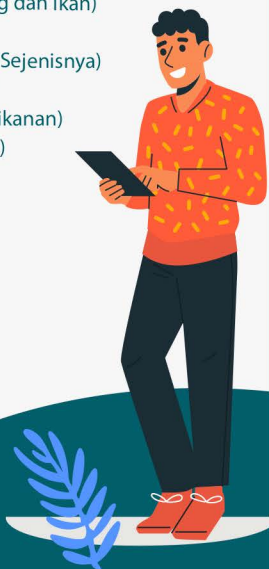


KBLI

(Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia) Terkait Pada SKP

- 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/Pengasan 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/Pengasan Biota Air Lainnya)
- 10298 (Industri Pengolahan Rumpun 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)
- 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)



HUBUNGI KAMI

**Pusat Mutu Pascapanen,
Badan Pengendalian dan Pengawasan
Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan,
Kementerian Kelautan dan Perikanan**



Gedung Mina Bahari 2 Lantai 10,
Jl. Medan Merdeka Timur No 16,
Jakarta Pusat, Indonesia



(021) 3519070



www.kkp.go.id



pusatmutu.pascapanen@kkp.go.id



KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

KKP 2025 panganbiru 08

**EKONOMI BIRU UNTUK
INDONESIA EMAS**

PROSEDUR PENDAFTARAN SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN (SKP)



**BPP
MHKP**
Bring Safety through Quality

BerAKHLAK
Berorientasi Pelayanan Akuntabel Kompeten
Harmonis Loyal Adaptif Kolaboratif

PERSYARATAN

Persyaratan Pengusulan SKP

Persyaratan umum :

1. **Perizinan Berusaha Subsektor Pengolahan ikan dan/atau Pemasaran ikan** yang diterbitkan melalui aplikasi OSS (NIB dan/atau Sertifikat Standar yang terverifikasi)
2. Hasil Pembinaan berupa: **Rekomendasi kelayakan pengolahan dari Pembina Mutu**
3. **Sertifikat Pengolah Ikan (SPI) atau sertifikat keterampilan di bidang keamanan pangan** yang setara untuk penanggung jawab mutu diterbitkan paling lama 5 tahun sebelum pengajuan permohonan SKP (**dikecualikan bagi UPI skala mikro kecil**)
4. **Panduan Mutu** penerapan Cara Pengolahan Ikan yang Baik dan Pemenuhan Persyaratan Prosedur Operasi Standar Sanitasi untuk setiap jenis ikan dan/atau jenis produk yang diolah (**Bentuk & format sesuai Peraturan Menteri KP Nomor 17 Tahun 2019**)
5. **Surat Pernyataan pelaku usaha bermatrai/Surat Izin Pemanfaatan Jenis Ikan (SIPJI)** Khusus untuk Pelaku usaha yang menangani/ mengolah komoditi **lobster, rajungan, kepiting, Hiu dan Pari**

Persyaratan Teknis:

1. Lokasi dan bangunan UPI memenuhi persyaratan
2. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP)
3. Penerapan *Standard Sanitation Operational Procedure* (SSOP)

Masa Berlaku SKP

Masa berlaku SKP 2 tahun sejak diterbitkan dan dapat dilakukan perpanjangan

Pemeringkatan SKP

SKP yang diterbitkan memiliki 3 (tiga) jenis pemeringkatan: A, B, dan C.

Pemeringkatan didasarkan kepada jumlah dan tingkat penyimpangan terhadap prinsip-prinsip pengolahan ikan yang baik.

Biaya

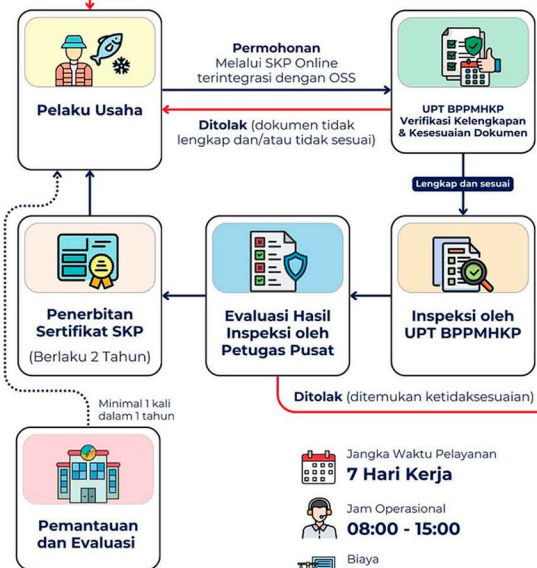
Pelayanan penerbitan SKP tidak dikenakan biaya.

Aplikasi Sertifikasi SKP

Pelaku Usaha Akses ke www.oss.go.id dan akan terintegrasi dengan SKP Online



MEKANISME Mendapatkan SKP



Waktu Proses penerbitan Sertifikat SKP selama 7 (tujuh) hari kerja, setelah dokumendinyatakan lengkap dan sesuai

Alur Proses Pengusulan



Sertifikat Kelayakan Pengolahan:

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



UNIT PELAKU USAHA YANG WAJIB SKP, ANTARA LAIN:

