



**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

TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3513282

LAMAN:<http://www.bkipm.kkp.go.id>, POS ELEKTRONIK bkipm@bkipm.kkp.go.id

PERATURAN

**KEPALA BADAN KARANTINA IKAN,
PENGENDALIAN MUTU, DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN
NOMOR 9/PER-BKIPM/2018**

TENTANG

**PEDOMAN TEKNIS
PENGENDALIAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN
DI SENTRA PENYEDIA PANGAN SEHAT**

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

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

- Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan ketentuan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan dalam Instruksi Presiden Nomor 1 Tahun 2017 tentang Gerakan Masyarakat Hidup Sehat;
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Peraturan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan tentang Pedoman Teknis Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Di Sentra Penyedia Pangan Sehat;
- 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 Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 118, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4433) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 154, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5073);
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 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 5);
8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan;
9. 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);
10. Peraturan Menteri Perencanaan Pembangunan Nasional/Kepala Badan Perencanaan Pembangunan Nasional Nomor 11 Tahun 2017 tentang Pedoman Umum Pelaksanaan Gerakan Masyarakat Hidup Sehat (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 1505);
11. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 54/PERMEN-KP/2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 1758);
12. 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 : PERATURAN KEPALA BADAN KARANTINA IKAN, PENGENDALIAN MUTU, DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN TENTANG PEDOMAN TEKNIS PENGENDALIAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN DI SENTRA PENYEDIA PANGAN SEHAT.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Badan ini yang dimaksud dengan:

1. Sentra Penyedia Pangan Sehat adalah Pasar, Unit Pengumpul/Supplier, Pelabuhan Perikanan, Tempat Pemasaran Ikan dan Pusat Pendaratan Ikan yang menyediakan hasil perikanan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi.
2. Pengendalian Mutu adalah semua kegiatan yang meliputi inspeksi, verifikasi, surveilan, audit dan pengambilan contoh dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan Hasil Perikanan.
3. Hasil Perikanan adalah ikan yang ditangani, diolah, dan/atau dijadikan produk akhir yang berupa ikan segar, ikan beku dan olahan lainnya.
4. UPT KIPM adalah Unit Pelaksana Teknis yang berada di lingkup Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
5. Kepala Badan adalah Kepala Badan yang melaksanakan fungsi di bidang perkarantinaan ikan, pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan.
6. Inspektur Mutu adalah pegawai negeri sipil yang diangkat oleh Menteri atau pejabat yang ditunjuk untuk melakukan Pengendalian Mutu.
7. Instansi terkait lainnya adalah Instansi yang menangani pengawasan obat dan makanan, perdagangan pangan, industri pangan dan yang menangani hasil perikanan di pusat dan daerah.

8. Inspeksi adalah pemeriksaan terhadap suatu unit produksi primer, pengolahan dan distribusi serta manajemennya termasuk sistem produksi, dokumen, pengujian produk, asal dan tujuan produk, input dan output dalam rangka melakukan verifikasi.
9. Pengambilan Contoh yang ditargetkan (*targeted sampling*) adalah pengambilan contoh berdasarkan kondisi yang dicurigai atau untuk menjawab pertanyaan suatu uji hipotesa.
10. Tim Pusat adalah tim yang dibentuk oleh Kepala Badan yang anggotanya terdiri dari perwakilan unit eselon II Lingkup Kementerian Kelautan dan Perikanan yang terkait, Badan POM, Kementerian Perdagangan dan instansi terkait lainnya yang mempunyai tugas untuk melakukan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat di tingkat pusat.
11. Tim Daerah adalah tim yang dibentuk oleh Kepala UPT KIPM yang anggotanya terdiri dari perwakilan UPT Kementerian Kelautan terkait yang ada di daerah, perwakilan dari Balai POM, Dinas yang membidangi urusan Kelautan dan Perikanan, urusan Perdagangan, serta urusan Pasar yang ada di Dinas Provinsi/Kota/Kabupaten yang mempunyai tugas untuk melakukan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat di tingkat daerah.
12. Pelabuhan Perikanan (PP) adalah tempat yang terdiri atas daratan dan perairan disekitarnya dengan batas-batas tertentu sebagai tempat kegiatan pemerintahan dan kegiatan sistem bisnis perikanan yang digunakan sebagai tempat kapal bersandar, berlabuh, dan/atau bongkar muat ikan yang dilengkapi dengan fasilitas keselamatan pelayaran dan kegiatan penunjang perikanan.
13. Tempat Pendaratan Ikan (TPI) adalah tempat para nelayan mendaratkan hasil tangkapannya atau merupakan pelabuhan perikanan skala lebih kecil.
14. Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) adalah tempat berlabuh atau bertambahnya perahu/kapal perikanan guna mendaratkan hasil tangkapannya, memuat perbekalan kapal serta sebagai basis kegiatan produksi, pengolahan, pemasaran ikan dan pembinaan masyarakat perikanan.

15. Unit Pengumpul/Supplier adalah unit penanganan dan/atau pengolahan milik badan usaha atau perorangan/kelompok yang memiliki ijin usaha, yang memasok bahan baku ke unit pengolahan ikan atau pasar.
16. Pasar adalah tempat dilakukannya transaksi penjual dan pembeli komoditas perikanan.

BAB II

TUJUAN

Pasal 2

Pedoman Teknis Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan di Sentra Penyedia Pangan Sehat bertujuan sebagai panduan pelaksanaan kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat secara efektif dan efisien.

Pasal 3

- (1) Pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat dilaksanakan dan dikoordinasikan oleh Tim Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan di Sentra Penyedia Pangan Sehat.
- (2) Tim Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan di Sentra Penyedia Pangan Sehat terdiri atas:
 - a. Tim Pusat, yang dibentuk oleh Kepala Badan; dan
 - b. Tim Daerah, yang dibentuk oleh Kepala UPT KIPM.
- (3) Tim Pusat sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a bertugas:
 - a. merencanakan dan mengarahkan pelaksanaan kegiatan;
 - b. menyusun petunjuk pelaksanaan kegiatan;
 - c. menentukan lokasi Kabupaten/Kota yang menjadi tempat kegiatan;
 - d. melakukan monitoring dan evaluasi pelaksanaan kegiatan; dan
 - e. melaksanakan supervisi kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat yang dilaksanakan oleh Tim Daerah.

- (4) Tim Daerah sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf b mempunyai tugas:
- a. melakukan inspeksi terhadap sarana prasarana pengolahan, penerapan cara pengolahan yang baik (*Good Manufacturing Practices*), penerapan prosedur operasi sanitasi standar (*Sanitation Standard Operating Procedures*) dan penerapan cara penanganan ikan yang baik (*Good Handling Practices*) di lokasi yang menjadi obyek pengendalian;
 - b. melakukan pengambilan contoh dan pengujian sesuai parameter yang telah ditentukan; dan
 - c. melaporkan hasil kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat kepada Tim Pusat secara periodik.

Pasal 4

Pedoman Teknis Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan di Sentra Penyedia Pangan Sehat sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2, tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

BAB III

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 5

Peraturan Badan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 16 Januari 2018
KEPALA BADAN KARANTINA IKAN,
PENGENDALIAN MUTU, DAN KEAMANAN
HASIL PERIKANAN,

ttd.

RINA

Salinan sesuai dengan aslinya
Kepala Bagian Hukum,
Kerjasama, dan Humas,



LAMPIRAN
PERATURAN KEPALA BADAN KARANTINA
IKAN, PENGENDALIAN MUTU, DAN
KEAMANAN HASIL PERIKANAN
NOMOR 9/PER-BKIPM/2018
TENTANG PEDOMAN TEKNIS
PENGENDALIAN MUTU DAN KEAMANAN
HASIL PERIKANAN DI SENTRA PENYEDIA
PANGAN SEHAT

BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumberdaya manusia yang berkualitas. Berdasarkan Undang-Undang Dasar tersebut, pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, dan peternakan, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan dan minuman.

