

SNI

PRODUK PERIKANAN



Direktorat Pengolahan dan Bina Mutu
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing
Produk Kelautan dan Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan RI
2019

SNI

PRODUK PERIKANAN



Direktorat Pengolahan dan Bina Mutu
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing
Produk Kelautan dan Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan RI
2019

KATA PENGANTAR

Standar Nasional Indonesia (SNI) adalah standar yang ditetapkan oleh Badan Standardisasi Nasional dan berlaku secara nasional. Standar Nasional Indonesia (SNI) disusun melalui proses perumusan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI). Perumusan Rancangan Standar Nasional Indonesia dilaksanakan oleh panitia teknis melalui konsensus dari semua pihak yang terkait. Standardisasi nasional bertujuan untuk a). meningkatkan perlindungan kepada konsumen, pelaku usaha, tenaga kerja, dan masyarakat lainnya baik untuk keselamatan, keamanan, kesehatan maupun pelestarian fungsi lingkungan hidup, b). membantu kelancaran perdagangan dan, mewujudkan persaingan usaha yang sehat dalam perdagangan.

Standar Nasional Indonesia produk perikanan merupakan standar nasional yang dirumuskan oleh Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan melalui konsensus. Dalam rangka kegiatan pembinaan, pengawasan dan pengendalian produk perikanan, Direktorat Pengolahan dan Bina Mutu – Direktorat Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan menyusun Katalog SNI Produk Perikanan.

Katalog SNI Produk Perikanan merupakan sumber informasi tentang SNI Produk Perikanan untuk dijadikan acuan dalam kegiatan pembinaan, pengawasan dan pengendalian produk perikanan. Katalog SNI ini terdiri dari SNI produk, SNI pengemasan dan SNI cara uji untuk produk perikanan.

Harapan kami dengan adanya katalog SNI Produk Perikanan ini dapat digunakan oleh stakeholders untuk memenuhi standar nasional dan internasional sehingga produk yang dihasilkan memiliki daya saing di pasar, membantu konsumen untuk memilih produk yang berkualitas, dan pasar dalam negeri memiliki mekanisme perlindungan dari serbuan barang-barang impor yang tidak diketahui kualitasnya.

Direktur Pengolahan dan Bina Mutu

Innes Rahmania

DATA SNI PRODUK PERIKANAN

No	SNI Produk Perikanan	Jumlah SNI per nama produk
1.	Produk beku	39
2.	Produk kering	29
3.	Produk rebus	3
4.	Produk fermentasi	5
5.	Produk segar dan dingin	7
6.	Produk kaleng	8
7.	Produk hidup	5
8.	Produk berbasis lumatan daging atau surimi	7
9.	Pengemasan dengan sarana angkutan udara	4
Jumlah SNI produk (A)		107
10.	Pengujian sensori	1
11.	Cara uji kimia	32
12.	Cara uji mikrobiologi	19
13.	Cara uji fisika	8
14.	Cara uji pada rumput laut	2
Jumlah SNI Metode Uji (B)		62
Jumlah total (A + B)		169

