



BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA

No.598, 2019

KEMEN-KP. Persyaratan. Tata Cara Penerbitan
Sertifikat Kelayakan Pengolahan.

PERATURAN

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 17/PERMEN-KP/2019

TENTANG

PERSYARATAN DAN TATA CARA PENERBITAN
SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 88 dan Pasal 89 Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik dan untuk mempermudah implementasi penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan, perlu mengganti Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 72/PERMEN-KP/2016 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan;
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan;

- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 118, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4433) sebagaimana telah diubah

- dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 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);
2. 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);
 3. Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 90, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6215);
 4. Peraturan Presiden Nomor 7 Tahun 2015 tentang Organisasi Kementerian Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 8);
 5. 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);
 6. 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) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 7/PERMEN-KP/2018 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 6/PERMEN-KP/2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kelautan dan Perikanan

(Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 317);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN TENTANG PERSYARATAN DAN TATA CARA PENERBITAN SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Menteri ini, yang dimaksud dengan:

1. Pengolahan Ikan adalah rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan dari Bahan Baku ikan sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia.
2. Kelayakan Pengolahan adalah suatu kondisi yang memenuhi prinsip dasar pengolahan, yang meliputi konstruksi, tata letak, higienis seleksi Bahan Baku, dan teknik pengolahan.
3. Sertifikat Kelayakan Pengolahan yang selanjutnya disingkat SKP adalah sertifikat yang diberikan kepada Pelaku Usaha terhadap setiap unit pengolahan ikan yang telah menerapkan Cara Pengolahan Ikan yang Baik dan memenuhi persyaratan Prosedur Operasi Standar Sanitasi.
4. Penanganan Ikan adalah suatu rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan terhadap ikan tanpa mengubah struktur dan bentuk dasar.
5. 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.
6. Hasil Perikanan adalah ikan yang ditangani, diolah, dan/atau dijadikan produk akhir yang berupa ikan segar, ikan beku, dan olahan lainnya.

7. Bahan Baku adalah ikan termasuk bagian-bagiannya yang berasal dari hasil tangkapan maupun budidaya yang dapat dimanfaatkan sebagai faktor produksi dalam pengolahan Hasil Perikanan.
8. Pelaku Usaha adalah perseorangan atau non-perseorangan yang melakukan usaha dan/atau kegiatan pada bidang tertentu.
9. Unit Pengolahan Ikan yang selanjutnya disingkat UPI adalah tempat dan fasilitas untuk melakukan aktivitas Penanganan dan/atau Pengolahan Ikan.
10. Sertifikat Pengolah Ikan yang selanjutnya disingkat SPI adalah sertifikat yang menerangkan bahwa seseorang telah memiliki keterampilan dalam bidang teknologi Pengolahan Ikan dan manajemen mutu Hasil Perikanan.
11. Cara Pengolahan Ikan yang Baik adalah pedoman dan tata cara Pengolahan Ikan yang baik untuk memenuhi persyaratan jaminan mutu dan keamanan Hasil Perikanan.
12. Prosedur Operasi Standar Sanitasi adalah pedoman dan tata cara penerapan sanitasi yang baik untuk memenuhi persyaratan jaminan mutu dan keamanan Hasil Perikanan.
13. Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik atau *Online Single Submission* yang selanjutnya disingkat OSS adalah perizinan berusaha yang diterbitkan oleh lembaga OSS untuk dan atas nama Menteri, pimpinan lembaga, gubernur, atau bupati/wali kota kepada Pelaku Usaha melalui sistem elektronik yang terintegrasi.
14. Nomor Induk Berusaha yang selanjutnya disingkat NIB adalah identitas Pelaku Usaha yang diterbitkan oleh lembaga OSS setelah Pelaku Usaha melakukan pendaftaran.
15. Hari adalah hari kerja.
16. Pembina Mutu adalah pegawai negeri sipil yang diangkat oleh Menteri atau pejabat yang ditunjuk untuk melakukan pembinaan mutu.

17. Lembaga Penilaian Kesesuaian adalah lembaga yang melakukan kegiatan penilaian kesesuaian bahwa proses telah memenuhi persyaratan acuan.
18. Menteri adalah menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang perikanan.
19. Direktur Jenderal adalah direktur jenderal yang mempunyai tugas teknis di bidang penguatan daya saing produk kelautan dan perikanan.
20. Kepala Dinas adalah kepala satuan kerja perangkat daerah di tingkat provinsi atau kabupaten/kota yang bertanggung jawab di bidang perikanan.

BAB II

CARA PENGOLAHAN IKAN YANG BAIK DAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI

Pasal 2

- (1) Pelaku Usaha industri Pengolahan Ikan wajib menerapkan Cara Pengolahan Ikan yang Baik dan memenuhi persyaratan Prosedur Operasi Standar Sanitasi pada setiap UPI.
- (2) UPI sebagaimana dimaksud pada ayat (1) melakukan kegiatan Penanganan Ikan dan/atau Pengolahan Ikan.

Pasal 3

- (1) Penerapan Cara Pengolahan Ikan yang Baik pada UPI sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (1) meliputi:
 - a. seleksi Bahan Baku;
 - b. Penanganan Ikan dan Pengolahan Ikan;
 - c. penanganan dan penggunaan bahan tambahan, bahan penolong, dan bahan kimia;
 - d. pengemasan; dan
 - e. penyimpanan.
- (2) Seleksi Bahan Baku sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dilakukan dengan ketentuan: