



**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
BADAN KARANTINA IKAN, PENGENDALIAN MUTU
DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN**

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NO.16, JAKARTA 10110, KOTAK POS 4130 JKP 10041
TELP. : (021) 3519070 (HUNTING), FAKSIMILE (021) 3513282
LAMAM: <http://www.bkipm.kkp.go.id>, POS ELEKTRONIK bkipm@bkipm.kkp.go.id

KEPUTUSAN
KEPALA BADAN KARANTINA IKAN,
PENGENDALIAN MUTU, DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN
NOMOR 37/KEP-BKIPM/2017

TENTANG

PETUNJUK TEKNIS
SURVEILAN KESEGERAN IKAN, RESIDU, BAHAN BERBAHAYA,
RACUN HAYATI LAUT (*MARINE BIOTOXIN*), DAN LINGKUNGAN PERAIRAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN KARANTINA IKAN,
PENGENDALIAN MUTU, DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN

- Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan, perlu adanya Petunjuk Teknis Surveilans Kesegaran Ikan, Residu, Bahan Berbahaya, Racun Hayati Laut (*Marine Biotoxin*), dan Lingkungan Perairan;
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan tentang Petunjuk Teknis Surveilans Kesegaran Ikan, Residu, Bahan Berbahaya, Racun Hayati Laut (*Marine Biotoxin*) dan Lingkungan Perairan;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 16 Tahun 1992 tentang Karantina Hewan, Ikan dan Tumbuhan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1992 Nomor 56, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3482);
2. Undang-Undang . . .

2. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 118, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4433) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perubahan atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 154, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5073);
3. Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
4. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);
5. Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 Tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 181, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5726);
6. Peraturan Presiden Nomor 7 Tahun 2015 tentang Organisasi Kementerian Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 8);
7. Peraturan Presiden Nomor 63 Tahun 2015 tentang Kementerian Kelautan dan Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 111) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Presiden Nomor 2 Tahun 2017 tentang Perubahan atas Peraturan Presiden Nomor 63 Tahun 2015 tentang Kementerian Kelautan dan Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 5);
8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan;

9. Peraturan . . .

9. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER. 25/MEN/2011 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan;
10. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 6/PERMEN-KP/2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kelautan dan Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 220);
11. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN KARANTINA IKAN, PENGENDALIAN MUTU, DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN TENTANG PETUNJUK TEKNIS SURVEILAN KESEGRAN IKAN, RESIDU, BAHAN BERBAHAYA, RACUN HAYATI LAUT (*MARINE BIOTOXIN*) DAN LINGKUNGAN PERAIRAN.

KESATU : Menetapkan:

- a. Petunjuk Teknis Surveiln Kesegaran Ikan, Residu dan Bahan Berbahaya, sebagaimana tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Kepala Badan ini; dan
- b. Petunjuk Teknis Surveiln Racun Hayati Laut (*Marine Biotoxin*) dan Lingkungan Perairan, sebagaimana tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Kepala Badan ini.

KEDUA : Petunjuk Teknis Surveiln Kesegaran Ikan, Residu dan Bahan Berbahaya dan Petunjuk Teknis Surveiln Racun Hayati Laut (*Marine Biotoxin*) dan Lingkungan Perairan sebagaimana dimaksud diktum KESATU merupakan acuan dalam melaksanakan Surveiln Kesegaran Ikan, Residu, Bahan Berbahaya, Racun Hayati Laut (*Marine Biotoxin*) dan Lingkungan Perairan.

KETIGA . . .

- KETIGA : Pelaksana Surveilans Kesegaran Ikan, Residu, Bahan Berbahaya, Racun Hayati Laut (*Marine Biotoxin*) dan Lingkungan Perairan yaitu Unit Pelaksana Teknis Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan (UPT KIPM), dengan tugas dan tanggung jawab sesuai ketentuan-ketentuan yang tercantum pada Petunjuk Teknis Surveilans Kesegaran Ikan, Residu dan Bahan Berbahaya dan Petunjuk Teknis Surveilans Racun Hayati Laut (*Marine Biotoxin*) dan Lingkungan Perairan.
- KEEMPAT : Pusat Pengendalian Mutu melakukan supervisi terhadap pelaksanaan Surveilans Kesegaran Ikan, Residu, Bahan Berbahaya, Racun Hayati Laut (*Marine Biotoxin*) dan Lingkungan Perairan.
- KELIMA : Keputusan Kepala Badan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 5 April 2017

KEPALA BADAN KARANTINA IKAN,
PENGENDALIAN MUTU, DAN KEAMANAN
HASIL PERIKANAN,

ttd.

RINA

Salinan sesuai dengan aslinya

Kepala Bagian Hukum,
Kerja Sama dan Humas



The image shows a circular official stamp in purple ink. The outer ring contains the text 'KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN' at the top and 'REPUBLIK INDONESIA' at the bottom. The inner circle contains the text 'BADAN KARANTINA IKAN, PENGENDALIAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN'. Overlaid on the stamp is a handwritten signature in black ink, which appears to be 'Sugiman'.

Sugiman

LAMPIRAN I
KEPUTUSAN KEPALA BADAN KARANTINA IKAN,
PENGENDALIAN MUTU, DAN KEAMANAN HASIL
PERIKANAN
NOMOR 37/KEP-BKIPM/2017
TENTANG
PETUNJUK TEKNIS SURVEILAN KESEGARAN
IKAN, RESIDU, BAHAN BERBAHAYA, RACUN
HAYATI LAUT (*MARINE BIOTOXIN*) DAN
LINGKUNGAN PERAIRAN

**PETUNJUK TEKNIS SURVEILAN KESEGARAN IKAN, RESIDU
DAN BAHAN BERBAHAYA**

1. Pendahuluan

Sejalan dengan semakin meningkatnya kesejahteraan dan kualitas hidup masyarakat konsumen global, tuntutan konsumen terhadap ketersediaan bahan pangan termasuk produk hasil perikanan yang bermutu dan memenuhi jaminan keamanan pangan (*Quality Assurance*) semakin meningkat. Kondisi tersebut berdampak kepada negara maju yang cenderung memperketat persyaratan dan ketentuan impor terutama yang berkaitan dengan persyaratan mutu produk hasil perikanan.

Permasalahan yang menjadi sorotan terhadap hasil perikanan Indonesia adalah mutu kesegaran ikan yang ada di pelabuhan perikanan/pendaratan ikan dan suplier sangat rendah dan ditangani dengan sistem rantai dingin yang kurang maksimal serta adanya kandungan residu kimia dan bahan berbahaya sehingga ada penolakan hasil perikanan oleh negara mitra atau negara tujuan ekspor, sementara untuk di pasar domestik, masyarakat juga belum memperhatikan akan pentingnya mutu ikan.

Untuk menyelesaikan permasalahan tersebut maka diperlukan kegiatan surveilan kesegaran dan keamanan mutu hasil perikanan. Pemerintah melalui Kementerian Kelautan dan Perikanan menunjuk Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan sebagai Otoritas Kompeten yang melakukan pengendalian jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan pada setiap produk hasil perikanan yang akan dipasarkan baik itu pasar luar negeri maupun pasar domestik. Hal ini dituangkan dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor Per.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan, Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi dan Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan No. 259/KEP-BKIPM/2013 tentang Program Monitoring Hasil Perikanan.

2. Tujuan

Petunjuk teknis kesegaran ikan, residu dan bahan berbahaya ini bertujuan untuk:

- 2.1 Memberikan panduan bagi petugas surveilan kesegaran ikan, residu, dan bahan berbahaya.

- 2.2 Memberikan panduan bagi para pemangku kepentingan yang relevan untuk menjamin implementasi program surveilan kesegaran ikan, residu dan bahan berbahaya sesuai dengan standar nasional dan internasional.
- 2.3 Mendapatkan data dan informasi kondisi kesegaran ikan, residu dan bahan berbahaya sebagai bahan rekomendasi kepada Otoritas Kompeten.

3. Ruang Lingkup

- 3.1 Surveilan kesegaran ikan, residu dan bahan berbahaya, penerapan sanitasi dan higiene serta penggunaan bahan berbahaya di pasar ikan;
- 3.2 Surveilan terhadap kesegaran ikan dan penerapan sanitasi dan higiene (GMP/SSOP) di unit pengumpul/supplier;
- 3.3 Surveilan terhadap penerapan sanitasi dan higiene (GMP/SSOP), cara penanganan ikan pada saat pembongkaran dari kapal dan tempat pendaratan ikan.

