



**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN  
DIREKTORAT JENDERAL PENGAWASAN  
SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN**

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NO. 16  
JAKARTA 10110 KOTAK POS 4130 JKP 10041  
TELEPON : (021) 3519070 (LACAK) FAKSIMILE : (021) 3520346  
WEBSITE : [www.kkp.go.id/djpsdkp](http://www.kkp.go.id/djpsdkp) EMAIL : [ditjenpsdkp@kkp.go.id](mailto:ditjenpsdkp@kkp.go.id)

---

PERATURAN  
DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN SUMBER DAYA KELAUTAN  
DAN PERIKANAN  
NOMOR 3/PER-DJPSDKP/2020  
TENTANG  
PETUNJUK TEKNIS PENGAWASAN USAHA PENGOLAHAN IKAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN  
SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN,

- Menimbang : a. bahwa dalam rangka tertib pelaksanaan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang perikanan khususnya pengolahan hasil perikanan, maka perlu dilaksanakan pengawasan usaha pengolahan hasil perikanan sebagaimana ketentuan dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 67/PERMEN-KP/2018 tentang Usaha Pengolahan Ikan;
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan pada huruf a, perlu menetapkan Peraturan Direktur Jenderal Pengawasan Sumber Daya Kelautan dan Perikanan tentang Petunjuk Teknis Pengawasan Usaha Pengolahan Ikan
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 118, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4433) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 154, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5073);
2. Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan;

3. Peraturan Pemerintah 57 tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu Hasil Perikanan dan Nilai Tambah Produk Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 181);
4. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 19/PERMEN-KP/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan;
5. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan;
6. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17/PERMEN-KP/2014 tentang Pelaksanaan Tugas Pengawas Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 528);
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 37 Tahun 2016 tentang Skala Usaha Pengolahan Hasil Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 1666);
8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 74/PERMEN-KP/2016 tentang Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Yang Masuk Ke Dalam Wilayah Negara Republik Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 2157);
9. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 49/PERMEN-KP/2017 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.25/MEN/2012 tentang Pembentukan Peraturan Perundang-Undangan di Lingkungan Kementerian Kelautan dan Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 1521);
10. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 7/PERMEN-KP/2018 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 6/PERMEN-KP/2017 tentang Organisasi Dan Tata Kerja Kementerian Kelautan dan Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 317);
11. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 51/PERMEN-KP/2018 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Penerapan Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis and Critical Control Point* (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 1869);

12. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 67/PERMEN-KP/2018 tentang Usaha Pengolahan Ikan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 1883);
13. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambah Pangan;
14. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17/PERMEN-KP/2019 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 598);
15. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Bahan Penolong dalam Pengolahan Pangan.

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN TENTANG PETUNJUK TEKNIS PENGAWASAN USAHA PENGOLAHAN IKAN.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan ini, yang dimaksud dengan:

1. Ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan.
2. Pengawas Perikanan adalah pegawai negeri sipil yang mempunyai tugas mengawasi tertib pelaksanaan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang perikanan.
3. Hasil Perikanan adalah ikan yang ditangani dan/atau diolah dan/atau dijadikan produk akhir yang berupa ikan segar, ikan beku, dan olahan lainnya untuk konsumsi manusia dan/atau pakan.
4. Penanganan Ikan adalah suatu rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan terhadap ikan tanpa mengubah struktur dan bentuk dasar.

5. Pengolahan ikan adalah rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan dari bahan baku ikan sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia.
6. Produk pengolahan ikan adalah setiap bentuk produk pangan yang berupa ikan utuh atau produk yang mengandung bagian ikan, termasuk produk yang sudah diolah dengan cara apapun yang berbahan baku utama ikan.
7. Unit Pengolahan Ikan yang selanjutnya disingkat UPI adalah tempat dan fasilitas untuk melakukan aktifitas Pengolahan Ikan.
8. Usaha Pengolahan Ikan adalah usaha perikanan yang berbasis pada kegiatan Pengolahan Ikan.
9. Surat Izin Usaha Perikanan Bidang Pengolahan Ikan, yang selanjutnya disingkat SIUP Bidang Pengolahan Ikan, adalah izin tertulis yang harus dimiliki setiap orang untuk melakukan usaha Pengolahan Ikan dengan menggunakan sarana produksi yang tercantum dalam izin tersebut.
10. Tanda Daftar Usaha Pengolahan Hasil Perikanan, yang selanjutnya disingkat TDU-PHP adalah tanda daftar tertulis yang harus dimiliki oleh setiap orang yang melakukan usaha Pengolahan Ikan dalam skala mikro dan kecil.
11. Sertifikat Kelayakan Pengolahan, yang selanjutnya disingkat SKP, adalah sertifikat yang diberikan kepada pelaku usaha terhadap setiap usaha pengolahan ikan yang telah menerapkan cara pengolahan ikan yang baik (*good manufacturing practices*) dan memenuhi persyaratan prosedur operasi sanitasi standar (*standard sanitation operating procedure*).
12. Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) / *Hazard Analisis Critical Control Point* yang selanjutnya disebut *HACCP* adalah sistem manajemen keamanan pangan yang mendasarkan kesadaran bahwa dapat timbul pada tahap-tahap proses, namun dapat dikendalikan melalui tindakan pencegahan dan pengendalian titik-titik kritis.
13. Sertifikat Kesehatan (*Health Certificate*) adalah sertifikat yang menyatakan bahwa ikan dan hasil perikanan telah memenuhi persyaratan mutu dan keamanan untuk konsumsi manusia.

