

#### 4. Ketatausahaan

Penyusunan program dan pelaporan, pengelolaan administrasi dan keuangan yang akuntabel, kepegawaian dan pengembangan SDM, jabatan fungsional, penataan, pemeliharaan dan pengembangan aset.

#### 5. Jabatan Fungsional

Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (BBP3KP) dalam melaksanakan tugas dan fungsinya didukung oleh pejabat fungsional : Perekayasan, Pembina Mutu, Pengawas Mutu, Pranata Humas, Litkayasa, Analisa Pasar Hasil Perikanan (APHP) dan Arsiparis.

#### 6. Jabatan Fungsional

Satuan kerja non struktural di bidang Pengembangan Usaha Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan berada di empat (4) lokasi yaitu Raiser Ikan Hias Cibinong Bogor, Palabuhanratu Sukabumi, Mataram dan Ambon.

## Fasilitas

#### 1. Perpustakaan

Menyediakan referensi bagi masyarakat luas dalam bentuk buku, leaflet, poster, jurnal, CD, laporan, data dan alat peraga terkait dengan inovasi produk, uji produk, sertifikasi produk hasil perikanan, desain layout UPI dan pasar

#### 2. Laboratorium Pengujian

Laboratorium pengujian BBP3KP melakukan pengujian sesuai ISO/IEC 17025:2017 dan bertanggung jawab untuk melakukan pengujian baik ruang lingkup yang telah terakreditasi maupun yang belum terakreditasi.

Ruang lingkup laboratorium pengujian BBP3KP meliputi :

##### a. Laboratorium Mikrobiologi

Jenis pengujian yang sudah terakreditasi yaitu Angka Lempeng Total (ALT), Coliform dan Escherichia coli, Salmonella, Staphylococcus aureus, Vibrio parahaemolyticus dan Vibrio cholerae, kapang dan khamir, Clostridium perfringens, ALT untuk air dan es, coliform dan e.coli dengan membran filter, enterococci dengan membran filter.

##### b. Laboratorium Organoleptik

Jenis pengujian yang sudah terakreditasi yaitu Organoleptik/sensori, Suhu Pusat, Bobot tuntas, Filth (benda asing), Kepekatan saus tomat dan Rasio Penyerapan Air (RPA).

- Jenis pengujian yang belum terakreditasi namun sudah menerapkan ISO/IEC 17025:2017 yaitu Pemeriksaan kaleng (*headspace, overlap*, fisik bagian luar dan dalam, kevakuman, salinitas), Viskositas, Penentuan mutu pasta ikan (uji tekstur, uji gigit, uji lipat), Formalin (*Rapid Test*), Rhodamin (*Rapid Test*) dan Boraks (*Rapid Test*)

##### c. Laboratorium Kimia

- Jenis pengujian yang sudah terakreditasi yaitu Proksimat (air, abu, lemak dan protein), Logam berat (Cd, Hg, Pb, As), Kloramfenikol (ELISA), AOZ dan AMOZ (ELISA), Histamin (Spektrofotometer) dan kadar garam dan abu tak larut dalam asam.

- Jenis Pengujian yang belum terakreditasi namun sudah menerapkan ISO/IEC 17025:2017 yaitu Indol, Total Volatile Base (TVB), Trimetil Amina (TMA), Urea, pH, Mineral, (Fe,Cu,Ca,Mg,Na dan K), Kloramfenikol (HPLC), Tetrasiklin, Oxolinic, Acid, Metabolit nitrofuran (LCMSMS), Sulfit, Polifosfat, Hidrogen peroksida, Malachite Green dan Leucomalachite Green, Kandungan karagenan, agar dan alginate, dan Histamin (HPLC).

