



# LEMBARAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA

No.181, 2015

LINGKUNGAN HIDUP. Perikanan. Hasil. Jaminan Mutu. Keamanan. Sistem. (Penjelasan Dalam Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5726).

## PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA NOMOR 57 TAHUN 2015 TENTANG

SISTEM JAMINAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN SERTA  
PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUK HASIL PERIKANAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA  
PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 22 dan Pasal 24 ayat (3) Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perubahan atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan, perlu menetapkan Peraturan Pemerintah tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan;
- Mengingat : 1. Pasal 5 ayat (2) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945;
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);

## MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN PEMERINTAH TENTANG SISTEM JAMINAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN SERTA PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUK HASIL PERIKANAN.

BAB I  
KETENTUAN UMUM

## Pasal 1

Dalam Peraturan Pemerintah ini yang dimaksud dengan:

1. Perikanan adalah semua kegiatan yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya ikan dan lingkungannya mulai dari praproduksi, produksi, pengolahan sampai dengan pemasaran yang dilaksanakan dalam suatu sistem bisnis Perikanan.
2. Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan adalah upaya pencegahan dan pengendalian yang harus diperhatikan dan dilakukan sejak praproduksi sampai dengan pendistribusian untuk menghasilkan Hasil Perikanan yang bermutu dan aman bagi kesehatan manusia.
3. Bahan Baku adalah Ikan termasuk bagian-bagiannya yang berasal dari hasil tangkapan maupun budidaya yang dapat dimanfaatkan sebagai faktor produksi dalam pengolahan Hasil Perikanan.
4. Bahan Penolong adalah bahan, tidak termasuk peralatan, yang lazimnya tidak dikonsumsi sebagai pangan, digunakan dalam proses pengolahan Hasil Perikanan untuk memenuhi tujuan teknologi tertentu dan tidak meninggalkan residu pada produk akhir, tetapi apabila tidak mungkin dihindari, residu dan/atau turunannya dalam produk akhir tidak menimbulkan risiko terhadap kesehatan serta tidak mempunyai fungsi teknologi.
5. Ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan.
6. Kemasan Eceran adalah kemasan akhir Produk Pengolahan Ikan yang tidak boleh dibuka untuk dikemas kembali menjadi kemasan yang lebih kecil untuk diperdagangkan.
7. Hasil Perikanan adalah Ikan yang ditangani, diolah, dan/atau dijadikan produk akhir yang berupa Ikan segar, Ikan beku, dan olahan lainnya.
8. Kelayakan Pengolahan adalah suatu kondisi yang memenuhi prinsip dasar pengolahan, yang meliputi konstruksi, tata letak, higiene, seleksi Bahan Baku dan teknik pengolahan.