Negara berkewajiban mewujudkan ketersediaan dan pemenuhan konsumsi pangan yang cukup, aman, bermutu dan bergizi seimbang. Pemenuhan kecukupan pangan dan gizi dapat tercermin dari tingkat pencapaian pangan yang disediakan dan yang dikonsumsi terhadap jumlah pangan dan gizi yang tersedia, mutu maupun keragamannya.

Kementerian Kelautan dan Perikanan sebagaimana diamanatkan dalam Instruksi Presiden No. 1 Tahun 2017 tentang Gerakan Masyarakat Hidup Sehat berkewajiban untuk meningkatkan dan memperluas pelaksanaan gerakan memasyarakatkan makan ikan pada masyarakat dan mengawasi mutu dan keamanan hasil perikanan. Untuk Langkah-langkah

strategis yang dilakukan untuk mencapai tujuan dimaksud antara lain melalui optimalisasi ketersediaan ikan sehat dan aman konsumsi sebagai pangan sehat; Penguatan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan; Pengendalian mutu di pasar/sentra produksi ikan sehat; Penyediaan sentra kuliner berbasis ikan sehat dan Pengendalian ikan sehat dan aman untuk dikonsumsi.

Sebagai acuan pelaksanaan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat perlu disusun petunjuk teknis sehingga UPT KIPM dapat mengendalikan mutu dan keamanan hasil perikanan secara berkelanjutan.

1.2. Maksud dan Tujuan

Penyusunan Pedoman Teknis Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Di Sentra Penyedia Pangan Sehat dimaksudkan sebagai acuan bagi BKIPM, UPT KIPM dan instansi terkait untuk pelaksanaan kegiatan pengendalian di masing-masing wilayah.

Tujuannya adalah agar pelaksanaan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat dapat dilaksanakan secara efektif dan efisien.

1.3. Sasaran

Sasaran yang diharapkan adalah :

1. Terlaksananya pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat.
2. Tersedianya acuan bagi UPT KIPM dan instansi terkait dalam pelaksanaan pengendalian.

1.4. Ruang Lingkup

Ruang lingkup Pedoman Teknis meliputi beberapa tahapan kegiatan, antara lain : kelembagaan, pelaksanaan, pelaporan, dan penganggaran.

1.5. Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat adalah :

1. Terjaminnya mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat.
2. Meningkatnya volume hasil perikanan bagi konsumsi masyarakat yang dijamin mutu dan keamanannya.

BAB II

KELEMBAGAAN

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

2. 1. Tugas dan Tanggung Jawab Kelembagaan

2.1.1. Kelembagaan Pusat

BKIPM membentuk Tim Pusat yang diketuai oleh Kepala Badan yang beranggotakan Kementerian/Lembaga lain yang terkait dengan pelaksanaan kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat yang mempunyai tugas :

1. Merencanakan dan mengarahkan pelaksanaan kegiatan;
2. Menyusun petunjuk pelaksanaan kegiatan;
3. Menentukan lokasi Kab/Kota yang menjadi tempat kegiatan;
4. Melakukan monitoring dan evaluasi pelaksanaan kegiatan;
5. Melaksanakan supervisi kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat yang dilaksanakan oleh Tim Daerah;

2.1.2. Kelembagaan Daerah

UPT KIPM yang wilayahnya menjadi lokasi kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat membentuk Tim Daerah yang diketuai Kepala UPT KIPM dan beranggotakan Dinas yang menangani perikanan, Perwakilan UPT Pusat, UPTD dan lembaga lain yang terkait dengan pelaksanaan kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat.

Tim Daerah mempunyai tugas melaksanakan kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat yang berada diwilayahnya meliputi:

1. Melakukan inspeksi terhadap sarana prasarana pengolahan, cara pengolahan yang baik (GMP), Persyaratan prosedur operasi sanitasi standar (SSOP) dan Penanganan ikan yang baik (GHdP) di lokasi yang menjadi obyek pengendalian;
2. Melakukan pengambilan contoh dan pengujian sesuai parameter yang telah ditentukan;
3. Melaporkan hasil kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat yang dilaksanakan oleh Tim Daerah kepada Tim Pusat secara periodik.

