



KEMENTERIAN  
KELAUTAN DAN  
PERIKANAN

# LAPORAN KINERJA TRIWULAN III 2024

BALAI BESAR PENGUJIAN PENERAPAN PRODUK  
KELAUTAN DAN PERIKANAN

DIREKTORAT JENDERAL PENGUATAN DAYA  
SAING PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN

# Kata Pengantar

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga Laporan Kinerja (LKj) BBP3KP Triwulan III Tahun 2024 ini dapat selesai tepat pada waktunya. Tujuan dari penyusunan LKj ini adalah untuk mempertanggungjawabkan kinerja BBP3KP kepada Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan (PDSPKP), Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), dan pihak yang berkepentingan (*stakeholder*), dalam rangka mewujudkan pemerintahan yang baik (*good governance*) yang ditandai dengan adanya transparansi, partisipasi serta akuntabilitas. Selain itu, penyusunan laporan ini diharapkan dapat memberikan umpan balik dalam rangka penyempurnaan berbagai kebijakan yang diperlukan dan peningkatan kinerja internal BBP3KP.

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Tim Inspektorat Jenderal KKP, Biro Perencanaan Setjen KKP dan Sekretariat Direktorat Jenderal PDSPKP yang telah membimbing penyusunan LKj serta kepada tim pelaksana kegiatan dan segenap keluarga besar BBP3KP yang telah mempersiapkan dan melaksanakan seluruh kegiatan di lingkungan BBP3KP dengan penuh tanggung jawab.

Akhir kata, kami mohon maaf jika ada kekurangan dan semoga laporan ini bermanfaat bagi semua pihak terutama bagi perbaikan pelaksanaan kegiatan BBP3KP di waktu yang akan datang. Saran dan masukan dari pembaca sangat kami harapkan guna kesempurnaan penyusunan laporan selanjutnya.

Jakarta, 18 Oktober 2024  
Kepala BBP3KP



Ditandatangani  
Secara Elektronik

Dr. Trisna Ningsih, A.Pi, S.Pi, M.Si

# DAFTAR ISI

Halaman

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>v</b>
<b>IKHTISAR EKSEKUTIF</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. LATAR BELAKANG.....	1
1.2. MAKSUD DAN TUJUAN .....	2
1.3. TUGAS DAN FUNGSI.....	2
1.4. KERAGAAN SUMBER DAYA MANUSIA .....	4
1.5. PERMASALAHAN UTAMA .....	4
1.6. SISTEMATIKA PENYAJIAN.....	6
<b>BAB II PERENCANAAN KINERJA</b> .....	<b>8</b>
2.1. RENCANA STRATEGIS .....	8
2.2. PENETAPAN KINERJA BBP3KP TAHUN 2024 .....	10
<b>BAB III AKUNTABILITAS KINERJA</b> .....	<b>13</b>
3.1. CAPAIAN KINERJA .....	13
3.2. EVALUASI DAN ANALISIS KINERJA .....	16
IK 1. Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing (%) .....	17
IK 2. Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis (UMKM) .....	19
IK 3. Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan Perikanan (UMKM) .....	25
IK 4. Orang yang Menerima Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan.....	33
IK 5. Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan (Produk).....	39
IK 6. Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji (Produk).....	45
IK 7. Nilai PNBP di lingkungan BBP3KP (Rp Miliar) .....	61
IK 8. Tenaga Kerja yang terlibat bidang Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan (Orang).....	63
IK 9. Nilai Pengawasan Kearsipan di lingkungan BBP3KP (Nilai).....	65
IK 10. Nilai Minimal yang Diperyaratkan untuk Mendapatkan Predikat Menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP (Nilai) .....	67
IK 11. Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP (Indeks) .....	70

IK 12. Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP (Nilai).....	73
IK 13. Persentase Penyelesaian Temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP (%) .....	77
IK 14. Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP (%) .....	78
IK 15. Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP (Inovasi) ..	80
IK 16. Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP (Nilai) .....	83
IK 17. Nilai Kinerja Anggaran (NKA) di lingkungan BBP3KP (Nilai) .....	86
3.3. AKUNTABILITAS KEUANGAN.....	88
3.3.1. Realisasi Anggaran Triwulan III Tahun 2024.....	88
<b>BAB IV PENUTUP.....</b>	<b>90</b>
4.1. Kesimpulan.....	90
4.2. Permasalahan dan Rekomendasi.....	90

# DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Perjanjian Kinerja BBP3KP Tahun 2024.....	10
Tabel 2. Ikhtisar Pencapaian Kinerja BBP3KP Triwulan III Tahun 2024.....	14
Tabel 3. Pencapaian Indikator Kinerja Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing.....	18
Tabel 4. Pencapaian Indikator Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis (UMKM)	20
Tabel 6. Pencapaian indikator pelaku usaha yang difasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan perikanan .....	26
Tabel 7. Pencapaian indikator orang yang menerima diseminasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan (Orang).....	34
Tabel 8. Pencapaian indikator jumlah bahan rancangan standar nasional indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan .....	40
Tabel 9. Pencapaian Indikator Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji.....	48
Tabel 10. Pencapaian Indikator Nilai PNBP di lingkungan BBP3KP .....	61
Tabel 11. Pencapaian Indikator Tenaga Kerja yang terlibat bidang Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan.....	64
Tabel 12. Pencapaian indikator tenaga kerja yang terlibat bidang pengujian penerapan hasil kelautan dan perikanan.....	66
Tabel 13. Pencapaian indikator nilai minimal yang dipersyaratkan untuk mendapatkan predikat menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP.....	69
Tabel 14. Pencapaian Indikator Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP .....	71
Tabel 15. Pencapaian Indikator Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP .....	73
Tabel 16. Pencapaian indikator persentase penyelesaian temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP .....	77
Tabel 17. Pencapaian Indikator Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP .....	79
Tabel 18. Pencapaian Indikator Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP.	82
Tabel 19. Pencapaian Indikator Nilai Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP .....	85
Tabel 20. Pencapaian Indikator Nilai Kinerja Anggaran (NKA) di lingkungan BBP3KP .....	87
Tabel 21. Realisasi Anggaran BBP3KP per Output Kegiatan .....	88

# DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Struktur Organisasi BBP3KP.....	3
Gambar 2. Pegawai BBP3KP per Akhir September Tahun 2024.....	4
Gambar 3. NPSS BBP3KP pada Aplikasi SAPK Triwulan III Tahun 2024.....	13
Gambar 4. Pelatihan digital marketing untuk tenant inkubasi bisnis inovasi produk kelautan dan perikanan bulan Juli.....	21
Gambar 5. Monitoring dan evaluasi UMKM Binaan Kota Ambon, UMKM MN Corner .....	21
Gambar 6. Pendampingan pengujian produk olahan tenant inbis invapro KP.....	21
Gambar 7. Monitoring dan evaluasi UMKM Binaan Kota Ambon, UMKM Mie Sehat Cempaka .....	22
Gambar 8. Monitoring dan evaluasi UMKM Binaan Kota Ambon, UMKM Tunacha .....	22
Gambar 9. Rapat persiapan <i>bussines matching</i> tenant Inbis Invapro KP.....	22
Gambar 10. Monitoring dan evaluasi UMKM Binaan Kota Ambon, UMKM KUB Hurnala .....	23
Gambar 11. Pelatihan digital marketing untuk tenant inbis invapro KP .....	23
Gambar 12. Finalisasi desain kemasan produk unggulan tenant Inbis Invapro KP.....	23
Gambar 13. Kurasi pemeringkatan lembaga Inkubator 2024 .....	23
Gambar 14. <i>Bussines matching</i> tenant inbis invapro KP.....	24
Gambar 15. Evaluasi program traning dan inkubasi digital marketing kepada tenant Inbis Invapro KP .....	24
Gambar 16. Pendampingan dan fasilitasi pengembangan usaha tenant Inbis Invapro-KP Poklahsar Raosna .....	25
Gambar 17. Monitoring dan evaluasi terkait penerapan GMP dan SSOP kepada UMKM Papalele dan UMKM Nacha .....	25
Gambar 18. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada CV. Anugrah Putri dan CV. Uget Corp.....	28
Gambar 19. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UMKM Maju Jaya dan UMKM Sumber Rejeki .....	28
Gambar 20. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UKM Chelsea.....	28
Gambar 21. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UMKM D99 Permata Mandiri .....	29
Gambar 22. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UMKM Putra Jaya dan UMKM Yunie 77.....	29

Gambar 23. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UMKM Nila Madang 3 dan UMKM At Thohariyyah .....	29
Gambar 24. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UMKM Sekar Blambangan dan UMKM Dua Bintang .....	30
Gambar 25. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UMKM Mandiri dan UMKM Putri Selatan .....	30
Gambar 26. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UMKM Mayang Nira dan UMKM Kurnia.....	31
Gambar 27. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UMKM Naisha dan UMKM Chusnul .....	31
Gambar 28. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UMKM Dapur Dite dan Poklahsar Indo Latifa .....	31
Gambar 29. Bimbingan teknis bernilai tambah bagi pelaku usaha perikanan skala mikro dan kecil dengan penyelenggara Dinas Kelautan dan Perikanan Propinsi Kalimantan Timur .....	32
Gambar 30. Bimbingan teknis pelatihan diversifikasi hasil olahan perikanan yang diselenggarakan Dinas Perikanan Kabupaten Bekasi.....	32
Gambar 31. Penyusunan konten website Ditjen PDSPKP .....	35
Gambar 32. Penyusunan media informasi booklet Hidrolisat Protein Ikan .....	36
Gambar 33. Demo masak produk berfortifikasi HPI pada kegiatan Indo Fisheries Expo 2024 .....	36
Gambar 34. Penyusunan media informasi di tenant Inbis Invapro KP 2023 UKM Azzakhra dan Diva Bandeng Presto.....	37
Gambar 35. Penyebarluasan Informasi pada Bazar produk perikanan KKP bulan Juli.....	37
Gambar 36. Penyebarluasan informasi melalui kegiatan Indo Fisheries 2024 Expo.....	37
Gambar 37. Penyebarluasan informasi melalui sosialisasi Protein Ikan untuk Generasi Emas dan Kesehatan Reproduksi Anak.....	37
Gambar 38. Penyebarluasan informasi pada kegiatan Festival Pangan Nusantara 2024 ....	38
Gambar 39. Penyebarluasan Informasi melalui Bazar Produk Perikanan KKP bulan Juni, Jakarta .....	38
Gambar 40. Penyebarluasan Informasi pada Camping Pramuka SMA Al Azhar 19 Jakarta	38
Gambar 41. Penyebarluasan informasi melalui pelatihan diversifikasi hasil olahan perikanan di Depok.....	39
Gambar 42. Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNi Kerupuk Ikan, Udang dan Molusca di PT. Golden Snack Mas Sejahtera dan PT Cassana Naturindo .....	41

Gambar 43. Identifikasi dan pengumpulan data untuk penyusunan bahan RSNI Bandeng Duri Lunak di Cindy Group .....	41
Gambar 44. Identifikasi dan pengumpulan data untuk penyusunan bahan RSNI Metode Uji Kimia Penentuan Kadar Timah .....	41
Gambar 45. Identifikasi dan pengumpulan data untuk penyusunan bahan RSNI UKM Hj. Laila, UKM Bogarasa Utama dan Poklahsar D’Krobyokan .....	42
Gambar 46. Rapat pembahasan tindak lanjut hasil rapat teknis RSNI2 produk KP .....	43
Gambar 47. Rapat tim penyiapan bahan RSNI.....	43
Gambar 48. Identifikasi dan pengumpulan data untuk penyusunan bahan RSNI Ikan Renyah UKM Hamada Food Lestari.....	43
Gambar 49. Rapat penyusunan bahan RSNI3 produk KP .....	44
Gambar 50. Identifikasi dan pengumpulan data untuk penyusunan bahan RSNI Ikan Renyah .....	44
Gambar 51. identifikasi dan pengumpulan data bahan RSNI cara uji fisika bagian 8 .....	44
Gambar 52. Identifikasi dan pengumpulan data terkait revisi SNI kerupuk ikan, udang dan moluska.....	45
Gambar 53. Rapat pembahasan hasil rateknis RSNI 3 .....	45
Gambar 54. Evaluasi sertifikasi untuk produk sarden dalam kemasan kaleng merek ABC ..	49
Gambar 55. Evaluasi sertifikasi awal produk makerel dalam kemasan kaleng dan tuna dalam kemasan kaleng PT Koin Bumi .....	49
Gambar 56. Survailen produk abon ikan Poklahsar Prima Melati di Pubalingga, Jawa Tengah .....	49
Gambar 57. Survailen produk siomay PT Chipsy Ludmila Indonesia .....	49
Gambar 58. Evaluasi resertifikasi produk bakso ikan CV Sakana Indo Prima.....	50
Gambar 59. Evaluasi sertifikasi awal produk pempek UKM Empek – Empek Dahlia.....	50
Gambar 60. Evaluasi sertifikasi awal produk pempek PT Habati Borneo Food.....	50
Gambar 61. Evaluasi resertifikasi produk tuna dalam kemasan kaleng PT Citraraja Ampat Canning.....	50
Gambar 62. Evaluasi sertifikasi awal produk tuna dalam kemasan kaleng produksi PT Citraraja Ampat Canning .....	51
Gambar 63. Evaluasi sertifikasi untuk produk sarden dalam kemasan kaleng merek ADABI .....	51
Gambar 64. Survailen produk UKM Dapur Sauja .....	51
Gambar 65. Survailen produk pempek UKM Kenanga F-12 .....	52
Gambar 66. Survailen produk pempek CV Honey Group.....	52
Gambar 67. Survailen produk kerupuk ikan UKM Syarifah Salmah.....	52
Gambar 68. Survailen produk sarden dalam kemasan kaleng PT Lasallefood Indonesia ....	52



Gambar 69. <i>Witness</i> pada survailen produk pempek CV Honey Group .....	53
Gambar 70. Pembahasan sertifikasi, survailen, re-sertifikasi dan penerbitan SPPT SNI .....	53
Gambar 71. Evaluasi sertifikasi awal produk produk kerupuk ikan siap makan UKM Citra Snack .....	53
Gambar 72. Evaluasi sertifikasi awal produk bandeng isi UD Putri Laut .....	54
Gambar 73. Evaluasi sertifikasi awal produk bandeng isi CV New Citra di Semarang .....	54
Gambar 74. Evaluasi resertifikasi produk abon ikan CV Aroma Food .....	54
Gambar 75. Evaluasi resertifikasi produk abon ikan UKM Abon Jaya Mandiri .....	54
Gambar 76. Evaluasi resertifikasi produk amplang ikan UKM Sido Mulyo .....	55
Gambar 77. Survailen produk sarden dan makerel dalam kemasan kaleng PT Interfood Sukses Jasindo di Fujian.....	55
Gambar 78. Survailen produk sarden dan makerel dalam kemasan kaleng PT Mexindo Mitra Perkasa.....	55
Gambar 79. Pembahasan sertifikasi, survailen, re-sertifikasi dan penerbitan SPPT SNI .....	55
Gambar 80. Peta Sebaran Lokasi Penilaian Kesesuaian Produk Kelautan dan Perikanan terhadap SNI.....	56
Gambar 81. Sosialisasi Permen Kelautan dan Perikanan Nomor 32 Tahun 2023 .....	56
Gambar 82. Rapat pembahasan pemutakhiran dokumen sistem manajemen mutu SNI ISO/IEC 17065:2012 .....	56
Gambar 83. <i>Inhouse Training</i> LSPro-HP BBP3KP .....	57
Gambar 84. Identifikasi calon klien baru LSPro-HP dilakukan di UKM Seafood Bersatu.....	57
Gambar 85. Rapat pembahasan aplikasi sertifikasi SNI .....	57
Gambar 86. Pembuatan media dan reagensia untuk skrining aroma dasar bagi panelis standar .....	58
Gambar 87. Deteksi larva Anisakidae L3 dengan metode UV Press .....	58
Gambar 88. Mackarel in Tomato Sauce kaleng dengan metode pengujian penentuan berat bersih dan bobot tuntas produk perikanan sterilisasi komersial RSNI3 2372-8:2019 .....	59
Gambar 89. Uji skrining aroma dasar bagi panelis standar .....	59
Gambar 90. Verifikasi metode uji mikrobiologi berupa uji coba deteksi dengan metode pencernaan buatan.....	59
Gambar 91. Verifikasi metode uji kimia berupa evaluasi hasil pengujian Sn UPT. PMP2KP Banyuwangi .....	59
Gambar 92. Verifikasi metode uji mikrobiologi berupa melakukan analisa parasite cacing lanjutan .....	60
Gambar 93. Verifikasi metode uji kimia berupa pengolahan data verifikasi metode pengujian Stronsium (Sn) dengan teknik HG-AAS.....	60

Gambar 94. Pembahasan usulan revisi jenis dan tarif nomor 85 tahun 2021 .....	62
Gambar 95. Pembahasan penggunaan kembali MP PNBP Tahap 1 .....	62
Gambar 96. Pembahasan penggunaan sebagian dana PNBP periode tahun 2025 sampai dengan tahun 2027 .....	62
Gambar 97. Rapat koordinasi kearsipan Kementerian Kelautan dan Perikanan.....	66
Gambar 98. Rapat penilaian arsip usul musnah lingkup BBP3KP .....	66
Gambar 99. Proses berkas Non Arsip.....	67
Gambar 100. pemusnahan Non Arsip BBP3KP di PT. Indoarsip Kertas Karya Buana Sentosa, Bekasi .....	67
Gambar 101. Kegiatan PZI menuju WBK/WBBM bulan Juli sd. September.....	70
Gambar 102. Komponen Indeks Profesionalitas ASN BBP3KP.....	71
Gambar 103. Peningkatan kompetensi personil laboratorium.....	72
Gambar 104. Pelatihan penulisan bidang penguatan daya saing produk kelautan dan perikanan pada Wikipedia Bahasa Indonesia.....	72
Gambar 105. Uji Coba Kuesioner Kurasi Digital Dalam Rangka UMKM Naik Kelas.....	72
Gambar 106. Pengisian evaluasi rencana aksi level 1 dan 2 periode triwulan II tahun 2024	74
Gambar 107. Penginputan capaian kinerja pada sistem Aplikasi Pengelolaan Kinerja (SAPK) .....	74
Gambar 108. Uji substansi atas evaluasi SAKIP lingkup Ditjen PDSPKP TA 2024 .....	74
Gambar 109. verifikasi capaian kinerja Ditjen PDSPKP periode triwulan II tahun 2024.....	75
Gambar 110. Tindak lanjut penilaian mandiri SAKIP unit kerja lingkup Ditjen PDSPKP .....	75
Gambar 111. Pemenuhan Data Dukung Penilaian PM SAKIP Ditjen PDSPKP .....	75
Gambar 112. Pembahasan laporan kinerja level I Ditjen PDSPKP periode triwulan II 2024	75
Gambar 113. Pemutakhiran data pemanfaatan bantuan pemerintah Ditjen PDSPKP tahun 2015 – 2023.....	76
Gambar 114. Koordinasi data terkait evaluasi atas hilirisasi industri pangan triwulan III tahun 2024 .....	76
Gambar 115. Pemutakhiran data capaian kegiatan Blue Ekonomi .....	76
Gambar 116. Validasi nasional satu data bidang PDSPKP semester I tahun 2024 .....	76
Gambar 117. Tangkapan layar aplikasi SIDAK KKP triwulan III tahun 2024 .....	80
Gambar 118. Reformulasi IKPA 2024 .....	84

## IKHTISAR EKSEKUTIF


Laporan Kinerja Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (BBP3KP) Triwulan III Tahun 2024 disusun sebagai bentuk laporan pertanggungjawaban pelaksanaan kinerja (*performance results*) BBP3KP selama Triwulan III Tahun 2024, dikaitkan dengan Rencana Kinerja (*performance plan*) tahun 2024 yang sepenuhnya mengacu pada Rencana Strategis Ditjen PDSPKP dan Rencana Strategis BBP3KP Tahun 2020-2024.

Capaian indikator kinerja BBP3KP pada Triwulan III Tahun 2024 telah tercapai keseluruhan, yaitu 6 indikator dari 6 indikator yang ditetapkan. Terdapat 5 indikator berpredikat istimewa yaitu Pelaku usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan Perikanan dengan capaian 128,57%, Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji dengan capaian 214,25%, Nilai PNBP di lingkungan BBP3KP dengan capaian 221%, Tenaga Kerja yang terlibat bidang Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan dengan capaian 294% dan Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP dengan capaian 125%. Satu indikator berpredikat baik yaitu Orang yang menerima Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan dengan capaian 108%. Secara rata-rata capaian realisasi indikator kinerja BBP3KP berpredikat Istimewa dengan Nilai Kinerja Organisasi (NKO) yang ditunjukkan dalam aplikasi [kinerjaku.kkp.go.id](http://kinerjaku.kkp.go.id) adalah 118,00%.

Perjanjian kinerja antara Kepala BBP3KP dengan Direktur Jenderal PDSPKP yang telah ditetapkan untuk dicapai pada tahun 2024 terdiri atas 7 Sasaran Strategis dan 17 Indikator Kinerja.

Pencapaian Sasaran Strategis (SS) dan target Indikator Kinerja BBP3KP Tahun 2024 adalah sebagai berikut:

1. Dari 17 indikator kinerja yang telah ditetapkan, terdapat 6 (enam) indikator kinerja yang pencapaiannya dapat dihitung per triwulan yaitu: (1) Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan dan Perikanan, (2) Orang yang Menerima Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan, (3) Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji, (4) Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP, (5) Nilai PNBP di lingkungan BBP3KP, dan (6) Tenaga Kerja yang terlibat bidang Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan. Meskipun pencapaiannya dihitung secara triwulanan, indikator kinerja (1)



dan (6) merupakan indikator kinerja yang akan baru dihitung capaiannya mulai periode triwulan II.

2. Terdapat 2 (dua) indikator kinerja yang pencapaiannya dapat dihitung secara semesteran yaitu: (1) Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP, dan (2) Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP. Selain itu terdapat 9 (sembilan) indikator kinerja yang pencapaiannya baru dapat dihitung pada akhir tahun, yaitu: (1) Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing, (2) Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis, (3) Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil KP yang disediakan, (4) Nilai Pengawasan Kearsipan di lingkungan BBP3KP, (5) Nilai Minimal yang Diperkirakan untuk Mendapatkan Predikat Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP, (6) Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP, (7) Persentase Penyelesaian Temuan BPK di lingkungan BBP3KP, (8) Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP, dan (9) Nilai Kinerja Anggaran (NKA) di lingkungan BBP3KP.

Tahun 2024 pagu anggaran BBP3KP adalah sebesar Rp34.393.539.000,00. Realisasi anggaran per Triwulan III sebesar Rp24.288.064.454,00 atau setara dengan 70,62%.

Hasil analisis yang komprehensif terhadap masing-masing indikator kinerja pada Triwulan III Tahun 2024 diharapkan dapat menjadi pertanggungjawaban tertulis kepada pemberi wewenang serta dapat menjadi bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan dalam perencanaan sehingga terbentuk pemerintahan yang baik (*good governance*).



# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. LATAR BELAKANG

Perbaikan pemerintahan dan sistem manajemen merupakan agenda penting dalam reformasi birokrasi yang sedang dijalankan oleh pemerintah saat ini. Sistem manajemen pemerintahan diharapkan berfokus pada peningkatan akuntabilitas sekaligus peningkatan kinerja yang berorientasi pada *outcome*. Untuk itu, pemerintah telah menetapkan kebijakan untuk penerapan sistem pertanggung jawaban yang jelas, teratur dan efektif yang disebut dengan Sistem Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah (SAKIP). Akuntabilitas disini diartikan sebagai perwujudan dari instansi pemerintah untuk mempertanggungjawabkan pengelolaan sumber daya dan pelaksanaan kebijakan yang dipercayakan kepadanya dalam rangka pencapaian tujuan yang telah ditetapkan melalui media pertanggungjawaban berupa laporan akuntabilitas yang disusun secara periodik.

Peraturan Presiden Nomor 29 Tahun 2014 tentang Sistem Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah menyebutkan bahwa SAKIP merupakan rangkaian sistematis dari berbagai aktivitas, alat dan prosedur yang dirancang untuk tujuan penetapan dan pengukuran, pengumpulan data, pengklarifikasian, pengikhtisaran dan pelaporan kinerja pada instansi pemerintah, dalam rangka menciptakan pemerintahan yang baik dan terpercaya.

Tahapan penyelenggaraan SAKIP meliputi (1) Penyusunan Rencana Strategis, (2) Perjanjian Kinerja, (3) Pengukuran Kinerja, (4) Pengelolaan Kinerja, (5) Pelaporan Kinerja dan (6) Review dan Evaluasi Kinerja.

Pelaporan Kinerja adalah proses menyusun dan menyajikan laporan kinerja atas prestasi kinerja yang dicapai berdasarkan penggunaan anggaran yang telah dialokasikan. Berdasarkan PERMENPAN Nomor 53 Tahun 2014, Laporan Kinerja merupakan bentuk akuntabilitas dari pelaksanaan tugas dan fungsi yang dipercayakan kepada setiap instansi pemerintah.

Dokumen Laporan Kinerja merupakan salah satu bentuk pertanggung jawaban Instansi Pemerintah dalam pelaksanaan program dan kegiatan pembangunan yang dilaksanakan berdasarkan Renstra maupun Rencana Kinerja Tahunan yang dibuat

sebelumnya, serta merupakan sarana untuk menilai dan mengevaluasi pencapaian kinerja berdasarkan indikator sasaran yang telah ditetapkan sebelumnya.

Untuk menilai efektivitas pelaksanaan program dan kegiatan serta mengukur sejauh mana pencapaian sasaran berdasarkan indikator yang ada, Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (BBP3KP) sebagai Unit Pelaksana Teknis (UPT) Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan (Ditjen PDSPKP) menyusun Laporan Kinerja BBP3KP Triwulan III Tahun 2024. Laporan Kinerja ini secara terstruktur akan menginformasikan capaian kinerja dari setiap pelaksanaan program dan kegiatan selama Triwulan III Tahun 2024.

## **1.2. MAKSUD DAN TUJUAN**

Maksud dan tujuan penyusunan Laporan Kinerja BBP3KP Triwulan III Tahun 2024 adalah:

1. Memberikan informasi kinerja yang terukur kepada Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan, atas kinerja yang telah dicapai oleh Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan selama Triwulan III tahun 2024.
2. Memberikan umpan balik dalam rangka penyempurnaan berbagai kebijakan yang diperlukan dan peningkatan kinerja internal BBP3KP.

## **1.3. TUGAS DAN FUNGSI**

Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (BBP3KP) merupakan salah satu Unit Pelaksana Teknis (UPT) lingkup Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). Keberadaan BBP3KP didasarkan pada Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 68/PERMEN-KP/2020 tanggal 30 Desember 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan.

BBP3KP memiliki tugas pokok melaksanakan uji terap teknik pengolahan dan pemasaran, pengujian dan sertifikasi produk, serta pelayanan pengembangan usaha pengolahan dan pemasaran hasil perikanan, dengan uraian tugas sebagai berikut:

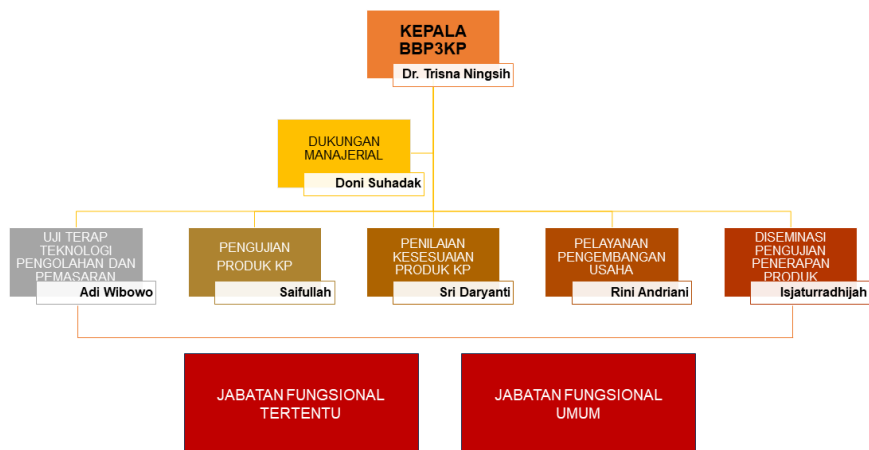
- a) Penyusunan rencana program dan anggaran, pemantauan dan evaluasi serta pelaporan;
- b) Pelaksanaan uji terap teknik pengolahan dan pemasaran hasil perikanan;
- c) Pelaksanaan pengujian persyaratan kelayakan pengolahan dan penganekaragaman produk hasil perikanan;

- d) Pelaksanaan penyiapan bahan standarisasi pengolahan dan pemasaran hasil perikanan;
- e) Pelaksanaan sertifikasi produk penggunaan tanda Standar Nasional Indonesia hasil perikanan;
- f) Pelaksanaan pelayanan pengembangan usaha pengolahan dan pemasaran hasil perikanan;
- g) Pelaksanaan bimbingan teknis hasil uji terap, pengujian, dan sertifikasi produk hasil perikanan;
- h) Pelaksanaan urusan tata usaha dan rumah tangga.

BBP3KP mempunyai susunan organisasi yang terdiri dari:

1. Subbag Umum; dan
2. Kelompok Jabatan Fungsional.

Dalam menjalankan tugas tersebut, organisasi BBP3KP diatur seperti pada Gambar 1.

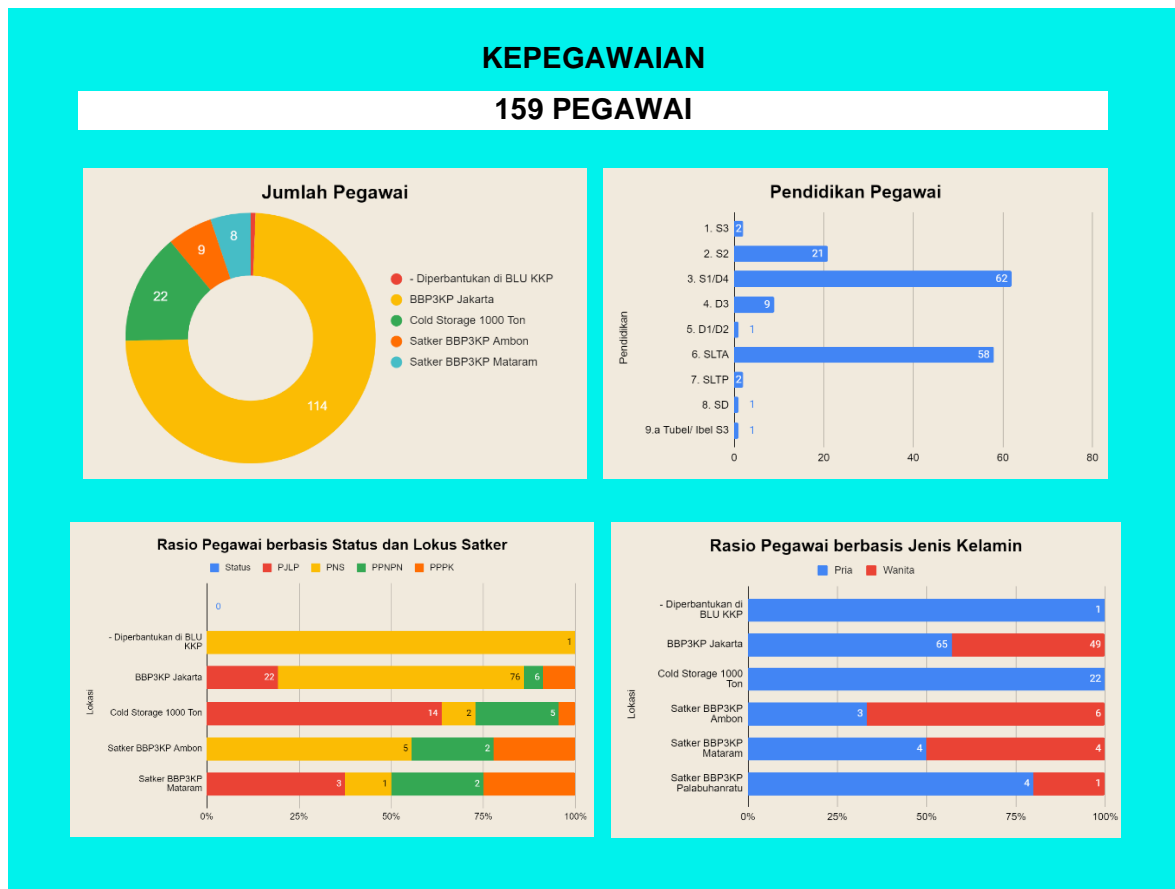


Gambar 1. Struktur Organisasi BBP3KP

BBP3KP dibentuk 3 satuan kerja sesuai dengan kebutuhan berdasarkan analisis beban kerja, yang berlokasi di Palabuhanratu, Mataram, dan Ambon. Ketiga satuan kerja tersebut merupakan unit organisasi nonstruktural di bidang pelayanan pengembangan usaha produk kelautan dan perikanan, yang dipimpin oleh pengelola satuan kerja yang ditetapkan oleh Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan.

## 1.4. KERAGAAN SUMBER DAYA MANUSIA

Pada tahun 2024, jumlah pegawai BBP3KP per akhir September Tahun 2024 adalah sebanyak 159 orang, dapat dilihat pada Gambar 2.




Gambar 2. Pegawai BBP3KP per Akhir September Tahun 2024

## 1.5. PERMASALAHAN UTAMA

Beberapa faktor lingkungan eksternal yang berpengaruh dalam pelaksanaan kegiatan pengujian penerapan produk kelautan dan perikanan diantaranya: (a) Kapabilitas pelaku usaha pengolahan dan pemasaran, (b) Utilitas Unit Pengolahan Ikan (UPI), (c) Mutu produk kelautan dan perikanan, (d) Susut hasil dan pemanfaatan hasil samping dalam penanganan dan pengolahan hasil kelautan dan perikanan, (e) Ketahanan pangan, (f) Ancaman *stunting*, (g) Peluang pemanfaatan inovasi *Blue Economy*, (h) Perkembangan teknologi, (i) Mikroplastik (produk dan kemasan), dan (j) Perubahan iklim dunia.

Kapabilitas pelaku UMKM pengolahan dan pemasaran, sebagian besar belum dapat mencapai skala ekonomis. Volume produk olahan yang diperjualbelikan per satuan waktu tidak begitu banyak, sementara pengerjaannya sering menghabiskan





waktu sehari-hari dan melibatkan beberapa orang. Kondisi ini adalah *unsteady-state* bisnis, di mana tidak terjadi perimbangan yang layak pada *benefit-cost* dan *net present value* usaha.

Dari sisi mutu, produk kelautan dan perikanan dihadapkan pada tantangan pemenuhan perubahan standar mutu pangan yang berlaku di pasar. Untuk mempertahankan posisi tawar dan menjamin penerimaan produk kelautan dan perikanan di pasaran, maka setiap standar yang berlaku harus dipenuhi. Keterampilan penanganan mutu dan keunikan cita rasa produk Indonesia dengan dukungan pembinaan mutu intensif dari pemerintah diyakini dapat menjawab tantangan standar mutu tersebut. Pembinaan penerapan standar dan sertifikasi mutu dinilai strategis membantu pembenahan internal yang dihadapi pelaku usaha.


Isu mikroplastik pada produk maupun kemasan akan berpengaruh penting dalam pembangunan daya saing produk kelautan dan perikanan. Kontaminasi monomer dari kemasan berbahan plastik dapat membahayakan kesehatan, sehingga diperlukan teknologi yang menggantikan kemasan yang berbahan baku plastik.

Pengaruh teknologi cenderung positif karena mengintroduksi konsep Revolusi Industri 4.0 dan ekonomi digital. Penyediaan bahan baku, proses produksi, distribusi, dan pemasaran produk secara digital dapat mempercepat pertumbuhan usaha perikanan. Muatan digitalisasi usaha, perizinan/sertifikasi *online*, pembinaan dan diseminasi secara *online* akan menjadi bagian penting dalam mendukung pembangunan penguatan daya saing produk kelautan dan perikanan ke depan.

Beberapa faktor internal yang berpengaruh diantaranya adalah (a) ketersediaan anggaran, (b) sumber daya manusia, dan (c) keragaman kebutuhan para penerima manfaat dari kegiatan pengujian penerapan produk kelautan dan perikanan.

Anggaran merupakan prasyarat dasar pelaksanaan kegiatan. Peningkatan layanan pengujian membutuhkan peralatan yang beroperasi dengan baik dan memberikan hasil yang cepat serta akurat. Anggaran untuk kegiatan kalibrasi maupun perbaikan peralatan yang rusak perlu dipastikan ketersediaan dan kecukupannya. Anggaran yang memadai juga dibutuhkan untuk penyediaan sarana dan prasarana kegiatan diseminasi dan *upgrading* perangkat lunak untuk penyusunan media informasi.

Dalam hal SDM, pemeliharaan dan peningkatan kompetensi SDM eksisting membutuhkan perhatian untuk memastikan kegiatan dapat berjalan dengan optimal. Mengikuti perkembangan teknologi, dibutuhkan lebih banyak SDM yang dapat memanfaatkan peralatan berbasis teknologi informasi. Penyiapan generasi pengganti melalui rekrutmen pegawai baru yang berkompeten juga merupakan keharusan karena



sebagian SDM yang saat ini aktif akan memasuki usia purnabakti dalam beberapa tahun ke depan.

Penerima manfaat dari kegiatan pengujian penerapan produk kelautan dan perikanan secara umum dapat dikelompokkan dalam tiga kategori, yaitu penerap inovasi, klien LSPro-HP, dan tenant Inkubator Bisnis Inovasi Produk. Setiap kelompok memiliki keragaman tinggi dalam hal kebutuhan dan harapan akan bantuan dan bimbingan yang diberikan. Kemampuan mengidentifikasi masalah serta solusi yang dapat ditawarkan kepada masing-masing penerima manfaat dari kegiatan adalah tantangan bagi BBP3KP untuk terus dapat meningkatkan kebermanfaatannya bagi masyarakat pelaku usaha kelautan dan perikanan.

Sehubungan dengan berbagai isu strategis tersebut, BBP3KP menetapkan sasaran dan indikator kinerja seperti yang tertuang dalam Perjanjian Kinerja antara Dirjen PDSPKP dan Kepala BBP3KP.

## **1.6. SISTEMATIKA PENYAJIAN**

Penyusunan Laporan Kinerja BBP3KP Triwulan III Tahun 2024 mengacu pada Peraturan Menteri Negara Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi Nomor 53 Tahun 2014 tentang Petunjuk Teknis Perjanjian Kinerja, Pelaporan Kinerja dan Tata Cara Reviu atas Laporan Kinerja Instansi Pemerintah.

Pada dasarnya Laporan Kinerja ini mengkomunikasikan capaian kinerja BBP3KP selama Triwulan III tahun 2024. Capaian Kinerja (*Performance Results*) tersebut dibandingkan dengan Rencana Kinerja (*Performance Plan*) Tahun 2024 sebagai tolak ukur keberhasilan tahunan organisasi. Analisis atas capaian kinerja terhadap rencana kinerja ini akan memungkinkan diidentifikasinya sejumlah celah kinerja (*performance gap*) bagi perbaikan kinerja di masa mendatang.

# LKj BBP3KP

mengacu pada  
Peraturan Menteri  
Negara Pendayagunaan  
Aparatur Negara dan  
Reformasi Birokrasi  
Nomor 53 Tahun  
2014

**Bab I Pendahuluan**, Menyajikan penjelasan umum organisasi dengan penekanan kepada isu strategis yang sedang dihadapi oleh organisasi

**Bab II Perencanaan Kinerja**, menguraikan ringkasan/ikhtisar perjanjian kinerja BBP3KP Triwulan III Tahun 2024.

**Bab III Akuntabilitas Kinerja**, menyajikan capaian kinerja BBP3KP Triwulan III Tahun 2024 dan analisisnya.

**Bab IV Penutup**, menguraikan simpulan umum atas capaian kinerja BBP3KP serta langkah di masa mendatang yang akan dilakukan untuk meningkatkan kinerjanya.

**Lampiran**, menyajikan Perjanjian Kinerja dan hal-hal lain yang dianggap perlu.

# BAB II

## PERENCANAAN KINERJA

### 2.1. RENCANA STRATEGIS

Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan merumuskan tujuan pembangunan selama lima tahun, sebagai berikut:

1. Meningkatnya pelaku usaha kelautan dan perikanan yang inovatif dan berdaya saing. Pencapaian tujuan ini ditandai dengan peningkatan persentase pelaku usaha kelautan dan perikanan penerap inovasi yang berdaya saing, dari 60% pada tahun 2020 menjadi 70% pada tahun 2024.
2. Meningkatnya produk kelautan dan perikanan berdaya saing untuk konsumsi masyarakat. Pencapaian tujuan ini ditandai dengan peningkatan jumlah produk kelautan dan perikanan yang aman dan bermutu untuk dikonsumsi masyarakat, dari 30 produk pada tahun 2020 menjadi 50 produk pada tahun 2024.
3. Meningkatnya nilai LKE Pembangunan ZI menuju WBK BBP3KP. Pencapaian tujuan ini ditandai dengan peningkatan nilai LKE Pembangunan ZI menuju WBK BBP3KP, dari 75 pada tahun 2020 menjadi 85 pada tahun 2024, atau dengan kata lain, perolehan predikat Wilayah Birokrasi Bersih Melayani pada tahun 2024.
4. Meningkatnya nilai Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran BBP3KP. Pencapaian tujuan ini ditandai dengan peningkatan nilai IKPA BBP3KP, dari 88 pada tahun 2020 menjadi 92 pada tahun 2024.

#### 2.1.1 SASARAN STRATEGIS

Sasaran kegiatan pengujian penerapan produk kelautan dan perikanan merupakan kondisi yang ingin dicapai oleh BBP3KP sebagai suatu *outcome/impact* dari pelaksanaan kegiatan dalam program nilai tambah dan daya saing industri serta program dukungan manajemen di Ditjen PDSPKP. Adapun sasaran tersebut adalah:

1. Program Nilai Tambah dan Daya Saing Industri
  - a. Sasaran: Pelaku usaha kelautan dan perikanan inovatif dan berdaya saing. Indikator kinerja untuk mengukur capaian sasaran strategis ini adalah

persentase pelaku usaha kelautan dan perikanan penerap inovasi yang berdaya saing meningkat dari 60% pada tahun 2020 menjadi 70% pada tahun 2024.

- b. Sasaran: Produk kelautan dan perikanan berdaya saing untuk konsumsi masyarakat. Indikator kinerja untuk mengukur capaian sasaran strategis ini adalah produk kelautan dan perikanan yang aman dan bermutu untuk dikonsumsi masyarakat meningkat dari 30 produk pada tahun 2020 menjadi 50 produk pada tahun 2024.

## 2. Program Dukungan Manajemen

Sasaran: Tata kelola pemerintahan yang baik lingkungan BBP3KP. Indikator kinerja untuk mengukur capaian sasaran strategis ini adalah:

- a. Indeks profesionalitas ASN BBP3KP, meningkat dari 72 pada tahun 2020 menjadi 76 pada tahun 2024;
- b. Persentase unit kerja BBP3KP yang menerapkan sistem manajemen pengetahuan yang terstandar, meningkat dari 82% pada tahun 2020 menjadi 86% pada tahun 2024;
- c. Nilai rekonsiliasi kinerja BBP3KP, meningkat dari 85 pada tahun 2020 menjadi 89 pada tahun 2024;
- d. Persentase rekomendasi hasil pengawasan yang dimanfaatkan untuk perbaikan kinerja lingkup BBP3KP, meningkat dari 60% pada tahun 2020 menjadi 80% pada tahun 2024;
- e. Nilai WBK BBP3KP, meningkat dari 75 pada tahun 2020 menjadi 85 pada tahun 2024;
- f. Nilai Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) BBP3KP, meningkat dari Baik (88) pada tahun 2020 menjadi Baik (92) pada tahun 2024.

### 2.1.2 Kebijakan

Dalam rangka mendukung dua dari enam arah kebijakan Ditjen PDSPKP, yaitu meningkatkan produk olahan kelautan dan perikanan yang bermutu, aman dan berdaya saing dan meningkatkan konsumsi ikan, BBP3KP menetapkan arah kebijakan sebagai berikut:

1. Meningkatkan penerapan teknologi inovasi pengolahan dan pemasaran produk kelautan dan perikanan;
2. Meningkatkan penyiapan Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) produk kelautan dan perikanan;

3. Meningkatkan pelayanan pengujian dan sertifikasi produk kelautan dan perikanan; dan
4. Meningkatkan penyebaran informasi dan pengembangan usaha pengolahan dan pemasaran produk kelautan dan perikanan.

Dalam melaksanakan 4 (empat) arah kebijakan di atas, BBP3KP menerapkan tatakelola pemerintahan yang baik yang dilakukan oleh seluruh level unit kerja. Di samping itu, BBP3KP melaksanakan kebijakan pengarusutamaan gender dan transformasi digital.

## 2.2. PENETAPAN KINERJA BBP3KP TAHUN 2024

Penetapan kinerja pada dasarnya adalah pernyataan komitmen yang merepresentasikan tekad dan janji untuk mencapai kinerja secara jelas dan terukur dalam rentang waktu satu tahun. Penetapan kinerja disusun dengan menetapkan sasaran yang mencerminkan sesuatu yang akan dicapai secara nyata dari pelaksanaan program dalam rumusan yang spesifik, terukur, dan berorientasi pada hasil (*outcome*). Dalam melakukan penetapan kinerja juga ditetapkan ukuran-ukuran kinerja yang jelas berupa indikator kinerja serta penetapan rencana tingkat capaian untuk masing-masing indikator. Sejak tahun 2013, penetapan kinerja pada unit kerja lingkup BBP3KP telah didasarkan pada konsep manajemen kinerja berbasis BSC.

Dalam konsep BSC, Sasaran Strategis (SS) dipetakan dalam suatu Peta Strategi berupa kerangka hubungan sebab akibat yang menggambarkan keseluruhan perjalanan strategi organisasi. Sasaran Strategis dan Indikator Kinerja Utama serta indikator kinerja kegiatan yang diharapkan dicapai oleh BBP3KP pada Triwulan III Tahun 2024 seperti tertuang pada dokumen Perjanjian Kinerja BBP3KP pada Tabel 1.

Tabel 1. Perjanjian Kinerja BBP3KP Tahun 2024


NO	SASARAN KEGIATAN	INDIKATOR KINERJA KEGIATAN	TARGET
<b>KEGIATAN 1. PENGUJIAN PENERAPAN HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN</b>			
1	Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan Inovatif dan Berdaya Saing	1 Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing (%)	70
2	Terlaksananya Pembinaan Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan Melalui Inkubasi Bisnis dan Pendampingan Teknologi	2 Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis (UMKM)	55
		3 Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan Perikanan (UMKM)	45

3	Terselenggaranya Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan	4	Orang yang Menerima Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan (Orang)	1.000
4	Terlaksananya Standardisasi Produk Melalui Penyusunan Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia serta Sertifikasi dan Pengujian Produk Kelautan dan Perikanan	5	Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan (Produk)	5
		6	Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji (Produk)	500
5	Nilai PNBPN Sektor KP di lingkungan Ditjen PDSPKP	7	Nilai PNBPN di lingkungan BBP3KP (Rp Miliar)	3,78
6	Tenaga Kerja yang Terlibat Bidang Penguatan Daya Saing Produk KP	8	Tenaga Kerja yang Terlibat Bidang Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan (Orang)	685

## **KEGIATAN 2. DUKUNGAN MANAJEMEN INTERNAL LINGKUP**

### **DITJEN PENGUATAN DAYA SAING PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN**

7	Terlaksananya Layanan Dukungan Manajemen dan Pelaksanaan Tugas Teknis Lainnya di lingkungan BBP3KP	9	Nilai Pengawasan Kearsipan di lingkungan BBP3KP (Nilai)	75
		10	Nilai Minimal yang Diperyaratkan untuk Mendapatkan Predikat Menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP (Nilai)	75
		11	Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP (Indeks)	87
		12	Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP (Nilai)	84
		13	Persentase Penyelesaian Temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP (%)	100
		14	Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP (%)	80
		15	Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP (Inovasi)	1
		16	Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)	93,76
		17	Nilai Kinerja Anggaran (NKA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)	86



BBP3KP mempunyai output kegiatan sesuai dokumen Rencana Kerja TA 2024 pada aplikasi Krisna (Kolaborasi Perencanaan dan Informasi Kinerja Anggaran) Bappenas sebagai berikut:

- 1) UMKM yang Difasilitasi dalam Inkubator Bisnis, sebanyak 55 UMKM;
- 2) UMKM yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan dan Perikanan, sebanyak 45 UMKM;
- 3) Orang yang Menerima Diseminasi Diversifikasi Produk KP, sebanyak 1.000 orang;
- 4) Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil KP, sebanyak 3 produk;
- 5) Sertifikasi dan Pengujian Produk, sebanyak 470 produk;
- 6) Layanan Umum, sebanyak 2 layanan;
- 7) Layanan Perencanaan dan Penganggaran, sebanyak 1 layanan;
- 8) Layanan Pemantauan dan Evaluasi, sebanyak 1 layanan;
- 9) Layanan Manajemen Keuangan, sebanyak 1 layanan;
- 10) Perangkat Pengolah Data dan Komunikasi Ditjen PDSPKP yang disediakan, sebanyak 10 unit;
- 11) Layanan Sarana Internal, sebanyak 53 unit; dan
- 12) Layanan Perkantoran, sebanyak 1 layanan.

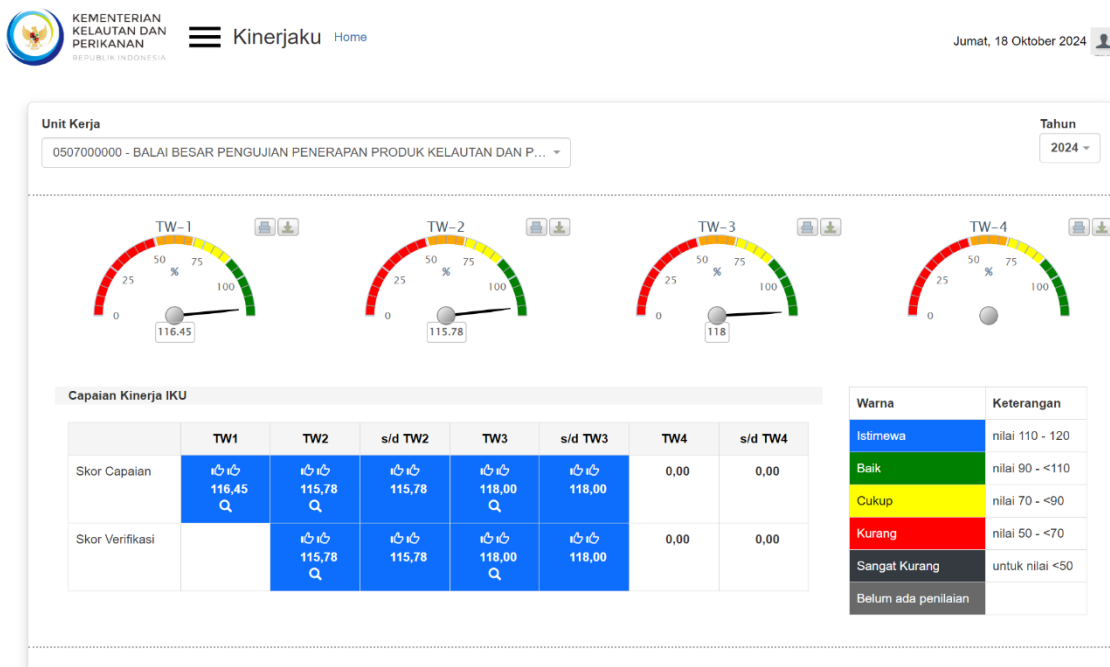


# BAB III

## AKUNTABILITAS KINERJA

### 3.1. CAPAIAN KINERJA

Capaian kinerja Tahun 2024 merupakan hasil dari pelaksanaan kegiatan BBP3KP dari bulan Juli sampai dengan September 2024. BBP3KP telah melakukan pengukuran dan evaluasi kinerja secara berkala dengan menggunakan Sistem Aplikasi Pengelolaan Kinerja (SAPK). Nilai rata-rata dari Nilai Pencapaian Sasaran Strategis (NPSS) BBP3KP sebesar 118,00% dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. NPSS BBP3KP pada Aplikasi SAPK Triwulan III Tahun 2024

Rata-rata NPSS diperoleh dari akumulasi penghitungan capaian seluruh Indikator Kinerja yang telah ditetapkan dan menjadi Perjanjian Kinerja antara Kepala BBP3KP dengan Direktur Jenderal PDSPKP. Capaian masing-masing Indikator Kinerja pembentuk NPSS diuraikan pada Tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Ikhtisar Pencapaian Kinerja BBP3KP Triwulan III Tahun 2024

NO	SASARAN KEGIATAN	INDIKATOR KINERJA KEGIATAN		TARGET		REALISASI	% TERHADAP TARGET	
				TAHUN 2024	TW III 2024		TAHUN 2024	TW III 2024
1	Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan Inovatif dan Berdaya Saing	1	Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing (%)	70	0	0	-	-
2	Terlaksananya Pembinaan Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan Melalui Inkubasi Bisnis dan Pendampingan Teknologi	2	Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis (UMKM)	55	0	0	-	-
		3	Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan Perikanan (UMKM)	45	35	45	100	128,57
3	Terselenggaranya Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan	4	Orang yang Menerima Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan (Orang)	1.000	750	810	81	108
4	Terlaksananya Standardisasi Produk Melalui Penyusunan Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia serta Sertifikasi dan Pengujian Produk Kelautan dan Perikanan	5	Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan (Produk)	5	0	0	-	-
		6	Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji (Produk)	500	500	827	165,4	214,25
5	Nilai PNBP Sektor KP di lingkungan Ditjen PDSPKP	7	Nilai PNBP di lingkungan BBP3KP (Rp Miliar)	3,78	2	4,42	116,93	221
6	Tenaga Kerja yang Terlibat Bidang Penguatan Daya Saing Produk KP	8	Tenaga Kerja yang Terlibat Bidang Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan (Orang)	685	100	294	42,92	294

7	Terlaksananya Layanan Dukungan Manajemen dan Pelaksanaan Tugas Teknis Lainnya di lingkungan BBP3KP	9	Nilai Pengawasan Kearsipan di lingkungan BBP3KP (Nilai)	75	0	0	-	-
		10	Nilai Minimal yang Diperyaratkan untuk Mendapatkan Predikat Menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP (Nilai)	75	0	0	-	-
		11	Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP (Indeks)	87	0	81,39	-	-
		12	Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP (Nilai)	84	0	0	-	-
		13	Persentase Penyelesaian Temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP (%)	100	0	0	-	-
		14	Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP (%)	80	80	100	125	125
		15	Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP (Inovasi)	1	0	0	-	-
		16	Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)	93,76	0	0	-	-
		17	Nilai Kinerja Anggaran (NKA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)	86	0	0	-	-

## 3.2. EVALUASI DAN ANALISIS KINERJA

Evaluasi dan analisis capaian kinerja BBP3KP pada setiap Sasaran Kegiatan dilakukan untuk menjelaskan realisasi indikator kinerja utama, permasalahan dan kendala yang dihadapi serta upaya perbaikan yang dilakukan ke depan dalam rangka peningkatan kualitas pengelolaan kinerja di lingkungan BBP3KP. Berbagai upaya telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka meningkatkan daya saing produk kelautan dan perikanan. Upaya tersebut tercermin dari kegiatan uji terap teknik pengolahan dan pemasaran, penyusunan bahan RSNI, pengujian dan sertifikasi produk kelautan dan perikanan, serta pelayanan pengembangan usaha. Tahun 2024, BBP3KP mempunyai 17 indikator kinerja yaitu (1) Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing, (2) Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis, (3) Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan Perikanan, (4) Orang yang menerima Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan, (5) Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan, (6) Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji, (7) Nilai PNBK di lingkungan BBP3KP, (8) Tenaga Kerja yang terlibat bidang Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan, (9) Nilai Pengawasan Kearsipan di lingkungan BBP3KP, (10) Nilai Minimal yang dipersyaratkan untuk mendapatkan predikat Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP, (11) Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP, (12) Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP, (13) Persentase Penyelesaian Temuan BPK di lingkungan BBP3KP, (14) Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP, (15) Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP, (16) Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP, (17) Nilai Kinerja Anggaran (NKA) di lingkungan BBP3KP. Analisis untuk setiap sasaran kegiatan dan indikator kinerja kegiatan dapat dijelaskan sebagai berikut:

### KEGIATAN 1. PENGUJIAN PENERAPAN HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN

#### 3.2.1

#### Sasaran Kegiatan 1

#### Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan Inovatif dan Berdaya Saing

Indikator kinerja yang ditetapkan untuk mengukur keberhasilan sasaran kegiatan Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan Inovatif dan Berdaya Saing terdiri atas 1 (satu) indikator kinerja.

## **IK 1. Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing (%)**

Pelaku usaha kelautan dan perikanan penerap inovasi yang berdaya saing adalah pelaku usaha kelautan dan perikanan yang difasilitasi oleh BBP3KP dalam kegiatan inkubasi bisnis; pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran; serta pelayanan sertifikasi produk yang memenuhi indikator keberhasilan yang ditetapkan. Indikator keberhasilan pelaku usaha yang inovatif jika memenuhi kriteria diantaranya (a) memiliki nilai tambah melalui ragam diversifikasi produk, (b) memiliki kemasan sesuai persyaratan, (c) terpenuhinya perbaikan dalam proses produksi dan mutu produk, (d) meningkatnya pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha, dan (e) menerapkan syarat mutu penanganan sesuai SNI untuk produk ikan hias. Indikator keberhasilan pelaku usaha yang berdaya saing jika memenuhi kriteria diantaranya (a) memperoleh sertifikat kesesuaian SNI, (b) memiliki identitas atau merek yang terdaftar, (c) menerapkan sistem jaminan mutu dan keamanan pangan, dibuktikan dengan hasil uji, sertifikat seperti Halal, GMP-SSOP, HACCP, MD, maupun SPPT SNI, (d) memiliki perizinan berusaha seperti NIB, P-IRT, (e) meningkatnya keberterimaan pasar, (f) memiliki wilayah pasar dan jangkauan pemasaran yang luas, (g) aktif berpartisipasi dalam pengembangan usaha perikanan.

Kegiatan yang dilaksanakan untuk mencapai indikator kinerja ini secara detail dijelaskan pada indikator kinerja inkubasi bisnis, pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran, dan pelayanan pengujian dan sertifikasi SNI produk kelautan dan perikanan. Penghitungan persentase pelaku usaha kelautan dan perikanan yang inovatif dan berdaya saing (%PIDS) sebagai berikut:

$$\% \text{ PIDS} = [(A1/A2) \times 35\%] + (B1/B2) \times 30\% + (C1/C2) \times 35\%$$

Keterangan masing-masing kode pada penghitungan diatas yaitu A1 (Jumlah pelaku usaha yang memenuhi indikator keberhasilan Inkubator Bisnis (berhasil dengan baik), A2 (Jumlah pelaku usaha yang dibina dalam Inkubator Bisnis), B1 (Jumlah pelaku usaha yang difasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran yang memenuhi indikator keberhasilan yang dipersyaratkan), B2 (Jumlah pelaku usaha yang difasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan perikanan), C1 (Jumlah produk kelautan dan perikanan yang diuji dan dinilai kesesuaiannya yang memenuhi persyaratan mutu atau mendapatkan Sertifikat Kesesuaian atau SNI) dan C2 (Jumlah produk kelautan dan perikanan yang diuji dan dinilai kesesuaiannya).

Tabel 3. Pencapaian Indikator Kinerja Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III terhadap Target 2024	% Pertumbuhan terhadap Realisasi	
	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	Tahun 2024	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	s.d TW III 2024			TW II 2024	TW III 2023
Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing (%)	-	-	-	70	-	-	-	-	-	-	-	-

Indikator kinerja di atas diukur dengan periode tahunan sehingga pencapaiannya baru dapat dilihat pada akhir tahun. Penghitungan %PIDS terdapat pada dokumen PK BBP3KP tahun 2023 yang diukur dengan periode tahunan dengan capaian 70,28% dari target 67,5%. Realisasi IK Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing pada tahun 2020 sebesar 61,8%, tahun 2021 sebesar 68.26%, dan tahun 2022 sebesar 71,58%.

Pada triwulan III, kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka mendukung pencapaian target indikator kinerja di atas antara lain:

- 1) Pengembangan usaha produk kelautan dan perikanan dalam Inkubasi Bisnis Invapro KP melalui pelatihan *digital marketing* kepada 55 (lima puluh lima) *tenant*, kunjungan lapangan dalam rangka koordinasi pelaksanaan kegiatan dan monitoring dan evaluasi UMKM Inbis Invapro KP, pendampingan dan fasilitasi pelaku usaha di satuan kerja BBP3KP Palabuhanratu, Mataram, dan Ambon.
- 2) Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan kepada koperasi dan pelaku usaha mikro dan kecil yang dilakukan melalui perbaikan dalam proses produksi, perbaikan mutu produk dan diversifikasi produk bernilai tambah.
- 3) Bimbingan teknis pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan.
- 4) Kerjasama teknologi pengolahan dan pemasaran sebagai tindak lanjut pengembangan kegiatan teknologi pengolahan yang bekerjasama dengan para akademisi, Dinas KP Provinsi Kabupaten/Kota, pelaku usaha perikanan dan stakeholder lainnya yang berkaitan dengan kegiatan tersebut.

- 5) Melaksanakan sertifikasi produk penggunaan tanda Standar Nasional Indonesia (SNI) dan penyiapan bahan standarisasi teknik pengolahan dan pemasaran hasil perikanan.

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja ini, realisasi anggaran sampai dengan Triwulan III Tahun 2024 sebesar Rp0,00 atau setara dengan 0% dari total pagu sebesar Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah).

### 3.2.2

#### Sasaran Kegiatan 2

#### Terlaksananya Pembinaan Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan Melalui Inkubasi Bisnis dan Pendampingan Teknologi

Indikator kinerja yang ditetapkan untuk mengukur keberhasilan sasaran kegiatan Terlaksananya Pembinaan Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan Melalui Inkubasi Bisnis dan Pendampingan Teknologi terdiri atas 2 (dua) indikator kinerja.

#### **IK 2. Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis (UMKM)**

Fasilitasi inkubasi bisnis pengembangan usaha dilakukan oleh BBP3KP sebagai bentuk pelaksanaan tugas pelayanan pengembangan usaha pengolahan dan pemasaran produk kelautan dan perikanan. Inkubasi Bisnis Inovasi Produk Kelautan dan Perikanan atau yang disingkat Inbis Invapro-KP adalah suatu proses pembinaan, pendampingan, dan pengembangan yang diberikan oleh lembaga inkubator kepada peserta inkubasi (*tenant*). Kegiatan inkubasi bisnis ini didukung oleh Perpres No.27 Tahun 2013 tentang pengembangan inkubator wirausaha, dan Peraturan Direktorat Jenderal PDSPKP No. 26 tahun 2017 tentang Pedoman Teknis Inkubator Bisnis Inovasi Produk Kelautan dan Perikanan (Inbis Invapro-KP).

Pada tahun 2024, BBP3KP menargetkan 55 (lima puluh lima) UMKM pengolah produk pangan dan non pangan serta pemasar hasil perikanan yang mendapat fasilitasi dan pendampingan pengembangan usaha. Target 55 UMKM tersebut terdiri dari 40 (empat puluh) Pengembangan Usaha Produk Kelautan dan Perikanan dalam Inkubasi Bisnis Invapro KP dan 15 (lima belas) Pembinaan dan Fasilitasi Pelaku Usaha di Satuan Kerja BBP3KP. Pelaksanaan kegiatan Inbis Invapro-KP terdiri dari tahapan pra Inkubasi, Inkubasi dan pasca Inkubasi. Pada tahap Inkubasi dilaksanakan pendampingan dan fasilitasi kepada Tenant oleh Tim Inbis Invapro-KP BBP3KP dengan melibatkan tenaga ahli, Dinas Kabupaten/Kota serta penyuluh perikanan. Tahap inkubasi diatas berupa:

- 1) Bimbingan teknis pengembangan usaha
  - a. Workshop pembekalan program Inbis Invapro-KP
  - b. Bimbingan teknis diversifikasi produk
- 2) Pendampingan dan fasilitasi pengembangan usaha
  - a. Pendampingan pengembangan produk
  - b. Pendampingan penerapan jaminan mutu
  - c. Pendampingan manajemen usaha dan keuangan (*action plan, business model canvas*, pembukuan, dan analisa usaha)
  - d. Fasilitasi perizinan berusaha dan sertifikasi (NIB, P-IRT, SKP, HACCP, SNI, MD, Halal)
  - e. Fasilitasi pengembangan desain dan kemasan berupa pembiayaan desain, bahan dan label kemasan produk, dan pencantuman informasi nilai gizi
  - f. Fasilitasi promosi dan pemasaran
- 3) Monitoring dan Evaluasi

Tabel 4. Pencapaian Indikator Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis (UMKM)

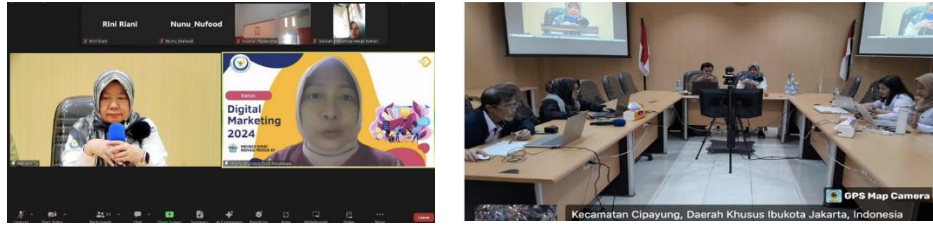
Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III terhadap Target 2024	% Pertumbuhan terhadap Realisasi	
	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	Tahun 2024	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	s.d TW III 2024			TW II 2024	TW III 2023
Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis (UMKM)	-	-	-	55	-	-	-	-	-	-	-	-

Indikator kinerja di atas diukur dengan periode tahunan sehingga capaiannya belum bisa dilihat pada triwulan III serta belum dapat dibandingkan baik dengan capaian triwulan sebelumnya pada tahun berjalan maupun dengan capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya. Realisasi pelaku usaha yang dibina dalam inkubator bisnis pada tahun 2020 sebesar 18 UMKM, tahun 2021 sebesar 20 UMKM, tahun 2022 sebesar 40 UMKM dan tahun 2023 sebesar 50 UMKM.

Kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas berdasarkan rencana aksi yang telah disusun antara lain:

- 1) Pelatihan digital marketing untuk tenant inkubasi bisnis inovasi produk kelautan dan perikanan tanggal 16 Juli 2024 dengan topik optimalisasi *google my business* dan SEO (*search engine optimization*) untuk meningkatkan penjualan.





Gambar 4. Pelatihan digital marketing untuk tenant inkubasi bisnis inovasi produk kelautan dan perikanan bulan Juli

- 2) Monitoring dan evaluasi UMKM Binaan Kota Ambon, UMKM MN Corner tanggal 16 Juli 2024. Satker Ambon berkolaborasi dengan tim pembina mutu Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Maluku. UMKM MN Corner disarankan perlu melakukan beberapa perbaikan dalam penataan alur produksi dan perbaikan pada plafon yang retak serta perlu penambahan kain kasa pada kisi-kisi rumah agar tidak ada serangga yang masuk.



Gambar 5. Monitoring dan evaluasi UMKM Binaan Kota Ambon, UMKM MN Corner

- 3) Pendampingan pengujian produk olahan tenant inkubasi bisnis invapro kelautan dan perikanan UMKM Hanafa Food (Kota Pekanbaru) dan Pati Murni Andani (Kab. Kulonprogo) tanggal 18 Juli 2024.



Gambar 6. Pendampingan pengujian produk olahan tenant inbis invapro KP

- 4) Pembahasan produk terhadap hasil uji organoleptik dan pembinaan performa produk tenant inbis invapro KP binaan satker Ambon tanggal 18 Juli 2024.
- 5) Rapat pembahasan rancangan revisi Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan tentang Petunjuk Teknis Inkubasi Bisnis Inovasi Produk Kelautan dan Perikanan tanggal 10 Juli 2024 di Bogor.
- 6) Monitoring dan evaluasi UMKM Binaan Kota Ambon, UMKM Mie Sehat Cempaka. Penataan ruang produksi sudah sesuai sanitasi dan higienis dibuktikan dengan sertifikat MD yang sudah terbit dari BPOM dan selalu dikontrol oleh BPOM secara rutin.



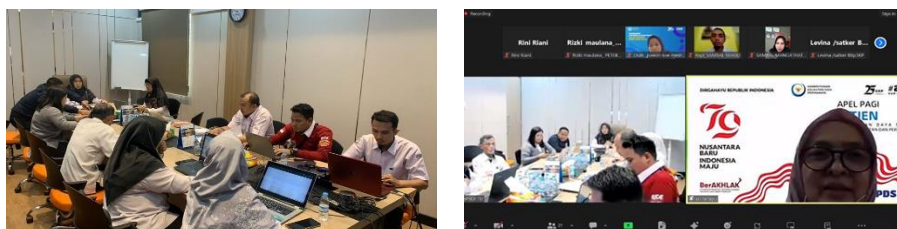
Gambar 7. Monitoring dan evaluasi UMKM Binaan Kota Ambon, UMKM Mie Sehat Cempaka

- 7) Monitoring dan evaluasi UMKM Binaan Kota Ambon, UMKM Tunacha tanggal 30 Juli 2024. Produk dari UMKM ini adalah sambal tuna, abon ikan tuna, dan ikan asap cair. Perizinan yang dimiliki untuk produk sambal ikan dan ikan asap cair yaitu, NIB, PIRT dan Halal, sedangkan Produk abon ikan PIRT dan Halal masih dalam proses.