4. Sasaran

- 4.1 Terwujudnya sistem surveilan kesegaran ikan, residu dan bahan berbahaya sesuai dengan persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan.
- 4.2 Tersedianya data dan informasi tentang kesegaran ikan, residu dan bahan berbahaya.

5. Acuan

- 5.1. Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 Tentang Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan;
- 5.2. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER. 019/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- 5.3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP. 052A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan jaminan Mutu dan Keamanan hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi;
- 5.4. Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Perikanan Nomor 259/KEP-BKIPM/2013 tentang Program Monitoring Hasil Perikanan.

6. Definisi

- 6.1. Otoritas Kompeten adalah unit organisasi di lingkungan Kementerian Kelautan dan Perikanan yang diberi mandate oleh Menteri untuk melakukan pengendalian sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan;
- 6.2. UPT KIPM adalah UPT Badan KIPM yang ditugaskan oleh Kepala Badan KIPM sebagai Otoritas Kompeten untuk melaksanakan kegiatan surveilan kesegaran ikan, residu dan bahan berbahaya;
- 6.3. Contoh adalah sejumlah unit contoh yang digunakan untuk pemeriksaan;

- 6.4. Surveilan adalah kegiatan penilaian kesesuaian terhadap kesegaran ikan, residu dan bahan berbahaya yang dilakukan secara sistematis dan berulang dalam kurun waktu tertentu sebagai dasar untuk memelihara validitas pernyataan kesesuaian;
- 6.5. Pengambilan contoh adalah suatu pengumpulan satu atau lebih unit contoh yang dipilih dari lot yang diinspeksi. Contoh terdiri atas semua unit yang ditarik untuk tujuan penilaian atau pengujian;
- 6.6. Residu adalah bahan yang tertinggal setelah penguapan, pembakaran dan proses lainnya;
- 6.7. Laboratorium adalah suatu ruangan atau tempat yang digunakan untuk melakukan kegiatan surveilan dan atau pengujian terhadap mutu produk bahan baku, semi produk dan produk akhir serta substansi bahaya selama proses produksi;

7. Lokasi

Lokasi surveilan kesegaran ikan, residu dan bahan berbahaya disesuaikan dengan potensi perikanan yang ada di wilayah kerja UPT KIPM dan Lokasi Sentra Kelautan Perikanan Terpadu (SKPT) yang mencakup Pelabuhan Perikanan (PP)/Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI), Sentra Produksi (Unit Pengumpul/supplier) dan Pasar (*market control*).

8. Pelaksana

Kegiatan surveilan kesegaran ikan, residu dan bahan berbahaya dilaksanakan oleh Petugas yang kompeten yang ditunjuk oleh Kepala UPT KIPM dan dilengkapi dengan Surat Penugasan.

9. Prosedur

8.1. Persiapan

8.1.1. Petugas surveilan kesegaran ikan, residu dan bahan berbahaya menyiapkan dokumen:

- 1) Surat tugas untuk melaksanakan surveilan seperti **Form 1**;
- 2) *Checklist* bahan kimia dan atau bahan tambahan pangan seperti pada **Form 2**;
- 3) Form Data Hasil Pengamatan di Pasar seperti pada **Form 3.a**;
- 4) Form Data Hasil Pengamatan di Pelabuhan Perikanan seperti pada **Form 3.b**;
- 5) Form Data Hasil Pengamatan di Unit Pengumpul/supplier seperti pada **Form 3.c**;
- 6) Form Pengambilan Contoh seperti pada **Form 4**;
- 7) *Checklist* Pengamatan Kondisi Lingkungan seperti pada **Form 5**.

8.1.2. Petugas surveilan kesegaran ikan, residu dan bahan berbahaya menyiapkan sarana dan prasarana untuk pengambilan contoh yang meliputi:

- 1) Alat pengambilan contoh (sendok, garpu, gunting, pinset dan pisau),
- 2) Pengemas steril (kantong, botol, dll),
- 3) Alat penanda (label),
- 4) Termometer,
- 5) Alat untuk menjamin suhu selama transportasi (*cool box*),
- 6) Perlengkapan kerja (sarung tangan dan masker, dll),
- 7) Cairan aseptis, alkohol.
- 8) Dan peralatan lain yang diperlukan

8.2. Pelaksanaan

8.2.1. Pengamatan

Pengamatan dilakukan dengan metode observasi langsung dan wawancara kepada nelayan, pedagang dan petugas pelabuhan. Hasil pengamatan dapat digunakan sebagai dasar untuk melakukan tahap kegiatan surveilan kesegaran ikan, residu dan bahan berbahaya selanjutnya. Pengamatan tersebut meliputi :

- 1) Penggunaan bahan-bahan kimia berbahaya dan bahan tambahan pangan seperti pada **Form 2**,
- 2) Pengamatan terhadap kondisi sanitasi dan higiene sarana prasarana dan lingkungan dengan menggunakan *check list* pada **Form 5**;
- 3) Petugas surveilan melakukan pendataan :
 - a) **Pasar ikan** : minimal data umum bahan baku yang meliputi jenis ikan (*spesies*), asal bahan baku, suhu saat *display*/penjualan, penggunaan es dan indikasi penggunaan bahan berbahaya, serta distribusi (**Form 3.a**);
 - b) **Unit pengumpul/supplier** : minimal data umum bahan baku yang meliputi jenis ikan (*spesies*), asal bahan baku dan melakukan pengecekan terhadap suhu ikan sebelum, saat dan setelah selesai proses penanganan sampai akan didistribusikan (**Form 3.b**);
 - c) **Pelabuhan perikanan**: minimal data meliputi jenis ikan (*spesies*), kuantitas, daerah penangkapan, jenis alat tangkap dan kapasitas dari kapal yang melakukan pembongkaran dan melakukan pengecekan terhadap suhu ikan sebelum ikan dibongkar dan pada saat proses pembongkaran ikan. Pengamatan dengan metode observasi langsung dan wawancara dengan petugas, nahkoda kapal, dll yang terkait dengan penanganan ikan selama pembongkaran dan distribusi hasil perikanan di pelabuhan perikanan (**Form 3.c**).

8.2.2. Pengambilan Contoh

1) Cara Pengambilan Contoh

- a) Contoh yang diambil dimasukkan dalam wadah steril dan disimpan dalam *cool box* yang berisi es curah dan diberi identitas tanggal, lokasi pengambilan dan nama tempat contoh diambil.
- b) Contoh dipastikan disimpan dan dibawa dalam kondisi baik sampai ke laboratorium dan diserahkan kepada petugas penerima contoh dengan berita acara penyerahan contoh

2) Frekuensi Pengambilan Contoh

Frekuensi pengambilan contoh dilakukan minimal satu kali per triwulan.

3) Parameter Uji

Parameter pengujian meliputi :

a) Kesegaran Ikan

Pengujian kesegaran ikan mencakup parameter uji organoleptik atau sensori, TVB-N, ALT, dan Histamin (Ikan *Scrombridae*). Jika hasil uji organoleptik menunjukkan hasil yang tidak sesuai standar maka dikonfirmasi dengan melakukan uji TVB-N ;

b) Residu Bahan Kimia Berbahaya

- Pengujian residu bahan berbahaya dengan parameter uji logam berat yaitu Hg (merkuri), Cd (cadmium), dan Pb (timbal);
- Pengujian antibiotik untuk unit pengumpul/supplier rajungan

c) Bakteri pathogen

- Pengujian bakteri patogen dengan parameter uji *Salmonella*, *Escherichia coli*, dan *Vibrio parahaemolyticus*;
- Pengujian air dan es dengan metode filtrasi dengan membran untuk parameter uji *Coliform* dan *Escherichia coli* dan *Enterococci* ;
- *Staphylococcus aureus* (jika terdapat proses penanganan rajungan di unit pengumpul/supplier).

d) Bahan kimia berbahaya yang sengaja ditambahkan (formalin)

4) Jumlah Contoh

- Jumlah minimal pengambilan contoh sebanyak 5 (lima) contoh untuk pengujian kesegaran ikan, residu bahan kimia berbahaya, bakteri patogen dan bahan berbahaya yang sengaja ditambahkan.
- Jumlah minimal pengambilan contoh air/es seperti pada table 1 dibawah ini

Tabel 1. Jumlah volume air untuk pengujian mikrobiologi

Parameter Uji	Volume air yang diambil (ml)
Total Coliform	100
E Coli	100
Enterococci	100

5) Penanganan dan Penyimpanan contoh

- Produk segar harus segera dianalisa, apabila tidak langsung dianalisa maka disimpan pada suhu 0 – 5 °C maksimal 36 jam setelah pengambilan contoh;
- Produk beku dipertahankan pada suhu pusat – 18 °C atau lebih rendah.
- Contoh air dan es harus dianalisa mikrobiologi paling lambat 6 jam setelah pengambilan contoh;

8.2.3. Pengujian

Metode Uji

Screening test dapat dilakukan sebagai uji pendahuluan menggunakan metode *rapid test* dengan tingkat sensitifitas yang tinggi. Jika hasilnya menunjukkan positif maka dilakukan uji konfirmasi (kecuali uji formalin).

Pengujian dilakukan di laboratorium yang sudah diakreditasi dengan metode uji yang sudah baku, metode lain bisa digunakan apabila sudah ekuivalen dengan metode uji yang sudah baku.

a) Kesegaran Ikan

Acuan :

- SNI 2346-2015, Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan

- SNI 2332.3-2015, Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan
- SNI 2354.10-2009, Penentuan kadar histamin dengan spektrofotometri dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan
- SNI 2354.8:2009, Penentuan kadar Total Volatil Base Nitrogen (TVB-N) dan Trimetil Amin Nitrogen (TMA-N) pada produk perikanan

b) Residu Bahan Kimia Berbahaya

Acuan :

- SNI 2354.5-2011, Cara Uji Kimia Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium(Cd) pada produk perikanan
- SNI 2354.6-2006, Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan
- SNI 2354.14:2016, Penentuan kadar sulfat dengan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan.

c) Bakteri patogen

Acuan:

- SNI 2332.1-2015, Penentuan *Coliform* dan *Escherichia coli* pada produk perikanan.
- SNI 2332.2-2006, Penentuan *Salmonella* pada produk perikanan.
- SNI 2332.4-2006, Penentuan *Vibrio cholerae* pada produk perikanan
- SNI 01-2332.5-2006, Cara uji mikrobiologi-Bagian 5 : Penentuan *Vibrio parahaemolyticus* pada produk perikanan.
- SNI 9306-1:2010, Deteksi dan penghitungan bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* dengan metode filtrasi dengan membran.
- SNI 7899-2:2010, Deteksi dan penghitungan *Enterococci* intestinal dengan metode filtrasi dengan membran.

d) Bahan berbahaya yang sengaja ditambahkan (formalin)

Acuan:

- AOAC
- Test kit yang sudah di validasi

9. Hasil Surveilan

Hasil surveilan kesegaran ikan, residu dan bahan berbahaya meliputi hasil data pengamatan, kondisi sanitasi dan higiene dan/atau pengujian contoh dilakukan rekapitulasi dan dianalisa.

Hasil surveilan kesegaran ikan, residu dan bahan berbahaya dapat dijadikan rekomendasi sebagai bahan pembuat kebijakan dan bersifat rahasia.

10. Pelaporan

Laporan hasil surveilan berupa data primer dari pelaksanaan kegiatan surveilan yang dilakukan oleh UPT KIPM/Pusat Pengendalian Mutu maupun data sekunder yang diperoleh dari kegiatan surveilan yang dilaksanakan oleh instansi lainnya (DJPT, BRSDMKP dan Dinas Kelautan Perikanan). Hasil pelaksanaan surveilan dilaporkan ke

Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan cq Pusat Pengendalian Mutu dengan format pelaporan pada **Form 6** dan **Form 7** setiap Triwulan. Apabila terdapat ketidaksesuaian yang membahayakan harus dilaporkan dengan segera tanpa menunggu periode waktu pelaporan.

11. Lampiran

- Form 1 Contoh Form Surat Penugasan Surveilan ;
- Form 2 Checklist Bahan Kimia dan atau bahan tambahan pangan ;
- Form Data Hasil Pengamatan di Pasar;
- 3a Data Hasil Pengamatan di Pelabuhan Perikanan;
- Form
- 3b
- Form Data Hasil Pengamatan di Unit Pengumpul/Suplier;
- 3c
- Form 4 Pengambilan Contoh;
- Form 5 Check List Pengamatan Kondisi Lingkungan;
- Form 6 Pelaporan ;
- Form 7 Rekapitulasi Hasil Pengujian dalam rangka Surveilan;
- Form 8 Standar Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan;

Petunjuk Teknis Kesegaran Ikan, Residu dan Bahan Berbahaya	Edisi / Revisi	: 1/0
	Halaman	: 1 dari 1
Contoh Form Surat Penugasan Surveilan	No. Dokumen	: Form 1
	Validasi Tanggal	:

Nomor :

Lampiran : 1 (Satu) Lembar

Hal : **Surveilan Kesegaran Ikan, Residu dan Bahan Berbahaya**

Yth. Kepala

Di

Dalam rangka penerapan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan yang tertuang dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor Per.019/Men/2010 tentang "Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan", maka kami menugaskan staf UPT KIPM untuk melakukan kegiatan surveilan kesegaran ikan, residu dan bahan berbahaya di Pada tanggal s/d 20.., dengan nama sebagai berikut :

No	Nama	Jabatan
1		Ketua Tim
2		Anggota
3		Anggota

Demikian disampaikan, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

**Kepala Stasiun/Balai/Balai Besar
KIPM.....**

(.....)

Petunjuk Teknis Kesegaran Ikan, Residu dan Bahan Berbahaya		Edisi / Revisi	: 1/0
		Halaman	: 1 dari 1
Checklist Bahan Kimia dan atau bahan tambahan pangan		No. Dokumen	: Form 2
		Validasi Tanggal	:
Uraian		Dasar Hukum	Hasil Pengamatan
1	Menggunakan bahan kimia dan atau bahan tambahan pangan	52A/KEPMEN-KP/2013 BAB II, B	
2	Jenis bahan kimia dan atau bahan tambahan pangan yang digunakan		
3	Dari mana asal bahan kimia dan atau bahan tambahan pangan		
4	Tujuan penggunaan bahan kimia dan atau bahan tambahan pangan		
5	Bagaimana cara penggunaan bahan kimia dan atau bahan tambahan pangan		
6	Apakah ada prosedur penggunaan bahan kimia dan atau bahan tambahan pangan		
7	Apakah bahan kimia dan atau bahan tambahan pangan yang digunakan sesuai dengan peraturan perundang-undangan.		

Catatan : jika ada indikasi penggunaan formalin maka dilakukan pengujian formalin

Petunjuk Teknis Kesegaran Ikan, Residu dan Bahan Berbahaya	Edisi / Revisi	: 1/0
	Halaman	: 1 dari 1
Data Hasil Pengamatan di Pasar	No. Dokumen	: Form 3a
	Validasi Tanggal	:

1. Nama Pasar :

2. Lokasi Pasar :

No	Nama Penjual ikan	Jenis ikan (spesies)	Asal ikan	Suhu ikan saat <i>display</i> /penjualan (°C)	Penggunaan es (*)		Indikasi penggunaan bahan berbahaya (**)		Kondisi sanitasi memuaskan (*)		Ket
					Cukup	Kurang	Ya	Tidak	Ya	Tidak	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)

Catatan :

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

Petunjuk Teknis Kesehatan Ikan, Residu dan Bahan Berbahaya	Edisi / Revisi	: 1/0
	Halaman	: 1 dari 1
Data Hasil Pengamatan di Pelabuhan Perikanan	No. Dokumen	: Form 3b
	Validasi Tanggal	:

1. Nama Pelabuhan:

2. Alamat :

No	Nama Kapal	Jml ABK (org)	Berat Kotor (GT)	Daerah Penangkapan / WPP	Lama Trip	Data Logistik (ton)			Ikan Hasil Tangkapan										Prosentase Mutu Ikan			Tgl Bongkar	Uraian Temuan
						Es	Toilet	alat sanitasi	Jenis	Segar				Beku			Baik	Sedang	Jelek				
										Berat (kg)	Suhu ikan (°C)	Suhu Palka (°C)	Nilai Org.	Berat (kg)	Suhu Ikan (°C)	Suhu Palka (°C)				Nilai Org.	%		
1	2	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	

