwonus pelamis* (skipjack), *Thunnus maccoyii* (Bluefin), yang ditangkap di Selat Bali, Laut Jawa, atau Samudera Hindia.⁴³ Sangat memalukan bahwa perusahaan menjual tuna Southern Bluefin (Sirip Biru Selatan) (*T. maccoyii*); tidak ada perusahaan yang diperkenankan melakukannya. Menurut Daftar Merah IUCN, spesies ini terancam punah dan telah terjadi penurunan sebesar 85,4% dalam biomassa persediaan pemijahan selama lebih dari 36 tahun sejak tahun 1973 hingga 2009.⁴⁴ Merek perusahaan tersebut meliputi Imperial, Al Sayad, Apetitoso, Al Madina, Vitae d' Oro dan Fiesta del Mar.⁴⁵

9. PT. BALIMAYA PERMAI FOOD CANNING INDUSTRY (ID)

DNR

PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry mulai beroperasi pada tahun 1978 sebagai penghasil hasil laut kalengan, dan menghasilkan lebih dari 80 ton ikan setiap hari.⁴⁶ Merek-mereknya meliputi tuna putih padat J.King, potongan tuna muda Deep Blue, tuna albacore Amrocia, tuna albacore putih Ruby dan potongan tuna muda Express.⁴⁷

10. ALLIANCE SELECT FOODS INTERNATIONAL, INC. (PH & ID)

DNR

Alliance Select Foods International, Inc. adalah perusahaan yang terdaftar secara umum yang dahulu dikenal sebagai Alliance Tuna International, Inc.⁴⁸ Seluruh produk ikan tunanya diekspor dan dijual keluar negeri. Kapasitas produksi saat ini adalah sekitar 150 MT/hari dengan produksi tahunan yang diperkirakan mencapai 30.000 MT.⁴⁹ Pabrik pengalengan tersebut mengklaim bahwa ia menjual

⁴² Situs Web Pacific Harvest <http://pasificharvest.com/home/company>

⁴³ Situs Web Pacific Harvest <http://pasificharvest.com/product/detail/1/url/tuna-products>

⁴⁴ The IUCN List of Threatened Species. 2015-3. *Thunnus maccoyii*. <http://www.iucnredlist.org/details/21858/0>

⁴⁵ Situs Web Pacific Harvest <http://pasificharvest.com/product/detail/1/url/tuna-products>

⁴⁶ Situs Web Bali Maya Permai <http://bmpfood.co.id/aboutus.php?page=>

⁴⁷ Situs Web Bali Maya Permai <http://www.bmpfood.co.id/>

⁴⁸ *Bloomberg Business*. Alliance Select Foods Intern Snapshot.

<http://www.bloomberg.com/research/stocks/snapshot/snapshot.asp?ticker=FOOD:PM>

⁴⁹ Hamilton, A. et al. 2011 <https://www.ffa.int/node/567>

“produk makanan dari sumber-sumber yang berkelanjutan secara alami menggunakan praktek-praktek berkelanjutan yang diketahui secara global” namun tidak menyediakan informasi tentang apa yang dimaksudnya dengan istilah tersebut. Untuk kreditnya, beberapa dari ikan tunanya ditangkap dengan cara pole and line dari Bagian Barat Samudera Pasifik Tengah, namun tidak ada informasi tentang keseluruhan volume tuna yang diolahnya di pabrik pengalengan.

# 11. PT. AVILA PRIMA INTRA MAKMUR (ID)	DNR
---	-----

PT Avila Prima Intra Makmur adalah pabrik pengalengan yang memiliki sertifikasi, namun tidak satupun yang mengenai keberlanjutan hasil laut.⁵⁰ Merek lokalnya adalah Lotus⁵¹ sedangkan merek-merek ekspornya meliputi Deep Blue, tuna King, Ruby, Andrea, Polar dan Duet yang diekspor ke Amerika Serikat, Eropa, Asia dan Afrika.⁵²