9. Ketersediaan Bahan Baku adalah tersedianya Bahan Baku dari hasil produksi Perikanan dalam negeri dan/atau sumber lain.
10. Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan adalah pertambahan nilai produk Hasil Perikanan sebagai akibat dari kegiatan penanganan, pengolahan, dan distribusi dalam suatu proses produksi.
11. Setiap Orang adalah orang perseorangan atau korporasi.
12. Pengendalian Mutu adalah semua kegiatan yang meliputi inspeksi, verifikasi, surveilan, audit, dan pengambilan contoh dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan Hasil Perikanan.
13. Pengawasan Mutu adalah semua kegiatan yang meliputi bimbingan, fasilitasi, pemantauan, dan evaluasi terhadap mutu dan keamanan Hasil Perikanan.
14. Pengolahan Ikan adalah rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan dari Bahan Baku Ikan sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia.
15. Produk Pengolahan Ikan adalah setiap bentuk produk pangan yang berupa Ikan utuh atau produk yang mengandung bagian Ikan, termasuk produk yang sudah diolah dengan cara apapun yang berbahan baku utama Ikan.
16. Sertifikasi adalah rangkaian kegiatan penerbitan sertifikat terhadap produk, sarana dan prasarana, proses dan personil serta sistem mutu.
17. Industri Pengolahan Ikan adalah kegiatan ekonomi yang menggunakan unit Pengolahan Ikan sebagai tempat untuk mengolah Ikan dengan menggunakan peralatan penanganan dan Pengolahan Ikan, sehingga menjadi produk dengan nilai yang lebih tinggi, termasuk kegiatan rancang bangun dan perekayasaan.
18. Pelaku Usaha Industri Pengolahan Ikan adalah Setiap Orang dan pengumpul atau pemasok Ikan yang melakukan kegiatan usaha penanganan dan/atau pengolahan Hasil Perikanan dan/atau kegiatan usaha yang berkaitan dengan usaha penanganan dan/atau pengolahan Hasil Perikanan.
19. Pemerintah Pusat adalah Presiden Republik Indonesia yang memegang kekuasaan pemerintahan negara Republik Indonesia yang dibantu oleh Wakil Presiden dan menteri sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945.
20. Menteri adalah menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang Perikanan.
21. Inspektur Mutu adalah pegawai negeri sipil yang diangkat oleh Menteri atau pejabat yang ditunjuk untuk melakukan Pengendalian Mutu.

22. Pengawas Mutu adalah pegawai negeri sipil yang diangkat oleh Menteri atau pejabat yang ditunjuk untuk melakukan Pengawasan Mutu.

## Pasal 2

Peraturan Pemerintah ini mengatur mengenai:

- a. Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan;
- b. peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan; dan
- c. jaminan Ketersediaan Bahan Baku Industri Pengolahan Ikan.

## BAB II SISTEM JAMINAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN

### Bagian Kesatu Umum

## Pasal 3

Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan meliputi kegiatan:

- a. pengembangan dan penerapan persyaratan atau standar Bahan Baku;
- b. pengembangan dan penerapan persyaratan atau standar higienis, teknik penanganan, dan teknik pengolahan;
- c. pengembangan dan penerapan persyaratan atau standar mutu produk;
- d. pengembangan dan penerapan persyaratan atau standar sarana dan prasarana;
- e. pengembangan dan penerapan persyaratan atau standar metode pengujian;
- f. Pengendalian Mutu;
- g. Pengawasan Mutu; dan
- h. Sertifikasi.

### Bagian Kedua Pengembangan dan Penerapan Persyaratan atau Standar Bahan Baku

## Pasal 4

- (1) Persyaratan atau standar Bahan Baku sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf a paling sedikit meliputi:

- a. Bahan Baku diperoleh dari cara pembudidayaan Ikan yang baik dan cara penanganan Ikan yang baik;
  - b. Bahan Baku bermutu segar;
  - c. tidak berasal dari perairan yang tercemar; dan
  - d. memenuhi batas maksimum cemaran kimia, biologis, fisik, dan racun hayati, sehingga kadar cemaran yang terdapat dalam Bahan Baku tersebut tidak mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.
- (2) Persyaratan atau standar Bahan Baku sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat dikembangkan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dan kepentingan perlindungan konsumen.
  - (3) Persyaratan atau standar Bahan Baku sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diterapkan pada setiap proses Pengolahan Ikan dan Produk Pengolahan Ikan.
  - (4) Ketentuan lebih lanjut mengenai pengembangan persyaratan Bahan Baku sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diatur dengan Peraturan Menteri.
  - (5) Ketentuan pengembangan standar Bahan Baku sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang standardisasi.

### Bagian Ketiga

#### Pengembangan dan Penerapan Persyaratan atau Standar Higienis, Teknik Penanganan, dan Teknik Pengolahan

#### Pasal 5

Persyaratan atau standar higienis sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf b paling sedikit meliputi:

- a. menggunakan peralatan yang bebas dari kontaminasi bakteri atau jasad renik patogen dan bahaya fisik dan kimia;
- b. pengolahan dilakukan pada lingkungan termasuk ruangan pengolahan yang higienis;
- c. sumber daya manusia yang melakukan proses pengolahan tidak sedang mengidap penyakit yang dapat mengontaminasi Produk Pengolahan Ikan; dan
- d. panduan penerapan higienis.

