



**SERTIFIKASI CARA PENANGANAN DAN PENGOLAHAN IKAN  
YANG BAIK (CPIB) DI SUPPLIER *berdasarkan prinsip* HACCP  
(KEPUTUSAN KEPALA BKIPM NO 21 TAHUN 2022)**

**IWANA SWAKA PUTRI, S.ST.Pi**

**STASIUN KARANTINA IKAN PENGENDALIAN MUTU DAN KEAMANAN  
HASIL PERIKANAN GORONTALO**

**2024**

- ❖ **DEFINISI**
- ❖ **LATAR BELAKANG**
- ❖ **DASAR HUKUM**
- ❖ **PERSYARATAN CPIB**
- ❖ **PROSEDUR SERTIFIKASI CPIB**

Sertifikat **Cara Penanganan dan Pengolahan Ikan** yang Baik di *Supplier* yang selanjutnya disingkat **Sertifikat CPIB di Supplier** adalah sertifikat yang diberikan kepada Supplier yang melakukan penanganan dan/atau pengolahan hasil perikanan sebagai bukti hasil inspeksi yang menyatakan bahwa suatu unit Supplier telah menerapkan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan berdasarkan konsepsi Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis and Critical Control Point* secara konsisten.

*Supplier* adalah unit penanganan dan/atau pengolahan milik badan usaha atau perorangan/kelompok yang **mengumpulkan sementara** dari penangkapan ikan atau pembudidayaan ikan dan/atau **agen pembelian/pengumpul ikan dan memasok** bahan baku ke Unit Pengolahan Ikan atau **mendistribusikan/memasarkan** Hasil Perikanan ke pasar lokal



## PERMASALAHAN EKSPOR KE UE

- Uni Eropa **belum menyetujui** permohonan *Approval Number* baru
- Uni Eropa **menganggap Indonesia tidak mampu memenuhi** persyaratan jaminan mutu dan keamanan dari hulu – hilir

## UNI EROPA (2013)

- **Otoritas Kompeten Tidak melakukan official control** terhadap unit supplier yang memasok bahan baku ke Unit Pengolahan Ikan (UPI) yang ekspor ke Uni Eropa
- Pernyataan di Health Certificate/HC (Bagian II.1) : produk perikanan yang akan diekspor ke Uni Eropa telah dilakukan official control dengan baik : **tidak terpenuhi**

## UNI EROPA (2017 dan 2020)

- a. **Regulasi impor** bahan baku yang diekspor kembali ke UE belum sesuai dengan regulasi UE
- b. Kapal Penangkap sebagai supplier bahan baku ke UPI yang melakukan ekspor belum memenuhi persyaratan CPIB
- c. Supplier bahan baku ke UPI belum seluruhnya mempunyai sertifikat CPIB/HACCP
- d. Kapal yang mendarat di pelabuhan **belum seluruhnya dilakukan inspeksi pembongkaran** oleh pengawas mutu pelabuhan setempat

## REKOMENDASI

1. Otoritas Kompeten HARUS MENJAMIN bahwa **standar UE** diterapkan oleh seluruh rantai produksi, sesuai dengan Regulasi 852/2004, artikel 5, yaitu wajib menerapkan sistem HACCP, dan diterapkan secara efektif



**Pemasok** yang menangani, membekukan dan menyimpan produk yang akan digunakan untuk bahan baku UPI yang akan diekspor ke UE **tidak memenuhi persyaratan UE, yaitu CD No. 852/2004 (Pasal 5)**

3. Otoritas Kompeten harus **MELAKUKAN REVISI DAN MENERAPKAN** prosedur, untuk memastikan bahwa seluruh kapal dan UPI yang terlibat dalam rantai produksi terhadap produk perikanan yang diekspor ke UE memenuhi persyaratan UE



- Prosedur tersebut, masih memungkinkan UPI eksportir produk ke UE **menerima bahan baku dari supplier yang tidak menerapkan CPIB**
- **Hasil penilaian team audit UE** : bahan baku tidak terjamin karena kelemahan pada peraturan tersebut dan kesalahan dalam penerapan
- **Indonesia tidak mampu memberikan jaminan sesuai dengan peraturan UE**
- Tim audit menemukan bahwa **sistem tidak diterapkan dengan baik**, karena UPI pemilik approval number menerima bahan baku dari pemasok yang tidak memenuhi syarat (tanpa CPIB)

## TEMUAN

Tindak lanjut temuan UE th 2020 yang sudah dilakukan, namun belum memuaskan :



Refisi Kep BKIPM No. 1 Tahun 2021 menjadi Kep BKIPM No. 40 Tahun 2021



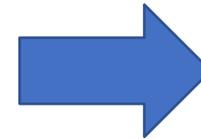
Sertifikat Cara Penanganan Ikan Yang Baik di Supplier

Supplier yang melakukan Penanganan menerapkan **GMP dan SSOP**



Sertifikat Cara Pengolahan Ikan Yang Baik di Supplier

Supplier yang melakukan Pengolahan menerapkan **HACCP**



**KEPUTUSAN KEPALA BKIPM NO 21 TAHUN 2022**



Sertifikat Cara dan Pengolahan Ikan Yang Baik di Supplier

Penerapan SJMKHP di Supplier yang melakukan Penanganan dan/atau Pengolahan *berdasarkan* **HACCP**

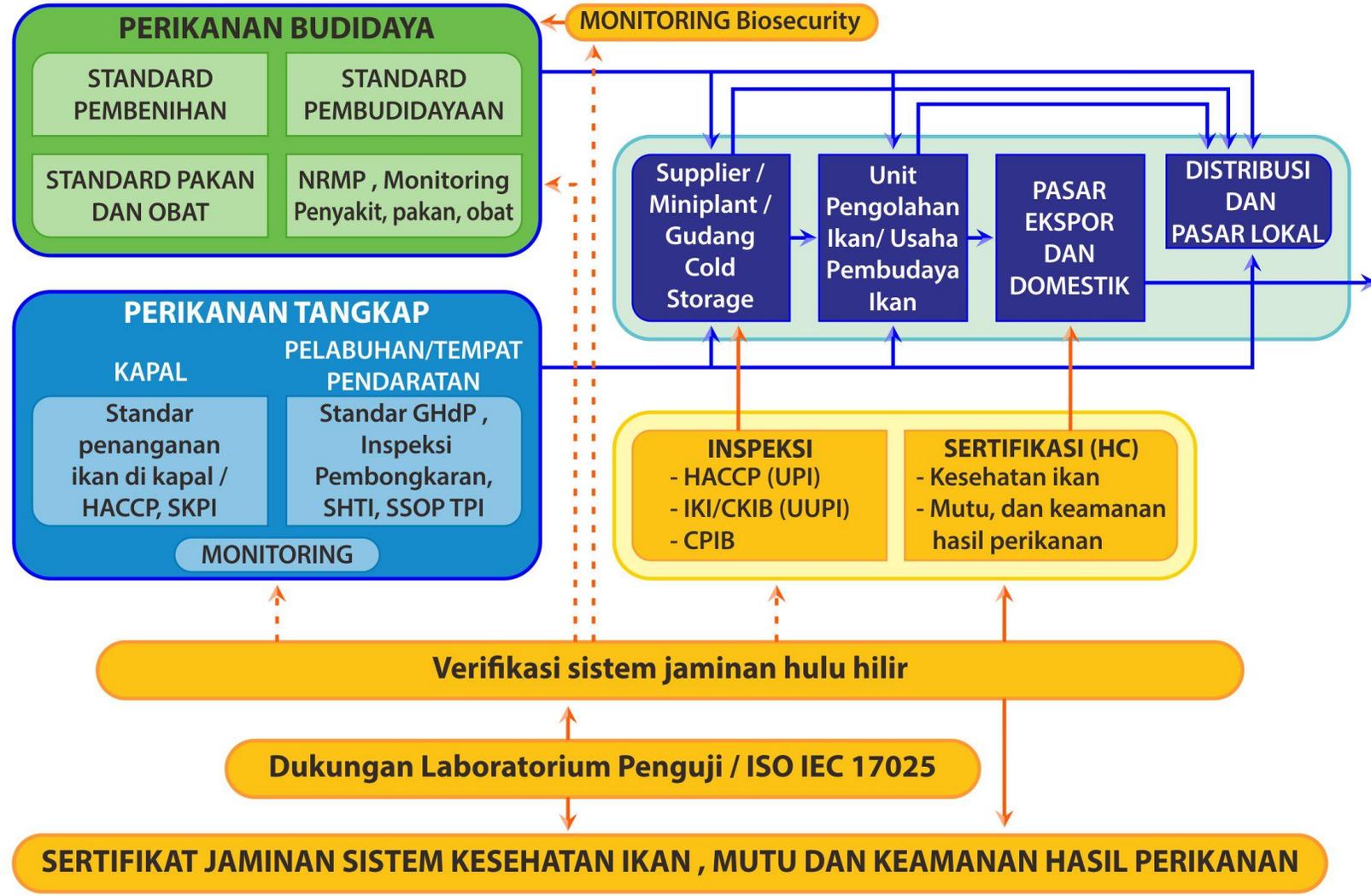


# SISTEM JAMINAN KESEHATAN IKAN, MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN HULU-HILIR

**Border Inspection**  
Bandara / Pelabuhan/  
Perbatasan Negara

PENGENDALIAN  
PENYAKIT IKAN  
DAN KEAMANAN  
HAYATI

PENGENDALIAN  
MUTU DAN  
KEAMANAN  
HASIL  
PERIKANAN



**Border Services**  
Bandara / Pelabuhan/  
Perbatasan Negara

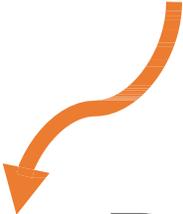


- ✓ Pengakuan Internasional Kesetaraan Sistem Jaminan Mutu (MRA/MoU /Equivalen): 39 Negara
- ✓ Tingkat Keberterimaan Produk : 158 Negara
- ✓ Mencegah hilangnya nilai produksi dan/atau keanekaragaman hayati ikan
- ✓ Pelaporan Ekspor, Impor, Domestik
  - Data operasional
  - Data PNBP
  - Data Pencegahan illegal ekspor

**KETERANGAN :**

- = Proses Sertifikasi Jaminan Mutu
- = Alur proses
- - - = Verifikasi Kegiatan Penerapan System dan Traceability
- = Peran BKIPM dalam SJMKHP hulu hilir

