



KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN



Profil BBP3KP

Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan

Layanan Sertifikasi SNI Produk

LSPro-HP BBP3KP berperan dalam penerapan SNI produk perikanan untuk memberikan jaminan keamanan dan mutu produk, meningkatkan daya saing produk perikanan Indonesia di pasar domestik dan internasional, serta memberikan perlindungan bagi konsumen. LSPro-HP memberikan layanan sertifikasi produk berdasarkan SNI dengan dilaksanakan secara profesional, terpercaya, efektif dan efisien, serta menjamin konsistensi dalam mengoperasikan sertifikasi berdasarkan SNI ISO/IEC 17065:2012 dengan menjaga ketidakberpihakan.



**LSPro-HP BBP3KP terakreditasi KAN dengan kode LSPr-040-IDN
siap memberikan layanan sertifikasi SNI Produk Perikanan**

Layanan Sertifikasi SNI

- Sarden dan Makarel Dalam Kaleng
- Tuna Dalam Kaleng
- Bakso Ikan
- Bandeng Isi
- Bandeng Tanpa Duri
- Bandeng Tulang Lunak
- Ikan Asin Kering
- Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska
- Siomay Ikan
- Surimi
- Tekwan Ikan
- Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska Siap Makan
- Naget Ikan
- Otak-otak Ikan
- Pempek Ikan
- Fillet Patin Beku
- Abon Ikan
- Sambal Ikan
- Udang Beku
- Ikan Renyah
- Ikan Pindang
- Amplang Ikan
- Lumatan Ikan*
- Sosis Ikan*
- Chikuwa*
- Keripik Belut*
- Keripik Ikan*
- Nori*
- Dendeng Ikan*
- Ikan Segar*
- Ikan Beku*
- Filet Ikan Beku*
- Rendang Ikan Tuna*
- Keripik Kulit Ikan Goreng*
- Stik Kepiting Analog (*imitation crab stick*)*
- Udang Berlapis Tepung (*breaded*) beku*
- Ikan, Moluska, Ekinodermata Kering Tawar*

Lembaga Pemeriksa Halal (LPH)*

BBP3KP mengembangkan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan berkolaborasi dengan Lembaga Pendamping Proses Produk Halal (LP3H) sebagai bagian dari upaya mendukung sistem jaminan produk halal di sektor kelautan dan perikanan. Melalui layanan ini, BBP3KP menyediakan fasilitas pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk, sekaligus pendampingan teknis kepada pelaku usaha dalam proses sertifikasi halal, khususnya bagi usaha mikro dan kecil. Inisiatif ini memperkuat daya saing produk kelautan dan perikanan di pasar domestik maupun global yang semakin memperhatikan aspek kehalalan.



BBP3KP siap mendukung program pemerintah dalam implementasi Produk Halal 2026 melalui layanan pemeriksaan halal yang profesional dan terpercaya

Layanan LPH



- Pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk kelautan dan perikanan



- Pendampingan kepada pelaku usaha mikro dan kecil dalam proses pengajuan sertifikasi halal *self-declare*



- Bimbingan terhadap pelaku usaha dalam penyusunan dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)

Laboratorium Kalibrasi*

BBP3KP mengembangkan layanan laboratorium kalibrasi terakreditasi untuk parameter suhu dan massa, memastikan keakuratan dan keandalan alat ukur, mendukung kepatuhan standar industri, mengurangi risiko kesalahan, serta mendorong efisiensi dalam produksi dan pengujian produk kelautan dan perikanan. Sebagai pionir di sektor ini, layanan kalibrasi membantu mitra dan pelaku usaha kelautan dan perikanan meningkatkan kualitas produk, membangun kepercayaan, serta memperkuat daya saing di pasar domestik maupun global.