Gambar 8. Monitoring dan evaluasi UMKM Binaan Kota Ambon, UMKM Tunacha

- 8) Rapat persiapan *bussines matching* tenant inkubasi bisnis inovasi produk kelautan dan perikanan tanggal 8 Agustus 2024 secara daring dan luring. Outcome yang diharapkan pada kegiatan ini adalah terjalin kemitraan antara UMKM dengan distributor, agen, reseller, eksportir untuk perluasan pemasaran produk UMKM Pasca Inkubasi sehingga mampu meningkatkan omzet usaha setiap tenant.



Gambar 9. Rapat persiapan *bussines matching* tenant Inbis Invapro KP

- 9) Monitoring dan evaluasi UMKM Binaan Kota Ambon, UMKM KUB Hurnala tanggal 14 Agustus 2024. Produk dari KUB Hurnala adalah ikan asap dengan volume produksi 900kg/bulan. Satker BBP3KP Ambon telah memfasilitasi penerbitan NIB sedangkan untuk sertifikat GMP, KUB Hurnala sementara dalam pendampingan untuk proses pengajuannya.



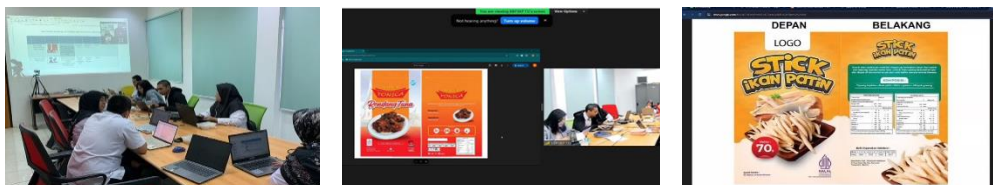
Gambar 10. Monitoring dan evaluasi UMKM Binaan Kota Ambon, UMKM KUB Hurnala

- 10) Pelatihan digital marketing untuk tenant inkubasi bisnis invapro kelautan dan perikanan tanggal 15 Agustus 2024 secara daring dan luring dengan topik Optimasi *Whatsapp Business*, *Google Ads* dan *Instagram Ads* untuk *Scale Up* Produk.



Gambar 11. Pelatihan digital marketing untuk tenant inbis invapro KP

- 11) Finalisasi desain kemasan produk unggulan tenant di RR. Nori BBP3KP tanggal 19 Agustus 2024 secara hybrid yang dihadiri oleh 20 tenant Inbis Invapro KP 2024, pendamping dari dinas terkait dan tim Inbis Invapro KP BBP3KP serta Satker lingkup BBP3KP.



Gambar 12. Finalisasi desain kemasan produk unggulan tenant Inbis Invapro KP

- 12) Kurasi pemeringkatan lembaga Inkubator 2024 oleh Kementerian Koperasi dan UKM tanggal 29 - 31 Agustus 2024 di Provinsi Bali. Kegiatan yang dilaksanakan (a) pemaparan oleh Tim Inbis Invapro KP, (b) Verifikasi kelengkapan dokumen pendukung yang telah disampaikan melalui aplikasi SIPENSI KemenkopUKM dan (c) Penilaian atas hasil pemaparan dan verifikasi dokumen dilakukan oleh tim asesor.



Gambar 13. Kurasi pemeringkatan lembaga Inkubator 2024



- 13) Kegiatan *bussines matching* tenant inkubasi bisnis inovasi produk kelautan dan perikanan tanggal 3 September 2024 secara hybrid. Tujuan kegiatan ini menjalin kemitraan UMKM tenant pasca inbis dengan mitra pemasaran. Calon mitra yang hadir secara offline diantaranya dari Alfamart, Sayur Box, Asosiasi Perusahaan Jasa Boga Indonesia (APJI), Efishery, Minaqu, Komunitas UMKM GoExport, 1Ekspert, Kop Ulam Mart, PP2KP, Kop Mina Sari Jaya, Kop Mutu Utama, pedagang retailer Deni dan hadir secara luring yaitu Devi Teras.



Gambar 14. *Bussines matching* tenant inbis invapro KP

- 14) Pelatihan digital marketing untuk tenant inkubasi bisnis invapro kelautan dan perikanan yang dilaksanakan tanggal 27 September 2024. Materi yang diampaikan berupa evaluasi program tranning dan inkubasi digital marketing, serta mengulas kembali materi yang sudah di sampaikan seperti pengenalan digital marketing, tranning *smartphone* foto dan videografi, optimasi *whatsapp business* dan *linktree*, optimasi sosial media instagram dan tiktok, desain promosi produk menggunakan aplikasi canva, strategi optimalisasi untuk meningkatkan penjualan di marketplace, dan strategi meningkatkan penjualan berbasis *reseller* dan *affiliate*.



Gambar 15. Evaluasi program tranning dan inkubasi digital marketing kepada tenant Inbis Invapro KP

- 15) Pendampingan dan fasilitasi pengembangan usaha tenant Inbis Invapro-KP di Poklahsar Raosna Kabupaten Karawang tanggal 28 Agustus 2024. Poklahsar Raosna memiliki produk yang diunggulkan yaitu Bandeng Presto dalam kaleng. Kendala yang dihadapi yaitu perizinan Merk Dagang belum lulus karena terkendala dengan layout dapur yang belum memenuhi standar kelulusan Merk Dagang dan kurangnya penguasaan dalam *digital marketing*.



Gambar 16. Pendampingan dan fasilitasi pengembangan usaha tenant Inbis Invapro-KP Poklahsar Raosna

- 16) Monitoring dan evaluasi terkait penerapan *Good Manufacturing (GMP)* dan *Sanitation Standar Operating Procedure (SSOP)* kepada UMKM Papalele dan UMKM Nacha tanggal 17 September 2024. Kendala yang di hadapi oleh UMKM Nacha yaitu proses penerbitan PIRT yang baru.



Gambar 17. Monitoring dan evaluasi terkait penerapan GMP dan SSOP kepada UMKM Papalele dan UMKM Nacha

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja ini, realisasi anggaran sampai dengan triwulan III tahun 2024 sebesar Rp1.170.874.000,00 atau setara dengan 46,78% dari total pagu sebesar Rp2.502.942.000,00 (dua miliar lima ratus dua juta sembilan ratus empat puluh dua ribu rupiah).

### **IK 3. Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan Perikanan (UMKM)**

Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan melakukan kegiatan fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan kepada Pelaku Usaha bidang kelautan dan perikanan dalam mendorong nilai tambah produk kelautan dan perikanan sehingga meningkatkan kesejahteraan Pelaku Usaha dan masyarakat. Ruang lingkup pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada koperasi dan pelaku usaha mikro kecil difokuskan pada isu strategis dan program Kementerian Kelautan dan Perikanan.

Pelaku usaha mikro kecil dan koperasi yang mendapatkan pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran antara lain dilakukan melalui (a) perbaikan dalam proses produksi, (b) perbaikan mutu produk, (c) diversifikasi produk bernilai tambah, (d) pengadopsian teknologi, (e) uji penerimaan dan perluasan pasar, dan (f) uji preferensi konsumen. Indikator keberhasilan fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan

pemasaran meliputi (a) terpenuhinya perbaikan dalam proses produksi, (b) meningkatnya pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha, (c) terpenuhinya mutu produk sesuai persyaratan, dan (d) meningkatnya keberterimaan pasar.

Kegiatan fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran dilaksanakan melalui tahapan berikut:

- a. Persiapan pelaksanaan kegiatan
  - Pembentukan tim pelaksana kegiatan
  - Pengumpulan data dan informasi
- b. Penentuan teknik pengolahan dan pemasaran
  - Identifikasi dan penyusunan daftar usulan
  - Penentuan teknik pengolahan dan pemasaran
- c. Penetapan pelaku usaha
  - Penyusunan daftar pelaku usaha bidang kelautan dan perikanan
  - Penentuan terhadap calon pelaku usaha bidang kelautan dan perikanan sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan
  - Penetapan pelaku usaha bidang kelautan dan perikanan
- d. Penetapan jenis fasilitasi pendampingan
- e. Pelaksanaan pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran
- f. Monitoring pendampingan, evaluasi pendampingan dan pelaporan

Tabel 5. Pencapaian indikator pelaku usaha yang difasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan perikanan

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III terhadap Target 2024	% Pertumbuhan terhadap Realisasi	
	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	Tahun 2024	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	s.d TW III 2024			TW II 2024	TW III 2023
Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan Perikanan (UMKM)	35	20	-	45	45	20	-	45	128,57	100	125	-

Pada triwulan III tahun 2024, capaian indikator kinerja pelaku usaha yang difasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan perikanan adalah 45 UMKM. Capaian ini setara dengan 128,57% terhadap target triwulan III tahun 2024 dan target tahun 2024. Jika dibandingkan dengan capaian pada triwulan

sebelumnya yaitu 20 UMKM maka capaian ini mengalami peningkatan sebesar 125%. Capaian ini tidak dapat dibandingkan dengan periode yang sama pada tahun sebelumnya karena IKK bersifat tahunan pada tahun 2023.

Jumlah UMKM penerap pengembangan PPNT (Produk Perikanan Bernilai Tambah) yang telah menerima transfer teknologi dan pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hingga bulan September 2024 (Triwulan III) berjumlah 45 UMKM, yang berasal dari 9 provinsi dan 19 kabupaten/kota, yaitu: Kabupaten Bireun (Aceh); Kota Bogor, Kabupaten Bogor, Kota Depok, Kota Bekasi, Kabupaten Sukabumi (Jawa Barat); Kota Tangerang Selatan, Kabupaten Pandeglang (Banten); Kabupaten Pekalongan, Rembang, Magelang (Jawa Tengah); Kabupaten Malang, Tuban, Pacitan, Banyuwangi (Jawa Timur); Kota Banjarmasin (Kalimantan Selatan); Kabupaten Gowa (Sulawesi Selatan); Kabupaten Lombok Timur (Nusa Tenggara Barat); Kabupaten Manggarai Barat (Nusa Tenggara Timur). Rincian capaian Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan Perikanan sebanyak 45 UMKM dapat dilihat pada Lampiran 4.

Fasilitasi pendampingan yang telah dilaksanakan kepada 45 UMKM PPNT tersebut antara lain transfer teknologi dan pendampingan dalam rangka pengembangan produk UMKM yang meliputi: (1) Sosialisasi/workshop penerapan teknik pengolahan dan pemasaran dalam rangka pengembangan produk kelautan dan perikanan; (2) Bimbingan penerapan pengembangan produk kelautan dan perikanan bernilai tambah; (3) Pengujian mutu produk; dan (4) Uji penerimaan pasar/ preferensi konsumen.

Kegiatan transfer teknologi dilaksanakan secara bertahap, dari bulan Juni hingga Agustus 2024. Pelaksanaan transfer teknologi pada bulan Juni sejumlah 25 UMKM, bulan Juli 12 UMKM, dan bulan Agustus 8 UMKM. UMKM yang mendapatkan transfer teknologi untuk optimasi produk berjumlah 7 UMKM, sedangkan transfer teknologi untuk diversifikasi produk bernilai tambah berjumlah 38 UMKM.

Pada triwulan III, kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas berdasarkan rencana aksi yang telah disusun terbagi menjadi dua kegiatan yaitu (1) Fasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan dan Perikanan, (2) Kerjasama Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan dan Perikanan yang dapat dijabarkan sebagai berikut:

- 1) Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan kepada CV. Anugrah Putri/ Nindy dan CV. Uget Corp/ Ikan Giling di Kota Bekasi tanggal 10-11 Juli 202. Pendampingan yang dilakukan kepada CV. Anugrah

Putri meliputi penilaian mutu bahan baku cumi untuk produk sambal cumi dan transfer teknologi sempol dan naget ikan. Pendampingan yang dilakukan kepada CV. Uget Corp meliputi penilaian mutu terhadap produk mpek-mpek dan tekwan.



Gambar 18. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada CV. Anugrah Putri dan CV. Uget Corp

- 2) Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan kepada UMKM Maju Jaya dan UMKM Sumber Rejeki di Kabupaten Pacitan tanggal 10-12 Juli 2024. Pendampingan yang dilakukan kepada UMKM Maju Jaya meliputi pendampingan mutu produk abon tuna dan abon lele dan transfer teknologi gohyong ikan dengan bahan baku ikan tuna. Pendampingan yang dilakukan kepada UMKM Sumber Rejeki meliputi pengolahan nori rumput laut dengan menggunakan bahan baku *Ulva* sp. dan pengenalan tentang abon lembaran.



Gambar 19. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UMKM Maju Jaya dan UMKM Sumber Rejeki

- 3) Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan kepada UKM Chelsea di Kota Banjarmasin tanggal 10-12 Juli 2024. Fasilitasi pendampingan yang dilakukan antara lain perbaikan produk teknik pengolahan amplang ikan haruan, penilaian sensori terhadap produk amplang ikan haruan dan penilaian uji kompetensi tenaga kerja.



Gambar 20. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UKM Chelsea



- 4) Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan kepada UMKM D99 Permata Mandiri di Kabupaten Rembang tanggal 15-17 Juli 2024. Pendampingan yang dilakukan meliputi teknik sterilisasi menggunakan plastik retort untuk kemasan bandeng duri lunak.



Gambar 21. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UMKM D99 Permata Mandiri

- 5) Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan kepada UMKM Putra Jaya dan UMKM Yunie 77 di Kabupaten Pekalongan tanggal 16-18 Juli 2024. Pendampingan yang dilakukan kepada UMKM Putra Jaya yaitu pengolahan produk basreng ikan. Pendampingan yang dilakukan kepada UMKM Yunie 77 yaitu teknik pengolahan tepung tulang ikan dan stik tulang ikan.



Gambar 22. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UMKM Putra Jaya dan UMKM Yunie 77

- 6) Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan kepada UMKM Nila Madang 3 dan UMKM At Thohariyyah Kabupaten Pandeglang tanggal 24-26 Juli 2024. Pendampingan yang dilakukan kepada UMKM Nila Madang 3 yaitu pengolahan kaki naga dan naget ikan dengan bahan baku ikan nila. Pendampingan yang dilakukan kepada UMKM At Thohariyyah yaitu pengolahan dimsum ikan dan bakso ikan dengan bahan baku ikan lele.



Gambar 23. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UMKM Nila Madang 3 dan UMKM At Thohariyyah

- 7) Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan kepada UMKM Sekar Blambangan dan UMKM Dua Bintang Kabupaten Banyuwangi tanggal 31 Juli – 2 Agustus 2024. Pendampingan yang dilakukan kepada UMKM Sekar Blambangan yaitu praktek pengolahan produk abon lembaran menggunakan bahan baku abon tuna serta naget ikan dengan bahan baku ikan tuna. Pendampingan yang dilakukan kepada UMKM Dua Bintang yaitu praktek *leaching* dan pengolahan produk bakso ikan menggunakan bahan baku ikan Ayam – ayam (Pogot).



Gambar 24. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UMKM Sekar Blambangan dan UMKM Dua Bintang

- 8) Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan kepada UMKM Mandiri dan UMKM Putri Selatan Kabupaten Lombok Timur tanggal 14 – 16 Agustus 2024. Pendampingan yang dilakukan kepada UMKM Mandiri yaitu pengolahan stik ikan dengan menggunakan bahan baku ikan kurisi. Pendampingan yang dilakukan kepada UMKM Putri Selatan yaitu pengolahan produk brownis kering dengan penambahan bubur rumput laut.



Gambar 25. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UMKM Mandiri dan UMKM Putri Selatan

- 9) Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan kepada UMKM Mayang Nira dan UMKM Kurnia Kabupaten Lombok Timur tanggal 14 – 15 Agustus 2024. Pendampingan yang dilakukan kepada UMKM Mayang Nira yaitu pengolahan Nuget Ikan dan Bakso ikan dengan menggunakan bahan baku ikan Marlin. Pendampingan yang dilakukan kepada UMKM Kurnia yaitu pengolahan bakso ikan menggunakan formula dari BBP3KP.



Gambar 26. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UMKM Mayang Nira dan UMKM Kurnia

- 10) Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan kepada UMKM Naisha dan UMKM Chusnul Kabupaten Tuban tanggal 21-23 Agustus 2024. Pendampingan yang dilakukan kepada UMKM Naisha yaitu pengolahan pempek dan otak-otak ikan dengan bahan baku yang digunakan adalah ikan tenggiri. Pendampingan yang dilakukan kepada UMKM Chusnul yaitu pengolahan berbasis *fish jelly product* (pempek, siomay, naget dan otak – otak ikan).



Gambar 27. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UMKM Naisha dan UMKM Chusnul

- 11) Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan kepada UMKM Dapur Dite dan Poklahsar Indo Latifa Kabupaten Manggarai Barat tanggal 19-21 Agustus 2024. Pendampingan yang dilakukan kepada UMKM Dapur Dite dan Poklahsar Indo Latifa yaitu teknik pengolahan stik ikan dan pilus ikan.



Gambar 28. Fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada UMKM Dapur Dite dan Poklahsar Indo Latifa

- 12) Bimbingan teknis pengolahan bernilai tambah bagi pelaku usaha perikanan skala mikro dan kecil dengan penyelenggara Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Kalimantan Timur tanggal 21 Agustus 2024. Pelatihan olahan yang diberikan antara lain teknologi pengolahan Gohyong Ikan Tuna, dan Teknologi Pengolahan Kue Churos.





Gambar 29. Bimbingan teknis bernilai tambah bagi pelaku usaha perikanan skala mikro dan kecil dengan penyelenggara Dinas Kelautan dan Perikanan Propinsi Kalimantan Timur

- 13) Pengujian laboratorium produk UMKM Naisha (Tuban), Glant Tech dan Umma Kitchen (Depok) untuk menentukan nilai informasi nilai gizinya.
- 14) Rekapitulasi dan analisis data hasil pengujian laboratorium produk UMKM guna menentukan nilai informasi gizi dan mutu produk yang dihasilkan UMKM.
- 15) Melakukan penilaian UMKM guna menentukan UMKM terpilih yang akan mendapatkan fasilitasi kemasan dan uji penerimaan pasar.
- 16) Bimbingan teknis pelatihan diversifikasi hasil olahan perikanan (pembuatan kaki naga dan keong mas berbahan baku ikan) yang diselenggarakan oleh Dinas Perikanan Kabupaten Bekasi tanggal 23 September 2024 bertempat di Posyandu Jatibaru 08 Perum Graha Bakti Kodam Jaya, Kecamatan Cikarang Timur Kabupaten Bekasi.



Gambar 30. Bimbingan teknis pelatihan diversifikasi hasil olahan perikanan yang diselenggarakan Dinas Perikanan Kabupaten Bekasi

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja ini, realisasi anggaran sampai dengan triwulan III tahun 2024 sebesar Rp764.211.000,00 atau setara dengan 43,67% dari total pagu sebesar Rp1.750.000.000,00 (satu miliar tujuh ratus lima puluh juta rupiah).

### 3.2.3

#### Sasaran Kegiatan 3

#### Terselenggaranya Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan

Indikator kinerja yang ditetapkan untuk mengukur keberhasilan sasaran kegiatan Terselenggaranya Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan terdiri atas 1 (satu) indikator kinerja.

#### **IK 4. Orang yang Menerima Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan**

Kegiatan Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan ditujukan sebagai sarana untuk menyebarluaskan informasi hasil uji terap berupa ragam produk/alat/mesin/desain layout maupun pengujian dan sertifikasi produk kepada masyarakat. Tahapan pelaksanaan kegiatan tersebut meliputi penyusunan media informasi sebagai bahan/peraga dan penyebaran informasi hasil uji terap dan pengujian hasil perikanan.

Penyusunan media informasi merupakan kegiatan pembuatan dan pencetakan media informasi. Bahan penyusunan media informasi tersebut merupakan hasil-hasil inovasi/perekayasa alat dan mesin, pengujian dan sertifikasi produk. Tujuan pembuatan media informasi adalah sebagai salah satu sarana untuk menyebarluaskan hasil inovasi/perekayasa alat dan mesin, pengujian dan sertifikasi produk yang telah dilakukan oleh BBP3KP kepada masyarakat luas khususnya para pelaku usaha perikanan dengan harapan dapat diketahui, diadopsi dan diterapkan.

Penyebarluasan informasi hasil uji terap dan pengujian hasil perikanan terdiri dari kegiatan pameran, bazar, bimbingan teknis, webinar, demonstrasi teknologi pengolahan produk kelautan dan perikanan, merupakan upaya untuk memperkenalkan atau mempromosikan hasil-hasil inovasi/perekayasa dan pengujian yang telah dilakukan oleh BBP3KP kepada masyarakat luas. Demonstrasi produk kelautan dan perikanan merupakan kegiatan yang dilakukan secara langsung/praktek tentang tata cara pembuatan produk hasil perikanan, yang dipandu oleh instruktur atau narasumber yang kompeten di bidangnya melalui kegiatan pameran, bazar, bimbingan teknis, webinar dengan target peserta/pengunjung. Peserta/pengunjung penerima informasi pada kegiatan penyebaran informasi hasil uji terap dan pengujian hasil perikanan yang mengisi kuesioner IKM merupakan parameter pengukuran yang memenuhi keberhasilan pada indikator kinerja diatas.

Tabel 6. Pencapaian indikator orang yang menerima diseminasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan (Orang)

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III terhadap Target 2024	% Pertumbuhan terhadap Realisasi	
	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	Tahun 2024	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	s.d TW III 2024			TW II 2024	TW III 2023
Orang yang Menerima Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan (Orang)	750	450	750	1000	810	570	929	810	108	81	42,11	-13

Pada triwulan III tahun 2024, capaian orang yang menerima diseminasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan adalah sebanyak 810 orang. Capaian ini setara dengan 108% terhadap target triwulan III tahun 2024 yakni 750 orang. Jika dibandingkan dengan target tahun 2024 yaitu 1.000 orang, maka capaian triwulan III tahun 2024 telah mencapai 81%. Jika dibandingkan dengan capaian pada triwulan sebelumnya yaitu 570 orang maka capaian ini mengalami peningkatan sebesar 42,11%, namun menurun 13% dibandingkan dengan capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya yaitu 929 orang.

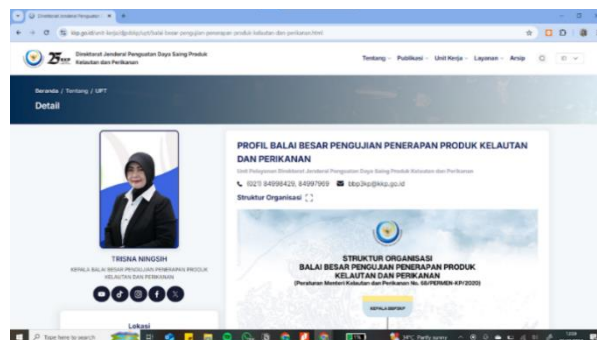
Perolehan capaian indikator kinerja ini yakni 810 orang didukung oleh terlaksananya 19 (sembilan belas) event yang terlaksana di Jakarta, Cibubur, Cibinong, Tulungagung, Depok, Cirebon, Surabaya dan Semarang. Dari 810 orang, 230 (dua ratus tiga puluh) orang atau setara 28,40% berjenis kelamin laki-laki dan 580 (lima ratus delapan puluh) atau 71,60% berjenis kelamin perempuan. Adapun 19 (sembilan belas) event yang telah dilaksanakan dalam mendukung pencapaian indikator kinerja yaitu (1) Bazar Produk Perikanan dan Kuliner di Jakarta, (2) Bimbingan teknis pengolahan ikan bandeng di workshop BBP3KP, (3) Hari Gizi Nasional (HGN) di Jakarta, (4) Bazar Produk dan Kuliner KKP di Jakarta, (5) Edukasi dan literasi sektor kelautan dan perikanan di Taman Baca Kampung Buku Cibubur Jakarta Timur, (6) Goldfish Carnival di Raiser Ikan Hias Cibinong, (7) Bazar Produk dan Kuliner KKP di Jakarta, (8) Bazar Produk Perikanan Spesial Ramadhan di Jakarta, (9) Kegiatan PUG Bersama GISLI di Tulungagung, (10) BBP3KP Expo di Jakarta, (11) Demo Pengolahan Ikan pada Tridharma Perguruan Tinggi USNI di Depok, (12) Sosialisasi Pentingnya Protein Ikan di Cirebon, (13) Camping Pramuka SMAI Al Azhar 19 di Jakarta, (14) Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) SMA Trisoko di Jakarta, (15) *Indonesia Tuna Investment*

and Business Forum di Surabaya, (16) Hari Keluarga Nasional di Semarang, (17) Sosialisasi Protein Ikan untuk Generasi Emas dan Kesehatan Reproduksi Anak dan Remaja di Jakarta, (18) Kampanye Protein Ikan untuk Generasi Emas di Cirebon dan (19) Pelatihan Diversifikasi Hasil Olahan Perikanan di Kota Depok. Rincian capaian orang yang menerima diseminasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan sebanyak 810 orang dapat dilihat pada Lampiran 5.

Pada triwulan III, kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas berdasarkan rencana aksi yang telah disusun terbagi menjadi dua kegiatan yaitu (1) penyusunan media informasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan, dan (2) penyebaran informasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan.

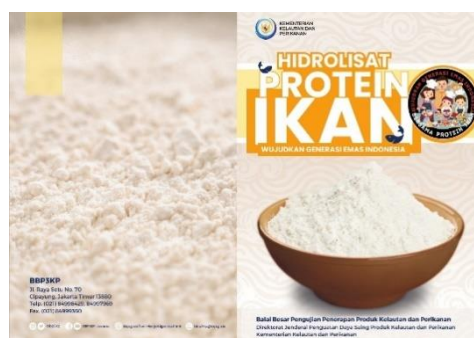
Kegiatan (1) penyusunan media informasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan diantaranya:

- 1) Pengelolaan media sosial berupa penyusunan konten media sosial selama periode Juli 2024 tercatat sebanyak 44 (empat puluh empat) konten yang terdiri dari 23 (dua puluh tiga) yang disusun secara mandiri serta 21 (dua puluh satu) konten kolaborasi dan *repost*. Selama periode Agustus 2024 tercatat sebanyak 46 (empat puluh enam) konten yang terdiri dari 26 (dua puluh tiga) yang disusun secara mandiri serta 20 (dua puluh) konten kolaborasi dan *repost*. Selama periode September 2024 tercatat sebanyak 37 (tiga puluh tujuh) konten terdiri dari 21 (dua puluh satu) yang disusun secara mandiri serta 16 (enam belas) konten kolaborasi dan *repost*.
- 2) Penyusunan konten website Ditjen PDSPKP dalam rangka monitoring evaluasi keterbukaan informasi publik pada September 2024 terkait Profil BBP3KP meliputi 1). Struktur Organisasi; 2) Visi Misi; 3) Profil Kepala BBP3KP; dan 4) Lokasi.



Gambar 31. Penyusunan konten website Ditjen PDSPKP

- 3) Penyusunan media informasi berupa desain banner pada bulan Juli sebanyak 5 (lima) judul yaitu 1) Menyeleksi dan menangani bahan baku sesuai standar kesegaran ikan berdasarkan prinsip Good Handling Practices (GHP); 2) Menerapkan sistem jaminan mutu dan keamanan pangan berdasarkan konsepsi Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP); 3) Mengemas dan menyimpan produk perikanan sesuai dengan spesifik produk; 4) Inbis Invapro KP; dan 5). Layanan Sertifikasi Produk. BBP3KP juga menyusun desain infografis untuk nilai gizi ikan nila dan udang; booklet Hidrolisat Protein Ikan (HPI); dan video profil tenant Inbis Invapro KP. Pada bulan September 2024, BBP3KP telah menyusun media informasi berupa booklet berjudul “Hidrolisat Protein Ikan Wujudkan Generasi Emas Indonesia”;



Gambar 32. Penyusunan media informasi booklet Hidrolisat Protein Ikan

- 4) Koordinasi ke PT. Oriyane Laras Rasa Bandung dilaksanakan tanggal 16 Juli 2024 dalam rangka penyusunan media informasi yakni persiapan demo masak produk berfortifikasi HPI untuk kegiatan Indo Fisheries Expo 2024 di Jakarta Convention Center (JCC), Jakarta. PT Oriyane merupakan produsen kue dan roti dengan fortifikasi HPI. Pada kegiatan tersebut dilakukan transfer teknologi untuk membuat bomboloni, roti tawar gandum, bolu kukus, soes, dan sandwich tuna.



Gambar 33. Demo masak produk berfortifikasi HPI pada kegiatan Indo Fisheries Expo 2024

- 5) Peliputan dalam rangka penyusunan media informasi di tenant Inbis Invapro KP 2023 yaitu UKM Azzakhra Kabupaten Maros dan Diva Bandeng Presto, Kabupaten Pangkep, Provinsi Sulawesi Selatan pada tanggal 19 - 21 Agustus 2024.





Gambar 34. Penyusunan media informasi di tenant Inbis Invapro KP 2023 UKM Azzakhra dan Diva Bandeng Presto

Kegiatan (2) penyebarluasan informasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan diantaranya:

- 6) Penyebarluasan Informasi pada Bazar Produk Perikanan KKP di Jakarta tanggal 5 Juli 2024 di Area Parkir Gedung Mina Bahari III, Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.



Gambar 35. Penyebarluasan Informasi pada Bazar produk perikanan KKP bulan Juli

- 7) Pameran *seafood* skala Internasional yaitu *Indo Fisheries 2024 Expo & Forum* dilaksanakan tanggal 17-19 Juli 2024 di di *Jakarta Convention Center (JCC)* Jakarta.



Gambar 36. Penyebarluasan informasi melalui kegiatan Indo Fisheries 2024 Expo

- 8) Penyebarluasan Informasi melalui sosialisasi Protein Ikan untuk Generasi Emas dan Kesehatan Reproduksi Anak dan Remaja dilaksanakan kerjasama antara KKP, BKKBN, dan Indopos pada 26 Juli 2024 di Area Parkir Gedung Mina Bahari III KKP, Jakarta.



Gambar 37. Penyebarluasan informasi melalui sosialisasi Protein Ikan untuk Generasi Emas dan Kesehatan Reproduksi Anak

- 9) Penyebarluasan informasi pada Festival Pangan Nusantara 2024 dalam rangka peringatan HUT Badan Pangan Nasional (Bapanas) di Gelora Bung Karno (GBK) Jakarta pada tanggal 28 Juli 2024.



Gambar 38. Penyebarluasan informasi pada kegiatan Festival Pangan Nusantara 2024

- 10) Penyebarluasan informasi pada Kampanye Protein Ikan untuk Generasi Emas pada tanggal 11 Agustus 2024 di Keraton Kasepuhan Cirebon, Jawa Barat.



Gambar 39. Penyebarluasan Informasi melalui Bazar Produk Perikanan KKP bulan Juni, Jakarta

- 11) Persiapan Penyebarluasan Informasi pada Kampanye Protein Ikan untuk Generasi Emas yang akan dilaksanakan tanggal 5 Oktober 2024 di Sasono Inggil Alun-alun Selatan Karaton Ngayogyakarta Hadiningrat, DI Yogyakarta.



Gambar 40. Penyebarluasan Informasi pada Camping Pramuka SMA Al Azhar 19 Jakarta

- 12) Penyebarluasan informasi melalui pelatihan diversifikasi hasil olahan perikanan pada tanggal 9, 12, 17 dan 26 September 2024 di Kota Depok.



Gambar 41. Penyebarluasan informasi melalui pelatihan diversifikasi hasil olahan perikanan di Depok

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja ini, realisasi anggaran sampai dengan triwulan III tahun 2024 sebesar Rp530.250.703,00 atau setara dengan 76,07% dari total pagu sebesar Rp697.030.000,00 (enam ratus sembilan puluh tujuh juta tiga puluh ribu rupiah).

### 3.2.4

#### Sasaran Kegiatan 4

#### Terlaksananya Standardisasi Produk Melalui Penyusunan Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia serta Sertifikasi dan Pengujian Produk Kelautan dan Perikanan

Indikator kinerja yang ditetapkan untuk mengukur keberhasilan sasaran kegiatan Terlaksananya Standardisasi Produk Melalui Penyusunan Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia serta Sertifikasi dan Pengujian Produk Kelautan dan Perikanan terdiri atas 2 (dua) indikator kinerja.

#### **IK 5. Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan (Produk)**

Standar minimal mutu dan keamanan bahan pangan selalu berkembang mengikuti tuntutan konsumen. Perkembangan tersebut berkaitan erat dengan masalah gizi, manfaat bahan pangan, dan keamanan pangan bagi kesehatan manusia. Bahan pangan dengan kandungan nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan manusia dan memenuhi standar keamanan lebih diminati oleh konsumen. Keamanan pangan sangat tergantung pada pelaku industri dalam mengolah bahan pangan serta peran (kebijakan) pemerintah yang dapat memberi jaminan keamanan pada produk pangan. Salah satu peran pemerintah yang dapat memberi jaminan keamanan produk pangan adalah dengan standardisasi.

Standar Nasional Indonesia dirumuskan oleh Komite Teknis. Komite Teknis melaksanakan kaji ulang minimal 1 kali dalam lima tahun setelah SNI ditetapkan untuk menjaga kesesuaian SNI terhadap kebutuhan pasar dan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, dalam rangka memelihara dan menilai kelayakan dan kekinian SNI. Hasil kaji ulang dapat ditindaklanjuti dengan menerbitkan amandemen, revisi, abolisi atau tetap tanpa perubahan terhadap SNI.

BBP3KP sebagai Unit Pelaksana Teknis Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan bertugas melakukan penyiapan bahan

Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI). Bahan RSNI produk kelautan dan perikanan yang disiapkan adalah jumlah bahan RSNI produk pangan dan metode uji produk kelautan dan perikanan yang siap dibahas pada rapat teknis dengan Komite Teknis di Ditjen PDSPKP (Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan dan Komite Teknis 65-08 Produk Perikanan Non Pangan).

Berdasarkan Rapat Program Nasional Perumusan Standar yang dilakukan oleh Ditjen PDSPKP dan Komite Teknis, BBP3KP ditetapkan untuk melakukan penyusunan 5 (lima) bahan RSNI antara lain (1) Revisi SNI 7760:2013 Ikan Renyah; (2) Revisi SNI 8272:2016 Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska; (3) Revisi SNI 4106:2016 Bandeng Duri Lunak; dan (4) Revisi SNI 8375:2017 Bandeng Isi dan (5) SNI baru cara uji kimia: penentuan kadar timah (Sn) pada produk perikanan dengan Hydride Generator-Spektroskopi Serapan Atom (HG-AAS). BBP3KP juga kolaborasi revisi SNI 2372.8:2019 cara uji fisik: penentuan berat bersih dan bobot tuntas produk perikanan sterilisasi komersil.

Tabel 7. Pencapaian indikator jumlah bahan rancangan standar nasional indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III terhadap Target 2024	% Pertumbuhan terhadap Realisasi	
	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	Tahun 2024	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	s.d TW III 2024			TW II 2024	TW III 2023
Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan (Produk)	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-

Jumlah bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) hasil kelautan dan perikanan yang disediakan ditargetkan sebesar 100. Indikator kinerja di atas diukur dengan periode tahunan sehingga capaiannya belum bisa dilihat pada triwulan III serta belum dapat dibandingkan baik dengan capaian triwulan sebelumnya pada tahun berjalan maupun dengan capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.



