



KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN MUTU
HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16
JAKARTA 10110, KOTAK POS 4130 JKP 10041
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3513282
LAMAN www.kkp.go.id SUREL set.bppmnhkp@kkp.go.id

KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN MUTU
HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN
NOMOR 11 TAHUN 2025
TENTANG

PETUNJUK TEKNIS PENGAWASAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL
PERIKANAN DALAM RANGKA PENYEDIAAN PANGAN SEHAT

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN MUTU
HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN,

- Menimbang : a. bahwa dalam rangka penyediaan pangan sehat perlu melaksanakan penjaminan mutu dan keamanan hasil perikanan domestik;
- b. bahwa Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan dan Pengendalian Mutu Hasil Kelautan Perikanan Nomor 45 Tahun 2021 tentang Petunjuk Teknis Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan dalam Rangka Penyediaan Pangan Sehat tidak sesuai dengan kebutuhan organisasi dan perkembangan hukum;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan b, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan tentang Petunjuk Teknis Pengawasan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Dalam Rangka Penyediaan Pangan Sehat;
- Mengingat : 1. Peraturan Presiden Nomor 193 tahun 2024 tentang Kementerian Kelautan dan Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 390);
2. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 2 Tahun 2025 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kelautan dan Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2025 Nomor 96);

MEMUTUSKAN :

- Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN MUTU HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN TENTANG PETUNJUK TEKNIS PENGAWASAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN DALAM RANGKA PENYEDIAAN PANGAN SEHAT.
- KESATU : Menetapkan Petunjuk Teknis Pengawasan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Dalam Rangka Penyediaan Pangan Sehat sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Kepala Badan ini.
- KEDUA : Pada saat Keputusan Kepala Badan ini mulai berlaku, Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan dan Pengendalian Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan Nomor 45 tahun 2021 tentang Petunjuk Teknis Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Dalam Rangka Penyediaan Pangan Sehat, dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.
- KETIGA : Keputusan Kepala Badan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 20 Februari 2025

KEPALA BADAN PENGENDALIAN
DAN PENGAWASAN MUTU HASIL
KELAUTAN DAN PERIKANAN,

ttd.

ISHARTINI

Salinan sesuai dengan aslinya
Sekretaris Badan Pengendalian
dan Pengawasan Mutu Hasil
Kelautan dan Perikanan,



Hari Maryadi

LAMPIRAN
KEPUTUSAN KEPALA BADAN
PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN
MUTU HASIL KELAUTAN DAN
PERIKANAN
NOMOR 11 TAHUN 2025
TENTANG
PETUNJUK TEKNIS PENGAWASAN
MUTU DAN KEAMANAN HASIL
PERIKANAN DALAM RANGKA
PENYEDIAAN PANGAN SEHAT

PETUNJUK TEKNIS PENGAWASAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL
PERIKANAN DALAM RANGKA PENYEDIAAN PANGAN SEHAT

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Kementerian Kelautan dan Perikanan sebagaimana diamanatkan dalam Instruksi Presiden Nomor 1 Tahun 2017 tentang Gerakan Masyarakat Hidup Sehat, berkewajiban untuk meningkatkan dan memperluas pelaksanaan gerakan memasyarakatkan makan ikan pada masyarakat dan mengawasi mutu dan keamanan hasil perikanan. Untuk langkah-langkah strategis yang dilakukan untuk mencapai tujuan dimaksud antara lain melalui optimalisasi ketersediaan ikan sehat dan aman konsumsi sebagai pangan sehat, penguatan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan, pengawasan mutu di pasar/sentra produksi ikan sehat dan/atau pelabuhan perikanan/tempat pendaratan ikan.

Sebagai acuan pelaksanaan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat perlu disusun Petunjuk Teknis sehingga Unit Pelaksana Teknis (UPT) Lingkup Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan dapat mengendalikan mutu dan keamanan hasil perikanan secara berkelanjutan.

B. Tujuan

Petunjuk Teknis Pengawasan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan dalam Rangka Penyediaan Pangan Sehat bertujuan untuk:

- a. sebagai panduan bagi Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan Dan Perikanan (BPPMHKP), UPT Lingkup BPPMHKP dan lembaga/instansi terkait dalam melaksanakan kegiatan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat di masing-masing wilayah; dan
- b. melaksanakan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat secara efektif dan efisien.

