



KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

HANDBOOK SERTIFIKASI MUTU



Edisi Januari 2025



KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

Standar Cara Budi Daya Ikan yang Baik (CBIB)

 Edisi Januari 2025

Dasar Hukum

Undang-Undang No. 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja

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

Peraturan Pemerintah No. 5/2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko

Peraturan Pemerintah No. 28/2017 tentang Pembudidayaan Ikan

Peraturan Pemerintah No. 86/2019 tentang Keamanan Pangan

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 10/2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 19/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 22/2024 Tentang Cara Pembesaran Ikan yang Baik

Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 02/2007 tentang Cara Budi Daya Ikan yang Baik

Peraturan Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2022 tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Standardisasi Nasional Nomor 4 Tahun 2021 Tentang Skema Penilaian Kesesuaian Terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Pertanian, Perkebunan, Peternakan dan Perikanan:

SNI 8228.1:2015, Cara Budi Daya Ikan yang Baik. Bagian 1: Udang

SNI 8228.2:2015, Cara Budi Daya Ikan yang Baik. Bagian 2: Rumput laut

SNI 8228.3:2015, Cara Budi Daya Ikan yang Baik. Bagian 3: Ikan hias

SNI 8228.4:2015. Cara Budi Daya Ikan yang Baik. Bagian 4: Ikan air tawar

SNI 8228.4:2015. Cara Budi Daya Ikan yang Baik. Bagian 5: Ikan laut di karamba jaring apung



Definisi

Cara Budi Daya Ikan yang Baik adalah penerapan cara memelihara dan/atau membesarkan ikan serta memanen hasilnya dalam lingkungan yang terkontrol sehingga memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan dari pembudidayaan dengan memperhatikan sanitasi, pakan, obat ikan, dan bahan kimia serta bahan biologis



Pemeringkatan Sertifikat

- Sangat Baik
- Baik
- Cukup



Masa Berlaku Sertifikat

Masa berlaku **4 Tahun** sejak tanggal penerbitan



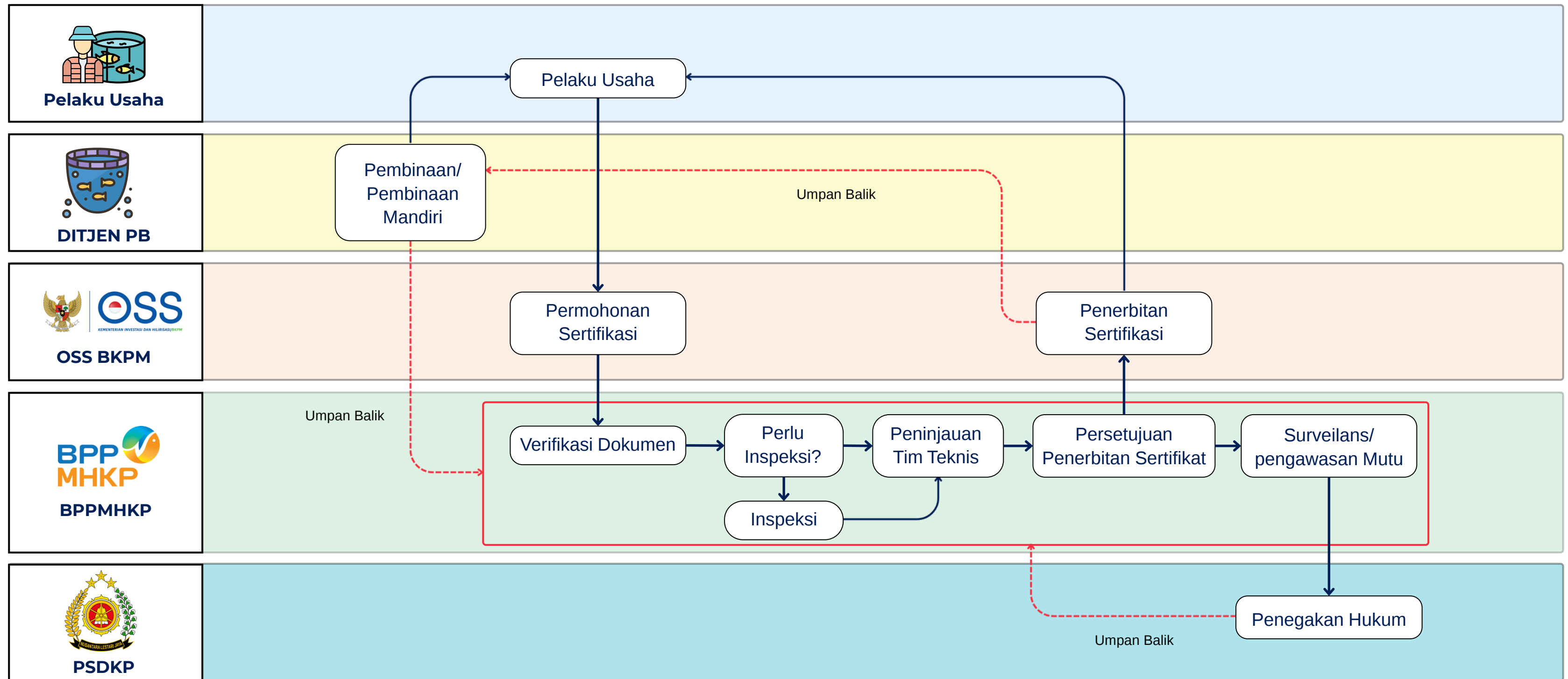
KBLI

- **03211** – Budi Daya Pisces/ Ikan Bersirip Laut;
- **03213** – Budi Daya Ikan Hias Air Laut;
- **03214** – Budi Daya Karang (Coral);
- **03215** – Budi Daya Mollusca Laut;
- **03216** – Budi Daya Crustacea Laut;
- **03217** – Budi Daya Tumbuhan Air Laut;
- **03219** – Budi Daya Biota Air Laut Lainnya;
- **03221** – Budi Daya Ikan Air Tawar di Kolam;
- **03222** – Budi Daya Ikan Air Tawar di Karamba Jaring Apung;
- **03223** – Budi Daya Ikan Air Tawar di Karamba;
- **03224** – Budi Daya Ikan Air Tawar di Sawah;
- **03225** – Budi Daya Ikan Hias Air Tawar;
- **03227** – Budi Daya Ikan Air Tawar di Karamba Jaring Tancap;
- **03229** – Budi Daya Ikan Air Tawar di Media Lainnya;
- **03251** – Budi Daya Pisces/Ikan Bersirip Air Payau;
- **03253** – Budi Daya Mollusca Air Payau;
- **03254** – Budi Daya Crustacea Air Payau;
- **03255** – Budi Daya Tumbuhan Air Payau;
- **03259** – Budi Daya Biota Air Payau Lainnya.

Mekanisme Sertifikasi Cara Budi Daya Ikan yang Baik (CBIB)



Proses Bisnis Cara Budi Daya Ikan yang Baik (CBIB)



Checklist Cara Budi Daya Ikan yang Baik (CBIB)

Checklist Penilaian Cara Budi Daya Ikan yang Baik Udang *Penaid*

Indikator

- 1.Lokasi
- 2.Desain dan Tata Letak
- 3.Peralatan
- 4.Wadah
- 5.Benih
- 6.Pakan
- 7.Obat Ikan, Bahan Kimia dan Bahan Biologi
- 8.Kebersihan Lokasi dan Fasilitas
- 9.Pengelolaan Kesehatan
- 10.Air Pemeliharaan
- 11.Pengelolaan Limbah
- 12.Pengelolaan Lingkungan
- 13.Panen dan Pasca Panen
- 14.Pekerja
- 15.Kompetensi Personel

Checklist Cara Budi Daya Ikan yang Baik (CBIB)

Checklist Penilaian Cara Budi Daya Ikan yang Baik Udang *Penaid*

Indikator

Lokasi

- Area budi daya udang harus sesuai dengan rencana pengelolaan tata ruang wilayah
- Tidak terdapat potensi kontaminasi yang dapat menyebabkan produk menjadi tidak aman
- Tidak terdapat potensi banjir dan banjir rob
- Ketersediaan dan kualitas air memenuhi persyaratan untuk budi daya udang yang produk akhirnya aman dikonsumsi manusia
- Air sumber yang berasal dari air tanah memperhatikan kelestarian lingkungan di sekitarnya sesuai regulasi yang berlaku
- Air sumber dengan risiko kontaminasi dilakukan pengelolaan secara tepat untuk kesehatan
- Jika kualitas air yang dipakai tidak memenuhi kualitas air sumber harus dilakukan tindakan khusus sehingga nilai kualitas air yang dipakai akan mencapai kualitas air sumber

Desain dan Tata Letak

- Desain dan tata letak unit budi daya dibuat untuk mendukung pertumbuhan optimal udang, aman bagi pembudidaya;
- Desain dan tata letak unit budi daya dibuat untuk tidak merusak lingkungan dan tidak menyebabkan salinasi.
- Desain dan tata letak unit budi daya dibuat untuk mengurangi terjadinya kontaminasi dan/atau kontaminasi silang termasuk penempatan fasilitas sanitasi (toilet, *septic tank* atau saluran *drainase*);
- Desain dan tata letak unit budi daya dibuat untuk mempertahankan kondisi lingkungan yang optimal sesuai jenis udang
- Desain dan tata letak unit budi daya dibuat untuk memudahkan pengelolaan limbah selama proses budi daya

Peralatan

- Terbuat dari bahan yang ramah lingkungan
- Terbuat dari bahan yang tidak berbahaya, tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada udang
- Terbuat dari bahan dan desain yang mudah dibersihkan
- Pemakaian terpisah antar wadah untuk menghindari kontaminasi dan penularan penyakit

Checklist Cara Budi Daya Ikan yang Baik (CBIB)

Checklist Penilaian Cara Budi Daya Ikan yang Baik Udang *Penaid*

Indikator

Wadah

- Konstruksi dan/atau perbaikan wadah budi daya udang dan saluran dibangun dengan memperhatikan keamanan pangan dan meminimalkan risiko kontaminasi
- Persiapan wadah budi daya udang dilakukan dan dikelola dengan baik untuk meminimalkan risiko masalah kesehatan udang dan meminimalkan penggunaan obat udang
- Disinfektan yang digunakan untuk persiapan wadah harus terdaftar di otoritas kompeten dan tidak menimbulkan potensi kontaminasi dan residu bahan yang berbahaya
- Wadah budi daya diberi tanda sesuai peruntukannya
- Wadah budi daya harus menjamin udang tidak lepas langsung di perairan umum untuk menjaga kelestarian sumber daya.

Benih

- Benih yang digunakan berasal dari unit pembenihan bersertifikat Cara Pembenihan Ikan yang Baik (CPIB).
- Benih yang berasal dari penangkapan alam dilengkapi Surat Keterangan Asal (SKA) dari instansi yang berwenang
- Penangkapan benih di alam harus dilakukan dengan cara bertanggung jawab untuk menjaga kelestarian sumber daya udang
- Penebaran benih dilaksanakan dengan cara yang baik untuk menjamin kesehatan dan kesejahteraan udang
- Padat tebar disesuaikan dengan spesies, teknologi dan daya dukung lingkungan budi daya.

Pakan

- Pakan buatan komersial, bahan imbuhan dan bahan pelengkap yang digunakan terdaftar pada otoritas kompeten
- Pakan, bahan imbuhan dan bahan pelengkap digunakan secara efisien dan bertanggung jawab untuk meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan serta menjamin keamanan pangan
- Pakan yang diberikan disesuaikan dengan jenis dan ukuran udang serta sesuai dosis yang dianjurkan
- Pakan disimpan di dalam wadah dan/atau ruangan khusus dengan mengikuti kaidah penyimpanan pakan yang baik dan benar

Checklist Cara Budi Daya Ikan yang Baik (CBIB)

Checklist Penilaian Cara Budi Daya Ikan yang Baik Udang *Penaid*

Indikator

Obat Ikan, Bahan Kimia dan Bahan Biologi

- Obat ikan terdaftar di otoritas kompeten
- Penggunaan obat ikan, bahan kimia dan bahan biologi sesuai dengan etiket, rekomendasi dan regulasi, dilakukan secara bertanggung jawab untuk mencegah dampak negatif pada lingkungan
- Penyimpanan obat ikan, bahan kimia dan bahan biologi menjamin mutu serta melindungi dari kontaminasi.

Kebersihan Lokasi dan Fasilitas

- Lokasi dan Fasilitas terjaga kebersihannya dan terhindar dari kontaminasi.
- Cara Higiene yang Baik (CHB) diterapkan secara efektif, termasuk pencegahan kontaminasi dari limbah dan kotoran.
- Peralatan dibersihkan setelah digunakan.
- Peralatan yang digunakan didisinfeksi jika diperlukan, untuk mencegah penyebaran penyakit.
- Tempat untuk membuang limbah padat dan limbah cair disediakan secara terpisah.