Pada triwulan III, kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan berdasarkan rencana aksi yaitu dilaksanakannya kegiatan penyiapan bahan RSNI, seperti:

- 1) Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI Kerupuk Ikan, Udang dan Molusca di PT. Golden Snack Mas Sejahtera dan PT Cassana Naturindo Semarang selaku produsen kerupuk udang pada tanggal 10-12 Juli 2024.



Gambar 42. Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI Kerupuk Ikan, Udang dan Molusca di PT. Golden Snack Mas Sejahtera dan PT Cassana Naturindo

- 2) Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI Bandeng Duri Lunak di Cindy Group Bogor pada tanggal 11 Juli 2024.



Gambar 43. Identifikasi dan pengumpulan data untuk penyusunan bahan RSNI Bandeng Duri Lunak di Cindy Group

- 3) Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI Metode Uji Kimia Penentuan Kadar Timah (Sn) pada Produk Perikanan secara Spektroskopi Serapan Atom - Generator Hidrida (HG-AAS) pada tanggal 11 - 13 Juli 2024 di UPTD. Pengujian Mutu dan Pengembangan Produk Kelautan dan Perikanan (PMP2KP) Banyuwangi, Jawa Timur;



Gambar 44. Identifikasi dan pengumpulan data untuk penyusunan bahan RSNI Metode Uji Kimia Penentuan Kadar Timah

- 4) Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI Bandeng Isi di UKM Hj. Laila, UKM Bogarasa Utama dan Poklahsar D'Krobayakan.



Gambar 45. Identifikasi dan pengumpulan data untuk penyusunan bahan RSNI UKM Hj. Laila, UKM Bogarasa Utama dan Poklahsar D'Krobayakan

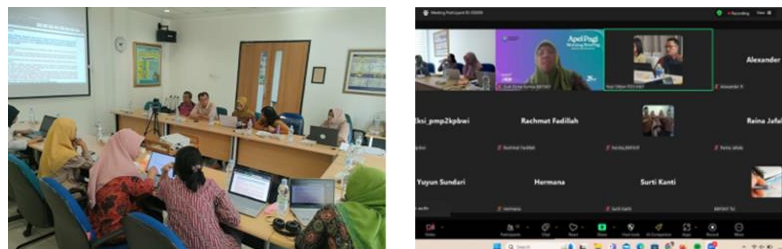
- 5) Kegiatan rapat pembahasan tindak lanjut hasil rapat teknis RSNI2 produk kelautan perikanan tanggal 3 Juli 2024 di ruang Rapat Laboratorium BBP3KP. Konseptor BBP3KP dan Perwakilan direktorat pengolahan dan bina mutu selaku sekretariat komite teknis 65-05 menyampaikan informasi terkait hal-hal yang perlu ditindaklanjuti oleh tim konseptor BBP3KP. Hal-hal yang perlu ditindaklanjuti berkaitan dengan teknisnya antara lain:

- Ikan renyah : perlu data terkait cara penggorengan apakah ada cara lain secara komersial selain penggorengan dengan minyak, ukuran terbesar produk yang ada di pasaran serta bentuk produk sebagai pembeda dengan SNI keripik ikan
- Bandeng duri lunak: penamaan produk dalam Bahasa Inggris, suhu pemasakan yang menjamin spora bakteri tidak dapat tumbuh, standar mutu produk yang ada di produsen terutama terkait syarat mutu mikrobiologi ALT, score sheet penilaian sensori
- Bandeng isi : perbedaan antara sate bandeng dan otak-otak bandeng, pengambilan sampel untuk pengujian terkait bagian yang dapat dimakan, penghapusan syarat mutu kadar abu, penyesuaian diagram alur proses, dan lampiran informatif produk.
- Kerupuk ikan, moluska dan krustasea : syarat mutu kerupuk antara ikan dan moluska/krustasea dijadikan satu, syarat mutu cemaran mikroba untuk produk, kandungan protein kerupuk yang bisa jadi tinggi karena penambahan telur.
- Metode uji berat bersih dan bobot tuntas : penggunaan beragam media, penggunaan saringan berlapis dengan penambahan keterangan alasan pengecualian, perlu adanya persentase penerimaan misal maks 5%.
- Metode uji Sn : perlu penyesuaian kalimat sehingga tidak ada salah tafsir, perlu uji banding dengan peralatan uji yang sejenis atau setara.



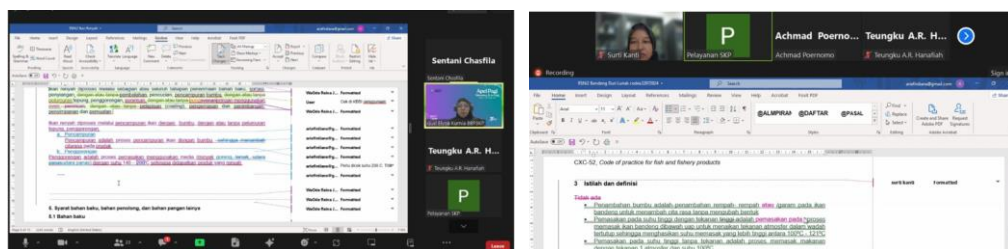
Gambar 46. Rapat pembahasan tindak lanjut hasil rapat teknis RSNi2 produk KP

- 6) Rapat tim penyiapan bahan RSNi produk kelautan dan perikanan 2024 tanggal 19 Juli 2024 di ruang Rapat Laboratorium BBP3KP. Rapat tim bahan RSNi kali ini bertujuan membahas definisi proses utama yang dengan mengadopsi definisi proses yang ada pada CODEX dan disesuaikan dengan masing – masing judul RSNi Produk Perikanan. Hasil rapat ini sebagai persiapan pembahasan selanjutnya dengan komite teknis 65-05 Produk Perikanan. Adapun definisi proses yang dibahas pada rapat adalah untuk bahan RSNi Revisi SNI 7760:2013 Ikan Renyah; Revisi SNI 8272:2016 Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska; Revisi SNI 4106:2016 Bandeng Duri Lunak.



Gambar 47. Rapat tim penyiapan bahan RSNi

- 7) Rapat Teknis RSNi 2 Produk Perikanan yang diadakan oleh Direktorat Pengolahan dan Bina Mutu selaku sekretariat Komtek 65-05 Produk Perikanan pada tanggal 22 – 23 Juli 2024 secara daring dan membahas tentang definisi proses dalam substansi RSNi Produk Perikanan. Bahan RSNi yang dibahas adalah Revisi SNI 7760:2013 Ikan Renyah; Revisi SNI 8272:2016 Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska; Revisi SNI 4106:2016 Bandeng Duri Lunak; Revisi SNI 8375:2017 Bandeng Isi dan; revisi SNI Ikan asap dengan pengasapan dingin; dan SNI Cookies Ikan.



Gambar 48. Identifikasi dan pengumpulan data untuk penyusunan bahan RSNi Ikan Renyah UKM Hamada Food Lestari



- 8) Rapat penyusunan bahan RSNI3 produk kelautan dan perikanan di wisma Gracilaria, Jakarta Timur pada tanggal 13 Agustus 2024. Rapat dipimpin oleh Katimja Penilaian Kesesuaian Produk Kelautan dan Perikanan dan dihadiri oleh Komtek 65-05 Produk Perikanan, perwakilan Dit PBM, Pusat Produksi, Inspeksi, Sertifikasi Hasil Perikanan Jakarta konseptor lingkup BBP3KP, konseptor UPTD P2MKP Surabaya dan Banyuwangi, staf PKPKP dan Pengujian. Rapat ini bertujuan membahas perbaikan - perbaikan dalam penyusunan bahan RSNI3 sebagai persiapan pembahasan dengan komtek 65-05 Produk Perikanan.



Gambar 49. Rapat penyusunan bahan RSNI3 produk KP

- 9) Identifikasi dan pengumpulan data untuk penyusunan bahan RSNI Ikan Renyah di UKM Suhada Food, UKM Krezfish, UKM Nayara Food, UKM Anugrah, UKM Rizki Food, dan UKM Berkahna72, Kabupaten Cianjur Jawa Barat pada tanggal 8 – 10 Agustus 2024.



Gambar 50. Identifikasi dan pengumpulan data untuk penyusunan bahan RSNI Ikan Renyah

- 10) Kegiatan identifikasi dan pengumpulan data bahan RSNI cara uji fisika bagian 8 penentuan berat bersih dan bobot tuntas produk perikanan 2372.8:2019 di Surabaya dan Pasuruan, Jawa Timur pada tanggal 14-15 Agustus 2024.



Gambar 51. identifikasi dan pengumpulan data bahan RSNI cara uji fisika bagian 8



- 11) Kegiatan identifikasi dan pengumpulan data terkait revisi SNI kerupuk ikan, udang dan moluska siap makan di UKM Darma Tirta, Bogor pada tanggal 23 September 2024.



Gambar 52. Identifikasi dan pengumpulan data terkait revisi SNI kerupuk ikan, udang dan moluska

- 12) Rapat pembahasan hasil rateknis RSNI 3 pada tanggal 20 September 2024 di Ruang Rapat Laboratorium BBP3KP yang mana konseptor menyampaikan hasil Bahan RSNI3 yang telah disusun dan dibahas di rapat teknis RSNI3 (konsensus) dengan Komite Teknis 65-05 mengenai revisi SNI TA 2024.




Gambar 53. Rapat pembahasan hasil rateknis RSNI 3

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja ini, realisasi anggaran sampai dengan triwulan III tahun 2024 sebesar Rp233.498.729,00 atau setara dengan 76,64% dari total pagu sebesar Rp304.657.000,00 (tiga ratus empat juta enam ratus lima puluh tujuh rupiah).

#### **IK 6. Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji (Produk)**

Standardisasi memiliki peran yang strategis dalam peningkatan daya saing suatu produk. Umumnya standar dimanfaatkan konsumen sebagai acuan dalam memilih produk. Bagi produsen, standar berfungsi sebagai patokan dalam memproduksi produk yang berkualitas dan dapat diterima pasar nasional maupun internasional. Masyarakat secara umum menghendaki bahwa seluruh produk perikanan yang beredar di pasar merupakan barang yang aman dan tidak membahayakan kesehatan.

Pemberlakuan SNI secara wajib telah ditetapkan untuk dua produk hasil perikanan, yaitu SNI Sarden dan Makerel dalam kemasan kaleng dan SNI Tuna dalam kemasan kaleng. Pemberlakuan SNI secara wajib tersebut memerlukan Lembaga





Sertifikasi Produk sebagai lembaga penilaian kesesuaian untuk memastikan dan memberikan sertifikat bahwa produk telah sesuai dengan SNI. Ditjen PDSPKP melalui BBP3KP sebagai LSPro-HP memiliki peran yang penting dalam melakukan sertifikasi terhadap produk sarden dan makarel dalam kemasan kaleng dan tuna dalam kemasan kaleng.

Pemberian tanda SNI pada suatu produk dapat dilakukan apabila produk tersebut diproduksi oleh suatu unit pengolahan yang telah mendapat Sertifikat Kesesuaian, Sertifikat Kelayakan Pengolah, melakukan produksi secara kontinu, dan proses produksi serta produknya memenuhi persyaratan sesuai SNI. Penerbitan Sertifikat Kesesuaian dilakukan oleh Lembaga Sertifikasi Produk yang telah terakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN). LSPro-HP merupakan lembaga sertifikasi yang berada di BBP3KP yang bergerak pada sertifikasi produk pengolahan hasil perikanan. LSPro-HP ini sudah terakreditasi KAN. LSPro-HP BBP3KP juga ditunjuk sebagai LSPro yang menerbitkan SPPT SNI untuk produk tuna, sarden dan makarel dalam kemasan kaleng yang diberlakukan secara Wajib.

Proses sertifikasi produk terdiri dari pengajuan sertifikasi, evaluasi sesuai skema (pemeriksaan proses produksi dan pengambilan contoh, pengujian contoh, tindakan perbaikan), tinjauan hasil evaluasi, keputusan sertifikasi dan penerbitan sertifikat. Selama masa berlaku sertifikat (4 tahun), LSPro-HP melakukan surveilan untuk memastikan bahwa proses produksi dan produk klien sertifikasi tetap sesuai dengan persyaratan SNI. Sistem manajemen lembaga sertifikasi produk (SNI ISO/IEC 17065) yang diterapkan harus dipelihara supaya selalu sesuai dengan persyaratan standarnya masing-masing. Pemeliharaan sistem ini dilakukan melalui antara lain audit internal, kaji ulang dokumen, kaji ulang manajemen dan rapat *governing board*.

Sasaran produk yang disertifikasi didasarkan pada ruang lingkup sertifikasi LSPro-HP yang telah diakreditasi oleh KAN per tanggal 6 Desember 2021 yaitu meliputi produk (1) baso ikan beku, (2) kerupuk ikan, (3) ikan asin kering, (4) bandeng presto, (5) bandeng cabut duri, (6) abon ikan, (7) sarden dan makarel dalam kemasan kaleng, (8) tuna dalam kemasan kaleng, (9) naget ikan, (10) otak-otak ikan, (11) pempek ikan rebus beku, (12) siomay ikan, (13) amplang ikan, (14) ikan pindang, (15) surimi, (16) bandeng isi, (17) ikan renyah, (18) fillet patin beku, (19) udang beku, (20) kerupuk ikan/udang/moluska siap makan. Selain layanan penilaian kesesuaian produk kelautan dan perikanan, BBP3KP juga melakukan pemeliharaan sistem manajemen mutu LSPro-HP sesuai SNI ISO/IEC 17065.





Produk perikanan secara umum perlu diuji nutrisi dan mutunya karena produk tersebut telah mengalami proses pengolahan dan pencampuran dengan bahan-bahan non ikan, seperti tepung dan bumbu-bumbu yang digunakan dalam proses pembuatannya. Dari sudut pandang konsumen, ketersediaan data nutrisi dan mutu memberi kesempatan bagi mereka untuk memilih produk yang sesuai dengan kebutuhannya. Di sisi lain, dari sudut pandang produsen, ketersediaan data nutrisi dan mutu produk diharapkan dapat meningkatkan daya saing dari produk tersebut.

Uji nutrisi dan mutu produk hasil perikanan telah dilaksanakan oleh BBP3KP sejak tahun 2010. Pada tahun 2024, kegiatan ini meliputi pengujian contoh produk klien LS Pro-HP untuk proses sertifikasi, contoh produk perikanan sebagai data dukung penyusunan RSNI, contoh produk dari tenant binaan inkubasi bisnis, tenant binaan fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan, contoh produk eksternal dan contoh produk dari UPI/pasar/pelabuhan yang disampling oleh personil laboratorium yang ditugaskan. Selain itu pada tahun 2024, BBP3KP juga melaksanakan kegiatan pemeliharaan Sistem Manajemen Mutu dan Persyaratan Teknis Laboratorium Pengujian sesuai SNI ISO/IEC 17025.

Ketersediaan data uji diharapkan dapat membantu pelaku usaha pengolahan dan pemasaran untuk meningkatkan daya saing produk yang dihasilkannya. Selain itu, hasil pengujian nutrisi dan mutu juga diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi kebijakan Ditjen PDSPKP, misalnya dalam upaya percepatan penurunan stunting (anak kecil) melalui revitalisasi ketahanan pangan dan gizi.

Pada tahun 2024, definisi Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Diuji adalah produk yang diuji selama tahun berjalan di Laboratorium BBP3KP untuk mendukung pelaku usaha yang dibina dalam inkubator bisnis inovasi produk KP, bahan RSNI produk kelautan dan perikanan yang disiapkan, produk kelautan dan perikanan yang dinilai kesesuaiannya terhadap SNI dan standar lainnya, serta pelaku usaha yang mendapatkan pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran. Layanan pengujian yang dilakukan oleh BBP3KP memperoleh pengakuan akreditasi dari Komite Akreditasi Nasional sesuai dengan ISO/IEC 17025:2017.

Sedangkan jumlah produk kelautan dan perikanan yang disertifikasi dan/atau dinilai kesesuaiannya adalah produk yang mendapat layanan sertifikasi SNI berupa evaluasi sertifikasi awal, evaluasi penambahan ruang lingkup, keputusan sertifikasi, surveilan atau evaluasi resertifikasi yang pelaksanaannya dilakukan selama tahun berjalan. Layanan sertifikasi yang dilakukan BBP3KP mendapat penunjukan dari Menteri Kelautan dan Perikanan berdasarkan Peraturan Menteri KP Nomor 14 Tahun 2022.

Selain itu pelaksanaan sertifikasi juga harus memperoleh pengakuan akreditasi dari Komite Akreditasi Nasional sesuai dengan ISO/IEC 17065:2012.

IK Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji menargetkan 500 produk dengan rincian produk yang disertifikasi sebanyak 95 produk, serta produk yang diuji sebanyak 405 produk. Data sertifikasi SNI produk kelautan dan perikanan yang dilaksanakan pada triwulan III disajikan pada Lampiran 2. Data jenis produk yang telah diuji pada triwulan III disajikan pada Lampiran 3.

Tabel 8. Pencapaian Indikator Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III terhadap Target 2024	% Pertumbuhan terhadap Realisasi	
	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	Tahun 2024	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	s.d TW III 2024			TW II 2024	TW III 2023
Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji (Produk)	386	263	-	500	827	383	-	827	214,25	165,4	115,93	-

Pada triwulan III tahun 2024, capaian jumlah produk kelautan dan perikanan yang disertifikasi dan diuji adalah sebanyak 827 produk. Capaian ini setara dengan 214,25% terhadap target triwulan III tahun 2024 yakni 386 produk. Jika dibandingkan dengan target tahun 2024 yaitu 500 produk, maka capaian triwulan III tahun 2024 telah mencapai 165,4%. Jika dibandingkan dengan capaian pada triwulan sebelumnya yaitu 383 produk maka capaian ini mengalami peningkatan sebesar 115,93%. Capaian ini tidak dapat dibandingkan dengan periode yang sama pada tahun sebelumnya karena IKK bersifat tahunan pada tahun 2023.

Pada triwulan III, kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji berdasarkan rencana aksi yang telah disusun terbagi menjadi empat kegiatan yaitu (1) layanan sertifikasi produk kelautan dan perikanan, (2) pemeliharaan sistem manajemen SNI ISO/IEC 17065, (3) layanan pengujian produk kelautan dan perikanan, dan (4) pemeliharaan sistem manajemen SNI ISO/IEC 17025.

Kegiatan (1) layanan sertifikasi produk kelautan dan perikanan pada triwulan III diantaranya:

- 1) Evaluasi sertifikasi untuk produk sarden dalam kemasan kaleng merek ABC yang diproduksi oleh PT Sari Laut Jaya Food Products untuk PT Heinz ABC Indonesia dilaksanakan pada tanggal 8 – 12 Juli 2024.



Gambar 54. Evaluasi sertifikasi untuk produk sarden dalam kemasan kaleng merek ABC

- 2) Evaluasi sertifikasi awal produk makarel dalam kemasan kaleng dan tuna dalam kemasan kaleng PT Koin Bumi pada tanggal 25 – 29 Juli 2024.



Gambar 55. Evaluasi sertifikasi awal produk makarel dalam kemasan kaleng dan tuna dalam kemasan kaleng PT Koin Bumi

- 3) Evaluasi resertifikasi produk abon ikan UKM Iwa-Qu di Jambi dilaksanakan tanggal 17 – 19 Juli 2024.



Gambar 56. Survailen produk abon ikan Poklahsar Prima Melati di Pubalingga, Jawa Tengah

- 4) Survailen produk siomay PT Chipsy Ludmila Indonesia dilaksanakan tanggal 4 Juli 2024.



Gambar 57. Survailen produk siomay PT Chipsy Ludmila Indonesia



- 5) Pembahasan sertifikasi, survailen, re-sertifikasi dan penerbitan SPPT SNI dilakukan melalui rapat keputusan sertifikasi. Pada bulan Juli 2024, rapat keputusan sertifikasi dilaksanakan sebanyak 3 kali pada tanggal 3 Juli 2024, 16 Juli 2024 dan 30 Juli 2024.



Gambar 58. Evaluasi resertifikasi produk bakso ikan CV Sakana Indo Prima

- 6) Evaluasi sertifikasi awal produk pempek UKM Empek – Empek Dahlia di Bontang, Kalimantan Timur dilaksanakan tanggal 17 – 19 Agustus 2024. ujuan kegiatan adalah melakukan evaluasi proses produksi dan pengambilan contoh dalam rangka sertifikasi awal produk pempek merek Empek – Empek Dahlia;



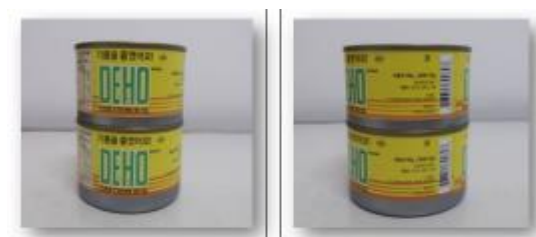
Gambar 59. Evaluasi sertifikasi awal produk pempek UKM Empek – Empek Dahlia

- 7) Evaluasi sertifikasi awal produk pempek PT Habati Borneo Food di Bontang, Kalimantan Timur dilaksanakan tanggal 17 – 19 Agustus 2024.



Gambar 60. Evaluasi sertifikasi awal produk pempek PT Habati Borneo Food

- 8) Evaluasi resertifikasi produk tuna dalam kemasan kaleng PT Citraraja Ampat Canning di Sorong, Papua Barat Daya pada tanggal 5 – 9 Agustus 2024.



Gambar 61. Evaluasi resertifikasi produk tuna dalam kemasan kaleng PT Citraraja Ampat Canning

- 9) Evaluasi sertifikasi awal produk tuna dalam kemasan kaleng produksi PT Citraraja Ampat Canning untuk PT FARETINA di Jakarta pada tanggal 5 – 9 Agustus 2024.



Ayam Brand Tuna  
Chunks in Brine

Ayam Brand Tuna  
Chunks in Oil

Ayam Brand Tuna  
Flakes in Oil

Gambar 62. Evaluasi sertifikasi awal produk tuna dalam kemasan kaleng produksi PT Citraraja Ampat Canning

- 10) Evaluasi sertifikasi untuk produk sarden dalam kemasan kaleng merek ADABI yang diproduksi oleh Adabi Consumer Industries Sdn. Bhd di Selangor, Malaysia untuk PT Multi Alam Prima Rasa dilaksanakan pada tanggal 26 – 30 Agustus 2024.



Gambar 63. Evaluasi sertifikasi untuk produk sarden dalam kemasan kaleng merek ADABI

- 11) Survailen produk pempek UKM Dapur Sauja dilaksanakan tanggal 5 Agustus 2024 Evaluasi dilakukan dengan melihat proses produksi pempek, fasilitas/sarana dan prasarana, dokumen/rekaman terkait penerapan GMP dan SSOP serta kesesuaian dengan SNI Pempek (SNI 7661:2019). Dalam kegiatan evaluasi juga dilakukan pengambilan sampel untuk selanjutnya diuji di laboratorium BBP3KP Jakarta.



Gambar 64. Survailen produk UKM Dapur Sauja

- 12) Survailen produk pempek UKM Kenanga F-12 dilaksanakan tanggal 8-10 Agustus 2024.



Gambar 65. Survailen produk pempek UKM Kenanga F-12

- 13) Survailen produk pempek CV Honey Group dilaksanakan tanggal 29 – 31 Agustus 2024.



Gambar 66. Survailen produk pempek CV Honey Group

- 14) Survailen produk kerupuk ikan UKM Syarifah Salmah dilaksanakan tanggal 14 – 16 Agustus 2024.



Gambar 67. Survailen produk kerupuk ikan UKM Syarifah Salmah

- 15) Survailen produk sarden dalam kemasan kaleng PT Lasallefood Indonesia dilaksanakan tanggal 22-23 Agustus 2024.



Gambar 68. Survailen produk sarden dalam kemasan kaleng PT Lasallefood Indonesia

- 16) *Witness* sebanyak satu kali yaitu *witness* pada survailen produk pempek CV Honey Group di Palembang, Sumatera Selatan pada tanggal 29 – 31 Agustus 2024.





Gambar 69. Witness pada survailen produk pempek CV Honey Group

- 17) Pembahasan sertifikasi, survailen, re-sertifikasi dan penerbitan SPPT SNI dilakukan melalui rapat keputusan sertifikasi. Pada bulan Agustus 2024, rapat keputusan sertifikasi dilaksanakan sebanyak 1 kali pada tanggal 12 Agustus 2024. Rapat ini menghasilkan 2 rekomendasi yaitu diberikan sertifikat kesesuaian dan SPPT SNI kepada PT Citraraja Ampat Canning untuk produk tuna dalam kemasan kaleng merek DEHO dan AYAM BRAND yang diproduksi di pabrik PT Citraraja Ampat Canning.



Gambar 70. Pembahasan sertifikasi, survailen, re-sertifikasi dan penerbitan SPPT SNI

- 18) Evaluasi sertifikasi awal produk produk kerupuk ikan siap makan UKM Citra Snack di Bontang, Kalimantan Timur dilaksanakan tanggal 24 – 26 September 2024.



Gambar 71. Evaluasi sertifikasi awal produk produk kerupuk ikan siap makan UKM Citra Snack

- 19) Evaluasi sertifikasi awal produk bandeng isi UD Putri Laut di Semarang, Jawa Tengah dilaksanakan tanggal 24 – 26 September 2024.



Gambar 72. Evaluasi sertifikasi awal produk bandeng isi UD Putri Laut

- 20) Evaluasi sertifikasi awal produk bandeng isi CV New Citra di Semarang, Jawa Tengah dilaksanakan tanggal 24 – 26 September 2024.



Gambar 73. Evaluasi sertifikasi awal produk bandeng isi CV New Citra di Semarang

- 21) Evaluasi resertifikasi produk abon ikan CV Aroma Food di Banda Aceh, Aceh dilaksanakan tanggal 4 – 6 September 2024.



Gambar 74. Evaluasi resertifikasi produk abon ikan CV Aroma Food

- 22) Evaluasi resertifikasi produk abon ikan UKM Abon Jaya Mandiri di Bontang, Kalimantan Timur dilaksanakan tanggal 24 – 26 September 2024.



Gambar 75. Evaluasi resertifikasi produk abon ikan UKM Abon Jaya Mandiri

- 23) Evaluasi resertifikasi produk amplang ikan UKM Sido Mulyo di Bontang, Kalimantan Timur dilaksanakan tanggal 24 – 26 September 2024.



Gambar 76. Evaluasi resertifikasi produk amplang ikan UKM Sido Mulyo

- 24) Survailen produk sarden dan makarel dalam kemasan kaleng PT Interfood Sukses Jasindo di Fujian, China tanggal 9-14 September 2024.



Gambar 77. Survailen produk sarden dan makarel dalam kemasan kaleng PT Interfood Sukses Jasindo di Fujian

- 25) Survailen produk sarden dan makarel dalam kemasan kaleng PT Mexindo Mitra Perkasa di Fujian, China pada tanggal 9-14 September 2024.



Gambar 78. Survailen produk sarden dan makarel dalam kemasan kaleng PT Mexindo Mitra Perkasa

- 26) Pembahasan sertifikasi, survailen, re-sertifikasi dan penerbitan SPPT SNI dilakukan melalui rapat keputusan sertifikasi. Pada bulan September 2024, rapat keputusan sertifikasi dilaksanakan sebanyak 1 kali pada tanggal 4 September 2024.



Gambar 79. Pembahasan sertifikasi, survailen, re-sertifikasi dan penerbitan SPPT SNI



- 27) Sebaran lokasi UPI Sertifikasi SNI Produk Kelautan dan Perikanan pada triwulan III tahun 2024 dapat dilihat pada Gambar berikut.



Gambar 80. Peta Sebaran Lokasi Penilaian Kesesuaian Produk Kelautan dan Perikanan terhadap SNI

Kegiatan (2) pemeliharaan sistem manajemen SNI ISO/IEC 17065 diantaranya:

- 28) Rapat pembahasan aplikasi sertifikasi SNI dilaksanakan pada tanggal 1 Juli 2024, bersama PT Pesat Aghni Solusi (PAS) sebagai penyedia jasa aplikasi.



Gambar 81. Sosialisasi Permen Kelautan dan Perikanan Nomor 32 Tahun 2023

- 29) Rapat pembahasan pemutakhiran dokumen sistem manajemen mutu SNI ISO/IEC 17065:2012 dilaksanakan di ruang rapat Wisma Gracilari pada tanggal 16 Juli 2024.



Gambar 82. Rapat pembahasan pemutakhiran dokumen sistem manajemen mutu SNI ISO/IEC 17065:2012

- 30) Identifikasi calon klien dan tindak lanjut hasil kurasi di UKM Pradipta Jaya Food, UKM Pancen Wenak dan UKM Kembang Sari tanggal 24-26 Juli 2024 di Probolinggo dan Poklahsar Sarimina dan UKM Sidiq Rizal tanggal 25-27 Juli 2024 di Yogyakarta. Berdasarkan hasil identifikasi calon klien LSPro-HP,

meliputi kelengkapan dokumen, sarana prasarana dan lingkungan maka UKM-UKM tersebut dapat direkomendasikan untuk disertifikasi.

- 31) *Inhouse Training* LSPPro-HP BBP3KP pada tanggal 26 dan 28 Agustus 2024, materi yang disampaikan berupa pengantar dan regulasi, Kinetika Inaktivasi Mikroba, Evaluasi kecukupan proses sterilisasi, Teknik Audit Berdasarkan ISO 19011:2018, Persiapan Audit dan Checklist Audit, Pelaksanaan Audit dan Laporan Audit.



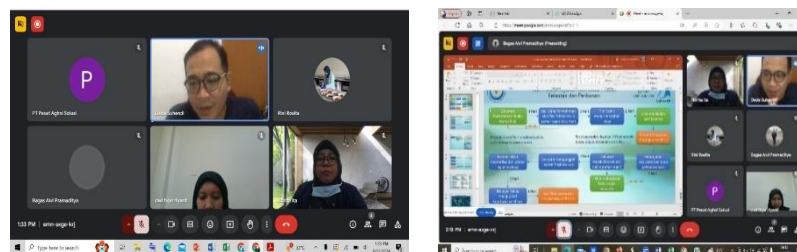
Gambar 83. *Inhouse Training* LSPPro-HP BBP3KP

- 32) Identifikasi calon klien baru LSPPro-HP dilakukan di UKM Seafood Bersatu yang memproduksi abon ikan dengan merek "Cap 2 Perahu".



Gambar 84. Identifikasi calon klien baru LSPPro-HP dilakukan di UKM Seafood Bersatu

- 33) Rapat pembahasan aplikasi sertifikasi SNI dilaksanakan pada tanggal 23 Agustus 2024 dengan PT. Pesat Aghni Solusi (PAS). Pembuatan aplikasi digunakan untuk layanan publik sertifikasi SNI. Rapat membahas mekanisme pendaftaran klien untuk Sertifikat kesesuaian dan SPPT SNI Wajib, serta sertifikat kesesuaian untuk SNI sukarela.



Gambar 85. Rapat pembahasan aplikasi sertifikasi SNI

- 34) Pengajuan re-akreditasi KAN untuk LSPPro-HP BBP3KP pada bulan September 2024 dalam rangka Kegiatan Pemeliharaan Sistem Manajemen Mutu LSPPro-HP sesuai SNI ISO 17065: 2012.

Kegiatan (3) layanan pengujian produk kelautan dan perikanan diantaranya:

- 35) Melakukan pengujian produk kelautan dan perikanan sebanyak 106 produk pada bulan Juli, 1.120 produk pada bulan Agustus dan 20 produk pada bulan September. Total data uji yang dihasilkan dari bulan Juli sampai dengan September yaitu 794 data uji.

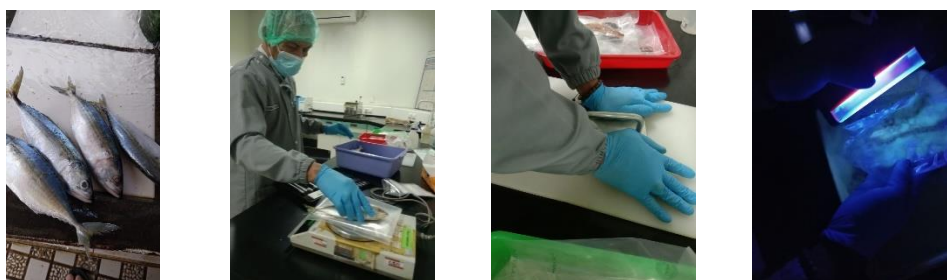
Kegiatan (4) pemeliharaan sistem manajemen SNI ISO/IEC 17025 diantaranya:

- 36) Melaksanakan kaji ulang dokumen dilakukan sehubungan dengan dibangunnya aplikasi Sistem Informasi Laboratorium tanggal 17 Juli 2024 di ruang rapat sistem manajemen mutu 17025.
- 37) Pembuatan media dan reagensia untuk skrining aroma dasar bagi panelis standar. Penentuan konsentrasi standar aroma mengacu pada ISO 8586:2012. Pembuatan media reagensia untuk masing-masing aroma aroma sebesar 1000 ppm kemudian diencerkan menjadi 10 ppm.



Gambar 86. Pembuatan media dan reagensia untuk skrining aroma dasar bagi panelis standar

- 38) Verifikasi metode uji mikrobiologi berupa deteksi larva Anisakidae L3 pada ikan dan produk perikanan dengan metode UV Press menggunakan produk ikan kembung dan makarel.



Gambar 87. Deteksi larva Anisakidae L3 dengan metode UV Press

- 39) Verifikasi metode uji kimia berupa perbandingan hasil pengujian sampel yang dispike Sn dengan metode uji tandem menggunakan instrumen ICP-MS.
- 40) Verifikasi metode uji organoleptik berupa pengujian sampel Mackarel in Tomato Sauce kaleng dengan metode pengujian penentuan berat bersih dan bobot tuntas produk perikanan sterilisasi komersial RSNI3 2372-8:2019.



Gambar 88. Mackarel in Tomato Sauce kaleng dengan metode pengujian penentuan berat bersih dan bobot tuntas produk perikanan sterilisasi komersial RSNI3 2372-8:2019

- 41) Laboratorium mikrobiologi mengikuti uji profisiensi yang diadakan FAPAS untuk parameter uji *Coagulase Positive Staphylococci* dengan matriks *beef*. Uji profisiensi dimulai pada tanggal 17 Juni 2024 dan berakhir pada tanggal 8 Juli 2024. Tanggal 23 Juli 2024, hasil uji profisiensi diumumkan dan hasil uji *Coagulase Positive Staphylococci* laboratorium BBP3KP dinyatakan inlier.
- 42) Uji skrining aroma dasar bagi panelis standar berupa bau asam, bau tengik, bau rumput laut, bau jamur dan bau gosong pada bulan Agustus 2024.



Gambar 89. Uji skrining aroma dasar bagi panelis standar

- 43) Verifikasi metode uji mikrobiologi berupa uji coba deteksi dengan metode pencernaan buatan dengan bahan baku ikan layang beku yang dilelehkan.



Gambar 90. Verifikasi metode uji mikrobiologi berupa uji coba deteksi dengan metode pencernaan buatan

- 44) Verifikasi metode uji kimia berupa evaluasi hasil pengujian Sn UPT. PMP2KP Banyuwangi dalam rangka perbandingan metode pengujian Sn yang diajukan dalam RSNI Metode Uji tahun 2024.



Gambar 91. Verifikasi metode uji kimia berupa evaluasi hasil pengujian Sn UPT. PMP2KP Banyuwangi



- 45) Pelaksanaan pembuatan media dan reagensia untuk skrining aroma dasar bagi panelis standar pada bulan September 2024.
- 46) Verifikasi metode uji mikrobiologi berupa melakukan analisa parasite cacing lanjutan dengan metode pencernaan untuk ikan tongkol beku dan ikan layang beku dan hasil uji menyatakan tidak terdeteksi adanya parasit cacing.



Gambar 92. Verifikasi metode uji mikrobiologi berupa melakukan analisa parasite cacing lanjutan

- 47) Verifikasi metode uji kimia berupa pengolahan data verifikasi metode pengujian Stronsium (Sn) dengan teknik Atomic Absorption Spektrofotometer – Hidride Generator (HG-AAS) pada produk kelautan dan perikanan.



Gambar 93. Verifikasi metode uji kimia berupa pengolahan data verifikasi metode pengujian Stronsium (Sn) dengan teknik HG-AAS

- 48) Laboratorium kimia mengikuti uji profisiensi yang diadakan FAPAS untuk parameter uji Hg, Cd, As dengan matriks ikan kaleng. Uji profisiensi dimulai pada tanggal 4 September 2024 dan berakhir pada tanggal 18 Oktober 2024.

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja ini, realisasi anggaran sampai dengan triwulan III tahun 2024 sebesar Rp1.267.124.000,00 atau setara dengan 48,74% dari total pagu sebesar Rp2.600.000,00 (dua miliar enam ratus juta rupiah).

### 3.2.5

#### Sasaran Kegiatan 5

#### Nilai PNBP Sektor KP di lingkungan Ditjen PDSPKP

Indikator kinerja yang ditetapkan untuk mengukur keberhasilan sasaran kegiatan Nilai PNBP Sektor KP di lingkungan Ditjen PDSPKP terdiri atas 1 (satu) indikator kinerja.

## **IK 7. Nilai PNBP di lingkungan BBP3KP (Rp Miliar)**

Nilai Penerimaan Negara Bukan Pajak (PNBP) SubSektor Kelautan dan Perikanan Bidang Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan adalah pungutan yang dibayar oleh orang pribadi atau badan dengan memperoleh manfaat langsung maupun tidak langsung atas layanan atau pemanfaatan sumber daya dan hak yang diperoleh negara berdasarkan peraturan perundang-undangan, yang menjadi penerimaan Pemerintah Pusat di luar penerimaan perpajakan dan hibah dan dikelola dalam mekanisme anggaran pendapatan dan belanja negara dari sektor kelautan dan perikanan.

Objek/ruang lingkup PNBP antara lain: pelayanan, pengelolaan kekayaan negara, pengelolaan Barang Milik Negara (BMN) dan hak negara lainnya. Dasar hukum PNBP yaitu: Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2018 tentang PNBP, PP Nomor 58 Tahun 2020 tentang Pengelolaan PNBP, dan PP Nomor 85 Tahun 2021 tentang Jenis dan Tarif atas Jenis PNBP yang berlaku pada Kementerian Kelautan dan Perikanan.

Berdasarkan data pada aplikasi OMSPAN, capaian indikator kinerja ini pada triwulan III yang bersumber dari BBP3KP telah mencapai Rp4.418.212.566,00. Nilai tersebut diperoleh dari (a) penerimaan pengujian, sertifikasi, kalibrasi, dan standarisasi lainnya sebesar Rp216.592.400,00; (b) penggunaan sarana dan prasarana sesuai dengan tuisi sebesar Rp4.005.412.231,00; (c) pendapatan sewa peralatan dan mesin Rp61.141.609; dan (d) pendapatan lain-lain Rp135.066.326,00.

Tabel 9. Pencapaian Indikator Nilai PNBP di lingkungan BBP3KP

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III terhadap Target 2024	% Pertumbuhan terhadap Realisasi	
	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	Tahun 2024	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	s.d TW III 2024			TW II 2024	TW III 2023
Nilai PNBP di lingkungan BBP3KP (Rp Miliar)	2	1,2	-	3,78	4,42	2,95	-	4,42	221	116,93	49,83	-

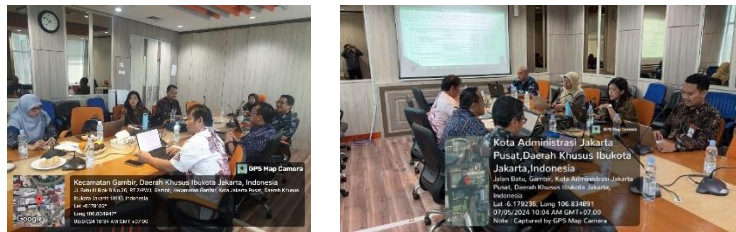
Pada triwulan III tahun 2024, capaian nilai PNBP di lingkungan BBP3KP sebesar Rp4,42M. Capaian ini setara dengan 221% terhadap target triwulan III tahun 2024 yakni Rp2M. Jika dibandingkan dengan target tahun 2024 yaitu Rp3,78M, maka capaian triwulan III tahun 2024 telah mencapai 116,93%. Jika dibandingkan dengan capaian pada triwulan sebelumnya yaitu Rp2,95M maka capaian ini mengalami

peningkatan sebesar 49,83%. Capaian ini tidak dapat dibandingkan dengan periode yang sama pada tahun sebelumnya karena IKK bersifat tahunan pada tahun 2023.

Peningkatan realisasi PNBP secara signifikan dipengaruhi oleh tingginya penerimaan jasa penggunaan sarana dan prasarana, seperti pengelolaan cold storage 1000 ton dan cold storage 2000 ton.

Pada triwulan III, kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja Nilai PNBP di lingkungan BBP3KP berdasarkan rencana aksi yaitu Penyusunan Laporan Pengelolaan PNBP. Kegiatan yang mendukung rencana aksi tersebut diantaranya:

- 1) Melaksanakan pembahasan terkait pembahasan usulan revisi jenis & tarif PP No. 85 2021 tanggal 05 Juli 2024 di Jakarta.



Gambar 94. Pembahasan usulan revisi jenis dan tarif nomor 85 tahun 2021

- 2) Melaksanakan pembahasan penggunaan kembali MP PNBP Tahap 1 pada Ditjen PDSPKP tanggal 19 Juli 2024 di Jakarta.



Gambar 95. Pembahasan penggunaan kembali MP PNBP Tahap 1

- 3) Melaksanakan pembahasan penggunaan sebagian dana PNBP periode tahun 2025 sampai dengan tahun 2027 lingkup Ditjen PDSPKP serta kewajiban perpajakan instansi tanggal 28-30 Agustus 2024 di Bogor.



Gambar 96. Pembahasan penggunaan sebagian dana PNBP periode tahun 2025 sampai dengan tahun 2027

- 4) Melaksanakan penyusunan dokumen persetujuan Penggunaan Dana Penerimaan Negara Bukan Pajak (PNBP) pada Ditjen PDSPKP periode tahun 2025 - 2027 dan monitoring evaluasi realisasi penggunaan MP PNBP tahap I tahun 2024 tanggal 18-19 September 2024 di Cibinong.

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja ini, realisasi anggaran sampai dengan triwulan III tahun 2024 sebesar Rp1.350.000,00 atau setara dengan 50% dari total pagu sebesar Rp2.700.000,00 (dua juta tujuh ratus ribu rupiah).

### 3.2.6

#### Sasaran Kegiatan 6

#### Tenaga Kerja yang Terlibat Bidang Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan

Indikator kinerja yang ditetapkan untuk mengukur keberhasilan sasaran kegiatan Tenaga Kerja yang terlibat bidang Penguatan Daya Saing Produk KP terdiri atas 1 (satu) indikator kinerja.

#### **IK 8. Tenaga Kerja yang terlibat bidang Penujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan (Orang)**

Tenaga kerja yang terlibat dalam sektor penguatan daya saing produk KP merupakan setiap orang yang melakukan pekerjaan yang menghasilkan barang/jasa di bidang penujian penerapan produk kelautan dan perikanan.

Tenaga kerja yang terlibat merupakan jumlah tenaga kerja yang menerima manfaat dari kegiatan Inkubasi Bisnis di BBP3KP dan tenaga kerja yang menerima manfaat dari kegiatan pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan perikanan.

Pada triwulan III, kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas adalah mempersiapkan rencana penghitungan jumlah tenaga kerja yang terlibat dalam kegiatan inkubasi bisnis dan pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan perikanan di BBP3KP. Dalam pelaksanaan kegiatan, tidak terdapat permasalahan yang dihadapi.

Tabel 10. Pencapaian Indikator Tenaga Kerja yang terlibat bidang Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III terhadap Target 2024	% Pertumbuhan terhadap Realisasi	
	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	Tahun 2024	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	s.d TW III 2024			TW II 2024	TW III 2023
Tenaga Kerja yang terlibat bidang Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan (Orang)	100	50	-	685	294	83	-	294	294	42,92	254,22	-

Pada triwulan III tahun 2024, capaian tenaga kerja yang terlibat bidang pengujian penerapan hasil kelautan dan perikanan yaitu 294 orang. Capaian ini setara dengan 294% terhadap target triwulan III tahun 2024 yakni 100 orang. Jika dibandingkan dengan target tahun 2024 yaitu 685 orang, maka capaian triwulan III tahun 2024 telah mencapai 42,92%. Jika dibandingkan dengan capaian pada triwulan sebelumnya yaitu 83 orang maka capaian ini mengalami peningkatan sebesar 254,22%. Capaian ini tidak dapat dibandingkan dengan periode yang sama pada tahun sebelumnya karena IKK bersifat tahunan pada tahun 2023.

Pada triwulan III, kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja Tenaga Kerja yang terlibat bidang Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan berdasarkan rencana aksi yaitu Perhitungan Tenaga Kerja yang Terlibat dalam Pelaksanaan Kegiatan Pengujian Hasil KP. Kegiatan yang mendukung rencana aksi tersebut diantaranya:

1. Penghitungan tenaga kerja yang menerima manfaat dari kegiatan Fasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan dan Perikanan berupa transfer teknologi pengolahan dan pemasaran selama triwulan III.
2. Capaian tenaga kerja yang terlibat dalam kegiatan transfer teknologi pengolahan dan pemasaran berasal dari 45 UMKM yang telah dilakukan transfer teknologi yang tersebar di 9 Provinsi dan 19 Kabupaten/Kota. Jumlah tenaga kerja tersebut masih bisa mengalami perubahan dan akan dilakukan perhitungan kembali pada triwulan berikutnya. Rincian capaian tenaga kerja dapat dilihat pada Lampiran 6.

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja ini, realisasi anggaran sampai dengan triwulan III tahun 2024 sebesar Rp35.000.000,00 atau setara dengan 70% dari alokasi pagu sebesar Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah).

### 3.2.7

#### Sasaran Kegiatan 7

#### Terlaksananya Layanan Dukungan Manajemen dan Pelaksanaan Tugas Teknis Lainnya di lingkungan BBP3KP

Indikator kinerja yang ditetapkan untuk mengukur keberhasilan sasaran kegiatan Terlaksananya Layanan Dukungan Manajemen dan Pelaksanaan Tugas Teknis Lainnya di lingkungan BBP3KP terdiri atas 11 (sebelas) indikator kinerja.

#### **IK 9. Nilai Pengawasan Kearsipan di lingkungan BBP3KP (Nilai)**

Undang-Undang Nomor 43 Tahun 2009 tentang Kearsipan menyatakan bahwa penyelenggaraan kearsipan bertujuan menjamin ketersediaan arsip yang autentik dan terpercaya untuk perlindungan kepentingan negara dan hak-hak keperdataan rakyat. Pengawasan kearsipan adalah proses kegiatan dalam menilai kesesuaian antara prinsip, kaidah, dan standar kearsipan dengan penyelenggaraan kearsipan.

Audit Kearsipan Internal adalah Audit Kearsipan yang dilaksanakan oleh Tim Pengawas Kearsipan Internal atas pengelolaan arsip dinamis di lingkungan pencipta arsip. Pengawasan kearsipan internal yang menjadi tanggung jawab KKP dimana Biro Umum dan PBJ melakukan pengawasan kearsipan internal meliputi:

1. Pengawasan sistem kearsipan internal

Aspek penilaian dalam pengawasan sistem kearsipan internal meliputi:

- Pengelolaan arsip dinamis yang meliputi penciptaan arsip, penggunaan arsip, pemeliharaan arsip dan penyusutan arsip;
- Sumber daya kearsipan yang meliputi sumber daya manusia kearsipan, dan prasarana serta sarana

2. Pengawasan Pengelolaan Arsip Aktif

Aspek penilaian dalam pengawasan pengelolaan arsip aktif meliputi pemberkasan dan penyimpanan arsip aktif yang disesuaikan dengan daftar isian pelaksanaan anggaran, daftar pelaksanaan anggaran.

3. Pengawasan penyelamatan arsip statis internal

Aspek penilaian dalam pengawasan penyelamatan arsip statis sebagaimana dimaksud meliputi pengelolaan arsip dinamis yang berdasarkan JRA berketerangan permanen atau memiliki nilai guna kesejarahan.



Tabel 11. Pencapaian indikator tenaga kerja yang terlibat bidang pengujian penerapan hasil kelautan dan perikanan

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III terhadap Target 2024	% Pertumbuhan terhadap Realisasi	
	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	Tahun 2024	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	s.d TW III 2024			TW II 2024	TW III 2023
Nilai Pengawasan Kearsipan di lingkungan BBP3KP (Nilai)	-	-	-	75	-	-	-	-	-	-	-	-

Nilai pengawasan kearsipan di lingkungan BBP3KP pada tahun 2024 ditargetkan sebesar 75. Penghitungan capaian indikator kinerja ini dilakukan secara tahunan sehingga capaiannya belum bisa dihitung pada triwulan III tahun 2024 serta belum dapat dibandingkan baik dengan capaian triwulan sebelumnya pada tahun berjalan maupun dengan capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.

Pada triwulan III, kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas antara lain:

1. Melaksanakan rapat koordinasi kearsipan Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2024 tanggal 2-4 Juli 2024 di Bandung.



Gambar 97. Rapat koordinasi kearsipan Kementerian Kelautan dan Perikanan

2. Melaksanakan koordinasi terkait administrasi persuratan tanggal 12 Juli 2024 di Jakarta.
3. Melaksanakan rapat penilaian arsip usul musnah lingkup BBP3KP tanggal 16 Juli 2024 di Jakarta.



Gambar 98. Rapat penilaian arsip usul musnah lingkup BBP3KP

4. Menyiapkan proses berkas Non Arsip dan berkoordinasi dengan Biro Umum mengenai Usul Musnah Non Arsip tanggal 5-9 Agustus 2024 di Jakarta.



Gambar 99. Proses berkas Non Arsip

5. Menyiapkan proses administrasi dan berkoordinasi dengan Biro Umum dan Sekretariat PDS untuk penanda tangan berkas Usul Musnah BBP3KP 2024 tanggal 12-16 Agustus 2024 di Jakarta.
6. Menyiapkan proses administrasi dan berkoordinasi dengan Biro Umum mengenai Usul Musnah Non Arsip tanggal 19-30 Agustus 2024 di Jakarta.
7. Melaksanakan pemusnahan Non Arsip BBP3KP tanggal 02 September 2024 di PT. Indoarsip Kertas Karya Buana Sentosa, Bekasi.



Gambar 100. pemusnahan Non Arsip BBP3KP di PT. Indoarsip Kertas Karya Buana Sentosa, Bekasi

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja ini, realisasi anggaran sampai dengan triwulan III tahun 2024 sebesar Rp44.289.000,00 atau setara dengan 34,52% dari total pagu sebesar Rp128.311.000,00 (seratus dua puluh delapan juta tiga ratus sebelas ribu rupiah).

#### **IK 10. Nilai Minimal yang Diperyaratkan untuk Mendapatkan Predikat Menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP (Nilai)**

WBK (Wilayah Bebas Korupsi) adalah sebutan atau predikat yang diperoleh unit kerja yang memenuhi standar penilaian sebagai Zona Integritas menuju Wilayah Bebas dari Korupsi. Secara teknis unit kerja tersebut memperoleh hasil penilaian indikator proses dan memenuhi syarat indikator hasil WBK  $\geq 75$ . Unit kerja yang mendapatkan predikat menuju WBK akan ditetapkan melalui SK Menteri Kelautan dan Perikanan dan Piagam Penghargaan.

Penilaian Unit Kerja yang berpredikat menuju WBK berpedoman pada Lembar Kerja Evaluasi yang ada pada Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 62 Tahun 2017 tentang Pedoman Pembangunan dan Penetapan Zona Integritas Menuju

Wilayah Bebas dari Korupsi dan Wilayah Birokrasi Bersih dan Melayani di Lingkungan Kementerian Kelautan dan Perikanan. Penetapan unit kerja berpredikat Menuju WBK dituangkan dalam Keputusan Menteri.

Syarat unit kerja yang dapat ditetapkan sebagai menuju WBK adalah:

- a. Memiliki nilai total (pengungkit dan hasil) minimal 75 dengan minimal nilai pengungkit adalah 40;
- b. Bobot nilai per area pengungkit minimal 60% untuk semua area pengungkit;
- c. Memiliki nilai komponen hasil “Terwujudnya Pemerintah yang Bersih dan Bebas KKN” minimal 18,50, dengan nilai sub komponen Survei Persepsi Anti Korupsi minimal 13,5 dan sub komponen Persentasi TLHP minimal 5,0;
- d. Memiliki nilai komponen hasil “Terwujudnya Peningkatan Kualitas Pelayanan Publik kepada Masyarakat” minimal 15.

Pada Tahun 2019, BBP3KP memperoleh predikat menuju WBK oleh tim penilai internal KKP. Untuk mempertahankan nilai tersebut diperlukan konsistensi dengan melakukan pemantauan dan evaluasi secara berkala. Pengukuran indikator kinerja ini dilakukan oleh Inspektorat Jenderal KKP (TPI) dan KemenPAN-RB (TPN). Pada Tahun 2021, BBP3KP juga telah memenuhi syarat WBK dengan nilai 82,21 yang terdiri dari komponen pengungkit sebesar 44,55 dan komponen hasil sebesar 37,66. Dalam komponen pengungkit terdapat 4 area yang memenuhi syarat WBK dan 2 area yang memenuhi syarat WBK/WBBM, yaitu area penataan sistem manajemen SDM aparatur dan area penguatan akuntabilitas. Namun BBP3KP masih belum lolos penilaian TPN. Pada tahun 2022 dan 2023, BBP3KP tidak dilakukan penilaian TPI.

Pada Tahun 2024, Tim Pelaksana Pembangunan ZI menuju WBK/WBBM BBP3KP yang dibentuk berdasarkan Surat Penugasan Tim Nomor B.286/BBP3KP/KP.440/I/2024 telah melaksanakan berbagai kegiatan dalam upaya pemenuhan kriteria penilaian Pembangunan Zona Integritas dengan melibatkan seluruh pegawai BBP3KP. Dalam memperkuat pengawasan, BBP3KP juga membentuk tim penanganan pengaduan, tim unit penanganan gratifikasi, dan tim penanganan benturan kepentingan.

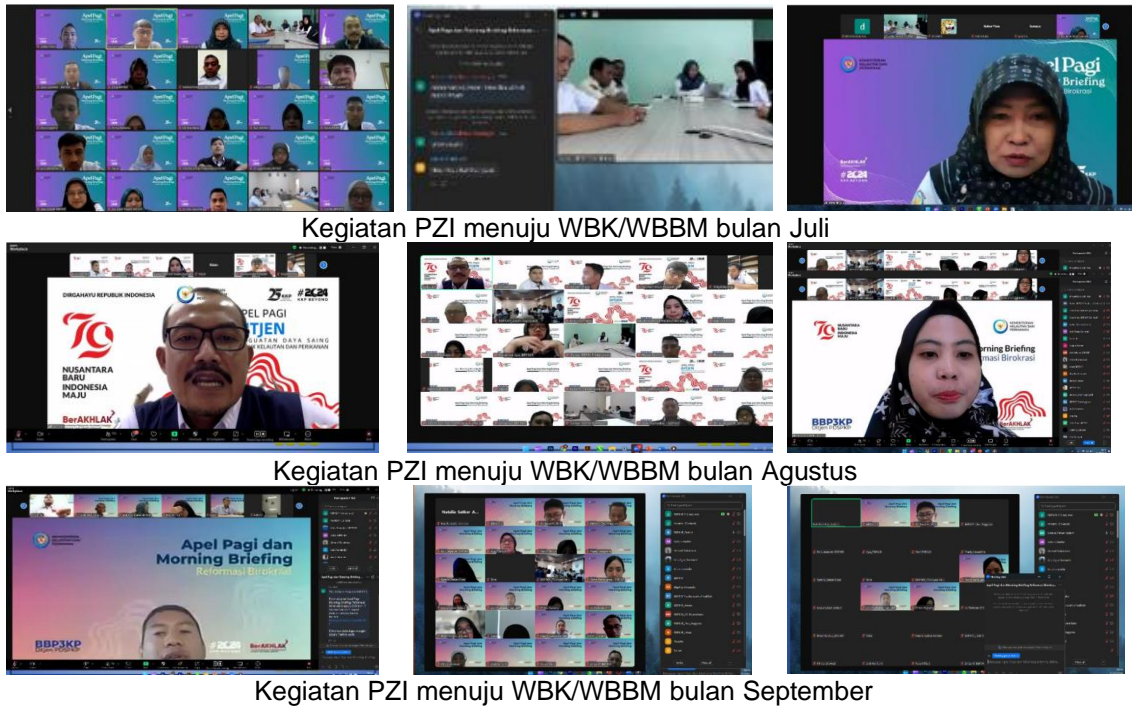
Tabel 12. Pencapaian indikator nilai minimal yang dipersyaratkan untuk mendapatkan predikat menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III terhadap Target 2024	% Pertumbuhan terhadap Realisasi	
	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	Tahun 2024	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	s.d TW III 2024			TW II 2024	TW III 2023
Nilai Minimal yang Dipersyaratkan untuk Mendapatkan Predikat Menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP (Nilai)	-	-	-	75	-	-	-	-	-	-	-	-

Nilai minimal yang dipersyaratkan untuk mendapatkan predikat menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP ditargetkan sebesar 75. Penghitungan capaian indikator kinerja ini dilakukan secara tahunan sehingga capaiannya belum bisa dihitung pada triwulan III tahun 2024 serta belum dapat dibandingkan baik dengan capaian triwulan sebelumnya pada tahun berjalan maupun dengan capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.

Pada triwulan III, kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas antara lain:

- a. Melaksanakan kegiatan pemantauan dan evaluasi pembangunan ZI menuju WBK/WBBM di BBP3KP setiap bulan.
- b. Melakukan *morning briefing* RB lingkup Ditjen PDSPKP pada hari Senin minggu pertama dan lingkup BBP3KP dilaksanakan hari Senin minggu kedua.



Kegiatan PZI menuju WBK/WBBM bulan Juli

Kegiatan PZI menuju WBK/WBBM bulan Agustus

Kegiatan PZI menuju WBK/WBBM bulan September

Gambar 101. Kegiatan PZI menuju WBK/WBBM bulan Juli sd. September

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja ini, realisasi anggaran sampai dengan triwulan III tahun 2024 sebesar Rp91.949.000,00 atau setara dengan 49,25% dari total pagu sebesar Rp186.689.000,00 (seratus delapan puluh enam juta enam ratus delapan puluh sembilan juta rupiah).

**IK 11. Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP (Indeks)**

Berdasarkan Peraturan Badan Kepegawaian Negara RI Nomor 8 Tahun 2019 tentang Pedoman Tata Cara dan Pelaksanaan Pengukuran Indeks Profesionalitas Aparatur Sipil Negara, Indeks Profesionalitas ASN adalah suatu instrumen yang digunakan untuk mengukur secara kuantitatif tingkat profesionalitas pegawai ASN yang hasilnya dapat digunakan sebagai dasar penilaian dan evaluasi dalam upaya pengembangan profesionalisme ASN.

Indeks Profesionalitas ASN meliputi dimensi kualifikasi, kompetensi, kinerja dan disiplin. Penilaian dimensi kualifikasi menggambarkan informasi kualifikasi pendidikan formal PNS dari jenjang paling tinggi sampai jenjang paling rendah. Dimensi kompetensi merupakan informasi yang menggambarkan riwayat pengembangan kompetensi yang pernah diikuti oleh PNS dan memiliki kesesuaian dalam pelaksanaan tugas jabatan, mulai dari diklat kepemimpinan, diklat fungsional, diklat teknis maupun seminar/ workshop/ magang/ kursus.



Dimensi kinerja menilai kinerja yang dilakukan berdasarkan perencanaan kinerja pada tingkat individu dan tingkat unit atau organisasi dengan memperhatikan target, capaian, hasil dan manfaat yang dicapai serta perilaku PNS. Indikator yang digunakan adalah riwayat hasil penilaian kinerja yang berupa Sasaran Kerja Pegawai (SKP) dan Perilaku Kerja Pegawai (PKP). Informasi kepegawaian lainnya yang memuat hukuman yang pernah diterima PNS ditunjukkan melalui dimensi disiplin. Bobot komponen penilaian IP ASN dapat dilihat pada Gambar 124.



Gambar 102. Komponen Indeks Profesionalitas ASN BPP3KP

Pengolahan data diambil dari database kepegawaian SIMPEG Online KKP. Pada tahun 2024, indikator kinerja di atas diukur dengan periode semesteran, berdasarkan pemantauan pada aplikasi <http://ropeg.kkp.go.id/>.

Tabel 13. Pencapaian Indikator Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BPP3KP

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III terhadap Target 2024	% Pertumbuhan terhadap Realisasi	
	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	Tahun 2024	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	s.d TW III 2024			TW II 2024	TW III 2023
Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BPP3KP (Indeks)	-	76	-	87	-	81,39	-	-	-	-	-	-

Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BPP3KP memiliki penghitungan yang bersifat semesteran, sehingga capaiannya belum bisa dihitung pada triwulan III tahun 2024 serta belum dapat dibandingkan baik dengan capaian triwulan sebelumnya pada tahun berjalan maupun dengan capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.

Pada triwulan III, kegiatan yang telah dilakukan oleh BPP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas berdasarkan rencana aksi yang telah disusun



yaitu (1) pelayanan kepegawaian dan (2) peningkatan kompetensi pegawai yang dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Peningkatan kompetensi personil laboratorium dilakukan dengan mengikuti *Public Training* dengan materi “Understanding & Implementation of Laboratory Management System ISO/IEC 17025:2017” tanggal 14-15 Agustus 2024 di Hotel Savero Depok.



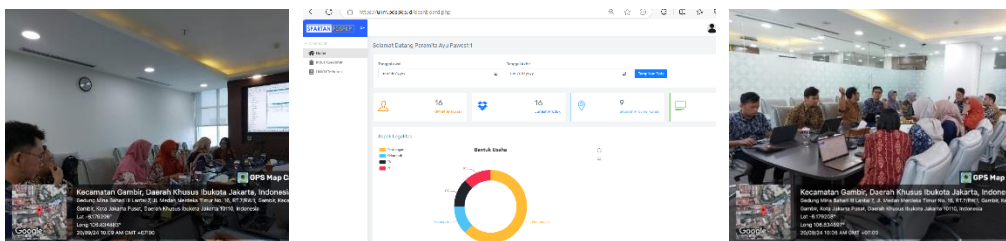
Gambar 103. Peningkatan kompetensi personil laboratorium

2. Pelatihan penulisan bidang penguatan daya saing produk kelautan dan perikanan pada Wikipedia Bahasa Indonesia pada tanggal 26-27 Agustus 2024 di GMB 2.



Gambar 104. Pelatihan penulisan bidang penguatan daya saing produk kelautan dan perikanan pada Wikipedia Bahasa Indonesia

3. Uji coba kuesioner kurasi digital dalam rangka UMKM naik kelas tanggal 20 September 2024 di Jakarta.



Gambar 105. Uji Coba Kuesioner Kurasi Digital Dalam Rangka UMKM Naik Kelas

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja ini, realisasi anggaran sampai dengan triwulan III tahun 2024 sebesar Rp240.000.000,00 atau setara dengan 75,59% dari total pagu sebesar Rp317.494.000,00 (tiga ratus tujuh belas juta empat ratus sembilan puluh empat ribu rupiah).

## **IK 12. Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP (Nilai)**

Sistem Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah (SAKIP) adalah rangkaian sistematis dari berbagai aktivitas, alat, dan prosedur yang dirancang untuk tujuan penetapan dan pengukuran, pengumpulan data, pengklasifikasi, pengikhtisaran, dan pelaporan kinerja pada instansi pemerintah, dalam rangka pertanggungjawaban dan peningkatan kinerja instansi pemerintah.

Untuk mengetahui sejauh mana implementasi SAKIP dilaksanakan, serta mendorong peningkatan pencapaian kinerja yang tepat sasaran dan berorientasi hasil, maka perlu dilakukan evaluasi AKIP atau evaluasi atas implementasi SAKIP. Evaluasi AKIP meliputi kegiatan evaluasi terhadap implementasi SAKIP mulai dari perencanaan kinerja baik perencanaan kinerja baik perencanaan kinerja jangka panjang, perencanaan kinerja jangka menengah, dan perencanaan kinerja jangka pendek. Pelaksanaan evaluasi AKIP secara khusus bertujuan untuk: (a) memperoleh informasi mengenai implementasi SAKIP; (b) menilai tingkat implementasi SAKIP; (c) menilai tingkat akuntabilitas kinerja; (d) memberikan saran perbaikan untuk peningkatan AKIP; dan (e) memonitor tindak lanjut rekomendasi hasil evaluasi periode sebelumnya.

Nilai PM SAKIP BBP3KP dihitung berdasarkan Permen PAN dan RB Nomor 88 Tahun 2021 tentang Pedoman Evaluasi atas Implementasi SAKIP. Terdapat 4 aspek penilaian di dalam evaluasi atas implementasi SAKIP, yakni perencanaan kinerja (30%), pengukuran kinerja (30%), pelaporan kinerja (15%), dan evaluasi kinerja (25%). Nilai PM SAKIP BBP3KP merupakan nilai yang dikeluarkan dari hasil penilaian mandiri Unit Eselon I.

Tabel 14. Pencapaian Indikator Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III terhadap Target 2024	% Pertumbuhan terhadap Realisasi	
	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	Tahun 2024	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	s.d TW III 2024			TW II 2024	TW III 2023
Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP (Nilai)	-	-	-	84	-	-	-	-	-	-	-	-

Penilaian mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP ditargetkan sebesar 84. Penghitungan capaian indikator kinerja ini dilakukan secara tahunan sehingga capaiannya belum bisa dihitung pada triwulan III tahun 2024 serta belum dapat

dibandingkan baik dengan capaian triwulan sebelumnya pada tahun berjalan maupun dengan capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.

Pada triwulan III, kegiatan pendukung yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas diantaranya:

1. Penyusunan laporan bulanan kelompok tata usaha Juli, Agustus dan September tahun 2024.
2. Melaksanakan pengisian evaluasi rencana aksi level 1 dan 2 periode triwulan II tahun 2024 tanggal 2 Juli 2024 di Cibinong.



Gambar 106. Pengisian evaluasi rencana aksi level 1 dan 2 periode triwulan II tahun 2024

3. Melaksanakan penginputan capaian kinerja pada Sistem Aplikasi Pengelolaan Kinerja (SAPK) tanggal 3 Juli 2024 di Jakarta.



Gambar 107. Penginputan capaian kinerja pada sistem Aplikasi Pengelolaan Kinerja (SAPK)

4. Melaksanakan uji substansi atas evaluasi SAKIP lingkup Ditjen PDSPKP TA 2024 tanggal 11 Juli 2024 di BBP3KP, Jakarta.



Gambar 108. Uji substansi atas evaluasi SAKIP lingkup Ditjen PDSPKP TA 2024

5. Melaksanakan verifikasi capaian kinerja Ditjen PDSPKP periode triwulan II tahun 2024 tanggal 15 Juli 2024 di Jakarta.



Gambar 109. verifikasi capaian kinerja Ditjen PDSPKP periode triwulan II tahun 2024

6. Tindak lanjut penilaian mandiri SAKIP unit kerja lingkup Ditjen PDSPKP tanggal 18 Juli 2024 di Cibinong.



Gambar 110. Tindak lanjut penilaian mandiri SAKIP unit kerja lingkup Ditjen PDSPKP

7. Pemenuhan data dukung penilaian PM SAKIP Ditjen PDSPKP tanggal 19 Juli 2024 di Cibinong.



Gambar 111. Pemenuhan Data Dukung Penilaian PM SAKIP Ditjen PDSPKP

8. Pembahasan laporan kinerja level I Ditjen PDSPKP periode triwulan II 2024 tanggal 30 Juli 2024 di Balai Riset Budidaya Ikan Hias Depok.



Gambar 112. Pembahasan laporan kinerja level I Ditjen PDSPKP periode triwulan II 2024

9. Pemutakhiran data pemanfaatan bantuan pemerintah Ditjen PDSPKP tahun 2015 – 2023 tanggal 7 Agustus 2024 di Jakarta.





Gambar 113. Pemutakhiran data pemanfaatan bantuan pemerintah Ditjen PDSPKP tahun 2015 – 2023

10. Koordinasi data terkait evaluasi atas hilirisasi industri pangan triwulan III tahun 2024 pada tanggal 9 Agustus 2024 di Jakarta.



Gambar 114. Koordinasi data terkait evaluasi atas hilirisasi industri pangan triwulan III tahun 2024

11. Rapat evaluasi BPKP tanggal 23 Agustus 2024 di Jakarta.
12. Pemutakhiran data capaian kegiatan blue ekonomi bulan Agustus tahun 2024, pembahasan data capaian kegiatan blue ekonomi Tahun 2022-2023 dan penyiapan data dukung capaian kegiatan blue ekonomi sebagai bahan pemeriksaan BPKP tanggal 2 September 2024 di Jakarta.



Gambar 115. Pemutakhiran data capaian kegiatan Blue Ekonomi

13. Validasi nasional satu data bidang PDSPKP semester I tahun 2024 tanggal 11-13 September di Bogor.



Gambar 116. Validasi nasional satu data bidang PDSPKP semester I tahun 2024

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja ini, realisasi anggaran sampai dengan triwulan III tahun 2024 sebesar Rp137.554.000,00 atau setara dengan 68,78% dari total pagu sebesar Rp200.000.000,00 (dua ratus juta rupiah).

### **IK 13. Persentase Penyelesaian Temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP (%)**

Penyelesaian temuan LHP adalah tindakan yang dilakukan dalam upaya perbaikan atas laporan keuangan yang telah diperiksa. Nilai temuan atas laporan keuangan yang ditampilkan dalam Laporan Hasil Pemeriksaan (LHP) BPK merupakan pernyataan profesional pemeriksa mengenai kewajaran informasi keuangan yang disajikan dalam laporan keuangan yang didasarkan pada empat kriteria yakni kesesuaian dengan standar akuntansi pemerintahan, kecukupan pengungkapan (*adequate disclosures*), kepatuhan terhadap peraturan perundang-undangan, dan efektivitas sistem pengendalian intern.

