



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

Kata Pengantar Kepala Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan

Assalamu'alaikum Warahmatullahi
Wabarakatuh,

Dengan memanjatkan puji dan syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, kami persembahkan Profil Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan sebagai wadah untuk memperkenalkan peran, tugas, dan kontribusi BBP3KP dalam mendukung kemajuan sektor kelautan dan perikanan di Indonesia.

Sebagai lembaga yang berperan strategis dalam menjamin mutu dan keamanan serta pengembangan produk kelautan dan perikanan, BBP3KP senantiasa menjunjung tinggi nilai integritas, profesionalisme dan akuntabilitas dalam setiap kegiatan pelayanan teknis, dan penguatan daya saing industri kelautan dan perikanan. Melalui penelitian, pengujian, dan inovasi, kami berupaya memberikan solusi yang mendukung keberlanjutan sumber daya kelautan dan perikanan serta kesejahteraan masyarakat.

Kami ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung dan berkontribusi dalam perjalanan BBP3KP. Semoga informasi yang tersaji dapat menjadi sumber informasi dan referensi yang bermanfaat bagi seluruh stakeholder dalam menuju masa depan kelautan dan perikanan Indonesia yang unggul dan berkelanjutan.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi
Wabarakatuh,



Dr. H. Rahmadi Sunoko, S.Pi, M.Sc

Layanan Penguujian Laboratorium

Laboratorium BBP3KP berperan menjamin keamanan, mutu, dan daya saing produk hasil kelautan dan perikanan. Sebagai laboratorium penguujian yang telah terakreditasi, Laboratorium BBP3KP berkomitmen penuh untuk menjamin keabsahan dan ketelusuran hasil uji, menjaga integritas, dan senantiasa meningkatkan kompetensi laboratorium.



- Terakreditasi oleh KAN sesuai SNI ISO 17025 dengan Nomor Akreditasi LP-653-IDN
- Memiliki ruang lingkup 28 parameter uji

Uji Mikrobiologi

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

Uji Organoleptik

Organoleptik/Sensori, Suhu pusat, Kepekatan saus tomat, Bobot tuntas, Rasio penyerapan air dan Filth.

Uji Kimia

Kadar abu, Kadar air, Kadar lemak, Kadar protein, Histamin, Kadar abu tak larut dalam asam (TLDA) dan Kadar garam, Merkuri (Hg), Kadmium (Cd), Timbal (Pb), Arsen (As).

Layanan Sertifikasi 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 terakreditasi KAN pada tahun 2013 Sesuai SNI ISO/IEC 17065/2012 Nomor LP-040-IDN 22 ruabg lingkup sertifikasi SNI untuk Produk Perikanan

Sertifikasi SNI

- | | | |
|-----------------------------------|--|---------------------|
| ● Abon Ikan | ● Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska Siap Makan | ● Siomay Ikan |
| ● Amplang Ikan | ● Naget Ikan | ● Surimi |
| ● Bakso Ikan | ● Otak-otak Ikan | ● Tekwan Ikan |
| ● Bandeng Isi | ● Pempek Ikan | ● Udang Beku |
| ● Bandeng Tanpa Duri | ● Fillet Patin Beku | ● Ikan Renyah |
| ● Bandeng Tulang Lunak | ● Sarden dan Makarel Dalam Kaleng | ● Ikan Pindang |
| ● Ikan Asin Kering | ● Sambal Ikan | ● Tuna Dalam Kaleng |
| ● Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska | | |

Layanan Bimbingan Teknis Produk Kelautan dan Perikanan

BBP3KP sesuai Permen KP No. 68/2020 memiliki tugas di bidang uji terap, pengujian kelayakan, dan penganekaragaman produk. Dalam pelaksanaannya, BBP3KP menyelenggarakan bimbingan teknis guna meningkatkan kompetensi dan penyebarluasan teknologi pengolahan serta pemasaran.



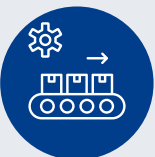
Bimbingan teknis yang diselenggarakan meliputi:



Lebih dari 244 inovasi produk pangan dan non-pangan



16 inovasi desain layout unit pengolahan & pemasaran UPI perikanan



Lebih dari 53 inovasi peralatan dan mesin



2 teknologi transportasi ikan hidup

Layanan Sewa Alat Pengolahan Produk Kelautan dan Perikanan

Berdasarkan PERMEN-KP Nomor 59/2021 tentang Peningkatan Nilai Tambah Hasil Perikanan, disebutkan bahwa pemerintah memberikan kemudahan kepada Pelaku Usaha yang melakukan peningkatan nilai tambah hasil perikanan salah satunya dengan penyediaan sarana prasarana pengolahan.



Alat yang dapat disewa antara lain:

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1. Meatbone separator | 8. Alat pembuat Surimi |
| 2. Sausage Machine semi Automatic | 9. Alat Pembuat Bakso |
| 3. Kompresor | 10. Meja Sortir Ikan |
| 4. Mixer and Grinder | 11. Peti Ikan |
| 5. Silent cutter | 12. Keranjang plastik |
| 6. Fish ball forming machine | 13. Timbangan Digital |
| 7. Hand Lift kapasitas 1 ton | 14. Booth Pemasaran |

Adapun tarif/sewa dipungut sesuai dengan Peraturan Pemerintah No. 85 Tahun 2021 tentang Jenis dan Tarif atas Penerimaan Negara Bukan Pajak yang Berlaku pada Kementerian Kelautan dan Perikanan yang langsung disetor ke kas negara melalui aplikasi SIMPONI.

Layanan Cold Storage

BBP3KP memiliki fasilitas *cold storage* dengan kapasitas 1.000 ton dan 2.000 ton yang berlokasi di Muara Baru, Jakarta Utara. Fasilitas ini digunakan untuk mendukung kegiatan penyimpanan produk kelautan dan perikanan dalam kondisi beku. Pemanfaatan *cold storage* ini dikenakan tarif Penerimaan Negara Bukan Pajak (PNBP) sesuai ketentuan.



Layanan Diseminasi Hasil Inovasi Produk Kelautan dan Perikanan

Diseminasi alih teknologi dan penyebarluasan informasi hasil inovasi produk dan teknologi pengolahan maupun layanan yang ada di BBP3KP dengan menggunakan mobil Alih Teknologi dan Informasi (Mobil ATI)



Jangkauan Mobil ATI :



Beberapa Produk Inovasi BBP3KP

Sejak tahun 2007, BBP3KP telah menciptakan lebih dari 244 inovasi produk pangan dan nonpangan berbasis kelautan dan perikanan, serta peralatan dan mesin pengolahan dan pemasaran. Hasil inovasi tersebut diantaranya :

GELATIN TULANG IKAN



EKSTRAK ALBUMIN



KOLAGEN SISIK DAN KULIT IKAN



FISH JELLY PRODUCT



KEMASAN BIODEGRADABLE



HIDROLISAT PROTEIN IKAN



SALT BASED PRODUCT



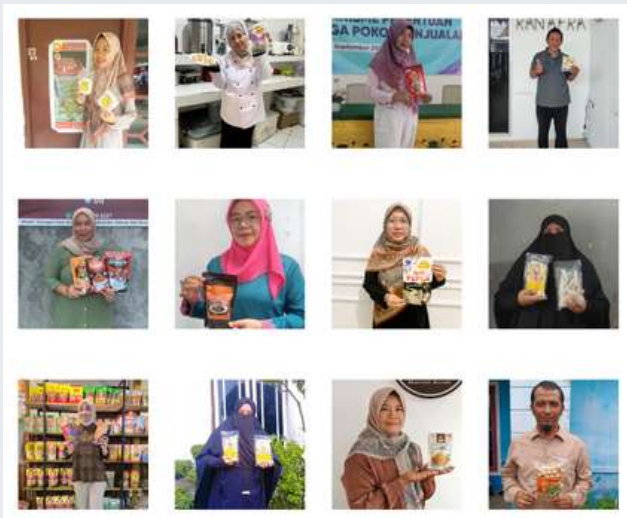
SEAWEED BASED PRODUCT



Laboratorium Pengembangan Bisnis UMKM Kelautan dan Perikanan (Invapro Kape)



Laboratorium Pengembangan Bisnis UMKM Kelautan dan Perikanan (Invapro Kape) merupakan program pembinaan, pendampingan dan pengembangan performa inovasi tenant produk kelautan dan perikanan yang diberikan oleh BBP3KP sebagai lembaga inkubator kepada pelaku UMKM pengolah dan pemasar produk kelautan dan perikanan.



FASILITASI



Perizinan Berusaha



Sertifikasi terkait Keamanan Pangan



Kemasan Produk



Pengujian Nutrisi Produk

PENDAMPINGAN TEKNIS



Manajemen Bisnis



Promosi dan Pemasaran

Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan dan Perikanan



Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran merupakan program membantu pelaku usaha dalam memenuhi standar mutu produk sesuai persyaratan, menambah ragam produk, dan memenuhi keberterimaan pasar.



FASILITASI



Sosialisasi penerapan teknik pengolahan dan pemasaran dalam rangka pengembangan produk kelautan dan perikanan



Bimbingan penerapan pengembangan produk kelautan dan perikanan bernilai tambah;

PENDAMPINGAN TEKNIS



Pengujian Produk



Uji Penerimaan Pasar

Lembaga Pemeriksa Halal (LPH)*

Lembaga Pemeriksa Halal BBP3KP memberikan jasa pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk pangan olahan untuk keperluan sertifikasi halal. Jasa yang diberikan kepada Klien dilaksanakan secara profesional dan efektivitas yang tinggi untuk kepentingan pengguna jasa.



Layanan LPH



Pemeriksaan dan/atau pengujian produk halal

Laboratorium Kalibrasi*



Laboratorium Kalibrasi BBP3KP melakukan kalibrasi massa dan suhu dalam rangka untuk memastikan keakuratan dan ketertelusuran alat ukur. Kalibrasi dilakukan untuk memastikan bahwa alat ukur memberikan hasil pengukuran yang akurat, andal, dan tertelusur ke standar yang diakui secara nasional maupun internasional.

Layanan Kalibrasi



1. Layanan kalibrasi alat pengukur massa



2. Layanan kalibrasi alat pengukur suhu



KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN



BBP3KP

BALAI BESAR PENGUJIAN PENERAPAN
PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN
KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN

Hubungi Kami



(021) 84998429



bbp3kp@kcp.go.id



kcp.go.id/unit-kerja/djpdskp



Jalan Raya Setu No.70
Jakarta Timur, 13880

Informasi lebih lanjut, scan di sini



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