



PEMERINTAH KABUPATEN TANJUNG JABUNG BARAT  
**DINAS PERIKANAN**

JALAN LETKOL TOEGINO KUALA TUNGKAL, Telp. (0742) 21023  
Email :diskan.tanjabbarkab@gmail.com

Kuala Tungkal, 16 April 2026

Nomor : 500.5.4/60/Perikanan/IV/SRK/2026  
Sifat : Biasa  
Lampiran : 1 (satu) lembar  
Perihal : Permintaan Narasumber

Kepada Yth :

1. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Tanjung Jabung Barat
2. Kepala Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan Jambi

di -  
Tempat

Dalam rangka pelaksanaan Kegiatan Pembinaan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan bagi Usaha Pengolahan dan Pemasaran Skala Mikro dan Kecil Kabupaten Tanjung Jabung Barat, Dinas Perikanan akan menyelenggarakan Bimbingan Penerapan Persyaratan Mutu Hasil Perikanan yang dilaksanakan pada :

Hari : Senin  
Tanggal : 20 April 2026  
Pukul : 08.30 WIB s/d selesai  
Tempat : Balai Pelatihan dan Pendidikan Keterampilan Dinas Perikanan Kabupaten Tanjung Jabung Barat.

Untuk itu kami mohon kiranya Saudara dapat menunjuk petugas yang berkompeten untuk menjadi narasumber dalam pelaksanaan kegiatan yang dimaksud (jadwal terampir).

Demikian disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

KEPALA DINAS



HAPRIANSYAH, S.St.Pi

Pembina Tk.I (IV/b)

NIP. 19801225 200904 1 002

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara (BSSN).

Lampiran Surat  
 Nomor : 500.S.4/60/Periklanan/IV/SRK/2026  
 Tanggal : 16 April 2026

**Jadwal : Bimbingan Penerapan Persyaratan Mutu Hasil Periklanan  
 Dinas Periklanan Kabupaten Tanjung Jabung Barat Tahun Anggaran 2026**

| No. | Hari/Tanggal/<br>Jam                    | Uraian Kegiatan                                                                                                                                                                                                                                      | Penyaji                            | Moderator                 | Notulen      | Ket |
|-----|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------|--------------|-----|
| 1   | 2                                       | 3                                                                                                                                                                                                                                                    | 4                                  | 5                         | 6            | 7   |
| 1.  | Senin<br>20 April 2026<br>08.30 - 09.00 | Registrasi Peserta<br>Pembukaan<br>1. Laporan Panitia Pelaksana<br>2. Do'a<br>3. Sambutan Kepala Dinas Periklanan Kab.Tanjung Barat sekaligus membuka secara resmi kegiatan Bimbingan Penerapan Persyaratan Mutu Hasil Periklanan.<br>4. Ramah Tamah |                                    |                           |              |     |
| 2.  | 09.00 - 10.30                           | Dampak Kemunduran Mutu Hasil Periklanan Bagi Kesehatan Diskusi / Tanya Jawab                                                                                                                                                                         | Dinas Kesehatan Kab. Tanjung Barat | Ahmad Juli Raharjo, S.Kel | Zulkipli, SE |     |
| 3.  | 10.30 - 12.00                           | Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Standard Operating Procedures (SSOP) pada kegiatan pengolahan hasil periklanan. Diskusi / Tanya Jawab                                                                                               | BPPMHPK Jambi                      | Ahmad Juli Raharjo, S.Kel | Zulkipli, SE |     |
| 4.  | 12.00 - 13.30                           | Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Standard Operating Procedures (SSOP) pada kegiatan pemasaran hasil periklanan. Diskusi / Tanya Jawab                                                                                                | BPPMHPK Jambi                      | Ahmad Juli Raharjo, S.Kel | Zulkipli, SE |     |
| 5.  | 13.30 - 14.00                           | Penutupan<br>1. Pengarahan Kepala Dinas Periklanan Kab.Tanjung Barat dan sekaligus menutup secara resmi kegiatan                                                                                                                                     |                                    |                           |              |     |
|     |                                         | Selesai                                                                                                                                                                                                                                              |                                    |                           |              |     |

KEPALA DINAS



**HAPRIANSYAH, S.St.Pi**  
 Pembina Tk.I (IV/b)  
 NIP. 19801225 200904 1 002

Dokumen ini telah dilandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSiE), Badan Siber dan Sandi Negara (BSSN).

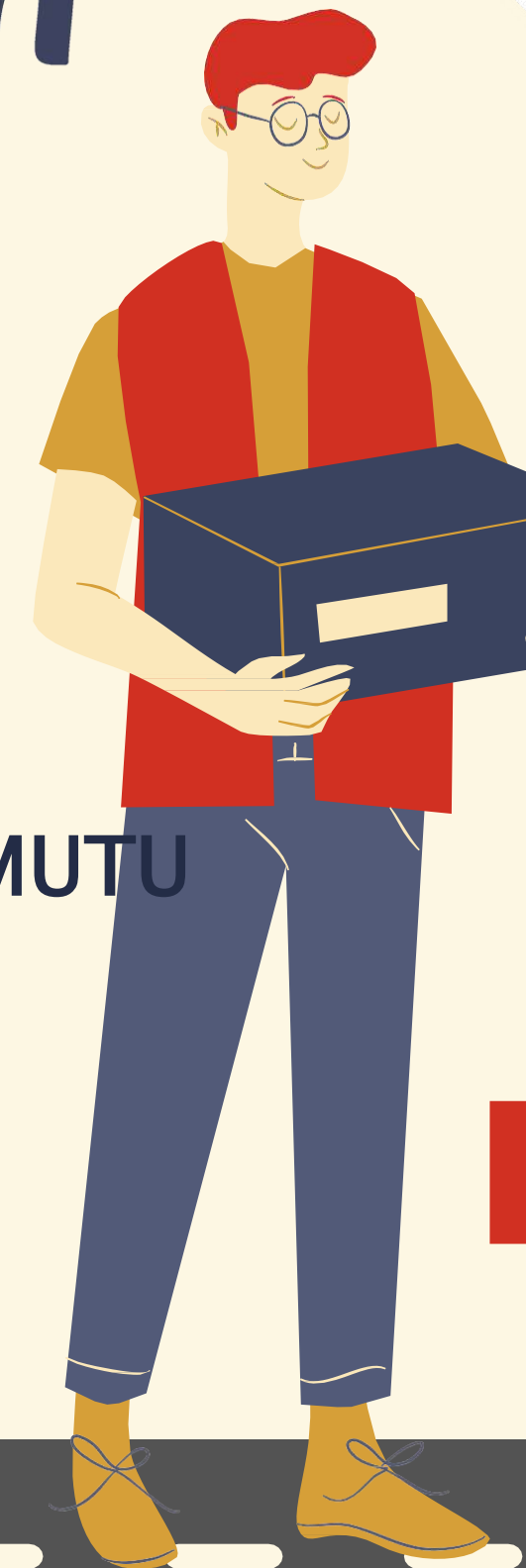
SOSIALISASI PENERBITAN

# **Sertifikat Penerapan Distribusi Ikan (SPDI)**

Oleh :  
Meliya Bahnan A.Pi.M.Pi

STASIUN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN MUTU  
HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN JAMBI

*Kuala Tungkal , 20 April 2026*



# Dasar Hukum

Peraturan Pemerintah

**Nomor 28 Tahun 2025 Tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko**

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan

**No. 58 Tahun 2021 tentang Sistem Logistik Ikan Nasional  
Pasal 5 ayat (9)**

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan

**Nomor 9 Tahun 2024 Tentang Pengelolaan Sistem Distribusi Ikan**

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan

**Nomor 16 Tahun 2024 Tentang Kewenangan Pembinaan dan Pengendalian dalam rangka Penerbitan Sertifikat Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan**