14. Bahan penolong adalah bahan, tidak termasuk peralatan, yang lazimnya tidak dikonsumsi sebagai pangan, digunakan dalam proses pengolahan hasil perikanan untuk memenuhi tujuan teknologi tertentu dan tidak meninggalkan residu pada produk akhir, tetapi apabila tidak mungkin dihindari, residu dan/atau turunannya dalam produk akhir tidak menimbulkan risiko terhadap kesehatan serta tidak mempunyai fungsi teknologi.
15. Bahan tambahan pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.
16. Bahan kimia adalah zat atau senyawa yang berasal dari alam maupun hasil olah tangan manusia (produksi) yang komponen penyusunnya dapat berupa zat atau senyawa tunggal, maupun hasil perpaduan dari beberapa zat atau senyawa.
17. Bahan tambahan yang dilarang digunakan dalam pangan adalah bahan tambahan yang mengandung asam borat dan senyawanya, asam salisilat dan garamnya, dietilpirokarbonat, dulsin, formalin, kalium bromat, kalium klorat, kloramfenikol, minyak nabati yang dibrominasi, nitrofurazon, dulkamara, kokain, nitrobenzene, sinamil antranilat, dihidrosafrol, biji tonka, minyak kalamus, minyak tansi dan/atau minyak sassafras.
18. Bahan baku adalah ikan termasuk bagian-bagiannya yang berasal dari hasil tangkapan maupun budidaya yang dapat dimanfaatkan sebagai faktor produksi dalam pengolahan hasil perikanan. Penggaraman/pengeringan ikan merupakan usaha Pengolahan Ikan dengan cara penambahan garam/pengeringan untuk mengurangi kadar air dalam daging sampai batas tertentu guna memperpanjang masa simpan.
19. Pemindangan ikan merupakan usaha pengolahan ikan dengan cara perebusan atau pengukusan dengan atau tanpa tekanan tinggi utk mendapatkan cita rasa tertentu dan mengurangi kandungan mikroorganisme yang dapat mempengaruhi mutu dan daya simpan produk.

20. Pengasapan/pemanggangan Ikan merupakan usaha Pengolahan Ikan dengan cara penggunaan media asap dan/atau panas untuk membunuh Mikroorganisme dan memberi cita rasa yang khas.
21. Peragian/Fermentasi Ikan merupakan Usaha Pengolahan Ikan dengan cara perombakan protein ikan secara enzimatis, proteolitik, bakteriologis dalam derajat keasaman tertentu untuk menghasikan produk dengan cita rasa yang khas.
22. Pembuatan minyak Ikan merupakan Usaha Pengolahan Ikan minyak Ikan, yang merupakan hasil ekstraksi lemak yang di kandung dalam Ikan dan bersifat tidak larut dalam air dengan cara proses perebusan atau pengukusan, pengepresan dan pemisahan.
23. Pengalengan Ikan merupakan Usaha Pengolahan Ikan dengan cara penggunaan suhu tinggi (sterilisasi atau pasteurisasi) dalam sewaktu wadah kaleng, kemasan plastik, botol, atau bahan lain yang sejenis dengan cara mengeliminasi bakteri patogen dan pembusuk secara komersial (sterilisasi atau mengeliminasi bakteri patogen dan mereduksi bakteri pembusuk (pasteurisasi).
24. Pengolahan Rumput Laut merupakan Usaha Pengolahan rumput laut dengan proses perlakuan alkali, pencucian, pengeringan, ekstraksi, dan pemotongan.
25. Pembekuan Ikan merupakan Usaha Pengolahan Ikan dengan cara penurunan suhu agar kandungan air dalam ikan menjadu beku.
26. Pendinginan/pengesan Ikan merupakan Usaha Pengolah Ikan dengan cara penyimpanan dingin dan/atau pengesan dengan atau tanpa mengubah karakteristik Ikan.
27. Pengolahan berbasis lumatan daging ikan merupakan Usaha Pengolahan Ikan dengan cara pencampuran lumatan daging ikan segar atau surimi dengan penambahan bahan-bahan lain untuk menghasilkan pasta dengan cita rasa, kekenyalan dan bentuk tertentu.
28. Usaha Pengolahan krupuk Ikan, keripik peyek Ikan dan sejenisnya merupakan Usaha Pengolahan Ikan dan sejenisnya merupakan Usaha Pengolahan Ikan dengan cara

pencampuran lumatan daging ikan segardan bahan bahan lain menjadi produk akhir dengan bentuk dan kketebalan tertentu.

29. Pelaku Usaha Perseorangan merupakan orang perorangan penduduk Indonesia yang cakap untuk bertindak dan melakukan perbuatan hukum.
30. Pelaku Usaha non perseorangan adalah Perseorangan terbatas, Perusahaan umum, Perusahaan umum daerah, Badan hukum lainnya yang dimiliki oleh negara, Badan layanan umum, badan usaha yang didirikan oleh yayasan, koperasi, persekutuan komanditer, persekutuan firma; persekutuan perdata.
31. Unit Pelaksana Teknis Pengawasan Sumber Daya Kelautan dan Perikanan, yang selanjutnya disebut UPT PSDKP, adalah unit kerja yang berada di bawah dan bertanggung jawab kepada Direktur Jenderal.
32. Direktorat Jenderal adalah Direktorat Jenderal yang melaksanakan tugas teknis di bidang pengawasan sumber daya kelautan dan perikanan.
33. Direktur Jenderal adalah Direktur Jenderal yang melaksanakan tugas teknis di bidang pengawasan sumber daya kelautan dan perikanan.

