



KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

Peran penting :

“Cara Distribusi Ikan yang Baik (CDIB) dalam Menjamin Mutu dan Keamanan Produk Hasil Perikanan”

Irmawan syafitrianto, S.Pi.,M.P

UPT BPPMHKP Palu, Kementerian Kelautan dan Perikanan

Disampaikan Pada Kegiatan :

Sosialisasi Optimalisasi Sistem rantai Dingin

Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Tengah,

Poso, 09 Oktober 2025



BIODATA NARASUMBER

Nama : Irmawan syafitrianto, S.Pi.,M.P
Jabatan : Ketua Tim Kerja Pengendalian dan Pengawasan Mutu Produksi Pasca Panen,
BPPMHKP Palu - Kementerian Kelautan dan Perikanan.



Pendidikan Formal :

S2 (MP), Universitas Tadulako – Palu
S1 (S.Pi), Univ Hasanuddin – Makassar

Pelatihan :

- Audit Sistem HACCP, 2013 - Makassar
- Sistem Manajemen Mutu, 2014 - Surabaya
- Sistem Audit ISO/IEC 9001 : 2015 – Jakarta
- Seafood Product Development : 2016 – Australia
- Sistem Audit ISO/IEC 17025 : 2017 – Jakarta
- Sistem Audit ISO /IEC 17020 : 2012 – Jakarta
- Sistem manajemen Integrasi, 2018 – Jakarta
- Sustainable Aquaculture, 2021 – Australia
- Implementing Fisheries Products Traceability in Food Chain, 2021 - Jakarta
- Tropical Fisheries and Aquaculture, 2022 – Yogyakarta
- Verifikator Quality Assurance, 2022 – Manado
- Implementing Food Safety Management System FSSC 22000 version 6.0, 2023 – Jakarta
- Implementing HACCP Codex General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969 Rev. 6-2022, 2024 – Yogyakarta
- Audit Technique based on ISO 19011:2018 Requirements, 2025 - Jakarta



KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

Standar Cara Distribusi Ikan yang Baik (CDIB)



Dasar Hukum

Undang-undang No. 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja

Undang-undang No. 31 Tahun 2004 Jo Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perikanan

Undang-undang No. 7 Tahun 1996 Jo. Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan

Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2009 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Hasil Perikanan

Peraturan Pemerintah No 27 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perijinan Berusaha Bidang Kelautan dan Perikanan

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 9/2024 tentang Pengelolaan Sistem Distribusi Ikan;

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No 58/2021 tentang Sistem Logistik Ikan Nasional.

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No.16 Tahun 2024 tentang Kewenangan Pengendalian dan Pembinaan dalam rangka Penerbitan Sertifikat Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan



Definisi

Sertifikat Penerapan Distribusi Ikan adalah sertifikat yang diberikan kepada pelaku usaha terhadap setiap unit usaha yang melakukan kegiatan pengadaan, sortasi, penyimpanan, dan pengangkutan Ikan yang telah menerapkan Cara Distribusi Ikan yang Baik (CDIB)



Pelaku Usaha

- Pelaku Usaha yang bergerak pada:
Pengadaan Ikan dan Penyimpanan Ikan.
- Pelaku jasa logistik yang meliputi:
Pengangkutan Ikan Segar; Pengangkutan Ikan Beku; Pengangkutan Ikan Hidup dan Pengangkutan Ikan Kering
- **Pelaku usaha Pemasaran**



KBLI

- **49432** Angkutan Bermotor untuk barang khusus
- **50131** Angkutan laut dalam negeri untuk barang umum
- **50141** Angkutan laut luar negeri untuk barang umum
- **50221** Angkutan sungai dan danau untuk Barang Umum dan/atau Hewan
- **50229** Angkutan Penyeberangan Lainnya untuk Barang termasuk Penyeberangan Antar negara
- **52101** Pergudangan dan Penyimpanan
- **52102** Aktivitas cold storage
- **52109** Pergudangan dan Penyimpanan Lainnya
- **52291** Jasa Pengurusan transportasi (JPT)
- **52295** Angkutan Multimoda
- **3133** Jasa Pasca Panen Penangkapan Ikan di Laut
- **3143** Jasa Pasca Panen Penangkapan ikan di Perairan Darat
- **3233** Jasa Pasca Panen Budidaya Ikan Laut
- **3243** Jasa Pasca Panen Budidaya Ikan Air Tawar
- **3263** Jasa Pasca Panen Budidaya Ikan Air Payau
- **46206** Perdagangan besar hasil Perikanan
- **46324** Perdagangan besar hasil Olahan Perikanan
- **47215** Perdagangan Eceran hasil Perikanan
- **47753** Perdagangan Eceran Ikan Hias
- **49431** Angkutan Bermotor untuk Barang Umum