Pengelolaan Kesehatan

- Pengelolaan kesehatan Benih diterapkan secara efektif untuk dapat mencapai kelangsungan hidup minimal sesuai rekomendasi, dll

Air Pemeliharaan

- Kualitas air dijaga agar memenuhi persyaratan air pemeliharaan sesuai dengan jenis udang yang dipelihara sesuai tabel pada SNI
- Pengelolaan air dilakukan untuk meminimalkan risiko masuk dan menyebarkan penyakit
- dll

Pengelolaan Limbah

- Pengelolaan limbah padat dan cair dilakukan secara higienis, saniter dan efektif untuk meminimalkan dampak negatif pada lingkungan dan kontaminasi produk yang disesuaikan dengan kebutuhan
- Limbah bahan berbahaya dan beracun (B3) seperti oli dan bahan bakar minyak (BBM) ditangani dengan baik dan tidak membahayakan lingkungan
- dll

Pengelolaan Lingkungan

- Kualitas lingkungan budi daya dan lingkungan sekitar unit budi daya dikelola sesuai dokumen persetujuan lingkungan hidup
- Energi listrik dan bahan bakar digunakan secara efisien
- Pembudidaya mendukung perbaikan lingkungan/restorasi di sekitar unit budi daya yang rusak akibat kegiatan budi daya sebelumnya
- dll

Panen dan Pasca Panen

- Panen dan pasca panen dilakukan dengan cepat untuk mencegah kerusakan dan meminimalkan kontaminasi
- Peralatan panen dan pasca panen terbuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada udang
- Air dan es yang digunakan pada saat panen dan penanganan hasil dalam kondisi bersih

Checklist Cara Budi Daya Ikan yang Baik (CBIB)

Checklist Penilaian Cara Budi Daya Ikan yang Baik Udang *Penaid*

Indikator

Pekerja

- Pekerja mendapatkan bayaran, tunjangan, jaminan sosial dan fasilitas kesejahteraan lainnya sesuai aturan ketenagakerjaan dan/atau kontrak kerja yang tidak bertentangan dengan aturan ketenagakerjaan yang berlaku dan/atau berdasarkan kesepakatan kerja
- Pekerjaan yang memiliki risiko kesehatan dan keselamatan kerja (K3) perlu diperlengkapi dengan peralatan dan prosedur sesuai kebutuhan
- Tidak mempekerjakan pekerja anak

Kompetensi Personel

Unit budi daya mengupayakan pelatihan, sosialisasi dan/atau peningkatan kompetensi terkait dengan:

- Tata cara pengelolaan kesehatan udang;
- Cara higiene yang baik (CHB) untuk memastikan kesadaran pekerja terhadap peran serta tanggung jawab untuk melindungi udang dari kontaminasi dan kerusakan;
- Pemahaman serta kemampuan untuk menerapkan jaminan mutu keamanan pangan, kesehatan udang serta lingkungan bagi pekerja yang bertanggung jawab pada praproduksi, produksi, panen dan pascapanen;
- Pemahaman higiene personel.

Kompetensi Personel

Dokumentasi kegiatan budi daya dikembangkan dan diterapkan guna ketertelusuran yang mencakup data:

- Persiapan wadah;
- Penggunaan benih;
- Penggunaan pakan;
- Penggunaan energi;
- Pengelolaan kualitas air dan lingkungan;
- Pengelolaan kesehatan udang dan penggunaan obat ikan;
- Penanganan panen, pascapanen, dan distribusi; dan
- Pemantauan dan pengelolaan limbah buangan budi daya.

Checklist Cara Budi Daya Ikan yang Baik (CBIB)

Checklist Cara Budi Daya Ikan yang Baik komoditi lainnya dapat diunduh pada tautan dibawah ini:





KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

Standar Cara Pembenihan Ikan yang Baik (CPIB Benih)

Dasar

Hukum Undang-Undang No. 31 Tahun 2004, UU 45/2009 tentang Perikanan.

Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.

Peraturan Pemerintah No. 5/2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko.

Keputusan Menteri Pertanian No. 26/Kpts/OT.210/1/98 tentang Pedoman Pengembangan Perbenihan Perikanan Nasional.

Keputusan Kepala Badan Standardisasi Nasional Nomor 672/KEP/BSN/12/2019 Tentang Penetapan Standar Nasional Indonesia 8035:2019 Cara Pembenihan Ikan yang Baik (CPIB) sebagai Revisi dari Standar Nasional Indonesia 8035:2014 Cara Pembenihan Ikan Yang Baik (CPIB).

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PER.02/MEN/2007 tentang Monitoring Residu Obat. Bahan Kimia, Bahan Biologi dan Kontaminan pada Pembudidayaan Ikan.

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 19/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 10/2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan.

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 21 Tahun 2024 tentang Sistem Perbenihan Ikan Nasional



Definisi

Cara Pembenihan Ikan yang Baik (CPIB Benih) adalah pedoman dan tata cara mengembangkan ikan dengan cara melakukan manajemen induk, pemijahan, penetasan telur, dan pemeliharaan larva/benih dalam lingkungan yang terkontrol, melalui penerapan teknologi yang memenuhi kriteria dan persyaratan teknis, manajemen, keamanan pangan, dan lingkungan.



Pemeringkatan Sertifikat

- Sangat Baik
- Baik
- Cukup



Masa Berlaku Sertifikat

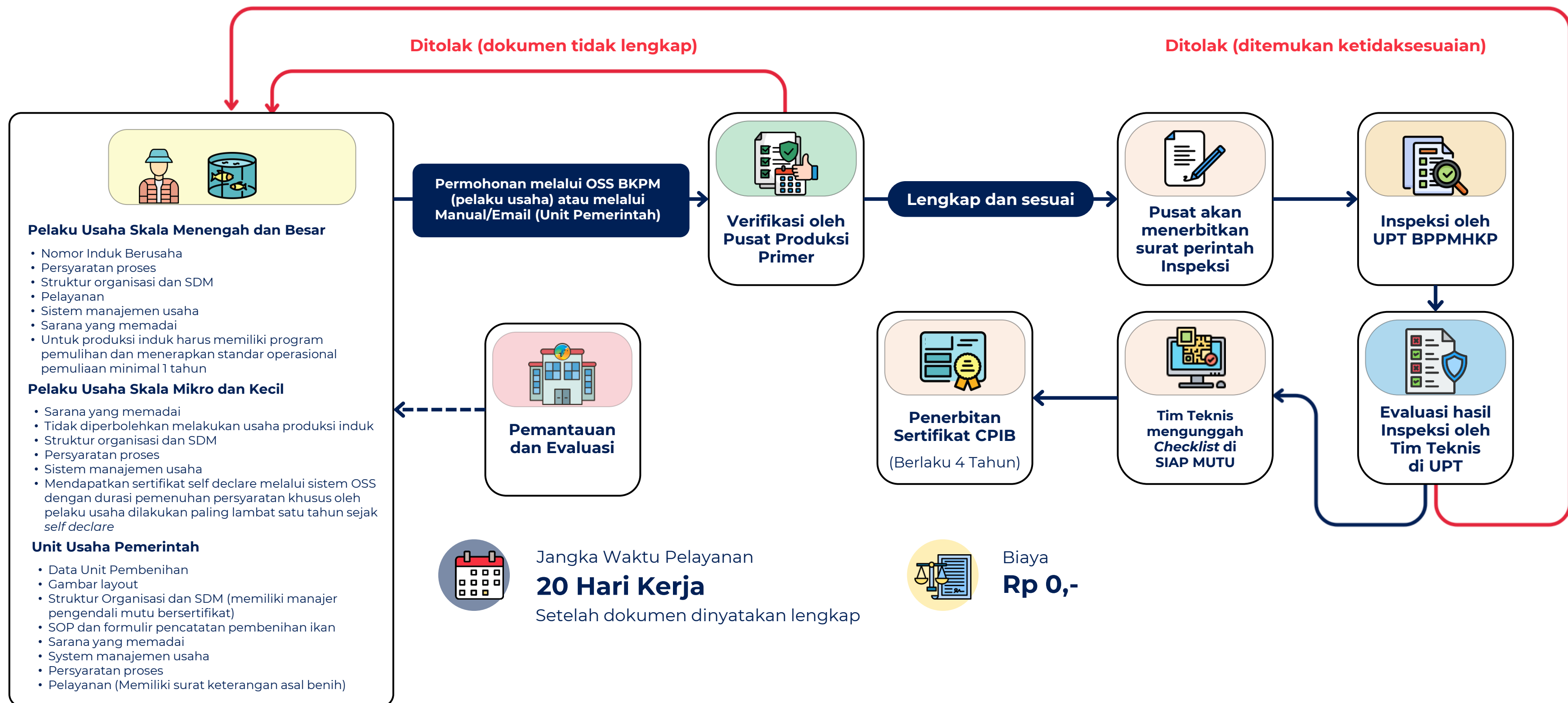
Masa berlaku **4 Tahun** sejak tanggal penerbitan



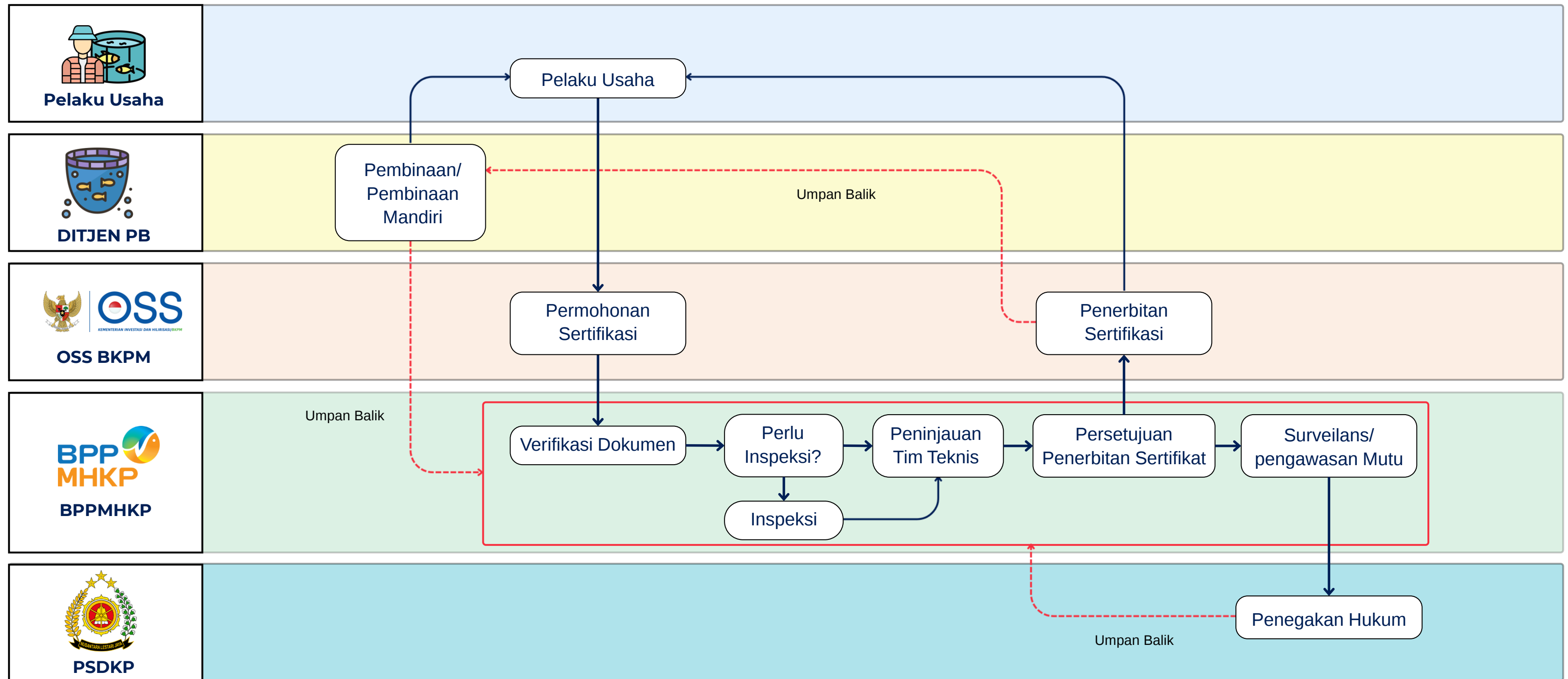
KBLI

- **KBLI 03252 Pembenihan Ikan Air Payau**, Kelompok ini mencakup usaha atau kegiatan pembenihan (produksi induk, telur, larva sampai dengan benih siap tebar), ikan air payau (bandeng dan kakap putih), udang galah, udang windu, udang putih dan biota air payau lainnya (kepiting dan rumput laut/*Gracilaria*) di air payau dengan menggunakan lahan, perairan dan fasilitas buatan lainnya.
- **KBLI 03226 Pembenihan Ikan Air Tawar**, Kelompok ini mencakup usaha atau kegiatan pembenihan (produksi induk, telur, larva sampai dengan benih siap tebar), ikan bersirip, *mollusca*, *crustacea* dan biota air tawar lainnya di air tawar. Contohnya patin, ikan mas, lele, gurame, lobster air tawar, nila, katak, dan buaya.
- **KBLI 03212 Pembenihan ikan laut**, Kelompok ini mencakup usaha pembenihan (produksi induk, telur, larva sampai dengan benih siap tebar) ikan bersirip, *mollusca*, *crustacea*, *echinodermata* dan biota air laut lainnya dengan media air laut, seperti benih ikan kerapu, benih kakap putih, benih bawal bintang, benih lobster, benih abalone, benih kerang mutiara, benih kerang darah, benih teripang, dan bibit rumput laut (mencakup semua jenis rumput laut). Termasuk pembibitan algae untuk menghasilkan bioenergi dan non-pangan lainnya. Tidak termasuk kegiatan pembenihan ikan hias air laut.