# 12. CDO FOODSPHERE (PH)	DNR
---------------------------	-----

CDO Foodservice mengembangkan, memproduksi, dan memasok produk-produk bernilai tambah untuk para konsumen layanan makanan di Filipina. Pabrik ini menyediakan produk-produk makanan untuk beberapa rantai makanan cepat saji dalam negeri, restoran, dan komiseris.⁵³ Merek lokalnya untuk produk ikan tuna meliputi San Marino Tuna Flakes, San Marino Corned Tuna, San Marino Tuna Paella, San Marino Tuna Fillet, CDO Seaquest Tuna dan San Marino Tuna Embotido.⁵⁴

# 12. PERMEX PRODUCERS AND EXPORTERS CORPORATION (PH)	DNR
---	-----

Permex P&E adalah perusahaan Filipino yang dimiliki oleh perusahaan swasta internasional. 90% dari produk-produknya dijual keluar negeri (terutama ke Eropa) dan 10% dijual secara lokal. Kapasitas produksinya saat ini adalah sekitar 120 MT tuna per hari dengan produksi tahunan yang diperkirakan mencapai 25.000 MT.⁵⁵ Merek tuna kalengannya meliputi Permex Tuna Flakes dan garam dan Paradiso Sardines.

# 12. SEATRADE CANNING CORPORATION (PH)	DNR
---	-----

Seatrade Canning adalah suatu Filipino yang dimiliki oleh korporasi. Seluruh produknya dijual keluar negeri. Kapasitas produksi saat ini adalah sekitar 80 MT/hari dengan produksi tahunan yang diperkirakan mencapai 15.000 MT⁵⁶.

⁵⁰ Situs Web Avila Prima Intra Makmur http://avilaprima.com/index.php/avila_prima/about_seafood/

⁵¹ Situs Web Avila Prima Intra Makmur http://avilaprima.com/index.php/avila_prima/tuna/

⁵² Situs Web Avila Prima Intra Makmur http://avilaprima.com/index.php/avila_prima/export_market/

⁵³ Situs Web CDO Foodsphere <http://foodservice.cdo.com.ph/subpages/aboutus.aspx>

⁵⁴ Situs Web CDO Foodsphere http://www.cdo.com.ph/brands/canned_tuna.aspx

⁵⁵ Hamilton, A. *et al.* 2011 <https://www.ffa.int/node/567>

⁵⁶ Hamilton, A. *et al.* 2011 <https://www.ffa.int/node/567>

# 12. PT. RD PACIFIC INTERNATIONAL (ID)	DNR
---	-----

PT. RD Pacific International (PT RDPI) memulai operasi komersilnya pada tahun 2009. PT. RDPI berstruktur sebagai perusahaan yang terintegrasi penuh. Perusahaan tersebut diberikan ijin untuk menangkap ikan di perairan kepulauan Indonesia, dengan adanya armada penangkapan ikannya, galangan kapal dan pelabuhannya sendiri. Kegiatan pengalengan dimulai pada tahun 2014 yang memiliki kapasitas awal untuk mengolah bahan tuna mentah sebanyak 50 MT per hari⁵⁷. Greenpeace mengharapkan bahwa perusahaan tersebut memandang level integrasi vertikalnya yang tinggi dari kapal penangkap ikan ke pabrik pengalengan sebagai suatu keuntungan dan mempergunakan kesempatan untuk memiliki rantai pemeliharaan yang sah dan dapat dibuktikan, dengan kriteria keberlanjutan sebagai tambahan.

# 12. PT. ANEKA TUNA INDONESIA (ID)	DNR
-------------------------------------	-----

PT Aneka Tuna Indonesia didirikan pada bulan Oktober tahun 1991, sebagai perusahaan usaha bersama antara Itochu Corporation dan Hagoromo Foods Corporation, dan mengkhususkan diri dalam produksi dan penjualan ikan tuna kalengan. Perusahaan ini mengolah merek ikan tuna dalam negeri Sunbell,⁵⁸ dan merek-merek ekspornya adalah Hagoromo, Sun, Sun Bell, Wadi Jaref, Al Jabal Al Akhdar, Clover Leaf, Lucky Star, dan JFC.⁵⁹