# PENGERTIAN SPDI

**Sertifikat Penerapan Distribusi Ikan selanjutnya disingkat SPDI adalah sertifikat yang diberikan kepada pelaku usaha terhadap setiap unit usaha yang melakukan kegiatan pengadaan, sortasi, penyimpanan, dan pengangkutan Ikan yang telah menerapkan CDIB**



# Ruang Lingkup

- **Pengadaan**

merupakan kegiatan memperoleh Ikan, **namun tidak termasuk kegiatan memperoleh ikan yang menggunakan kapal penangkap Ikan**

- **Penyimpanan**

merupakan kegiatan menyimpan Ikan sesuai karakteristik Ikan

- **Transportasi**

merupakan kegiatan pengangkutan Ikan dari suatu tempat ke tempat lain dengan menggunakan sarana dan prasarana yang diperlukan, **(tidak termasuk kegiatan pengangkutan Ikan yang menggunakan kapal pengangkut ikan)**



# Persyaratan Unit Usaha



- 1 **Memenuhi Standar** Penerapan Distribusi Ikan
- 2 **Surat Keterangan** Mengikuti Sosialisasi/Bimbingan Teknis Cara Distribusi Ikan yang Baik
- 3 Memiliki Panduan Cara Distribusi Ikan yang Baik Unit Usahanya
- 4 Laporan Hasil Penilaian Cara Distribusi Ikan yang Baik



# PELAKU USAHA

- a. Pelaku Usaha yang bergerak pada:
  - 1. Pengadaan Ikan;
  - 2. Sortasi dan grading Ikan;
  - 3. Penyimpanan Ikan.
- b. Pelaku jasa logistik yang meliputi:
  - 1. Pengangkutan Ikan Segar;
  - 2. Pengangkutan Ikan Beku;
  - 3. Pengangkutan Ikan Hidup.
  - 4. Pengangkutan Ikan Kering





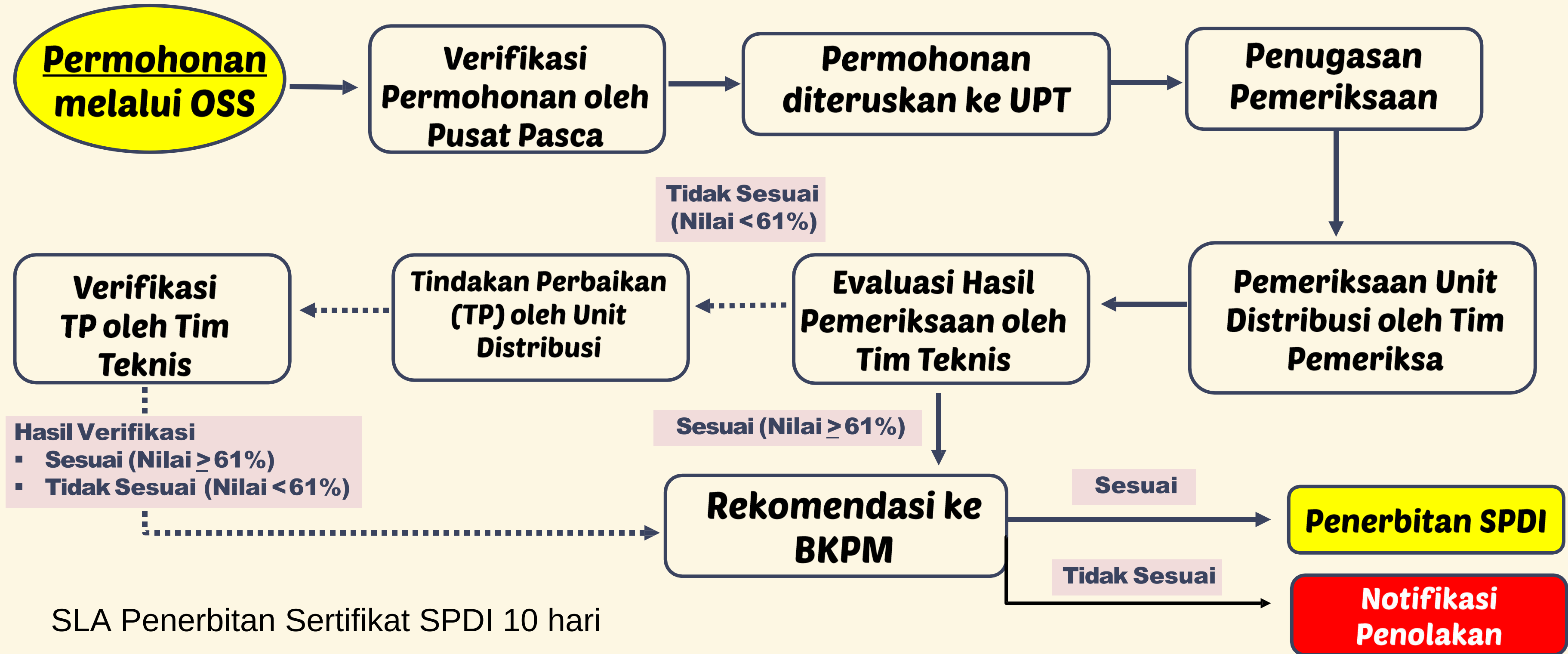
# KBLI SPDI



| No | KBLI         | JENIS USAHA                                                                    |
|----|--------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | <b>3133</b>  | Jasa Pasca Panen Penangkapan Ikan di Laut                                      |
| 2  | <b>3143</b>  | Jasa Pasca Panen Penangkapan Ikan di Perairan Darat                            |
| 3  | <b>3233</b>  | Jasa Pasca Panen Budidaya Ikan Laut                                            |
| 4  | <b>3243</b>  | Jasa Pasca Panen Budidaya Ikan Air Tawar                                       |
| 5  | <b>3263</b>  | Jasa Pasca Panen Budidaya Ikan Air Payau                                       |
| 6  | <b>46206</b> | Perdagangan Besar Hasil Perikanan                                              |
| 7  | <b>46324</b> | Perdagangan Besar Hasil Olahan Perikanan                                       |
| 8  | <b>47215</b> | Perdagangan Eceran Hasil Perikanan                                             |
| 9  | <b>47753</b> | Perdagangan Eceran Ikan Hias                                                   |
| 10 | <b>49431</b> | Angkutan Bermotor untuk Barang Umum                                            |
| 11 | <b>49432</b> | Angkutan Bermotor untuk Barang Khusus                                          |
| 12 | <b>50131</b> | Angkutan Laut Dalam Negeri untuk Barang Umum                                   |
| 13 | <b>50141</b> | Angkutan Laut Luar Negeri untuk Barang Umum                                    |
| 14 | <b>50221</b> | Angkutan Sungai dan Danau untuk Barang Umum dan/atau Hewan                     |
| 15 | <b>50229</b> | Angkutan Penyeberangan Lainnya untuk Barang Termasuk Penyeberangan Antarnegara |
| 16 | <b>52101</b> | Pergudangan dan Penyimpanan                                                    |
| 17 | <b>52102</b> | Aktivitas Cold Storage                                                         |
| 18 | <b>52109</b> | Pergudangan dan Penyimpanan Lainnya                                            |
| 19 | <b>52291</b> | Jasa Pengurusan Transportasi (JPT)                                             |
| 20 | <b>52295</b> | Angkutan Multimoda                                                             |



# Mekanisme Sertifikasi





# Daftar Periksa Kesesuaian

## Daftar Periksa / Checklist penerbitan SPDI:

### A. Kegiatan pengadaan Ikan, sortasi dan grading Ikan meliputi : **(35 Item pemeriksaan)**

1. Higienis;
2. Teknik penanganan; dan
3. Prasarana, sarana, dan fasilitas.

### B. Kegiatan penyimpanan Ikan meliputi : **(43 Item pemeriksaan )**

1. Higienis;
2. Teknik penanganan;
3. Prasarana, sarana, dan fasilitas; dan
4. Teknik penyimpanan.

### C. Kegiatan Jasa Pengangkutan/ Logistik meliputi :

#### **(51 Item pemeriksaan)**

1. Higienis;
2. Teknik penanganan;
3. Teknik pengemasan dan pelabelan;
4. Teknik distribusi; dan
5. Prasarana, sarana, dan fasilitas.

