

Indonesia maksimalkan konferensi sarang burung di Xiamen

Kamis, 10 Mei 2018 05:45 WIB



Dubes Republik Indonesia untuk China Djauhari Oratmangun (ANTARA)

Beijing (ANTARA News) - Indonesia akan memaksimalkan ajang konferensi nasional sarang burung walet di Xiamen, China, pada 18-19 Mei 2018.

"Kebetulan kita diundang dalam konferensi tersebut," kata Duta Besar RI untuk China, Djauhari Oratmangun, kepada Antara Beijing, Kamis.

Ia akan memanfaatkan kegiatan yang digelar di kota terbesar di Provinsi Fujian tersebut untuk mempromosikan sarang burung walet dari Indonesia secara maksimal.

Pemerintah China belum lama ini memberikan kesempatan yang luas kepada Indonesia untuk mengekspor sarang burung walet.

Indonesia mencukupi hampir 80 persen dari seluruh kebutuhan sarang burung walet masyarakat di daratan Tiongkok itu sepanjang 2017 yang mencapai 800 ton.

Pasar sarang burung walet di China terus berkembang sehingga kesempatan pengusaha dari Indonesia untuk memasuki pasar China masih sangat terbuka.

Indonesia baru bisa mengekspor langsung sarang burung walet itu mulai September 2014.

Indonesia dan Malaysia bersaing ketat memasok komoditas yang disebut juga dengan "emas putih" tersebut ke China.

Pada 2015 baru tercatat tiga perusahaan Indonesia yang mengantongi izin ekspor langsung ke China, sedangkan Malaysia sembilan perusahaan.

Lalu pada 2016, enam perusahaan dari Indonesia mendapatkan izin ekspor langsung, sedangkan Malaysia sudah 16 perusahaan.

Meskipun demikian, satu perusahaan Indonesia skalanya besar. Bahkan, satu perusahaan sarang burung walet di Indonesia bisa mempekerjakan 300 orang.

Pada tahun 2017, Indonesia memimpin ekspor sarang burung walet setelah China mengeluarkan larangan ekspor selama enam bulan untuk Malaysia karena produknya terkontaminasi virus flu burung.

Selain sebagai bahan farmasi, sarang burung walet menjadi menu makanan dan minuman sehari-hari bagi warga China yang peduli akan kesehatan tubuh.

Sup sarang burung walet merupakan salah satu menu favorit warga setempat dan banyak ditemukan di restoran.

Pewartu: M. Irfan Ilmie

Editor: AA Ariwibowo