## Pasal 6

Persyaratan atau standar teknik penanganan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf b paling sedikit meliputi:

- a. mencegah terjadinya kontaminasi;
- b. menggunakan Bahan Penolong yang tidak mengubah komposisi dan sifat khas Ikan;
- c. mempertahankan suhu sesuai dengan karakteristik Hasil Perikanan;
- d. sumber daya manusia yang melakukan penanganan tidak sedang mengidap penyakit yang dapat mengontaminasi Hasil Perikanan; dan
- e. panduan penerapan teknik penanganan.

## Pasal 7

Persyaratan atau standar teknik pengolahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf b harus menerapkan cara pengolahan yang baik paling sedikit meliputi:

- a. mencegah terjadinya kontaminasi;
- b. menggunakan Bahan Penolong yang tidak mengubah komposisi dan sifat khas Ikan;
- c. menggunakan bahan tambahan makanan yang diizinkan sesuai dengan tujuan penggunaan dan tidak melebihi batas maksimum penggunaan yang diizinkan;
- d. mempertahankan suhu sesuai dengan karakteristik Produk Pengolahan Ikan;
- e. sumber daya manusia yang melakukan pengolahan tidak sedang mengidap penyakit yang dapat mengontaminasi Produk Pengolahan Ikan; dan
- f. panduan penerapan teknik pengolahan.

## Pasal 8

- (1) Persyaratan atau standar higienis, teknik penanganan, dan teknik pengolahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5, Pasal 6, dan Pasal 7 diterapkan pada setiap proses Pengolahan Ikan dan Produk Pengolahan Ikan.
- (2) Persyaratan atau standar sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat dikembangkan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dan kepentingan perlindungan konsumen.
- (3) Ketentuan lebih lanjut mengenai pengembangan persyaratan atau standar higienis dan teknik penanganan serta teknik pengolahan diatur dengan Peraturan Menteri.

Bagian Keempat  
Pengembangan dan Penerapan Persyaratan  
atau Standar Mutu Produk

Pasal 9

- (1) Persyaratan atau standar mutu produk sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf c paling sedikit meliputi:
  - a. harus memenuhi kriteria keamanan Hasil Perikanan;
  - b. memiliki kandungan gizi yang baik untuk Produk Pengolahan Ikan; dan
  - c. memenuhi standar perdagangan nasional untuk Produk Pengolahan Ikan yang beredar di dalam negeri; dan
  - d. memenuhi standar negara tujuan ekspor atau standar internasional untuk Produk Pengolahan Ikan yang akan diekspor.
- (2) Dalam hal tidak tersedia standar perdagangan nasional sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c, menggunakan persyaratan atau standar mutu produk internasional.
- (3) Persyaratan atau standar mutu produk sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat dikembangkan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dan kepentingan perlindungan konsumen.
- (4) Persyaratan atau standar mutu produk sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diterapkan pada semua Produk Pengolahan Ikan.
- (5) Ketentuan lebih lanjut mengenai pengembangan persyaratan mutu produk sebagaimana dimaksud pada ayat (3) diatur dengan Peraturan Menteri.
- (6) Ketentuan pengembangan standar mutu produk sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang standardisasi.

Bagian Kelima  
Pengembangan dan Penerapan Persyaratan  
atau Standar Sarana dan Prasarana

Pasal 10

- (1) Persyaratan atau standar sarana sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf d paling sedikit meliputi:
  - a. menggunakan peralatan yang terbuat dari bahan anti karat, tidak menyerap air, mudah dibersihkan, dan tidak menyebabkan kontaminasi; dan
  - b. menggunakan peralatan yang higienis.

- (2) Persyaratan atau standar sarana sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berlaku pula untuk penanganan Ikan di atas kapal.
- (3) Persyaratan atau standar prasarana sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf d paling sedikit meliputi:
  - a. lokasi bangunan berada di lingkungan yang tidak tercemar;
  - b. bangunan harus dirancang dan ditata dengan konstruksi yang memenuhi persyaratan higienis; dan
  - c. bangunan harus dibersihkan dan dipelihara secara higienis.
- (4) Persyaratan atau standar sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) dapat dikembangkan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dan kepentingan perlindungan konsumen.
- (5) Persyaratan atau standar sarana dan prasarana sebagaimana dimaksud pada ayat (1), ayat (2), dan ayat (3) diterapkan pada dan setiap proses penanganan dan Pengolahan Ikan.
- (6) Ketentuan lebih lanjut mengenai pengembangan persyaratan sarana dan prasarana sebagaimana dimaksud pada ayat (4) diatur dengan Peraturan Menteri.
- (7) Ketentuan pengembangan standar sarana dan prasarana sebagaimana dimaksud pada ayat (4) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang standardisasi.

Bagian Keenam  
Pengembangan dan Penerapan Persyaratan  
atau Standar Metode Pengujian

Pasal 11

- (1) Persyaratan atau standar metode pengujian sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf e paling sedikit meliputi:
  - a. jenis alat, bahan atau media, dan reagensia yang akan digunakan;
  - b. teknik dan prosedur pelaksanaan pengujian; dan
  - c. analisis data dan penyajian hasil pengujian.
- (2) Persyaratan atau standar metode pengujian sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat dikembangkan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dan kepentingan perlindungan konsumen.
- (3) Persyaratan atau standar metode pengujian sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diterapkan pada semua pengujian Hasil Perikanan.
- (4) Ketentuan lebih lanjut mengenai pengembangan persyaratan metode pengujian sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diatur dengan Peraturan Menteri.



- (5) Ketentuan pengembangan standar metode pengujian sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang standardisasi.

Bagian Ketujuh  
Pengendalian Mutu

Pasal 12

- (1) Pengendalian Mutu sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf f dilakukan pada kegiatan pembudidayaan, penangkapan, penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian Hasil Perikanan.
- (2) Pengendalian Mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan oleh Inspektur Mutu.

Pasal 13

- (1) Pengendalian mutu pada kegiatan pembudidayaan Ikan paling sedikit dilakukan melalui:
  - a. inspeksi;
  - b. audit;
  - c. surveilan;
  - d. verifikasi; dan
  - e. pengambilan dan pengujian contoh.
- (2) Terhadap hasil pengendalian mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat diterbitkan sertifikat cara pembudidayaan Ikan yang baik.
- (3) Sertifikat cara pembudidayaan Ikan yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diterbitkan oleh Menteri.
- (4) Penerbitan sertifikat cara pembudidayaan Ikan yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dilakukan jika hasil Pengendalian Mutu memenuhi persyaratan.
- (5) Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan dan tata cara penerbitan sertifikat cara pembudidayaan Ikan yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (4) diatur dengan Peraturan Menteri.

Pasal 14

- (1) Pengendalian Mutu pada kegiatan penangkapan Ikan paling sedikit dilakukan melalui:
  - a. inspeksi pembongkaran Ikan;
  - b. inspeksi penerapan standar fasilitas penanganan dan penyimpanan Ikan di kapal perikanan; dan

- c. inspeksi penerapan standar prosedur penanganan dan penyimpanan Ikan di kapal perikanan.
- (2) Terhadap hasil Pengendalian Mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat diterbitkan sertifikat cara penanganan Ikan yang baik.
- (3) Sertifikat cara penanganan Ikan yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diterbitkan oleh Menteri.
- (4) Penerbitan sertifikat cara penanganan Ikan yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dilakukan jika hasil Pengendalian Mutu memenuhi persyaratan.
- (5) Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan dan tata cara penerbitan sertifikat cara penanganan Ikan yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (3) diatur dengan Peraturan Menteri.