## BAB II

### MAKSUD DAN TUJUAN

#### Pasal 2

- (1) Maksud ditetapkannya Peraturan Direktur Jenderal ini adalah sebagai pedoman bagi Pengawas Perikanan dalam melaksanakan pengawasan usaha pengolahan ikan.
- (2) Tujuan Peraturan Direktur Jenderal ini adalah untuk terciptanya kesepahaman pola tindak dalam melaksanakan tugas pengawasan usaha pengolahan ikan.

BAB III  
RUANG LINGKUP

Pasal 3

Ruang lingkup Peraturan Direktur Jenderal ini meliputi:

- a. Peraturan ini berlaku untuk Pengawas Perikanan Direktorat Jenderal dan Pemerintah Daerah; dan
- b. Pemerintah daerah dalam menyusun Peraturan Daerah terkait pengawasan usaha pengolahan ikan harus mengacu pada Peraturan Direktorat Jenderal ini.

BAB IV  
OBJEK PENGAWASAN

Pasal 4

- (1) Pengawas Perikanan melaksanakan pengawasan usaha pengolahan ikan di UPI.
- (2) Usaha Pengolahan Ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri dari:
  - a. Usaha pengolahan ikan skala mikro;
  - b. Usaha pengolahan ikan skala kecil;
  - c. Usaha pengolahan ikan skala menengah; dan
  - d. Usaha pengolahan ikan skala besar.

Pasal 5

- (1) Usaha Pengolahan Ikan skala mikro sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf a, yaitu yang memiliki:
  - a. omzet paling banyak Rp. 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) setiap tahun; dan
  - b. aset paling banyak Rp. 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah).
- (2) Usaha pengolahan ikan skala Kecil sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf b, yaitu yang memiliki:
  - a. Omzet lebih dari Rp. 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan Rp.2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) setiap tahun; dan

- b. aset lebih dari Rp.50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan Rp.500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- (3) Usaha pengolahan ikan skala menengah sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf c, yaitu yang memiliki:
    - a. omzet lebih dari Rp.2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan Rp.50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah) setiap tahun; dan
    - b. aset lebih dari Rp. 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan Rp. 10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah).
  - (4) Usaha pengolahan ikan skala besar sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf b, yaitu yang memiliki:
    - a. omzet lebih dari Rp.50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah) setiap tahun; dan
    - b. aset lebih dari Rp. 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan Rp. 10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah).

#### Pasal 6

Jenis usaha pengolahan ikan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4, terdiri dari:

- a. Penggaraman/pengeringan Ikan;
- b. Pemindangan Ikan;
- c. Pengasapan/pemanggang Ikan;
- d. Peragian/fermentasi Ikan;
- e. Pembuatan minyak Ikan;
- f. Pengalengan Ikan;
- g. Pengolahan rumput laut;
- h. Pembekuan Ikan;
- i. Pendinginan/pengesan Ikan;
- j. Pengolahan berbasis lumatan daging Ikan/jelly Ikan atau surimi; dan/atau
- k. Pengolahan kerupuk Ikan, keripik, peyek Ikan, dan sejenisnya.

BAB V  
PROSEDUR DAN TATA CARA PENGAWASAN

Pasal 7

- (1) Pengawas Perikanan dalam menjalankan tugas pengawasan usaha pengolahan ikan wajib dilengkapi:
  - a. Surat Tugas dari pimpinan unit kerja;
  - b. Instrumen pengawasan; dan
  - c. Seragam dinas disertai atribut sesuai peraturan perundang-undangan yang mengatur seragam Pengawas Perikanan.
  
- (2) Instrumen pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b meliputi:
  - a. Form Pengawasan;
  - b. Peralatan penunjang yang diperlukan, antara lain: alat penentu titik koordinat, alat komunikasi dan pengolah data, kamera dan lain-lain;
  - c. Alat pengaman/keselamatan diri.
  
- (3) Bentuk dan format Form Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a, tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Direktur Jenderal ini.

Pasal 8

- (1) Pengawasan usaha pengolahan ikan dilakukan dengan memeriksa:
  - a. Persyaratan kelayakan usaha pengolahan ikan;
  - b. Bahan baku dan asal bahan baku pengolahan ikan; dan
  - c. Bahan tambahan, bahan penolong dan/atau alat yang membahayakan kesehatan manusia dan/atau lingkungan.
  
- (2) Pemeriksaan persyaratan kelayakan usaha pengolahan ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a, dilakukan terhadap:
  - a. usaha pengolahan ikan skala mikro dan skala kecil, dengan memeriksa:
    - 1) kelengkapan dan keabsahan Tanda Daftar Usaha Pengolahan Hasil Perikanan (TDU-PHP);

- 2) kelengkapan dan Keabsahan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP);
  - 3) kesesuaian produk hasil perikanan dengan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP).
- b. usaha pengolahan ikan menengah dan skala besar dilakukan dengan memeriksa:
- 1) kelengkapan dan Keabsahan Surat Izin Usaha Perikanan Bidang Pengolahan Ikan;
  - 2) kelengkapan dan Keabsahan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP);
  - 3) kesesuaian produk hasil pengolahan ikan dengan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP);
  - 4) kelengkapan dan keabsahan Sertifikat Penerapan Manajemen Mutu Terpadu (PMMT)/ *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP);
  - 5) kesesuaian produk hasil pengolahan ikan dengan Sertifikat Penerapan Manajemen Mutu Terpadu (PMMT)/ *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP);
  - 6) kelengkapan dan keabsahan Sertifikat Kesehatan/ *Health Certificate* (HC); dan
  - 7) kesesuaian Produk Hasil Pengolahan Ikan dengan Sertifikat Kesehatan/ *Health Certificate* (HC).
- (3) Pemeriksaan Bahan baku dan asal bahan baku pengolahan ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b, dilakukan dengan memeriksa kesesuaian produk hasil pengolahan ikan dengan jenis dan asal bahan baku;
- (4) Pemeriksaan penggunaan bahan tambahan, bahan penolong dan/atau alat yang membahayakan kesehatan manusia dan/atau lingkungan dilakukan dengan cara:
- a. pengambilan sampel;
  - b. pengujian cepat dengan menggunakan test kit sesuai petunjuk; dan/atau
  - c. apabila ditemukan kandungan bahan yang dilarang dilakukan pengujian lanjutan di laboratorium.
- (5) Jenis bahan tambahan yang dilarang sebagaimana dimaksud pada ayat (4) huruf c, tercantum dalam Lampiran II yang

merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Direktur Jenderal ini.

## BAB VI

### TINDAK LANJUT DAN PELAPORAN

#### Pasal 9

- (1) Hasil pengawasan usaha pengolahan ikan dituangkan dalam bentuk laporan hasil pengawasan.
- (2) Dalam hal laporan hasil pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditemukan atau diduga adanya ketidakpatuhan pelaku usaha dalam menjalankan usahanya, digunakan sebagai dasar untuk menjatuhkan sanksi administratif.
- (3) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud ayat (2) berupa:
  - a. Peringatan/teguran berupa Surat Peringatan I, Surat Peringatan II dan Surat Peringatan III;
  - b. Paksaan pemerintah yang terdiri dari:
    - 1) penghentian kegiatan pengolahan;
    - 2) penyegehan tempat usaha pengolahan; dan/atau
    - 3) tindakan lain yang bertujuan untuk menghentikan pelanggaran dan tindakan memulihkan kelestarian sumber daya.
  - c. pembekuan izin;
  - d. pencabutan izin;
  - e. pencabutan dokumen lainnya bagi pelaku usaha pengolahan ikan; dan/atau
  - f. denda administrasi
- (4) Pengenaan sanksi administratif berupa pemberian surat peringatan dan paksaan pemerintah sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf a dan huruf b dilakukan oleh Pengawas Perikanan.
- (5) Pengenaan sanksi administratif berupa pembekuan izin, pencabutan izin, dan/atau pencabutan dokumen lainnya bagi pelaku usaha pengolahan ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf c, huruf d, huruf e dilakukan oleh Pengawas Perikanan dengan memberikan rekomendasi pembekuan atau pencabutan izin/dokumen kepada penerbit izin/dokumen.

- (6) Pengenaan sanksi administratif berupa denda administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf f dilakukan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang mengatur tentang jenis dan tarif atas jenis penerimaan negara bukan pajak yang berlaku pada Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- (7) Dalam hal pengenaan sanksi administratif tidak dilakukan oleh pelaku usaha, dikenakan sanksi pidana sesuai dengan ketentuan perundang-undangan.

## BAB VI PELAPORAN

### Pasal 10

- (1) Laporan hasil pengawasan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) disampaikan oleh Pengawas Perikanan kepada Pimpinan unit kerja, atau kepada Kepala UPT PSDKP/Koordinator Satuan Pengawasan Sumber Daya Kelautan dan Perikanan paling lambat 3 (tiga) hari setelah pelaksanaan pengawasan.
- (2) Koordinator Satuan Pengawasan Sumber Daya Kelautan dan Perikanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) melakukan rekapitulasi dan analisis hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan usaha pengolahan ikan serta melaporkan kepada Kepala UPT PSDKP.
- (3) Kepala UPT PSDKP sebagaimana yang dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) melakukan rekapitulasi, analisis, dan kompilasi hasil pelaksanaan kegiatan pengawasan serta melaporkan kepada Direktur Jenderal.
- (4) Pengawas Perikanan dapat menyampaikan laporan hasil pengawasan usaha pengolahan ikan melalui suatu sistem informasi dan manajemen pengawasan perikanan.
- (5) Bentuk dan Format laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum pada lampiran III yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Peraturan Direktur Jenderal ini.

BAB IX  
PENUTUP

Pasal 11

Pada saat Peraturan Direktur Jenderal ini mulai berlaku, maka Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Sumber Daya Kelautan Nomor: KEP.042/DJ-P2SDKP/2008 tentang Petunjuk Teknis Operasional Pengolahan, Pengangkutan, dan Pemasaran Ikan, dan Surat Edaran Plt. Direktur Jenderal Pengawasan Sumber Daya Kelautan dan Perikanan Nomor: 35625/DJPSDKP/IX/2019 tentang Tata Cara Pelaksanaan Tugas Pengawas Perikanan di Bidang Usaha Pengolahan Ikan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 12

Peraturan Direktur Jenderal ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta  
Pada tanggal 13 Mei 2020  
DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN  
SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN

ttd.