Mekanisme Sertifikasi Cara Pembenihan Ikan yang Baik (CPIB Benih)



Proses Bisnis Cara Pembenihan Ikan yang Baik (CPIB Benih)



Checklist Sertifikasi Cara Pembenihan Ikan yang Baik (CPIB Benih)

Persyaratan Manajemen

Personel manajemen pada unit pembenihan terdiri dari pimpinan, manajer pengendali mutu, pelaksana produksi pada setiap tahap produksi (petugas induk, petugas benih, petugas pakan, petugas kualitas air, petugas Kesehatan ikan, petugas mekanik)

Persyaratan Teknis

Lokasi dan Tata Letak

Bebas banjir, terhindar dari polusi dan bahan cemaran serta mudah dijangkau

Sarana dan Prasarana

Tersedianya sarana dan prasarana sesuai fungsi dan peruntukannya

Kualitas air

Kualitas air sesuai SNI dan memiliki hasil pengujian dari laboratorium terakreditasi KAN

Pengelolaan Induk dan Benih

Memiliki surat keterangan asal untuk menjamin keamanan pangan dan ketertelusuran yang berasal dari Instansi yang berkompeten serta proses pemeliharaan untuk menjamin biosekuriti

Panen, Pengemasan dan Distribusi Benih

Dilakukan dengan cepat dan higienis

Pakan

Menggunakan pakan yang terdaftar, tidak berbahaya, bernutrisi serta disimpan dalam tempat yang tidak mudah terkontaminasi

Persyaratan Pengelolaan Kesehatan dan Kesejahteraan Ikan

Sarana dan Penerapan *Biosecurity*

Pengaturan tata letak sesuai peruntukannya, sanitasi *hygiene* karyawan serta sterilisasi peralatan dan ruangan

Monitoring Hama dan Penyakit

Monitoring Kesehatan induk dan benih yang dilakukan secara berkala

Pencegahan dan Pengobatan

Penggunaan obat ikan/ bahan kimia yang terdaftar sesuai penggunaan dan disimpan didalam tempat yang terpisah dengan bahan lainnya

Checklist Sertifikasi Cara Pembenihan Ikan yang Baik (CPIB Benih)

Persyaratan Pengelolaan Lingkungan

Sanitasi Lingkungan

Dilakukan pada personel, sarana dan prasarana serta lingkungan dalam dan luar

Melakukan Pengolahan Limbah

Pengelolaan limbah padat dan cair dilakukan dengan higienis dan efektif untuk meminimalkan dampak negatif pada lingkungan dan kontaminasi produk sesuai peraturan yang berlaku

Persyaratan Dokumentasi

Prosedur

Mutakhir, mudah didapatkan, pengendalian dokumen dilakukan pada setiap tahapan proses produksi untuk ketertelusuran

Rekaman

Mutakhir, mudah didapatkan, mencatat seluruh kegiatan yang telah dilakukan

Checklist Cara Pembenihan Ikan yang Baik (CPIB Benih)



Pindai Kode Batang untuk dokumen lengkapnya



KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

Standar Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik (CPPIB)

 Edisi Januari 2025

Dasar Hukum

Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2017 tentang Pembudidayaan Ikan

Peraturan Pemerintah nomor 5 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 10/PERMEN-KP/2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan;

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 4 Tahun 2023 tentang Pakan Ikan

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 8 tahun 2024 tentang Pengendalian Pelaksanaan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Kelautan dan Perikanan

SNI 8227:2015 dan SNI : 8227:2022 : Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik (CPPIB)

SNI 9043-1 Pakan buatan – Bagian 1 : Udang windu (*Penaeus monodon*, Fabricius 1978);

SNI 9043-2 Pakan buatan – Bagian 2 : Udang vaname (*Litopenaeus vannamei*, Boone 1931);

SNI 9043-3 Pakan buatan – Bagian 3 : Ikan koi (*Cyprinus rubrofasciatus*, Lacepede 1803);

SNI 9043-4 Pakan buatan – Bagian 4 : Ikan lele (*Clarias spp.*);

SNI 9043-5 Pakan buatan – Bagian 5 : Ikan mas (*Cyprinus carpio*, Linnaeus 1758);

SNI 9043-6 Pakan buatan – Bagian 6 : Pembesaran ikan kerapu;

SNI 9043-7 Pakan buatan – Bagian 7 : Larva dan pasca larva udang penaeid;

SNI 9043-8 Pakan buatan – Bagian 8 : Ikan gurami (*Osphronemus goramy* Lac.);

SNI 9043-9 Pakan buatan – Bagian 9 : Benih ikan laut;

SNI 9043-10 Pakan buatan – Bagian 10: Pembesaran ikan laut;

SNI 9043-11:2024 Pakan buatan – Bagian 11: Ikan nila (*Oreochromis spp.*);

SNI 9043-12 Pakan buatan – Bagian 12: Ikan patin (*Pangasius spp.*);

SNI 9043-13 Pakan buatan – Bagian 13: Ikan bandeng (*Chanos chanos*, Forsskal 1775)



Definisi

Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik, yang selanjutnya disingkat CPPIB adalah serangkaian proses pembuatan Pakan Ikan yang meliputi kegiatan pengadaan dan penyiapan bahan baku, pembuatan, penyimpanan, dan distribusi Pakan Ikan yang memenuhi persyaratan keamanan pangan bagi komoditas yang dibudidayakan dan manusia serta ramah lingkungan.



Pemeringkatan Sertifikat

- **P1** Ketidaksesuaian Minor kurang dari 3 dan/atau mayor 0
- **P2** Ketidaksesuaian Minor 3-8 dan/atau mayor kurang dari 3
- **P3** Ketidaksesuaian Minor 9-15 dan/atau mayor 3-10



Masa Berlaku Sertifikat

Sertifikat CPPIB berlaku paling lama **5 (lima) tahun** terhitung sejak diterbitkan.

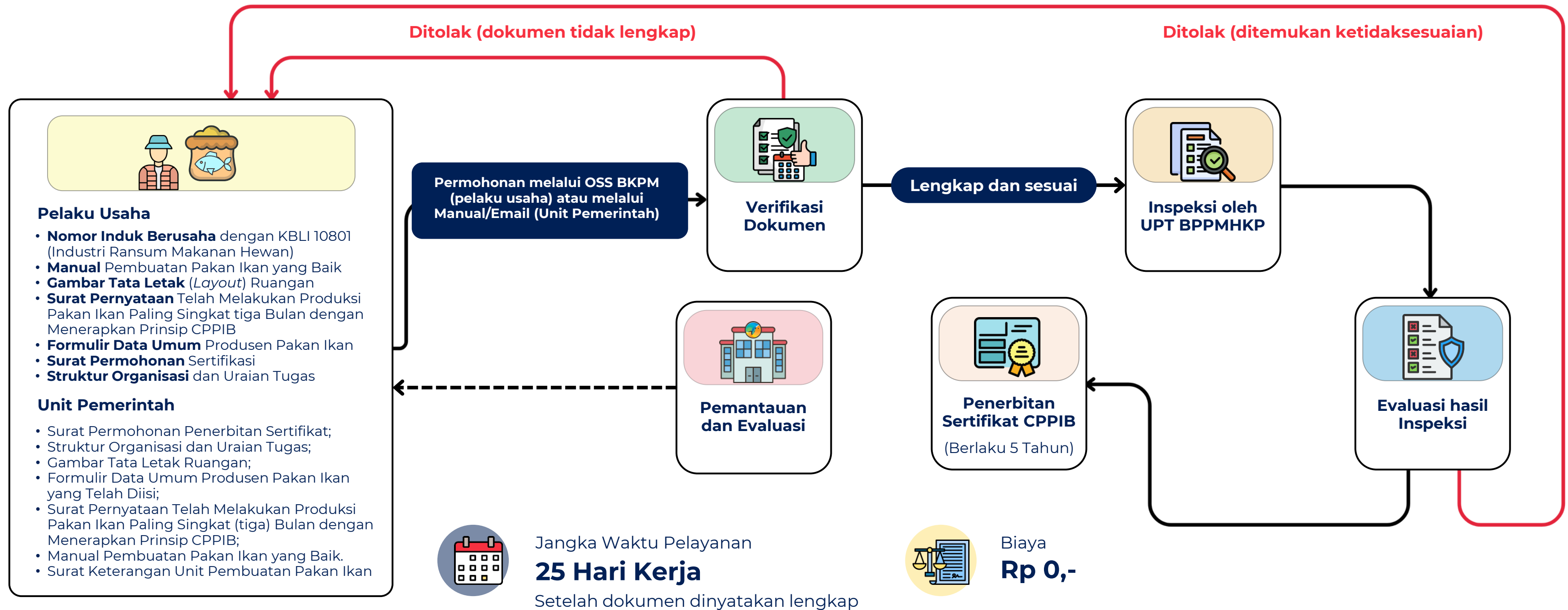


KBLI

- **KBLI 10801 Industri Ransum Makanan Hewan**

Kelompok ini mencakup usaha pembuatan berbagai macam ransum pakan ternak, unggas, ikan dan hewan lainnya.

Mekanisme Sertifikasi Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik (CPPIB)



Checklist Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik (CPPIB)

Pra Produksi

1. Lokasi
2. Bangunan
3. Tata Letak
4. Sanitasi dan higienis
5. Pengadaan dan Penyiapan Bahan Baku Pakan Ikan
6. Penyimpanan Bahan Baku Pakan Ikan

Produksi

1. Pembuatan Pakan
2. Pengemasan dan Pelabelan
3. Pengendalian Mutu Pakan Ikan

Pascaproduksi

1. Penyimpanan Pakan Ikan
2. Pendistribusian Pakan Ikan
3. Kompetensi Personel
4. Pengawasan
5. Penanganan Terhadap Keluhan dan Penarikan Kembali Pakan Ikan yang Beredar
6. Dokumentasi
7. Ketersediaan Sarana dan Prasarana
8. Pengelolaan Lingkungan

Checklist Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik (CPPIB)

Pra Produksi

Lokasi

- Mempunyai izin usaha atau surat keterangan dari instansi yang berwenang
- Lokasi bebas dari potensi banjir

Bangunan

- Mempunyai bangunan yang higienis, aman, dapat melindungi produk dan bahan baku dari sinar matahari langsung serta mempunyai penerangan yang cukup
- Dapat mendukung pengoperasian, pemeliharaan, pembersihan dan sanitasi, meminimalkan kontaminasi pakan serta mencegah masuknya hama dan binatang pembawa penyakit
- Sarana toilet, cuci tangan dan fasilitas kamar kecil yang layak dan memadai dan ditempatkan pada tempat yang tidak mengkontaminasi produk secara langsung
- Konstruksi lantai dan dinding mudah dibersihkan dan didesinfeksi

Tata Letak

- Mempunyai alur proses untuk memudahkan akses penerimaan dan penyimpanan bahan baku, proses produksi, penyimpanan produk dan area pendukung (garasi, toilet dan ruangan ganti) untuk menghindari kontaminasi silang
- Mempunyai jalur evakuasi saat terjadinya keadaan darurat

Sanitasi dan higienis

Sanitasi

- Sarana dan prasarana baik yang digunakan untuk proses produksi, maupun pengangkutan hasil produksi harus terjaga bersih
- Mempunyai unit pengolahan limbah yang memadai dan dapat mencegah timbulnya pencemaran lingkungan
- Memiliki SOP sanitasi alat dan SOP pengelolaan limbah

Higienis Personel

- Setiap personel yang mengoperasikan proses produksi menjalani pemeriksaan kesehatan secara berkala (minimal 1 tahun sekali)
- Setiap personel yang mengoperasikan proses produksi dalam keadaan sehat dan tidak menderita luka terbuka

Pengadaan dan Penyiapan Bahan Baku Pakan Ikan

- Bahan baku utama dan bahan baku penunjang yang digunakan memenuhi keamanan pangan
- Bahan baku penunjang yang digunakan sudah terdaftar di otoritas kompeten
- Pengadaan bahan baku pakan disertai spesifikasi, sumber/asal-usul, informasi potensi bahaya (jika ada), cara penggunaan, cara penyimpanan dan cara pengolahan
- Bahan baku utama tidak berasal dari spesies yang sama dengan peruntukannya

Penyimpanan Bahan Baku Pakan Ikan

- Bahan baku disimpan di dalam ruangan dan tidak diletakan langsung diatas lantai
- Bahan baku ditempatkan sesuai bentuknya (butiran, cair, tepung)
- Sebelum diproses, bahan baku harus dalam kondisi baik serta digunakan menurut prinsip *first-expired first-out* (FEFO)

Checklist Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik (CPPIB)

Produksi

Pembuatan Pakan

- Bahan baku padat dan kering yang akan diolah disiapkan dalam bentuk tepung
- Penggunaan bahan tambahan (vitamin, mineral, imunostimulan, zat pewarna dan bahan lainnya) untuk pakan permintaan khusus sesuai dengan petunjuk penggunaan bahan baku dan tahapan proses pembuatan pakan ikan yang memperhatikan prinsip keamanan pangan
- Formula pakan disusun untuk menghasilkan pakan ikan yang sesuai persyaratan mutu

Pengemasan dan Pelabelan

- Pengemasan harus menjamin stabilitas mutu pakan
- Kemasan pakan harus diberi label sesuai dengan jenis dan spesifikasinya

Pengendalian Mutu Pakan Ikan

- Pemantauan mutu pakan ikan dilakukan dengan menganalisa catatan proses produksi pakan ikan
- Pengujian mutu pakan ikan sesuai dengan persyaratan mutu Standar Nasional Indonesia tentang pakan ikan

Pascaproduksi

Penyimpanan Pakan Ikan

- Pakan di simpan di gudang yang memenuhi persyaratan teknis
- Pengaturan penumpukan pakan (menggunakan palet) dilakukan untuk memudahkan pengambilan sesuai urutan masuk berdasarkan prinsip first-in first-out (FIFO)

Pendistribusian pakan

- Distribusi berdasarkan prinsip *first-in first-out* (FIFO)
- Distribusi pakan menggunakan wadah dan alat angkut yang dapat menjaga mutu pakan

