

**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

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

**Jl. Kenanga No. 26 Maguwoharjo, Depok, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta**

**Telp. (0274) 489390**

**Layanan Sertifikasi 087700023430**

**Layanan Informasi Publik 08977026026**

**www.kkp.go.id**

**pusatmutu.pascapanen@kkp.go.id**

**bkipmjogja@kkp.go.id**

**IG, FB, X, Tiktok**

**Badan Mutu KKP Yogyakarta**



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

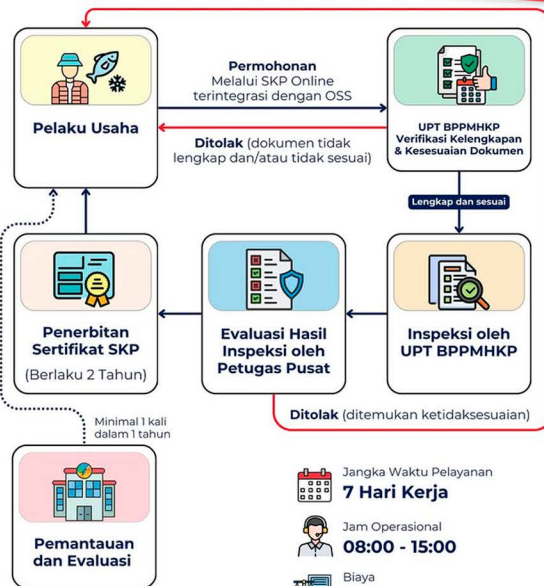
Pelayanan penerbitan SKP tidak dikenakan biaya.

#### Aplikasi Sertifikasi SKP

Pelaku Usaha Akses ke [www.oss.go.id](http://www.oss.go.id) dan akan terintegrasi dengan SKP Online



## MEKANISME Mendapatkan SKP

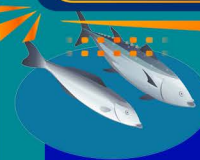


Waktu Proses penerbitan Sertifikat SKP selama 7 (tujuh) hari kerja, setelah dokumendinyatakan lengkap dan sesuai

## 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:



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