#### Pasal 15

- (1) Pengendalian Mutu pada kegiatan penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian paling sedikit dilakukan melalui:
  - a. inspeksi;
  - b. verifikasi;
  - c. surveilan;
  - d. audit; dan
  - e. pengambilan contoh.
- (2) Inspeksi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dilakukan melalui pemeriksaan terhadap:
  - a. unit produksi, pengolahan, distribusi, dan manajemennya; dan
  - b. sistem produksi, dokumen, pengujian produk, asal dan tujuan produk, input atau output, dalam rangka melakukan verifikasi.
- (3) Verifikasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dilakukan melalui pemeriksaan terhadap penerapan *hazard analysis critical control point* dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan Hasil Perikanan.
- (4) Surveilan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c dilakukan melalui penilaian kesesuaian secara sistematis dan berulang.
- (5) Audit sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf d dilakukan melalui proses yang sistematis, independen, dan terdokumentasi untuk mendapatkan rekaman, fakta atau informasi yang relevan, dan kajian yang obyektif untuk menentukan sejauh mana persyaratan telah terpenuhi.

- (6) Pengambilan contoh sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf e dilakukan dengan mengambil contoh untuk dilakukan pengujian sesuai dengan parameter uji yang diperlukan.
- (7) Ketentuan lebih lanjut mengenai pelaksanaan Pengendalian Mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur dengan Peraturan Menteri.

Bagian Kedelapan  
Pengawasan Mutu

Pasal 16

- (1) Pengawasan Mutu sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf g dilakukan pada kegiatan pembudidayaan atau penangkapan, penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian Hasil Perikanan.
- (2) Pengawasan Mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui:
  - a. bimbingan dalam penyusunan prosedur dan penerapan persyaratan pembudidayaan atau penangkapan, penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian;
  - b. bimbingan dan fasilitasi dalam penyusunan dokumen, validasi, dan penerapan sistem mutu; dan
  - c. pemantauan dan evaluasi terhadap mutu dan keamanan produk untuk dikonsumsi.
- (3) Hasil Pengawasan Mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (2) berupa rekomendasi penerbitan sertifikat Kelayakan Pengolahan.
- (4) Pengawasan Mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilakukan oleh Pengawas Mutu.

Bagian Kesembilan  
Sertifikasi

Paragraf 1  
Umum

Pasal 17

- (1) Terhadap pelaku usaha Industri Pengolahan Ikan dapat diberikan sertifikat yang meliputi:
  - a. sertifikat Kelayakan Pengolahan;
  - b. sertifikat penerapan program manajemen mutu terpadu; dan
  - c. sertifikat kesehatan produk Pengolahan Ikan.

- (2) Sertifikat sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diberikan secara bertahap.
- (3) Sertifikat sebagaimana dimaksud pada ayat (2) wajib di informasikan kepada konsumen melalui pencantumannya secara singkat, jelas, dan mudah dipahami pada Produk Pengolahan Ikan.