2. 2. Ketersediaan sarana dan prasarana

Ketersediaan sarana dan prasarana di Laboratorium UPT KIPM yang mendapat pendelegasian pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat untuk mendukung kegiatan inspeksi, pengambilan contoh dan pengujian. Apabila tidak memungkinkan dapat diujikan ke laboratorium lain yang terakreditasi.

2. 3. Target capaian yang diharapkan (Output)

Target capaian pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat adalah prosentase jumlah hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat yang dapat dijamin mutunya di suatu kabupaten/kota.

BAB III

PELAKSANAAN

3. 1. Persiapan

3.1.1. Sosialisasi dan Koordinasi

Tim Pusat dan Tim Daerah melakukan sosialisasi dan koordinasi dengan instansi terkait untuk merencanakan kegiatan yang akan dilaksanakan dan melakukan evaluasi secara periodik kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat.

3.1.2. Penentuan Obyek Pengendalian

1. Lokasi

Pelabuhan Perikanan/Tempat Pendaratan Ikan/Pangkalan Pendaratan Ikan, Unit Pengumpul/Suplier dan Pasar di kabupaten/kota dengan tingkat konsumsi hasil perikanan dan kepadatan penduduk yang tinggi sebagaimana tercantum dalam **Anak Lampiran 1**.

2. Hasil Perikanan

Hasil perikanan yang menjadi obyek pengendalian meliputi ikan segar dan beku golongan *demersal*, *pelagic*, *crustacea*, *cephalopoda*, *mollusca* dan ikan hasil budidaya.

3. Frekuensi Pengambilan Contoh

Dilakukan setiap 3 (tiga) bulan atau disesuaikan dengan kondisi lapangan.

4. Jumlah Contoh

Minimal 5 (lima) contoh atau 10 % dari jumlah ikan yang ada.

3.1.3. Penyiapan Berkas dan Peralatan

1. Dokumen

Petugas kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat menyiapkan dokumen-dokumen yang diperlukan dalam inspeksi dan pengambilan contoh lapangan. yang terdiri dari :

- a) Surat tugas untuk melaksanakan inspeksi dan pengambilan contoh sebagaimana tercantum dalam **Anak Lampiran 2**;
- b) Form Data Hasil Inspeksi di Pelabuhan Perikanan/ Pangkalan Pendaratan Ikan/ Tempat Pendaratan Ikan sebagaimana tercantum dalam **Anak Lampiran 3**;
- c) Form Data Hasil Inspeksi di Unit Pengumpul/Supplier sebagaimana tercantum dalam **Anak Lampiran 4**;
- d) Form Data Hasil Inspeksi di Pasar sebagaimana tercantum dalam **Anak Lampiran 5**;
- e) Form Pengambilan Contoh sebagaimana tercantum dalam **Anak Lampiran 6**.

2. Peralatan

Petugas Kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat menyiapkan peralatan untuk kegiatan inspeksi dan pengambilan contoh dilapangan yang meliputi dari :

- a) Alat pengambilan contoh (sendok, garpu, gunting, pinset dan pisau);
- b) Pengemas steril (kantong, botol, dll);
- c) Alat penanda (label);
- d) Termometer;
- e) Alat untuk menjamin suhu selama transportasi (cool box);
- f) Perlengkapan kerja (sarung tangan dan masker);
- g) Cairan aseptis, alkohol;
- h) Alat pengambil gambar (kamera); dan
- i) Peralatan lain yang diperlukan.

3.1. Pelaksanaan

3.2.1. Pelaksana

Kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat dilaksanakan oleh Inspektur Mutu dan/atau anggota Tim Pusat/Daerah yang ditunjuk dan dilengkapi dengan Surat Penugasan.