Permen KP No. 10/PERMEN-KP/2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Resiko Sektor Kelautan dan Perikanan. D. 5. Standar Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/ Hazard Analysis dan Critical Control Point



## 5. Persyaratan Bahan Baku, paling sedikit meliputi :

- b. berasal dari unit pembudidayaan ikan yang menerapkan cara budidaya ikan yang baik, dari kapal penangkap ikan dan/atau kapal pengangkut ikan yang menerapkan cara penanganan ikan yang baik, atau dari **pemasok yang menerapkan cara penanganan ikan yang baik.**

Setiap *Supplier* yang melakukan penanganan dan pengolahan hasil perikanan **wajib menerapkan Program Persyaratan Dasar (PPD) Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan berdasarkan konsepsi PMMT/HACCP**

Sertifikat CPIB di *Supplier* diberikan kepada *Supplier* yang melakukan penanganan dan pengolahan hasil perikanan dan telah **menerapkan PPD, sistem mutu berdasarkan konsepsi PMMT/HACCP dan sistem ketertelusuran**

Sertifikat CPIB di *Supplier* diterbitkan berdasarkan **jenis ikan, jenis olahan ikan dan/atau potensi bahaya (*hazard*) yang berbeda**



## PROGRAM PERSYARATAN DASAR

Program Persyaratan Dasar adalah program *Good Hygiene Practices*, *Good Manufacture Practices* dan praktik serta prosedur lainnya seperti pelatihan dan ketertelusuran yang menjadi dasar dalam pelaksanaan Sistem HACCP



1) Persyaratan lokasi UPI



2) Persyaratan lingkungan UPI



3) Persyaratan Bangunan dan Fasilitas UPI



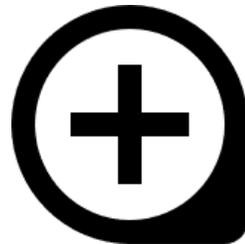
4) Persyaratan Peralatan dan Perlengkapan,