Petunjuk Teknis Kesegaran Ikan, Residu dan Bahan Berbahaya	Edisi / Revisi	: 1/0
	Halaman	: 1 dari 1
Check List Pengamatan Kondisi Lingkungan	No. Dokumen	: Form 5
	Validasi Tanggal	:

NO	URAIAN	KONDISI*		KET
		Sesuai	Tidak sesuai	
1	Lokasi			
	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak berada di tempat yang merupakan daerah buangan kotoran dan sampah atau daerah lain yang diduga dapat menimbulkan pencemaran • Bebas dari tempat timbunan barang bekas yang tidak teratur • Ketersediaan jalan dan fasilitas lainnya untuk mendukung kelancaran arus distribusi ikan • Ketersediaan air bersih, tempat pembuangan sampah, bahan bakar dan listrik • Lokasi mempunyai tata ruang yang memadai 			
2	Konstruksi			
	<p>A. Lantai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sesuai dengan alur kegiatan pembongkaran sampai dengan distribusi • Bangunan beratap dan terdapat sirkulasi udara segar untuk mengurangi kelembapan • Permukaan lantai rata, padat, kedap air, mudah dibersihkan, tidak mudah pecahan tidak licin • Lantai cukup landai/ miring kearah saluran pembuangan • Pertemuan antara lantai dan dinding melengkung, dan antar dinding (tidak bersudut) • Lantai dicuci dan dibersihkan minimal sebelum dan setelah kegiatan penanganan agar bebas dari kontaminasi <p>B. Dinding</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dinding halus, rata, berwarna terang, dan kedap serta sekurang-kurangnya setinggi 2 m dari lantai • Pengawasan secara rutin dan apabila terdapat bagian yang retak/ rusak dapat segera diperbaiki <p>C. Saluran air</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pembuangan air kotoran memiliki kemiringan yang cukup agar dapat mengalir dan minimal berdiameter 10 cm • Memiliki bak kontrol untuk pengerukan apabila terjadi penyumbatan • Dilengkapi keranjang yang dapat diangkat untuk menampung limbah padat • Saluran air harus sering dibersihkan pada saat tidak ada kegiatan lelang <p>D. Langit-langit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tinggi langit-langit dari lantai minimal 3 meter • Berasal dari bahan yang tidak mudah retak, tahan air dan mudah dibersihkan serta dijaga atau dipelihara dari terjadinya keretakan • Program pembersihan, perbaikan dan 			

	<p>pelaksanaannya</p> <p>E. Lampu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penerangan yang cukup baik alami ataupun menggunakan lampu • Berpelindung dan program pengecekan terhadap instalasi listrik dan pembersihan terhadap lampu dari kotoran dan debu <p>F. Toilet/ kamar kecil</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tersedia toilet yang memadai • Toilet terpisah dari tempat penanganan dan atau penjualan ikan • Toilet tertutup dan dilengkapi dengan fasilitas air bersih dan disinfektan • Program pembersihan dan perawatan 			
3	Fasilitas Pendukung			
	<p>A. Unit pembuat es</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es terbuat dari air yang memenuhi persyaratan air minum • Persyaratan mutu es : Organoleptik : warna jernih, bening dan bersih Mikrobiologi : ALT <100/cm³; E. coli < 3/ cm³ (MPN) atau 0 dengan metode membran filter • Kebutuhan es disesuaikan dengan rata-rata volume produksi ikan yang didaratkan/ dipasarkan <p>B. Unit pengadaan air bersih Pasokan air dan memenuhi persyaratan air minum</p>			
4	Peralatan			
	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan tidak digunakan untuk tujuan lain • Timbangan terbuat dari bahan yang tahan karat, tidak mengelupas dan tidak mudah dipindahkan • Timbangan harus dikalibrasi secara periodik • Peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang tidak mengkontaminasi ikan • Alat angkut yang digunakan untuk memindahkan ikan harus dapat melindungi ikan dari kontaminasi dan kenaikan suhu 			

Petunjuk Teknis Kesegaran Ikan, Residu dan Bahan Berbahaya	Edisi / Revisi	: 1/0
	Halaman	: 1 dari 1
Format Pelaporan	No. Dokumen	: Form 6
	Validasi Tanggal	:

FORMAT PELAPORAN

BAB I PENDAHULUAN

- 1.1. Latar Belakang
- 1.2. Tujuan

BAB II PELAKSANAAN SURVEILAN

- 2.1. Pelaksana Surveilans
- 2.2. Waktu dan Lokasi Surveilans
- 2.3. Hasil Surveilans
 - a. Hasil Pengamatan Lokasi Surveilans
 - b. Pengambilan Contoh
 - c. Hasil Pengujian Pengambilan Contoh
- 2.4 Permasalahan

BAB III PENUTUP

- 3.1 Kesimpulan
- 3.2 Saran

Lampiran-lampiran

Hasil pengujian

Foto-Foto

Petunjuk Teknis Kesegaran Ikan, Residu dan Bahan Berbahaya	Edisi / Revisi	: 1/0
	Halaman	: 1 dari 1
Rekapitulasi Hasil Pengujian Dalam rangka Surveilans	No. Dokumen	: Form 7
	Validasi Tanggal	:

Rekapitulasi Hasil Pengujian Dalam Rangka Surveilans

NO	Nama Pelabuhan/Suplier/Kapal/Upi/Perairan * /**	Jenis Ikan	Hasil Pengujian											Ket
			Bakteri			Logam Berat			Kesegaran			Residu	Marine Biotoksin	
			TPC (Kol/g)	Salmonella (Per 25 g)	E.Coli (MPN/g)	Merkuri /Hg (mg/kg)	Timbal /Pb (mg/kg)	Cadmium /Cd (mg/kg)	Organoleptik	Histamin (mg/kg)	TVB	Formalin	Ciguatoxin	
1														
2														

Keterangan :

* Coret yang tidak diperlukan

**Rekapitulasi berdasarkan Data Surveilans Pelabuhan/Kapal/UPI/Suplier/Miniplant/Perairan

***Kolom parameter uji disesuaikan dengan pengujian yang dilakukan

Petunjuk Teknis Kesegaran Ikan, Residu dan Bahan Berbahaya	Edisi / Revisi	: 1/0
	Halaman	: 1 dari 1
Standar Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan	No. Dokumen	: Form 8
	Validasi Tanggal	:

Standar Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan

No.	Parameter	Metode pengujian/alat	Satuan	Batas maksimal
1. 2. 3.	Organoleptik TVB-N TMA-N	skoring/deskripsi Distilasi Cawan Conway	Nilai skala (1 - 9) mgN/100g mgN/100g	- Min. 6 - Maks. 20 - Maks. 30
4.	Histamin	HPLC/ <i>Spectrofluorometer</i>	(mg/kg)	- Maks. 100 - Sesuai dengan negara tujuan ekspor
5.	Parasit	Visual check	-	0
6.	Ciguatoksin	Bioassay	µg/kg	0,1
7.	Sulfit	Distilasi	mg/kg	Mentah/segar: 150 Dimasak : 50
8.	Mikrobiologi : - <i>ALT</i> - <i>E.coli</i> - <i>Salmonella</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Listeria monocytogenes</i> - <i>Vibrio cholera</i> - <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	- Metode Cawan Agar Sebar - APM - Kualitatif - Metode Cawan Agar Sebar - Kualitatif - Kualitatif - APM	Coloni/ g APM/g per 25 g koloni/g per 25 g per 25 g APM/g	5x10 ⁵ <3 negatif 10 ³ negatif negatif < 3
9	Radioaktif - Cesium-137 - Strontium -90	- Spectrometer Gamma - LBC (<i>Low-Background Counter</i>)	Becquerel/kg Becquerel/kg	130 100
10	Logam Berat			
1)	Merkuri (Hg)	AAS		
a.	- Anglerfish (<i>Lophius species</i>) - Atlantic catfish (<i>Anarhichas lupus</i>) - Bonito (<i>Sarda sarda</i>), - Eel (<i>Anguilla species</i>), - Emperor, orange, roughly, rosy soldierfish (<i>Hoplostethus species</i>) - Grenadier (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) - Halibut (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) - Kingklip (<i>Genypterus capensis</i>) - Marlin (<i>Makaira species</i>),		mg/kg	1,00