Penghitungan indikator kinerja ini dengan menggunakan rumus:

$$\frac{\text{Jumlah nilai temuan BPK pada LK BBP3KP tahun 2022}}{\text{Jumlah realisasi anggaran BBP3KP tahun 2022}} \times 100$$

Tabel 15. Pencapaian indikator persentase penyelesaian temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III terhadap Target 2024	% Pertumbuhan terhadap Realisasi	
	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	Tahun 2024	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	s.d TW III 2024			TW II 2024	TW III 2023
Persentase Penyelesaian Temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP (%)	-	-	-	100	-	-	-	-	-	-	-	-

Persentase penyelesaian temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP ditargetkan sebesar 100. Penghitungan capaian indikator kinerja ini dilakukan secara tahunan sehingga capaiannya belum bisa dihitung pada triwulan III tahun 2024 serta belum dapat dibandingkan baik dengan capaian triwulan sebelumnya pada tahun berjalan maupun dengan capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.

Pada triwulan III, kegiatan pendukung yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas diantaranya:

1. Melaksanakan kegiatan verifikasi kelengkapan dokumen pertanggungjawaban secara berkala.
2. Melaksanakan kegiatan rekonsiliasi dan penyusunan laporan keuangan dan BMN semester I tahun 2024 lingkup Ditjen PDSPKP pada tanggal 9-12 Juli 2024. Output kegiatan dimaksud yaitu laporan keuangan dan BMN yang sudah



- melalui proses verifikasi, reviu dengan Inspektorat IV dan otorisasi oleh tim keuangan dan pengelolaan barang milik negara lingkup Ditjen PDPSKP.
3. Penyusunan dan penyampaian laporan keuangan Kementerian/Lembaga semester I tahun 2024 dan untuk meminimalisir permasalahan pada rekonsiliasi penyusunan laporan keuangan dan BMN semester I tahun 2024.
  4. Pembahasan UP dan TUP lingkup BBP3KP tanggal 29 Juli 2024.
  5. Melaksanakan kegiatan rekonsiliasi pencatatan aset, persediaan dan GLP periode bulanan pada tanggal 7-8 Agustus 2024. Output kegiatan yaitu pendetilan pencatatan aset, persediaan dan GLP pada aplikasi SAKTI lingkup unit eselon 1, Satker Sekretariat dan Satker BBP3KP.
  6. Penyiapan data dukung capaian kegiatan Blue ekonomi sebagai bahan pemeriksaan BPK tanggal 2 September 2024.
  7. Pembahasan UP dan TUP lingkup BBP3KP tanggal 05-06 September 2024.
  8. Melaksanakan pembahasan mekanisme pembayaran simplifikasi SPM dan pengumpulan permintaan dokumen PDTT BPK terkait belanja barang dan belanja modal tanggal 19 September 2024.

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja ini, realisasi anggaran sampai dengan triwulan III tahun 2024 sebesar Rp73.795.000,00 atau setara dengan 73,79% dari total pagu sebesar Rp100.000.000,00 (seratus juta rupiah).

#### **IK 14. Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP (%)**

Persentase rekomendasi hasil pengawasan yang dimanfaatkan untuk perbaikan kinerja lingkup BBP3KP merupakan persentase jumlah rekomendasi hasil pengawasan Inspektorat Jenderal kepada BBP3KP (Audit, Reviu, dan Evaluasi) yang terbit pada periode 1 Oktober 2023 s.d 31 September 2024 atau Triwulan IV Tahun 2023 s.d. Triwulan III Tahun 2024 yang telah ditindaklanjuti secara tuntas (status tindak lanjut adalah TUNTAS) oleh unit kerja BBP3KP.

Sejak akhir tahun 2019, pengukuran indikator kinerja ini dilakukan oleh Itjen KKP dengan periode triwulanan melalui aplikasi Sidak KKP. Penghitungan indikator kinerja ini dengan menggunakan rumus:

$$\frac{\text{Jumlah rekomendasi Itjen yang tuntas ditindaklanjuti}}{\text{Jumlah rekomendasi yang diberikan kepada BBP3KP}} \times 100$$

Tabel 16. Pencapaian Indikator Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP

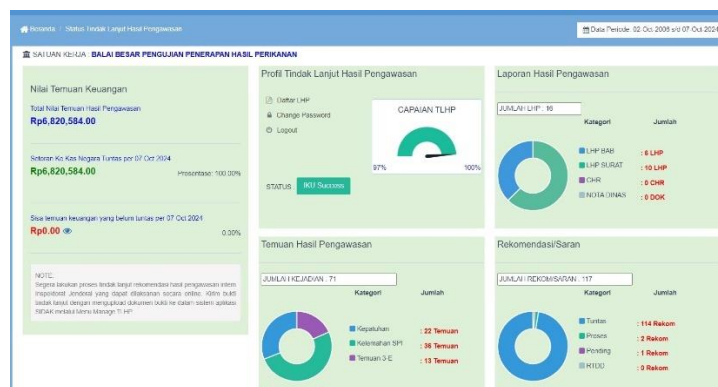
Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III terhadap Target 2024	% Pertumbuhan terhadap Realisasi	
	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	Tahun 2024	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	s.d TW III 2024			TW II 2024	TW III 2023
Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP (%)	80	80	75	80	100	100	88,68	100	125	125	0	13

Capaian persentase rekomendasi hasil pengawasan yang dimanfaatkan untuk perbaikan kinerja di lingkungan BBP3K pada triwulan III tahun 2024 sebesar 100%. Capaian ini setara dengan 125% terhadap target triwulan III tahun 2024 dan target tahun 2024 yakni 80%. Jika dibandingkan dengan capaian pada triwulan sebelumnya yaitu 100% maka capaian ini tidak mengalami peningkatan, namun meningkat 13% jika dibandingkan dengan capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya yaitu 88,68%.

Pada triwulan III, kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas berdasarkan rencana aksi yang telah disusun yaitu monitoring tindak lanjut atas hasil pengawasan Itjen KKP (SIDAK KKP) terhadap BBP3KP yang dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Melakukan revisi surat persetujuan terhadap 7 pengguna jasa CS 1000 ton dan CS 2000 ton yaitu dengan menambahkan jangka waktu penggunaan dan penyelesaian perselisihan.
2. Melampirkan bukti dukung pada aplikasi SIDAK KKP berupa penyusunan surat Kepala BBP3KP yang menginstruksikan kepada pengguna jasa untuk mengajukan surat permohonan atas penggunaan BMN berupa sewa ruang kantor, sewa ruang tempat penyimpanan, sewa ruang pengepakan ikan, sewa ruang pengolahan dan sewa plugging container 20 dan 40 feet.
3. Melampirkan bukti dukung pada aplikasi SIDAK KKP berupa surat Kepala BBP3KP perihal implementasi *Warehouse Management System* (WMS) di Cold Storage 1000 Ton Muara Baru beserta bukti penggunaan aplikasi WMS.

4. Melampirkan bukti dukung pada aplikasi SIDAK KKP berupa surat instruksi kepala BBP3KP perihal tindak lanjut pengakhiran sewa dan bukti setor penggunaan BMN atas kendaraan berpendingin dari PT. Perikanan Indonesia (Perindo).
5. Melampirkan bukti dukung pada aplikasi SIDAK KKP berupa usulan revisi Peraturan Dirjen PDSPKP Nomor 27 Tahun 2021 tentang Petunjuk Pelaksanaan Pemungutan PNBP di lingkungan Ditjen PDSPKP dengan menambahkan klausul fasilitas yang didapatkan pengguna jasa atas penggunaan CS 1000 ton antara lain *forklift*, meja sortir ikan, keranjang plastik dan timbangan digital.



Gambar 117. Tangkapan layar aplikasi SIDAK KKP triwulan III tahun 2024

6. Berdasarkan aplikasi Sidak KKP capaian tindak lanjut hasil pengawasan BBP3KP mencapai 100%. Dari 16 LHP terdapat 71 temuan dengan 117 rekomendasi. Dari 117 rekomendasi tersebut, 114 rekomendasi dinyatakan tuntas.

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja ini, realisasi anggaran sampai dengan triwulan III tahun 2024 sebesar Rp25.000.000,00 atau setara dengan 50% dari total pagu sebesar Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah).

### **IK 15. Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP (Inovasi)**

Berdasarkan **Peraturan Menteri PANRB No. 7/2021**, inovasi pelayanan publik adalah terobosan jenis pelayanan publik baik yang merupakan gagasan/ide kreatif orisinal dan/atau adaptasi/modifikasi yang memberikan manfaat bagi masyarakat, baik secara langsung maupun tidak langsung. Dengan kata lain, inovasi pelayanan publik sendiri tidak mengharuskan suatu penemuan baru, melainkan pula mencakup satu

pendekatan baru bersifat kontekstual baik berupa inovasi pelayanan publik hasil dari perluasan maupun peningkatan kualitas pada inovasi pelayanan publik yang ada.

### **KRITERIA INOVASI**

1. Memiliki Kebaruan
2. Efektif
3. Bermanfaat
4. Dapat Ditransfer/Direplikasi
5. Berkelanjutan

### **KELOMPOK INOVASI**

1. Kelompok Umum
2. Kelompok Khusus

Terdapat dua aspek penilaian indikator kinerja Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP yaitu aspek penilaian kelompok umum dan aspek penilaian kelompok khusus. Aspek penilaian kelompok umum terdiri atas: (a) ringkasan (5%); (b) ide inovatif (20%); (c) signifikansi (25%); (d) kontribusi terhadap capaian TPB (5%); (e) adaptabilitas (20%); (f) keberlanjutan (20%); dan (g) kolaborasi pemangku kepentingan (5%). Aspek penilaian kelompok khusus terdiri atas: (a) pembaruan / peningkatan Inovasi (25%); (b) adaptabilitas (20%); (c) penguatan keberlanjutan (25%) dan (d) evaluasi (30%). Formula pengukuran indikator kinerja ini yaitu Eselon II yang ditetapkan oleh Unit Eselon I untuk mengajukan proposal inovasi kepada Tim Penilai Eselon I, dengan target hasil yaitu proposal inovasi unit kerja level II yang ditetapkan dalam Berita Acara penilaian oleh Tim Penilaian Eselon I.

Dalam rangka meningkatkan kualitas pelayanan publik, BBP3KP memiliki program Inkubasi Bisnis Inovasi Produk Kelautan dan Perikanan (Inbis Invapro-Kape). Sasaran program Invapro Kape BBP3KP adalah pelaku usaha produk kelautan dan perikanan untuk menumbuhkembangkan UMKM yang inovatif, mandiri, dan berdaya saing, melalui peningkatan pengetahuan dan keahlian, pembangunan jiwa kewirausahaan yang inovatif serta penerapan pola manajemen usaha yang baik. Hingga 2024, sebanyak 159 UMKM dari 24 provinsi menjadi tenant Invapro Kape.

Tahapan kegiatan Invapro Kape terdiri dari pra inkubasi, inkubasi, dan pasca inkubasi. Tahap pra inkubasi merupakan proses seleksi calon tenant yang terdiri dari seleksi administrasi, verifikasi, penilaian performa berdasarkan komitmen, kompetensi, rencana bisnis, dan rencana pengembangan usaha, serta penetapan tenant. Dilanjutkan dengan tahap inkubasi, dimana tenant mendapatkan pendampingan intensif dan fasilitasi yang dilakukan dalam periode tertentu, melalui 3 kali kelas pengembangan

produk, 56 kali pembinaan penerapan jaminan mutu, 10 kali workshop manajemen usaha dan keuangan, fasilitasi pengajuan perizinan berusaha, sertifikasi produk, fasilitasi pengembangan desain, pencetakan 1.000-4.000 pc kemasan, media promosi, dan perluasan pemasaran. Pada tahap pasca inkubasi, tenant akan dievaluasi sesuai dengan indikator keberhasilan yang telah ditentukan. Tenant yang memenuhi syarat akan mendapatkan sertifikat kelulusan sebagai UMKM inovatif, mandiri, dan berdaya saing. BBP3KP tetap melakukan komunikasi, layanan konsultasi, dan pembinaan terhadap Tenant mandiri agar usahanya tetap berkelanjutan dan berkembang.

Tabel 17. Pencapaian Indikator Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III terhadap Target 2024	% Pertumbuhan terhadap Realisasi	
	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	Tahun 2024	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	s.d TW III 2024			TW II 2024	TW III 2023
Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP (Inovasi)	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-

Inovasi pelayanan publik yang diterapkan pada BBP3KP ditargetkan sebesar 1 inovasi. Penghitungan capaian indikator kinerja ini dilakukan secara tahunan sehingga capaiannya belum bisa dihitung pada triwulan III tahun 2024 serta belum dapat dibandingkan baik dengan capaian triwulan sebelumnya pada tahun berjalan maupun dengan capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.

Pada triwulan III, kegiatan pendukung yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas diantaranya:

1. Melaksanakan review proposal inovasi Direktorat Pengolahan, Direktorat Pemasaran, dan BBP3KP pada tanggal 1 Juli 2024.
2. Melaksanakan rapat finalisasi proposal inovasi lingkup Ditjen PDSPKP yang akan diikutsertakan pada Kompetisi Inovasi Pelayanan Publik (KIPP) Tahun 2024 tanggal 15 Juli 2024.

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja ini, realisasi anggaran sampai dengan triwulan III tahun 2024 sebesar Rp7.000.000,00 atau setara dengan 70% dari total pagu sebesar Rp10.000.000,00 (sepuluh juta rupiah)



## **IK 16. Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)**

Nilai kinerja pelaksanaan anggaran adalah indikator yang ditetapkan oleh Kementerian Keuangan selaku BUN untuk mengukur kualitas kinerja pelaksanaan anggaran belanja Kementerian Negara/Lembaga dari sisi kesesuaian terhadap perencanaan, efektivitas pelaksanaan anggaran, efisiensi pelaksanaan anggaran, dan kepatuhan terhadap regulasi. Indikator kinerja ini diatur dalam Peraturan Menteri Keuangan Nomor 195/PMK.05/2018 tentang Monitoring dan Evaluasi Pelaksanaan Anggaran Belanja K/L. Pengukuran kinerja pelaksanaan anggaran dilakukan dengan menggunakan variabel-variabel yang terkait dengan pelaksanaan anggaran sebagai indikatornya, yaitu:

1. Kesesuaian antara perencanaan dengan pelaksanaan anggaran, merupakan penilaian kesesuaian antara pelaksanaan anggaran dengan yang direncanakan dan ditetapkan dalam DIPA (revisi DIPA, deviasi halaman III DIPA, dan pagu minus);
2. Kepatuhan terhadap peraturan perundang-undangan di bidang pelaksanaan anggaran, merupakan penilaian terhadap kepatuhan Satker terhadap peraturan perundang-undangan di bidang pelaksanaan anggaran (data kontrak, pengelolaan UP/TUP, LPJ bendahara, dan dispensasi SPM);
3. Efektivitas pelaksanaan anggaran, merupakan penilaian terhadap pencapaian output dan penyelesaian pelaksanaan pembayaran (penyerapan anggaran, penyelesaian tagihan, capaian output, dan retur SP2D); dan
4. Efisiensi pelaksanaan anggaran, merupakan penilaian terhadap ketepatan Satker dalam melakukan pembayaran atas beban DIPA (kesalahan SPM, dan perencanaan kas).

Pada Tahun 2024 terdapat reformulasi IKPA sebagai berikut :



Gambar 118. Reformulasi IKPA 2024

Langkah-langkah yang akan ditempuh guna meningkatkan capaian nilai kinerja pelaksanaan anggaran BBP3KP, antara lain:

- a. Pada aspek kesesuaian perencanaan dengan pelaksanaan anggaran:
  - melakukan revisi DIPA secara selektif dengan perbaikan kualitas perencanaan anggaran;
  - memastikan pelaksanaan anggaran berjalan baik dengan cara menyusun dan menetapkan dokumen pendukung pelaksanaan anggaran;
  - melaksanakan reviu atas DIPA dan rencana kegiatan;
  - mengantisipasi dan menyelesaikan pagu minus sesegera mungkin.
- b. Pada aspek kepatuhan atas regulasi:
  - meningkatkan ketertiban dan ketepatan waktu dalam penyampaian data supplier dan data kontrak. Data kontrak disampaikan ke KPPN tepat waktu (paling lambat 5 hari kerja sejak kontrak ditandatangani/tanggal kontrak);
  - meningkatkan ketertiban dan ketepatan waktu pertanggungjawaban UP/TUP;
  - meningkatkan ketertiban dan ketepatan waktu penyampaian LPJ bendahara. (upload ke aplikasi SPRINT sebelum tanggal 10 pada bulan berikutnya);
  - meningkatkan ketertiban dan ketepatan waktu penyampaian SPM terutama pada akhir tahun anggaran untuk menghindari adanya dispensasi SPM.

- c. Pada aspek efektifitas pelaksanaan kegiatan:
- meningkatkan ketelitian dalam memproses SPM dan daftar rekening tujuan untuk menghindari retur SP2D;
  - mengeksekusi anggaran secara proporsional sesuai target penyerapan;
  - memastikan ketepatan waktu penyelesaian tagihan khususnya untuk SPM LS Non Belanja Pegawai. SPM LS Kontraktual disampaikan ke KPPN paling lambat 17 hari kerja sejak serah terima/penyelesaian pekerjaan).
- d. Pada aspek efisiensi pelaksanaan kegiatan:
- meningkatkan akurasi rencana penarikan dana dengan realisasi pembayaran;
  - meningkatkan ketelitian dalam penerbitan SPM untuk menghindari kesalahan/pengembalian oleh KPPN.

Tabel 18. Pencapaian Indikator Nilai Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III terhadap Target 2024	% Pertumbuhan terhadap Realisasi	
	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	Tahun 2024	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	s.d TW III 2024			TW II 2024	TW III 2023
Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)	-	83	-	93,76	-	96,45	-	-	-	-	-	-

Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP memiliki penghitungan yang bersifat semesteran, sehingga capaiannya belum bisa dihitung pada triwulan III tahun 2024 serta belum dapat dibandingkan baik dengan capaian triwulan sebelumnya pada tahun berjalan maupun dengan capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.

Pada triwulan III, kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas berdasarkan rencana aksi yang telah disusun yaitu optimalisasi SPI BBP3KP yang dapat dijabarkan sebagai berikut:

- 1) Menyusun laporan bulanan kelompok keuangan.
- 2) Mengajukan usulan gaji induk, uang makan, dan tunjangan kinerja pegawai BBP3KP.

- 3) Menyusun laporan SPIP triwulan III tahun 2024.
- 4) Mengajukan usulan honorarium PPNPN Juli sampai dengan September 2024.
- 5) Melakukan revisi RKAKL DIPA 6, dengan tanggal terbit 12 Juli 2024.
- 6) Melakukan revisi RKAKL POK 4, dengan tanggal terbit 15 Agustus 2024.
- 7) Melakukan revisi RKAKL POK 5, dengan tanggal terbit 23 September 2024.
- 8) Melakukan revisi RKAKL DIPA 7, dengan tanggal terbit 17 September 2024.
- 9) Melakukan revisi RKAKL DIPA 8, dengan tanggal terbit 08 Oktober 2024.
- 10) Menyusun LPJ Bendahara bulan April sampai dengan Juni 2024.

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja ini, realisasi anggaran sampai dengan triwulan III tahun 2024 sebesar Rp40.000.000,00 atau setara dengan 80% dari total pagu sebesar Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah)

#### **IK 17. Nilai Kinerja Anggaran (NKA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)**

Nilai Kinerja Anggaran (NKA) adalah proses menghasilkan suatu nilai capaian kinerja untuk setiap indikator yang dilakukan dengan membandingkan data realisasi dengan target yang telah direncanakan sebelumnya. Nilai ini diperoleh dari data input dan output yang dimasukkan setiap Satuan Kerja lingkup KKP ke dalam aplikasi Monev Kemenkeu.

Pada tahun 2024, aplikasi SMART DJA berganti nama menjadi aplikasi Monev Kemenkeu. Aplikasi yang dibangun dan efektif digunakan sejak tahun anggaran 2012 ini untuk melaksanakan ketentuan Peraturan Menteri Keuangan Nomor 249/PMK.02/2011 tentang Pengukuran dan Evaluasi Kinerja atas Pelaksanaan Rencana Kerja dan Anggaran Kementerian Negara/Lembaga. Aplikasi Kemenkeu tersebut yang mengacu pada PMK adalah melakukan pengukuran dan evaluasi kinerja atas Aspek Implementasi. Namun, seiring dengan penyempurnaan sistem pengukuran dan evaluasi kinerja anggaran sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri Keuangan Nomor 214/PMK.02/2017 tentang Pengukuran dan Evaluasi Kinerja Anggaran atas Pelaksanaan Rencana dan Anggaran Kementerian Negara/Lembaga, aplikasi Kemenkeu juga telah disempurnakan dalam rangka pelaksanaan evaluasi kinerja anggaran yang mengacu pada PMK tersebut dengan melakukan pengukuran dan evaluasi kinerja yang mencakup Aspek Implementasi, Aspek Manfaat, dan Aspek Konteks.

Sesuai Peraturan Menteri Keuangan Nomor 214/PMK.02/2017 tentang Pengukuran dan Evaluasi Kinerja Anggaran atas Pelaksanaan Rencana dan Anggaran

Kementerian Negara/Lembaga, penghitungan NKA menggunakan rumus sebagai berikut:

$$NKA = (P \times WP) + (K \times Wk) + (PK \times WPK) + (E \times WE)$$

Keterangan:

NKA	: Nilai Kinerja Anggaran Ditjen PDSPKP
P	: Nilai kinerja aspek implementasi dilakukan dengan membandingkan antara akumulasi realisasi anggaran seluruh satker dengan akumulasi pagu anggaran seluruh satker
WP	: Bobot penyerapan anggaran sebesar 9,7%
K	: Nilai kinerja aspek implementasi dilakukan dengan membandingkan antara perencanaan dan implementasi, dilakukan berdasarkan rata-rata ketepatan waktu penyerapan anggaran setiap bulan dengan membandingkan antara akumulasi dan akumulasi realisasi anggaran bulanan seluruh satker dengan jumlah bulan
WK	: Bobot konsistensi antara perencanaan dan implementasi sebesar 18,2%
PK	: Nilai kinerja aspek implementasi dilakukan dengan membandingkan antara rata-rata realisasi volume keluaran dengan target volume keluaran dan rata-rata realisasi indikator kinerja keluaran dengan target indikator kinerja keluaran
WPK	: Bobot pencapaian keluaran sebesar 43,5%
E	: Nilai kinerja aspek implementasi dilakukan berdasarkan rata-rata efisiensi untuk setiap jenis keluaran pada setiap satker yang diperoleh dari hasil perbandingan antara realisasi anggaran per volume keluaran dengan pagu anggaran per volume keluaran
WE	: Bobot efisiensi sebesar 28,6%

Tabel 19. Pencapaian Indikator Nilai Kinerja Anggaran (NKA) di lingkungan BBP3KP

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III terhadap Target 2024	% Pertumbuhan terhadap Realisasi	
	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	Tahun 2024	TW III 2024	TW II 2024	TW III 2023	s.d TW III 2024			TW II 2024	TW III 2023
Nilai Kinerja Anggaran (NKA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)	-	-	-	86	-	-	-	-	-	-	-	-

Nilai Kinerja Anggaran (NKA) di lingkungan BBP3KP ditargetkan sebesar 86. Penghitungan capaian indikator kinerja ini dilakukan secara tahunan sehingga capaiannya belum bisa dihitung pada triwulan III tahun 2024 serta belum dapat dibandingkan baik dengan capaian triwulan sebelumnya pada tahun berjalan maupun dengan capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.



Kegiatan yang dilakukan BBP3KP pada triwulan III dalam upaya mendukung capaian Indikator Kinerja di atas yaitu penginputan capaian output melalui aplikasi SAKTI yang saat ini telah terintegrasi dengan aplikasi Monev Kemenkeu oleh petugas yang ditetapkan, serta terus melakukan monitoring dan evaluasi atas capaian output yang telah diinput.

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja ini, realisasi anggaran sampai dengan triwulan III tahun 2024 sebesar Rp254.154.000,00 atau setara dengan 72,62% dari total pagu sebesar Rp350.000.000,00 (tiga ratus lima puluh juta rupiah).

### 3.3. AKUNTABILITAS KEUANGAN

#### 3.3.1. Realisasi Anggaran Triwulan III Tahun 2024

Anggaran yang digunakan sebagai penunjang dalam pencapaian tujuan dan sasaran untuk membiayai kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan oleh BBP3KP pada Triwulan III Tahun 2024 bersumber dari Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran (DIPA) BBP3KP Nomor: DIPA-032.06.2.427686/2024 tanggal 17 September 2024 dengan pagu setelah AA yaitu Rp34.393.539.000,00 (tiga puluh empat miliar tiga ratus sembilan puluh tiga juta lima ratus tiga puluh sembilan ribu rupiah) yang semuanya merupakan rupiah murni.

Realisasi Anggaran BBP3KP per Rincian Output Kegiatan dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 20. Realisasi Anggaran BBP3KP per Output Kegiatan

Kegiatan	Output	Pagu	Realisasi	Sisa Anggaran	% Realisasi
5279. Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan	5279.ADA.001 Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil KP	304.657.000	233.498.729	71.158.271	76.64
	5279. ADA.002 Produk yang Diuji dan Dinilai Kesesuaiannya	1.856.136.000	1.074.764.002	781.371.998	57.90
	5279.AEF.001 Orang yang Menerima Diseminasi dan Diversifikasi Produk KO	697.030.000	530.250.703	166.779.297	76.07
	5279.QDG.001 UMKM yang Difasilitasi dalam Inkubator Bisnis	1.916.832.000	1.170.874.533	745.957.467	61.08
	5279. QDG.002 UMKM yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil KP	1.219.802.000	764.211.371	455.590.629	62.65
	2361.CAN.051 Perangkat Pengolah Data dan Komunikasi Ditjen PDSPKP yang disediakan	0	0	0	0

Kegiatan	Output	Pagu	Realisasi	Sisa Anggaran	% Realisasi
	2361.EBA.962 Layanan Umum	700.000.000	558.843.686	141.156.314	79.83
	2361.EBA.994 Layanan Perkantoran	25.921.254.000	19.158.617.244	6.762.636.756	73.91
	2361.EBB.951 Layanan Sarana Internal	1.105.000.000	251.500.000	853.500.000	22.76
	2361. EBD.952 Layanan Perencanaan dan Penganggaran	300.000.000	254.154.478	45.845.522	84.72
	2361.EBD.953 Layanan Pemantauan dan Evaluasi	172.828.000	137.554.411	35.273.589	79.59
	2361.EBD.955 Layanan Manajemen Keuangan	200.000.000	153.795.297	46.204.703	76.89
<b>JUMLAH</b>		<b>34.393.539.000</b>	<b>24.288.064.454</b>	<b>10.105.474.546</b>	<b>70.62</b>

Pada triwulan III tahun 2024, penyerapan anggaran BBP3KP adalah Rp24.288.064.454,00 (dua puluh empat miliar dua ratus delapan puluh delapan juta enam puluh empat ribu empat ratus lima puluh empat rupiah) atau setara dengan 70,62% terhadap total pagu anggaran.

# BAB IV PENUTUP

## 4.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan atas capaian dan akuntabilitas kinerja periode triwulan III tahun 2024, beberapa indikator kinerja yang memiliki target triwulanan telah mencapai target yang telah ditetapkan. Capaian dimaksud selanjutnya dilakukan analisis dan evaluasi serta perbandingan terhadap capaian periode sebelumnya sebagai bahan analisis dan evaluasi lebih lanjut untuk menilai keberhasilan dalam satu periode Renstra yang berkesinambungan.

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja BBP3KP, telah dilakukan koordinasi pelaksanaan dan monitoring evaluasi pelaksanaan rencana aksi dalam rangka mencapai target indikator kinerja.

Secara umum, indikator kinerja BBP3KP yang dapat dihitung pada triwulan III tahun 2024 telah tercapai  $\geq 100\%$ . Hal ini ditunjukkan dengan Nilai Kinerja Organisasi (NKO) yang terukur pada Sistem Aplikasi Pengelolaan Kinerja (SAPK) mencapai 118%.

## 4.2. Permasalahan dan Rekomendasi

Secara umum, realisasi seluruh indikator kegiatan dengan periode triwulanan telah tercapai, bahkan melebihi target. Namun ada beberapa kendala dan permasalahan yang dihadapi, yaitu:

Indikator Kinerja	Permasalahan	Rencana Tindak Lanjut
Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan Perikanan	1. Belum terlaksananya kegiatan uji penerimaan pasar/ preferensi konsumen terhadap produk yang dihasilkan oleh UMKM penerap PPNT	Melaksanakan kegiatan uji penerimaan pasar/ preferensi konsumen terhadap produk yang dihasilkan UMKM untuk mengetahui tingkat penerimaan produk terhadap keinginan dan selera konsumen
	2. Fasilitasi kemasan dan bahan promosi belum diberikan kepada UMKM Penerap PPNT terpilih	Melaksanakan pertemuan dengan pihak jasa penyedia kemasan dan 10 UMKM penerap PPNT terpilih berdasarkan hasil evaluasi
Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji	Tingginya jumlah produk kelautan dan perikanan yang diuji	Kalibrasi alat Laboratorium

Sementara itu, rekomendasi pada Laporan Kinerja Triwulan II Tahun 2024 telah ditindak lanjuti sebagai berikut:

No.	Rekomendasi/Rencana Tindak Lanjut pada Triwulan II Tahun 2024	Tindak Lanjut
1.	Pelaksanaan workshop untuk UMKM diluar Jabodetabek dilakukan via <i>online</i>	Telah dilaksanakan workshop pengembangan diversifikasi dan nilai tambah produk kelautan dan perikanan yang diselenggarakan oleh Direktorat Pengolahan dan BBP3KP selaku narasumber yang dilaksanakan pada tanggal 24 September 2024. Materi kegiatan yaitu diversifikasi produk dan peningkatan nilai tambah untuk mendukung UMKM Naik Kelas dan praktek pengolahan HPI.
2.	Melakukan koordinasi ulang dan penjadwalan ulang klien LSPPro-HP yang diundur pelaksanaan resertifikasi karena belum melakukan permohonan resertifikasi dan jadwal surveilen.	Telah dilakukan surveilan kepada UMKM Dapur Sauja, CV Honey Group dan PT Interfood Sukses Jasindo
3.	Perbaikan alat AAS Agilent S200	Telah dilakukan perbaikan alat AAS Agilent S200 pada periode yang sama

Bukti tindak lanjut rekomendasi pada Laporan Kinerja triwulan II tahun 2024 dapat disajikan pada tautan SAKIP dengan folder Level 2 BBP3KP [https://drive.google.com/drive/folders/11s73-ENp3-nFkfEYVu9KdxH5ruKR-9l4?usp=drive link](https://drive.google.com/drive/folders/11s73-ENp3-nFkfEYVu9KdxH5ruKR-9l4?usp=drive_link).

Akhirnya, kehadiran Laporan Kinerja BBP3KP triwulan III tahun 2024 ini diharapkan dapat menjadi pertanggungjawaban tertulis kepada pemberi wewenang serta dapat menjadi bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan dalam perencanaan sehingga terbentuk pemerintahan yang baik (*good governance*). Selain itu, Laporan Kinerja ini juga diharapkan dapat menjadi salah satu sumbangan penting dalam penyusunan dan implementasi Rencana Kerja (*Operational Plan*), Rencana Kinerja (*Performance Plan*), Rencana Anggaran (*Financial Plan*), dan Rencana Strategis (*Strategic Plan*) pada masa- masa mendatang.

Salinan revisi PK Level 2  
BBP3KP Tahun 2024



KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN  
DIREKTORAT JENDERAL Penguatan Daya Saing  
PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN  
JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16  
JAKARTA 10110 KOTAK POS 4130 JKP 10041  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3500132  
LAMARAN [www.kkp.go.id](http://www.kkp.go.id) SUREL [perikanan@kp.go.id](mailto:perikanan@kp.go.id)

PERJANJIAN KINERJA TAHUN 2024  
BALAI BESAR PENGUJIAN PENERAPAN  
PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN

Dalam rangka mewujudkan manajemen pemerintahan yang efektif, transparan, akuntabel dan berorientasi pada hasil, kami yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **Trisna Ningsih**  
Jabatan : Kepala Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan

Selanjutnya disebut pihak pertama.

Nama : **Budi Sulistiyono**  
Jabatan : Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan

Selaku atasan pihak pertama, selanjutnya disebut pihak kedua.

Pihak pertama berjanji akan mewujudkan target kinerja yang seharusnya sesuai lampiran perjanjian ini, dalam rangka mencapai target kinerja jangka menengah seperti yang telah ditetapkan dalam dokumen perencanaan. Keberhasilan dan kegagalan pencapaian target kinerja tersebut menjadi tanggung jawab kami.

Pihak kedua akan melakukan supervisi yang diperlukan serta akan melakukan evaluasi terhadap capaian kinerja dari perjanjian ini dan mengambil tindakan yang diperlukan dalam rangka pemberian penghargaan dan sanksi.