Standar Distribusi Ikan yang Baik

Higienis

Teknik
Penanganan

Teknik
Pengemasan
Dan pelabelan

Teknik
Distribusi

Sarana
Prasarana
Dan fasilitas

Penyimpanan

Sosialisasi → Bimtek → Pendampingan

SURAT KETERANGAN
Nomor:

Diberikan kepada:

NAMA PELAKU USAHA

Sebagai:

Peserta


Sosialisasi/Bimbingan Teknis Cara Distribusi Ikan yang Baik
(CDIB)

Kementerian Kelautan dan Perikanan
[tempat pelaksanaan], [tanggal] [bulan] [tahun]

Penanggung Jawab Kegiatan

Tanda Tangan
Stample

Nama jelas
Jabatan



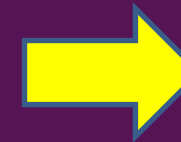
Barcode Keabsahan

1. STANDAR HIGIENIS



- ❑ Menggunakan peralatan yang bebas dari kontaminasi bakteri atau jasad renik patogen, bahaya fisik, dan kimia
- ❑ Melakukan Distribusi Ikan di lingkungan yang higienis
- ❑ SDM yang melakukan proses Distribusi Ikan tidak sedang dalam kondisi sakit yang dapat mengontaminasi Ikan
- ❑ Menyediakan panduan penerapan higienis yang terdokumentasikan
- ❑ Menggunakan peralatan yang bebas dari bahaya biologi
- ❑ Karyawan yang kontak langsung dengan Ikan harus menggunakan alat perlengkapan kerja,
- ❑ Permukaan yang kontak dengan Ikan dalam kondisi bersih,

Apakah Sesuai ??