1 PRODUK BEKU

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG
1	SNI 01-3229-1992	Sirip cucut segar beku	<i>Frozen fresh shark fin</i>
2	SNI 01-7145.1-2005	Hiu utuh beku - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen shark</i>
	SNI 01-7145.2-2005	Hiu utuh beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 01-7145.3-2005	Hiu utuh beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
3	SNI 01-7146.1-2005	Keong (<i>Babylonia spp.</i>) utuh rebus beku - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen cooked snail</i>
	SNI 01-7146.2-2005	Keong (<i>Babylonia spp.</i>) utuh rebus beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 01-7146.3-2005	Keong (<i>Babylonia spp.</i>) utuh rebus beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
4	SNI 7316.1:2009	Bandeng cabut duri beku - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen boneless milkfish</i>
	SNI 7316.2:2009	Bandeng cabut duri beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 7316.3:2009	Bandeng cabut duri beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG
5	SNI 7319.1:2009	Ikan berlapis tepung (<i>breaded</i>) beku - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen breaded fish</i>
	SNI 7319.2:2009	Ikan berlapis tepung (<i>breaded</i>) beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 7319.3:2009	Ikan berlapis tepung (<i>breaded</i>) beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
6	SNI 2711.1:2009	Lobster beku - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen lobster</i>
	SNI 2711.2:2009	Lobster beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 2711.3:2009	Lobster beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
7	SNI 7560.1:2010	Kepiting (<i>Scylla Serrata</i>) kulit lunak beku – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen</i>
	SNI 7560.2:2010	Kepiting (<i>Scylla Serrata</i>) kulit lunak beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 7560.3:2010	Kepiting (<i>Scylla Serrata</i>) kulit lunak beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
8	SNI 2731.1:2010	Cumi-cumi beku – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen squid</i>
	SNI 2731.2:2010	Cumi-cumi beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 2731.3:2010	Cumi-cumi beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
9	SNI 3228.1:2010	Lobster utuh rebus beku – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen cooked lobster</i>
	SNI 3228.2:2010	Lobster utuh rebus beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 3228.3:2010	Lobster utuh rebus beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG
10	SNI 3230.1:2010	Scallop (<i>Amusium pleuronectes</i>) beku – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen scallop</i>
	SNI 3230.2:2010	Scallop (<i>Amusium pleuronectes</i>) beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 3230.3:2010	Scallop (<i>Amusium pleuronectes</i>) beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
11	SNI 3231.1:2010	Daging kepiting rebus beku dalam kemasan – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen cooked crab meat</i>
	SNI 3231.2:2010	Daging kepiting rebus beku dalam kemasan – Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 3231.3:2010	Daging kepiting rebus beku dalam kemasan – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
12	SNI 3459.1:2011	Udang kupas rebus beku untuk <i>sushi ebi</i> – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen cooked peel shrimp for dried shrimp sushi</i>
	SNI 3459.2:2011	Udang kupas rebus beku untuk <i>sushi ebi</i> – Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 3459.3:2011	Udang kupas rebus beku untuk <i>sushi ebi</i> – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
13	SNI 6926.1:2011	Sotong (<i>Sepia spp.</i>) utuh beku – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen cuttlefish</i>
	SNI 6926.2:2011	Sotong (<i>Sepia spp.</i>) utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 6926.3:2011	Sotong (<i>Sepia spp.</i>) utuh beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG
14	SNI 7660.1:2013	Belut (<i>Monopterus albus</i>) beku – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen eel</i>
	SNI 7660.2:2013	Belut (<i>Monopterus albus</i>) beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 7660.3:2013	Belut (<i>Monopterus albus</i>) beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
15	SNI 7691.1:2013	<i>Tuna ground meat</i> beku – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen tuna ground meat</i>
	SNI 7691.2:2013	<i>Tuna ground meat</i> beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 7691.3:2013	<i>Tuna ground meat</i> beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
16	SNI 7692.1:2013	Tuna slice beku – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen tuna slice</i>
	SNI 7692.2:2013	Tuna slice beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 7692.3:2013	Tuna slice beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
17	SNI 2727.1:2013	Bekicot (<i>Achatina spp.</i>) rebus beku – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen cooked snail</i>
	SNI 2727.2:2013	Bekicot (<i>Achatina spp.</i>) rebus beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 2727.3:2013	Bekicot (<i>Achatina spp.</i>) rebus beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
18	SNI 2696:2013	<i>Fillet</i> ikan beku	<i>Frozen fish fillet</i>
19	SNI 2694:2013	<i>Surimi</i>	<i>Surimi</i>
20	SNI 4110:2014	Ikan beku	<i>Frozen fish</i>

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG
21	SNI 2705:2014	Udang beku	<i>Frozen shrimp</i>
22	SNI 3457:2014	Udang kupas mentah beku	<i>Frozen raw peeled shrimp</i>
23	SNI 7967:2014	Sidat panggang beku	<i>Frozen grilled eel</i>
24	SNI 7968:2014	Tuna loin masak beku	<i>Frozen cooked tuna loin</i>
25	SNI 4104:2015	Tuna loin beku	<i>Frozen tuna loin</i>
26	SNI 4872:2015	Es untuk penanganan dan pengolahan ikan	<i>Ice for fish handling and processing</i>
27	SNI 2706:2016	Paha kodok (<i>Rana spp.</i>) beku	<i>Frozen frog leg</i>
28	SNI 3458:2016	Udang masak beku	<i>Frozen cooked shrimp</i>
29	SNI 8271:2016	Steak ikan beku	<i>Frozen fish steak</i>
30	SNI 6941:2017	Gurita (<i>Octopus sp.</i>) mentah beku	<i>Frozen octopus</i>
31	SNI 6163:2017	Udang berlapis tepung (breaded) beku	<i>Frozen breaded shrimp</i>
32	SNI 3460:2017	Daging kerang masak beku	
33	SNI 8440:2017	Stik kepiting analog (<i>imitation crab stick</i>)	
34	SNI 8606:2018	Filet Patin (<i>Pangasius spp.</i>) beku	
35	SNI 7263:2018	Marlin loin beku	

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG
36	RSNI 7661:2019	Pempek	<i>Pempek</i>
37	RSNI 7320:2019	Sate ikan beku	<i>Frozen fish satay</i>
38	RSNI3	Lumatan ikan	<i>Minced fish</i>
39	RSNI3	Tekwan	<i>Tekwan</i>

2. PRODUK KERING

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG
1	SNI 01-4109-1996	Daging kerang abalon kering	<i>Dried abalone meat</i>
2	SNI 2732.1:2009	Teripang kering - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Dried sea cucumber</i>
	SNI 2732.2:2009	Teripang kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 2732.3:2009	Teripang kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
3	SNI 2709.1:2010	Udang kering tanpa kulit – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Peeled dried shrimp</i>
	SNI 2709.2:2010	Udang kering tanpa kulit – Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 2709.3:2010	Udang kering tanpa kulit – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG
4	SNI 2720.1:2010	Telur ikan terbang kering – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Dried flying fish egg</i>
	SNI 2720.2:2010	Telur ikan terbang kering – Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 2720.3:2010	Telur ikan terbang kering – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
5	SNI 2707.1:2010	Ubur-ubur asin – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Salted jelly fish</i>
	SNI 2707.2:2010	Ubur-ubur asin – Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 2707.3:2010	Ubur-ubur asin – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
6	SNI 7687.1:2013	Keripik belut (<i>Monopterus albus</i>) – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Eel chips</i>
	SNI 7687.2:2013	Keripik belut (<i>Monopterus albus</i>) – Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 7687.3:2013	Keripik belut (<i>Monopterus albus</i>) – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
7	SNI 7688.1:2013	<i>Semi-Refined Carrageenan</i> - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Semi-refined carrageenan</i>
	SNI 7688.2:2013	<i>Semi-Refined Carrageenan</i> - Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 7688.3:2013	<i>Semi-Refined Carrageenan</i> - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
8	SNI 7689.1:2013	Agar-agar kertas - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Agar paper</i>
	SNI 7689.2:2013	Agar-agar kertas - Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 7689.3:2013	Agar-agar kertas - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG
9	SNI 2725:2013	Ikan asap dengan pengasapan panas	<i>Smoked</i>
10	SNI 7760:2013	Ikan renyah	<i>Crispy fish</i>
11	SNI 7761:2013	Dodol rumput laut	<i>Seaweed sweet sticky cakes</i>
12	SNI 7762:2013	Amplang ikan	<i>Fish am-plang</i>
13	SNI 2690:2015	Rumput laut kering	<i>Dried seaweed</i>
14	SNI 2802:2015	Agar-agar tepung	<i>Jelly powder</i>
15	SNI 8170:2015	<i>Alkali Treated Seaweed Chips</i>	<i>Alkali Treated Seaweed Chips</i>
16	SNI 2721:2016	Ikan asin kering	<i>Dried salted fish</i>
17	SNI 8272:2016	Kerupuk ikan, udang dan moluska	<i>Crackers for fish, shrimp, and molluscs</i>
18	SNI 8269:2016	Rendang ikan tuna	<i>Tuna fish rendang</i>
19	SNI 2691:2017	Ikan kayu	<i>Fish wood/ Katsuobushi</i>
20	SNI 2695:2017	Sirip hiu kering	<i>Dried shark fin</i>
21	SNI 2719:2017	Cumi-cumi dan sotong kering	
22	SNI 8441:2017	Rendang kerang	
23	SNI 8442:2017	Teripang asap	
24	SNI 8644:2018	Keripik ikan	
25	SNI 8645:2018	Dendeng ikan	
26	SNI 8646:2018	Kerupuk ikan, udang, dan moluska siap makan	