C. Sasaran

Sasaran yang diharapkan adalah:

- a. terlaksananya pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat; dan

- b. tersedianya acuan bagi UPT Lingkup BPPMHKP dalam pelaksanaan kegiatan pengawasan mutu hasil perikanan domestik

D. Ruang Lingkup

Petunjuk Teknis ini mengatur kegiatan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan di UPT Lingkup BPPMHKP dalam rangka penyediaan pangan sehat

E. Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat adalah diperolehnya nilai jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat.

BAB II TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB PELAKSANAAN

Dalam rangka efektifitas pelaksanaan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat perlu koordinasi, komunikasi dan kerjasama dengan kementerian/lembaga dan instansi daerah. Dalam hal ini perlu ada pembagian tugas dan tanggung jawab.

A. Tugas dan Tanggung Jawab Pelaksanaan

Pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat dilaksanakan dan dikoordinasikan oleh Tim Pelaksana Pengawasan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan dalam Rangka Penyediaan Pangan Sehat. Tim Pelaksana Pengawasan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Dalam Rangka Penyediaan Pangan Sehat terdiri atas:

1. Tim Pusat

Tim Pusat merupakan tim yang dibentuk oleh Kepala BPPMHKP, yang anggotanya terdiri dari perwakilan unit kerja eselon II di lingkungan Kementerian Kelautan dan Perikanan yang terkait, dan lembaga/instansi terkait lainnya. Tim Pusat mempunyai tugas dan tanggung jawab:

- a. merencanakan dan mengarahkan pelaksanaan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat;
- b. menyusun petunjuk teknis pelaksanaan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat;
- c. melakukan verifikasi hasil penilaian jaminan mutu dan keamanan yang dilaksanakan oleh tim UPT; dan
- d. melaksanakan supervisi, monitoring, dan evaluasi pelaksanaan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat yang dilaksanakan oleh tim UPT.

2. Tim UPT

Tim UPT merupakan tim yang dibentuk oleh Kepala UPT pada lingkup BPPMHKP, yang anggotanya terdiri dari perwakilan UPT lingkup BPPMHKP dan dapat melibatkan instansi lainnya seperti Badan Pengawasan Obat dan Makanan, dinas provinsi/kabupaten/kota yang membidangi urusan kelautan dan perikanan, urusan perdagangan, serta urusan pasar, serta perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan di bidang kelautan dan perikanan.

Kriteria Tim UPT sebagaimana, berikut:

- a. Ketua Tim memiliki Jabatan Fungsional Inspektur Mutu Hasil Perikanan;
- b. Anggota tim memiliki jabatan fungsional Asisten Inspektur Mutu Hasil Perikanan dan/atau jabatan fungsional lainnya sebagai perwakilan dari, Badan Pengawasan Obat dan Makanan, dinas provinsi/kabupaten/kota yang membidangi urusan kelautan dan perikanan, urusan perdagangan, serta urusan pasar, serta perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan di bidang kelautan dan perikanan.

Tim UPT mempunyai tugas dan tanggung jawab:

- a. melakukan pengawasan terhadap kondisi sarana prasarana dan sanitasi hygiene pada pasar tradisional, dan/atau pasar modern, dan/atau pelabuhan perikanan;
- b. melakukan pengambilan contoh dan pengujian sesuai parameter yang telah ditentukan;
- c. melakukan pengolahan data dan perhitungan nilai jaminan mutu dan keamanan; dan
- d. melaporkan hasil kegiatan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat dan perhitungan nilai jaminan mutu kepada Kepala Pusat Pengendalian dan Pengawasan Mutu Pascapanen secara periodik.

B. Ketersediaan Sarana dan Prasarana

Ketersediaan sarana dan prasarana di laboratorium UPT pada lingkup BPPMHKP yang mendapat pelimpahan tugas pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat untuk mendukung kegiatan pengawasan, pengambilan contoh dan pengujian. Apabila tidak memungkinkan dapat diujikan ke laboratorium lain yang terakreditasi.

C. Target Capaian yang Diharapkan (Output)

Target capaian pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat adalah persentase nilai jaminan mutu hasil perikanan di suatu kota/kabupaten.

BAB III PELAKSANAAN

A. Persiapan

1. Sosialisasi dan Koordinasi

Tim UPT melakukan sosialisasi dan koordinasi dengan instansi terkait untuk merencanakan kegiatan yang akan dilaksanakan dan melakukan evaluasi secara periodik kegiatan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat.

2. Penentuan Obyek Pengawasan

a. Lokasi Pengawasan

Lokasi pengawasan meliputi Pasar tradisional/modern dan/atau pelabuhan perikanan/tempat pendaratan ikan/ pangkalan pendaratan ikan di provinsi/kabupaten/kota yang menjadi lokasi pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat dengan minimal 2 lokasi usaha pada tiap Kabupaten/Kota.

b. Hasil Perikanan

Hasil perikanan yang menjadi obyek pengawasan meliputi ikan segar, beku, dan/atau kering dari hasil tangkapan dan/atau hasil budidaya.

c. Frekuensi Pengambilan Contoh

Dilakukan dua (2) kali dalam satu tahun, pada Bulan Maret – April dan September – Oktober.

d. Jumlah Contoh

Minimal 3 (tiga) contoh jenis ikan atau 5% (lima persen) dari jumlah jenis ikan yang ada di setiap lokasi pengawasan

3. Penyiapan dokumen dan peralatan

a. Dokumen

Petugas kegiatan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat menyiapkan dokumen-dokumen yang diperlukan dalam pengawasan dan pengambilan contoh dilapangan, yang terdiri dari:

- 1) surat tugas untuk melaksanakan pengawasan dan pengambilan contoh sebagaimana tercantum dalam form 1;
- 2) Data hasil pengawasan di pelabuhan perikanan/ pangkalan pendaratan ikan/ tempat pendaratan ikan sebagaimana tercantum dalam form 2;
- 3) Data hasil pengawasan di pasar sebagaimana tercantum dalam form 3; dan
- 4) Pengambilan contoh sebagaimana tercantum dalam form 4.

4. Peralatan

Petugas kegiatan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat menyiapkan peralatan untuk kegiatan pengawasan dan pengambilan contoh dilapangan yang meliputi dari:

- 1) alat pengambilan contoh (sendok, garpu, gunting, pinset dan pisau);
- 2) pengemas steril (kantong, botol, dan lain-lain);
- 3) alat penanda (label);
- 4) termometer;
- 5) alat untuk menjamin suhu selama transportasi (cool box);
- 6) perlengkapan kerja (sarung tangan dan masker);
- 7) cairan aseptis, alkohol;

- 8) alat pengambil gambar (kamera); dan
- 9) peralatan lain yang diperlukan.

B. Prosedur Pelaksanaan

1. Pelaksana

Kegiatan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat dilaksanakan oleh tim UPT yang ditunjuk dan dilengkapi dengan surat penugasan.

2. Pengawasan Sarana dan Prasarana

Pengawasan dilakukan dengan metode observasi dan wawancara kepada petugas pelabuhan dan pedagang, meliputi:

- a. petugas melakukan pendataan umum di pasar dan pelabuhan perikanan/tempat pendaratan ikan/pangkalan pendaratan ikan
- b. pasar, minimal data umum terkait bahan baku yang meliputi jenis ikan (spesies), asal ikan dan volume ikan yang dipasarkan, suhu saat hasil perikanan dipasarkan, dan indikasi penggunaan bahan berbahaya, serta distribusi (form 3).
- c. pelabuhan perikanan/tempat pendaratan ikan/ pangkalan pendaratan ikan: minimal data meliputi jenis ikan (spesies), kuantitas, daerah penangkapan, jenis alat tangkap dan kapasitas dari kapal yang melakukan pembongkaran dan melakukan pengecekan terhadap suhu ikan sebelum ikan dibongkar dan pada saat proses pembongkaran ikan. Pengamatan dengan metode observasi langsung dan wawancara dengan petugas, nahkoda kapal, dan lain-lain yang terkait dengan penanganan ikan selama pembongkaran dan distribusi hasil perikanan di pelabuhan perikanan (form 2); dan
- d. pengawasan terhadap sarana prasarana dan sanitasi higiene dengan menggunakan check list sebagaimana tercantum dalam form 5.

