



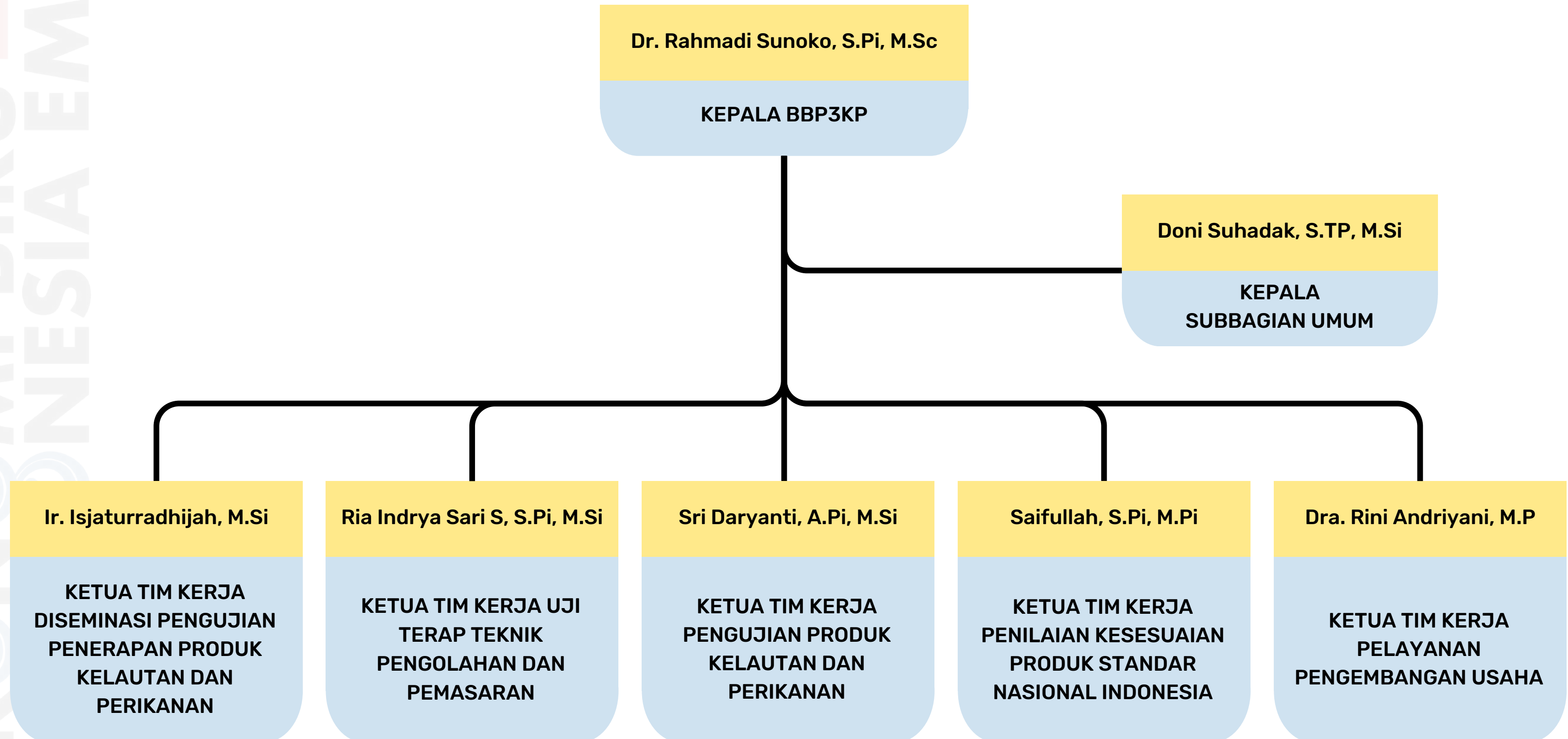
Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan

Direktorat Jenderal
Penguatan Daya Saing
Produk Kelautan dan
Perikanan

JAKARTA, JULI 2025



STRUKTUR ORGANISASI BBP3KP



LAYANAN BBP3KP

Kepmen-KP Nomor 20/2025 tentang nama layanan publik dan produk layanan publik di lingkungan Kementerian Kelautan dan Perikanan



LAYANAN

- Pelayanan Cold Storage
- Pengujian Laboratorium
- Pelayanan Sertifikasi Produk
- Layanan Mobil ATI
- Layanan bimbingan teknis produk kelautan dan perikanan

PROGRAM

- Fasilitasi pendampingan penerapan produk kelautan dan perikanan
- Inkubasi Bisnis Inovasi Produk Kelautan dan Perikanan (Inbis Invapro-KP)



LAYANAN PENGUJIAN LABORATORIUM

Melakukan pengujian persyaratan kelayakan pengolahan dan penganekaragaman produk kelautan dan perikanan.



Laboratorium
Organoleptik



Laboratorium
Mikrobiologi



Laboratorium
Kimia

- ▶ Terakreditasi KAN sesuai SNI ISO 17025 Nomor LP-653-IDN
- ▶ Memiliki 29 parameter uji



LABORATORIUM ORGANOLEPTIK

Organoleptic /Sensory	Central Temperature	Tomato Sauce Thickness
Drained Weight	Water Sorption Rate	Filth

LABORATORIUM MIKROBIOLOGI

Total Plate Count (TPC)	<i>Coliform and Escherichia coli</i>	<i>Salmonella</i>
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	<i>Vibrio cholerae</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>
Mould and Yeast	<i>Clostridium perfringens</i>	
Water Total Plate Count	<i>Coliform (Membrane Filter)</i>	<i>Escherichia coli (Membrane Filter)</i>
<i>Enterococci (Membrane Filter)</i>		

LABORATORIUM KIMIA

Ash content	Water content	Fat content
Protein content	Histamin	Salt content
Mercury content (Hg)	Cadmium content (Cd)	Lead content (Pb)
Arsenic content (As)	Insoluble ash in acid content	



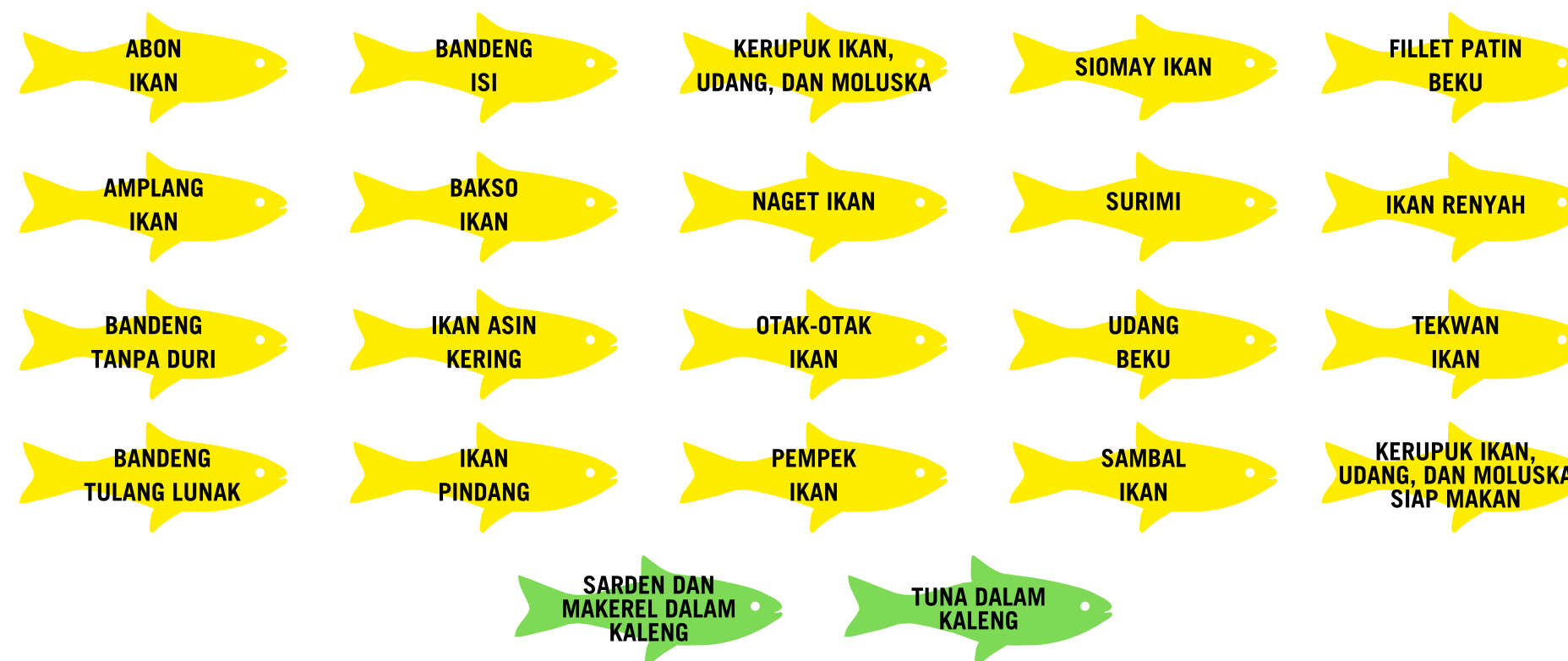
LAYANAN SERTIFIKASI PRODUK

Melaksanakan sertifikasi produk penggunaan tanda SNI dan tanda kesesuaian, serta menyiapkan bahan standardisasi pengolahan dan pemasaran produk kelautan dan perikanan.

- ▶ LSPro-HP terakreditasi KAN pada tahun 2013
- ▶ Sesuai SNI ISO/IEC 17065/2012 Nomor LP-040-IDN
- ▶ 22 ruang lingkup sertifikasi SNI untuk produk perikanan



22 RUANG LINGKUP SERTIFIKASI SNI



LAYANAN BIMBINGAN TEKNIS PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN

Melakukan pengembangan inovasi di bidang pengolahan dan pemasaran produk kelautan dan perikanan melalui diversifikasi produk, rekayasa alat dan mesin, dan pengembangan rancang bangun dan tata letak sarana dan prasarana unit pengolahan ikan.



produk
perikanan
bernilai tambah



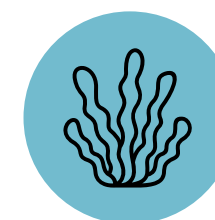
menjawab
permasalahan
sampah laut



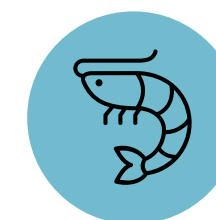
pengembangan
teknologi
pengolahan
perikanan

- ▶ Lebih dari 248 inovasi produk pangan dan non-pangan
- ▶ Lebih dari 53 inovasi peralatan dan mesin
- ▶ 16 inovasi desain layout unit pengolahan & pemasaran UPI perikanan
- ▶ 2 teknologi transportasi ikan hidup

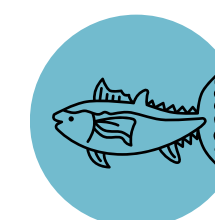
DIVERSIFIKASI PRODUK PADA KOMODITAS PERIKANAN UNGGULAN INDONESIA



Rumput Laut



Udang



Tuna



Nila



Garam

DIVERSIFIKASI PRODUK RUMPUT LAUT



Agar
Strips



Permen
Jeli



Biskuit
Spirulina



Sabun
Rumput Laut



Sedotan
Rumput Laut



Kemasan
Biodegradable

PRODUK OLAHAN PERIKANAN



Fish
Skin



Biskuit
Ikan



Abon
Lembaran



Alat
Pencetak
Tortilla



Alat
Pencetak
Sosis



Alat
Pencetak
Nugget

PERALATAN PENGOLAHAN

LAYANAN COLD STORAGE

Menyediakan pelayanan pengembangan usaha di bidang pengolahan dan pemasaran hasil perikanan dan pengelolaan layanan gudang beku 1000 ton dan 2000 ton.

**COLD STORAGE
1000 TON**



Luas Lahan
 8.885 m^2



Luas Bangunan
 3.494 m^2

**COLD STORAGE
2000 TON**



Luas Lahan
 7.552 m^2



Luas Bangunan
 2.778 m^2



lokasi strategis di Muara Baru, Jakarta Utara



LAYANAN ALIH TEKNOLOGI INFORMASI

Mobil Alih Teknologi dan Informasi (Mobil ATI) merupakan sarana Mobile Training Unit untuk alih teknologi dan penyebarluasan informasi hasil inovasi produk dan teknologi pengolahan maupun layanan yang ada di BBP3KP. Mobil ATI dilengkapi dengan peralatan pengolahan serta penyebarluasan informasi, baik cetak maupun audio visual yang didukung oleh tenaga yang profesional dan kompeten.



1M++
audiens*



10
kanal



100++
acara

KANAL KOMUNIKASI



PROGRAM INKUBASI BISNIS (INBIS INVAPRO- KP)

Inkubasi Bisnis Inovasi Produk Kelautan dan Perikanan (Invapro Kape) merupakan program pembinaan, pendampingan dan pengembangan performa inovasi tenant produk kelautan dan perikanan yang diberikan oleh BBP3KP sebagai lembaga inkubator kepada pelaku UMKM pengolah dan pemasar produk kelautan dan perikanan.



Perizinan
Berusaha



Sertikasi
Keamanan Pangan



Manajemen
Bisnis



Pengujian
Nutrisi Produk



Promosi dan
Pemasaran



Kemasan
Produk



154
UMKM
pangan



14
UMKM
non-pangan

PROGRAM PENDAMPINGAN TEKNIK PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN

Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran merupakan program membantu pelaku usaha dalam memenuhi standar mutu produk sesuai persyaratan, menambah ragam produk dan memenuhi keberterimaan pasar.



Sosialisasi penerapan teknik pengolahan dan pemasaran dalam rangka pengembangan produk kelautan dan perikanan



Bimbingan penerapan pengembangan produk kelautan dan perikanan bernilai tambah;



Pengujian
Produk



Uji Penerimaan
Pasar