	<ul style="list-style-type: none"> - Megrin (<i>Lepidorhombus species</i>) - Mullet (<i>Mullus species</i>) - Pink cusk eel (<i>Genypterus blacodes</i>) - Pike (<i>Esox lucius</i>) - Plain bonito (<i>Orcynopsis unicolor</i>) - Poor cod (<i>Tricopterus minutes</i>) - Portuguese dogfish (<i>Centroscymnus coelolepis</i>) - Rays (<i>Raja species</i>) - Redfish (<i>Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus</i>), - Sail fish (<i>Istiophorus platypterus</i>) - scabbard fish (<i>Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo</i>) - Seabream, pandora (<i>Pagellus species</i>) - Shark (semua spesies), - Snacke Mackerel atau butterfish (<i>Lepidocybium flavobrunneum, Ruettus pretiosus, Gempylus serpens</i>), - Sturgeon (<i>Acipenser species</i>) - Swordfish (<i>Xiphias gladius</i>), - Tuna (<i>Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i>) 			
b.	<p>Produk perikanan selain (a), <i>crustacea</i> tidak termasuk daging coklat dari <i>crab</i> dan daging kepala serta <i>thorax</i> dari lobster, dan <i>crustacea</i> besar (<i>Nephropidae</i> dan <i>Palinuridae</i>)</p>		mg/kg	0,50
2)	Cadmium (Cd)	AAS		
a.	<ul style="list-style-type: none"> - Eel (<i>Anguilla anguilla</i>), - Bonito (<i>Sarda sarda</i>), - Grey mullet (<i>Mugil labrosus labrosus</i>), - Horse mackerel atau scad (<i>Trachurus species</i>), - Louvar or louvar (<i>Luvarus imperialis</i>), - Mackerel (<i>Scomber species</i>), - Sardin (<i>Sardine pilchardus</i>), - Sardinop (<i>Sardinops</i> 		mg/kg	0,10

	species) - <i>Common two-banded seabream (Diplodus vulgaris)</i> , - Tuna (<i>Thunus</i> species, <i>Euthynnus</i> species dan <i>Katsuwonus pelamis</i>), - <i>Wedge sole (Dicologlossa cuneata)</i>			
b.	Produk perikanan selain (a)		mg/kg	0,05
	<i>Bullet tuna (Auxis species)</i>		mg/kg	0,20
c.	- <i>Anchovy (Engraulis species)</i> - <i>Swordfish/Meka (Xiphias gladius)</i>		mg/kg	0,30
d.	<i>Crustacea</i> tidak termasuk daging coklat dari <i>crab</i> dan daging kepala serta <i>thorax</i> dari lobster, dan <i>crustacea</i> besar (<i>Nephropidae</i> dan <i>Palinuridae</i>).		mg/kg	0,50
e.	<i>Bivalve Molluscs</i>		mg/kg	1,0
f.	<i>Cephalopoda</i> (tanpa jeroan)		mg/kg	1,0
3)	Timbal (Pb)	AAS		
a.	Daging ikan		mg/kg	0,30
b.	<i>Crustacea</i> tidak termasuk daging coklat dari <i>crab</i> dan daging kepala serta <i>thorax</i> dari lobster dan <i>crustacea</i> besat (<i>Nephropidae</i> dan <i>Palinuridae</i>)		mg/kg	0,50
c.	<i>Bivalve Molluscs</i>		mg/kg	1,5
d.	<i>Cephalopoda</i> (tanpa jeroan)		mg/kg	1,0
4)	Arsenik (As)	AAS		
a.	Udang beku, udang kupas mentah beku, ikan beku, ikan segar, tuna segar, tuna loin beku, ikan kemasan dalam kaleng, surimi, ikan asap		mg/kg	0,1
b.	Tuna <i>slice</i> beku, tuna <i>ground meat</i> beku, belut beku dan agar-gar kertas		mg/kg	0.25
c.	<i>Semi refind carragenan</i>		mg/kg	3,0
5)	Pestisida			
1	<i>Organochlorin termasuk PCBs, Organophosphat*</i>			
a.	Semua produk perikanan kecuali eel. <i>Crustacea</i> tidak termasuk daging coklat dari <i>crab</i> dan daging kepala serta <i>thorax</i> dari lobster dan <i>crustacea</i> besat		pg/g berat basah	8,0

	(<i>Nephropidae</i> dan <i>Palinuridae</i>)			
b.	<i>Eel (Anguilla Anguilla)</i> dan produk yang berasal dari eel		pg/g berat basah	12,0
c.	Minyak ikan (minyak dari daging, hati, dan bagian lain dari produk perikanan untuk konsumsi manusia)		pg/g lemak	10,0
2	<i>Dioksin*</i>			
a.	Semua produk perikanan kecuali eel .		pg/g berat basah	4,0
b.	<i>Eel (Anguilla Anguilla)</i> dan produk yang berasal dari eel		pg/g berat basah	4,0
c.	Minyak ikan (minyak dari daging, hati, dan bagian lain dari produk perikanan untuk konsumsi manusia)		pg/g lemak	2,0
3	<i>Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH - Benzopyrene)*</i>			
a	Daging ikan dari ikan asap dan produk perikanan yang diasap kecuali <i>bivalve molluscs</i> . <i>Crustaceans</i> asap tidak termasuk daging coklat dari crab dan daging kepala serta thorax dari lobster dan crustacea besat (<i>Nephropidae</i> dan <i>Palinuridae</i>)		µg/kg berat basah	5,0
b	Daging ikan selain yang diasap		µg/kg berat basah	2,0
c	<i>Crustaceans, cephalopods</i> selain asap. <i>Crustaceans</i> tidak termasuk daging coklat dari crab dan daging kepala serta thorax dari lobster dan crustacea besat (<i>Nephropidae</i> dan <i>Palinuridae</i>)		µg/kg berat basah	5,0
d.	<i>Bivalve Molluscs</i>		µg/kg berat basah	10,0
6)	<i>Tin: Timah (inorganik) produk ikan kaleng</i>	AAS	mg/kg	200

Salinan sesuai dengan aslinya

Kepala Bagian Hukum,
Kerja Sama, dan Humas



KEPALA BADAN KARANTINA IKAN,
PENGENDALIAN MUTU, DAN KEAMANAN
HASIL PERIKANAN,

ttd.

RINA

LAMPIRAN II
KEPUTUSAN KEPALA BADAN KARANTINA IKAN,
PENGENDALIAN MUTU, DAN KEAMANAN HASIL
PERIKANAN
NOMOR 37/KEP-BKIPM/2017
TENTANG
PETUNJUK TEKNIS SURVEILAN KESEGARAN
IKAN, RESIDU, BAHAN BERBAHAYA, RACUN
HAYATI LAUT (*MARINE BIOTOXIN*) DAN
LINGKUNGAN PERAIRAN

**PETUNJUK TEKNIS SURVEILAN RACUN HAYATI LAUT (*MARINE BIOTOXIN*)
DAN LINGKUNGAN PERAIRAN**

1. Pendahuluan

Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki sebaran terumbu karang yang cukup luas, yang sangat berpotensi terjadinya *blooming* binatang bersel satu tertentu yang memproduksi ciguatoxin (CTX). Daerah terumbu karang merupakan daerah yang cocok bagi tempat hidup bentik *dinoflagellata* yang biasanya menempel pada algae (ganggang) laut yang hidup di batu-batu karang.

Keracunan ciguatoxin tersebut disebut dengan *Ciguatera Fish Poisoning* (CFP) yaitu keracunan karena mengkonsumsi ikan yang berada di perairan karang pada musim tertentu yang sedang mengandung banyak organism yang memproduksi ciguatoxin (*blooming*) biasanya termasuk ikan-ikan karang (kakap, kerapu, baronang) dan ikan karnivora (barakuda), karena ikan karnivora memangsa ikan herbivora yang telah memakan organism makroalgae yang ditempeli *dinoflagellata*, akan menjadi toksik, dan toksik tersebut akan terakumulasi melalui rantai makanan.