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG
27	RSNI3 7690:2019	Abon ikan, krustasea atau moluska	<i>Fish, crustacea or molusca shredded</i>
28	RSNI3 3461:2019	Teri nasi (<i>Stolephorus</i> spp.) setengah kering	<i>Cooked – salted anchovy</i>
29	RSN3	Seduhan rumput laut	<i>Brew Sea-weed</i>

3. PRODUK REBUS

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG
1	SNI 2717:2017	Ikan pindang	<i>Boiled fish</i>
2	SNI 8375:2017	Bandeng isi	<i>Filled milk fish</i>
3	SNI 4106:2017	Bandeng duri lunak	

4. PRODUK FERMENTASI

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG
1	SNI 2718.1:2013	Petis udang – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Shrimp petis</i>
	SNI 2718.2:2013	Petis udang – Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 2718.3:2013	Petis udang – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
2	SNI 2716:2016	Terasi udang	<i>Shrimp paste</i>

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG
3	SNI 8376:2017	Ikan asin jambal roti	Jambal roti <i>salted fish</i>
4	SNI 8377:2017	Kecap ikan	<i>Fish sauce</i>
5	RSNI	Rusip teri	<i>Fermented anchovy</i>

5. PRODUK SEGAR DAN DINGIN

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG
1	SNI 6927:2013	Ikan ekor kuning (<i>Caesio erythrogaster</i>) utuh segar	<i>Fresh yellow tail fish</i>
2	SNI 2729:2013	Ikan segar	<i>Fresh fish</i>
3	SNI 2693:2014	Tuna segar untuk sashimi	<i>Fresh tuna for sashimi</i>
4	SNI 4224:2015	Daging rajungan rebus dingin	<i>Chilled cooked crab meat</i>
5	SNI 8439:2017	Daging kerang masak dingin	
6	RSNI3 2728:2018	Udang segar	
7	RSNI3 7530:2018	Tuna loin segar	

6. PRODUK KALENG

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG
1	SNI 01-7265.1-2006	Sotong dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Canned cuttlefish</i>
	SNI 01-7265.2-2006	Sotong dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 01-7265.3-2006	Sotong dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG
2	SNI 3918.1:2009	Bekicot (<i>Achatina fulica</i>) dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Canned snail</i>
	SNI 3918.2:2009	Bekicot (<i>Achatina fulica</i>) dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 3918.3:2009	Bekicot (<i>Achatina fulica</i>) dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
3	SNI 7317.1:2009	Cumi kaleng - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Canned squid</i>
	SNI 7317.2:2009	Cumi kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 7317.3:2009	Cumi kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
4	SNI 3919.1:2009	Kerang dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Canned shellfish</i>
	SNI 3919.2:2009	Kerang dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 3919.3:2009	Kerang dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan	
5	SNI 6929:2016	Daging rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>) pasteurisasi dalam kaleng	<i>Pasteurized canned crab meat</i>
6	SNI 8222:2016	Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng	<i>Canned Sardine and mackerel</i>
7	SNI 8223:2016	Tuna dalam kemasan kaleng	<i>Canned tuna</i>
8	SNI 3917:2017	Udang dalam kemasan kaleng	<i>Canned shrimp</i>

7. PRODUK HIDUP

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG
1	SNI 107.1:2011	Ikan kerapu hidup untuk konsumsi – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Live grouper for consumption</i>
	SNI 07.2:2011	Ikan kerapu hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 07.3:2011	Ikan kerapu hidup untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan	
2	SNI 108.1:2011	Kepiting (<i>Scylla serrata</i>) hidup untuk konsumsi – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Live crab for consumption</i>
	SNI 4108.2:2011	Kepiting (<i>Scylla serrata</i>) hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 4108.3:2011	Kepiting (<i>Scylla serrata</i>) hidup untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan	
3	SNI 4870.1:2011	Labi-labi hidup untuk konsumsi – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Life softshell turtle for consumption</i>
	SNI 4870.2:2011	Labi-labi hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 4870.3:2011	Labi-labi hidup untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan	
4	SNI 7686.1:2013	Belut (<i>Monopterus albus</i>) hidup untuk konsumsi - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Life eel for consumption</i>
	SNI 7686.2:2013	Belut (<i>Monopterus albus</i>) hidup untuk konsumsi - Bagian 2: Persyaratan bahan baku	
	SNI 7686.3:2013	Belut (<i>Monopterus albus</i>) hidup untuk konsumsi - Bagian 3: Penanganan	
5	SNI 4488:2016	Lobster (<i>Panulirus spp.</i>) dan udang kipas (<i>Thenus spp.</i>) hidup untuk konsumsi	<i>Life lobster and slipper lobster for consumption</i>