$$\text{Persentase nilai kesesuaian} = \frac{\text{Jumlah item pemeriksaan yang sesuai}}{\text{Jumlah item pemeriksaan}} \times 100\%$$



## A. STANDAR HIGIENIS

| No. | Persyaratan                                                                                                 |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Menggunakan peralatan yang bebas dari kontaminasi bakteri atau jasad renik patogen, bahaya fisik, dan kimia |
| 2   | Melakukan Distribusi Ikan di lingkungan yang higienis                                                       |
| 3   | SDM yang melakukan proses Distribusi Ikan tidak sedang dalam kondisi sakit yang dapat mengontaminasi Ikan   |
| 4   | Menyediakan panduan penerapan higienis yang terdokumentasikan                                               |
| 5   | Menggunakan peralatan yang bebas dari bahaya biologi                                                        |
| 6   | Karyawan yang kontak langsung dengan Ikan harus menggunakan alat perlengkapan kerja                         |
| 7   | Permukaan yang kontak dengan Ikan dalam kondisi bersih                                                      |

## B. TEKNIK PENANGANAN

| No. | Persyaratan                                                                                                                                                                               |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Mencegah terjadinya kontaminasi                                                                                                                                                           |
| 2   | Menggunakan bahan penolong yang tidak mengubah komposisi dan sifat khas Ikan                                                                                                              |
| 3   | Mempertahankan suhu sesuai dengan karakteristik ikan                                                                                                                                      |
| 4   | 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 |
| 5   | Menyediakan panduan penerapan teknik penanganan yang terdokumentasikan                                                                                                                    |
| 6   | Sortasi dan grading Ikan berdasarkan mutu, jenis, ukuran, dan asal usul untuk menjamin ketertelusurannya sebelum dilakukan penyimpanan                                                    |
| 7   | Ikan ditimbang dan dicatat untuk memudahkan pemantauan dan penelusuran                                                                                                                    |

## C. STANDAR SARANA DISTRIBUSI

| No. | Persyaratan                                                                                                                                                      |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Menggunakan peralatan yang terbuat dari bahan antikarat, tidak menyerap air, mudah dibersihkan, dan tidak menyebabkan kontaminasi                                |
| 2   | Menggunakan peralatan yang terawat, bersih, dan higienis                                                                                                         |
| 3   | Harus dilakukan prosedur pembersihan dan sanitasi peralatan sebelum, selama, dan sesudah proses penanganan secara berkala dan prosedurnya yang terdokumentasikan |
| 4   | Peralatan dan perlengkapan diberi tanda untuk setiap area kerja yang berbeda untuk menghindari kontaminasi silang                                                |
| 5   | Peralatan dan perlengkapan harus ditata pada setiap tahapan proses                                                                                               |
| 6   | Kondisi dan kebersihan peralatan dan perlengkapan yang kontak dengan Ikan harus dimonitor secara berkala                                                         |
| 7   | Memiliki sarana distribusi yang memadai dan sesuai kebutuhan                                                                                                     |



## D. STANDAR PRASARANA DISTRIBUSI

| No. | Persyaratan                                                                                                                                                       |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Lokasi bangunan berada di lingkungan yang tidak tercemar dan mudah diakses                                                                                        |
| 2   | Bangunan harus dirancang dan ditata dengan konstruksi yang memenuhi persyaratan higienis, mencegah masuknya sumber kontaminasi                                    |
| 3   | Bangunan harus dibersihkan dan dipelihara secara higienis                                                                                                         |
| 4   | Konstruksi bangunan harus mampu mencegah masuknya binatang pengganggu agar melindungi produk dari kontaminasi binatang pengganggu dan potensi kontaminasi lainnya |
| 5   | Kondisi setiap ruang proses harus bersih dan saniter dan menggunakan bahan yang tidak beracun serta tidak berpori                                                 |
| 6   | Mempunyai ruang yang cukup untuk melakukan kegiatan sesuai dengan kapasitas produksinya dengan kondisi yang higienis                                              |
| 7   | Tata letak ruang penanganan harus sesuai tahapan proses dan dipisahkan sesuai fungsi untuk mencegah kontaminasi silang                                            |
| 8   | Standar prasarana distribusi sesuai dengan karakteristik Ikan yang ditangani                                                                                      |

## E. STANDAR FASILITAS DISTRIBUSI

| No. | Persyaratan                                                                                        |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Fasilitas pencuci tangan yang tersedia dalam jumlah yang memadai dan memenuhi persyaratan          |
| 2   | Fasilitas toilet tersedia dalam jumlah yang memadai dan memenuhi persyaratan                       |
| 3   | Fasilitas pengelolaan limbah yang memadai untuk mencegah terjadinya pencemaran terhadap lingkungan |
| 4   | Fasilitas pasokan air bersih yang memadai sesuai persyaratan                                       |
| 5   | Fasilitas karyawan harus tersedia dan memadai seperti loker                                        |
| 6   | Fasilitas pengendalian binatang pengganggu seperti perangkap lalat dan perangkap tikus             |

## F. TEKNIK PENYIMPANAN

| No. | Persyaratan                                                                                                                          |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Suhu dan kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai dengan karakteristik ikan yang disimpan                                            |
| 2   | Produk akhir disimpan secara terpisah atau tidak boleh disatukan dengan penyimpanan Bahan Baku untuk mencegah terjadinya kontaminasi |
| 3   | Tempat penyimpanan harus saniter dan terlindungi dari kontaminasi binatang pengganggu dan dilakukan monitoring secara berkala        |
| 4   | Penyimpanan produk akhir dilengkapi dengan tanda/kode penyimpanan                                                                    |
| 5   | Penyimpanan produk akhir dilengkapi dengan label yang dipersyaratkan                                                                 |
| 6   | Menerapkan sistem first in first out untuk mengatur siklus penyimpanan                                                               |
| 7   | Penyimpanan menggunakan sistem ketertelusuran dengan mendokumentasikan jenis produk dan kode produksi                                |
| 8   | Pemeliharaan tempat penyimpanan harus dilakukan secara berkelanjutan                                                                 |



## G. TEKNIK PENGEMASAN DAN PELABELAN

| No. | Persyaratan                                                                                                                                                                              |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Dilakukan dengan cepat                                                                                                                                                                   |
| 2   | Dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dan penurunan mutu                                                                                                    |
| 3   | Cara/metode pengemasan dan pelabelan yang digunakan sesuai spesifikasi Hasil Perikanan                                                                                                   |
| 4   | Menerapkan prinsip kehati-hatian untuk menghindari terjadinya kesalahan                                                                                                                  |
| 5   | Dilakukan dengan higienis                                                                                                                                                                |
| 6   | Bahan kemasan yang digunakan harus dapat melindungi, mempertahankan mutu dari pengaruh luar, tidak menjadi sumber kontaminasi, dan tidak mempengaruhi karakteristik Hasil Perikanan      |
| 7   | Kemasan dan label tidak digunakan ulang                                                                                                                                                  |
| 8   | Kemasan dan label sesuai dengan tara pangan (food grade) atau aman digunakan untuk pangan                                                                                                |
| 9   | Bahan kemasan bersih dan saniter atau steril tidak membahayakan konsumen                                                                                                                 |
| 10  | Kemasan diberi label atau keterangan yang menunjukkan jenis produk, tahun, bulan, tanggal produksi, dan nama pemilik atau pelabelan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan |
| 11  | Kemasan harus disimpan dalam gudang tersendiri, terlindung dari debu dan kontaminasi, serta gudang dalam kondisi kering                                                                  |

## H. TEKNIK DISTRIBUSI

| No. | Persyaratan                                                                                                                                                                        |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Suhu selama distribusi harus sesuai dengan jenis produk akhir, mampu mempertahankan suhu sesuai dengan karakteristik Hasil Perikanan, dan dilakukan monitoring suhu secara berkala |
| 2   | Kondisi penyimpanan produk selama distribusi harus mampu mempertahankan mutu dan keamanan produk                                                                                   |
| 3   | Sarana pengangkutan untuk distribusi HP harus bersih dan dapat melindungi produk baik fisik maupun mutu sampai ke tempat tujuan                                                    |
| 4   | Harus dapat melindungi HP dari risiko penurunan mutu dan keamanan Hasil Perikanan                                                                                                  |
| 5   | Pengangkutan tidak boleh dicampur dengan produk lain yang dapat mengontaminasi atau memengaruhi higienis kecuali produk dikemas yang dapat melindungi produk                       |
| 6   | Sarana distribusi harus mempunyai fasilitas penyimpanan yang sesuai karakteristik produk                                                                                           |
| 7   | Pemeriksaan terhadap jenis, volume, asal, tujuan pengiriman, mutu, dan suhu                                                                                                        |
| 8   | Sebelum proses muat pada sarana pengangkutan, dilakukan penyesuaian suhu sesuai karakteristik ikan yang diangkut                                                                   |
| 9   | Diberikan penandaan atau informasi mengenai lokasi tujuan                                                                                                                          |
| 10  | Ikan yang siap dikirim disusun berdasarkan urutan rute perjalanan Ikan dengan rute terjauh dimuat terlebih dahulu                                                                  |
| 11  | Distribusi Ikan Segar waktu paling lama 12 hingga 24 jam yang ditentukan dengan ketersediaan es sedangkan ikan hidup waktu paling lama 9 (sembilan) jam                            |

# Grading Sertifikat

**Tidak ada perbedaan tingkat kepatuhan**  
atau *grading* pada penerbitan  
**Sertifikat Penerapan Distribusi Ikan**  
**(SPDI)**



# Manfaat SPDI

- **Menjamin Mutu Dan Keamanan Pangan**

**Proses distribusi dilakukan sesuai yang baik, mulai dari penanganan pascapanen, penyimpanan, pengemasan, hingga transportasi. Dengan demikian, mutu ikan tetap terjaga dan terhindar dari kontaminasi fisik, kimia, maupun mikrobiologis, sehingga aman dan layak konsumsi.**

- **Meningkatkan Daya Saing Produk**

**Lebih unggul dipasar baik nasional maupun internasional, karena telah memenuhi standar jaminan mutu dan melalui sistem distribusi yang terkendali dan terstandarisasi.**

- **Membangun Kepercayaan Konsumen**

**memberikan rasa aman kepada konsumen, karena menunjukkan kualitas yang terjamin dan proses distribusi yang transparan. Karena menjadi modal penting dalam menjaga loyalitas pembeli, meningkatkan permintaan, dan memperluas pangsa pasar**





# *Lanjutan...*

- **Mendukung Pertumbuhan Sektor Perikanan**

**Dengan adanya sistem distribusi yang tertata dan terjamin mutunya, nilai tambah produk meningkat, permintaan stabil, serta memperkuat rantai pasok dari nelayan, distributor, hingga pedagang. sehingga meningkatkan pendapatan , membuka lapangan kerja, serta mendorong pertumbuhan ekonomi sektor perikanan secara keseluruhan dan berkelanjutan**

- **Membantu Pelaku Usaha Memenuhi Regulasi**

**SPDI membantu pelaku usaha memenuhi berbagai standar dan persyaratan hukum, seperti yang ditetapkan oleh KKP, BPOM, dan SNI. Dengan memenuhi regulasi tersebut, usaha distribusi lebih mudah mendapatkan izin resmi, sertifikat ekspor, dan lolos pemeriksaan pengawasan pemerintah, sehingga terhindar dari sanksi administratif maupun hukum**



# Kewajiban Pemegang SPDI



Pelaku Usaha & Jasa Logistik yang telah memperoleh SPDI **wajib menyampaikan laporan** kepada Kepala Badan dengan tembusan kepada Direktur Jenderal **setiap tahun atau sewaktu-waktu jika diperlukan** yang memuat paling sedikit

- jenis dan kapasitas sarana dan prasarana
- teknologi yang digunakan dalam kegiatan distribusi ikan
- tenaga kerja;
- asal dan tujuan distribusi ikan; dan
- jenis dan volume ikan.

# Masa Berlaku Sertifikat

Masa berlaku untuk  
**Sertifikat Penerapan Distribusi Ikan  
(SPDI)** adalah **4 tahun**



# Contoh Surat Keterangan



KEMENTERIAN  
KELAUTAN DAN  
PERIKANAN

## SURAT KETERANGAN

Nomor: .....

Diberikan kepada

**NAMA PELAKU USAHA**

Sebagai:

**Peserta**

Sosialisasi/Bimbingan Teknis Cara Distribusi Ikan yang Baik  
(CDIB)

Kementerian Kelautan dan Perikanan

[tempat pelaksanaan], [tanggal] [bulan] [tahun]

Penanggung Jawab Kegiatan



Tanda Tangan

Nama Jelas

Jabatan



Barcode Pendaftaran



# Contoh Sertifikat



## SERTIFIKAT PENERAPAN DISTRIBUSI IKAN

A CERTIFICATE APPLICATION OF FISH DISTRIBUTION

NOMOR : .....  
NUMBER : .....

Diberikan kepada:

**NAMA PERUSAHAAN**

Alamat: .....  
Address: .....

Telah sesuai menerapkan Cara Distribusi Ikan yang Baik  
*It is appropriate to implement good fish distribution methods*

Kategori Usaha

Pengadaan Ikan, Sortasi & Grading Ikan, Penyimpanan Ikan, Jasa Logistik  
*Procurement Fish, Sortation & Grading, Fish Storage, Logistics Services*

[tempat pelaksanaan], [tanggal] [bulan] [tahun]

an Menteri Kelautan dan Perikanan

Stamp

Tanda Tangan

Nama jelas

Jabatan



Barcode Keabsahan



# Perpanjangan Sertifikat

- **Mengajukan permohonan** perpanjangan **SPDI**
- Diajukan **paling lambat 30 hari** sebelum masa berlaku berakhir, melampirkan :
  - a. SPDI asli yang akan diperpanjang
  - b. SKHS terakhir
- Perpanjangan untuk jangka waktu paling lama **4 tahun**





# Perubahan Sertifikat

- Perubahan dilakukan dengan **mengajukan permohonan setelah** dilakukan **bimbingan** dan **penilaian o/ Ditjen Teknis terkait**
- Perubahan **hanya bisa** dilakukan **3 bulan setelah terbit** sertifikat





# Penggantian Sertifikat

- Dilakukan **JIKA**, sertifikat **RUSAK, HILANG** atau terjadi **PERUBAHAN NAMA UNIT USAHA**

## Persyaratan :

- a. Melampirkan SPDI asli, jika **RUSAK**
- b. Melampirkan surat pernyataan bermaterai yang menyatakan kebenaran bahwa SPDI hilang, jika **HILANG**
- c. Melampirkan *copy*, jika **PERUBAHAN NAMA** :
  1. SPDI
  2. NIB
  3. Bukti perubahan nama
  4. Bukti peralihan kepemilikan
  5. Surat pernyataan bermaterai



A stylized illustration of a red truck with a yellow cab and a blue wheel, driving on a grey road with white dashed lines. In the background, there is a yellow sky with a white cloud and a black bird flying.