5) Persyaratan Bahan Baku



6) Persyaratan penanganan dan/atau pengolahan



7) Persyaratan Bahan Tambahan Pangan



8) Persyaratan pengemasan



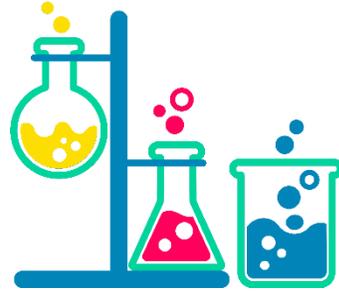
9) Persyaratan penyimpanan



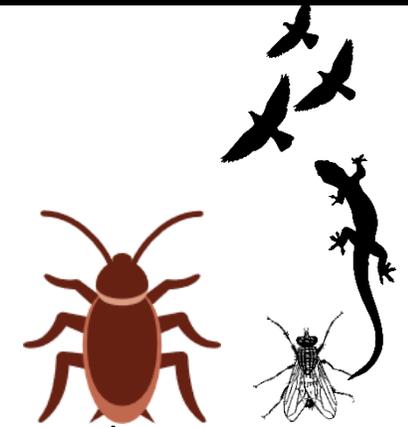
10) Persyaratan distribusi



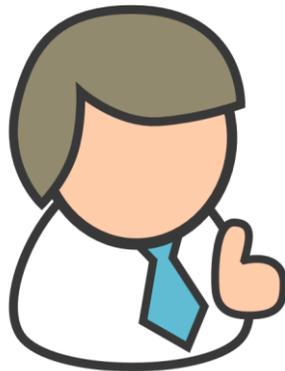
11) Persyaratan  
keamanan air dan es



12) Persyaratan  
pengadaan, penyimpanan,  
penggunaan dan pelabelan bahan kimia



13) Persyaratan  
pengendalian  
binatang pengganggu



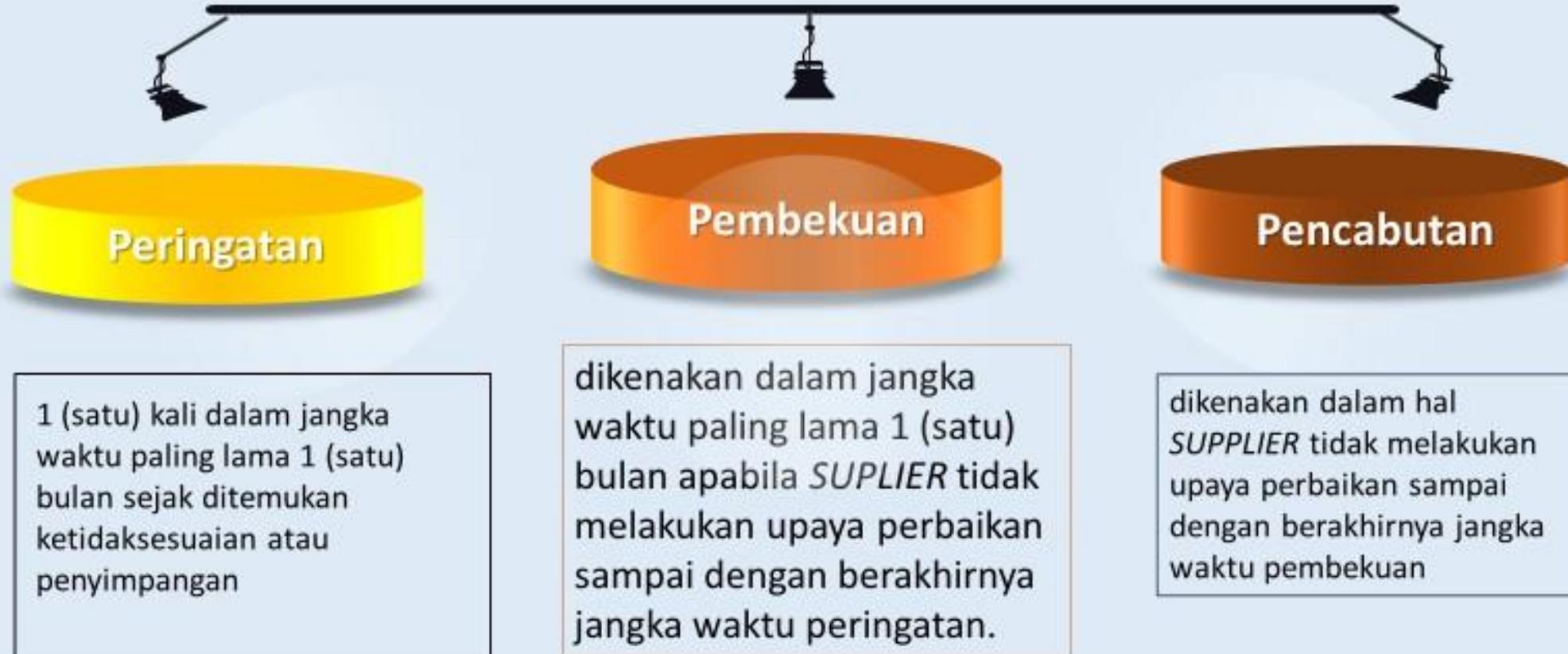
14) Persyaratan karyawan



15) Pelatihan dan  
kompetensi karyawan,



DALAM HAL TERJADI KETIDAK SESUAIAN DILAKUKAN TINDAKAN:





**TERIMA KASIH**