3. Pengambilan dan Penanganan Contoh

a. Cara Pengambilan Contoh

- 1) contoh diambil secara steril, dimasukkan dalam wadah steril, disimpan ke dalam wadah penyimpanan dan suhu dipertahankan sesuai karakteristik awal produk, dan contoh diberi identitas, paling sedikit memuat:
 - a) jenis ikan/produk,
 - b) tanggal dan
 - c) lokasi pengambilan contoh
- 2) contoh dipastikan disimpan, dibawa dalam kondisi baik sampai ke laboratorium, dan diserahkan kepada petugas penerima contoh dengan berita acara penyerahan contoh.

b. Penanganan dan Penyimpanan contoh

Contoh harus segera dianalisa terhadap :

- 1) produk segar harus dipertahankan kesegarannya dengan disimpan pada suhu 0 s/d 4,4 °c maksimal 36 jam setelah pengambilan contoh;
- 2) produk beku dipertahankan pada suhu -18°c dan disimpan dalam freezer; dan/atau
- 3) produk kering di pertahankan pada suhu dingin (Chilling).

4. Pengujian

Pengujian dilakukan terhadap jenis hasil perikanan sesuai dengan karakteristik contoh yang diambil dan di uji pada laboratorium dan parameter uji yang sudah terakreditasi. Parameter pengujian meliputi:

- a. Kesegaran Ikan
Pengujian kesegaran ikan mencakup parameter uji organoleptik;
- b. Pengujian Mikrobiologi
Pengujian mikrobiologi dilakukan terhadap parameter uji TPC/ALT, *E. coli*, *Salmonella* dan parameter lain apabila dibutuhkan; dan/atau
- c. Pengujian Kimia
Pengujian terhadap bahan kimia berbahaya yang kemungkinan sengaja ditambahkan dan berdampak pada kesehatan antara lain: formalin dan/atau bahan kimia lainnya yang tidak diperbolehkan untuk pangan apabila di butuhkan.

C. Pengolahan Data dan Cara Penghitungan Capaian

1. Penilaian Jaminan Mutu

Persentase (%) jumlah hasil perikanan domestik yang dapat dijamin mutunya secara sederhana didapatkan dengan cara menghitung berdasarkan persentase bobot sarana dan prasarana 60% (enam puluh persen) dan bobot pengujian produk sebesar 40% (empat puluh persen). Maka nilai didapatkan dengan:

$$\% \text{ Jaminan Mutu} = (60\% \times \text{Nilai sarana dan prasarana}) + (40\% \times \text{Nilai pengujian produk})$$

Kriteria nilai persentase nilai jaminan mutu hasil perikanan domestik berdasarkan Kabupaten/Kota adalah sebagai berikut :

No	Rentang Nilai % Jaminan Mutu	Kriteria
1	85% s/d 100 %	Sangat Baik
2	>70 % s/d < 85 %	Baik
3	>50% s/d 70 %	Cukup
4	≤ 50 %	Kurang

2. Penilaian Sarana dan Prasarana

Penilaian bobot sarana dan prasarana dilakukan berdasarkan *checklist* pengamatan kondisi sarana dan prasarana yang akan menghasilkan kriteria dan skor pengamatan berikut.

Kriteria	Nilai/Skor
Sangat Baik	100
Baik	75
Cukup	50
Kurang	30

Perhitungan bobot penilaian sarana dan prasarana didapatkan dengan rumus:

$$\text{Nilai sarana prasarana} = \frac{Kd_1 \times N_1}{\text{Total Kd}} + \frac{Kd_2 \times N_2}{\text{Total Kd}} + \dots + \frac{Kd_n \times N_n}{\text{Total Kd}}$$

Dimana:

Kd = Jumlah kriteria yang ditemukan

N = Nilai

3. Penilaian Pengujian Produk

Penilaian bobot pengujian produk dilakukan berdasarkan nilai/skor parameter hasil uji. Pembagian bobot nilai berdasarkan:

- a. Perhitungan penilaian masing-masing kriteria pengujian mikrobiologi dan kimia.