2. STANDAR PENANGANAN

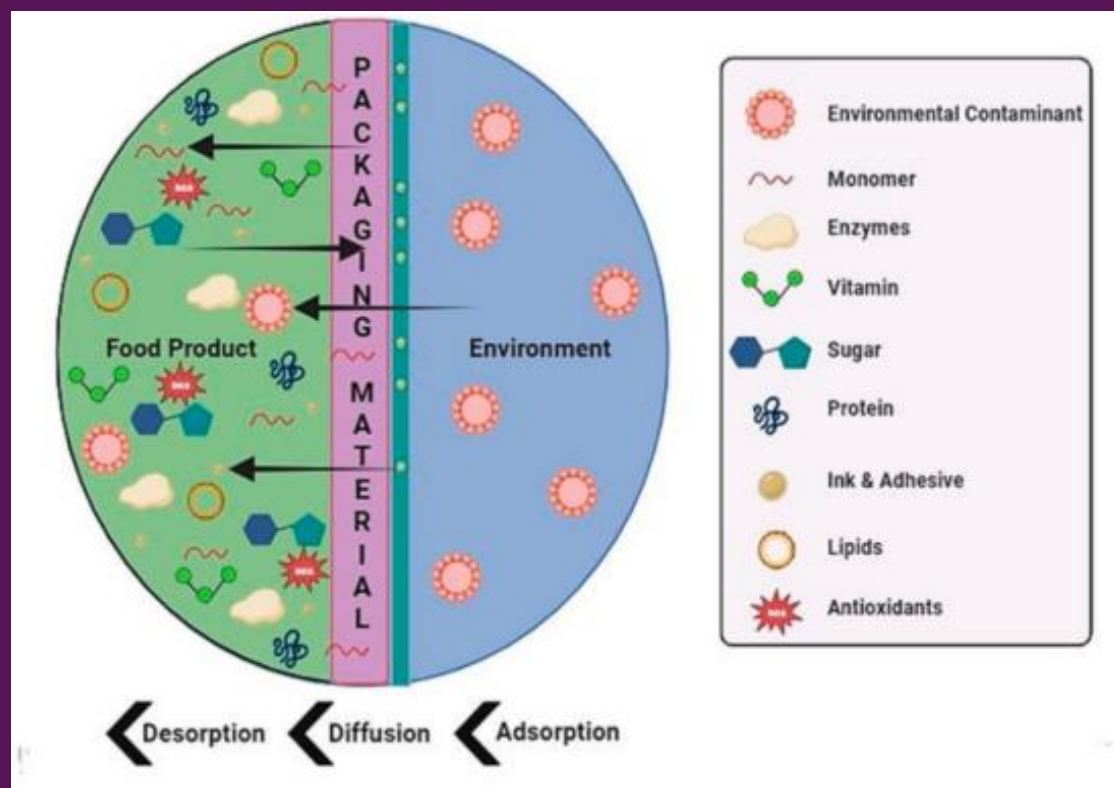


- ❑ Mencegah terjadinya kontaminasi
- ❑ Tidak menggunakan bahan penolong yang dapat mengubah komposisi dan sifat khas Ikan
- ❑ Mempertahankan suhu sesuai dengan karakteristik ikan
- ❑ Menerapkan prinsip Penanganan Ikan mencakup menangani dengan hati-hati dan tidak membuat bahan baku rusak, dalam kondisi dingin, menangani dengan cepat, dan menghindari peningkatan suhu
- ❑ Menyediakan panduan penerapan teknik penanganan yang terdokumentasikan
- ❑ Sortasi dan grading Ikan berdasarkan mutu, jenis, ukuran, dan asal usul untuk menjamin ketertelusurannya sebelum dilakukan penyimpanan
- ❑ Ikan ditimbang dan dicatat untuk memudahkan pemantauan dan penelusuran



Gambar mana yang sesuai ?

3. Teknik Pengemasan dan Pelabelan



- ❑ Dilakukan dengan cepat
- ❑ Dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dan penurunan mutu
- ❑ Metode pengemasan dan pelabelan yang digunakan sesuai spesifikasi Hasil Perikanan
- ❑ Menerapkan prinsip kehati-hatian untuk menghindari terjadinya kesalahan
- ❑ Dilakukan dengan higienis
- ❑ Bahan kemasan yang digunakan harus dapat melindungi, mempertahankan mutu dari pengaruh luar, tidak menjadi sumber kontaminasi, dan tidak mempengaruhi karakteristik Hasil Perikanan
- ❑ Kemasan dan label tidak digunakan ulang
- ❑ Kemasan dan label → food grade, atau aman digunakan untuk pangan
- ❑ Bahan kemasan bersih dan saniter atau steril tidak membahayakan konsumen
- ❑ Kemasan diberi label atau keterangan yang menunjukkan jenis produk, tahun, bulan, tanggal produksi, dan nama pemilik atau pelabelan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan
- ❑ Kemasan harus disimpan dalam gudang tersendiri, terlindung dari debu dan kontaminasi, serta gudang dalam kondisi kering

4. Teknik Distribusi



- ❑ Suhu selama distribusi harus sesuai dengan jenis produk akhir, mampu mempertahankan suhu sesuai dengan karakteristik Hasil Perikanan, dan dilakukan monitoring suhu secara berkala
- ❑ Sarana pengangkutan untuk distribusi harus bersih dan dapat melindungi produk sampai ke tempat tujuan
- ❑ Tidak boleh dicampur dengan produk lain yang dapat mengontaminasi atau memengaruhi higienis kecuali produk dikemas yang dapat melindungi produk
- ❑ Sarana distribusi harus mempunyai fasilitas penyimpanan yang sesuai karakteristik produk
- ❑ Pemeriksaan terhadap jenis, volume, asal, tujuan pengiriman, mutu, dan suhu
- ❑ Diberikan penandaan atau informasi mengenai lokasi tujuan
- ❑ Ikan yang siap dikirim disusun berdasarkan urutan rute perjalanan Ikan dengan rute terjauh dimuat terlebih dahulu
- ❑ Distribusi Ikan Segar waktu paling lama 12 hingga 24 jam yang ditentukan dengan ketersediaan es sedangkan ikan hidup waktu paling lama 9 (sembilan) jam

5. Sarana, Prasarana dan fasilitas

Sarana

- ❑ lokasi bangunan berada di lingkungan yang tidak tercemar dan mudah diakses;
- ❑ bangunan harus dirancang dan ditata dengan konstruksi yang memenuhi persyaratan higienis serta mencegah masuknya sumber kontaminasi;
- ❑ bangunan harus dibersihkan dan dipelihara secara higienis;
- ❑ konstruksi ruangan harus mampu mencegah masuknya binatang pengganggu agar melindungi Hasil Perikanan dari kontaminasi binatang pengganggu dan potensi kontaminasi lainnya;
- ❑ kondisi setiap ruang proses harus bersih dan saniter dan menggunakan bahan yang tidak beracun serta tidak berpori;
- ❑ mempunyai ruang kerja yang cukup untuk melakukan kegiatan sesuai dengan kapasitas produksinya dengan kondisi yang higienis;
- ❑ tata letak ruang penanganan harus sesuai tahapan proses dan dipisahkan sesuai fungsi untuk mencegah kontaminasi silang; dan
- ❑ standar prasarana distribusi sesuai dengan karakteristik Ikan yang ditangani.