## Paragraf 2

### Sertifikat Kelayakan Pengolahan

#### Pasal 18

- (1) Sertifikat Kelayakan Pengolahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (1) huruf a diberikan oleh Menteri atau pejabat yang ditunjuk kepada pelaku usaha Industri Pengolahan Ikan terhadap setiap unit Pengolahan Ikan yang telah memenuhi dan menerapkan cara pengolahan Ikan yang baik (*good manufacturing practices*) dan memenuhi persyaratan prosedur operasi sanitasi standar (*standard sanitation operating procedure*).
- (2) Sertifikat Kelayakan Pengolahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berlaku untuk jangka waktu 2 (dua) tahun dan dapat diperpanjang untuk jangka waktu yang sama.
- (3) Untuk memperoleh sertifikat Kelayakan Pengolahan sebagaimana dimaksud pada ayat (2), pelaku usaha Industri Pengolahan Ikan harus mengajukan permohonan kepada Menteri atau pejabat yang ditunjuk.
- (4) Permohonan sertifikat Kelayakan Pengolahan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) harus disertai dengan kelengkapan dokumen paling sedikit berupa:
  - a. identitas pemohon;
  - b. akte pendirian Industri Pengolahan Ikan bagi perusahaan; dan
  - c. rekomendasi Kelayakan Pengolahan dari Pengawas Mutu.
- (5) Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan dan tata cara penerbitan sertifikat Kelayakan Pengolahan sebagaimana dimaksud pada ayat (4) diatur dengan Peraturan Menteri.

#### Pasal 19

- (1) Sertifikat Kelayakan Pengolahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 18 ayat (1) bagi produk perikanan yang dipasarkan di dalam negeri diterbitkan oleh Lembaga Penilaian Kesesuaian yang ditunjuk oleh Menteri.
- (2) Lembaga Penilaian Kesesuaian sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus mendapatkan akreditasi dari Komite Akreditasi Nasional (KAN).

Paragraf 3  
Sertifikat Penerapan Program  
Manajemen Mutu Terpadu  
Pasal 20

- (1) Sertifikat penerapan program manajemen mutu terpadu sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (1) huruf b diberikan oleh Menteri atau pejabat yang ditunjuk kepada pelaku usaha Industri Pengolahan Ikan yang telah memenuhi dan menerapkan persyaratan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- (2) Sertifikat penerapan program manajemen mutu terpadu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berlaku untuk jangka waktu 1 (satu) tahun dan dapat diperpanjang untuk jangka waktu yang sama.
- (3) Untuk memperoleh sertifikat penerapan program manajemen mutu terpadu sebagaimana dimaksud pada ayat (2), pelaku usaha Industri Pengolahan Ikan harus mengajukan permohonan kepada Menteri atau pejabat yang ditunjuk.
- (4) Permohonan sertifikat penerapan program manajemen mutu terpadu sebagaimana dimaksud pada ayat (3) harus disertai dengan kelengkapan dokumen paling sedikit berupa:
  - a. identitas pemohon;
  - b. panduan manajemen mutu berdasarkan konsepsi *hazard analysis critical control point*; dan
  - c. fotokopi sertifikat Kelayakan Pengolahan.
- (5) Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan dan tata cara penerbitan sertifikat penerapan program manajemen mutu terpadu sebagaimana dimaksud pada ayat (4) diatur dengan Peraturan Menteri.

Pasal 21

- (1) Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu sebagaimana dimaksud dalam Pasal 20 ayat (1) bagi produk perikanan yang dipasarkan di dalam negeri diterbitkan oleh Lembaga Penilaian Kesesuaian yang ditunjuk oleh Menteri.
- (2) Lembaga Penilaian Kesesuaian sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus mendapatkan akreditasi dari Komite Akreditasi Nasional (KAN).

Paragraf 4  
Sertifikat Kesehatan  
Produk Pengolahan Ikan

Pasal 22

- (1) Sertifikat kesehatan Produk Pengolahan Ikan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (1) huruf c diberikan oleh Menteri atau pejabat

yang ditunjuk kepada pelaku usaha Industri Pengolahan Ikan yang telah memperoleh sertifikat Kelayakan Pengolahan dan sertifikat penerapan manajemen mutu terpadu.

- (2) Sertifikat kesehatan produk Pengolahan Ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berlaku untuk 1 (satu) kali ekspor.
- (3) Untuk memperoleh sertifikat kesehatan Produk Pengolahan Ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (2), pelaku usaha Industri Pengolahan Ikan harus mengajukan permohonan kepada Menteri atau pejabat yang ditunjuk.
- (4) Permohonan sertifikat kesehatan Produk Pengolahan Ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) harus disertai dengan kelengkapan dokumen paling sedikit berupa:
  - a. identitas pemohon;
  - b. fotokopi sertifikat Kelayakan Pengolahan;
  - c. fotokopi sertifikat penerapan program manajemen mutu terpadu; dan
  - d. rekomendasi dari Inspektur Mutu.
- (5) Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan dan tata cara penerbitan sertifikat kesehatan produk Pengolahan Ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (4) diatur dengan Peraturan Menteri.