Kriteria Pengujian	Nilai/skor
Memenuhi standar (y)	100
Tidak memenuhi standar (x)	10

$$P_n = \frac{Kd_x \cdot N_x}{Total Kd} + \frac{Kd_y \cdot N_y}{Total Kd}$$

Dimana:

P_n = Penilaian pengujian parameter uji ke-n

Kd = Jumlah kriteria yang ditemukan

N = Nilai

- b. Perhitungan penilaian kriteria pengujian organoleptik:

$$Nilai Pengujian Organoleptik = \frac{O_1 + O_2 + \dots + O_n}{n}$$

dimana :

O_n = Penilaian pengujian parameter organoleptik uji ke-n

N = Jumlah produk yang diujikan

- c. Maka nilai pengujian produk didapatkan dengan menghitung rata-ratanya sebagai berikut:

$$Nilai Pengujian Produk = \frac{P_1 + P_2 + \dots + P_n}{n}$$

Dimana:

P_n = Penilaian Pengujian Parameter uji ke-n

n = jumlah parameter yang diujikan

D. Tindak Lanjut Temuan Ketidaksesuaian

1. Apabila ditemukan hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan pada sarana dan prasarana di pasar, dan/atau pelabuhan perikanan/tempat pendaratan yang tidak memenuhi persyaratan, dan/atau hasil yang membahayakan keamanan pangan, hasil

pengujian produk yang melebihi ambang batas atau ditemukan hasil yang positif mengandung bahan berbahaya, maka tim UPT menyampaikan hasil temuan ketidaksesuaian tersebut kepada kepala UPT BPPMHKP.

2. Kepala UPT pada lingkup BPPMHKP dan dibantu oleh anggota UPT yang berasal dari pemerintah daerah setempat dan instansi terkait lainnya menyampaikan informasi hasil pengawasan kepada pemerintah daerah setempat dan instansi terkait lainnya.

BAB IV PELAPORAN, MONITORING, DAN EVALUASI

A. Pelaporan

1. Laporan Semester

Tim UPT membuat laporan setiap 6 (enam) bulan yang memuat perkembangan pelaksanaan kegiatan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat yang telah dilaksanakan kepada Tim Pusat Cq. Kepala Pusat Pengendalian dan Pengawasan Mutu Pascapanen disampaikan melalui email atau media elektronik lainnya dengan format laporan sebagaimana tercantum dalam form 6 untuk dilakukan evaluasi.

2. Laporan Akhir

Tim UPT membuat laporan akhir yang menyajikan keberhasilan pelaksanaan kegiatan, permasalahan yang dihadapi, dan rencana tindak lanjut, termasuk hasil dokumentasi seluruh rangkaian kegiatan. Laporan tertulis secara naratif dan disusun secara sistematis, pelaporan disajikan sesuai format dan dapat disampaikan dalam bentuk hard copy (via pos) maupun soft copy (e- mail). Format laporan akhir sebagaimana tercantum dalam form 7.

Tim Pusat membuat laporan akhir yang menyajikan seluruh hasil pelaksanaan kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat yang dilaksanakan oleh Tim Pusat maupun Tim Daerah. Apabila diperlukan, pembahasan laporan dapat melibatkan tim ahli, terutama dalam menafsirkan data-data yang mengarah pada hasil yang negatif. Laporan tertulis secara naratif dan disusun secara sistematis.

B. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring bertujuan untuk memantau kegiatan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat mulai dari persiapan sampai dengan pelaporan. Kegiatan monitoring dapat dilakukan secara langsung melalui pemantauan di lapangan dan/atau komunikasi melalui media elektronik. Adapun materi monitoring mencakup aspek teknis pelaksanaan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat dan aspek non teknis efektifitas pengelolaan dan pelaksanaan kegiatan serta kendala pelaksanaan.

Evaluasi dilakukan untuk menganalisa efektifitas dan dampak pelaksanaan kegiatan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat terhadap jaminan mutu di suatu kabupaten/kota dengan membandingkan terhadap tujuan, sasaran, dan indikator keberhasilan yang diharapkan serta melihat sejauh mana permasalahan yang dihadapi sebagai bahan acuan dan referensi untuk menentukan alternatif solusi dan rencana tindak lanjut.