8. PRODUK BERBASIS LUMATAN DAGING ATAU SURIMI

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG
1	SNI 7755:2013	Sosis ikan	<i>Fish sausage</i>
2	SNI 7756:2013	Siomay ikan	<i>Fish siomay</i>
3	SNI 7757:2013	Otak-otak ikan	<i>Fish cake</i>
4	SNI 7758:2013	Naget ikan	<i>Fish nugget</i>
5	SNI 7759:2013	Kaki naga ikan	<i>Fish dragon legs</i>
6	SNI 7266:2017	Bakso ikan	<i>Fish ball</i>
7	RSNI3 8643:2018	Chikuwa	<i>Chikuwa</i>

9. PENGEMASAN DENGAN SARANA ANGKUTAN UDARA

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI
1	SNI 01-4853-2006	Pengemasan sidat atau belud hidup melalui sarana angkutan udara
2	SNI 01-4855-2006	Pengemasan ikan hidup melalui sarana angkutan udara
3	SNI 01-4856-2006	Pengemasan kepiting hidup melalui sarana angkutan udara
4	SNI 01-4858-2006	Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara

10. PENGUJIAN SENSORI PADA PRODUK PERIKANAN

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	JUDUL SNI (INGGRIS)
1	SNI 2346:2015	Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan	<i>Guideline for sensory testing in fishery product</i>

11. ARA UJI KIMIA PADA PRODUK PERIKANAN

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	JUDUL SNI (INGGRIS)
1	SNI 01-2348-1991	Ikan bertulang rawan (cucut), Analisa urea	<i>Catilaged fish, urea analysis</i>
2	SNI 01-2351-1991	Produksi perikanan, Penyiapan contoh	<i>Fishery products, sample preparation</i>
3	SNI 01-2355-1991	Produk perikanan, Penentuan gula-gula reduksi total	<i>Fishery products, Determination of total reduction sugar</i>
4	SNI 01-2358-1991	Makanan, Penentuan kadar borax	<i>Food, Determination of borax content</i>
5	SNI 01-2359-1991	Produk perikanan, Penentuan kadar garam	<i>Fishery products, Determination of salt content</i>
6	SNI 01-2361-1991	Produk perikanan, Penentuan kadar klor aktif	<i>Fishery products, Determination of active chlor content</i>
7	SNI 01-2366-1991	Produk perikanan, Penentuan kadar selenium	<i>Fishery products, Determination of Selenium content</i>
8	SNI 01-2367-1991	Produk perikanan, Penentuan kadar timah putih (Sn)	<i>Fishery products, Determination of tin content</i>
9	SNI 01-2369-1991	Udang, Penentuan kadar indol	<i>Shrimp, Determination of indol content</i>
10	SNI 01-2370-1991	Produk perikanan, Penentuan kandungan karbohidrat	<i>Fishery products, Determination of Carbohydrate content</i>

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	JUDUL SNI (INGGRIS)
11	SNI 01-2368-1991	Produk perikanan, Penentuan kadar timah hitam	<i>Fishery products, Determination of lead</i>
12	SNI 01-4497-1998	Penetapan kadar agar dari rumput laut	<i>Determnation of gelatin content in seaweeds</i>
13	SNI 01-2354.4-2006	Cara uji kimia – Bagian 4: Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan	<i>Chemical testing methods – Part 4: Determination of protein content with nitrogen total methods in fishery product</i>
14	SNI 2354.8:2009	Cara uji kimia – Bagian 8: Penentuan kadar Total Volatil Base Nitrogen (TVB-N) dan Trimetil Amin Nitrogen (TMA-N) pada produk perikanan	<i>Chemical testing methods –Part 8: Determination of total volatile base nitrogen (TVB-N) and Trimetil Amin Nitrogen (TMA-N) content in fishery product</i>
15	SNI 2354.9:2009	Cara uji kimia – Bagian 9: Penentuan residu kloramfenikol dengan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan	<i>Chemical testing methods – Part 9: Determination of Chloramphenicol residue content by High Performance Liquid Chromatography (HPLC) in fishery product</i>