Layanan kalibrasi BBP3KP memastikan produk pelaku usaha kelautan dan perikanan telah diukur sesuai ukuran sebenarnya sehingga siap bersaing di pasar nasional maupun global

Layanan Kalibrasi



Kalibrasi Massa

- Anak Timbangan
- Timbangan Digital
- Timbangan Analitik



Kalibrasi Suhu dan Kelembapan

- Kalibrasi Enklosur Suhu (Oven, Waterbath, Incubator dan Refrigerator)
- Kalibrasi Termohigrometer



Layanan Pengujian Laboratorium

Layanan Pengujian Laboratorium BBP3KP hadir untuk memberikan solusi pengujian yang terpercaya, cepat, dan berstandar nasional dan internasional bagi produk kelautan dan perikanan. Didukung fasilitas mikrobiologi, kimia, dan organoleptik yang lengkap serta metode uji tervalidasi/terverifikasi, layanan ini memastikan hasil yang akurat dan dapat dipertanggungjawabkan. Dengan dukungan peralatan modern dan tenaga ahli berpengalaman, BBP3KP berkomitmen menjadi mitra strategis dalam menjamin keamanan, mutu, dan daya saing produk di kancah nasional maupun internasional.



- Terakreditasi oleh KAN dengan Nomor Akreditasi LP-653-IDN
- Terakreditasi berdasarkan standar :
ISO/IEC 17025:2017 (Standar Kompetensi Laboratorium)
ISO 17034:2016 (Produsen Bahan Acuan)

Uji Mikrobiologi

Coliform dan *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio cholerae*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Enterobacteriaceae*, Kapang dan Khamir, Angka Lempeng Total (ALT) aerob, Kualitas Air: Angka Lempeng Total (ALT) air dan es, deteksi dan perhitungan *Coliform* dan *Escherichia coli* metode filtrasi, deteksi dan perhitungan *Enterococci intestinal* metode filtrasi.

Uji Organoleptik

Organoleptik/Sensori, Suhu pusat, Kepekatan saus tomat, Bobot tuntas, Rasio penyerapan air (RPA) dan Filth, Formalin, Boraks, Rodhamin, Viskositas, *Clean Anhydrous Weed* (CAW), *Impurities*, *Gel strength*.

Uji Kimia

Asam lemak, Asam amino, Alkohol, Mikroplastik, Logam berat (Merkuri (Hg), Kadmium (Cd), Timbal (Pb), Arsen (As), Timah (Sn), Histamin, Kadar abu, Kadar air, Kadar lemak, Kadar protein, Kadar abu tak larut dalam asam (TLDA) dan Uji Garam meliputi Natrium Klorida (NaCl), Mineral Kalsium (Ca), Magnesium (Mg), Kadar Iodium sebagai KIO₃, Kadar Sulfat SO₄, dan bagian tak larut dalam air.

Layanan Penyediaan Bahan Acuan (PBA)

Sebagai Produsen Bahan Acuan (PBA), BBP3KP memberikan layanan penyediaan Bahan Acuan (*Reference Material*) *Staphylococcus aureus* dengan kualitas terjamin sesuai dengan standar internasional ISO 17034:2016 dan standar lainnya seperti ISO 33403:2024 dan ISO 33405:2024. Bahan acuan berperan penting dalam rangka menjamin keakuratan dan ketertelusuran hasil pengukuran, memastikan konsistensi hasil pengukuran di berbagai laboratorium dan meningkatkan kepercayaan pada hasil pengukuran. Melalui layanan ini, PBA BBP3KP berkomitmen menjadi mitra terpercaya bagi laboratorium, industri, maupun lembaga pengawasan dalam mewujudkan sistem pengujian yang andal, berintegritas, serta berdaya saing global.

Layanan PBA BBP3KP

- Penyediaan Bahan Acuan *Staphylococcus aureus*



BBP3KP menghadirkan Bahan Acuan *Staphylococcus aureus* berstandar ISO untuk menjamin akurasi dan konsistensi keandalan hasil uji laboratorium

Laboratorium Pengembangan Bisnis UMKM Kelautan dan Perikanan (INVAPRO KAPE)

Laboratorium Pengembangan Bisnis UMKM Kelautan dan Perikanan (INVAPRO KAPE) merupakan pusat layanan pengembangan bisnis dengan predikat A. Program ini dirancang untuk mendukung pengembangan UMKM di sektor pengolahan produk kelautan dan perikanan agar mampu meningkatkan daya saing dan memperluas jangkauan pasar. Dengan dukungan tenaga ahli dan fasilitas laboratorium yang kami miliki, kami berkomitmen mencetak UMKM yang inovatif, mandiri, dan berdaya saing.



INVAPRO KAPE mencetak entrepreneur pengolah produk kelautan dan perikanan yang siap bersaing di pasar nasional maupun pasar internasional

Fasilitas



Manajemen Usaha dan Keuangan

1. Laporan Keuangan Analisa Usaha
2. Penyusunan Rencana Bisnis
3. *Business Model Canvas*



Promosi dan Pemasaran

1. *Digital Marketing*
2. *Business Matching*
3. Pameran/Bazar



Pengujian

1. Informasi Nilai Gizi
2. Organoleptik



Sertifikasi terkait Keamanan Pangan

1. PIRT
2. SKP
3. MD
4. Halal
5. HACCP
6. SNI



Perizinan Berusaha

1. NIB
2. Merek
3. Badan Hukum



Kemasan Produk

Desain dan Kemasan

Layanan Diseminasi Hasil Inovasi Produk Kelautan dan Perikanan

BBP3KP menghadirkan Mobil Alih Teknologi dan Informasi (Mobil ATI) untuk menjangkau pelaku usaha, UMKM, dan masyarakat pesisir di seluruh Indonesia. Layanan ini menyediakan inovasi pengolahan, teknologi tepat guna, serta informasi terkini langsung ke lokasi penerima manfaat, sekaligus memberikan pendampingan yang sesuai kebutuhan guna meningkatkan keterampilan dan kualitas produk. Dengan pendekatan yang praktis, cepat, dan tepat sasaran, Mobil ATI membantu pelaku usaha memperkuat daya saing, memperluas pasar, dan mendorong pertumbuhan usaha yang inovatif, berkelanjutan, serta memberikan manfaat nyata bagi masyarakat pesisir.



BBP3KP melakukan diseminasi hasil inovasi produk untuk mendorong diversifikasi produk dan melahirkan *entrepreneur* baru di sektor kelautan dan perikanan.



Pengembangan Produk Bernilai Tambah

BBP3KP mengembangkan inovasi produk bernilai tambah dalam rangka mendukung ketahanan pangan nasional dan hilirisasi, membuka peluang usaha, serta meningkatkan kesejahteraan pelaku usaha produk kelautan dan perikanan. Dengan konsep zero waste, inovasi ini memaksimalkan pemanfaatan hasil kelautan dan perikanan sekaligus meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk. Hingga kini, BBP3KP telah menghasilkan lebih dari 244 produk inovatif (pangan dan non pangan), 22 alat dan mesin pengolahan, 8 sarana pemasaran, dan 16 desain tata letak pengolahan dan pemasaran. BBP3KP siap menjadi mitra strategis dalam membangun sektor kelautan dan perikanan yang maju dan berkelanjutan, sekaligus menghadirkan layanan dan solusi terbaik bagi pertumbuhan usaha serta pengembangan industri melalui inovasi yang mudah diterapkan, bernilai ekonomi tinggi, dan berdaya saing global.

GELATIN TULANG IKAN



EKSTRAK ALBUMIN



KOLAGEN SISIK DAN KULIT IKAN



FISH JELLY PRODUCT



KEMASAN BIODEGRADABLE



HIDROLISAT PROTEIN IKAN



SALT BASED PRODUCT



SEAWEED BASED PRODUCT



Layanan Bimbingan Teknis Produk Kelautan dan Perikanan

Layanan Bimbingan Teknis (Bimtek) Produk Kelautan dan Perikanan BBP3KP merupakan upaya dalam meningkatkan kapasitas bagi pelaku usaha, nelayan, pembudidaya, dan kelompok masyarakat dalam mengembangkan produk olahan yang higienis, inovatif, dan sesuai dengan standar mutu. Didukung oleh tenaga ahli berkompeten, layanan bimbingan teknis tidak hanya menyampaikan teori, tetapi juga praktik langsung yang relevan dengan kondisi lapangan dan kebutuhan berbasis pasar dan industri.



