



KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

RUANG LINGKUP SERTIFIKASI MUTU SKIPM BENGKULU



Mekanisme Sertifikasi Cara Budi Daya Ikan yang Baik (CBIB)



Mekanisme Sertifikasi Cara Pembenihan Ikan yang Baik (CPIB Benih)



Mekanisme Sertifikasi Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik (CPPIB)



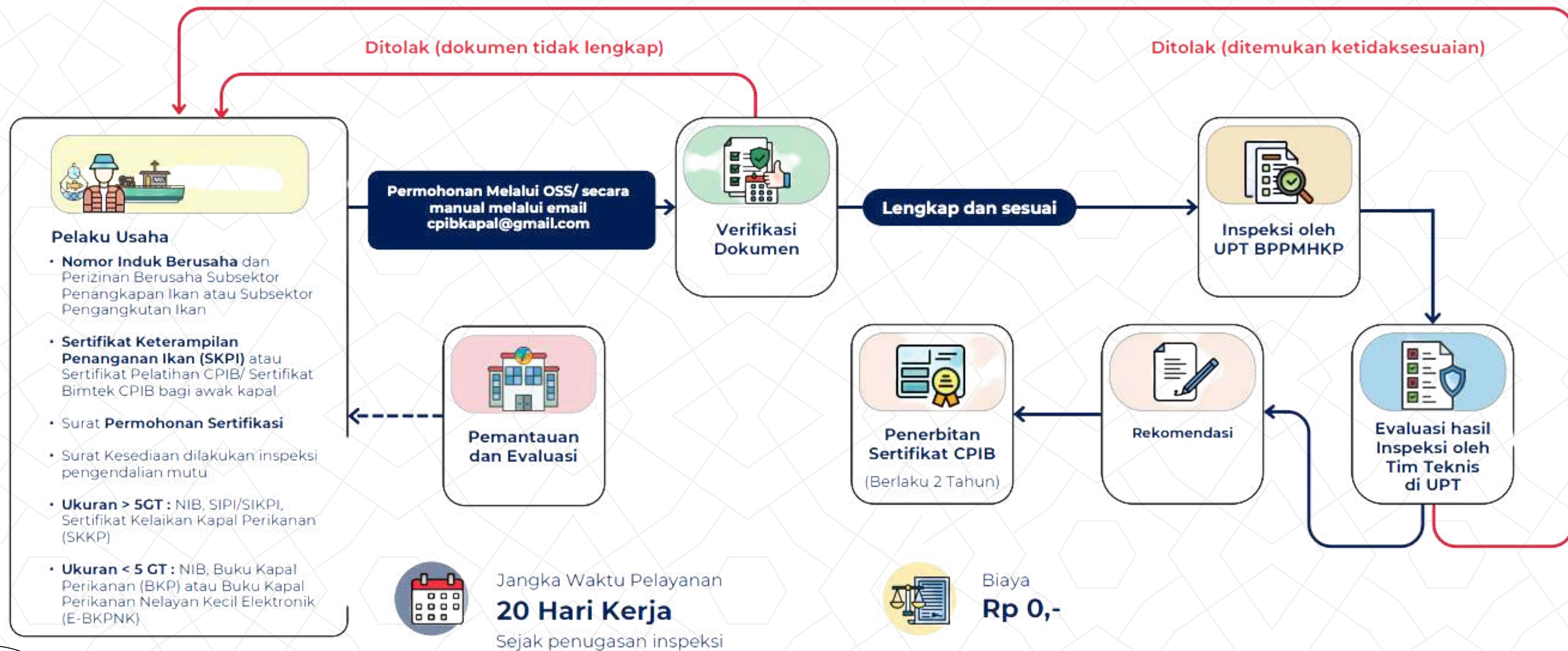
Mekanisme Sertifikasi Cara Pembuatan Obat Ikan yang Baik (CPOIB)