Untuk menyelesaikan permasalahan tersebut maka diperlukan kegiatan surveilan racun hayati laut (*marine biotoxin*) dan lingkungan perairan. Pemerintah melalui Kementerian Kelautan dan Perikanan menunjuk Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan sebagai Otoritas Kompeten yang melakukan pengendalian jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan pada setiap produk hasil perikanan yang akan dipasarkan baik itu pasar luar negeri maupun pasar domestik. Hal ini dituangkan dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor Per.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan, Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi dan Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan No. 259/KEP-BKIPM/2013 tentang Program Monitoring Hasil Perikanan

Surveilans terhadap racun hayati laut (*marine biotoxin*) dan lingkungan perairan ini difokuskan pada pengamatan terhadap kandungan logam berat dan biotoksin pada ikan dan kekerangan, serta

pengamatan terhadap kualitas air di daerah penangkapan ikan dan kekerangan.

2. Tujuan

Petunjuk teknis surveilan racun hayati laut (*marine biotoxin*) dan lingkungan perairan ini bertujuan untuk :

- 2.1. Memberikan panduan bagi petugas surveilan dalam melaksanakan surveilan racun hayati laut (*marine biotoxin*) dan lingkungan perairan
- 2.2. Mendapatkan data dan informasi kondisi kandungan logam berat dan biotoksin pada ikan dan kekerangan, serta pengamatan terhadap kualitas air di daerah penangkapan ikan dan kekerangan sebagai bahan rekomendasi kepada Otoritas Kompeten.

3. Sasaran

- 3.1. Terwujudnya sistem surveilan racun hayati laut (*marine biotoxin*) dan lingkungan perairan sesuai dengan persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan;
- 3.2. Tersedianya data dan informasi tentang racun hayati laut (*marine biotoxin*) dan lingkungan perairan;
- 3.3. Tersedianya pemenuhan persyaratan jaminan mutu di negara tujuan ekspor.

4. Ruang Lingkup

- 4.1. Melakukan surveilan pada ikan karang (kakap,kerapu, baronang), ikan karnivora (barakuda) dan kekerangan (kerang darah (*Anadara granosa*) dan kerang hijau/kepah (*Mytilus viridis*) dari kandungan logam berat (Hg, Pb, Cd), marine biotoxin (Ciguatoxin, Azapiracid, NSP, PSP, dan ASP) serta mikrobiologi (*E.coli*, *Salmonella*);
- 4.2. Melakukan surveilan perairan terhadap kualitas air (suhu, salinitas, pH, alkalinitas, nitrit, sulfit, fospat, dan identifikasi plankton).

5. Acuan

- 5.1. Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 Tentang Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan;
- 5.2. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER. 019/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- 5.3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP. 052A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi;
- 5.4. Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Perikanan Nomor 259/KEP-BKIPM/2013 tentang Program Monitoring Hasil Perikanan.

6. Definisi

- 6.1. Otoritas Kompeten adalah unit organisasi di lingkungan Kementerian Kelautan dan Perikanan yang diberi mandate oleh Menteri untuk melakukan pengendalian sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan;

- 6.2. UPT KIPM adalah UPT Badan KIPM yang ditugaskan oleh Kepala Badan KIPM sebagai Otoritas Kompeten untuk melaksanakan kegiatan surveilan kesegaran ikan, residu dan bahan berbahaya;
- 6.3. Contoh adalah sejumlah unit contoh yang digunakan untuk pemeriksaan;
- 6.4. Surveilan adalah kegiatan penilaian kesesuaian terhadap kesegaran ikan, residu dan bahan berbahaya yang dilakukan secara sistematis dan berulang dalam kurun waktu tertentu sebagai dasar untuk memelihara validitas pernyataan kesesuaian;
- 6.5. Pengambilan contoh adalah suatu pengumpulan satu atau lebih unit contoh yang dipilih dari lot yang diinspeksi. Contoh terdiri atas semua unit yang ditarik untuk tujuan penilaian atau pengujian;
- 6.6. Residu adalah bahan yang tertinggal setelah penguapan, pembakaran dan proses lainnya;
- 6.7. Laboratorium adalah suatu ruangan atau tempat yang digunakan untuk melakukan kegiatan surveilan dan atau pengujian terhadap mutu produk bahan baku, semi produk dan produk akhir serta substansi bahaya selama proses produksi;
- 6.8. Biota adalah keseluruhan kehidupan yang mendiami suatu wilayah geografi tertentu dalam suatu waktu tertentu untuk melakukan aktivitas seperti mempertahankan hidup, berkembang, dan bertumbuh;
- 6.9. Plankton adalah organisme mikroskopis yang berada di permukaan perairan dan berfungsi sebagai produsen ekosistem perairan.

7. Lokasi

Lokasi surveilan racun hayati laut (*marine biotoxin*) dan lingkungan perairan dilakukan di daerah perairan penghasil ikan karang dan kekerangan serta daerah yang sering terjadi *algae blooming* dengan melakukan pengamatan terhadap adanya kemungkinan sumber-sumber pencemaran kandungan logam berat, marine biotoxin dan fitoplankton dan mikrobiologi.

8. Pelaksana

Kegiatan surveilan racun hayati laut (*marine biotoxin*) dan lingkungan perairan dilaksanakan oleh petugas yang kompeten yang ditunjuk oleh Kepala UPT KIPM dan dilengkapi dengan Surat Penugasan.

9. Prosedur

8.1. Persiapan

- 8.1.3. Petugas surveilan menyiapkan surat tugas untuk melaksanakan surveilan seperti **Form 1**;
- 8.1.4. Petugas surveilan menyiapkan dokumen untuk surveilan yang meliputi:
 - 1) Form Daftar Kebutuhan Wadah Contoh seperti pada **Form 2**;
 - 2) Form Data Sampling Lingkungan Perairan seperti pada **Form 3a, 3b, dan 3c**
- 8.1.5. Petugas surveilan mengumpulkan data-data yang diperlukan untuk menyusun rencana surveilan dengan mendiskripsikan hal-hal yang meliputi: latar belakang, tujuan, lokasi, waktu, metode, tim pelaksana surveilan ;

8.1.6. Persiapan Alat dan Bahan

- 1) Petugas mempersiapkan peralatan, bahan dan wadah contoh, dengan ketentuan bahwa bahan, ukuran dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan.
 - a) Perahu
 - b) GPS
 - c) DO Meter
 - d) Refraktometer
 - e) pH Meter
 - f) Termometer
 - g) Sechi disc
 - h) Alat pengukur kedalaman
 - i) Van veen grab (alat pengambil contoh sedimen)
 - j) Alat pengambilan contoh (sendok, garpu, gunting, pinset dan pisau),
 - k) Pengemas steril (kantong, botol, dll),
 - l) Alat penanda (label),
 - m) Perlengkapan kerja (sarung tangan dan masker, dll),
 - n) Cairan aseptis, alkohol.
 - o) Dan peralatan lain yang diperlukan
- 2) Sebelum digunakan, wadah dibersihkan/sterilisasi sesuai dengan kebutuhan/jenis contoh yang akan diambil. Jumlah kebutuhan wadah sebagaimana pada **Form 2**.

Tabel 1. Prosedur pencucian wadah contoh

Parameter/ contoh	Jenis wadah dan volume	Cara pencucian
Logam Pb, Cd, Cu (air)	Botol PE 500-1000 mL	Rendam HNO ₃ (2%) 1-3 hari, bilas air distilata 3x, bilas dengan air destilata ganda 2x, bungkus dengan kantong plastik bersih
Logam Hg (air)	Botol gelas 100 mL	
Logam Pb, Cd, Cu (sediment)	Botol PE 500-1000 mL	idem
Logam Hg (sediment)	Botol gelas 100 mL	idem
Logam dan biotoksin (biota)	Plastik tahan panas (1 kg)	Idem
Biotoksin (plankton)	Botol PE 250 mL	Aquades, air laut
Mikroba patogen (air)	Botol plastik 500 mL	Aquades, Sterilisasi
Mikroba patogen (sedimen)	Plastik tahan panas uk 1kg	Sterilisasi
Mikroba patogen (biota)	Plastik tahan panas uk 1kg	Sterilisasi