TB. HAERU RAHAYU

**Salinan sesuai dengan aslinya**  
**Kepala Bagian Hukum, Organisasi, dan Hubungan Masyarakat**

  
**Arif Hidayatullah**



LAMPIRAN I  
 PERATURAN DIREKTUR JENDERAL  
 PENGAWASAN SUMBER DAYA KELAUTAN  
 DAN PERIKANAN  
 NOMOR 3/PER-DJPSDKP/2020  
 TENTANG  
 PETUNJUK TEKNIS PENGAWASAN USAHA  
 PENGOLAHAN IKAN

**A. BENTUK DAN FORMAT FORM PENGAWASAN USAHA PENGOLAHAN IKAN SKALA MENENGAH DAN SKALA BESAR**

 KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN DIREKTORAT JENDERAL PENGAWASAN SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN			
Nama UPT PSDKP/Satker			
FORM PENGAWASAN USAHA PENGOLAHAN IKAN DI UNIT PENGOLAHAN IKAN SKALA MENENGAH DAN SKALA BESAR			
DI ISI OLEH PENGAWAS PERIKANAN			
No.	Pemeriksaan di Unit Pengolahan Ikan	Hasil Pemeriksaan	Keterangan
<b>A. DATA UMUM</b>			
1	Nama UPI :		
2	Alamat :		
	Kantor Pusat :		
3	Kategori UPI :		
	a. Unit Pengolahan Ikan		
	b. Unit Penanganan Rumput Laut		
	c. Unit Gudang Penyimpanan		
	d. Unit Penanganan Ikan Hidup		
	e. Kapal Pengolahan Ikan		
4	No. Tlp/Fax/Email :		
5	Contact Person UPI (Nama dan No. HP) :		
<b>B. KELENGKAPAN DOKUMEN</b>			
1	SIUP (masih berlaku/tidak berlaku lagi)		
2	Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP)/Pre-Requisite Programme		
	a. Jenis Produk		
	b. Baru (tanggal /bulan/tahun terbit dan tanggal/bulan/tahun expire)		
	c. Perpanjangan (tanggal /bulan/tahun terbit dan tanggal/bulan/tahun expire)		
	d. Masih berlaku/tidak berlaku lagi		
	e. Berapa kali perpanjangan		
3	Sertifikat Penerapan Manajemen Mutu Terpadu (PMMT)/ Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)		
	a. Jenis Produk		
	b. Baru (tanggal /bulan/tahun terbit dan tanggal/bulan/tahun expire)		
	c. Perpanjangan (tanggal /bulan/tahun terbit dan tanggal/bulan/tahun expire)		
	d. Masih berlaku/tidak berlaku lagi		
	e. Berapa kali perpanjangan		
4	Sertifikat Kesehatan untuk konsumsi manusia /Health Certificate (HC)		
	a. Jenis Produk		
	b. Dalam sebulan berapa kali penerbitan HC (tanggal/bulan/tahun)		
	c. Dalam setahun berapa kali penerbitan HC (tanggal/bulan/tahun)		
	d. Instansi penerbit		
<b>C. PRODUKSI</b>			
1	Bahan Baku		
	a. Asal bahan baku		
	❖ Usaha Perikanan Tangkap (Nama Usaha/Alamat/Kabupaten/Kota Madya/Provinsi)		
	❖ Usaha Pembudidaya Ikan (Nama Usaha/Alamat/Kabupaten/Kota Madya/Provinsi)		

	❖ Usaha Importasi Ikan (Nama Usaha/Alamat/Kabupaten/Kota Madya/Provinsi)		
	b. Produk Olahan		
	❖ Jenis Produk		
	❖ Lokal		
	❖ Impor/Persetujuan Impor (PI)		
	❖ Produk Akhir		
	❖ Jumlah/ton		
	❖ Merak Produk		
	c. Bahan penolong yang digunakan		
	❖ Air dan Es		Sesuai persyaratan dan Prosedur yang telah ditetapkan
	❖ Berasal dari sumber yang tidak tercemar		
	❖ Tidak berasal dari sumber yang terkontaminasi		
	❖ Ditangani dengan baik		
	❖ Digunakan sesuai persyaratan		
	d. Bahan tambahan dan Bahan Kimia		
	❖ Bahan tambahan dan bahan kimia yang tidak diizinkan sesuai ketentuan peraturan perundangan (lihat lampiran 2)		
	❖ Apabila Bahan tambahan dan bahan kimia yang digunakan belum ada standar mutu yang ditetapkan maka digunakan dengan izin khusus		
	❖ Penggunaan bahan tambahan dan bahan kimia dengan izin khusus dibawah pengawasan petugas UPI yang bertanggung jawab dan mengetahui bahaya penggunaannya sesuai peraturan perundangan		
	e. Pemeriksaan penggunaan bahan tambahan, bahan penolong dan bahan kimia		
	❖ memeriksa dan/atau menguji produk hasil perikanan yang dilakukan dengan cara:		
	1. mengambil sampel		
	2. melakukan pengujian bahan tambahan yang dilarang secara cepat dengan menggunakan test kit sesuai petunjuk, dan/atau		
	3. melakukan pengujian kandungan bahan tambahan dilarang di laboratorium.		
2	Standard Nasional Indonesia (SNI) yang diterapkan		
3	Kapasitas Terpasang :		
	Jenis Alat	Kapasitas	
	Gudang penyimpanan bahan baku	Ton	
	Gudang penyimpanan produk akhir	Ton	
	Gudang penyimpanan (untuk produk rumput laut kering)	Ton	
	Produksi rata-rata perhari (ton/hari)		
<b>D. DATA PENDUKUNG</b>			
1	Status Modal (PMDN/PMA)		
2	Jumlah Karyawan		
	a. Tenaga Kerja Indonesia		
	b. Tenaga Kerja Asing (IMTA)		
3	Tujuan Pemasaran		
	a. Pasar tradisional ( Nama Pasar /Alamat/Kabupaten/Kota Madya/Provinsi)		
	b. Pasar Moderan ( Nama Pasar /Alamat/Kabupaten/Kota Madya/Provinsi)		
	c. Negara tujuan ekspor		
Analisa Hasil Pemeriksaan:			
Rekomendasi:			
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan:			
Mengetahui, Penanggung Jawab UPI/Pelaku Usaha  (.....) Nama dan Tanda Tangan		Ketua Tim Pengawas Perikanan  (.....) Nama, NIP dan Tanda Tangan	
Tembusan :			
1. Direktur Pengawasan Sumber Daya Perikanan			
2. UPT Pengawasan SDKP			
3. Pelaku Usaha			

**B. BENTUK DAN FORMAT FORM PENGAWASAN USAHA PENGOLAHAN IKAN SKALA MIKRO DAN SKALA KECIL**

 <p style="text-align: center;">KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN DIREKTORAT JENDERAL PENGAWASAN SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN</p>			
Nama UPT/Satker Pengawasan SDKP			
FORM PENGAWASAN PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN DI UNIT PENGOLAHAN IKAN SKALA MIKRO DAN SKALA KECIL			
<i>DI ISI OLEH PENGAWAS PERIKANAN</i>			
No.	Pemeriksaan Pengawasan Pengolahan Hasil Perikanan	Hasil Pemeriksaan	Keterangan
<b>A. DATA UMUM</b>			
1	Nama UPI :		
2	Nama Pemilik UPI :		
3	Penanggung Jawab UPI :		
4	Alamat/tp/faksimil :		
	a. Kabupten/Kota Madya		
	b. Provinsi		
4	Kategori UPI :		
	a. Unit Pengolahan Ikan		
	b. Unit Penanganan Rumput Laut		
	c. Unit Gudang Penyimpanan		
	d. Unit Penanganan Ikan Hidup		
4	Jenis usaha pengolahan ikan :		
	a. Penggaraman/pengeringan Ikan		
	b. Pemindangan Ikan		
	c. Pengasapan/pemanggangan Ikan		
	d. Peragian/fermentasi Ikan		
	e. Pembuatan minyak Ikan		
	f. Pengolahan rumput laut		
	g. Pembekuan Ikan		
	h. Pendinginan/pengesan Ikan		
	i. Pengolahan kerupuk Ikan, keripik, peyek Ikan, dan sejenisnya.		
5	Jenis Produk		
	a. Ikan teri		
	b. Ikan Jambal		
	c. Ikan peda		
	d. Ikan cakalang		
	e. Dst.....		
<b>B. KELENGKAPAN DOKUMEN</b>			
1	Tanda Daftar Usaha Pengolahan Hasil Perikanan/TDU-PHP (masih berlaku/tidak berlaku lagi)		
	a. Nomor;		
	b. Tanggal terbit		
	c. Instansi penerbit		
2	Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP)/pre-requisite programme		
	a. Jenis Produk		
	b. Baru (tanggal /bulan/tahun terbit dan tanggal/bulan/tahun expire		
	c. Perpanjangan (tanggal /bulan/tahun terbit dan tanggal/bulan/tahun expire		
	d. Masih berlaku/tidak berlaku lagi		
	e. Berapa kali perpanjangan		
	f. Intansi penerbit		
<b>C. PRODUKSI</b>			
1	Bahan Baku		
	a. Asal bahan baku		
	❖ Usaha Perikanan Tangkap (Nama Usaha/Alamat/Kabupaten/Kota Madya/Provinsi)		
	❖ Usaha Pembudidaya Ikan (Nama Usaha/Alamat/Kabupaten/Kota Madya/Provinsi)		
	❖ Usaha Importasi Ikan (Nama Usaha/Alamat/Kabupaten/Kota Madya/Provinsi)		

	❖ Lokal (distributor/UPI/TPI)		
	❖ Jumlah ..... (kg/ton)		
b.	Produk olahan		
	❖ Jenis Produk		
	❖ Lokal		
	❖ Impor/Persetujuan Impor (PI)		
	❖ Produk akhir		
	❖ Jumlah ..... (kg/ton)		
	❖ Merek produk olahan		
c.	Bahan Penolong yang digunakan		
	❖ Air dan Es		Sesuai persyaratan dan Prosedur yang telah ditetapkan
	❖ Berasal dari sumber yang tidak tercemar		
	❖ Tidak berasal dari sumber yang terkontaminasi		
	❖ Ditangani dengan baik		
	❖ Digunakan sesuai persyaratan		
d.	Bahan tambahan dan Bahan Kimia		
	❖ Bahan tambahan dan bahan kimia yang tidak diizinkan sesuai ketentuan peraturan perundangan (lihat lampiran 2)		
	❖ Apabila Bahan tambahan dan bahan kimia yang digunakan belum ada standar mutu yang ditetapkan maka digunakan dengan izin khusus		
	❖ Penggunaan bahan tambahan dan bahan kimia dengan izin khusus dibawah pengawasan petugas UPI yang bertanggung jawab dan mengetahui bahaya penggunaannya sesuai peraturan perundangan		
e.	Pemeriksaan penggunaan bahan tambahan, bahan penolong dan bahan kimia		
	❖ memeriksa dan/atau menguji produk hasil perikanan yang dilakukan dengan cara:		
	1. mengambil sampel		
	2. melakukan pengujian bahan tambahan yang dilarang secara cepat dengan menggunakan test kit sesuai petunjuk, dan/atau		
	3. melakukan pengujian kandungan bahan tambahan dilarang di laboratorium.		
2	Teknologi Pengolahan		
	a. Tradisional		
	b. Mekanik (menggunakan Mesin)		
<b>D</b>	<b>DATA PENDUKUNG</b>		
1	Omset usaha/ Bulan		
2	Jumlah Karyawan		
3	Tujuan Pemasaran		
	a. Pasar tradisional ( Nama Pasar /Alamat/Kabupaten/Kota Madya/Provinsi)		
	b. Pasar Moderan ( Nama Pasar /Alamat/Kabupaten/Kota Madya/Provinsi)		
	c.Negara tujuan ekspor		
Analisa Hasil Pemeriksaan:			
Rekomendasi:			
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan:			
Mengetahui, Penanggung Jawab UPI/Pelaku Usaha  (.....) Nama dan Tanda Tangan		Ketua Tim Pengawas Perikanan  (.....) Nama, NIP dan Tanda Tangan	
Tembusan :			
1. Direktur Pengawasan Sumber Daya Perikanan			
2. UPT Pengawasan SDKP			
3. Pelaku Usaha			

**Salinan sesuai dengan aslinya  
Kepala Bagian Hukum, Organisasi,  
dan Hubungan Masyarakat**

  
**Arif Hidayatullah**  


DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN  
SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN,

ttd.