# 12. PT. BANYUWANGI CANNERY INDONESIA (ID)	DNR
---	-----

PT. Banyuwangi Cannery Indonesia didirikan pada tahun 1995. Pabrik pengalengan tersebut memiliki kapasitas keseluruhan 200 ton ikan per hari.⁶⁰ Merek-mereknya meliputi Pacific Harvest, Segum, Al Sayad, Almamlaka, Imar, Al Faras Al Arabi, Golden Fi, Al Madina, Apetitoso, Kobe, Al Yemenia, Americana, Vitae de Oro and Fiesta del Mar.⁶¹

# 12. PT. JUIFA INTERNATIONAL FOODS (ID)	DNR
--	-----

PT Juifa International Foods Co. memproduksi, mendistribusikan dan mengekspor hasil laut kalengan terutama untuk pasar Amerika Serikat. Perusahaan tersebut dahulu adalah anak perusahaan dari Thai Union Frozen Products Public Co. Ltd.⁶²

# 12. PT. CARVINNA TRIJAYA MAKMUR (ID)	DNR
--	-----

PT. Carvinna Trijaya Makmur didirikan pada tahun 2011. Perusahaan tersebut menghususkan diri dalam memproduksi daging pinggang ikan tuna yang dimasak untuk perusahaan lokal dan internasional serta jangkauan produk tunanya sendiri.⁶³ Ia juga menyediakan bahan mentah segar

⁵⁷ RD Website. <http://rdpacific.rdgrouppacific.com/ph/profile.html>

⁵⁸ Situs Web Aneka Tuna Indonesia <http://tunaindonesia.com/about.php?alD=1&action=detail>

⁵⁹ Situs Web Aneka Tuna Indonesia http://tunaindonesia.com/products.php?page=1&clD=1&continent_id=&action=detail

⁶⁰ Situs Web Banyuwangi Cannery Indonesia <http://banyuwangicanneryindonesia.com/about>

⁶¹ Situs Web Banyuwangi Cannery Indonesia <http://banyuwangicanneryindonesia.com/product>

⁶² *Bloomberg Business*. Company overview of Juifa International Foods.

<http://www.bloomberg.com/research/stocks/private/snapshot.asp?privcapId=27272992>

⁶³ Situs Web Carvinna Trijaya Makmur. http://carvinna.com/about_carvinna.html

untuk loin yang dimasak dengan kapasitas produksi saat ini mencapai 50 ton per hari. Merek lokalnya meliputi Carvinna Tuna, Carvinna Yellowfin, Carvinna Skipjack, dan TKS tuna.⁶⁴

# 13. PT. DEHO CANNING COMPANY (ID)	DNR
-------------------------------------	-----

Tidak memiliki situs web atau informasi lain yang disediakan secara umum tentang pabrik pengalengan ini.

# 13. PT. MAYA MUNCAR (ID)	DNR
----------------------------	-----

PT Maya Muncar didirikan pada tahun 1978. Mereknya Maya Tuna didistribusikan secara lokal di Indonesia dan juga ke luar negeri⁶⁵.

# 14. BIGFISH FOODS CORPORATION (PH)	DNR
--------------------------------------	-----

Bigfish Foods Corporation memulai industri penangkapan ikan di Tabuelan, Cebu berdasarkan Pendaftaran Kelautan Penangkapan dari CB Fshing dan saat ini mengoperasikan penangkapan ikan komersil di General Santos City. Perusahaan ini juga membeli ikan tuna di Visayas Tengah. Perusahaan kemudian diperluas sebagai industri manufaktur melalui pengolahan hasil lautnya yang memasok secara nasional ke hotel, resor, katering makanan, rumah sakit, kapal, kantin, dan restoran. Kini perusahaan ini juga mengeksport produk.⁶⁶

⁶⁴ Situs Web Carvinna Trijaya Makmur. http://carvinna.com/product_html

⁶⁵ Situs Web Maya. <http://www.mayabrand.com/>

⁶⁶ Situs Web Bigfish Seafoods Products. <http://bigfishseafoodproducts.tripod.com/index.html>