Kompetensi Personel

- Personel yang terkait dalam proses produksi pernah mengikuti pelatihan teknis dan sistem mutu
- Personel yang bertanggungjawab pada tahap pra produksi, produksi dan/atau pascaproduksi harus memahami dan menerapkan prinsip keamanan pangan dan higiene
- Personel yang dipekerjakan mendapatkan upah, tunjangan, jaminan sosial dan fasilitas kesejahteraan lainnya sesuai kesepakatan dan/atau aturan ketenagakerjaan yang terkait keselamatan dan kesehatan kerja (K3) serta kontrak kerja yang tidak bertentangan dengan aturan ketenagakerjaan nasional/regional dan konvensi ILO

Pengawasan

- Produsen pakan ikan memiliki tim/personel yang ditunjuk untuk menjamin kesesuaian bahan baku pakan ikan dan kandungan nutrisi, formulasi, proses produksi dan produk akhir dengan standar yang telah ditetapkan

Checklist Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik (CPPIB)

Pascaproduksi

Penanganan Terhadap Keluhan dan Penarikan Kembali Pakan Ikan Yang Beredar

- Produsen pakan memiliki dan menerapkan SOP penangan keluhan pelanggan dengan cara mencatat dan mengevaluasi setiap keluhan pelanggan
- Produsen pakan mempunyai SOP penarikan produk

Dokumentasi

- Produsen pakan memiliki dokumentasi (SOP dan/atau catatan) sistem mutu yang minimal terdiri dari prosedur operasional baku, pencatatan pada setiap tahapan pra produksi sampai pascaproduksi

Ketersediaan Sarana dan Prasarana

- Tersedia sarana dan prasarana utama: 1. Tersedia air bersih yang cukup; 2. Tersedia peralatan produksi yang digunakan untuk mengolah pakan dan bahan baku harus mudah dibersihkan dirawat dan higienis; 3. Alat ukur dilakukan kalibrasi
- Tersedia sarana dan prasarana penunjang: 1. Tersedia sarana transportasi, sumber energi (listrik, genset), alat komunikasi, dan akses jalan; 2. Tersedia unit pengelolaan limbah; 3. Tersedia sarana biosekuriti (misalnya tersedia sepatu khusus, sarana cuci tangan); 4. Tersedia peralatan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K); 5. Tersedia perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3)

Pengelolaan lingkungan

- Produsen pakan melakukan pengelolaan lingkungan
- Melakukan pemantauan periodik terhadap kualitas lingkungan dan di luar kawasan unit produksi pakan

***Checklist* Sertifikasi Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik (CPPIB)**



Pindai Kode Batang untuk dokumen
lengkapanya



KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

Standar Cara Pembuatan Obat Ikan yang Baik (CPOIB)

Dasar Hukum

Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2017 tentang Pembudidayaan Ikan;
Peraturan Pemerintah Nomor 5 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 10/PERMEN-KP/2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan;
Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 8 tahun 2024 tentang Pengendalian Pelaksanaan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Kelautan dan Perikanan;
Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2024 tentang Obat Ikan.

Peraturan Direktur Jenderal Perikanan Budidaya No. 187 Tahun 2023, Tentang Pedoman Umum Sertifikasi Cara Pembuatan Obat Ikan yang Baik



Definisi

Sertifikasi Cara Pembuatan Obat Ikan yang Baik adalah pedoman untuk mengatur seluruh proses produksi obat ikan yang meliputi kegiatan mengolah bahan baku, produk antara, dan/atau produk ruahan (*bulk*) dan pengawasan mutu guna menghasilkan Obat Ikan yang aman, bermutu, dan berkhasiat



Pemeringkatan Sertifikat

- **P1** Ketidaksesuaian Minor kurang dari 9 dan/atau mayor 10
- **P2** Ketidaksesuaian Minor 9-15 dan/atau mayor 10-17
- **P3** Ketidaksesuaian Minor 15-30 dan/atau mayor 18-27



Masa Berlaku Sertifikat

Sertifikat CPOIB berlaku **5 Tahun** sejak diterbitkan.

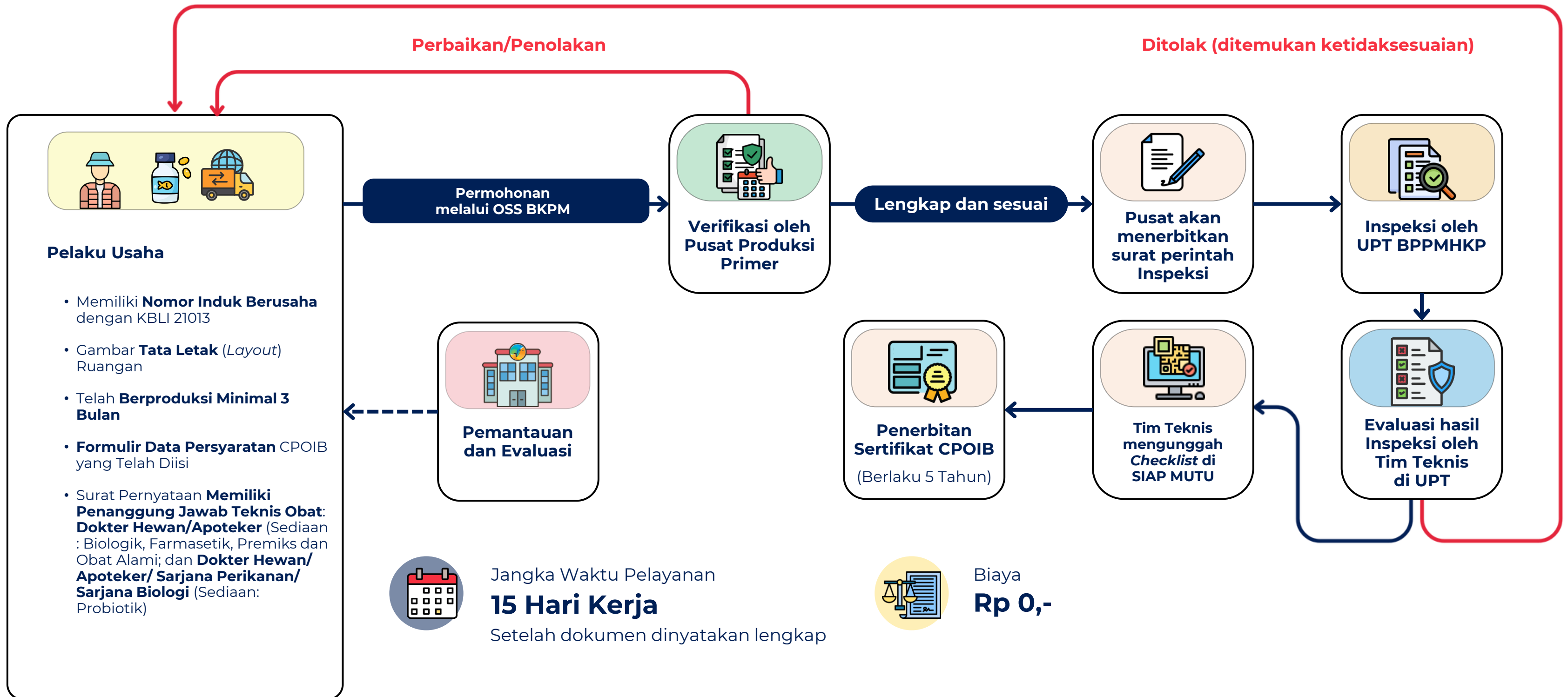


KBLI

KBLI 21013, Industri Produk Farmasi Untuk Hewan

Kelompok ini mencakup usaha pembuatan, pengolahan dan pengemasan ulang obat-obatan yang berbentuk jadi (sediaan) untuk hewan, misalnya dalam bentuk serbuk, tablet, kapsul, salep, larutan, suspensi, aerosol dan lainnya. Termasuk industri produk benang bedah, industri alat-alat diagnosa medis, industri produksi radioisotop untuk radiofarmaka, industri farmasi bioteknologi dan industri pembalut medis, perban dan sejenisnya yang dikhususkan untuk hewan.

Mekanisme Sertifikasi Cara Pembuatan Obat Ikan yang Baik (CPOIB)



Checklist Sertifikasi Cara Pembuatan Obat Ikan yang Baik (CPOIB)

Indikator

1. Manajemen Mutu
2. Personalia
3. Bangunan dan Fasilitas
4. Peralatan
5. Sanitasi dan Higiene
6. Produksi
7. Pengawasan Mutu
8. Inspeksi Diri dan Audit Mutu
9. Penanganan Keluhan Terhadap Produk, Penarikan Produk dan Produk Kembaliaan
10. Dokumentasi
11. Kualifikasi dan Validasi

Checklist Sertifikasi Cara Pembuatan Obat Ikan yang Baik (CPOIB)

Indikator

Manajemen Mutu

- Tersedia dokumen sistem mutu
- Tersedia prosedur jaminan mutu
- Tersedia prosedur manajemen risiko mutu
- Tersedia prosedur pengkajian mutu produk

Personalia

- Tersedia uraian tugas personel inti
- Tersedia uraian tugas personel yang kegiatannya berpengaruh pada mutu produk

Bangunan dan Fasilitas

- Desain bangunan dan tata letak ruangan sesuai dengan standar
- Mempunyai area penimbangan yang terpisah
- Mempunyai area produksi terpisah
- Mempunyai area penyimpanan yang terpisah
- Mempunyai area pengawasan mutu yang terpisah
- Tersedia area pendukung yang bersih dan memadai

Peralatan

- Tersedia standar dan prosedur desain dan konstruksi
- Tersedia standar dan prosedur pemasangan dan penempatan
- Tersedia standar dan prosedur pemeliharaan

Sanitasi dan Higiene

- Tersedia standar dan prosedur higiene perorangan
- Tersedia standar dan prosedur sanitasi bangunan dan fasilitas
- Tersedia standar dan prosedur sanitasi dan higiene peralatan
- Tersedia standar dan prosedur penanganan limbah
- Tersedia standar dan prosedur validasi prosedur sanitasi dan higiene

Produksi

- Tersedia standar dan prosedur bahan awal
- Tersedia standar dan prosedur validasi proses
- Tersedia standar dan prosedur pencegahan kontaminasi silang
- Tersedia standar dan prosedur sistem penomoran *batch/lot*
- Tersedia standar dan prosedur penimbangan dan penyerahan
- Tersedia standar dan prosedur pengembalian
- Tersedia standar dan prosedur pengolahan
- Tersedia standar dan prosedur bahan dan produk kering
- Tersedia standar dan prosedur pencampuran dan granulasi

Produksi (lanjutan)

- Tersedia standar dan prosedur pencetak tablet
- Tersedia standar dan prosedur produksi cairan (non steril)
- Tersedia standar dan prosedur penggunaan bahan pengemas
- Tersedia standar dan prosedur kegiatan pengemasan
- Tersedia standar dan prosedur pra kodifikasi bahan pengemas
- Tersedia standar dan prosedur kesiapan jalur
- Tersedia standar dan prosedur proses pengemasan
- Tersedia standar dan prosedur penyelesaian kegiatan pengemasan
- Tersedia standar dan prosedur pengawasan selama proses
- Tersedia standar dan prosedur bahan dan produk yang ditolak, dipulihkan dan dikembalikan
- Tersedia standar dan prosedur karantina dan penyerahan produk jadi
- Tersedia standar dan prosedur catatan pengendalian pengiriman obat ikan
- Tersedia standar dan prosedur penyimpanan bahan awal, bahan pengemas, produk antara, produk ruahan dan produk jadi
- Tersedia standar dan prosedur pengiriman
- Tersedia standar dan prosedur cara penyimpanan dan pengiriman obat yang baik

Checklist Sertifikasi Cara Pembuatan Obat Ikan yang Baik (CPOIB)

Indikator

Pengawasan Mutu

- Tersedia standar dan Prosedur Cara berlaboratorium pengwasan mutu yang baik
- Tersedia standar dan prosedur pengambilan sampel
- Tersedia standar dan prosedur pengujian
- Tersedia standar dan prosedur persyaratan pengujian
- Tersedia standar dan prosedur program stabilitas pasca pemasaran
- Tersedia standar dan prosedur pembuatan dan analisis obat ikan berdasarkan kontrak
- Tersedia standar dan prosedur penerapan pengawasan mutu

Audit Internal dan Audit Mutu

- Tersedia standar dan prosedur inspeksi diri (audit internal)
- Tersedia standar dan prosedur audit mutu penerapan CPOIB
- Tersedia standar dan prosedur audit mutu pemasok bahan baku obat ikan

Penanganan Keluhan Terhadap Produk, Penarikan Produk dan Produk Kembalian

- Tersedia standar dan prosedur keluhan
- Tersedia standar dan prosedur penarikan kembali produk
- Tersedia standar dan prosedur produk kembalian

Dokumentasi

- Tersedia Standar dan Prosedur

Kualifikasi dan Validasi

- Tersedia standar dan prosedur kualifikasi
- Tersedia standar dan prosedur kualifikasi sarana penunjang
- Tersedia standar dan prosedur perencanaan validasi
- Tersedia standar dan prosedur validasi proses
- Tersedia standar dan prosedur verifikasi transportasi
- Tersedia standar dan prosedur validasi pengemasan
- Tersedia standar dan prosedur validasi pembersihan
- Tersedia standar dan prosedur pengendalian Perubahan
- Tersedia standar dan prosedur validasi ulang
- Tersedia standar dan prosedur validasi metode analisis

***Checklist* Sertifikasi Cara Pembuatan Obat Ikan yang Baik (CPOIB)**



Pindai Kode Batang untuk dokumen
lengkapanya



KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

Standar Cara Distribusi Obat Ikan yang Baik (CDOIB)

 Edisi Januari 2025

Dasar Hukum

Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2017 tentang Pembudidayaan Ikan;

Peraturan Pemerintah Nomor 5 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 10/PERMEN-KP/2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan;

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 8 tahun 2024 tentang Pengendalian Pelaksanaan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Kelautan dan Perikanan;

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19 Tahun 2024 tentang Obat Ikan