Bimbingan teknis yang diselenggarakan antara lain



Bimtek Pengolahan Hasil Perikanan



Bimtek Sertifikasi Produk Kelautan dan Perikanan



Bimtek Mikrobiologi/Kimia/Organoleptik dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan



Bimtek Pengembangan Usaha

Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan dan Perikanan



Layanan pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran produk kelautan dan perikanan mendorong pelaku usaha menghasilkan produk unggulan yang berkualitas tinggi, bernilai tambah, dan siap bersaing di pasar domestik maupun ekspor. Dengan pendampingan yang terarah, penerapan teknologi tepat guna, dan strategi pemasaran adaptif, layanan ini memungkinkan pelaku usaha meningkatkan efisiensi, mengoptimalkan sumber daya perikanan, serta memperluas peluang bisnis, sehingga usaha lebih kompetitif, berdaya saing tinggi, dan siap meraih pasar yang lebih luas.



Fasilitas



Sosialisasi penerapan teknik pengolahan dan pemasaran



Bimbingan penerapan produk kelautan dan perikanan bernilai tambah



Pengujian Produk



Uji Penerimaan Pasar

Layanan Cold Storage

BBP3KP menyediakan fasilitas *Cold Storage* (CS) berstandar untuk mendukung industri kelautan dan perikanan Indonesia dengan kapasitas 1.000 ton dan 2.000 ton. Fasilitas tersebut dirancang untuk menjaga kualitas produk perikanan tetap tetap prima, aman, dan siap memenuhi kebutuhan pasar domestik maupun ekspor. *Cold Storage* BBP3KP bukan hanya tempat penyimpanan ikan, namun juga sarpras strategis yang memastikan rantai pasok berjalan efisien, serta mutu produk selalu terjaga. Dengan tarif transparan, pelaku usaha dapat lebih fokus pada pengembangan bisnis, memperluas jaringan pasar, dan meningkatkan profitabilitas usaha.



KKP membantu pelaku usaha memastikan produk kelautan dan perikanan tetap terjaga mutunya dari hulu hingga hilir



Layanan Pemanfaatan Alat dan Mesin Pengolahan

Layanan pemanfaatan alat dan mesin pengolahan hadir untuk membantu pelaku usaha, UMKM, peneliti, dan masyarakat mengolah hasil kelautan dan perikanan menjadi produk bernilai tambah tinggi. Dengan peralatan modern dan teknologi tepat guna, proses produksi atau riset dapat dilakukan secara efisien, higienis, dan sesuai standar mutu tanpa perlu investasi besar. Dukungan tenaga ahli berpengalaman membuka peluang terciptanya produk berkualitas, berdaya saing, dan siap menembus pasar domestik maupun global, menjadikan layanan ini mitra strategis dalam membangun industri kelautan dan perikanan yang inovatif dan berkelanjutan.



Alat dan mesin yang dapat dimanfaatkan antara lain

- Meatbone Separator
- Sausage Machine semi Automatic
- Mixer and Grinder
- Silent Cutter
- Fish Ball Forming Machine
- Unit Pengolahan Surimi
- Workshop Teknologi Pengolahan
- Oven
- Freeze Dryer
- Spray Dryer
- Spinner
- Alat Ekstrak Albumin
- Alat Pencetak Beras Rumput Laut
- Alat Pencetak Tortilla



Hubungi Kami



(021) 84998429



bbp3kp@kcp.go.id



kcp.go.id/unit-kerja/djpdskp.html



Jalan Raya Setu No.70
Jakarta Timur, 13880

Informasi lebih lanjut, scan di sini



<https://ppid.kcp.go.id/upt/balai-besar-pengujian-penerapan-produk-kelautan-dan-perikanan/>