# ***Pelaksanaan Surveilans (1/2)***

- Dilakukan **1 (satu) kali** dalam **1 (satu) tahun**
- Stasiun PPMHKP Jambi melakukan ***Pengawasan*** melalui kegiatan surveilans terhadap:
  - kewajiban penyampaian laporan oleh Pelaku Usaha dan pelaku jasa logistik
  - kewajiban menjaga konsistensi penerapan CDIB

A stylized illustration of a red bus with a yellow roof and a blue wheel, driving on a grey road with white dashed lines. A white cloud with a black bird is in the top left corner. The background is a solid light yellow color.

# Pelaksanaan Surveilans (2/2)

- Setelah surveilans, Ka UPT menerbitkan **Surat Keterangan Hasil Surveilans SPDI (SKHS)**
- SKHS dinyatakan **Konsisten**, jika bernilai  $\geq 61$
- **SKHS diterbitkan** oleh Ka UPT **atas nama Otoritas Kompeten**

# Sanksi Administrasi



Jika terdapat **penyimpangan** atau **tidak konsisten**, maka diberlakukan **sanksi berupa :**



- 1. Peringatan** Tertulis (3 bulan)
- 2. Pembekuan** SPDI (1 bulan)
- 3. Pencabutan** SPDI

# Penanganan Keluhan dan Banding

Unit Distribusi Ikan dapat melaporkan **keluhan dan banding**:

1. Unit Distribusi Ikan dapat menyampaikan keluhan dan banding secara **lisan** maupun **tertulis**.
2. Keluhan secara tertulis disampaikan melalui sistem **LAPOR KKP**.
3. Keluhan secara lisan dikompilasi oleh UPT BPPM HKP dalam form yang tersedia





**TERIMA KASIH**





KEMENTERIAN  
KELAUTAN DAN  
PERIKANAN

# **PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN BERBASIS *GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) DAN SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES (SSOP)***

**Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu  
Hasil Kelautan dan Perikanan  
SPPMHKP Jambi**

**Mario Ari Yudistira, S.St.Pi  
Jambi, 20 April 2026**



## ❑ Latar Belakang

- ✓ Jaminan Mutu dan keamanan pangan produk perikanan bersifat **“WAJIB”**
- ✓ Ikan sumber/bahan pangan mudah rusak (*perishable*)
- ✓ Rentan Terhadap Kontaminasi Mikroba
- ✓ Pengolahan higienis & terstandar persyaratan dasar industri pengolahan Ikan
- ✓ Meningkatkan daya saing, kepercayaan konsumen dan akses pasar lebih luas
- ✓ Ikan dan produk perikanan wajib aman dan layak konsumsi

## ❏ PENGERTIAN

### **Pengolahan Ikan :**

Pengolahan Ikan adalah rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan dari Bahan Baku ikan sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia.

### ***Good Manufacturing Practice (GMP)***

Cara/teknik berproduksi yang BAIK dan Benar, untuk menghasilkan produk yang MEMENUHI persyaratan Mutu dan Keamanan pangan

### ***Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)***

Prosedur untuk memelihara kondisi sanitasi/higiene UPI, yang berhubungan dengan seluruh fasilitas produksi, untuk menjamin produk yang dihasilkan memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan.

### **Tujuan**

**Memperpanjang Usia Simpan, Menjaga Kualitas, Meningkatkan Nilai Ekonomi dan Mempermudah Distribusi**



# **FAKTOR YANG PERLU DIPERHATIKAN DALAM GMP**

- 1. Seleksi bahan baku**
- 2. Penanganan dan pengolahan**
- 3. Bahan pembantu**
- 4. Bahan kimia**
- 5. Pengemasan**
- 6. Penyimpanan**
- 7. Distribusi**



# ***Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)***

- 1. Keamanan Air dan Es**
- 2. Kondisi dan Kebersihan Permukaan yang Kontak Langsung dengan Produk**
- 3. Pencegahan Kontaminasi Silang**
- 4. Pemeliharaan Fasilitas Sanitasi/higiene**
- 5. Perlindungan Produk dan Bahan/Alat Pengemas Dari Bahan Kimia dan Kontaminan**
- 6. Persyaratan Label, Penggunaan dan Penyimpanan Bahan Kimia Berbahaya**
- 7. Pengendalian Kesehatan Karyawan**
- 8. Pest Control**

# PENGERTIAN



Apa itu: **SANITASI**

- **SANITASI** adalah : upaya menjaga kebersihan lingkungan dan Kesehatan, dengan cara mengendalikan faktor-faktor lingkungan yang dapat mengganggu kesehatan manusia.
- Mencakup pengelolaan limbah, air bersih, dan Toilet, tempat Cuci tangan/kaki dan lainnya, yang bertujuan untuk melindungi kesehatan manusia



# PENGERTIAN



Apa itu: Higiene

Higiene adalah :

- Pemeliharaan kondisi/kesehatan khususnya dengan memperhatikan aspek kebersihan Individu maupun lingkungan
- Secara umum berarti bebas dari resiko infeksi penyakit/keracunan

# PENGERTIAN



Apa itu: Higiene

Higiene adalah :

- Pemeliharaan kondisi/kesehatan khususnya dengan memperhatikan aspek kebersihan Individu maupun lingkungan
- Secara umum berarti bebas dari resiko infeksi penyakit/keracunan





KEMENTERIAN  
KELAUTAN DAN  
PERIKANAN



# MENGAPA PERLU SANITASI & HIGIENE



Karena

- Ikan dimakan manusia
- Tuntutan konsumen terhadap keamanan dan mutu hasil perikanan makin meningkat
- Harga ikan ditentukan oleh tingkat kesegaran, keamanan dan mutu

## Manfaat Penerapan GMP/SSOP dalam Kegiatan Pengolahan Ikan

### Terhadap Pelaku Usaha :

- Meningkatkan Kepercayaan Konsumen
- Membuka Akses Pasar yang lebih luas
- Meminimalisir kerugian akibat produk rusak, busuk atau gagal
- Meningkatkan Daya Saing dan Harga Jual

### Terhadap Lingkungan dan Kesehatan :

- Limbah hasil produksi lebih terkontrol
- Lingkungan kerja lebih bersih, sehat dan nyaman
- Mencegah risiko penyakit akibat makanan terkontaminasi (*foodborne disease*)
- Pekerja lebih sehat karena bekerja di lingkungan higienis.

### Terhadap Produk :

- Produk menjadi lebih tahan lama karena bakteri ditekan
- Kualitas produk lebih stabil (tidak cepat rusak)
- Aman dikonsumsi karena bebas kontaminasi
- Memenuhi Standar dan Kebutuhan Konsumen / Pasar

### Terhadap Keamanan dan Ketahanan Pangan :

- Stok Ketersediaan Pangan Lebih Stabil
- Masyarakat Mendapatkan Pangan yang Aman dan Bergizi
- Mendukung Program Ketahanan Pangan Nasional
- Mengurangi Pemborosan Makanan (*Food Waste*)



KEMENTERIAN  
KELAUTAN DAN  
PERIKANAN

# Sertifikasi Kelayakan Pengolahan (SKP)

**Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil  
Kelautan dan Perikanan**



## Outline

1



**Dasar Hukum**

2



**Persyaratan**

3



**Mekanisme  
sertifikasi**





KEMENTERIAN  
KELAUTAN DAN  
PERIKANAN

25 KKP

# 1. Dasar Hukum





## Dasar Hukum

1



UU 31 UU No 31 Tahun 2004 jo UU No 45 Tahun 2009 tentang **Perikanan**

2



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

3



Peraturan Presiden Nomor 193 tahun 2024 tentang **Kementerian Kelautan dan Perikanan**

4



Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 5 Tahun 2024 tentang **Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kelautan dan Perikanan**

5



Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 8 Tahun 2024 tentang **Pengendalian Pelaksanaan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Kelautan dan Perikanan**