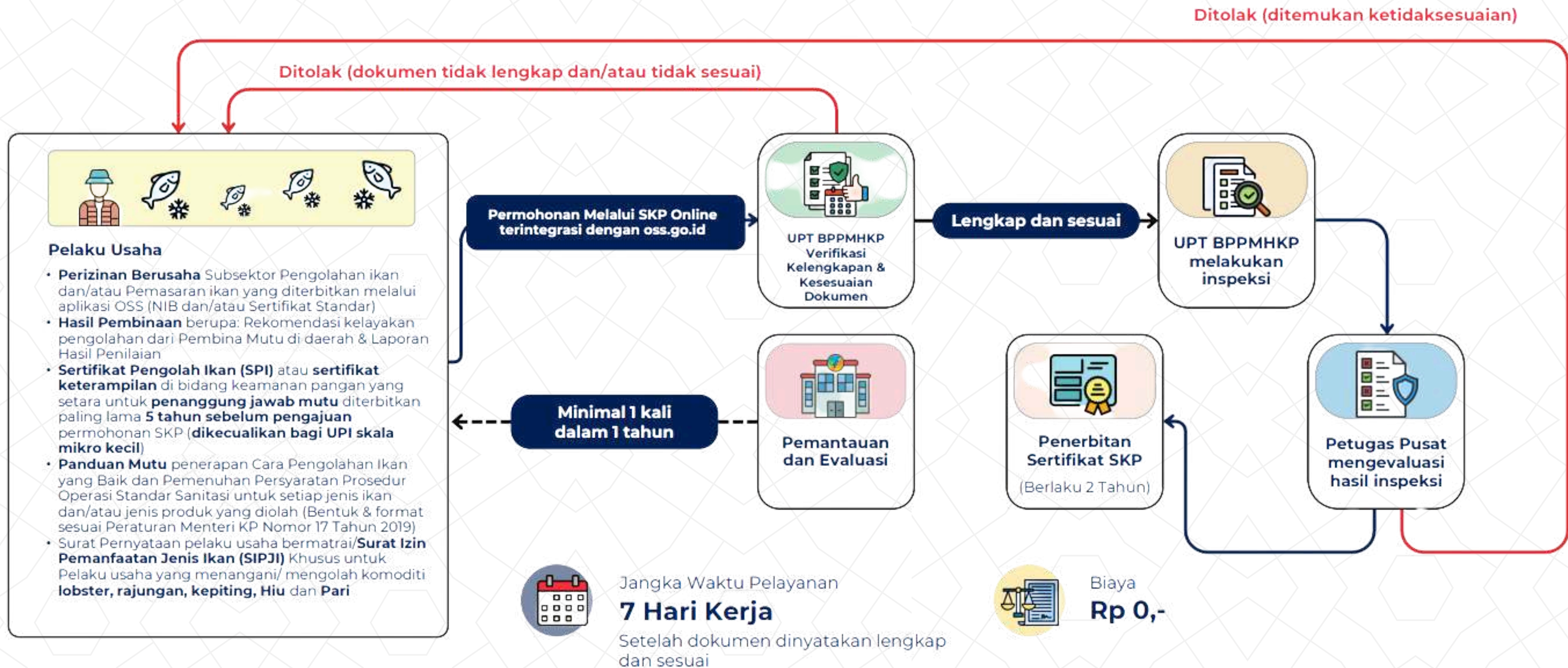
Mekanisme Sertifikasi Cara Distribusi Obat Ikan yang Baik (CDOIB)



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



Mekanisme Sertifikasi Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP)