TB. HAERU RAHAYU

LAMPIRAN II  
PERATURAN DIREKTUR JENDERAL  
PENGAWASAN SUMBER DAYA KELAUTAN  
DAN PERIKANAN  
NOMOR 3/PER-DJPSDKP/2020  
TENTANG  
PETUNJUK TEKNIS PENGAWASAN USAHA  
PENGOLAHAN IKAN

**BAHAN TAMBAHAN YANG DILARANG DIGUNAKAN DALAM PANGAN**

No.	Jenis Bahan Tambahan	Nama Latin
1.	Asam Borat dan senyawanya	<i>Boric acid</i>
2.	Asam Salisilat dan garamnya	<i>Salicylic acid and its salt</i>
3.	Dietilpirokarbonat	<i>Diethylpirocarbonate, DEPC</i>
4.	Dulsin	<i>Dulcin</i>
5.	Formalin	<i>Formaldehyde</i>
6.	Kalium Bromat	<i>Potassium bromate</i>
7.	Kalium Klorat	<i>Potassium chlorate</i>
8.	Kloramfenikol	<i>Chloramphenicol</i>
9.	Minyak Nabati yang dibrominasi	<i>Brominated vegetable</i>
10	Nitrofurazon	<i>Nitrofurazone</i>
11	Dulkamara	<i>Dulcamara</i>
12	Kokain	<i>Cocaine</i>
13	Nitrobenzen	<i>Nitrobenzene</i>
14	Sinamil Antranilat	<i>Cinnamyl anthranilate</i>
15	Dihidrosafrol	<i>Dihydrosafrole</i>
16	Biji Tonka	<i>Tonka bean</i>
17	Minyak Kalamus	<i>Calamus oil</i>
18	Minyak Tansi	<i>Tansy oil</i>
19	Minyak Sasafra	<i>Sasafra oil</i>

DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN  
SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN,

ttd.

TB. HAERU RAHAYU

**Salinan sesuai dengan aslinya  
Kepala Bagian Hukum, Organisasi, dan Hubungan Masyarakat**

  
**Arif Hidayatullah**  


LAMPIRAN III  
PERATURAN DIREKTUR JENDERAL  
PENGAWASAN SUMBER DAYA KELAUTAN  
DAN PERIKANAN  
NOMOR 3/PER-DJPSDKP/2020  
TENTANG  
PETUNJUK TEKNIS PENGAWASAN  
USAHA PENGOLAHAN IKAN

A. SISTEMATIKA LAPORAN BULANAN

KOP SURAT

Bab I. Pendahuluan

I.1. Latar Belakang

I.2. Dasar Hukum

I.3. Tujuan

I.4. Waktu dan Tempat Kegiatan

Bab II. Peralatan dan Metode Pengawasan

II.1. Peralatan Pengawasan

II.2. Metode Pengawasan

Bab III. Hasil Kegiatan Pengawasan

III.1. Data dan Informasi Hasil Pengawasan

III.2. Analisis Data

Bab IV. Kesimpulan dan Saran

IV.1. Kesimpulan

IV.2. Saran

Lampiran (Form data dan Dokumentasi)

Tempat, Tgl/Bln/Thn

Pengawas Perikanan .....

Nama Lengkap

\_\_\_\_\_  
NIP.....

B. Form Data UPI Skala Kecil

UPT Pangkalan/Stasiun/ Satwas PSDKP .....  
 Pengawasan Pengolahan Hasil Perikanan  
 UPI Skala Kecil

No	Nama Perorangan/Perusahaan/UPI	Penanggung Jawab	Alamat Perorangan/Perusahaan/UPI	Tlp/Fax/Email	No. SIUP/TDP/Terdftar Dinas KP	SKP		Jenis Ikan/Bahan Baku	Jenis Hasil Produk	Menggunakan Bahan Tambahan Berbahaya		koordinat	Kepatuhan
						No. SKP	Tanggal Berlaku sampai			Ya	Tidak		
												X dan Y	- Patuh - Tidak Patuh

Tempat dan Tanggal  
 Mengetahui Kepala Pangkalan/Stasiun/ Satwas PSDKP .....

\_\_\_\_\_  
 (Nama Lengkap)  
 NIP. ....