5. Sarana, Prasarana dan fasilitas

Prasarana

- menggunakan peralatan yang terbuat dari bahan antikarat, tidak menyerap air, mudah dibersihkan, dan tidak menyebabkan kontaminasi
- menggunakan peralatan yang terawat, bersih, dan higienis;
- harus dilakukan prosedur pembersihan dan sanitasi peralatan sebelum, selama, dan sesudah proses penanganan secara berkala dan prosedurnya yang terdokumentasikan;
- peralatan dan perlengkapan diberi tanda untuk setiap area kerja yang berbeda untuk menghindari kontaminasi silang;
- peralatan dan perlengkapan harus ditata pada setiap tahapan proses;
- kondisi dan kebersihan peralatan dan perlengkapan yang kontak dengan Ikan harus dimonitor secara berkala; dan
- memiliki sarana distribusi yang memadai dan sesuai kebutuhan.

5. Sarana, Prasarana dan fasilitas



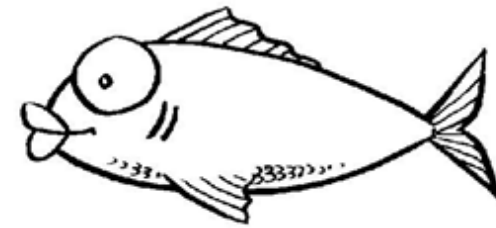
Fasilitas

- Pencuci tangan yang tersedia dalam jumlah yang memadai dan memenuhi persyaratan;
- Toilet tersedia dalam jumlah yang memadai dan memenuhi persyaratan;
- pengelolaan limbah yang memadai untuk mencegah terjadinya pencemaran terhadap lingkungan;
- Pasokan air bersih yang memadai sesuai persyaratan;
- Fasilitas karyawan harus tersedia dan memadai seperti loker;
- dilengkapi fasilitas pengendalian binatang pengganggu seperti perangkap lalat dan perangkap tikus.

6. Penyimpanan

STANDAR TEKNIK PENYIMPANAN

- I. Suhu dan kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai dengan karakteristik ikan yang disimpan,
- II. Produk akhir disimpan secara terpisah atau tidak boleh disatukan dengan penyimpanan Bahan Baku untuk mencegah terjadinya kontaminasi;
- III. Tempat penyimpanan harus saniter dan terlindungi dari kontaminasi binatang pengganggu, dan dilakukan monitoring secara berkala;
- IV. Penyimpanan produk akhir dilengkapi dengan tanda/kode penyimpanan;
- V. Penyimpanan produk akhir dilengkapi dengan label yang dipersyaratkan;
- VI. Menerapkan sistem *first in first out* untuk mengatur siklus penyimpanan;
- VII. Penyimpanan menggunakan sistem ketertelusuran dengan mendokumentasikan jenis produk dan kode produksi; dan;
- VIII. Pemeliharaan tempat penyimpanan harus dilakukan secara berkelanjutan.



6. Penyimpanan



SUHU DAN KONDISI PENYIMPANAN

- ❑ Suhu penyimpanan produk segar, produk mentah, dan produk masak yang didinginkan dipertahankan pada suhu mendekati titik leleh es 0°C (nol derajat celcius);
- ❑ Suhu penyimpanan produk beku yang mampu mempertahankan suhu pusat produk -18°C (minus delapan belas derajat celcius) atau lebih rendah dan dilengkapi alat pencatat suhu yang mudah dibaca;
- ❑ suhu penyimpanan produk pasteurisasi disimpan pada suhu antara 0-5°C (nol sampai dengan lima derajat celcius);
- ❑ Suhu penyimpanan Ikan Hidup disimpan pada suhu yang tidak berpengaruh buruk terhadap kelangsungan hidupnya atau tidak mempengaruhi mutu dan keamanan produk; dan
- ❑ suhu penyimpanan produk lainnya disimpan pada suhu yang tidak berpengaruh buruk terhadap keamanan produk.

Terimakasih



Connect with us

X Twitter : @SKIPMPalu

Youtube :@HUMASBPPMHKPPALU

Email us

Ski-Mutiara@yahoo.com

Visit us at

Jl. Garuda No 22 Kota Palu