6



Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 17 Tahun 2019 tentang **Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan sertifikat kelayakan pengolahan**

7



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**

8



Peraturan Menteri KP No. 16 Tahun 2024 tentang **Kewenangan Pembinaan dan Pengendalian dalam Rangka Penerbitan Sertifikat Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan**



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

### Pasal 2 ayat (1)

Pelaksanaan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan dilakukan melalui:

1. Pembinaan; dan
2. Pengendalian

### Pasal 2 ayat (2)

Pembinaan dan Pengendalian dilakukan kepada pelaku usaha untuk mendapatkan sertifikat jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan

### Pasal 2 ayat (3)

Sertifikat jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan terdiri atas:

1. Sertifikat Cara Pembenihan Ikan yang Baik
2. Sertifikat Cara Budidaya Ikan yang Baik
3. Sertifikat Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik
4. Sertifikat Cara Pembuatan Obat Ikan yang Baik
5. Sertifikat Cara Distribusi Obat Ikan yang Baik
6. Sertifikat Cara Pembenihan Ikan yang Baik Diatas Kapal
- 7. Sertifikat Kelayakan Pengolahan**
8. Sertifikat Penerapan Program Manajemen Terpadu / *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)
9. Sertifikat Penerapan Distribusi Ikan yang Baik



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

### Pasal 3 ayat (6)

Dalam rangka mendapatkan **Sertifikat Kelayakan Pengolahan** dan Sertifikat Penerapan Distribusi Ikan dilakukan **pembinaan kepada Pelaku Usaha oleh Direktorat Jenderal yang menyelenggarakan tugas perumusan dan pelaksanaan kebijakan di bidang penguatan daya saing produk kelautan** dan perikanan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan

### Pasal 3 ayat (8)

**Hasil Pembinaan** berupa:

- 1.Rekomendasi kelayakan pengolahan;
- 2.Manual Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP);  
atau
- 3.Laporan Hasil Penilaian

### Pasal 4 ayat (1)

**Pengendalian** dilaksanakan oleh **kepala badan** yang mempunyai tugas menyelenggarakan pengendalian dan pengawasan mutu dan keamanan hasil kelautan dan perikanan **berdasarkan hasil pembinaan**

### Pasal 4 ayat (3)

**Hasil pengendalian** berupa persetujuan atau penolakan penerbitan sertifikat jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan



## Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17 Tahun 2019 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan sertifikat kelayakan pengolahan

### Pasal 5 ayat (1)

Pelaku Usaha industri pengolahan ikan yang telah menerapkan Cara Pengolahan Ikan yang Baik dan memenuhi persyaratan Prosedur Operasi Standar Sanitasi diberikan SKP

### Pasal 5 ayat (8)

Layanan penerbitan SKP diberikan kepada pelaku usaha yang telah memperoleh Nomor Induk Berusaha (NIB)

### Pasal 9 ayat (7)

Proses penerimaan permohonan sampai dengan penerbitan atau penolakan SKP dilakukan paling lama 7 (tujuh) hari





## DEFINISI DAN ISTILAH

- **Penanganan Ikan** adalah suatu rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan terhadap ikan tanpa mengubah struktur dan bentuk dasar
- **Pengolahan Ikan** adalah rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan dari Bahan Baku ikan sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia
- **Kelayakan Pengolahan** adalah suatu kondisi yang memenuhi prinsip dasar pengolahan, yang meliputi konstruksi, tata letak, higienis, seleksi Bahan Baku, dan teknik pengolahan
- **Produk Pengolahan Ikan** adalah setiap bentuk produk pangan yang berupa ikan utuh atau produk yang mengandung bagian ikan, termasuk produk yang sudah diolah dengan cara apapun yang berbahan baku utama ikan
- **Pelaku Usaha** adalah perseorangan atau nonperseorangan yang melakukan usaha dan/atau kegiatan pada bidang tertentu
- **Unit Pengolahan Ikan** yang selanjutnya disingkat UPI adalah tempat dan fasilitas untuk melakukan aktivitas Penanganan dan/atau Pengolahan Ikan





KEMENTERIAN  
KELAUTAN DAN  
PERIKANAN

25 KKP

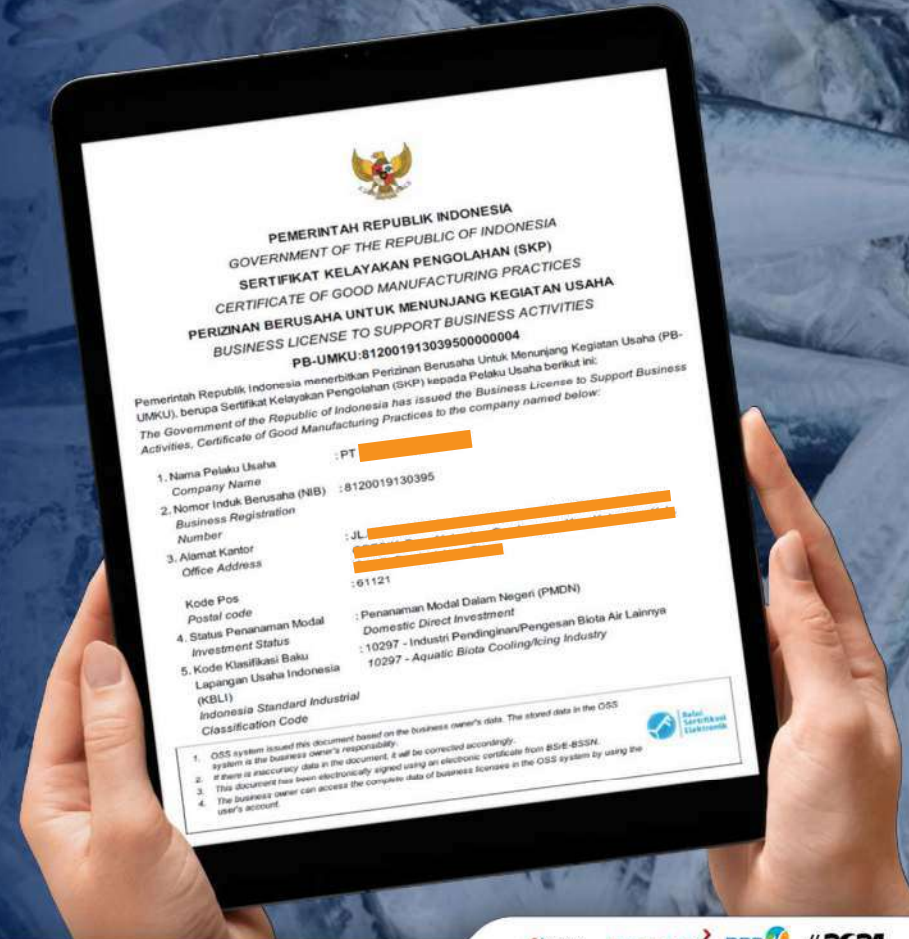
## 2. Persyaratan



## Apa Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP)?

### Pengertian

Sertifikat yang diberikan kepada pelaku usaha terhadap unit pengolahan ikan yang telah menerapkan **cara penanganan ikan yang baik dan memenuhi persyaratan Prosedur Operasi Standar Sanitasi**





### Ruang Lingkup Sertifikasi

Penerbitan Sertifikat pada **pelaku usaha yang melakukan kegiatan penanganan dan/atau pengolahan hasil perikanan** untuk memenuhi kelayakan pengolahan dalam rangka jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan.