Jakarta, 30 Januari 2024

Pihak Kedua  
Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing  
Produk Kelautan dan Perikanan

Budi Sulistiyono

Pihak Pertama  
Kepala Balai Besar Pengujian Penerapan  
Produk Kelautan dan Perikanan

Trisna Ningsih

12	Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP (Nilai)	84
13	Persentase Penyelesaian Temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP (%)	100
14	Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP (%)	80
15	Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP (Inovasi)	1
16	Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)	93,76
17	Nilai Kinerja Anggaran (NKA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)	86

PERJANJIAN KINERJA TAHUN 2024

BALAI BESAR PENGUJIAN PENERAPAN  
PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN

NO	SASARAN KEGIATAN	INDIKATOR KINERJA KEGIATAN	TARGET
<b>KEGIATAN 1. PENGUJIAN PENERAPAN HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN</b>			
1	Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan Inovatif dan Berdaya Saing	1 Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing (%)	70
2	Terlaksananya Pembinaan Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan Melalui Inkubasi Bisnis dan Pendampingan Teknologi	2 Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis (UMKM)	55
		3 Pelaku Usaha yang Ditasiliasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan dan Perikanan (UMKM)	45
3	Terselenggaranya Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan	4 Orang yang Menerima Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan (Orang)	1.000
4	Terlaksananya Standardisasi Produk Melalui Penyusunan Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia serta Sertifikasi dan Pengujian Produk Kelautan dan Perikanan	5 Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan (Produk)	5
		6 Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji (Produk)	500
5	Nilai PNPB Sektor KP di lingkungan Ditjen PDSPKP	7 Nilai PNPB di lingkungan BBP3KP (Rp Miliar)	3,78
6	Tenaga Kerja yang Terlibat Bidang Penguatan Daya Saing Produk KP	8 Tenaga Kerja yang Terlibat Bidang Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (Orang)	685
<b>KEGIATAN 2. DUKUNGAN MANAJEMEN INTERNAL LINGKUP</b>			
<b>DITJEN Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan</b>			
7	Terlaksananya Layanan Dukungan Manajemen dan Pelaksanaan Tugas Teknis Lainnya di lingkungan BBP3KP	9 Nilai Pengawasan Kearsipan di lingkungan BBP3KP (Nilai)	75
		10 Nilai Minimal yang Dipersyaratkan untuk Mendapatkan Predikat Menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP (Nilai)	75
		11 Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP (Indeks)	87

DATA ANGGARAN

NO	KEGIATAN	ANGGARAN (Rp.)
1.	Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan	8.600.000.000
2.	Dukungan Manajemen Internal Lingkup Ditjen Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan	27.201.404.000
<b>Total Anggaran Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan Tahun 2024</b>		<b>35.801.404.000</b>

Jakarta, 30 Januari 2024

Pihak Kedua  
Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing  
Produk Kelautan dan Perikanan

Budi Sulistiyono

Pihak Pertama  
Kepala Balai Besar Pengujian Penerapan  
Produk Kelautan dan Perikanan

Trisna Ningsih



**Layanan Sertifikasi SNI Produk Kelautan dan Perikanan yang Dilaksanakan**

No	Nama Produk	Lokasi	Merek	Nama Klien	Jenis layanan
<b>TW 1</b>					
1	Pempek ikan	Jambi	IWA-QU	UKM IWA-QU	Penerbitan sertifikat
2	Siomay Ikan	Malang	Yamois	UKM Yamois Indo Prima	Penerbitan sertifikat
3	Otak-otak ikan	Cianjur	Dinari	UKM Dinari	Penerbitan sertifikat
4	Tahu Tuna	Gunung Kidul	BU HIRTO	UKM Olahan Tuna Bu Hirto	Penerbitan sertifikat
5	Abon ikan	Gunung Kidul	BU HIRTO	UKM Olahan Tuna Bu Hirto	Penerbitan sertifikat
6	Sarden dan Makrel dalam Kemasan Kaleng	Batam	PO SUNG	PT Sumber Karya Sejati	Evaluasi penambahan ruang lingkup
7	Siomay Ikan	Depok	Sakana	CV Sakana Indo Prima	Penerbitan sertifikat
8	Naget Ikan	Depok	Sakana	CV Sakana Indo Prima	Penerbitan sertifikat
9	Otak-otak ikan	Depok	Sakana	CV Sakana Indo Prima	Penerbitan sertifikat
10	Tuna dalam Kemasan Kaleng	Bitung	Frabelle	PT Sinar Pure Food International	Surveilen 3
11	Tuna dalam Kemasan Kaleng	Bitung	Pantai Manado	PT Sinar Pure Food International	Surveilen 3
12	Tuna dalam Kemasan Kaleng	Bitung	Sinar	PT Sinar Pure Food International	Surveilen 3
13	Tuna dalam Kemasan Kaleng	Bitung	Isabella	PT Sinar Pure Food International	Surveilen 3
14	Tuna dalam Kemasan Kaleng	Bitung	Carvinna	PT Carvinna Trijaya Makmur	Surveilen 2
15	Sarden dan Makrel dalam Kemasan Kaleng	Bitung	TKS	PT Carvinna Trijaya Makmur	Surveilen 2
16	Tuna dalam Kemasan Kaleng	Bitung	TKS	PT Carvinna Trijaya Makmur	Surveilen 2
17	Naget ikan	Rembang	Ayasea	UKM Mina Food	Surveilen 3
18	Pempek	Palembang	Beringin	CV Pesona Musi	Resertifikasi
19	Pempek	Palembang	Lenggok	CV Pesona Musi	Resertifikasi

No	Nama Produk	Lokasi	Merek	Nama Klien	Jenis layanan
20	Sarden dan Mackerel dalam Kemasan Kaleng	Tangerang	Ajib	PT Indonesia Brazil Coffee	Evaluasi awal
21	Sarden dan Mackerel dalam Kemasan Kaleng	Tangerang	Maknyuus	PT Indonesia Brazil Coffee	Evaluasi awal
22	Sarden dalam Kemasan Kaleng	Banyuwangi	Biltan	PT Sari Laut Jaya Food Products	Resertifikasi
23	Sarden dalam Kemasan Kaleng	Banyuwangi	Intan	PT Sari Laut Jaya Food Products	Resertifikasi
24	Sarden dalam Kemasan Kaleng	Banyuwangi	Daikin	PT Sari Laut Jaya Food Products	Resertifikasi
25	Bandeng Isi	Semarang	Mina Makmur	UD. Mina Makmur	Penerbitan sertifikat
26	Bakso ikan	Mataram	BOBB IKAN MARLIN	UKM Bale Bahari	Penerbitan sertifikat
27	Bandeng isi	Bandung	Bandeng inn	CV Global Pangan Sadulur	Penerbitan sertifikat
28	Amplang Ikan	Bangka Belitung	SUPER SINDI	UKM Keritcu Super Sindi	Penerbitan sertifikat
29	Abon ikan	Ambon	Aroma Pesisir	UKM Makmur Jaya	Penerbitan sertifikat
<b>TW 2</b>					
30	Amplang ikan	Bitung	Dapur Adley	UKM Dapur Adley	Evaluasi awal
31	Sarden dalam Kemasan Kaleng	Jakarta	ABC	PT Heinz ABC Indonesia	Resertifikasi co_packer CV Indo Jaya Pratama
32	Bakso ikan	Depok	Sakana	CV Sakana Indo Prima	Resertifikasi
33	Pempek	Batam	Mang Jai 788	UKM Pempek Mang Jai 788	Surveilen 1
34	Abon ikan	Purbalingga	Marisa	Poklahsar Prima Melati	Surveilen 1
35	Bandeng duri lunak	Semarang	Bandeng Juwana	PT Bandeng Juwana	Surveilen 2
36	Sarden dalam Kemasan Kaleng	Banyuwangi	Bantan	PT Sumberyala Samudera	Surveilen 2
37	Sarden dalam Kemasan Kaleng	Banyuwangi	Yamato	PT Sumberyala Samudera	Surveilen 2

No	Nama Produk	Lokasi	Merek	Nama Klien	Jenis layanan
38	Bandeng cabut duri beku	Pinrang	88 Marijo	UKM 88 Marijo	Surveilen 3
39	Bandeng duri lunak	Gowa	Bolubollo	UKM Bolubollo	Penerbitan sertifikat
40	Pempek	Yogyakarta	Ny. Kamto	CV karya Produksi Kamto	Penerbitan sertifikat
41	Pempek	Balikpapan	BDS Snack	UKM BDS Snack	Evaluasi awal
42	Abon ikan	Balikpapan	BDS Snack	UKM BDS Snack	Evaluasi awal
43	Amplang ikan	Balikpapan	Eeng Wangsa	UKM Eeng Wangsa	Evaluasi awal
44	Sarden dan Mackerel dalam Kemasan Kaleng	Batam	JOKO	PT Prima Niaga Indomas	Surveilen 2
45	Sarden dan Mackerel dalam Kemasan Kaleng	Batam	NILI	PT Prima Niaga Indomas	Surveilen 2
46	Mackerel dalam Kemasan Kaleng	Batam	Curhat	PT Srijaya Raya Perkasa	Surveilen 3
47	Mackerel dalam Kemasan Kaleng	Batam	Starway	PT Srijaya Raya Perkasa	Surveilen 3
48	Mackerel dalam Kemasan Kaleng	Batam	LSC	PT Srijaya Raya Perkasa	Surveilen 3
49	Mackerel dalam Kemasan Kaleng	Batam	JOJO	PT Srijaya Raya Perkasa	Surveilen 3
50	Tuna dalam kemasan kaleng	Bitumg	DEHO	PT Deho Canning Company	Surveilen 3
51	Tuna dalam kemasan kaleng	Bitumg	SMS	PT Samudera Mandiri Sentosa	Surveilen 3
52	Mackerel dalam Kemasan Kaleng	Medan	VINISI	PT Medan Tropical Canning & Frozen Industries	Surveilen 3
53	Tuna dalam kemasan kaleng	Medan	VINISI	PT Medan Tropical Canning & Frozen Industries	Surveilen 3
54	Tuna dalam kemasan kaleng	Medan	Tuna Queen	PT Medan Tropical Canning & Frozen Industries	Surveilen 3

No	Nama Produk	Lokasi	Merek	Nama Klien	Jenis layanan
55	Pempek Ikan	Ambon	Pempek kulo by Tika	UKM Pempek Kulo	Penerbitan sertifikat
<b>TW 3</b>					
56	Pempek dan Abon Ikan	Jambi	IWA-QU	UKM IWA-QU	Resertifikasi
57	Abon Ikan	Aceh	Aroma	CV Aroma Food	Resertifikasi
58	Abon Ikan	Bontang	AJM Food & Snack	UKM Abon Jaya Mandiri	Resertifikasi
59	Amplang Ikan	Bontang	Barokah Pak Suratmin	UKM Sido Mulyo	Resertifikasi
60	Tuna dalam kemasan kaleng	Jakarta Selatan	Dong Won	PT Koin Bumi	Resertifikasi
61	Makerel dalam kemasan kaleng	Jakarta Selatan	Dong Won	PT Koin Bumi	Resertifikasi
62	Otak-otak ikan	Purbalingga	Marisa	Poklahsar Prima Melati (Otak-otak ikan)	Terbit sertifikat
63	Naget Ikan	Purbalingga	Marisa	Poklahsar Prima Melati (Naget ikan)	Terbit sertifikat
64	Pempek	Bekasi	Sauja	UKM Dapur Sauja	Surveilen 1
65	Pempek	Palembang	Pempek Honey	CV Honey Grup	Surveilen 1
66	Bakso Ikan	Mataram	BOGATY	UD Star Food	Terbit sertifikat
67	Dimsum Ikan	Mataram	BOGATY	UD Star Food	Terbit sertifikat
68	Pempek	Bontang	Kenanga f12	UKM Kenanga f12	Surveilen 2
69	Dimsum Ikan	Jakarta	Chipsy	PT Chipsy Ludmila Indonesia	Surveilen 3
70	Sarden dalam kemasan kaleng	Jembrana	Delmonte	PT Lasallefood Indonesia	Surveilen 3
71	Tuna dalam kemasan kaleng	Sorong	Deho	PT Citraraja Ampat	Resertifikasi
72	Tuna dalam kemasan kaleng	Sorong	Ayam Brand	PT Citraraja Ampat	Resertifikasi
73	Sarden dan Mekerel dalam kemasan kaleng	Batam	Nagos	PT Mexindo Putra Perkasa	Surveilen 1
74	Sarden dan Mekerel dalam kemasan kaleng	Batam	Ayam Belanda	PT Mexindo Putra Perkasa	Surveilen 1
75	Sarden dan Mekerel	Batam	TSC	PT Mexindo Putra Perkasa	Surveilen 1

No	Nama Produk	Lokasi	Merek	Nama Klien	Jenis layanan
	dalam kemasan kaleng				
76	Sarden dan Mekerel dalam kemasan kaleng	Batam	J&Y	PT Mexindo Putra Perkasa	Surveilen 1
77	Sarden dan Mekerel dalam kemasan kaleng	Jakarta Pusat	Naraya	PT Interfood Sukses Jasindo	Surveilen 1
78	Sarden dan Mekerel dalam kemasan kaleng	Jakarta Pusat	MY CHEF	PT Interfood Sukses Jasindo	Surveilen 1
79	Kerupuk Ikan Udang dan Moluska	Pangkalan Bun	Syarifah salmah	UKM Syarifah Salmah	Surveilen 3
80	Sarden dalam kemasan kaleng	Jakarta Utara	ABC	PT Heinz ABC_copacker SLJ	Resertifikasi
81	Bandeng Duri Lunak	Pangkep	Diva bandeng presto	CV Diva bandeng presto	Terbit sertifikat
82	Pempek	Bontang	Dahliaku	UKM Empek Empek Dahlia	Evaluasi awal
83	Pempek	Bontang	Habati	PT Habati Borneo Food	Evaluasi awal
84	Kerupuk Ikan Udang dan Moluska Siap Makan	Bontang	CipBon	UKM Citra Snack	Evaluasi awal
85	Sarden dalam kemasan kaleng	Medan	adabi	PT Multi Alam Prima Rasa	Evaluasi awal
86	Bandeng Isi	Semarang	Putri Laut	UD Putri Laut	Evaluasi awal
87	Bandeng Isi	Semarang	New Citra	CV New Citra	Evaluasi awal



**Produk Kelautan dan Perikanan yang Diuji pada Triwulan III**

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data		
1	LSPro-HP BBP3KP	1	Abon ikan lele	Merkuri (Hg)	1		
				Timbal (Pb)	1		
				Kadmium (Cd)	1		
				Kadar air	1		
				Kadar protein	1		
				Filth	1		
				Sensori	1		
				ALT	1		
				<i>E. coli</i>	1		
				<i>Salmonella</i>	1		
				<i>S. aureus</i>	1		
				2	Abon ikan lele	ALT	1
						<i>E. coli</i>	1
		<i>Salmonella</i>	1				
		3	Abon ikan lele	ALT	1		
				<i>E. coli</i>	1		
				<i>Salmonella</i>	1		
		4	Abon ikan lele	ALT	1		
				<i>E. coli</i>	1		
<i>Salmonella</i>	1						
5	Abon ikan lele	ALT	1				
		<i>E. coli</i>	1				
		<i>Salmonella</i>	1				
2	PPU BBP3KP	6	Naget ikan	Kadar lemak	1		
		7	Keripik Lele - Soule Pasuruan	Kadar air	1		
				Kadar abu	1		
				Kadar protein	1		
				Kadar Lemak	1		
				Natrium *1	1		
		8	Basreng -Alkisfood Pemasang	Kadar air	1		
				Kadar abu	1		
				Kadar protein	1		
				Kadar Lemak	1		
		9	Mie bandeng- Hokky Top (UD Agung Nuri Wijaya) Gresik	Kadar air	1		
Kadar abu	1						
Kadar protein	1						
Kadar Lemak	1						
10	Abon lele - Kasem Pemasang	Kadar air	1				
		Kadar abu	1				
		Kadar protein	1				
		Kadar Lemak	1				
		Natrium *1	1				
11	Keong ikan - Ranafra Food Tegal	Kadar air	1				
		Kadar abu	1				

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
		12	Kulit ikan patin mentah - Mina Nusantara Bandar Lampung	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
		13	Keripik teri -Melati Bahari Bandar Lampung	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
		14	Peyek ikan pepija - Al-Izza Tarakan	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
		15	Amplang RL - Kembang Turi Tarakan	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
		16	Kerupuk ikan tenggiri -Azzuri Snack Batam	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
		17	Bakso goreng mentah -Papa Opanz Bogor	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
		18	Pletekan ikan - Papa Opanz Bogor	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
		19	Abon ikan lele - Dapur Ibu Hanny Jakarta Barat	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
				Sensori	1
		20	Amplang ikan - Hanafa Food Pekanbaru	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
				Sensori	1
		21	Abon lele -Ummi Mandiri Banyumas	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
				Sensori	1
		22	Abon ikan tuna -	Kadar air	1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
			Ngata Anata Palu	Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
				Sensori	1
		23	Rendang tuna - Dapur Yonica Padang	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
				Sensori	1
		24	Siomay ikan - CV.Syabina Berkah Sejahtera Tangerang Selatan	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
				Sensori	1
25	Geblek ikan - Pati Murni Andani Kulon Progo	Kadar air	1		
		Kadar abu	1		
		Kadar protein	1		
		Kadar Lemak	1		
		Natrium *1	1		
		Sensori	1		
3	Kurasi	26	Tepung ikan	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
4	Rita Adriani UKM BDS Snack -Dinas KP Kalimantan Timur	27	Pempek rebus	Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Kadar protein	1
				Kadar air	1
				Filth	1
				Sensori	1
				ALT	1
		<i>S. aureus</i>	1		
		28	Pempek rebus	ALT	1
				<i>S. aureus</i>	1
		29	Pempek rebus	ALT	1
				<i>S. aureus</i>	1
30	Pempek rebus	ALT	1		
		<i>S. aureus</i>	1		
31	Pempek rebus	ALT	1		
		<i>S. aureus</i>	1		
32	Pempek goreng adaan	Kadar protein	1		
		Kadar air	1		
33	Pempek goreng kulit	Kadar protein	1		
		Kadar air	1		
5	Kurasi	34	Djitu Ikan Sarden dalam saus tomat dan cabe 155g	Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
6	LSPPro-HP BBP3KP	35	Pempek campur	Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
				Kadar protein	1
				Kadar air	1
				Filth	1
				Sensori	1
		36	Pempek campur	ALT	1
				<i>S. aureus</i>	1
		37	Pempek campur	ALT	1
				<i>S. aureus</i>	1
		38	Pempek campur	ALT	1
				<i>S. aureus</i>	1
		39	Pempek campur	ALT	1
				<i>S. aureus</i>	1
		40	Pempek campur	ALT	1
<i>S. aureus</i>	1				
41	Pempek goreng adaan	Kadar protein	1		
		Kadar air	1		
42	Pempek panggang	Kadar protein	1		
		Kadar air	1		
43	Pempek goreng kulit	Kadar protein	1		
		Kadar air	1		
7	Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan Kota Tangerang Selatan	44	Bandeng presto Dapoer Intan	Boraks* <sup>1</sup>	1
		45	Siomay tenggiri Siomay Gaul	Boraks* <sup>1</sup>	1
		46	Sambal cakalang Pawone Eyang	Boraks* <sup>1</sup>	1
		47	Sambal roa Pawone Eyang	Boraks* <sup>1</sup>	1
8	UTTPP BBP3KP	48	Pempek ikan T0 A	ALT	1
				Kapang/khamir	1
			Pempek ikan T0 B	ALT	1
				Kapang/khamir	1
			Pempek ikan T0 C	ALT	1
				Kapang/khamir	1
9	UTTPP BBP3KP	49	Stik ikan - Palima Food	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium * <sup>1</sup>	1
		50	Siomay ikan - Mr. Icip	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium * <sup>1</sup>	1
		51	Sempol ikan - Mina Harapan	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium * <sup>1</sup>	1
			Rendang tuna - Tek Noeni	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium * <sup>1</sup>	1
	Sambal cakalang asap - Oh Kitchen!	Kadar air	1		
		Kadar abu	1		
		Kadar protein	1		

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
				Kadar Lemak	1
				Natrium <sup>*1</sup>	1
		Abon ikan tuna - Meraki Cipta Rasa	Kadar air	1	
			Kadar abu	1	
			Kadar protein	1	
			Kadar Lemak	1	
			Natrium <sup>*1</sup>	1	
			Abon ikan cakalang - Restu Ibu Abon	Kadar air	1
		Kadar abu		1	
		Kadar protein		1	
		Kadar Lemak		1	
		Natrium <sup>*1</sup>		1	
		Salmon skin - Gelora Seafood Indonesia		Kadar air	1
			Kadar abu	1	
			Kadar protein	1	
			Kadar Lemak	1	
			Natrium <sup>*1</sup>	1	
			Pangsit ikan - Mina Sejahtera	Kadar air	1
		Kadar abu		1	
		Kadar protein		1	
		Kadar Lemak		1	
		Natrium <sup>*1</sup>		1	
		Pempek ikan tenggiri - Pempek Bintang Mas		Kadar air	1
			Kadar abu	1	
			Kadar protein	1	
			Kadar Lemak	1	
			Natrium <sup>*1</sup>	1	
			Pempek iwak - Pempek Homekoetchi	Kadar air	1
		Kadar abu		1	
		Kadar protein		1	
		Kadar Lemak		1	
		Natrium <sup>*1</sup>		1	
Kerupuk belut - Dewi Jaya	Kadar air	1			
	Kadar abu	1			
	Kadar protein	1			
	Kadar Lemak	1			
	Natrium <sup>*1</sup>	1			
	Otak- otak goreng - Naya's Food	Kadar air	1		
Kadar abu		1			
Kadar protein		1			
Kadar Lemak		1			
Natrium <sup>*1</sup>		1			
62		Bakso ikan -Ponpes Darul Haqmal / Duha Food	Kadar air	1	
	Kadar abu		1		
	Kadar protein		1		
	Kadar Lemak		1		
	Natrium <sup>*1</sup>		1		
	10		PPU BBP3KP	63	Pempek ikan - Dapur Mami Nita Palembang
Kadar abu		1			
Kadar protein		1			
Kadar Lemak		1			
Natrium <sup>*1</sup>		1			
Sensori		1			
64		Stik ikan lele - Andini Pastel Gorontalo			
	Kadar abu		1		
	Kadar protein		1		
	Kadar Lemak		1		

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
				Natrium <sup>*1</sup>	1
				Sensori	1
		65	Abon ikan tuna - CV.Aroma Food Banda Aceh	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium <sup>*1</sup>	1
				Sensori	1
		66	Otak-otak belut sayuran - Ahamdi Kuliner Kampar	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium <sup>*1</sup>	1
				Sensori	1
		67	Dimsum udang - Fitri Pangastuti (Dapur Tanaya) Kab.bekasi	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium <sup>*1</sup>	1
				Sensori	1
		68	Cikado fish -Mina Food Rembang Kab. Rembang	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium <sup>*1</sup>	1
				Sensori	1
		69	Bandeng presto - Nirwana Pati	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium <sup>*1</sup>	1
				Sensori	1
		70	Sotindang (Bakso Ikan Kuah Udang) – POKLAHSAR SHANAYA Pekanbaru	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium <sup>*1</sup>	1
				Sensori	1
		71	Pempek ikan tenggiri/gabus - Pelangi Cakrawala Mandiri Kota Banjarbaru	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium <sup>*1</sup>	1
				Sensori	1
		72	Pempek ikan tenggiri -Otslan Griya Kabupaten Bogor	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1



No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
				Kadar Lemak	1
				Natrium <sup>*1</sup>	1
				Sensori	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium <sup>*1</sup>	1
				Sensori	1
		74	Sambel bandeng - Pepes Bandeng Sisca Purwokerto	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium <sup>*1</sup>	1
		75	Nila anom - Kreatif Mandiri Garut	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium <sup>*1</sup>	1
				Sensori	1
		76	Sambal ikan tongkol - Sabian Kuliner Bogor	Kadar air	1
				Kadar abu	1
		Kadar protein	1		
		Kadar Lemak	1		
		Natrium <sup>*1</sup>	1		
		Sensori	1		
77	Basreng -Alkisfood Pemalang	Sensori	1		
11	UTTPP BBP3KP	78	HPI	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium <sup>*1</sup>	1
12	UTTPP BBP3KP	79	Meatball Flavour	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
13	PT Prima Niaga Indomas	80	Joko Makerel dalam saus tomat 425g	Histamin	1
				Parasit <sup>*1</sup>	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	
		81	Joko Makerel dalam saus tomat 155g	Histamin	1
				Parasit <sup>*1</sup>	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
		Sensori	1		
82	Joko Sarden dalam saus tomat 425g	Histamin	1		
		Parasit <sup>*1</sup>	1		
		Filth	1		
		Bobot Tuntas	1		
		Sensori			
14	UTTPP BBP3KP	83	Cilok HPI 2,61%(isi udang)	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium <sup>*1</sup>	1
				Sensori	1
		84	Cilok HPI 2,61%(isi	Kadar air	1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
			ikan nila)	Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
				Sensori	1
		85	Cilok HPI 2,61% (isi ikan tenggiri)	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
15	LSPro-HP BBP3KP	86	Pempek adaan Gending 1	Kadar protein	1
		87	Pempek adaan Gending 2	Kadar protein	1
		88	Nugget ikan Goreng	Kadar Lemak	1
		89	Nugget ikan Kukus	Kadar Lemak	1
16	Kurasi	90	Bandeng presto Bu mini	ALT	1
				<i>S. aureus</i>	1
17	UTTPP BBP3KP	91	Cilok oroginal tanpa HPI	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
18	LSPro-HP BBP3KP	92	Air	<i>E. coli</i>	1
				<i>Coliform</i>	1
		93	Es	<i>E. coli</i>	1
				<i>Coliform</i>	1
19	UTTPP BBP3KP	94	Pempek ikan - T0 A	ALT	1
				Kapang/khamir	1
				<i>a<sub>w</sub></i> *1	1
				Sensori	1
		95	Pempek ikan - T0 B	ALT	1
				Kapang/khamir	1
				<i>a<sub>w</sub></i> *1	1
				Sensori	1
		96	Cuko pempek - T0 C	ALT	1
				Kapang/khamir	1
				<i>a<sub>w</sub></i> *1	1
				Sensori	1
20	UTTPP BBP3KP	97	HPI -A	Kadar protein	1
				Sensori	1
					1
21	Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan Kota Tangerang Selatan	98	Bakso rebus UKM Mang Doel	Boraks*1	1
		99	Pempek selam UKM Mang Doel	Boraks*1	1
		100	Pempek rebusbUKM Pempek 142 Pamulang	Boraks*1	1
		101	Tekwan UKM Pempek 142 Pamulang	Boraks*1	1
22	Dit. PBM Ditjen PDSPKP	102	HPI M&H (Ekstrak Ikan Tuna)	Kadar protein	1
				Sensori	1
23	UTTPP BBP3KP	103	Pempek ikan - T1 A	ALT	1
				Kapang/khamir	1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
				aw *1	1
				Sensori	1
		104	Pempek ikan -T1 B	ALT	1
				Kapang/khamir	1
				aw *1	1
				Sensori	1
		105	Pempek ikan - T1 C	ALT	1
				Kapang/khamir	1
				aw *1	1
				Sensori	1
24	UTTPP BBP3KP	106	Ikan selar segar	Sensori	1
25	PT Sinar Pure Foods International	107	TCO Frabelle Potongan ikan dalam minyak 307x112	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
		108	TBB Frabelle Ikan tuna bumbu bawang 307x112	Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
				Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		109	TCH Frabelle Ikan tuna bumbu cabe hijau 307x112	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		110	TSM Frabelle Ikan tuna bumbu jamur 307x112	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		111	TPM Frabelle Ikan tuna bumbu pedas manis 307x112	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		112	TSC Frabelle Ikan		

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
			tuna bumbu kare 307x112	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		113	TPA Frabelle Ikan tuna dalam perisa asap 307x112	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		114	Ikan tuna dalam minyak nabati 307x112	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		115	TSG Isabella Ikan tuna sambal goreng 307x112	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		116	TSW Isabellakan tuna dalam saus woku 307x112	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		117	TSC Isabella Ikan tuna bumbu kare 307x112	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		118	TCH Isabella Ikantuna cabe hijau 307x112	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		119	TPM Isabellalkan tuna bumbu pedas manis 307x112	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		120	TBB Isabella Ikan tuna bumbu bawang 307x112	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		121	TFC Isabellalkan tuna cabe dalam minyak 307x112	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		122	TFC Pantai Manado Ikan tuna cabe dalam minyak nabati 307x112	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		123	TFO Pantai Manado Ikan tuna dalam minyak 307x112	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		124	TSW Pantai Manado Ikan tuna dalam saus woku 307x112	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data						
				Timah Putih (Sn) *1	1						
				Filth	1						
				Bobot Tuntas	1						
				Sensori	1						
		125	TSG Pantai Manado Ikan tuna sambal goreng 307x112			Histamin	1				
						Timbal (Pb)	1				
						Kadmium (Cd)	1				
						Merkuri (Hg)	1				
						Arsen (As)	1				
						Timah Putih (Sn) *1	1				
						Filth	1				
						Bobot Tuntas	1				
						Sensori	1				
						126	TPA Sinarlkan tuna dalam perisa asap 307x112			Histamin	1
										Timbal (Pb)	1
										Kadmium (Cd)	1
		Merkuri (Hg)	1								
		Arsen (As)	1								
		Timah Putih (Sn) *1	1								
		Filth	1								
		Bobot Tuntas	1								
		Sensori	1								
		127	TCO Pantai Manado Potongan Ikan tuna dalam minyak 603x408			Histamin	1				
						Timbal (Pb)	1				
						Kadmium (Cd)	1				
						Merkuri (Hg)	1				
						Arsen (As)	1				
						Timah Putih (Sn) *1	1				
Filth	1										
Bobot Tuntas	1										
Sensori	1										
128	TFO Pantai Manado Potongan Ikan tuna dalam minyak 603x408			Histamin	1						
				Timbal (Pb)	1						
				Kadmium (Cd)	1						
				Merkuri (Hg)	1						
				Arsen (As)	1						
				Timah Putih (Sn) *1	1						
				Filth	1						
				Bobot Tuntas	1						
Sensori	1										
26		129	Amplang Ikan	Merkuri (Hg)	1						
				Timbal (Pb)	1						
				Kadmium (Cd)	1						
				Arsen (As)	1						
				Timah Putih (Sn) *1	1						
				Kadar air	1						
				Kadar abu	1						
				Kadar lemak	1						
				Kadar protein	1						
				ALT	1						
				E. coli	1						
				Salmonella	1						
				S. aureus	1						
				V. cholerae	1						
Sensori	1										
27		130	Bandeng duri lunak	Merkuri (Hg)	1						
				Timbal (Pb)	1						



No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data		
				Kadmium (Cd)	1		
				Arsen (As)	1		
				Sensori	1		
		131	Bandeng duri lunak			ALT	1
						S. aureus	1
		132	Bandeng duri lunak			ALT	1
						S. aureus	1
		133	Bandeng duri lunak			ALT	1
						S. aureus	1
		134	Bandeng duri lunak			ALT	1
						S. aureus	1
		135	Bandeng duri lunak			ALT	1
						S. aureus	1
		136	Bandeng duri lunak oven/vacum			Kadar air	1
						Merkuri (Hg)	1
						Timbal (Pb)	1
						Kadmium (Cd)	1
						Arsen (As)	1
						Timah Putih (Sn) *1	1
Kadar air	1						
Kadar abu	1						
Kadar Lemak	1						
Kadar protein	1						
Sensori	1						
28		137	Wader rowo	Merkuri (Hg)	1		
				Timbal (Pb)	1		
				Kadmium (Cd)	1		
				Arsen (As)	1		
				Timah Putih (Sn) *1	1		
				Kadar air	1		
				Kadar abu	1		
				Kadar Lemak	1		
				Kadar protein	1		
				Sensori	1		
				138	Wader rowo		
		S. aureus	1				
		139	Wader rowo			ALT	1
						S. aureus	1
		140	Wader rowo			ALT	1
						S. aureus	1
		141	Wader rowo			ALT	1
						S. aureus	1
		142	Wader rowo			ALT	1
S. aureus	1						
143	Cetul rowo			Merkuri (Hg)	1		
				Timbal (Pb)	1		
				Kadmium (Cd)	1		
				Arsen (As)	1		
				Timah Putih (Sn) *1	1		
				Kadar air	1		
				Kadar abu	1		
				Kadar Lemak	1		
144	Cetul rowo			ALT	1		
				S. aureus	1		
				ALT	1		

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
		145	Cetul rowo	S. aureus	1
		146	Cetul rowo	ALT	1
				S. aureus	1
		147	Cetul rowo	ALT	1
				S. aureus	1
		148	Cetul rowo	ALT	1
				S. aureus	1
		149	Wader	Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar Lemak	1
				Kadar protein	1
				Sensori	1
		150	Wader	ALT	1
				S. aureus	1
		151	Wader	ALT	1
				S. aureus	1
		152	Wader	ALT	1
				S. aureus	1
		153	Wader	ALT	1
				S. aureus	1
		154	Wader	ALT	1
				S. aureus	1
		155	Udang Goreng	Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar Lemak	1
				Kadar protein	1
				Sensori	1
		156	Udang Goreng	ALT	1
				S. aureus	1
		157	Udang Goreng	ALT	1
				S. aureus	1
		158	Udang Goreng	ALT	1
				S. aureus	1
		159	Udang Goreng	ALT	1
				S. aureus	1
		160	Udang Goreng	ALT	1
				S. aureus	1
		161	Udang Goreng	ALT	1
				S. aureus	1
		162	Udang Goreng	ALT	1
				S. aureus	1
		163	Wader bilis	Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Kadar air	1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
				Kadar abu	1
				Kadar Lemak	1
				Kadar protein	1
				Sensori	1
164		Wader bilis		ALT	1
				S. aureus	1
165		Wader bilis		ALT	1
				S. aureus	1
166		Wader bilis		ALT	
				S. aureus	1
167		Wader bilis		ALT	1
				S. aureus	1
168		Wader bilis		ALT	1
				S. aureus	1
169		Baby Crab Crispy		Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar Lemak	1
				Kadar protein	1
				Sensori	1
170		Baby Crab Crispy		ALT	1
				S. aureus	1
171		Baby Crab Crispy		ALT	1
				S. aureus	1
172		Baby Crab Crispy		ALT	1
				S. aureus	1
173		Baby fish crispy		Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar Lemak	1
				Kadar protein	1
				Sensori	1
174		Baby fish crispy		ALT	1
				S. aureus	1
175		Baby fish crispy		ALT	1
				S. aureus	1
176		Baby fish crispy		ALT	1
				S. aureus	1
177		Baby 3fish crispy		ALT	1
				S. aureus	1
178		Baby fish crispy		ALT	1
				S. aureus	1
179		Rajungan crispy		Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Kadar air	1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
				Kadar abu	1
				Kadar Lemak	1
				Kadar protein	1
				Sensori	1
		180	Rajungan crispy	ALT	1
				S. aureus	1
		181	Rajungan crispy	ALT	1
				S. aureus	1
		182	Rajungan crispy	ALT	1
				S. aureus	1
		183	Rajungan crispy	ALT	1
				S. aureus	1
		184	Rajungan crispy	ALT	1
				S. aureus	1
		185	Ikan wader crispy	Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar Lemak	1
				Kadar protein	1
				Sensori	1
		186	Ikan wader crispy	ALT	1
				S. aureus	1
		187	Ikan wader crispy	ALT	1
				S. aureus	1
		188	Ikan wader crispy	ALT	1
				S. aureus	1
		189	Ikan wader crispy	ALT	1
				S. aureus	1
		190	Ikan wader crispy	ALT	1
				S. aureus	1
		191	Keripik udangcrispy	Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Kadar air	1
				Kadar abu	
				Kadar Lemak	
				Kadar protein	1
				Sensori	1
		192	Keripik udang crispy	ALT	1
				S. aureus	1
		193	Keripik udangcrispy	ALT	1
				S. aureus	1
		194	Keripik udangcrispy	ALT	1
				S. aureus	1
		195	Keripik udangcrispy	ALT	1
				S. aureus	1
		196	Keripik udangcrispy	ALT	1
				S. aureus	1
		197	Bandeng presto	Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
			Bu Rita	Kadmium (Cd)	1
				Arsen (As)	1
				Kadar air	1
				Sensori	1
198	Bandeng presto Bu Rita		ALT	1	
			S. aureus	1	
199	Bandeng presto Bu Rita		ALT	1	
			S. aureus	1	
200	Bandeng presto Bu Rita		ALT	1	
			S. aureus	1	
201	Bandeng presto Bu Rita		ALT	1	
			S. aureus	1	
202	Bandeng presto Bu Rita		ALT	1	
			S. aureus	1	
203	Bandeng presto Bu Rita Tidak di Oven		Kadar air	1	
204	Bandeng Patera		Merkuri (Hg)	1	
			Timbal (Pb)	1	
			Kadmium (Cd)	1	
			Arsen (As)	1	
			Kadar air	1	
	Sensori	1			
205	Bandeng Patera		ALT	1	
			S. aureus	1	
206	Bandeng Patera		ALT	1	
			S. aureus	1	
207	Bandeng Patera		ALT	1	
			S. aureus	1	
208	Bandeng Patera		ALT	1	
			S. aureus	1	
209	Bandeng Patera		ALT	1	
			S. aureus	1	
210	Bandeng Patera Tidak di Oven		Kadar air	1	
211	Bilvie Original		Merkuri (Hg)	1	
			Timbal (Pb)	1	
			Kadmium (Cd)	1	
			Arsen (As)	1	
			Kadar abu	1	
			Kadar protein	1	
			Filth	1	
			Sensori	1	
212	Bilvie Original		ALT	1	
			S. aureus	1	
213	Bilvie Original		ALT	1	
			S. aureus	1	
214	Bilvie Original		ALT	1	
			S. aureus	1	
215	Bilvie Original		ALT	1	
			S. aureus	1	
216	Bilvie Original		ALT	1	
			S. aureus	1	
217	Bilvie pedas		Kadar abu	1	
			Kadar protein	1	
			Merkuri (Hg)	1	