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	JUDUL SNI (INGGRIS)
16	SNI 2354.11:2009	Cara uji kimia – Bagian 11: Penentuan residu Tetrasiklin dan derivatnya dengan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan	<i>Chemical testing methods – Part 11: Determination of tetracycline residue content and its derivatives by High Performance Liquid Chromatography (HPLC) in fishery product</i>
17	SNI 2354.1:2010	Cara uji kimia – Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan	<i>Chemical testing methods –Part 1: Determination of ash and acid insoluble ash in fishery products</i>
18	SNI 2354.5:2011	Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) pada produk perikanan	<i>Chemical testing methods –Part 5: Determination of heavy metal lead (Pb) and cadmium (Cd) in fishery products</i>
19	SNI 2354.12:2013	Cara uji kimia – Bagian 12: Penentuan rendemen (<i>yield</i>) karaginan rumput laut	<i>Chemical testing methods –Part 12: Determination of carrageenan yield in seaweed</i>

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	JUDUL SNI (INGGRIS)
20	SNI 2354.13:2014	Cara uji kimia – Bagian 13: Penentuan Tembaga (Cu) dan Seng (Zn) pada produk perikanan	<i>Chemical testing methods –Part 13: Determination of copper and zinc in fishery products</i>
21	SNI 2354.2:2015	Cara uji kimia – Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan	<i>Chemical testing methods –Part 2: Determination of water content in fishery products</i>
22	SNI 2354.14:2016	Cara uji kimia – Bagian 14: Penentuan kadar sulfit dengan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan	<i>Chemical testing methods –Part 14: Determination of sulfit in fishery product</i>
23	SNI 2354.6:2016	Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan	<i>Chemical testing methods –Part 6: Determination of heavy metal mercury in fishery product</i>
24	SNI 2354.10:2016	Cara uji kimia – Bagian 10: Penentuan kadar histamin dengan spektrofotometri dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan	<i>Chemical testing methods – Part 10: Determination of histamine content by spectrophotometric and High Performance Liquid Chromatography (HPLC) in fishery product</i>

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	JUDUL SNI (INGGRIS)
25	SNI 2354.3:2017	Cara uji kimia – Bagian 3: Penentuan kadar lemak total pada produk perikanan	<i>Chemical testing methods – Part 3: Determination of total lipid content in fishery products</i>
26	SNI 2354.15:2017	Cara uji kimia – Bagian 15: Penentuan Arsen (As) total pada produk perikanan	<i>Chemical testing methods – Part 15: Determination of arsen content in fishery products</i>
27	SNI 2354-16:2017	Cara uji kimia – Bagian 16: Penentuan kadar saxitoxin (paralytic shellfish poisoning) dengan metode <i>enzyme linked immunoassay</i> (ELISA) pada produk kekerangan	
28	SNI 2354-17:2017	Cara uji kimia – Bagian 17: Penentuan kadar asam domoat (<i>amnesic shellfish poisoning</i>) dengan metode <i>enzyme linked immunoassay</i> (ELISA) pada produk kekerangan	
29	SNI 2354-18:2018	Cara uji kimia – Bagian 18: Penentuan kadar formaldehida bebas pada produk perikanan dengan spektrofotometer	
30	SNI 2354-19:2018	Cara uji kimia – Bagian 19: Penentuan kadar timah (Sn) pada produk perikanan dalam kemasan kaleng dengan spektrofotometer serapan atom	

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	JUDUL SNI (INGGRIS)
31	SNI 2354-20:2018	Cara uji kimia – Bagian 20: Penentuan kadar sianida (CN-) pada ikan segar dengan kromatografi ion	
32	RSNI3 2354-21:2019	Cara uji kimia - Bagian 21: Penentuan kadar Sodium Tripoli-fosfat (STPP) pada ikan dengan kromatografi ion	<i>Chemical testing method-Part 20 : Determination of Sodium Tripolyphosphate (STPP) in Fish by Ion Chromatography</i>