3.2.2. Inspeksi Sarana Prasarana

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

1) Petugas melakukan pendataan umum di Pelabuhan Perikanan/Tempat Pendaratan Ikan/Pangkalan Pendaratan Ikan, Unit pengumpul/Supplier dan Pasar ikan :

a) **Pelabuhan Perikanan/Tempat Pendaratan**

Ikan/Pangkalan Pendaratan Ikan : minimal data meliputi jenis ikan (*spesies*), kuantitas, daerah penangkapan, jenis alat tangkap dan kapasitas dari kapal yang melakukan pembongkaran dan melakukan pengecekan terhadap suhu ikan sebelum ikan dibongkar dan pada saat proses pembongkaran ikan. Pengamatan dengan metode observasi langsung dan wawancara dengan petugas, nahkoda kapal, dll yang terkait dengan penanganan ikan selama pembongkaran dan distribusi hasil perikanan di pelabuhan perikanan (**Anak Lampiran 3**);

b) **Unit Pengumpul/Supplier**: minimal data umum terkait bahan baku yang meliputi jenis ikan (*spesies*), asal dan volume ikan dan volume produk akhir yang dihasilkan (**Anak Lampiran 4**);

c) **Pasar** : minimal data umum terkait bahan baku yang meliputi jenis ikan (*spesies*), asal ikan dan volume ikan yang dipasarkan, suhu saat hasil perikanan dipasarkan, dan indikasi penggunaan bahan berbahaya, serta distribusi (**Anak Lampiran 5**).

2) Inspeksi terhadap sarana prasarana dan sanitasi higiene dengan menggunakan *check list* sebagaimana tercantum dalam **Anak Lampiran 7**;

3.2.3. Pengambilan dan Penanganan Contoh

1. Cara Pengambilan Contoh

a) Contoh diambil secara steril dan dimasukkan dalam wadah steril serta disimpan ke dalam wadah penyimpanan dan suhu dipertahankan sesuai karakteristik awal produk.

Contoh diberi identitas, paling sedikit memuat : jenis ikan/produk, tanggal dan lokasi pengambilan contoh.

- b) Contoh dipastikan disimpan dan dibawa dalam kondisi baik sampai ke laboratorium dan diserahkan kepada petugas penerima contoh dengan berita acara penyerahan contoh
2. Penanganan dan Penyimpanan contoh
 - a) Produk segar harus segera dianalisa, apabila tidak langsung dianalisa maka disimpan pada suhu 0 – 5 °C maksimal 36 jam setelah pengambilan contoh;
 - b) Produk beku dipertahankan pada suhu beku.

3.2.4. Pengujian

1. *Screening test* dapat dilakukan sebagai uji pendahuluan menggunakan metode *rapid test* dengan tingkat sensitifitas yang tinggi. Jika hasilnya menunjukkan positif maka dilakukan uji konfirmasi .
2. Pengujian dilakukan dilaboratorium yang sudah diakreditasi dengan metode uji yang digunakan adalah metode uji yang sudah baku (SNI, ISO, BAM, AOAC, dll), metode lain bisa digunakan apabila sudah ekuivalen dengan metode uji yang sudah baku dan sudah divalidasi. Parameter pengujian meliputi :

a) Kesegaran Ikan

Pengujian kesegaran ikan mencakup parameter uji organoleptik.

b) Pengujian Mikrobiologi

Pengujian mikrobiologi dilakukan terhadap parameter uji TPC, *Fecal Coliform*, *E. coli*, *Salmonella* dan parameter lain apabila dibutuhkan;

c) Pengujian Kimia

Pengujian terhadap bahan kimia berbahaya yang kemungkinan sengaja ditambahkan dan berdampak pada kesehatan antara lain : formalin dan bahan kimia lainnya yang tidak diperbolehkan untuk pangan.

3.3. Pengolahan Data dan Cara Penghitungan Capaian

3.3.1. Penilaian Jaminan Mutu

Prosentase (%) jumlah hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat yang dapat dijamin mutunya secara sederhana didapatkan dengan cara menghitung berdasarkan persentase bobot sarana prasarana 75% dan bobot pengujian produk sebesar 25%. Maka nilai didapatkan dengan :

$$\% \text{ Jaminan mutu} = (75\% \times \text{Nilai sarana prasarana}) + (25\% \times \text{Nilai pengujian produk})$$

3.3.2. Penilaian Sarana Prasarana dan Sanitasi Higiene

Penilaian bobot penilaian sarana prasarana dan sanitasi higiene dilakukan berdasarkan checklist pengamatan kondisi sarana dan sanitasi higiene yang akan menghasilkan kriteria dan skor pengamatan kondisi sarana, sanitasi higiene dan lingkungan sebagai berikut.

Kriteria	Nilai/skor
Baik Sekali	100
Baik	75
Cukup	50
Kurang	10

Perhitungan bobot penilaian sarana prasarana dengan rumus :

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

Dimana :

Kd = Jumlah kriteria yang ditemukan

N = Nilai

3.3.3. Penilaian Pengujian Produk

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

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

- Perhitungan penilaian masing-masing kriteria pengujian

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

Dimana :

P_n = Penilaian Pegujian Parameter uji ke-n

Kd = Jumlah kriteria yang ditemukan

N = Nilai

- Maka nilai pengujian produk didapatkan dengan menghitung rata-ratanya

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

Dimana :

n = jumlah parameter yang diujikan

BAB IV

PELAPORAN

4. 1. Pelaporan

2.1.1 Laporan Bulanan

Tim Daerah membuat laporan setiap 3 (tiga) bulan yang memuat perkembangan pelaksanaan kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat yang telah dilaksanakan kepada Tim Pusat Cq. Pusat Pengendalian Mutu disampaikan melalui email akreditasi_monitoring@yahoo.com dengan Format laporan sebagaimana tercantum dalam **Anak Lampiran 8** untuk dilakukan evaluasi.

4.1.2. Laporan Akhir

Tim Daerah membuat Laporan akhir yang menyajikan keberhasilan pelaksanaan kegiatan, permasalahan yang dihadapi, dan rencana tindak lanjut, termasuk hasil dokumentasi seluruh rangkaian kegiatan. Laporan tertulis secara naratif dan disusun secara sistematis, Pelaporan disajikan sesuai format dan dapat disampaikan dalam bentuk hard copy (via pos) maupun softcopy (e-mail). Format laporan akhir sebagaimana tercantum dalam **Anak Lampiran 9**.

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

4. 2. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring bertujuan untuk memantau kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra

penyedia pangan sehat mulai dari persiapan sampai dengan pelaporan. Kegiatan monitoring dapat dilakukan secara langsung melalui pemantauan di lapangan maupun tidak langsung melalui komunikasi dengan media elektronik. Adapun materi monitoring mencakup aspek teknis yang meliputi perkembangan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat maupun aspek non teknis yang meliputi efektifitas pengelolaan dan pelaksanaan kegiatan serta kendala pelaksanaan.

Evaluasi dilakukan untuk menganalisa efektifitas dan dampak dari hasil pelaksanaan kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat dengan membandingkan terhadap tujuan dan sasaran, indikator keberhasilan yang diharapkan serta melihat sejauh mana permasalahan yang dihadapi sebagai bahan acuan dan referensi untuk menentukan alternatif solusi dan rencana tindak lanjut.

BAB V

ANGGARAN

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

Sumber anggaran untuk kegiatan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan di sentra penyedia pangan sehat berasal dari APBN BKIPM.