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
		218	Ratu Toety Original	Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Arsen (As)	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Filth	1
				Sensori	1
		219	Ratu Toety Original	ALT	1
				S. aureus	1
		220	Ratu Toety Original	ALT	1
				S. aureus	1
		221	Ratu Toety Original	ALT	1
S. aureus	1				
222	Ratu Toety Original	ALT	1		
		S. aureus	1		
223	Ratu Toety Original	ALT	1		
		S. aureus	1		
224	Ratu Toety Pedas	Kadar abu	1		
		Kadar protein	1		
29	UKM Bintang Kurnia	225	UKM Bintang Kurnia	Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Kadar abu	1
				Kadar Lemak	1
				Kadar protein	1
		Sensori	1		
		226	UKM BintangKurnia	ALT	1
				S. aureus	1
		227	UKM BintangKurnia	ALT	1
S. aureus	1				
228	UKM BintangKurnia	ALT	1		
		S. aureus	1		
229	UKM BintangKurnia	ALT	1		
		S. aureus	1		
230	UKM BintangKurnia	ALT	1		
		S. aureus	1		
30	UKM Dua putra	231	Kerang dara krispi	Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Kadar abu	1
				Kadar Lemak	1
				Kadar protein	1
				Sensori	1
31	UKM Dua putra	232	Kerang dara krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		233	Kerang dara krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		234	Kerang dara krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		235	Kerang dara krispi	ALT	1
				S. aureus	1
236	Kerang dara krispi	ALT	1		
		S. aureus	1		
32	UKM Dua putra	237	Kerang dara krispi	Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1



No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
				Kadar abu	1
				Kadar Lemak	1
				Kadar protein	1
				Sensori	1
33	UKM Dua putra	238	Kerang dara krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		239	Kerang dara krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		240	Kerang dara krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		241	Kerang dara krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		242	Kerang dara krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		243	Teri Nasi Krispi	Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar Lemak	1
				Kadar protein	1
				Sensori	1
		244	Teri Nasi Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		245	Teri Nasi Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		246	Teri Nasi Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		247	Teri Nasi Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		248	Teri Nasi Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		249	Udang Rebon Krispi	Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar Lemak	1
				Kadar protein	1
				Sensori	1
		250	Udang Rebon Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		251	Udang Rebon Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		252	Udang Rebon Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		253	Udang Rebon Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		254	Udang Rebon Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		255	Udang Krispi	Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
				Kadmium (Cd)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar Lemak	1
				Kadar protein	1
				Sensori	1
		256	Udang Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		257	Udang Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		258	Udang Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		259	Udang Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		260	Udang Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		261	Teri Krispi	Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar Lemak	1
				Kadar protein	1
				Sensori	1
		262	Teri Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		263	Teri Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		264	Teri Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		265	Teri Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		266	Teri Krispi	ALT	1
				S. aureus	1
		267	Tuna Chunk in Oil 180g	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		268	Tuna dalam minyak 180 g	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
		269	Tuna dalam minyak ukuran 1880g	Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	
		270	Tuna dalam minyak ukuran 200g	Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		271	Tuna bumbu gulai 180 g	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		272	Tuna bumbu woku 180 g	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		273	Tuna sambal goreng 180 g	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
Merkuri (Hg)	1				
Arsen (As)	1				
Timah Putih (Sn) *1	1				
Filth	1				
Bobot Tuntas	1				
Sensori	1				
274	Tuna bumbu betutu 180 g	Histamin	1		
		Timbal (Pb)	1		
		Kadmium (Cd)	1		
		Merkuri (Hg)	1		
		Arsen (As)	1		
		Timah Putih (Sn) *1	1		
		Filth	1		
		Bobot Tuntas	1		
		Sensori	1		
275	Tuna dalam air garam 180 g	Histamin	1		
		Timbal (Pb)	1		
		Kadmium (Cd)	1		
		Merkuri (Hg)	1		
		Arsen (As)	1		
		Timah Putih (Sn) *1	1		
		Filth	1		
		Bobot Tuntas	1		
		Sensori	1		
276	Serpihan tuna dalam minyak 170 g	Histamin	1		
		Timbal (Pb)	1		
		Kadmium (Cd)	1		
		Merkuri (Hg)	1		
		Arsen (As)	1		
		Timah Putih (Sn) *1	1		

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		277	Tuna dan Seafood berbumbu untuk nasi goreng 120g Vinisi SFFR EXP 03042027	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
		278	Daging tuna dalam minyak (Chunk light tuna in oil) 1800g Vinisi KLCO TMC EXP 06032027	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
		279	Makerel dalam saus tomat 425g Vinisi MTS TMC EXP 29052027	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
		280	Ikan sarden dalam saus tomat 155g Vinisi STS TMC EXP 31052027	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
		281	Curhat Makerel dalam saus tomat 425g	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Parasit*1	
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	
		282	LSC Makerel dalam saus tomat 425g	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Parasit*1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1
		283	Starway Makerel dalam saus tomat 425g	Histamin	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Merkuri (Hg)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Parasit*1	1
				Filth	1
				Bobot Tuntas	1
				Sensori	1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
34	Mitra Utama	284	Bandeng duri lunak	Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	
				Arsen (As)	1
				Sensori	1
35	Mitra Utama	285	Bandeng duri lunak	ALT	1
				S. aureus	1
		286	Bandeng duri lunak	ALT	1
				S. aureus	1
		287	Bandeng duri lunak	ALT	1
				S. aureus	1
		288	Bandeng duri lunak	ALT	1
S. aureus					
289	Bandeng duri lunak	ALT	1		
		S. aureus	1		
36	Poklahsar Sari Laut Pak Sugeng	290	Bandeng duri lunak	Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Arsen (As)	1
				Sensori	11
37	Poklahsar Sari Laut Pak Sugeng	291	Bandeng duri lunak	ALT	1
				S. aureus	1
		292	Bandeng duri lunak	ALT	1
				S. aureus	1
		293	Bandeng duri lunak	ALT	1
				S. aureus	1
		294	Bandeng duri lunak	ALT	1
S. aureus	1				
295	Bandeng duri lunak	ALT	1		
		S. aureus	1		
38	Poklahsar Rahayu Suryadi	296	Bandeng duri lunak	Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Arsen (As)	1
				Sensori	1
39	Poklahsar Rahayu Suryadi	297	Bandeng duri lunak	ALT	1
				S. aureus	1
		298	Bandeng duri lunak	ALT	1
				S. aureus	1
		299	Bandeng duri lunak	ALT	1
				S. aureus	1
		300	Bandeng duri lunak	ALT	1
S. aureus	1				
301	Bandeng duri lunak	ALT	1		
		S. aureus	1		
40	Dwi FR CV Sakana Indoprima	302	Bakso ikan tuna	Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Arsen (As)	1
				Timah Putih (Sn) *1	1
				Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Histamin	1
				ALT	1
E. coli	1				

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
				Salmonella	1
				S. aureus	1
				V. cholerae	1
				V. Parahaemolyticus	1
				Filth	1
				Sensori	1
41	Dwi FR CV Sakana Indoprima	303	Bakso ikan tuna	ALT	1
				E. coli	1
				Salmonella	1
				S. aureus	1
				V. cholerae	1
				V. Parahaemolyticus	1
		304	Bakso ikan tuna	ALT	1
				E. coli	1
				Salmonella	1
				S. aureus	1
				V. cholerae	1
				V. Parahaemolyticus	1
		305	Bakso ikan tuna	ALT	1
				E. coli	1
				Salmonella	1
				S. aureus	1
V. cholerae	1				
V. Parahaemolyticus	1				
306	Bakso ikan tuna	ALT	1		
		E. coli	1		
		Salmonella	1		
		S. aureus	1		
		V. cholerae	1		
		V. Parahaemolyticus	1		
42	Siti Asiyah Chipsy Ludmila Indonesia	307	Siomay	Histamin	1
				Merkuri (Hg)	1
				Timbal (Pb)	1
				Kadmium (Cd)	1
				Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Filth	1
				Sensori	1
		308	Siomay	ALT	1
				S. aureus	1
		309	Siomay	ALT	1
				S. aureus	1
310	Siomay	ALT	1		
		S. aureus	1		
311	Siomay	ALT	1		
		S. aureus	1		
312	Siomay	ALT	1		
		S. aureus	1		
43	UMKM Rose,s Food	313	Ikan lidah	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1



No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
44	UMKM Rose,s Food	314	Kerupuk kerang	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
45	UMKM Pawonkoe	315	Rambak kulit cumi	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
		316	Crispy baby fish nila	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
		317	Abon ikan	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
318	Abon tuna varian manis dan pedas	Kadar air	1		
		Kadar abu	1		
		Kadar protein	1		
		Kadar Lemak	1		
		Natrium *1	1		
46	MT Food	319	Bandeng crispy tanpa duri	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
		320	Sarden bandeng saus tomat cabe	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
		321	Sambel cumi	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
47	UD. Arini Family	322	Abon tuna	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
		323	Kerupuk kerang	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
				Sensori	1
		324	Dimsum ikan	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
				Sensori	1
48	Daniel Home Industri	325	Abon lele	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
				Sensori	1
		326	Kapsul albumin ikan gabus	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
		327	Pepes Bandeng Sisca	Sensori	1
		328	Sambal Ikan Cumi	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
49	Tabroni PT golden snack mas nusantara (kendal)	329	Kerupuk udang mentah	Kadar air	1
				Kadar abu TLDA	1
				Kadar protein	1
				Sensori	1
50	Tabroni PT golden snack mas nusantara (kendal)	330	Kerupuk udang mentah	ALT	1
				E. coli	1
		331	Kerupuk udang mentah	ALT	1
				E. coli	1
		332	Kerupuk udang mentah	ALT	1
				E. coli	1
		333	Kerupuk udang mentah	ALT	1
				E. coli	1
		334	Kerupuk udang mentah	ALT	1
				E. coli	1
51	Tabroni PT cassana nutrindo (semarang)	335	Kerupuk udang mentah	Kadar air	1
				Kadar abu TLDA	1
				Kadar protein	
				Sensori	1
		336	Kerupuk udang mentah	ALT	1
				E. coli	1
		337	Kerupuk udang mentah	ALT	1
				E. coli	1
		338	Kerupuk udang mentah	ALT	1
				E. coli	1
		339	Kerupuk udang mentah	ALT	1
				E. coli	1
		340	Kerupuk udang mentah	ALT	1
				E. coli	1
52	CV Uget Corp	341	Pempek crispy	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
53	CV Uget Corp	342	Tekwan	Natrium *1	1
				Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
		343	Bandeng presto	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
		344	Otak otak bandeng	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
				Natrium *1	1
		345	Sambal teri	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
Kadar Lemak	1				
Natrium *1	1				
346	Sambal cumi	Kadar air	1		
		Kadar abu	1		
		Kadar protein	1		
		Kadar Lemak	1		
		Natrium *1	1		
347	Keciput mini	Kadar air	1		
		Kadar abu	1		
		Kadar protein	1		
		Kadar Lemak	1		
		Natrium *1	1		
348	Kerupuk atom	Sensori	1		
54	T2 A	349	Pempek ikan	ALT	1
				Kapang/khamir	1
				aw *1	1
				Sensori	1
55	T2 B	350	Pempek ikan	ALT	1
				Kapang/khamir	1
				aw *1	1
				Sensori	1
56	T2 C	351	Cuko Pempek	ALT	1
				Kapang/khamir	1
				aw *1	1
				Sensori	1
		352	Lumatan daging ikan selar Sempol 5,5%	Kadar protein	1
				Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
353	Air dan Es	E. coli	1		
		Coliform	1		
57	Rini Ros (CV Karya Produksi Kamto)	354	Pempek kulit	Kadar protein	1
		355	A1F	Kadar protein	1
		356	A2F	Kadar protein	1
		357	B1F	Kadar protein	1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
		358	B2F	Kadar protein	1
		359	C1F	Kadar protein	1
		360	C2F	Kadar protein	1
		361	A1FTCA	Kadar protein	1
		362	A2FTCA	Kadar protein	1
		363	B1FTCA	Kadar protein	1
		364	B2FTCA	Kadar protein	1
		365	C1FTCA	Kadar protein	1
		366	C2FTCA	Kadar protein	1
		367	Tongkol Ikan Beku	Formalin*1	1
				Sensori	1
				Suhu pusat	1
				ALT	1
				E. coli	1
				Salmonella	1
		368	Ikan beku Berkuda	Formalin*1	1
				Sensori	1
				Suhu pusat	1
				ALT	1
				E. coli	1
				Salmonella	1
				Formalin*1	1
				Sensori	1
				Suhu pusat	1
				ALT	1
				E. coli	1
				Salmonella	1
		369	Marlin	Suhu pusat	1
		370	Ikan beku (Tongkol)	Formalin*1	1
				Sensori	1
				Suhu pusat	1
				ALT	1
				E. coli	1
		371	Ikan beku	Formalin*1	1
				Sensori	1
				Suhu pusat	1
				ALT	1
				E. coli	1
		372	Ikan beku (Barakuda)	Formalin*1	1
				Sensori	1
				Suhu pusat	1
				ALT	1
				E. coli	1
				Salmonella	1
		373	Ambergris	Suhu pusat	1
				Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
		374	Sinole HPI 5,03%	Karbohidrat*1	1
				Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
		375	Talam sagu HPI2,9%	Natrium *1	1
				Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar Lemak	1
		Natrium *1	1		
		376	HPI B1 Malto 10%	Kadar protein	1
		377	HPI B2 Malto 10%	Kadar protein	1
		378	HPI B1 tanpa filler	Kadar protein	1
		379	HPI B2 tanpa filler	Kadar protein	1
		380	Pempek campur (rebus)	Kadar protein	1
				Sensori	1
		381	Pempek campur (rebus)	ALT	1
		382	Pempek campur (rebus)	ALT	1
		383	Pempek campur (rebus)	ALT	1
		384	Pempek campur (rebus)	ALT	1
		385	Pempek campur (rebus)	ALT	1
		386	Pempek goreng adaan	Kadar protein	1
387	HPI Berikan Filler 20%	Kadar protein	1		
		Sensori	1		
58	UTTPP BBP3KP	393	Abon tuna manis	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar lemak	1
				Natrium	1
		394	Abon lele	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar lemak	1
				Natrium	1
		395	Kerupuk tenggiri	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar lemak	1
				Natrium	1
		396	Amarta lele rempah	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar lemak	1
				Natrium	1
		397	Amplang ikanharuan	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar lemak	1
Natrium	1				
398	Sheiji rumput laut	Kadar air	1		
		Kadar abu	1		
		Kadar protein	1		
		Kadar lemak	1		
		Natrium	1		

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
		399	Katon raos rengginang terasi	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar lemak	1
				Natrium	1
		400	Krob-ow	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar lemak	1
				Natrium	1
		401	Pepes ikan mas	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar lemak	1
				Natrium	1
		402	Sambal cumi	Kadar air	1
				Kadar abu	1
				Kadar protein	1
				Kadar lemak	1
				Natrium	1
403	Bandeng presto tulang lunak	Kadar air	1		
		Kadar abu	1		
		Kadar protein	1		
		Kadar lemak	1		
		Natrium	1		
404	Tekwan	Kadar air	1		
		Kadar abu	1		
		Kadar protein	1		
		Kadar lemak	1		
		Natrium	1		
405	Pempek ikan	Kadar air	1		
		Kadar abu	1		
		Kadar protein	1		
		Kadar lemak	1		
		Natrium	1		
59	Gudeg Ikan Tuna BuTjitro	406	Gudeg Tuna	Histamin	1
	Timbal (Pb)			1	
	Kadmium (Cd)			1	
	Merkuri (Hg)			1	
	Timah Putih (Sn)			1	
	Filth			1	
	Bobot Tuntas			1	
	Sensori			1	
60	PT Deho Canning Company	407	Ikan dalam Kemasan Kaleng	Histamin	1
61	UTTPP BBP3KP	408	Pempek ikan	ALT	1
				Kapang/khamir	1
				aw	1
				Sensori	1
		409	Pempek ikan	ALT	1
				Kapang/khamir	1
				aw	1
				Sensori	1
		410	Cuko Pempek	ALT	1
				Kapang/khamir	1
				aw	1



No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data
				Sensori	1
62	BBP3KP	411	Telur ikan terbang,	Rasio penyerapan air	1
		412	sarden saus tomat	Kepekatan saus tomat	1
<b>Total Produk</b>		<b>412</b>	<b>Total Data</b>		<b>1620</b>

Lampiran 4.  
Capaian IK 3 Triwulan III  
Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan  
Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan Perikanan

Provinsi	No	Kab./Kota	Nama Umkm	Nama Pegolah	Produk Umkm	Transfer Teknologi: Optimasi/Pengembangan Produk
Aceh	1	Bireuen	UD. Pangkaina	Nurmasyitah	bandeng cabut duri	1) Perbaikan olahan pepes bandeng 2) Pengolahan siomay berbahan baku bandeng
Banten	2	Tangerang Selatan	Meraki Cipta Rasa	Santi Krisantina Hakim	abon tuna dan sambal jambal	abon tuna (optimasi produk)
	3	Tangerang Selatan	Tek Noeni	Drh. Yuniarti	rendang tuna	abon tuna rendang
	4	Pandeglang	Poklahsar Ath-Thohariyyah	Muawanah	abon ikan lele	1) dimsum; 2) baso ikan
	5	Pandeglang	Nila Madang 3	Titi Haryati	dendeng ikan nila	1) kaki naga; 2) nugget ikan
Jawa Barat	6	Depok	Gelora Seafood Indonesia (Gosfi)	Ade Sri Mulyani	salmon skin crispy, baby crab, udang crispy.	baby fish crispy
	7	Depok	Palima Food	Wiji rahayu	siomay, batagor	1) Siomay kering mini; 2) Fish stik
	8	Depok	Nurul Jadid	Siti Haryanti	ikan marinasi (lele, nila)	1) Teknologi penanganan bahan baku lele; 2) Siomay lele
	9	Depok	Mr. Icip	Evi Riana	aneka olahan ikan (bakso, otak-otak, keong mas, nugget, lumpia)	gohyong tuna
	10	Depok	Glant tech	Mohammad Denny R.R.	yogurt rumput laut	1) boba RL; 2) cendol RL
	11	Bogor	Oh Kitchen!	Irma Agustina	sambal	Sterilisasi sambal (memperpanjang umur simpan sambal kemasan pada suhu ruang)
	12	Bogor	Bojur	Awaludin / Sriyanah	pepes bandeng	Sterilisasi pepes (memperpanjang umur simpan pepes ikan pada suhu ruang)
	13	Bogor	Pempek Homekoechi	Nurul Kartika	pempek, tekwan,	1) Dimsum 2) Bakso ikan kakap

Provinsi	No	Kab./Kota	Nama Umkm	Nama Pegolah	Produk Umkm	Transfer Teknologi: Optimasi/Pengembangan Produk
					siomay ikan	
	14	Bogor	Restu Ibu	Elly Kamaliyah	abon cakalang, abon ayam, abon sapi	sambal ijo cakalang
	15	Bogor	Pempek Bintang mas	Erni kusdinar	pempek tenggiri	1) Kaki naga ikan gabus; 2) Siomay ikan tenggiri
	16	Bogor	Yummy Amy	Dona	pempek ikan dan tekwan	bakso ikan
	17	Bogor	Umma kitchen	Sri wahyuni	mustofa teri dan tempe teri	stik ikan
	18	Bogor	Pempek Ameer@	Erson Arokxa	pempek, tekwan, siomay ikan	1) Bakso ikan tenggiri; 2) Sterilisasi pempek (memperpanjang umur simpan pempek pada suhu ruang)
	19	Bogor	Siomay dan Dimsum Mbah Utih	Reno Fiona Sandra Puan	siomay, Dimsum	1) Pengolahan bakso; 2) Pengolahan es krim RL
	20	Bogor	SE'GI	Utami Sri Rahayu	abon tuna	1) Pengolahan abon kering; 2) Pengolahan/pem anfaatan limbah tulang ikan
	21	Bekasi	CV Uget Corp	Terry Belinda - CV UGet Corp	pempek, tekwan dll	1) Tekwan instan (tinggal seduh air panas); 2) Sterilisasi pempek (memperpanjang umur simpan pempek pada suhu ruang)
	22	Bekasi	Niken Bersaudara	L.Warsiatun	sambal ikan	Pengolahan sempol dan nugget ikan
	23	Sukabumi	Juru Pawon Mpe	Sri Perina Rahayu., SE	abon ikan, terasi ikan dan udang	Pengolahan brownies RL kering (optimasi produk)
	24	Sukabumi	Duha Food	Ahmad Tri Sutrisno	bakso ikan marlin	Nugget Tuna
Jawa Tengah	25	Magelang	Mina Sejahtera	Etik	kripik pangsit ikan	Siomay Lele
	26	Magelang	Keripik Belut Dewi jaya	Dewi Vidihapsari	kripik belut	Sambal Belut

Provinsi	No	Kab./Kota	Nama Umkm	Nama Pegolah	Produk Umkm	Transfer Teknologi: Optimasi/Pengembangan Produk
	27	Pekalongan	Yunie 77	Dwi yuniarti	rengginang rebon, rengginang tongkol	Stik Tulang Ikan
	28	Pekalongan	Putra Jaya	Mohammad Iskandar	krupuk ikan tenggiri	basreng ikan
	29	Rembang	Permata Mandiri	Ana Widjajanti	bandeng duri lunak, bakso ikan, tahu bakso, siomay dan sambal ikan teri.	1) Sambal ikan teri; 2) Sterilisasi bandeng duri lunak (memperpanjang umur simpan pempek pada suhu ruang)
Jawa Timur	30	Pacitan	Poklahsar Maju Jaya	Arika Mega Kartika	olahan ikan (tahu tuna, dimsum, otak-otak, nugget, kaki naga, abon tuna dan lele)	Gohyong ikan tuna
	31	Pacitan	Sumber Rezeki	Sarofah	kripik RL	Nori RL dan abon lembaran
	32	Malang	Mina Harapan	Achmad Riduwan	krupuk, stik tulang, krupuk tulang, bakso ikan, tahu walik, siomay,	Sempol ikan nila
	33	Banyuwangi	Sekar blambangan	Nurhidayati	abon ikan tuna dan abon ikan marlin	1) Abon lembaran; 2) Nugget ikan
	34	Banyuwangi	Dua bintang	Nurhidayati	abon tuna	bakso ikan pogot, stik ikan lemuru
	35	Tuban	Naisha	Siti Aisyah	sarden, otak otak ikan, kue basah	Pempek, otak-otak (produk optimasi), siomay dan nugget
	36	Tuban	Chus-Nul	Khusnul Khotijah	opak	siomay dan nugget
Kalimantan Selatan	37	Banjarmasin	Amplang Chelsea	Andriani	amplang ikan haruan	perbaikan produk amplang yang berbau amis dan berminyak (produk optimasi)
Sulawesi Selatan	38	Gowa	PT. Lontara Jaya Nusantara	Ariani	sambal ikan tuna dan abon ikan tuna	sirup markisa RL
	39	Gowa	Naya's Food	Nurul inayah	olahan otak-otak ikan	otak-otak ikan kakap (produk optimasi)

Provinsi	No	Kab./Kota	Nama Umkm	Nama Pegolah	Produk Umkm	Transfer Teknologi: Optimasi/Pengembangan Produk
NTB	40	Lombok Timur	Mayang Nira	Susana Ari Rahim	abon ikan tongkol /cakalang, krupuk RL kelor	nugget dan bakso ikan
	41	Lombok Timur	UD. Kurnia	Dewi Adriani	abon ikan pari, krupuk kulit hiu	bakso ikan
	42	Lombok Timur	Poklahsar Mandiri	Baiq Zuhriati	krupuk ikan, krupuk cumi, krupuk RL	stik ikan kurisi
	43	Lombok Timur	Putri selatan	Situ Nuriyah J. Y	brownies RL kering dan kue terumbu karang	brownies RL kering (produk optimasi)
NTT	44	Manggarai Barat	Indo Latifa	Indo maseh	abon ikan dan makanan kering lainnya	stik ikan dan pilus ikan
	45	Manggarai Barat	Dapur Dite	Ade Irma	sambal ikan ncara dan sambal cumi	pilus ikan dan sempol ikan

**Rekap Kuisisioner Penyebarluasan Informasi Januari - September 2024**

No	Nama Event	Waktu Pelaksanaan	Jumlah Pengunjung	Jumlah Responden	Nilai SKM	Jenis Kelamin		Total
						L	P	
1	Bazar Produk dan Kuliner KKP Bulan Januari 2024 di Jakarta	12 Januari 2024	36	10	83,60	2	8	10
2	Bimbingan Teknis Pengolahan Ikan Bandeng Poltek Karawang di Jakarta	25 Januari 2024	30	27	84,12	9	18	27
3	Hari Gizi Nasional di Jakarta	28 Januari 2024	122	45	80,30	6	39	45
4	Bazar Produk dan Kuliner KKP Bulan Februari 2024 di Jakarta	1-2 Februari 2024	78	60	86,59	22	38	60
5	Edukasi dan Literasi Sektor Kelautan dan Perikanan di TBK Buku Cibubur, Jakarta	21 Februari 2024	37	29	80,22	0	29	29
6	Goldfish Carnival 2024 di Raiser Ikan Hias Cibinong, Bogor	2-3 Maret 2024	38	27	82,60	13	14	27
7	Bazar Produk dan Kuliner KKP Bulan Maret 2024 di Jakarta	7-8 Maret 2024	50	24	87,43	10	14	24
8	Bazar Produk Perikanan Spesial Ramadhan di Jakarta	27-28 Maret 2024	50	16	89,38	5	11	16
9	Kegiatan PUG Bersama GISLI di Tulungagung	30 April 2024	16	40	81,59	14	26	40
10	BBP3KP Expo di Jakarta	8-11 Mei 2024	258	94	88,81	32	62	94
11	Demo Pengolahan Ikan pada Tridharma Perguruan Tinggi USNI di Depok	16 Mei 2024	48	34	82,36	10	24	34
12	Sosialisasi Pentingnya Protein Ikan di Cirebon	17 Mei 2024	56	22	85,50	0	22	22



No	Nama Event	Waktu Pelaksanaan	Jumlah Pengunjung	Jumlah Responden	Nilai SKM	Jenis Kelamin		Total
						L	P	
13	Camping Pramuka SMAI Al Azhar 19 di Jakarta	9 Juni 2024	23	45	83,78	29	16	45
14	Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) SMA Trisoko di Jakarta	12 Juni 2024	50	23	86,80	5	18	23
15	<i>Indonesia Tuna Investment and Business Forum</i> di Surabaya	25 Juni 2024	25	11	87,25	8	3	11
16	Hari Keluarga Nasional di Semarang	27-29 Juni 2024	98	98	82,37	16	47	63
17	Sosialisasi Protein Ikan untuk Generasi Emas dan Kesehatan Reproduksi Anak dan Remaja di Jakarta	26 Juli 2024	37	80	86,14	22	58	80
18	Kampanye Protein Ikan untuk Generasi Emas di Cirebon	11 Agustus 2024	39	80	84,84	27	53	80
19	Pelatihan Diversifikasi Hasil Olahan Perikanan di Kota Depok	9-26 September 2024	80	80	85,76	0	80	80
<b>Jumlah</b>			<b>1.171</b>	<b>810</b>	<b>84,54</b>	<b>230</b>	<b>580</b>	<b>810</b>

Lampiran 6.  
 Capaian IK 5 Triwulan III  
 Tenaga Kerja yang terlibat bidang Pengujian  
 Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan

**Data Tenaga Kerja yang terlibat pada Kegiatan Fasilitas Pendampingan Teknik  
 Pengolahan dan Pemasaran sampai dengan Triwulan III**

No	Nama UMKM	Nama Pelaku Usaha	Kab/Kota	Provinsi	Tenaga Kerja Laki-Laki	Tenaga Kerja Perempuan	Jumlah Tenaga Kerja
1	UD. Pangkai Na	Nurmasyitah	Kabupaten Bireun	Aceh	1	14	15
2	Meraki Cipta Rasa	Santi Krisantina Hakim	Kota Tangerang Selatan	Banten	4	11	15
3	Tek Noeni	Tek Noeni	Kota Tangerang Selatan	Banten	4	2	6
4	Nila Madang 3	Titi Haryati	Kabupaten Pandeglang	Banten	0	5	5
5	Ath-Thohariyyah	Muawanah	Kabupaten Pandeglang	Banten	5	10	15
6	Pempek Ameer@	Erson Arokasa	Kota Bogor	Jawa Barat	1	5	6
7	Siomay Dan Dimsum Mbah Utih	Reno Fiona Sandra Puan	Kota Bogor	Jawa Barat	1	1	2
8	Se'gi	Utami Sri Rahayu	Kota Bogor	Jawa Barat	1	3	4
9	Bojur	Awaludin	Kabupaten Bogor	Jawa Barat	2	4	6
10	Oh Kitchen!	Dra. Irma Agustina	Kabupaten Bogor	Jawa Barat	0	3	3
11	Pempek Homekoechi	Nurul Kartika	Kabupaten Bogor	Jawa Barat	0	3	3
12	Restu Ibu Abon	Elly Kamaliyah	Kabupaten Bogor	Jawa Barat	1	2	3
13	Umma Kitchen	Sri Wahyuni	Kabupaten Bogor	Jawa Barat	2	1	3
14	Yummy Amy	Dona	Kabupaten Bogor	Jawa Barat	4	2	6
15	Pempek Bintang Mas	Erni Kusdinar	Kabupaten Bogor	Jawa Barat	1	1	2
16	Cv. Uget Corp	Terry Belinda Pritasari	Kota Bekasi	Jawa Barat	3	6	9
17	Cv Anugerah Putri Nidy / Niken Bersaudara	L. Warsiatun	Kota Bekasi	Jawa Barat	2	5	7
18	Mr Icip	Evi Riana	Kota Depok	Jawa Barat	0	4	4
19	Glant Tech	Mohammad Denny Rachmat Ramadhan	Kota Depok	Jawa Barat	1	1	2
20	Gelora Seafood	Ade Sri Mulyani	Kota Depok	Jawa Barat	1	1	2

No	Nama UMKM	Nama Pelaku Usaha	Kab/Kota	Provinsi	Tenaga Kerja Laki-Laki	Tenaga Kerja Perempuan	Jumlah Tenaga Kerja
	Indonesia (Gosfi)						
21	Nurul Jadid	Siti Haryanti	Kota Depok	Jawa Barat	2	4	6
22	Palima Foods	Wiji Rahayu	Kota Depok	Jawa Barat	0	3	3
23	Ponpes Darul Haqmal// Duha Food	Ahmad Tri Sutrisno	Kabupaten Sukabumi	Jawa Barat	6	0	6
24	Juru Pawon Mpe	Sri Perina Rahayu	Kabupaten Sukabumi	Jawa Barat	2	7	9
25	Mina Sejahtera	Etik Hermiyati	Kabupaten Magelang	Jawa Tengah	0	11	11
26	Dewi Jaya	Dewi Vidihapsari	Kabupaten Magelang	Jawa Tengah	0	3	3
27	D99 Permata Mandiri	Ana Widjajanti	Kabupaten Rembang	Jawa Tengah	0	3	3
28	Yunie 77	Dwi Yuniarti	Kota Pekalongan	Jawa Tengah	1	2	3
29	Putra Jaya	Mohammad Iskandar	Kota Pekalongan	Jawa Tengah	5	1	6
30	Dua Bintang	Nurhidayati	Kabupaten Banyuwangi	Jawa Timur	1	9	10
31	Sekar Blambangan	Nurhidayati	Kabupaten Banyuwangi	Jawa Timur	11	9	20
32	Mina Harapan	Achmad Riduwan	Kabupaten Malang	Jawa Timur	2	1	3
33	Sumber Rejeki	Sarofah	Kabupaten Pacitan	Jawa Timur	2	2	4
34	Maju Jaya	Arika Mega Kartika	Kabupaten Pacitan	Jawa Timur	1	4	5
35	Naisha	Siti Aisyah	Kabupaten Tuban	Jawa Timur	0	2	2
36	Chusnul	Khusnul Khotijah	Kabupaten Tuban	Jawa Timur	1	2	3
37	Chelsea	Andriani	Kota Banjarmasin	Kalimantan Selatan	3	7	10
38	Poklarsar Mandiri	Baiq Zuhriati	Kabupaten Lombok Timur	Nusa Tenggara Barat	4	6	10
39	UD.Kurnia	Dewi Andriani	Kabupaten Lombok Timur	Nusa Tenggara Barat	5	5	10
40	Mayang Nira	Susana Ari Rahim	Kabupaten Lombok Timur	Nusa Tenggara Barat	2	9	11
41	Poklarsar Putri Selatan	Siti Nuriya Joharotil Yaqutunnafis	Kabupaten Lombok Timur	Nusa Tenggara Barat	1	6	7
42	Naya's Food	Nurul Inayah	Kabupaten Gowa	Sulawesi Selatan	2	5	7
43	Lontara Jaya Nusantara	Fajar Ariani	Kabupaten Gowa	Sulawesi Selatan	3	10	13

No	Nama UMKM	Nama Pelaku Usaha	Kab/Kota	Provinsi	Tenaga Kerja Laki-Laki	Tenaga Kerja Perempuan	Jumlah Tenaga Kerja
44	Dapur Dite	Ade Irma	Kabupaten Manggarai Barat	Nusa Tenggara Timur	1	3	4
45	Indo Latifa	Indo Mase	Kabupaten Manggarai Barat	Nusa Tenggara Timur	0	7	7
Total Tenaga Kerja					<b>89</b>	<b>205</b>	<b>294</b>

#2024  
KKP BEYOND

## BBP3KP

Jl. Raya Setu No. 70, Kel. Setu, Kec Cipayung,  
Jakarta Timur, 13880

021-84997969/ 84998429 Fax: 021-84999360

[kkp.go.id/djpdspkp/bbp2hp](http://kkp.go.id/djpdspkp/bbp2hp)

[bbp3kp](#)

[bbp3kp](#)

BBP3KP JAKARTA