##### d. Laboratorium Hayati

Jenis pengujian yang belum terakreditasi namun sudah menerapkan ISO/IEC 17025:2017 yaitu Salinitas, Oksigen Terlarut, dan Identifikasi Plankton dan Benthik

#### 3. Workshop Uji Terap Teknik Pengolahan dan Pemasaran

Sarana dan prasarana untuk mendukung inovasi teknologi pengolahan bernilai tambah, non konsumsi dan pengemasan; bimbingan teknis, magang, penelitian, TOT (*training of Trainer*) bagi pelaku usaha, petugas Dinas Perikanan dan instansi terkait, mahasiswa, pelajar dan masyarakat umum.

#### 4. Inkubator Bisnis BBP3KP

Program pendampingan yang diikuti oleh dukungan kemitraan/pembinaan elemen bisnis lainnya dengan maksud menjadikan usaha tersebut menjadi usaha yang inovatif, mandiri, berdaya saing.

#### 5. Mobil Alih Teknologi dan Informasi (ATI)

Sarana dan prasarana bergerak (*mobile*) untuk penyebarluasan informasi, demonstrasi, pameran terkait dengan teknologi produk hasil perikanan, pengujian dan sertifikasi produk serta klinik pelayanan



# Profil BBP3KP

Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan



## BBP3KP

Jl. Raya Setu No. 70 Cipayung Jakarta Timur 13880.  
Telp. (021).84998429, 84997969, Fax. (021).84999360

Bbp3kp Jakarta

bbp3kp

@bbp3kp

BBP3KP Jakarta

bbp3kp@kkp.go.id

kkp.go.id/djpdspkp/bbp3kp





# Pendahuluan

Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (BBP3KP) adalah Unit Pelaksana Teknis di bidang pengujian penerapan hasil perikanan, yang berada di bawah dan bertanggung jawab kepada Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan.

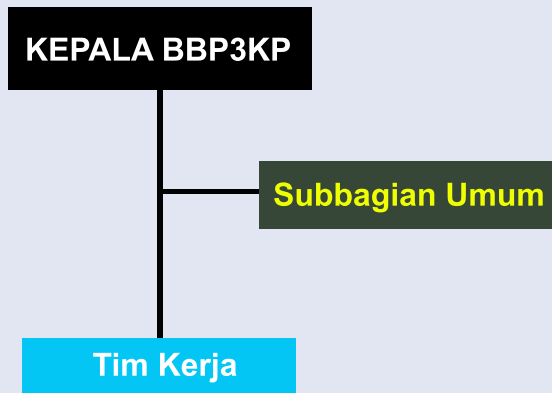
Berdasarkan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.68/PERMEN-KP/2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan, sebagaimana digambarkan pada bagan struktur organisasi, BBP3KP melaksanakan uji terap teknik pengolahan dan pemasaran, pengujian dan sertifikasi produk, serta pelayanan pengembangan usaha pengolahan dan pemasaran hasil perikanan.

“Visi Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan adalah Mewujudkan produk kelautan dan perikanan yang bernilai tambah dan berdaya saing industri melalui inovasi, sertifikasi dan pengembangan usaha.”

Misi yang diemban oleh BBP3KP adalah:

1. Peningkatan mutu, daya saing, dan penguatan sistem logistik hasil kelautan dan perikanan melalui penerapan teknologi pengolahan dan pemasaran, dan pelayanan pengembangan usaha;
2. Perwujudan tata kelola pemerintahan yang bersih, efektif dan terpercaya melalui Pembangunan Zona Integritas menuju Wilayah Bebas dari Korupsi di BBP3KP.

# Struktur Organisasi



# Kegiatan BBP3KP

Tugas dan Fungsi Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan dilaksanakan melalui kegiatan-kegiatan, sebagai berikut :

## 1. Uji Terap Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan

Inovasi ragam teknologi pengolahan produk bernilai tambah berbasis perikanan laut, payau dan tawar yang di titikberatkan pada komoditas unggulan, antara lain Tuna Tongkol Cakalang (TTC), patin, rumput laut, bandeng, udang dan produk perikanan non konsumsi serta penyiapan bahan rumusan standar produk perikanan; inovasi alat dan mesin pengolahan hasil perikanan dan rancang banguntata letak UPI yang memenuhi persyaratan guna uji penerimaan pasar. Sejak tahun 2006 - 2020 telah dihasilkan sebanyak 296 inovasi pengolahan dan pemasaran hasil perikanan.