Anak Lampiran 1
Jumlah Lokasi Kegiatan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil
Perikanan Di Sentra Penyedia Pangan Sehat

No	Kegiatan	Target lokasi (Kabupaten/kota)	
		2018	2019
1	Kegiatan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan di Sentra Penyedia Pangan Sehat	25	35

Anak Lampiran 2
Contoh Form Surat Penugasan Kegiatan Pengendalian Mutu dan
Keamanan Hasil Perikanan di Sentra Penyedia Pangan Sehat

Nomor :
 Lampiran : 1 (Satu) Lembar
 Hal : **Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan di**
Sentra Penyedia Pangan Sehat

Yth. Kepala
Di

Dalam rangka Pengendalian mutu di pasar/ sentra produksi ikan sehat sesuai amanat Inpres 01 Tahun 2017 tentang Gerakan Masyarakat Hidup Sehat, maka kami menugaskan Tim untuk melakukan kegiatan Pengendalian mutu di pasar/ sentra produksi ikan sehat di Pada tanggal s/d 20.., dengan nama sebagai berikut :

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

Demikian disampaikan, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

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

(.....)

Anak Lampiran 3

Data Hasil Tangkapan di Pelabuhan Perikanan, Tempat Pendaratan Ikan atau Pangkalan Pendaratan Ikan

Nama PP/TPI/PPI :

Alamat :

No	Nama Kapal	Berat Kotor (GT)	Daerah Penangkapan / WPP	Lama Trip	Data Sarana			Ikan Hasil Tangkapan										Prosentase Mutu Ikan			Tgl Bongkar	Uraian Temuan
					Es (ton)	Toilet (unit)	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	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	

Anak Lampiran 4
Data Hasil Pengamatan di Unit Pengumpul/Unit Supplier

1.	Nama Unit			
2.	a. Alamat Unit Pengumpul/Supplier	Telp :	Fax.	E-mail.
	b. Pemilik	Nama :	Telp/Hp :	E-mail :
3	Nama Produk			
4	Bentuk Produk Akhir	a. Segar	b. Beku	c. Kering
5	Asal Bahan Baku			
6	Kondisi Bahan Baku Saat Diterima (Bentuk dan Suhu)	Segar	b. Beku	c. Kering
		Suhu :	°C	
7	Tahapan Proses			
9	Data Logistik (Ton/Liter)			
	a. Air			
	b. Es			
	c. Bahan Tambahan			
10	Ikan yang di tangani/diolah			
	a. Segar			
	- Berat			
	- Suhu Produk (°C)			
	- Suhu Penyimpanan (°C)			
	- Nilai Organoleptik			
	b. Beku			
	- Berat			
	- Suhu Produk (°C)			
	- Suhu Penyimpanan (°C)			
- Nilai Organoleptik				
11	Bentuk kemasan	a. Plastik d. Lainnya	b. Karton	c. Tanpa kemasan
12	Pemasaran Produk Akhir			
	No	Tujuan Pemasaran	Alamat	
	a.	(Pasar)		
	b.			
	c.			
13	Jumlah Karyawan	Laki-laki		Perempuan
	a. Tenaga Harian			
	b. Tenaga Borongan			

Anak Lampiran 5
Data Hasil Pengamatan di Pasar

Nama Pasar :

Lokasi Pasar :

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

Catatan :

(*) dan (**): Beri tanda v pada kolom yang dipilih

Anak Lampiran 6
Pengambilan Contoh

Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
di Sentra Penyedia Pangan Sehat

Lokasi :

Tanggal :

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

Petugas

(.....)