Sertifikat diberikan bagi **setiap jenis ikan yang ditangani dan/atau jenis produk yang diolah**

### Diberikan Kepada

-   
Unit Penanganan & Pengolahan Ikan
-   
Unit Penanganan Ikan Hidup
-   
Unit Penanganan Rumput Laut Kering
-   
Gudang Beku
-   
Gudang Dingin
-   
Gudang Kering
-   
Miniplant



1

Perizinan Berusaha Subsektor Pengolahan Ikan dan/atau Pemasaran Ikan yang diterbitkan melalui aplikasi OSS :

- NIB dan Lampiran KBLI-nya Sertifikat
- Standar yang SUDAH TERVERIFIKASI dan Lampiran KBLI-nya

2

**Sertifikat Pengolah Ikan (SPI)** atau sertifikat keterampilan di bidang keamanan pangan **paling lama 5 tahun** dari waktu pengajuan **dikecualikan bagi UPI mikro kecil**

3

**Panduan Mutu** penerapan GMP SSOP untuk setiap jenis ikan dan/atau jenis produk yang diolah

4

Hasil Pembinaan berupa:

- **Rekomendasi kelayakan pengolahan**
- **Laporan Hasil Penilaian**





1. **10211** (IndustriPenggaraman/Pengeringan Ikan)
2. **10212** (IndustriPengasapan/Pemanggang Ikan)
3. **10213** (IndustriPembekuan Ikan)
4. **10214** (IndustriPemindangan Ikan)
5. **10215** (Industri Peragian/Fermentasi Ikan)
6. **10216** (IndustriBerbasis Daging Lumatan dan Surimi)
7. **10217** (IndustriPendinginan/Pengesan Ikan)
8. **10219** (IndustriPengolahan dan Pengawetan lainnyauntukIkan)
9. **10221** (IndustriPengolahan dan Pengawetan Ikan dan Biota Air (bukanUdang) dalam Kaleng)
10. **10222** (IndustriPengolahan dan Pengawetan Udang dalam Kaleng)
11. **10291** (IndustriPenggaraman/Pengeringan Biota Air lainnya)
12. **10292** (IndustriPengasapan/ Pemanggang Biota Air lainnya)
13. **10293** (IndustriPembekuan Biota Air lainnya)
14. **10294** (IndustriPemindangan Biota Air lainnya)
15. **10295** (IndustriPeragian/Fermentasi Biota Air lainnya)
16. **10296** (IndustriBerbasis Lumatan Biota Air lainnya)
17. **10297** (IndustriPendinginan/ Pengesan Biota Air lainnya)
18. **10298** (IndustriPengolahan Rumput Laut)
19. **10299** (IndustriPengolahan dan Pengawetan lainnyauntuk Biota Air lainnya)
20. **10414** (IndustriMinyak Ikan)
21. **10750** (IndustriMakanan dan Masakan Olahan-Dendeng Ikan, Baby Fish Goreng/Crispy Ikan, UdangTepung dan Ikan Tepung)
22. **10779** (IndustriProduk Masak lainnya)
23. **10794** (IndustriKerupuk, Keripik, Peyek dan sejenisnya)
24. **46206** (PerdaganganBesar Hasil Perikanan)
25. **46324** (PerdaganganBesar Hasil Olahan Perikanan)
26. **47215** (PerdaganganEceran Hasil Perikanan)
27. **52102** (AktivitasCold Storage)

Sumber: Permen KP No.10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan



|                                              |                                              |                                                                   |                                                |                                                           |                                                          |                                                   |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1<br><b>Komitmen Manajemen</b>               | 2<br><b>Lingkungan</b>                       | 3<br><b>Bangunan</b>                                              | 4<br><b>Penataan dan Pemeliharaan Alat</b>     | 5<br><b>Penerimaan bahan baku/ penolong/ tambahan</b>     | 6<br><b>Bahan pembungkus dan pengemas</b>                | 7<br><b>Penyimpanan produk (seusai perlakuan)</b> |
| 8<br><b>Air</b>                              | 9<br><b>Es</b>                               | 10<br><b>Peralatan dan perlengkapan yang kontak dengan produk</b> | 11<br><b>Fasilitas pencucian produk</b>        | 12<br><b>Konstruksi dan Tata letak alur proses</b>        | 13<br><b>Kebersihan ruangan dan peralatan pengolahan</b> | 14<br><b>Fasilitas karyawan</b>                   |
| 15<br><b>Bahan kimia dan bahan berbahaya</b> | 16<br><b>Limbah padat dan limbah lainnya</b> | 17<br><b>Pengemasan dan Pelabelan</b>                             | 18<br><b>Kebersihan dan Kesehatan Karyawan</b> | 19<br><b>Peningkatan Kemampuan/ Keterampilan Karyawan</b> | 20<br><b>Pengendalian Binatang Pengganggu</b>            | 21<br><b>IPAL</b>                                 |

Sumber: Permen KP No.10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan



## DURASI PEMENUHAN PERSYARATAN PENERBITAN SKP

Pelaku usaha untuk mendapatkan rekomendasi kelayakan pengolahan dari Pembina Mutu di Daerah dilakukan paling lama 60 (enam puluh) hari.

Pelaku usaha pemenuhan persyaratan penerbitan SKP dilakukan dalam jangka waktu paling lama 2 (dua) hari

SKP berlaku selama 2 (dua) tahun sejak diterbitkan, dalam hal pelaku usaha yang telah memiliki SKP harus melakukan pembaharuan paling lambat 1 (satu) bulan sebelum habis masa berlaku SKP.