Peraturan Direktur Jenderal Perikanan Budidaya No. 186 Tahun 2023, Tentang Pedoman Umum Sertifikasi Cara Distribusi Obat Ikan yang Baik



Definisi

Sertifikasi Cara Distribusi Obat Ikan yang Baik adalah pedoman untuk mengatur seluruh proses distribusi Obat Ikan sehingga pengguna mendapatkan jaminan konsistensi mutu, keamanan, dan khasiat Obat Ikan



Pemeringkatan Sertifikat

- **P1** Ketidaksesuaian Minor kurang dari 3 dan/atau mayor <5
- **P2** Ketidaksesuaian Minor 3-5 dan/atau mayor 5-15 dan/atau kritis 1
- **P3** Ketidaksesuaian Minor 5-7 dan/atau mayor 16-25 dan/atau kritis 2



Masa Berlaku Sertifikat

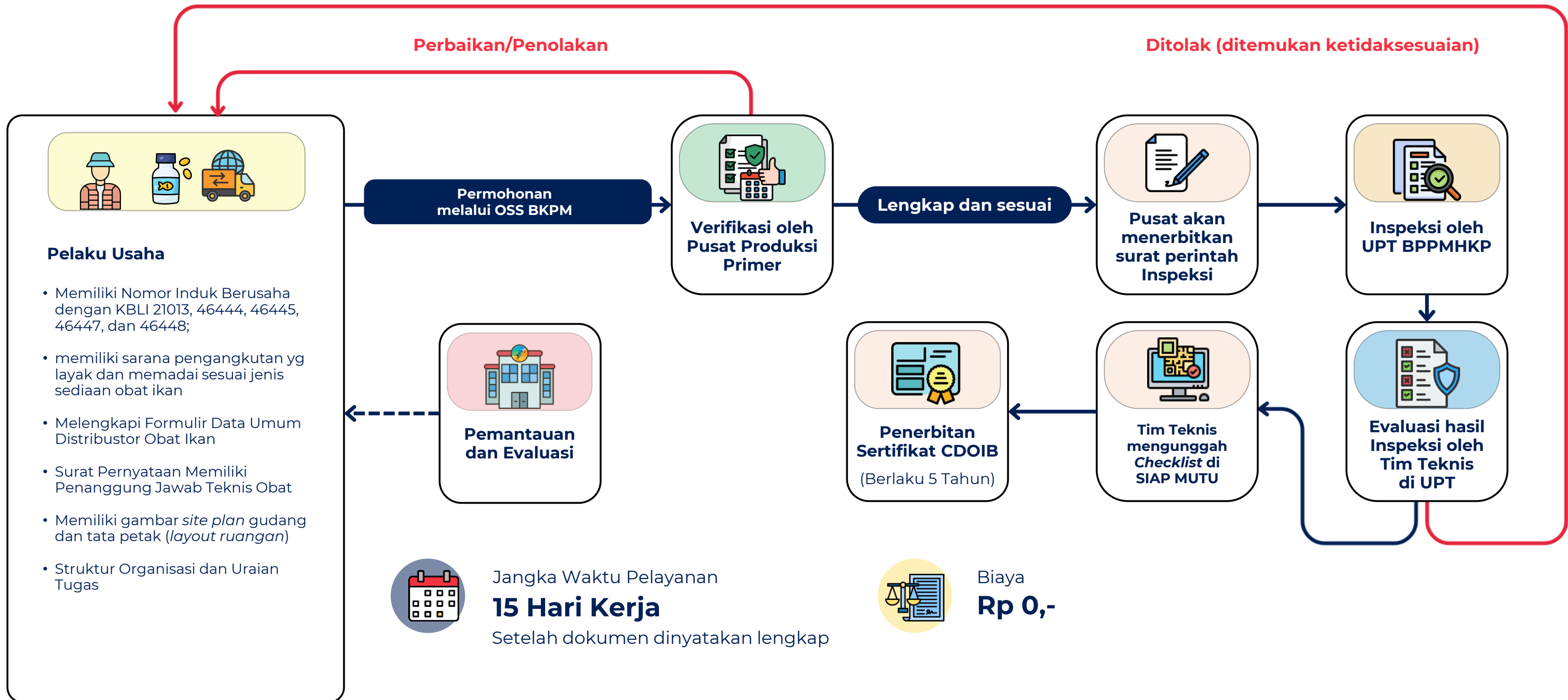
Sertifikat CDOIB berlaku **5 Tahun** sejak diterbitkan.



KBLI

- KBLI **21013**, Industri Produk Farmasi Untuk Hewan
- KBLI **46444**, Perdagangan Besar Obat Farmasi Untuk Hewan
- KBLI **46445**, Perdagangan Besar Obat Tradisional Untuk Hewan
- KBLI **46447**, Perdagangan Besar Bahan Farmasi Untuk Manusia dan Hewan
- KBLI **46448**, Perdagangan Besar Bahan Baku Obat Tradisional Untuk Manusia dan Hewan

Mekanisme Sertifikasi Cara Distribusi Obat Ikan yang Baik (CDOIB)



Checklist Sertifikasi Cara Distribusi Obat Ikan yang Baik (CDOIB)

Indikator

1. Manajemen Mutu
2. Organisasi, Manajemen dan Personalia
3. Bangunan dan Peralatan
4. Operasional
5. Penarikan Kembali Obat Ikan
6. Penanganan Keluhan
7. Obat Ikan Kembalian
8. Obat Ikan Diduga Palsu dan/Atau Tidak Terdaftar
9. Transportasi
10. Dokumentasi

Checklist Sertifikasi Cara Distribusi Obat Ikan yang Baik (CDOIB)

Indikator

Manajemen Mutu

Sistem Mutu

- Apakah telah tersedia system mutu terkait CDOIB
- Apakah tersedia SOP terkait Kajian dan Pemantauan Manajemen
- Apakah tersedia SOP terkait Manajemen Risiko
- Apakah tersedia SOP pengendalian investigasi terhadap terjadinya ketidaksesuaian proses distribusi Obat Ikan?
- Apakah tersedia SOP terkait *contingency plan* seperti adanya bencana, pencurian obat dll?

Organisasi, Manajemen dan Personalia

Organisasi dan Manajemen

- Apakah tersedia struktur organisasi mencakup kedudukan penanggung jawab serta uraian tugasnya sesuai kewenangan yang disyaratkan dalam CDOIB?
- Apakah semua personel memahami peran dan tanggungjawab dalam organisasi terkait penerapan CDOIB?
- Apakah mempunyai daftar nama, alamat dan wilayah kerja sales dan jasa pengiriman?

Personalia

- Apakah tersedia uraian tugas masing-masing manager dan penyelia/supervisor
- Apakah tersedia Jabatan Manager Pengawasan Mutu dan Pemastian mutu
- Apakah Fasilitas Distribusi memiliki seorang penanggung jawab
- Apakah penanggung jawab bekerja *full time* di Fasilitas Distribusi?

Pelatihan

- Apakah personil (PJ, bagian gudang, administrasi distribusi obat) pernah Mengikuti pelatihan yang sesuai dengan tanggung jawabnya?
- Apakah Fasilitas Distribusi memiliki program pelatihan CDOIB bagi personil yang mencakup identifikasi kebutuhan pelatihan dan rencana pelaksanaannya?
- Apakah tersedia Sertifikat Pelatihan CDOIB atau yang setara yang telah diikuti oleh personil
- Apakah pelatihan dievaluasi efektivitasnya dan didokumentasikan?

Higiene

- Apakah menerapkan higiene personil
- Apakah tersedia prosedur higiene personil yang terdokumentasi

Bangunan dan Peralatan

- Apakah tersedia papan nama yang mencantumkan nama fasilitas distributor di depan lokasi kantor dan gudang fasilitas distributor?
- Apakah tersedia area dan akses terpisah untuk penerimaan dan pengeluaran barang untuk meminimalisir risiko campur baur obat dan diversi obat?
- Apakah tersedia SOP yang mengatur akses personil terhadap area penerimaan, penyimpanan dan pengiriman?
- Apakah luas ruang penyimpanan memadai?
- Apakah kebersihan dan kerapian ruangan dan peralatan dijaga serta dipelihara sesuai SOP?
- Apakah gudang penyimpanan obat ikan dapat menjamin mutu obat ikan (bebas banjir, penerangan cukup, suhu yang terkondisikan sesuai persyaratan lain penyimpanan obat ikan)?
- Apakah dilakukan pemetaan suhu di gudang penyimpanan?
- DLL

Checklist Sertifikasi Cara Distribusi Obat Ikan yang Baik (CDOIB)

Indikator

Operasional

Pengadaan Obat Ikan

- Apakah ada SOP pengadaan?

Kualifikasi Pemasok.

- Apakah seluruh pengadaan dari sumber yang tertelusur
- Apakah pengadaan berdasarkan surat pesanan? (untuk pengadaan dari fasilitas distribusi cabang ke Pusat, surat pesanan dapat berupa surat pesanan elektronik)
- Apakah surat pesanan diverifikasi oleh penanggung jawab.
- DLL

Kualifikasi Pelanggan.

- Apakah dilakukan kualifikasi pelanggan?
- Apakah tersedia bukti transaksi dengan pelanggan.
- Apakah kualifikasi pelanggan dan bukti transaksi didokumentasikan dengan baik.

Penerimaan Obat Ikan

- Apakah ada SOP penerimaan?
- Apakah penanggung jawab atau tenaga lain atau penerima lain yang diberikan kuasa menandatangani faktur pada saat barang diterima?
- Apakah semua obat ikan yang diterima oleh fasilitas distribusi sudah terdaftar di KKP?
- DLL

Penyimpanan Obat Ikan

- Apakah penyimpanan obat ikan dilengkapi dengan catatan baik manual maupun elektronik dengan informasi yang sesuai dan mampu telusur?
- Apakah mempunyai sistem yang menjamin *first in first out / first exp first out* ?
- Apakah obat ikan yang disimpan pada kondisi sesuai dengan yang tercantum pada label?
- DLL

Pemisahan Obat Ikan

- Apakah ada SOP penanganan obat ikan yang rusak dan kedaluwarsa atau mendekati kedaluwarsa?
- Apakah obat ikan yang tidak layak disimpan di tempat terpisah dan terkunci serta diberi label yang jelas, diinventarisasi dan dibuat rencana tindak lanjutnya?

Pemusnahan Obat Ikan

- Apakah mempunyai SOP pemusnahan obat ikan?
- Apakah setiap pemusnahan obat ikan dilaksanakan sesuai ketentuan?
- Apakah setiap pemusnahan obat ikan dilaporkan kepada Direktur Jenderal?

Pengambilan Obat Ikan

- Apakah mempunyai SOP pengambilan obat ikan?
- Apakah pengambilan obat ikan berdasarkan prinsip *First Expired First Out*?

Pengiriman Obat Ikan

- Apakah ada SOP pengiriman ?
- Apakah pengemasan dilakukan, dan sesuai dengan ketentuan?
- Apakah dokumen pengiriman obat ikan disiapkan dan mencakup informasi sesuai ketentuan?
- Apakah informasi terkait transportasi sesuai ketentuan?
- Apakah setiap pendistribusian obat ikan berdasarkan surat pesanan yang ditandatangani penanggung jawab pelanggan (toko obat ikan) dan disahkan?
- Apakah dilakukan skrining oleh penanggung jawab terhadap pesanan yang diterima untuk dapat dilayani guna mencegah terjadinya penyimpangan?
- DLL

Checklist Sertifikasi Cara Distribusi Obat Ikan yang Baik (CDOIB)

Indikator

Penarikan Kembali Obat Ikan

- Apakah tersedia SOP untuk penarikan kembali obat ikan ?
- Apakah pengembalian obat ikan terdokumentasikan dengan baik ?
- Apakah penarikan Kembali Obat Ikan dilaporkan kepada Kepala Badan?
- DLL

Penanganan Keluhan

- Apakah tersedia SOP dan catatan penanganan keluhan ?
- Apakah keluhan diidentifikasi, dianalisis dan ditindak lanjuti?

Obat Ikan Kembalian

- Apakah mempunyai SOP dan catatan penanganan obat ikan kembalian termasuk pengembalian kepada pemasok?
- Apakah SOP telah mencakup ketentuan yang berhubungan dengan layak jual kembali, pemusnahan dan mencegah potensi penyusupan obat ilegal?
- Apakah jumlah dan identitas obat ikan yang dikembalikan sesuai dengan bukti pendistribusian dan pengembalian?

Obat Ikan Diduga Palsu dan/Atau Tidak Terdaftar

- Apakah tersedia SOP penanganan obat ikan diduga palsu dan/atau tidak terdaftar sehingga tidak terdistribusi dan digunakan oleh pelanggan?
- Apakah temuan obat ikan diduga palsu dan/atau tidak terdaftar dilaporkan kepada Direktur Jenderal, dan ditindak lanjuti serta didokumentasikan?

Transportasi

- Apakah tersedia SOP dan catatan untuk menjamin mutu obat ikan selama transportasi berbasis risiko?
- Apakah SOP telah mencakup ketentuan yang mengatur penanganan pengiriman obat ikan yang tidak sesuai dengan pesanan sehingga mampu mencegah terjadinya penyimpangan ?
- Apakah sarana transportasi dan peralatan yang digunakan selama proses distribusi memperhatikan pemeliharaan, kebersihan dan keselamatan ?
- DLL

Dokumentasi

- Apakah sistem dokumentasi sesuai dengan ketentuan dan tertelusur ?
- Apakah seluruh dokumen disimpan sekurang kurangnya 3 (tiga) tahun?
- Apakah fasilitas distribusi menyampaikan laporan pelaksanaan distribusi obat ikan ke Direktur Jenderal sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan?