Anak Lampiran 7

Checklist Pengamatan Kondisi Sarana Prasarana dan Sanitasi Higiene

NO	URAIAN	KRITERIA			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
1	Lokasi				
	<ul style="list-style-type: none"> Tidak berada di tempat yang merupakan daerah buangan kotoran dan sampah atau daerah lain yang diduga dapat menimbulkan pencemaran 				
	<ul style="list-style-type: none"> Ketersediaan jalan dan fasilitas lainnya untuk mendukung kelancaran arus distribusi ikan 				
2	Bangunan				
	<ul style="list-style-type: none"> Mempunyai ruangan yang cukup untuk melakukan kegiatan dengan kondisi higienis 				
	<ul style="list-style-type: none"> Bangunan dirawat, dibersihkan, dan dipelihara secara higienis 				
	<ul style="list-style-type: none"> Bangunan mampu melindungi produk dari binatang pengganggu dan potensi kontaminasi lainnya 				
	<ul style="list-style-type: none"> Permukaan lantai rata, padat, kedap air, mudah dibersihkan, tidak mudah pecah dan tidak licin 				
	<ul style="list-style-type: none"> Lantai cukup landai/ miring kearah saluran pembuangan 				
	<ul style="list-style-type: none"> Pertemuan antara lantai dan dinding melengkung, dan antar dinding (tidak bersudut) 				
3	Saluran Air				
	<ul style="list-style-type: none"> Pembuangan air kotoran memiliki kemiringan yang cukup agar dapat mengalir dan minimal berdiameter 10 cm 				
	<ul style="list-style-type: none"> Memiliki bak kontrol untuk pengerukan apabila terjadi penyumbatan 				
4	Penerangan				
	<ul style="list-style-type: none"> Penerangan yang cukup baik alami ataupun menggunakan lampu 				
5	Fasilitas Sanitasi				
	<ul style="list-style-type: none"> Jumlah, desain dan fasilitas toilet tidak memadai dan berhubungan langsung dengan tempat pengolahan/penanganan/penjualan ikan 				
	<ul style="list-style-type: none"> Jumlah, lokasi, desain dan fasilitas pencuci tangan tidak memadai 				
6	Fasilitas Pendukung (Air dan Es)				
	Es terbuat dari air yang memenuhi persyaratan air minum, digunakan dengan cara yang higienis dan pasokan cukup digunakan untuk proses				

NO	URAIAN	KRITERIA			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
	<p>Catatan :</p> <p>Persyaratan mutu es :</p> <p>Organoleptik : Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna</p> <p>Mikrobiologi (metode membran filter) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Total Coliform</i> = 0 per 100 ml sampel; - <i>E. coli</i> = 0 per 100 ml sampel; - <i>Enterococci</i> = 0 per 100 ml sampel. 				
	Pasokan air cukup digunakan untuk proses dan aman untuk digunakan				
4	Peralatan				
	Peralatan, perlengkapan dan fasilitas yang kontak langsung dengan produk bebas dari terjadinya kontaminasi.				
5	Distribusi/Transportasi				
	Pengangkutan produk mampu menjamin suhu sesuai dengan spesifikasi produk				
6	Pencegahan Kontaminasi Silang				
	Cara penanganan dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang				
	Limbah ditangani dengan baik dan dapat menyebabkan kontaminasi silang.				
	Konstruksi & Lay out dirancang untuk mencegah kontaminasi silang				
7	Tingkah Laku Karyawan/Pekerja				
	Tingkah laku karyawan/pekerja yang menangani produk dapat menjaga kebersihan individu dan menggunakan pakaian dan peralatan kerja yang sesuai.				

Kriteria Pengamatan Kondisi Sarana Prasarana dan Sanitasi Higiene

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

Anak lampiran 8
Format Laporan Bulanan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan Domestik

Laporan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan Domestik

UPT KIPM :

Triwulan :

a. Capaian

No	Kabupaten/Kota	Obyek Pengawasan								Anggaran (Rp)	
		Pel Perikanan		Pasar moderen		Pasar Tradisional		Suplier/Unit Pengumpul		Alokasi	Realisasi
		Target	Capaian	Target	Capaian	Target	Capaian	Target	Capaian		
1											
2											
3											

b. Hasil Pengamatan dan Pengujian

No	Lokasi	Hasil Pengamatan Sarana Prasarana, Sanitasi Dan Higiene Lingkungan	Hasil Uji																
			Organo					E.Coli (MPN/Gram)					Salmonella (Per Gram)					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2
1																			
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			

Anak Lampiran 9
Format Pelaporan Akhir

FORMAT PELAPORAN

BAB I PENDAHULUAN

- 1.1 Latar Belakang
- 1.2 Tujuan

BAB II PELAKSANAAN PENGENDALIAN

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

BAB III PENUTUP

- 3.1 Kesimpulan
- 3.2 Saran/Rekomendasi

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,
Keaja Sama, dan Humas,