Sumber : Permen 10 Tahun 2021

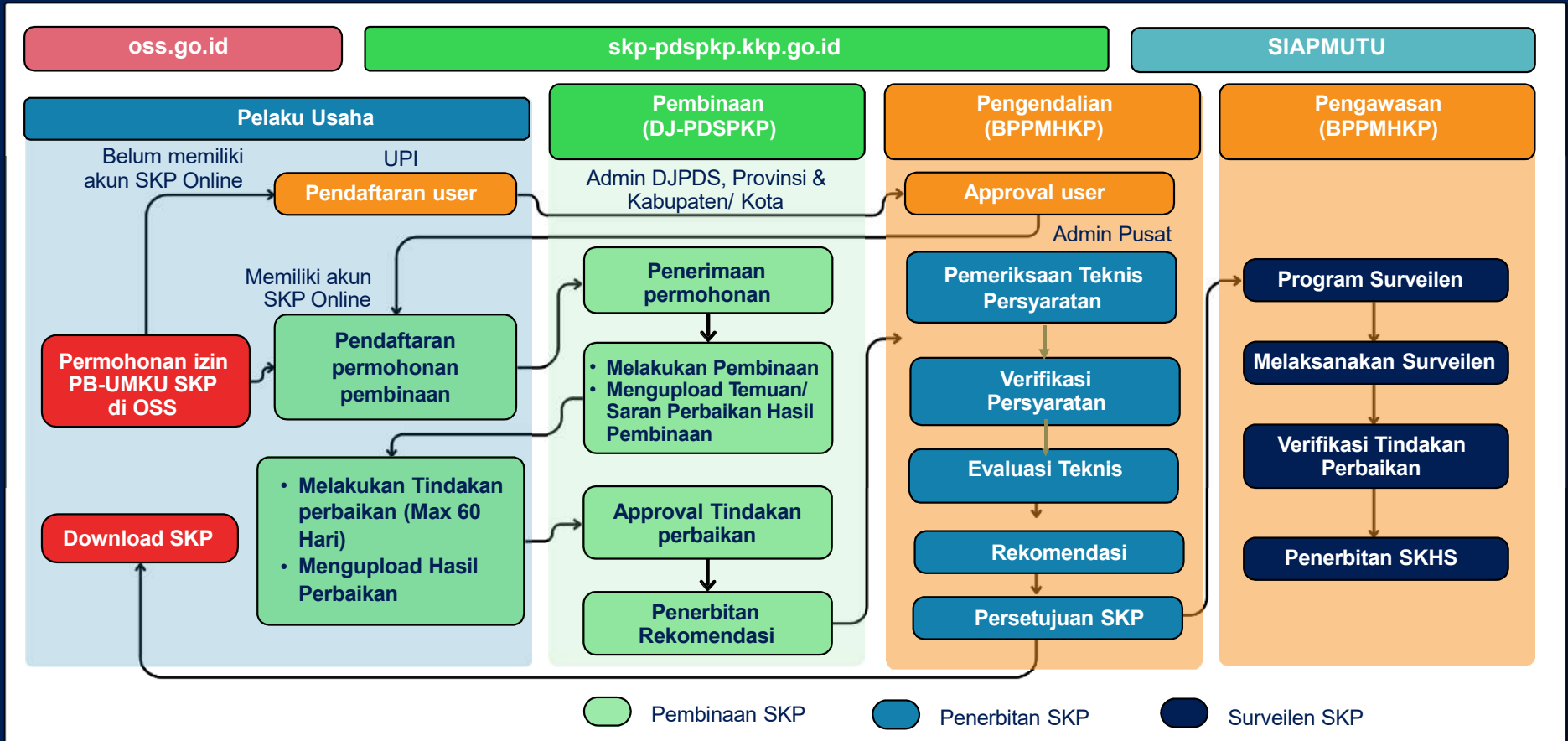


# 3. Mekanisme sertifikasi





## Alur Penerbitan Sertifikat GMP melalui SKP Online Terintegrasi OSS





## Pemantauan dan Evaluasi (Supervisi)

1



Pemantauan dan evaluasi dilaksanakan secara periodik paling sedikit 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun

2



Tim pelaksana pemantauan dan evaluasi melaporkan kepada Kepala Pusat yang memuat :

- Pelaksanaan Pemantauan dan evaluasi; dan
- kesesuaian/ ketidaksesuaian pelaksanaan sertifikasi SKP yang telah dilaksanakan oleh UPT



## Format PBUMKU SKP Keluaran OSS

  
**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**  
GOVERNMENT OF THE REPUBLIC OF INDONESIA  
**SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN (SKP)**  
CERTIFICATE OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES  
**PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA**  
BUSINESS LICENSE TO SUPPORT BUSINESS ACTIVITIES  
**PB-UMKU.812001913039500000004**

Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB-UMKU) berupa Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) kepada Pelaku Usaha berikut ini:  
The Government of the Republic of Indonesia has issued the Business License to Support Business Activities, Certificate of Good Manufacturing Practices to the company named below:

1. Nama Pelaku Usaha : PT [REDACTED]  
Company Name  
2. Nomor Induk Berusaha (NIB) : 8120019130395  
Business Registration Number  
3. Alamat Kantor : [REDACTED]  
Office Address  
Kode Pos : 61121  
Postal code  
4. Status Pemanaman Modal : Pemanaman Modal Dalam Negeri (PMDN)  
Investment Status  
5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) : 10297 - Industri Pendinginan/Pengemasan Baku Air Lautnya  
Indonesia Standard Industrial Classification Code

1. OSS system issued this document based on the business owner's data. The stored data in the OSS system is the business owner's responsibility.  
2. If there is inaccurate data in the document, it will be corrected accordingly.  
3. This document has been electronically signed using an electronic certificate from BSSD-BSSN.  
4. The business owner can access the complete data of business licenses in the OSS system by using the user's account.

6. Lokasi Usaha : [REDACTED]  
Business Location  
Kode Pos : [REDACTED]  
Postal code  
Pelaku usaha telah memenuhi persyaratan berikut:  
The company has met these requirements:

1. Perizinan Berusaha Subsektor Pengolahan Ikan dari Sektor Pemrosesan Ikan.  
Business License in Fish Processing and/or Fish Marketing Subsector.  
2. Sertifikat Pengolahan Ikan atau sertifikat keselamatan bidang keamanan pangan yang setara bagi pemegang jawab mutu.  
Fish Processor Certificate or Equivalent Certificate on Food Safety held by its Quality Assurance manager.  
3. Plan dan buku prosedur Cara Pengolahan Ikan yang Baik dan pemenuhan persyaratan Prosedur Operasi Standar Bersih.  
Manual of Good Manufacturing Practices and Sanitation Standard Operating Procedure.  
4. Rekomendasi Kelayakan Pengolahan dari Pembina Mutu di Daerah.  
Recommendation of Good Manufacturing Practices from Regional Quality Supervisor.

Lampiran Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha ini memuat informasi teknis yang mengaitkan bagian tidak terpisahkan dari dokumen ini. Pelaku Usaha bertanggung jawab atas kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.  
This Business License to Support Business Activities attachment contains technical information inseparable from the document. The company is required to carry out its business activities in accordance with the provisions of the applicable regulations.

Dibuat tanggal : 18 April 2023  
Printed On : 18 April 2023

Diterbitkan tanggal : 18 April 2023  
Issued on : 18 April 2023

1. OSS system issued this document based on the business owner's data. The stored data in the OSS system is the business owner's responsibility.  
2. If there is inaccurate data in the document, it will be corrected accordingly.  
3. This document has been electronically signed using an electronic certificate from BSSD-BSSN.  
4. The business owner can access the complete data of business licenses in the OSS system by using the user's account.

a.n. Menteri Kelautan dan Perikanan  
Menteri Investasi /  
Ketua Badan Koordinasi Penanaman Modal,  
p.p. Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Ministry of Investment  
Chairman of Indonesia Investment  
Coordinating Board

  
Ditandatangani secara elektronik  
Electronic signature

Dibuat tanggal : 18 April 2023  
Printed On : 18 April 2023

1. OSS system issued this document based on the business owner's data. The stored data in the OSS system is the business owner's responsibility.  
2. If there is inaccurate data in the document, it will be corrected accordingly.  
3. This document has been electronically signed using an electronic certificate from BSSD-BSSN.  
4. The business owner can access the complete data of business licenses in the OSS system by using the user's account.

### Produk PBUMKU SKP

  
**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**  
GOVERNMENT OF THE REPUBLIC OF INDONESIA  
**PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA**  
BUSINESS LICENSE SUPPORTING BUSINESS ACTIVITIES  
**SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN**  
CERTIFICATE OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES  
**LAMPIRAN**  
ATTACHMENT  
**PBUMKU.812001913039500000004**

1. Nomor Seri : P. [REDACTED]  
Serial Number  
2. Nomor SKP : 17802/32/SKPP/01/2023  
GMP Certificate Number  
3. Nama Unit Pengolahan Ikan : PT [REDACTED]  
Name of Fish Processing Plant  
4. Jenis Produk : Udang Segar  
Type of Product(s) : Fresh Shrimp  
5. Tahapan Pengolahan : Pemrosesan, Pengemasan, Pendistribusian  
Processing Stage : Processing, Packaging, Distribution  
6. Peringkat : B  
Ranking

Sertifikat ini berlaku selama 2 (dua) tahun dan tetap memenuhi persyaratan sanitasi dan higiene, atau kurang dari dua tahun apabila terjadi pelanggaran keamanan pangan.  
This certificate is valid for 2 (two) years and meet the sanitation and hygiene requirement or less than two years in case of food safety violations.

Dikeluarkan di : Jakarta  
Issued in  
Tanggal : 18 April 2023  
Date  
Berlaku sampai dengan : 18 April 2025  
Valid until

1. OSS system issued this document based on the business owner's data. The stored data in the OSS system is the business owner's responsibility.  
2. If there is inaccurate data in the document, it will be corrected accordingly.  
3. This document has been electronically signed using an electronic certificate from BSSD-BSSN.  
4. The business owner can access the complete data of business licenses in the OSS system by using the user's account.

### Lampiran Teknis



# Terima Kasih

**SPPMHKP Jambi**

Jambi, 20 April 2026





**Penggalangan Komunitas Perikanan untuk  
Sertifikasi Mutu di Provinsi Jambi**

**18-30 April 2026**