8.2. Pelaksanaan

8.2.1 Prosedur Sampling Air

- 1) Sebelum digunakan, alat pengambil contoh di bersihkan dengan alkohol 70% dan air laut di lokasi pengambilan contoh
- 2) Air permukaan diambil dengan cara membenam alat pengambil contoh dalam posisi terbuka pada kolom perairan (50-100 cm di bawah permukaan laut)
- 3) Botol-botol contoh yang telah bersih disiapkan dengan label masing-masing
- 4) Pengambilan contoh air pertama digunakan untuk membersihkan botol-botol wadah contoh kecuali botol untuk analisis mikroba, kemudian dibuang kembali pada tempat yang berbeda dengan titik pengambilan contoh
- 5) Pengambilan air dilakukan beberapa kali hingga botol contoh penuh, untuk analisis mikroba patogen (250-500 mL), logam berat Hg (500 mL), logam berat Pb, Cd (1000 mL), botol contoh analisis nutrien (250-500 mL) serta \pm 500 mL untuk pengukuran temperatur, pH dan DO. Suhu, pH, DO dan warna air dicatat
- 6) Setelah penuh, botol-botol contoh ditutup rapat, dan disimpan pada coolbox yang telah diberi es. Untuk analisis mikroba, botol contoh ditempatkan pada coolbox terpisah dan suhunya dipertahankan pada \pm 4°C
- 7) Penyaringan contoh air untuk analisis logam berat sebaiknya dilakukan pada ruang asam di laboratorium dengan kertas saring berpori 0,45 mm, kemudian diawetkan dengan HNO₃ pekat hingga pH < 2.
- 8) Form pengisian data lokasi dan cuaca dapat dilihat pada **Form 3a**.

8.2.2 Prosedur Sampling Sedimen

- 1) Pengambilan contoh sedimen permukaan dilakukan dengan Van Veen Grab yang terbuat dari stainless steel, ukuran bukaan \pm 20x20 cm.
- 2) Sebelum digunakan alat pengambil sedimen di bersihkan dengan alkohol 70% dan air laut di lokasi pengambilan contoh
- 3) Sedimen diambil dengan cara membenam grab dalam posisi terbuka hingga dasar perairan, lalu diangkat. Pengambilan sedimen dapat sekaligus melakukan pengukuran kedalaman perairan
- 4) Nampan tempat sedimen, sendok contoh dan botol contoh yang telah diberi label masing-masing disiapkan. Untuk contoh mikroba, nampan dan sendok di bersihkan dengan alkohol terlebih dahulu
- 5) Sedimen pertama diperuntukkan untuk contoh mikroba patogen sebanyak \pm 250 g, lalu untuk contoh logam berat sebanyak \pm 500 g dengan hati-hati agar bagian contoh yang kontak dengan permukaan grab tidak terambil
- 6) Contoh sedimen di simpan pada coolbox yang telah diberi es secukupnya. Untuk analisis mikroba, sedimen ditempatkan pada coolbox terpisah dan suhu dipertahankan \pm 4°C
- 7) Sisa sedimen dibuang dan grab dicuci dengan air laut. Penggunaan grab harus ekstra hati-hati oleh personel yang berpengalaman
- 8) Warna, bau dan kenampakan sedimen dicatat
- 9) Form pengisian data sampling sedimen dapat dilihat pada **Form 3b**.

8.2.3 Prosedur Sampling Plankton

- 1) Pengambilan contoh plankton dilakukan dengan jaring plankton berbahan nylon dengan ukuran pori 30-50 μ m dan diameter mulut jaring 0,45 μ m
- 2) Sebelum digunakan kran pada bagian penampung plankton dalam posisi tertutup
- 3) Botol contoh plankton dengan label disiapkan
- 4) Untuk mendapatkan plankton permukaan, jaring lemparkan ke permukaan laut & ditarik secara vertikal sejauh 2,5 m. Plankton yang tertampung di pindahkan ke botol contoh yang telah diberi label
- 5) Untuk mendapatkan plankton dasar, jaring diberi pemberat secukupnya, lalu diturunkan hingga hampir mencapai dasar perairan. Setelah ditarik ke permukaan, plankton dipindahkan ke wadah contoh
- 6) Contoh disimpan pada cool box, sebaiknya contoh diberi pengawet lugol sebanyak 1% sesegera mungkin (<2 jam) dalam ruang asam di laboratorium
- 7) Warna, bau dan kenampakan plankton dicatat

8.2.4 Prosedur Sampling Biota

- 1) Pengambilan contoh biota (ikan & kekerangan) dilakukan dengan metode incidental/convenience
- 2) Ikan (≥ 5 ekor) dengan ukuran ≥ 2 kg diperoleh dari nelayan setempat yang sedang menangkap di lokasi surveilan maupun dapat dilakukan penangkapan sendiri
- 3) Keekerangan (25-50 ekor) dengan ukuran > 2 cm berasal dari lokasi budidaya/penangkapan di lokasi surveilan, lebih baik dalam keadaan hidup
- 4) Contoh untuk analisis mikroba patogen diambil terlebih dahulu agar tidak terjadi kontaminasi silang & ditempatkan pada wadah plastik steril yang telah diberi label. Selanjutnya contoh untuk analisis logam berat & biotoksin, lalu disimpan pada suhu $< 10^{\circ}\text{C}$. Biota untuk analisis mikroba ditempatkan pada coolbox terpisah dan suhu dipertahankan $\pm 4^{\circ}\text{C}$
- 5) Lokasi koordinat pengambilan biota dicatat, begitu juga informasi penting lainnya, seperti umur kerang, cara budidaya, spesies ikan, cara penangkapan, dll
- 6) Form pengisian data sampling ikan dan kerang dapat dilihat pada **Form 3c**.

8.2.5 Penanganan Contoh

- 1) Setiap contoh dipastikan dalam kondisi baik (tidak bocor) serta telah diberi label yang sesuai
- 2) Tempat penyimpanan contoh sementara untuk analisis mikroba patogen terpisah dari contoh lainnya
- 3) Untuk menghindari kerusakan kemasan/wadah serta label selama penyimpanan sementara & transportasi, setiap contoh dapat dibungkus ulang dengan kantong plastik yang sesuai
- 4) Penyaringan contoh air untuk logam berat sebanyak 50-100 ml dilakukan segera setelah contoh tiba di laboratorium, dan dilanjutkan dengan penambahan larutan HNO_3 2% sebagai pengawet (sebaiknya dalam ruang asam)

- 5) Pengawetan contoh plankton dengan Lugol 1% dilakukan segera setelah contoh tiba di laboratorium (sebaiknya pada ruang asam)
- 6) Transportasi contoh ke laboratorium sesegera mungkin (<12 jam)
- 7) Analisis mikroba patogen harus dilakukan sesegera mungkin
Apabila contoh untuk analisis logam berat dan biotoksin tidak akan segera dilakukan, contoh dibekukan pada suhu -18°C

8.3. Pengujian

Jenis parameter uji dan frekuensi pengambilan contoh ikan dan kekerangan serta lingkungan perairannya seperti tersebut dalam Tabel 2 dan Tabel 3.

Tabel 2. Parameter uji dan frekuensi pengambilan contoh biota

No.	Parameter Uji	Metode pengujian/Alat	Batas maks	Frekuensi
1	Biotoksin : a) PSP b) Azaspiracids c) ASP d) NSP	AOAC,2000 IOC, 2003 IOC, 2003 ELISA	800 µg/kg 160µg/kg 20 mg/kg 8 mg/kg	1 kali/minggu selama periode pemanenan, pada titik pengambilan contoh; 1 kali/ bulan jika tidak dalam periode pemanenan, frekuensi dapat bertambah jika kelimpahan phytoplankton beracun meningkat
2	Logam berat : a) Merkuri (Hg) b) Timbal (Pb) c) Cadmium (Cd)	SNI 01-2364-1991 AOAC,2000 SNI 01-2362-1991	0,5 mg/kg 1,0 mg/kg 1,0 mg/kg	1 kali/3 bulan, selama periode pemanenan, pada titik pengambilan contoh pada 1 kali/ 6 bulan jika tidak dalam periode pemanenan, frekuensi dapat bertambah jika kelimpahan phytoplankton beracun meningkat
3	Mikrobiologi : a) <i>E. coli</i> b) <i>Salmonella</i>	BAM-FDA, 1998 (5 tab) BAM-FDA, 1998	Sesuai dengan kriteria klasifikasi dalam IV.C.3	1 kali/2 minggu selama periode pemanenan, pada titik pengambilan contoh 1 kali/ bulan jika tidak dalam periode pemanenan, frekuensi dapat bertambah jika kelimpahan phytoplankton beracun meningkat
4	Ciguatoxin	IOC 2003 Metode Bioassay	Negatif	Minimal 1 kali/6 bulan