#### Pasal 23

Dalam hal Produk Pengolahan Ikan merupakan pangan olahan Kemasan Eceran untuk diekspor, pemberian sertifikat kesehatan Produk Pengolahan Ikan dilaksanakan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

#### Pasal 24

- (1) Setiap Produk Pengolahan Ikan yang diimpor atau masuk ke dalam wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia wajib disertai dengan sertifikat kesehatan Produk Pengolahan Ikan dari negara asal dan sesuai dengan standar keamanan konsumsi dalam negeri.
- (2) Ketentuan mengenai persyaratan dan tata cara impor Produk Pengolahan Ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

### BAB III

#### PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUK HASIL PERIKANAN

#### Pasal 25

Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan dilakukan pada kegiatan:

- a. penanganan Bahan Baku;
- b. pengolahan Hasil Perikanan; dan
- c. distribusi Hasil Perikanan.

#### Pasal 26

- (1) Setiap Orang yang melakukan kegiatan penanganan Bahan Baku sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 huruf a harus menerapkan sistem rantai dingin.
- (2) Kegiatan penanganan Bahan Baku sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan pada saat penangkapan atau pemanenan, distribusi, pengolahan, dan pemasaran.

#### Pasal 27

Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan pada kegiatan pengolahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 huruf b dilakukan melalui proses penyiangan, reduksi atau ekstraksi, pembekuan, pemanasan, penggaraman, pengeringan, dan/atau pengasapan.

#### Pasal 28

Setiap Orang yang melakukan distribusi Hasil Perikanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 huruf c harus menggunakan sarana yang mampu:

- a. mempertahankan suhu sesuai dengan karakteristik Hasil Perikanan; dan
- b. melindungi Hasil Perikanan dari risiko penurunan mutu dan keamanan Hasil Perikanan.

#### Pasal 29

- (1) Pemerintah Pusat mendorong peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan melalui:
  - a. penetapan pedoman dan prosedur operasional standar pelaksanaan peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan;
  - b. pengembangan produk Nilai Tambah Hasil Perikanan;
  - c. pengembangan sentra Hasil Perikanan;
  - d. pendampingan, supervisi, dan konsultasi;
  - e. penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan;
  - f. penelitian dan pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi; dan
  - g. pengembangan skema permodalan.

- (2) Dalam melaksanakan peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Pemerintah Pusat dapat melibatkan pelaku usaha Industri Pengolahan Ikan.
- (3) Ketentuan lebih lanjut mengenai peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) diatur dengan Peraturan Menteri.

BAB IV  
JAMINAN KETERSEDIAAN  
BAHAN BAKU INDUSTRI PENGOLAHAN IKAN

Pasal 30

- (1) Jaminan Ketersediaan Bahan Baku Industri Pengolahan Ikan dilakukan:
  - a. melalui optimalisasi produksi Perikanan tangkap dan budidaya berdasarkan pengelolaan Perikanan yang berkelanjutan; dan
  - b. dengan memastikan bahan baku Industri Pengolahan Ikan tidak berasal dari kegiatan Perikanan yang melanggar hukum, tidak dilaporkan, dan tidak diatur.
- (2) Optimalisasi produksi Perikanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui:
  - a. pengembangan produksi Perikanan yang bertumpu pada kearifan lokal;
  - b. pengembangan sistem usaha Perikanan yang efisien;
  - c. pengembangan teknologi produksi Perikanan;
  - d. pengembangan sarana dan prasarana produksi; dan
  - e. pengawasan sumber daya Perikanan.