Penjelasan Penilaian UPI Skala Kecil

1. UPI Skala Kecil Meliputi Perorangan, UKM (Usaha Kecil Mikro)/Poklahsar (Kelompok Pengolah Pemasar)
2. Terdaftar/Tercatat Di Dinas Kelautan dan Perikanan (Provinsi/Kab/Kota)
3. Tidak Menggunakan bahan tambahan berbahaya (Formalin, Boraks, zat warna dll)

Penilaian UPI Skala Kecil

Parameter Kepatuhan	Dokumen Perizinan		UPI Skala Kecil		Menggunakan Bahan Tambahan Berbahaya		Keterangan
	TDU-PHP	SKP	Perorangan	UKM/Pokhlasar	Ya	Tidak	
Parameter Kepatuhan	√	√	√	√	-	√	Patuh
	√	√	√	√	√	-	Tidak Patuh
	-	√	√	√	-	√	Patuh
	-	-	√	√	√	-	Tidak Patuh

Keterangan: V = Ada dan masih berlaku

1. UPI Perorangan, UKM/Pokhlasar mempunyai TDU-PHP dan SKP berlaku, jika tidak ditemukan bahan berbahaya maka dikategorikan **Patuh**.
2. UPI Perorangan, UKM/Pokhlasar mempunyai TDU-PHP dan SKP berlaku, jika ditemukan bahan berbahaya maka dikategorikan **Tidak Patuh**.
3. UPI Perorangan, UKM/Pokhlasar mempunyai TDU-PHP tidak tercatat dan SKP berlaku, jika tidak ditemukan bahan berbahaya maka dikategorikan **Patuh**, tetapi direkomendasikan ke Dinas KP setempat untuk dilakukan pencatatan
4. UPI Perorangan, UKM/Pokhlasar mempunyai TDU-PHP dan tidak mempunyai SKP, jika ditemukan bahan berbahaya maka dikategorikan **tidak Patuh**.

C. Form Data UPI Skala Besar

UPT Pangkalan/Stasiun/ Satwas PSDKP .....  
 Pengawasan Pengolahan Hasil Perikanan  
 UPI Skala Besar

No	Nama Perusahaan/ UPI	Penanggung Jawab	Alamat Perusahaan /UPI	Tlp/ Fax/ Email	No. SIUP	SKP		HACCP		HC		Menggunakan Bahan Tambahan Berbahaya		Jenis Ikan/ Bahan Baku	Jenis Hasil Produk	Koordinat	Kepatuhan	
						No. SKP	Masa Berlaku sampai	Nomor	Masa Berlaku sampai	No. HC	Masa Berlaku sampai	Ya	Tidak					
																	X dan Y	- Patuh/ -Tidak Patuh

Tempat dan Tanggal  
 Mengetahui Kepala Pangkalan/Stasiun/ Satwas PSDKP .....

(Nama Lengkap)  
 NIP. ....

Penjelasan Penilaian UPI Skala Besar

1. UPI Skala Besar Meliputi Perorangan, Kelompok Perusahaan Modal Asing (PMA)/Perusahaan Modal Dalam Negeri (PMDN)
2. Terdaftar/Tercatat Di Dinas Kelautan dan Perikanan (Provinsi/Kab/Kota)
3. Tidak Menggunakan bahan tambahan berbahaya (Formalin, Boraks, zat warna, dll)
4. Memiliki SIUP (Surat Izin Usaha Perikanan), SKP (Sertifikat Kelayakan Pengolahan),
5. HCCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)/PMMT (Penerapan Manajemen Mutu Terpadu) dan HC (Health Certificate)

Penilaian UPI Skala Besar

Parameter Kepatuhan	Dokumen Perizinan				Pemasaran		Menggunakan Bahan Tambahan Berbahaya	Keterangan
	SIUP	SKP	HCCP	HC	Lokal	Eksport		Patuh/Tidak Patuh
	√	√	-	-	√	-	-	Patuh
	√	-	-	-	√	-	√	Tidak Patuh
	√	-	-	-	√	-	-	Tidak Patuh
	√	√	-	-	√	-	-	Patuh
	√	√	√	√	-	√	-	Patuh
	√	√	-	-	-	√	√	Tidak Patuh

Keterangan:

1. UPI mempunyai izin SIUP, SKP dan masih berlaku, tidak ditemukan bahan berbahaya, maka dikategorikan **Patuh**.
2. UPI mempunyai izin SIUP, SKP dan tidak berlaku, ditemukan bahan berbahaya maka dikategorikan **Tidak Patuh**.
3. UPI mempunyai izin SIUP, namun tidak memiliki SKP, ditemukan bahan berbahaya, maka dikategorikan **Tidak Patuh**.
4. UPI mempunyai izin SIUP, SKP memasarkan produk perikanan didalam negeri (lokal) tetapi tidak memiliki HACCP, HC, tidak ditemukan bahan berbahaya, maka dikategorikan **Patuh**.
5. UPI mempunyai izin SIUP, SKP mengekspor produk perikanan memiliki HACCP, HC, tidak ditemukan bahan berbahaya maka dikategorikan **Patuh**.
6. UPI mempunyai izin SIUP, SKP mengekspor produk perikanan memiliki HACCP, HC namun tidak berlaku, ditemukan bahan berbahaya, maka dikategorikan **Tidak Patuh**.

D. Form Rekapitulasi

**FORM REKAPITULASI PENANGANAN DUGAAN PELANGGARAN TERHADAP  
USAHA PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN  
DI .....**

No	Usaha Pengolahan Hasil Perikanan			Hasil Pengawasan			Tindak Lanjut	
	Nama Perusahaan	No. SIUP	Dugaan Pelanggaran	Pasal yang disangkakan	Barang Bukti	Lokasi Pelanggaran	Sanksi Administratif	Proses Penyidikan

Tempat dan Tanggal:  
Mengetahui  
Kepala UPT/Satwas PSDKP

(.....)

DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN  
SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN,

ttd.

TB. HAERU RAHAYU

**Salinan sesuai dengan aslinya  
Kepala Bagian Hukum, Organisasi, dan Hubungan Masyarakat**

  
**Arif Hidayatullah**  