## 2. Pengujian dan Sertifikasi Produk

Pengujian dan Sertifikasi Produk melakukan kegiatan pengujian nutrisi dan mutu produk hasil perikanan, verifikasi metode pengujian penyiapan dan analisa pengujian untuk parameter uji mikro, kimia, organoleptik dan sertifikasi produk hasil perikanan.

Laboratorium pengujian BBP3KP telah terakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN) pada tahun 2012 dengan nomor Akreditasi LP-653-IDN dengan ruang lingkup mikrobiologi, kimia dan organoleptik.



LSPro-HP BBP3KP dibentuk berdasarkan Peraturan Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Nomor : 01/PER-DJP2HP/2013 yang telah direvisi menjadi Peraturan Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Nomor : 05/PER-DJP2HP/2014 tentang Lembaga Sertifikasi Produk Hasil Perikanan (LSPro-HP).

LSPro-HP telah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN) pada tahun 2013 dengan nomor Akreditasi LSPR-040-IDN dan telah menerapkan SNI ISO/IEC 17065:2012.

Ruang lingkup LSPro-HP yaitu :

1. Bakso Ikan (SNI 7266:2017)
2. Kerupuk Ikan Udang dan Moluska (SNI 8646:2018)
3. Ikan Asin Kering (SNI 8273:2016)
4. Bandeng Presto (SNI 4106:2017)
5. Bandeng Cabut Duri (SNI 7316.1:2009)
6. Abon Ikan Krutasea dan Moluska (SNI 7690:2019)
7. Sarden dan Makarel dalam Kemasan Kaleng (SNI 8222:2016)
8. Tuna Dalam Kemasan Kaleng (SNI 8223:2016)
9. Naget Ikan (SNI 7758:2013)
10. Otak-otak Ikan (SNI 7757:2013)
11. Pempek Ikan (SNI 7661:2019)
12. Siomay Ikan (SNI 7756:2020)
13. Amplang Ikan (SNI 7762:2013)
14. Ikan Pindang (SNI 2717:2017)
15. Surimi (SNI 2694:2013)
16. Bandeng Isi (SNI 8375:2017)
17. Ikan Renyah (SNI 7760:2013)
18. Filet Patin Beku (SNI 8606:2020)
19. Kerupuk Ikan Udang dan Moluska Siap Makan (SNI 8646:2018)
20. Udang Beku (SNI 2705:2020)



## 3. Pelayanan Pengembangan Usaha

Melakukan pelayanan sarana pengembangan usaha kepada UMKM melalui kegiatan antara lain : Inkubasi bisnis, apresiasi penerapan teknologi pengolahan produk bernilai tambah; dan bimbingan teknis pengembangan usaha terhadap UMKM pengolah dan pemasaran hasil perikanan. Pada tahun 2015 UMKM yang sudah dibina sebanyak 14 UMKM. Sedangkan pada tahun 2016-2021, jumlah UMKM yang dibina dalam inkubator bisnis sebanyak 54 UMKM pengolah produk. Kegiatan yang sudah difasilitasi antara lain, uji nutrisi, perizinan, peralatan, perbaikan kemasan dan profil UMKM.

Melakukan pelayanan informasi melalui kegiatan penyebarluasan informasi hasil-hasil uji terap teknik pengolahan dan pemasaran hasil perikanan; pengujian dan sertifikasi produk hasil perikanan (LSPro-HP) antara lain melalui media informasi (leaflet, poster, panel, banner, buku, jurnal, situs web, infografis dan videografs); penyelenggaraan pameran, demonstrasi, penggunaan sarana Mobil Alih Teknologi dan Informasi (ATI).