Pasal 31

- (1) Untuk menjamin Ketersediaan Bahan Baku Industri Pengolahan Ikan, Pemerintah Pusat dapat melakukan pengendalian ekspor Hasil Perikanan.
- (2) Pengendalian ekspor Hasil Perikanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui pembatasan jenis Ikan.
- (3) Jenis Ikan yang dibatasi untuk diekspor sebagaimana dimaksud pada ayat (2) ditetapkan oleh Menteri.

Pasal 32

- (1) Ketersediaan Bahan Baku diutamakan berasal dari produksi Perikanan dalam negeri.



- (2) Dalam hal produksi Perikanan dalam negeri sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tidak mencukupi kebutuhan Industri Pengolahan Ikan dan konsumsi di dalam negeri, dapat dilakukan pemasukan Bahan Baku.
- (3) Dalam rangka pemasukan Bahan Baku sebagaimana dimaksud pada ayat (2), Menteri melakukan Pengendalian Mutu dan keamanan Hasil Perikanan.
- (4) Pengendalian Mutu dan keamanan Hasil Perikanan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) meliputi:
  - a. Bahan Baku yang masuk wajib memenuhi persyaratan kesehatan Ikan, mutu dan keamanan Hasil Perikanan, dan diberi label;
  - b. Bahan Baku yang masuk tidak berasal dari kegiatan Perikanan yang melanggar hukum, tidak dilaporkan, dan tidak diatur; dan
  - c. Bahan Baku yang masuk harus dari eksportir terdaftar dari otoritas yang berwenang di negara asal.
- (5) Ketentuan lebih lanjut mengenai Pengendalian Mutu dan keamanan Hasil Perikanan sebagaimana dimaksud pada ayat (4) diatur dengan Peraturan Menteri.

### Pasal 33

- (1) Dalam rangka Ketersediaan Bahan Baku Industri Pengolahan Ikan dalam negeri, Pemerintah Pusat mengembangkan sistem logistik Ikan nasional.
- (2) Sistem logistik Ikan nasional sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
  - a. pengembangan jaringan distribusi Ikan yang menjangkau seluruh wilayah secara efisien;
  - b. pengelolaan sistem distribusi Ikan yang dapat mempertahankan mutu dan keamanan Hasil Perikanan;
  - c. pengembangan sarana dan prasarana distribusi Ikan;
  - d. pengembangan kelembagaan distribusi Ikan;
  - e. pengelolaan pasokan Ikan dan permintaan Ikan;
  - f. pengembangan sistem informasi ketersediaan Ikan; dan
  - g. peningkatan peran pemerintah daerah dalam penyediaan dan penyaluran Bahan Baku.
- (3) Ketentuan lebih lanjut mengenai sistem logistik Ikan nasional sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diatur dengan Peraturan Menteri.

BAB V  
PEMBINAAN

Pasal 34

- (1) Menteri, menteri terkait, gubernur, dan bupati/walikota sesuai dengan kewenangannya melakukan pembinaan kepada pelaku usaha dan masyarakat Perikanan dalam menerapkan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.
- (2) Pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui sosialisasi, penyuluhan, dan peningkatan peran serta masyarakat.

BAB VI  
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 35

Pada saat Peraturan Pemerintah ini mulai berlaku, semua peraturan pelaksanaan yang berkaitan dengan sistem jaminan mutu dan keamanan serta peningkatan Nilai Tambah Hasil Perikanan dinyatakan tetap berlaku sepanjang tidak bertentangan dengan Peraturan Pemerintah ini.

Pasal 36

Peraturan Pemerintah ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Pemerintah ini dengan penempatannya dalam Lembaran Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal 3 Agustus 2015  
PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA,

JOKO WIDODO

Diundangkan di Jakarta

pada tanggal 4 Agustus 2015

MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
REPUBLIK INDONESIA,

YASONNA H. LAOLY