***Checklist* Sertifikasi Cara Distribusi Obat Ikan yang Baik (CDOIB)**



Pindai Kode Batang untuk dokumen
lengkapnnya



KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

Standar Cara Penanganan Ikan yang Baik di Atas Kapal (CPIB Kapal)

Dasar Hukum

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

Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan

Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 7/PERMEN-KP/2019 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 10 Tahun 2021, tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 16 Tahun 2024 tentang Kewenangan Pembinaan dan Pengendalian dalam rangka Penerbitan Sertifikasi Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan

SNI 8087:2021 tentang Penanganan ikan - Cara penanganan ikan yang baik di atas kapal perikanan



Definisi

Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB) adalah sertifikat yang diberikan kepada kapal penangkap ikan dan/atau kapal pengangkut ikan yang menyatakan bahwa kapal tersebut telah memenuhi persyaratan Pengendalian Mutu pada kegiatan Penangkapan Ikan.



Pemeringkatan Sertifikat

- Grade A+
- Grade A
- Grade B
- Grade C
- Grade D



Masa Berlaku Sertifikat

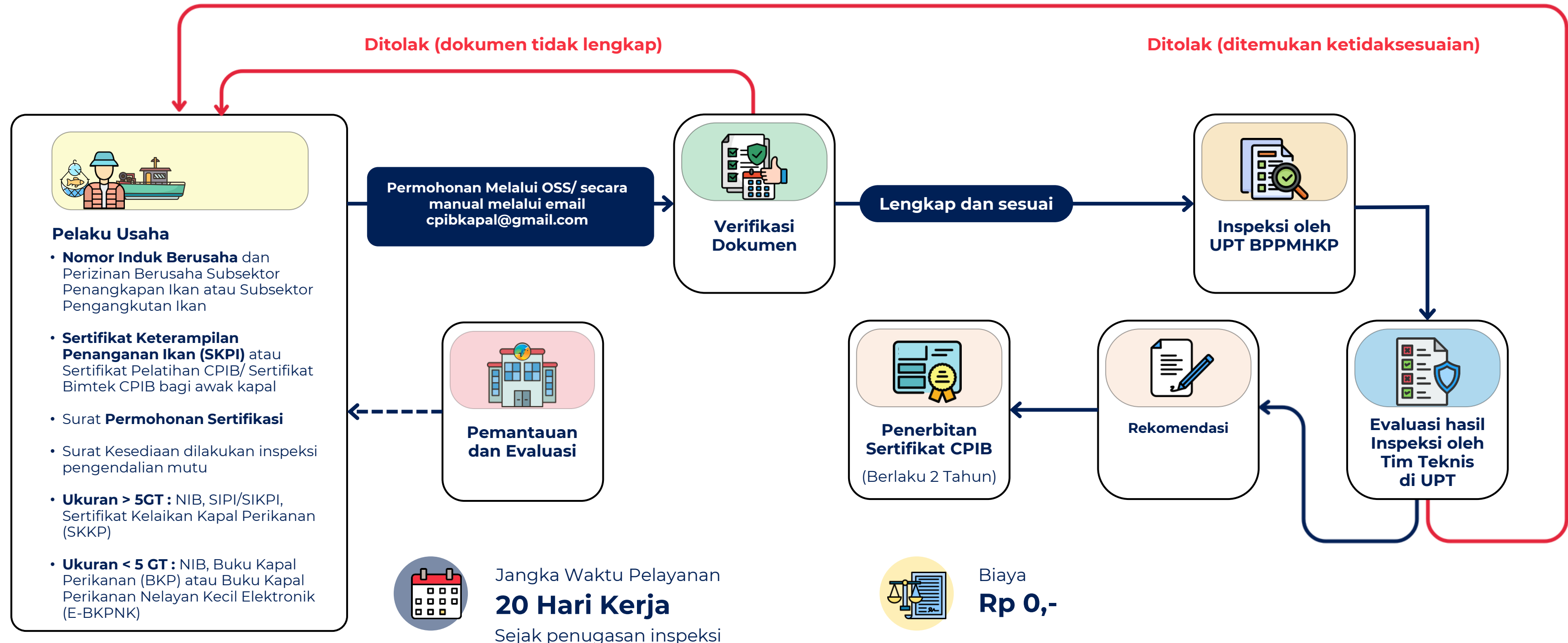
Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik berlaku selama **2 (dua) tahun** sejak tanggal diterbitkan.



KBLI

- KBLI 03111, Penangkapan *Pisces*/Ikan Bersirip di Laut
- KBLI 03112, Penangkapan *Crustacea* di Laut
- KBLI 03113, Penangkapan *Mollusca* di Laut
- KBLI 03115, Penangkapan/Pengambilan Induk/Benih Ikan di Laut
- KBLI 03116, Penangkapan *Echinodermata* di Laut
- KBLI 03117, Penangkapan *Coelenterata* di Laut
- KBLI 03118, Penangkapan Ikan Hias Laut
- KBLI 03119, Penangkapan Biota Air Lainnya di Laut
- KBLI 03121, Penangkapan *Pisces*/Ikan Bersirip di Perairan Darat
- KBLI 03122, Penangkapan *Crustacea* di Perairan Darat
- KBLI 03123, Penangkapan *Mollusca* di Perairan Darat
- KBLI 03124, Penangkapan/Pengambilan Tumbuhan Air di Perairan Darat
- KBLI 03125, Penangkapan/Pengambilan Induk/Benih Ikan di Perairan Darat
- KBLI 03126, Penangkapan Ikan Hias di Perairan Darat
- KBLI 50133, Angkutan Laut Dalam Negeri untuk Barang Khusus
- KBLI 50142, Angkutan Laut Luar Negeri untuk Barang Khusus
- KBLI 50222, Angkutan Sungai dan Danau untuk Barang Khusus

Mekanisme Sertifikasi Cara Penanganan Ikan yang Baik di atas Kapal (CPIB Kapal)



Checklist Penilaian Sertifikasi Cara Penanganan Ikan yang Baik di atas Kapal (CPIB Kapal)

Form *Checklist* Inspeksi Pengendalian Mutu

Pembongkaran Ikan

- Dilakukan di pelabuhan perikanan dengan hati-hati, bersih, cepat, dingin, terhindar dari paparan sinar matahari langsung, rantai dingin tetap dijaga
- Wadah yang digunakan bersih, tidak merusak ikan dan tidak menyebabkan kontaminasi pada ikan
- Alat angkut yang digunakan mampu mempertahankan suhu dan tidak menyebabkan kontaminasi pada ikan

Standar Fasilitas Penanganan dan Penyimpanan Ikan di Kapal Perikanan

- Konstruksi kapal didesain agar : mudah dibersihkan, mencegah :masuknya pest, mampu mencegah terjadinya kontaminasi
- Palka ikan dilengkapi alat perekam susu otomatis, tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan bahan bakar minyak atau bahan lain yang berpotensi menjadi kontaminan
- Permukaan yang kontak langsung dengan ikan terbuat dari bahan yang kedap air
- Kapal dengan sarana pembekuan, harus memiliki fasilitas pembekuan cepat hingga mencapai suhu -18 C
- Toilet pada kapal perikanan tidak berada di dekat tempat penanganan dan penyimpanan ikan

Standar Prosedur Penanganan dan Penyimpanan Ikan di Kapal Perikanan

- Dilakukan dengan hati-hati, bersih, cepat, dingin, memenuhi persyaratan sanitasi dan higienis
- Mampu menjaga suhu sesuai spesifikasi kapal dan tujuan akhir ikan (kapal beku, suhu -18 C, pembekuan dengan air garam utk bahan baku pengalengan, suhu -9 C, suhu dingin mendekati titik leleh es)

Dokumen dan Hygiene karyawan:

- Tersedia dokumen : prosedur penanganan dan penyimpanan ikan yang baik
- Rekaman : pengontrolan suhu pembekuan dan penyimpanan beku, operasi standar sanitasi
- Personal Hygiene ABK : pakaian bersih, tidak merokok/makan/minum, sehat dan diperiksa Kesehatan rutin

Checklist Penilaian Sertifikasi Cara Penanganan Ikan yang Baik di atas Kapal (CPIB Kapal)

Form *Checklist* Inspeksi Pengendalian Mutu *Hazard Analysis Critical Control Point*

Komitmen Manajemen & Ruang Lingkup

Telah menetapkan ruang lingkup rencana HACCP, dll

Rencana HACCP

Setiap kapal perikanan melakukan kegiatan pembekuan dan penyimpanan beku harus memiliki manual *Hazard Analysis Critical Control Point*

Menetapkan Tim HACCP

Pimpinan menunjuk Tim HACCP

Membuat Deskripsi Produk & Saran Pengguna

Telah mengembangkan deskripsi dan saran penggunaan produk

Menetapkan Diagram Alir, Deskripsi Proses dan Verifikasi Diagram Alir

Telah membuat diagram alir, telah Menyusun Prosedur Penanganan dan Penyimpanan Ikan Yang Baik, telah melakukan verifikasi diagram alir proses

Melakukan Analisa Bahaya

Mendata semua bahaya potensial yang berpeluang terjadi pada setiap tahapan proses, dll

Menetapkan Titik Kendali Kritis (TKK)

Menetapkan Titik Kendali Kritis (TKK)

Menetapkan dan Memvalidasi Batas Kritis untuk Setiap TKK

Menetapkan Sistem Monitoring Untuk Setiap Tkk

Menetapkan Tindakan Koreksi

Menetapkan Prosedur Verifikasi

Menetapkan Dokumentasi dan Rekaman

Menetapkan dan membuat rekaman pengendalian suhu pembekuan dan penyimpanan beku,dll

***Checklist* Sertifikasi Cara Penanganan Ikan yang Baik di atas Kapal (CPIB Kapal)**



Pindai Kode Batang untuk dokumen
lengkapanya



KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

Standar Cara Sertifikasi Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP)

Dasar Hukum

Undang Undang Republik Indonesia Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perubahan atas Undang – Undang Nomor 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja

Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan

Peraturan Pemerintah 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17/PERMEN-KP/2019 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No.10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan



Definisi

Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) adalah sertifikat yang diberikan kepada Pelaku Usaha terhadap setiap unit penanganan dan/atau pengolahan ikan yang telah menerapkan Cara penanganan dan/atau Pengolahan Ikan yang Baik dan memenuhi persyaratan Prosedur Operasi Standar Sanitasi.



Pemeringkatan Sertifikat

- **SKP A** Apabila mempunyai nilai baik sekali (Minor 0-6; Mayor 0-5; Serius 0; Kritis 0)
- **SKP B** Apabila mempunyai nilai baik (Minor ≥ 7 ; Mayor 0 – 10 ; Serius 0 – 2; Kritis 0; Jumlah kombinasi Serius & Mayor tidak lebih dari 10)
- **SKP C** Apabila mempunyai nilai cukup (Minor Not Applicable -NA; Mayor ≥ 11 ; Serius 3-4; Kritis 0)



Masa Berlaku Sertifikat

SKP berlaku selama **2 (dua) tahun** sejak diterbitkan



KBLI

- **10211** (Industri Penggaraman/ Pengeringan Ikan)
- **10212** (Industri Pengasapan/ Pemanggang Ikan)
- **10213** (Industri Pembekuan Ikan)
- **10214** (Industri Pemindangan Ikan)
- **10216** (Industri Berbasis Daging Lumatan dan Surimi)
- **10217** (Industri Pendinginan/ Pengesan Ikan)
- **10219** (Industri Pengolahan dan Pengawetan lainnya untuk Ikan)
- **10221** (Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan dan Biota Air (bukan Udang) dalam Kaleng)
- **10222** (Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang dalam Kaleng)
- **10291** (Industri Penggaraman/ Pengeringan Biota Air lainnya)
- **10292** (Industri Pengasapan/ Pemanggang Biota Air lainnya)
- **10293** (Industri Pembekuan Biota Air lainnya)
- **10294** (Industri Pemindangan Biota Air lainnya)
- **10295** (Industri Peragian/ Fermentasi Biota Air lainnya)
- **10296** (Industri Berbasis Lumatan Biota Air lainnya)
- **10297** (Industri Pendinginan/ Pengesan Biota Air lainnya)
- **10298** (Industri Pengolahan Rumpit Laut)
- **10299** (Industri Pengolahan dan Pengawetan lainnya untuk Biota Air lainnya)
- **10414** (Industri Minyak Ikan)
- **10750** (Industri Makanan dan Masakan Olahan Dendeng Ikan, Baby Fish Goreng/ Crispy Ikan, Udang Tepung dan Ikan Tepung)
- **10779** (Industri Produk Masak lainnya)
- **10794** (Industri Kerupuk, Keripik, Peyek dan sejenisnya)
- **46206** (Perdagangan Besar Hasil Perikanan)
- **46324** (Perdagangan Besar Hasil Olahan Perikanan)
- **47215** (Perdagangan Eceran Hasil Perikanan)
- **52102** (Aktivitas Cold Storage)
- **10215** (Industri Peragian/ Fermentasi Ikan)

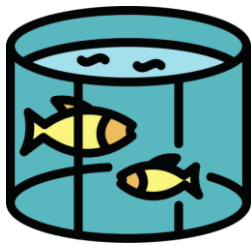
SKP Diberikan Kepada Pelaku Usaha yang Melakukan Kegiatan Penanganan dan/atau Pengolahan Ikan di UPI Berikut:

1



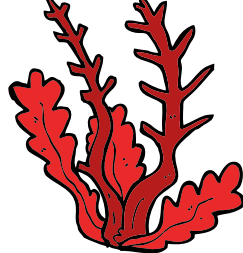
Unit Penanganan & Pengolahan Ikan

2



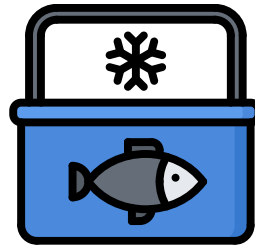
Unit Penanganan Ikan Hidup

3



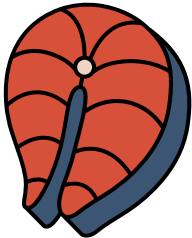
Unit Penanganan Rumput Laut Kering

4



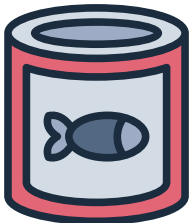
Gudang Beku

5



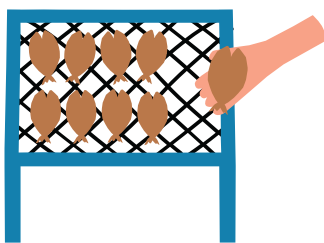
Gudang Dingin

6



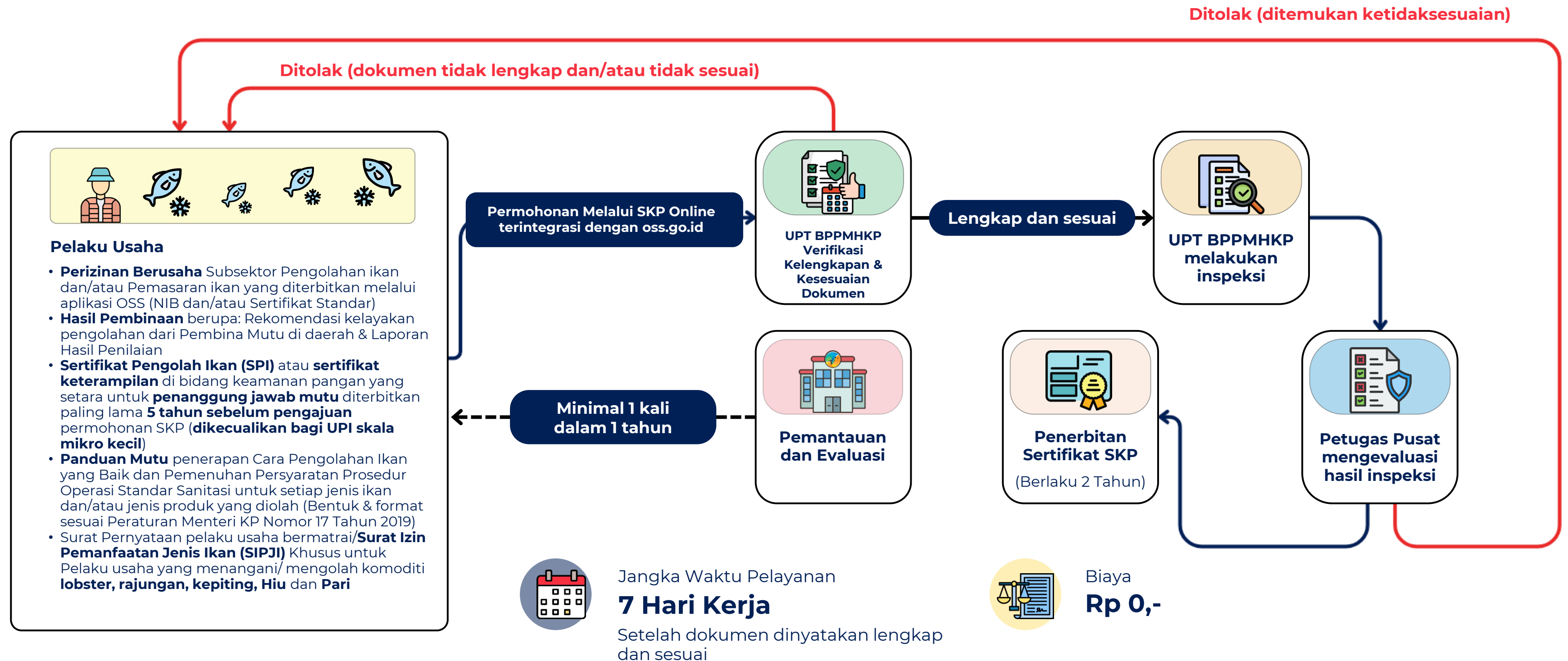
Gudang Kering

7



Miniplant

Mekanisme Sertifikasi Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP)



Substansi Penilaian Sertifikasi Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) UPI Skala Menengah Besar

Data Umum

1. Nama UPI
2. Alamat
3. Kategori UPI
4. Hasil Penjualan/Tahun
5. No.Telp/Fax/Email
6. Contact Person UPI
7. Kelengkapan Dokumen
8. Produk
9. SNI yang diterapkan
10. Kapasitas Sarana dan Prasarana
11. Jumlah Karyawan dan Penanggung jawab
12. Jumlah Hari Kerja
13. Asal Es
14. Bahan Penolong/Tambahan
15. Jenis/Bahan Kemasan

Kepatuhan Kelayakan Dasar

1. Komitmen Manajemen
2. Lingkungan
3. Bangunan
4. Penataan dan Pemeliharaan Alat
5. Penerimaan Bahan Baku/Penolong/ Tambahan
6. Bahan Pembungkus dan Pengemas
7. Penyimpanan Produk (Sesuai Perlakuan)
8. Air
9. Es
10. Peralatan dan Perlengkapan yang kontak dengan Produk
11. Fasilitas Pencucian Produk
12. Konstruksi dan Tata Letak Alur Proses
13. Kebersihan Ruangan dan Peralatan
14. Pengolahan
15. Fasilitas Karyawan
16. Bahan Kimia dan Bahan berbahaya
17. Limbah Padat dan limbah lainnya
18. Pengemasan dan Pelabelan
19. Kebersihan dan Kesehatan Karyawan
20. Peningkatan kemampuan/keterampilan karyawan
21. Pengendalian Binatang Pengganggu
22. IPAL

Substansi Penilaian Sertifikasi Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) UPI Skala Mikro Kecil

Data Umum

1. Nama UPI
2. Alamat
3. Kategori UPI
4. Hasil Penjualan/Tahun
5. No.Telp/Fax/Email
6. Contact Person UPI
7. Kelengkapan Dokumen
8. Produk
9. SNI yang diterapkan
10. Kapasitas Sarana dan Prasarana
11. Jumlah Karyawan dan Penanggung jawab
12. Jumlah Hari Kerja
13. Asal Es
14. Bahan Penolong/Tambahan
15. Jenis/Bahan Kemasan

Kepatuhan Kelayakan Dasar

1. Komitmen Manajemen
2. Lingkungan
3. Bangunan UPI
4. Penataan dan Pemeliharaan Alat
5. Bahan baku/tambahan/pengemas
6. Penyimpanan produk (sesuai perlakuan)
7. IPAL
8. Air dan Es
9. Peralatan dan Perlengkapan yang kontak dengan produk
10. Fasilitas Pencucian
11. Konstruksi dan Tata Letak Alur Proses
12. Kebersihan Ruangan dan Peralatan Pengolahan
13. Fasilitas Karyawan
14. Bahan Kimia dan Bahan Berbahaya
15. Limbah Padat dan Limbah Lainnya
16. Pengemasan dan Pelabelan
17. Kebersihan dan Kesehatan Karyawan
18. Peningkatan Kemampuan/Keterampilan
19. Pengendalian Binatang Pengganggu

Penjelasan Kepatuhan Kelayakan Dasar

Komitmen Manajemen

Mempunyai visi dan misi dalam memberikan jaminan mutu dan keamanan hasil eprikanan yang dihasilkan

Lingkungan

Tidak banjir, bersih (kondisi higienis)

Bangunan UPI

Terbuat dari bahan yang halus, kedap air, mudah dibersihkan

Penataan dan Pemeliharaan Alat

Ditata untuk mencegah kontaminasi, dibersihkan & disinfektan

Penerimaan Bahan Baku/Penolong/Tambahan

Memenuhi spesifikasi persyaratan mutu dan keamanan hasil perikanan

Bahan Pembungkus dan Pengemas

Mampu melindungi produk dari kontaminasi, menjaga kualitas produk dan tidak menjadi sumber kontaminasi

Penyimpanan Produk (Sesuai Perlakuan)

Mempunyai tempat penyimpanan bahan baku dan produk akhir sesuai dengan karakteristik produk yang terkait dengan suhu penyimpanan (dingin, beku, suhu kamar)

Air dan Es

Memenuhi persyaratan air minum

Peralatan dan Perlengkapan yang kontak dengan produk

Terbuat dari bahan tahan karat, mudah dibersihkan, tidak menyebabkan kontaminasi

Fasilitas pencucian produk

Didesain untuk mencegah kontaminasi, dirawat & dijaga kebersihannya.

Konstruksi dan Tata Letak Alur Proses

Didesain mencegah masuknya sumber kontaminasi, Binatang pengganggu

Kebersihan Ruangan dan Peralatan

Kondisi bersih, terawat, dan jumlah memadai

Penjelasan Kepatuhan Kelayakan Dasar

Fasilitas Karyawan

Tersedia bak cuci kaki, tempat cuci tangan, ruang ganti karyawan, loker karyawan

Bahan Kimia dan Bahan Berbahaya

Disimpan terpisah dan diberi label

Limbah padat dan limbah lainnya

Tersedia tempat limbah tertutup, ditangani segera

Pengemasan & Pelabelan

Kemasan dan label food grade & tersedia Gudang penyimpanan

Kebersihan dan Kesehatan Karyawan

Pakaian kerja bersih, karyawan sakit tidak diperbolehkan kerja

Peningkatan kemampuan/keterampilan karyawan

Mempunyai program pelatihan untuk personil baru, refresh / periodik training, insidental training / update training

Pengendalian binantang pengganggu

Mempunyai system pencegahan masuknya pest baik yang dapat dilakukan secara mandiri maupun menggunakan pihak ke-3

IPAL

Instalasi Pengolahan Air Limbah tersedia & memadai

Checklist Sertifikasi Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP)



Pindai Kode Batang untuk dokumen lengkapnya



KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

Pedoman Sertifikasi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP)

Dasar Hukum

Undang-undang No. 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja.

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

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No.10/2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan.

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No.51/2018 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/Hazard Analysis Critical Control Point.

Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan No.32/2023 tentang Petunjuk Pelaksanaan Sertifikasi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/Hazard Analysis and Critical Control Point.



Definisi

Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/Hazard Analysis and Critical Control Point (Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP), adalah sertifikat yang diberikan kepada Pelaku Usaha industri pengolahan ikan yang telah memenuhi dan menerapkan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada setiap Unit Pengolahan Ikan.



Pemeringkatan Sertifikat

- **Tingkat A (Sangat Baik)**
- **Tingkat B (Baik)**
- **Tingkat C (Cukup)**



Masa Berlaku Sertifikat

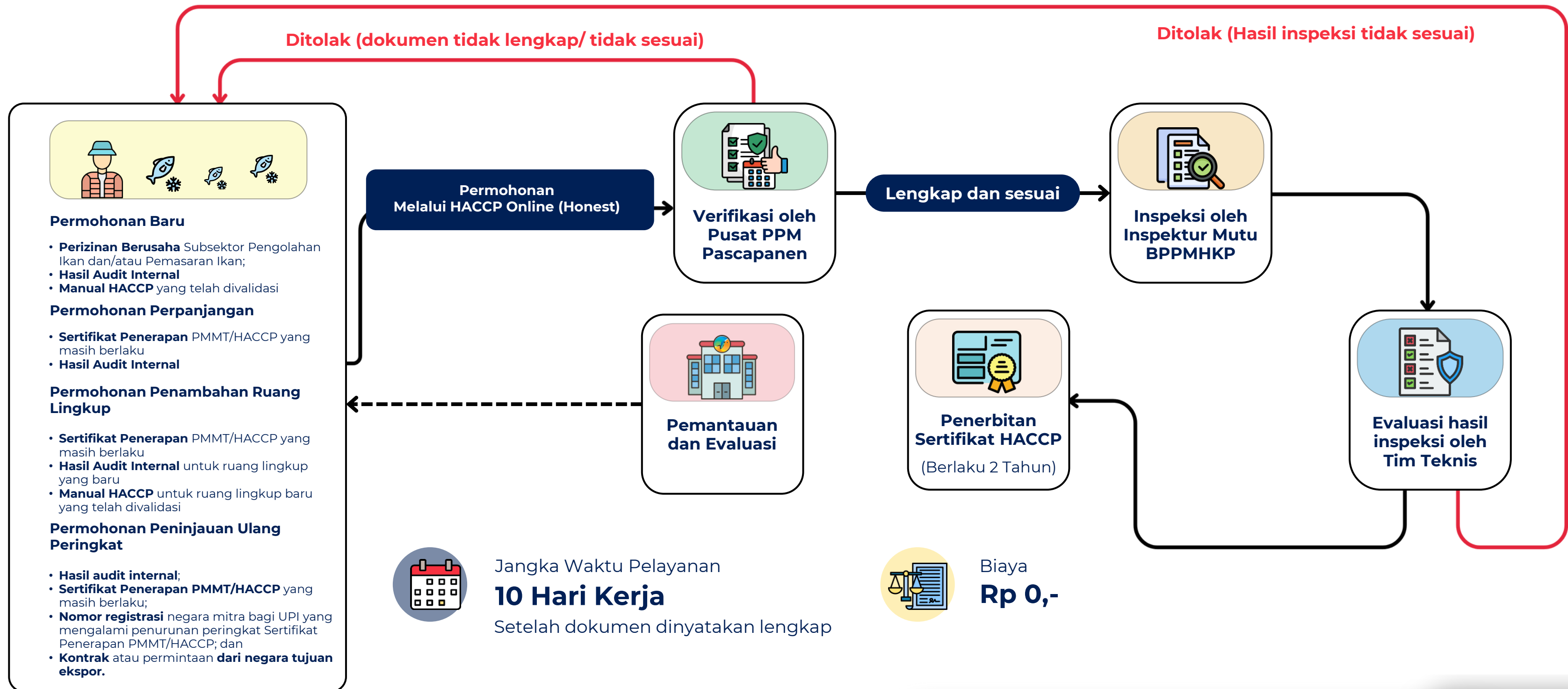
Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP : **Dua tahun** sejak tanggal penerbitan dan dapat diberi perpanjangan untuk jangka waktu yang sama.



KBLI

- **10211** – Industri Penggaraman/ Pengeringan Ikan;
- **10212** – Industri Pengasapan/ Pemanggangan Ikan;
- **10213** – Industri Pembekuan Ikan;
- **10214** – Industri Pemindangan Ikan;
- **10216** – Industri Berbasis Daging Lumatan dan Surimi;
- **10217** – Industri Pendinginan/ Pengesan Ikan;
- **10219** – Industri Pengolahan dan Pengawetan lainnya untuk Ikan;
- **10221** – Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan dan Biota Air (bukan Udang) dalam Kaleng;
- **10222** – Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang dalam Kaleng;
- **10291** – Industri Penggaraman/ Pengeringan Biota Air lainnya;
- **10292** – Industri Pengasapan/ Pemanggangan Biota Air lainnya;
- **10293** – Industri Pembekuan Biota Air lainnya;
- **10294** – Industri Pemindangan Biota Air lainnya;
- **10295** – Industri Peragian/ Fermentasi Biota Air lainnya;
- **10296** – Industri Berbasis Lumatan Biota Air lainnya;
- **10297** – Industri Pendinginan/ Pengesan Biota Air lainnya;
- **10298** – Industri Pengolahan Rumput Laut;
- **10299** – Industri Pengolahan dan Pengawetan lainnya untuk Biota Air lainnya;
- **10414** – Industri Minyak Ikan;
- **10750** – Industri Makanan dan Masakan Olahan Dendeng Ikan, Baby Fish Goreng/ Crispy Ikan, Udang Tepung dan Ikan Tepung;
- **10779** – Industri Produk Masak lainnya;
- **10794** – Industri Kerupuk, Keripik, Peyek dan sejenisnya;
- **46206** – Perdagangan Besar Hasil Perikanan;
- **46324** – Perdagangan Besar Hasil Olahan Perikanan;
- **47215** – Perdagangan Eceran Hasil Perikanan;
- **52102** – Aktivitas Cold Storage;
- **47245** – Perdagangan Eceran Daging dan Ikan Olahan.

Mekanisme Sertifikasi HACCP



Checklist Sertifikasi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)

Persyaratan Dasar (GMP - SSOP)

1. Persyaratan Bangunan dan Fasilitas
2. Persyaratan Peralatan dan Perlengkapan
3. Persyaratan Bahan Baku
4. Persyaratan Penanganan dan/atau pengolahan
5. Persyaratan Bahan Tambahan Pangan
6. Persyaratan pengemasan
7. Persyaratan Penyimpanan Produk
8. Persyaratan distribusi
9. Persyaratan Keamanan Air dan Es
10. Persyaratan pengadaan, penyimpanan, penggunaan dan pelabelan bahan kimia
11. Persyaratan Pengendalian Binatang Pengganggu
12. Persyaratan Karyawan dan Pelatihan

Penerapan Rancangan HACCP

1. Memiliki komitmen manajemen yang memadai
2. 5 Langkah awal pengembangan sistem HACCP telah dilaksanakan
3. Penerapan 7 Prinsip HACCP

Penerapan Ketertelusuran

1. UPI memiliki dokumen penerapan sistem ketertelusuran
2. UPI mampu menjamin ketertelusuran produk

Checklist Sertifikasi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)

Substansi Program Persyaratan Dasar

Persyaratan Bangunan dan Fasilitas

Struktur harus utuh dan dipisahkan untuk mencegah kontaminasi, dengan area yang berbeda untuk pemrosesan, penyimpanan, dan sanitasi, Kondisi kebersihan harus dipertahankan seluruhnya

Persyaratan Peralatan dan Perlengkapan

Semua alat harus dirancang untuk menghindari kontaminasi, disimpan dengan benar, dan diberi label untuk mencegah kontaminasi silang

Persyaratan Bahan Baku

Bahan harus memenuhi standar keamanan, dengan ketertelusuran dari pemasok yang mematuhi praktik yang baik. Catatan pemantauan bahan baku diperlukan

Persyaratan Penanganan dan/atau pengolahan

Langkah-langkah dan proses kontrol suhu harus ada untuk memastikan kualitas selama produksi. Prinsip-prinsip analisis bahaya harus diterapkan, mengidentifikasi potensi risiko dan menciptakan titik kontrol kritis

Persyaratan Bahan Tambahan Pangan

Hanya BTP yang disetujui yang boleh digunakan dalam batas aman, dengan pencatatan yang cermat dan penyimpanan yang tepat untuk mencegah kontaminasi

Persyaratan pengemasan

Pengemasan harus aman, efektif, dan mampu menjaga kualitas produk tanpa kontaminasi. Pelabelan yang tepat dengan informasi produk terperinci adalah wajib

Persyaratan Penyimpanan Produk

Kondisi khusus untuk berbagai jenis produk harus dipertahankan, memastikan kebersihan dan kontrol suhu yang tepat untuk mencegah pembusukan

Persyaratan Distribusi

Transportasi harus memastikan keamanan dan kualitas produk, menghindari kontaminasi dengan barang lain. Catatan distribusi yang jelas harus dipertahankan

Persyaratan Keamanan Air dan Es

Pasokan air yang memadai dan aman sangat penting, dengan langkah-langkah untuk mencegah kontaminasi. Pemantauan kualitas air secara teratur diperlukan

Persyaratan pengadaan, penyimpanan, penggunaan dan pelabelan bahan kimia

Bahan kimia harus diatur, dengan lembar data keselamatan yang tersedia, dan penggunaan dicatat untuk memastikan kepatuhan terhadap standar keselamatan.

Checklist Sertifikasi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)

Substansi Program Persyaratan Dasar

Persyaratan Pengendalian Binatang Pengganggu

Sistem yang efektif untuk mencegah hama memasuki fasilitas, termasuk pemeriksaan rutin dan catatan tindakan pengendalian hama.

Persyaratan Karyawan dan Pelatihan

Pelatihan berkelanjutan diperlukan untuk memastikan kebersihan dan keselamatan staf, termasuk memantau kesehatan karyawan untuk potensi risiko kontaminasi

Substansi Penerapan Ketertelusuran

UPI Memiliki Dokumen Penerapan Sistem Ketertelusuran

UPI Dokumen Sistem Ketertelusuran: Prosedur penerapan sistem ketertelusuran; Prosedur pelabelan; Prosedur penahanan dan/atau penarikan produk; Program simulasi sistem ketertelusuran.

UPI Mampu Menjamin Ketertelusuran Produk

Jaminan Ketertelusuran Produk: Ketertelusuran asal bahan; Ketertelusuran proses produksi; Ketertelusuran produk akhir

Substansi Penerapan HACCP

Memiliki Komitmen Manajemen yang Memadai

Komitmen manajemen terhadap Analisis Bahaya dan Titik Kontrol Kritis (HACCP) diperlukan, termasuk rencana, prosedur, dan catatan pemantauan yang diverifikasi

5 Langkah Awal Pengembangan Sistem HACCP Telah Dilaksanakan

Pembentukan Tim HACCP; Membuat Deskripsi, Tujuan Penggunaan, dan Pengguna Produk; Menyusun Diagram Alir Proses dan Verifikasi

Penerapan 7 Prinsip HACCP

Analisis Bahaya dan Tindakan Pengendalian; Penetapan Titik Kendali Kritis (CCP); Penetapan Batas Kritis; Monitoring Titik Kendali Kritis; Tindakan Perbaikan; Validasi Rencana HACCP dan Verifikasi

Checklist Sertifikasi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)



Pindai Kode Batang untuk dokumen
lengkapanya



KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

Standar Cara Sertifikasi Penerapan Distribusi Ikan (SPDI)

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)



Pemeringkatan Sertifikat

Tidak ada Grading Pemeringkatan Sertifikat Penerapan Distribusi Ikan



Masa Berlaku Sertifikat

SPDI berlaku **4 (empat) tahun** sejak diterbitkan



Pelaku Usaha

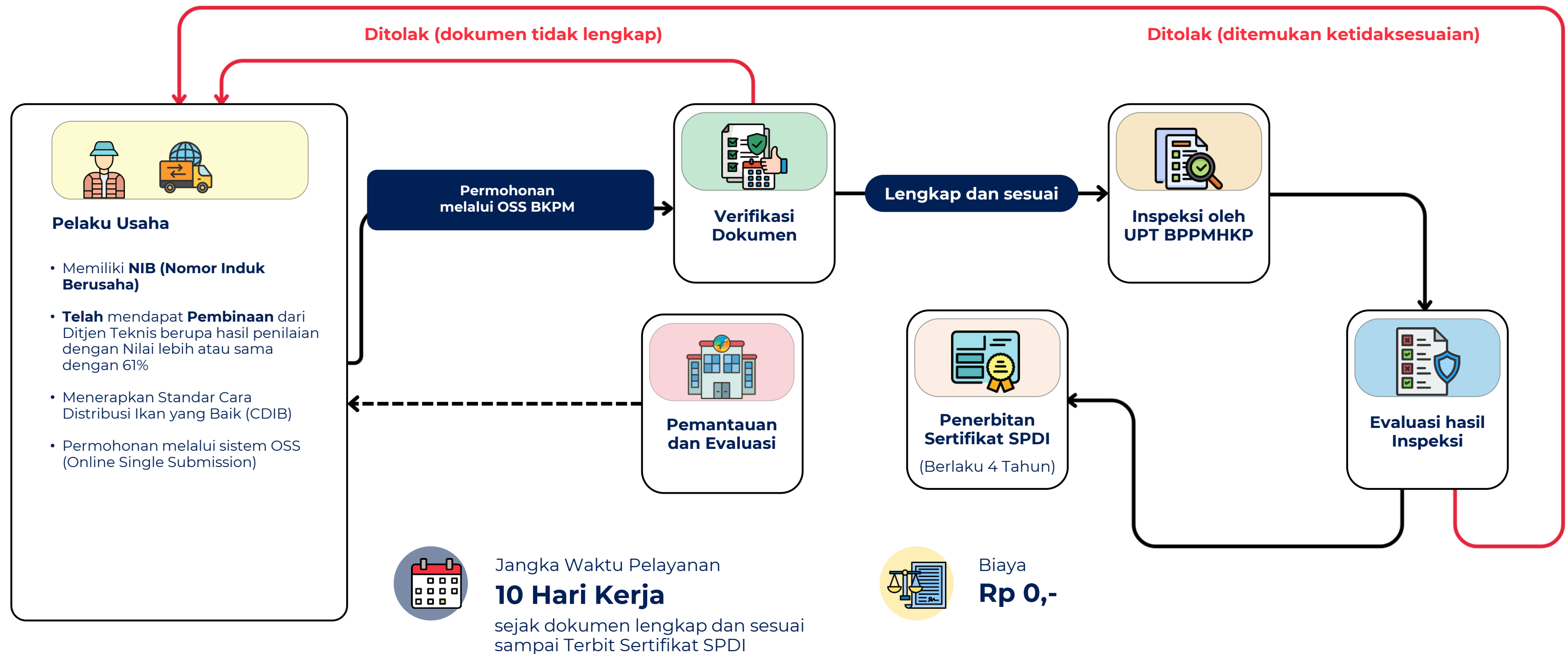
- Pelaku Usaha yang bergerak pada: **Pengadaan Ikan; Sortasi & grading Ikan dan Penyimpanan Ikan.**
- Pelaku jasa logistik yang meliputi: **Pengangkutan Ikan Segar; Pengangkutan Ikan Beku; Pengangkutan Ikan Hidup dan Pengangkutan Ikan Kering**



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** JasaPasca 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

Mekanisme Sertifikasi Cara Penerapan Distribusi Ikan (SPDI)



Checklist Penilaian Cara Distribusi Ikan

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

Teknik Penanganan

- Mencegah terjadinya kontaminasi
- Menggunakan bahan penolong yang tidak 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

Teknik pengemasan dan pelabelan

- Dilakukan dengan cepat
- Dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dan penurunan mutu
- Cara/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 sesuai dengan tara pangan (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

Checklist Penilaian Cara Distribusi Ikan

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
- Kondisi penyimpanan produk selama distribusi harus mampu mempertahankan mutu dan keamanan produk
- Sarana pengangkutan untuk distribusi HP harus bersih dan dapat melindungi produk baik fisik maupun mutu sampai ke tempat tujuan
- Harus dapat melindungi HP dari risiko penurunan mutu dan keamanan Hasil Perikanan
- Pengangkutan 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
- Sebelum proses muat pada sarana pengangkutan, dilakukan penyesuaian suhu sesuai karakteristik ikan yang diangkut
- 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

Standar Standar prasarana, sarana, dan fasilitas distribusi ikan

- Dilakukan dengan cepat
- Dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dan penurunan mutu
- Cara/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 sesuai dengan tara pangan (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

Checklist Penilaian Cara Distribusi Ikan

Standar Standar prasarana, sarana, dan fasilitas distribusi ikan

- Menggunakan peralatan yang terbuat dari bahan antikorosi, 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
- Memiliki sarana distribusi yang memadai dan sesuai kebutuhan

Teknik Penyimpanan Ikan

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

Checklist Sertifikasi Penerapan Distribusi Ikan (SPDI)



Pindai Kode Batang untuk dokumen lengkapnya