Tabel 3. Parameter uji dan frekuensi pengambilan contoh untuk perairan

No	Parameter uji	Metode pengujian/alat	Persyaratan	Frekuensi
1.	pH	pH meter	7-9	1 kali/3 bulan
2.	Suhu °C	Termometer	Alami	1 kali/3 bulan
3.	Warna (setelah penyaringan)	Spektrofotometer	<50 CU (color unit)	1 kali/3 bulan
4.	Padatan terlarut mg/l	Penyaringan	< 30 % dari kandungan pada air yang tidak terpengaruh	1 kali/3 bulan
5.	Salinitas	Salinometer	≤ 40 ‰	1 kali/ 3 bulan
6.	Oksigen terlarut jenuh (%)	Metode Winkler	≤ 70 %	1 kali/3 bulan
7.	Petroleum hydrocarbon	Visual	Tidak boleh ada	1 kali/3 bulan
8.	Bahan-bahan yang mengalami organohalogenasi	Gas chromatography	-	1 kali/6 bulan
9.	Phytoplankton beracun	Pencacahan	5.000 sel/l	2 kali/3 bulan

9. Hasil Surveilans

Hasil surveilans racun hayati laut (*marine biotoxin*) dan lingkungan perairan meliputi hasil data pengamatan dan/atau pengujian contoh dilakukan rekapitulasi dan dianalisa. Apabila terdapat ketidaksesuaian yang membahayakan harus dilaporkan dengan segera tanpa menunggu periode waktu pelaporan.

Hasil surveilans racun hayati laut (*marine biotoxin*) dan lingkungan perairan dapat dijadikan rekomendasi sebagai bahan pembuat kebijakan dan bersifat rahasia.

10. Pelaporan

Laporan hasil surveilans berupa data primer dari pelaksanaan kegiatan surveilans yang dilakukan oleh UPT KIPM/Pusat Pengendalian Mutu maupun data sekunder yang diperoleh dari kegiatan surveilans yang dilaksanakan oleh instansi lainnya. Hasil pelaksanaan surveilans dilaporkan ke Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan cq Pusat Pengendalian Mutu dengan format pelaporan pada **Form 4** setiap Triwulan.

11. Lampiran

- Form 1 Contoh Surat Penugasan Surveilans ;
- Form 2 Form Daftar Kebutuhan Wadah Contoh;
- Form 3a Form Pengisian Data Lokasi Dan Cuaca ;
- Form 3b Form Pengisian Data Sampling Sedimen;
- Form 3c Form Pengisian Data Sampling Biota;
- Form 4 Format Pelaporan.

Petunjuk Teknis Surveilans Racun Hayati Laut (<i>Marine Biotoxin</i>) dan Lingkungan Perairan	Edisi / Revisi	: 1/0
	Halaman	: 1 dari 1
Contoh Surat Penugasan Surveilans Racun Hayati Laut (<i>Marine Biotoxin</i>) dan Lingkungan Perairan	No. Dokumen	: Form 1
	Validasi Tanggal	:

Nomor :
Lampiran : 1 (Satu) Lembar
Hal : **Surveilans Racun Hayati Laut (*Marine Biotoxin*) dan Lingkungan Perairan**

Yth. Kepala

Di

Dalam rangka penerapan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan yang tertuang dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor Per.019/Men/2010 tentang "Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan", maka kami menugaskan petugas surveilans untuk melakukan kegiatan surveilans Racun Hayati Laut (*Marine Biotoxin*) dan Lingkungan Perairan di ...
..... Pada tanggal s/d 20.., dengan nama sebagai berikut :

No	Nama	Kegiatan
1 (ketua tim)	Surveilans Racun Hayati Laut (<i>Marine Biotoxin</i>) dan Lingkungan Perairan
2 (anggota)	

Demikian disampaikan, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

**Kepala Stasiun/Balai/Balai Besar
KIPM.....**

(.....)

Petunjuk Teknis Surveilans Racun Hayati Laut (<i>Marine Biotoxin</i>) dan Lingkungan Perairan	Edisi / Revisi	: 1/0
	Halaman	: 1 dari 1
Daftar Kebutuhan Wadah Contoh	No. Dokumen	: Form 2
	Validasi Tanggal	:

1. Lokasi sampling :

2. Waktu sampling :

Jenis Contoh	Parameter	Jumlah Stasiun	Jumlah Wadah	Keterangan
Air	Logam berat	Botol PE & gelas
	Mikroba patogen	Botol PE steril
Sedimen	Logam berat	Botol PE
	Mikroba patogen	Plastik steril
Plankton	Biotoksin	Botol PE
Ikan	Logam berat	Plastik tahan panas
	Mikroba patogen	Plastik steril
	Biotoksin	Plastik tahan panas
Kekerangan	Logam berat	Plastik tahan panas
	Mikroba patogen	Plastik steril
	Biotoksin	Plastik tahan panas

Petunjuk Teknis Surveilans Racun Hayati Laut (<i>Marine Biotoxin</i>) dan Lingkungan Perairan	Edisi / Revisi	: 1/0
	Halaman	: 1 dari 1
Data Sampling Lingkungan Perairan Laut (Lokasi, Cuaca)	No. Dokumen	: Form 3a
	Validasi Tanggal	:

1. Lokasi sampling :
2. Waktu sampling :

Informasi Stasiun				Cuaca			Catatan
Stasiun	Waktu	Kedalaman	GPS	Cerah/ berawan/ hujan	Suhu Udara °C	Arah angin	
<u>1</u>							
<u>2</u>							
<u>3</u>							
<u>4</u>							
<u>5</u>							
<u>dst</u>							

Petunjuk Teknis Surveilans Racun Hayati Laut (<i>Marine Biotoxin</i>) dan Lingkungan Perairan	Edisi / Revisi	: 1/0
	Halaman	: 1 dari 1
Data Sampling Lingkungan Perairan Laut (Air, Sedimen)	No. Dokumen	: Form 3b
	Validasi Tanggal	:

1. Lokasi sampling :
2. Waktu sampling :

Stasiun	Air				Sedimen			Catatan
	Salinitas ppt	Temp. °C	Warna/ bau	pH	Warna	Bau	Ukuran	
<u>1</u>								
<u>2</u>								
<u>3</u>								
<u>4</u>								
<u>5</u>								
<u>dst</u>								

Petunjuk Teknis Surveilans Racun Hayati Laut (<i>Marine Biotoxin</i>) dan Lingkungan Perairan	Edisi / Revisi	: 1/0
	Halaman	: 1 dari 1
Data Sampling Lingkungan Perairan (Biota)	No. Dokumen	: Form 3c
	Validasi Tanggal	:

1. Lokasi sampling :

2. Waktu sampling :

Kode	Tgl	Wkt	GPS	Jenis Ikan	Nama Lokal	Habitat	Cara tangkap	Catatan

Kode	Tgl	Wkt	GPS	Jenis Kerang	Nama Lokal	Habitat	Umur kerang	Catatan

Petunjuk Teknis Surveilans Racun Hayati Laut (<i>Marine Biotoxin</i>) dan Lingkungan Perairan	Edisi / Revisi	: 1/0
	Halaman	: 1 dari 1
Format Pelaporan	No. Dokumen	: Form 4
	Validasi Tanggal	:

FORMAT PELAPORAN

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

1.2 Tujuan

BAB II PELAKSANAAN SURVEILAN

2.1 Pelaksana Surveilans

2.2 Waktu dan Lokasi Surveilans

2.3 Hasil Surveilans

- a. Hasil Pengamatan Lokasi Surveilans
- b. Pengambilan Contoh
- c. Hasil Pengujian Pengambilan Contoh

2.4 Permasalahan

BAB III PENUTUP

3.1 Kesimpulan

3.2 Saran

Lampiran-lampiran

Hasil pengujian

Foto-Foto

KEPALA BADAN KARANTINA IKAN,
PENGENDALIAN MUTU, DAN KEAMANAN
HASIL PERIKANAN,

ttd.

RINA

Salinan sesuai dengan aslinya

Kepala Bagian Hukum,
Kerjasama dan Humas



Sugiman