BAB V ANGGARAN

Anggaran diperlukan untuk memastikan kegiatan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat dapat dilaksanakan dengan baik. Kecukupan penyediaan anggaran disesuaikan dengan jumlah lokasi yang menjadi obyek pengendalian.

Sumber anggaran untuk kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat berasal dari APBN BPPMHKP setiap tahun.

BAB VI
FORMAT DOKUMEN

1. Surat Penugasan Kegiatan Pengawasan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Dalam Rangka Penyediaan Pangan Sehat (Form 1);
2. Data Hasil Tangkapan di Pelabuhan Perikanan, Tempat Pendaratan Ikan atau Pangkalan Pendaratan Ikan (Form 2);
3. Data Hasil Pengamatan di Pasar (Form 3);
4. Pengambilan Contoh (Form 4);
5. Checklist Pengamatan Kondisi Sarana Prasarana dan Sanitasi Higiene (Form 5);
6. Laporan Semester Pengawasan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan dalam Rangka Penyediaan Pangan Sehat (Form 6); dan
7. Pelaporan Akhir (Form 7).

Form 1

Contoh Surat Penugasan Kegiatan Pengawasan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan dalam rangka Penyediaan Pangan Sehat

Tanggal, bulan, tahun

Nomor :

Lampiran : 1 (Satu) Lembar

Hal : Pengawasan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan dalam rangka Penyediaan Pangan Sehat

Yth. Kepala

Di

Dalam rangka pengawasan mutu di pasar/sentra produksi ikan sehat, maka kami menugaskan Tim untuk melakukan kegiatan pengawasan mutu dan keamanan hasil perikanan dalam rangka penyediaan pangan sehat di pasar/sentra produksi ikan sehat di Pada tanggal s/d 20..., dengan nama sebagai berikut :

No	Nama	Instansi	Jabatan dalam Tim
1			Ketua Tim
2			Anggota
3			Anggota
...			

Demikian disampaikan, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

Kepala UPT BPPMHKP

(.....)

Form 3

Data Hasil Pengamatan di Pasar

Nama Pasar :

Lokasi Pasar :

No	Nama Penjual ikan	Jenis ikan (spesies)	Asal ikan	Volume	Suhu ikan saat <i>display</i> / penjualan (°C)	Indikasi penggunaan bahan berbahaya (**)		Kondisi sanitasi memuaskan (*)		Ket
						Ya	Tidak	Ya	Tidak	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)

Catatan :

(*) dan (**): Beri tanda \surd pada kolom yang dipilih

Form 4

Pengambilan Contoh

Pengawasan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan dalam Rangka
Penyediaan Pangan Sehat

Lokasi :

Tanggal :

1.	Petugas	:	a.		
			b.		
2.	Titik Pengambilan Sampel	:			
3.	Waktu pengambilan sampel	:			
4.	Kondisi Contoh	:	a. Segar Suhu : °C	b. Beku	c. Kering
5.	Jenis ikan	:			
6.	Jumlah	:		Satuan ukuran:	
7.	Parameter Uji	:			
		a.	Organoleptik	b. Salmonella	c. Formalin
		d.	TPC	e. TVB	f. E.coli
		g.	Histamin	h. ...	
8.	Keterangan Lainnya				

Petugas

(.....)

Form 5

Checklist Pengamatan Kondisi Sarana Prasarana dan Sanitasi Higiene

Checklist Sarana Prasarana dan Sanitasi Higiene

NO	URAIAN	KRITERIA			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
1	Lokasi				
	<ul style="list-style-type: none"> Tidak berada di tempat yang merupakan daerah buangan kotoran dan sampah atau daerah lain yang diduga dapat menimbulkan pencemaran 				
	<ul style="list-style-type: none"> Ketersediaan jalan dan fasilitas lainnya untuk mendukung kelancaran arus distribusi ikan 				
2	Bangunan				
	<ul style="list-style-type: none"> Mempunyai ruangan yang cukup untuk melakukan kegiatan dengan kondisi higienis 				
	<ul style="list-style-type: none"> Bangunan dirawat, dibersihkan, dan dipelihara secara higienis 				
	<ul style="list-style-type: none"> Bangunan mampu melindungi produk dari binatang pengganggu dan potensi kontaminasi lainnya 				
	<ul style="list-style-type: none"> Permukaan lantai rata, padat, kedap air, mudah dibersihkan, tidak mudah pecah dan tidak licin 				
	<ul style="list-style-type: none"> Lantai cukup landai/ miring ke arah saluran pembuangan 				
	<ul style="list-style-type: none"> Pertemuan antara lantai dan dinding melengkung, dan antar dinding (tidak bersudut) 				
3	Saluran Air				
	<ul style="list-style-type: none"> Pembuangan air kotoran memiliki kemiringan yang cukup agar dapat mengalir dan minimal berdiameter 10 cm 				
	<ul style="list-style-type: none"> Memiliki bak kontrol untuk pengerukan apabila terjadi penyumbatan 				