12. CARA UJI MIKROBIOLOGI PADA PRODUK PERIKANAN

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	JUDUL SNI (INGGRIS)
1	SNI 01-2328-1991	Produk perikanan, Penentuan <i>Bacillus cereus</i>	<i>Fishery products, Determination of bacillus cereus</i>
2	SNI 01-2329-1991	Produk perikanan, Penentuan <i>Clostridium perfringens</i>	<i>Fishery products, Determination of Clostridium perfringens</i>
3	SNI 01-2338-1991	Produk perikanan, Penentuan <i>staphylococcal enterotoxin</i>	<i>Fishery products, Determination of Staphylococcal enterotoxin</i>
4	SNI 01-2331-1991	Produk perikanan, Penentuan <i>Entrococci</i>	<i>Fishery products, Determination of entrococci</i>
5	SNI 01-2336-1991	Produk perikanan, Penentuan <i>Shigella</i>	<i>Fishery products, Determination of shigella</i>

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	JUDUL SNI (INGGRIS)
6	SNI 01-4502-1998	Metode pengujian <i>Listeria Monocytogenes</i>	<i>Listeria Monocytogenes testing method</i>
7	SNI 01-2332.2-2006	Cara uji mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan	<i>Microbiology testing methods – Part 2: Determination of Salmonella in fishery products</i>
8	SNI 01-2332.4-2006	Cara uji mikrobiologi – Bagian 4: Penentuan <i>Vibrio cholerae</i> pada produk perikanan	<i>Microbiology testing methods – Part 4: Determination of Vibrio cholerae in fishery products</i>
9	SNI 01-2332.5-2006	Cara uji mikrobiologi – Bagian 5: Penentuan <i>Vibrio parahaemolyticus</i> pada produk perikanan	<i>Microbiology testing methods – Part 5: Determination of Vibrio parahaemolyticus in fishery products</i>
10	SNI 2332.8:2010	Cara uji mikrobiologi – Bagian 8: Penentuan jumlah bakteri pada permukaan ikan dan peralatan pengolahan ikan (<i>the swab technique</i>)	<i>Microbiology testing methods – Part 8: Determination of the number of bacteria on the surfaces of fish and processing equipment (the swab technique)</i>
11	SNI 2326:2010	Metode pengambilan contoh produk perikanan	<i>Sampling method in fishery products</i>
12	SNI 2332.1:2015	Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan koliform dan <i>Escherichia coli</i> pada produk perikanan	<i>Microbiology testing methods – Part 1: Determination of Coliform and Escherichia coli in fishery products</i>

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	JUDUL SNI (INGGRIS)
13	SNI 2332.3:2015	Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan	<i>Microbiology testing methods – Part 3: Determination of Total Plate Count (TPC) in fishery products</i>
14	SNI 2332.6:2015	Cara uji mikrobiologi – Bagian 6: Penentuan parasit pada produk perikanan	Microbiology test methods-Part 6: Determination of parasite in fishery products
15	SNI 2332.9:2015	Cara uji mikrobiologi – Bagian 9: Penentuan <i>Staphylococcus aureus</i> pada produk perikanan	<i>Microbiology test methods-Part 9: Determination of Staphylococcus aureus in fishery product</i>
16	SNI 2332.10:2015	Cara uji mikrobiologi – Bagian 10: Penentuan <i>Vibrio vulnificus</i> pada produk perikanan	<i>Microbiology test methods-Part 10: Determination of Vibrio vulnificus in fishery products</i>
17	SNI 2332.7:2015	Cara uji mikrobiologi – Bagian 7: Perhitungan kapang dan khamir pada produk perikanan	<i>Microbiology test methods-Part 7: the calculation of yeast and mold in fishery products</i>
18	SNI 2332.11:2017	Cara uji mikrobiologi – Bagian 11 : Konfirmasi <i>Salmonella spp.</i> Dengan Teknik Reaksi Berantai Polimerase (Ploymerase Chain Reaction) konvensional pada produk perikanan	<i>Microbiology test methods-Part 11: the confirmation of Salmonella spp. With Conventional Polimerase Chain Reaction in fishery products</i>

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	JUDUL SNI (INGGRIS)
19.	RSNI3 2332.12:2019	Cara uji mikrobiologi - Bagian 12: Metode deteksi virus hepatitis A pada permukaan ikan dan produk perikanan menggunakan RT-qPCR	<i>Microbiological test- ing method – Part: Detection method for hepatitis A virus of fish and fisheries product surfaces by quantitative real time Reverse Tran- scriptase – Polymerase Chain Reaction (RT – qPCR)</i>