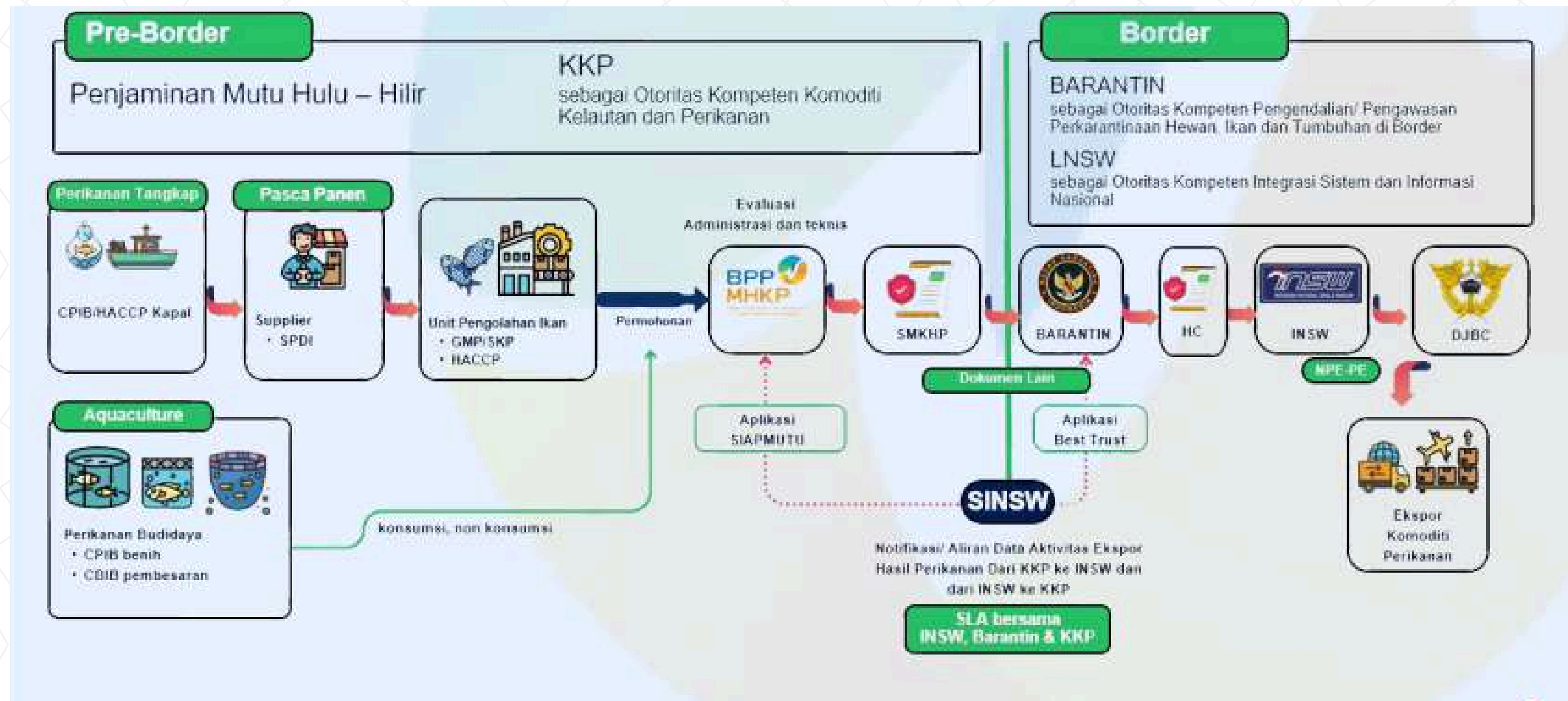
Mekanisme Sertifikasi HACCP



Mekanisme Sertifikasi Cara Penerapan Distribusi Ikan (SPDI)



PELAYANAN (SMKHP) SERTIFIKAT MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN



Pelayanan Laboratorium

Bidang Pengujian	Bahan atau Produk yang Diuji	Jenis Pengujian atau Sifat-Sifat yang Diukur	Metode Pengujian, teknik yang digunakan	Sertifikat Akreditasi Laboratorium
Biologi/Fisika/Kimia	Ikan Air Laut Segar (Tongkol, Cakalang, Tuna, Kerapu, Bawal Putih, Bawal Hitam, Kakap Merah, Kakap Putih, Laur, Tenggiri), Udang Kelong	<i>Escherichia coli</i>	SNI 2332.1:2015	No. LP-680-IDN - SNI ISO/IEC 17025:2017 (ISO/IEC 17025:2017)
		<i>Salmonella sp.</i>	SNI ISO 6579-1:2017	
		Formalin	IKM/7.2.10/SKIPM-BKL (Kualitatif)	
	Ikan Air Laut Segar (Bawal, Kerapu, Tenggiri, Jenaha, Kakap, Layur, Daging Ikan Tenggiri), Udang Segar, Udang Beku, Lobster Beku, Ikan Beku (Layur, Bawal)	Organoleptik (<i>Sensory test</i>)	SNI 2346:2015	
	Ikan Air Laut Segar (Tongkol, Cakalang, Tuna, Kerapu, Bawal Putih, Bawal Hitam, Kakap Merah, Kakap Putih, Laur, Tenggiri), Udang Kelong	ALT (aerob, *)	SNI 2332.3-2015	

*Di Luar Ruang Lingkup