NO	URAIAN	KRITERIA			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
4	Penerangan				
	<ul style="list-style-type: none"> • Peneranganyang cukup baik alami ataupun menggunakan lampu 				
5	Fasilitas Sanitasi				
	<ul style="list-style-type: none"> • Jumlah, desain dan fasilitas toilet tidak memadai dan berhubungan langsung dengan tempat pengolahan/penanganan/penjualan ikan 				
	<ul style="list-style-type: none"> • Jumlah, lokasi, desain dan fasilitas pencuci tangan tidak memadai 				
6	Fasilitas Pendukung (Air dan Es)				
	Es terbuat dari air yang memenuhi persyaratan air minum, digunakan dengan cara yang higienis dan pasokan cukup digunakan untuk proses				
	<p>Catatan :</p> <p>Persyaratan mutu es :</p> <p>Organoleptik : Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna</p> <p>Mikrobiologi (metode membran filter) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Total Coliform</i> = 0 per 100 ml sampel; - <i>E. coli</i> = 0 per 100 ml sampel; - <i>Enterococci</i> = 0 per 100 ml sampel. 				
	Pasokan air cukup digunakan untuk proses dan aman untuk digunakan				
7	Peralatan				
	Peralatan, perlengkapan dan fasilitas yang kontak langsung dengan produk bebas dari terjadinya kontaminasi.				
8	Distribusi/Transportasi				
	Pengangkutan produk mampu menjamin suhu sesuai dengan spesifikasi produk				

NO	URAIAN	KRITERIA			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
9	Pencegahan Kontaminasi Silang				
	Cara penanganan dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang				
	Limbah ditangani dengan baik dan dapat menyebabkan kontaminasi silang.				
	Konstruksi & Lay out dirancang untuk mencegah kontaminasi silang				
10	Tingkah Laku Karyawan/Pekerja				
	Tingkah laku karyawan/pekerja yang menangani produk dapat menjaga kebersihan individu dan menggunakan pakaian dan peralatan kerja yang sesuai.				

Kriteria Pengamatan Kondisi Sarana Prasarana dan Sanitasi Higiene

Kriteria	Nilai/Skor	Jumlah Penyimpangan			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
Sangat Baik	100	0-6	0-5	0	0
Baik	75	≥7	6-10	1-2	0
Cukup	50	Na*	≥11	3-4	0
Kurang	10	Na	Na	≥5	≥1

Form 7

Format Pelaporan Akhir

FORMAT PELAPORAN

BAB I PENDAHULUAN

- 1.1. Latar Belakang
- 1.2. Tujuan

BAB II PELAKSANAAN

- 2.1. Pelaksana
- 2.2. Waktu dan Lokasi
- 2.3. Hasil
 - a. Hasil pengamatan lokasi
 - b. Pengambilan contoh
 - c. Hasil Pengujian pengambilan contoh
- 2.4. Capaian
- 2.5. Permasalahan
- 2.6. Rencana Tindak Lanjut

BAB III PENUTUP

- 3.1. Kesimpulan
- 3.2. Saran/Rekomendasi
- 3.3. Lampiran-lampiran Hasil pengujian

Foto-Foto

KEPALA BADAN PENGENDALIAN
DAN PENGAWASAN MUTU HASIL
KELAUTAN DAN PERIKANAN,

ttd.

ISHARTINI

Salinan sesuai dengan aslinya
Sekretaris Badan Pengendalian
dan Pengawasan Mutu Hasil
Kelautan dan Perikanan,



Hari Marjadi