



KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

LAPORAN KINERJA TAHUN 2024

BALAI BESAR PENGUJIAN PENERAPAN PRODUK
KELAUTAN DAN PERIKANAN

DIREKTORAT JENDERAL PENGUATAN DAYA
SAING PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga Laporan Kinerja (LKj) BBP3KP Tahun 2024 ini dapat selesai tepat pada waktunya. Tujuan dari penyusunan LKj ini adalah untuk mempertanggungjawabkan kinerja BBP3KP kepada Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan (PDSPKP), Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), dan pihak yang berkepentingan (*stakeholder*), dalam rangka mewujudkan pemerintahan yang baik (*good governance*) yang ditandai dengan adanya transparansi, partisipasi serta akuntabilitas. Selain itu, penyusunan laporan ini diharapkan dapat memberikan umpan balik dalam rangka penyempurnaan berbagai kebijakan yang diperlukan dan peningkatan kinerja internal BBP3KP.

Landasan penyusunan LKj BBP3KP Tahun 2024 adalah Rencana Strategis Ditjen PDSPKP Tahun 2020-2024 dan Perjanjian Kinerja Tahun 2024. Laporan kinerja ini memuat pula pencapaian kinerja sasaran dan kegiatan sesuai dengan tugas dan fungsi BBP3KP serta mendukung salah satu sasaran program Ditjen PDSPKP yaitu Produk Olahan Kelautan dan Perikanan Berdaya Saing.

Kegiatan utama BBP3KP yang mendukung program utama Ditjen PDSPKP yaitu (a) Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan berdaya saing (%) dengan capaian sebesar 76,80%, atau setara dengan 109,71% terhadap target tahun 2024 yakni 70%, (b) Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis (UMKM) dengan capaian 55 UMKM, atau setara dengan 100% terhadap target tahun 2024 yakni 55 UMKM, (c) Pelaku usaha yang difasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan perikanan (UMKM) dengan capaian 45 UMKM, atau setara dengan 100% terhadap target tahun 2024 yakni 45 UMKM, (d) Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) yang disediakan (Produk) dengan capaian 6 produk, atau setara dengan 120% terhadap target tahun 2024 yakni 5 produk, (e) Jumlah produk kelautan dan perikanan yang disertifikasi dan diuji (Produk) dengan capaian 865 produk, atau setara dengan 115,33% terhadap target tahun 2024 yakni 750 produk, dan (f) Orang yang menerima diseminasi dan diversifikasi produk KP (Orang) dengan capaian 1.018 orang, atau setara dengan 101,8% terhadap target tahun 2024 yakni 1.000 orang. Nilai capaian organisasi BBP3KP tahun 2024 sebesar 109,17% (kategori baik).

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Tim Inspektorat Jenderal KKP, Biro Perencanaan Setjen KKP dan Sekretariat Direktorat Jenderal PDSPKP yang telah



membimbing penyusunan LKj serta kepada tim pelaksana kegiatan dan segenap keluarga besar BBP3KP yang telah mempersiapkan dan melaksanakan seluruh kegiatan di lingkungan BBP3KP dengan penuh tanggung jawab.

Akhir kata, kami mohon maaf jika ada kekurangan dan semoga laporan ini bermanfaat bagi semua pihak terutama bagi perbaikan pelaksanaan kegiatan BBP3KP di waktu yang akan datang. Saran dan masukan dari pembaca sangat kami harapkan guna kesempurnaan penyusunan laporan selanjutnya.

Jakarta, 20 Januari 2025
Kepala BBP3KP



Dr. Trisna Ningsih, A.Pi, S.Pi, M.Si



TIM PENYUSUN

PENGARAH

Kepala BBP3KP

PENYUSUN

Tim penyusunan pelaporan BBP3KP

KONTRIBUTOR

Tim penguatan akuntabilitas kinerja lingkup BBP3KP,
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR.....	2
TIM PENYUSUN	4
DAFTAR ISI.....	5
DAFTAR TABEL	7
DAFTAR GAMBAR.....	8
DAFTAR LAMPIRAN.....	14
IKHTISAR EKSEKUTIF	15
BAB I PENDAHULUAN.....	17
1.1. LATAR BELAKANG	17
1.2. MAKSUD DAN TUJUAN.....	18
1.3. TUGAS DAN FUNGSI	18
1.4. KERAGAAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	19
1.5. PERMASALAHAN UTAMA.....	20
1.6. SISTEMATIKA PENYAJIAN	22
BAB II PERENCANAAN KINERJA.....	24
2.1. RENCANA STRATEGIS.....	24
2.2. PERJANJIAN KINERJA TAHUN 2024.....	26
BAB III AKUNTABILITAS KINERJA	29
3.1. CAPAIAN KINERJA.....	29
3.2. EVALUASI DAN ANALISIS KINERJA.....	31
IK 1. Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing (%)	32
IK 2. Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis (UMKM).....	34
IK 3. Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan Perikanan (UMKM)	43
IK 4. Orang yang Menerima Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan	55
IK 5. Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan (Produk)	63
IK 6. Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji (Produk).....	68
IK 7. Nilai PNBP di lingkungan BBP3KP (Rp Miliar).....	80
IK 8. Tenaga Kerja yang terlibat bidang Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan (Orang).....	83
IK 9. Nilai Pengawasan Kearsipan di lingkungan BBP3KP (Nilai)	85

IK 10. Nilai Minimal yang Diperkirakan untuk Mendapatkan Predikat Menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP (Nilai)	87
IK 11. Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP (Indeks)	91
IK 12. Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP (Nilai)	96
IK 13. Persentase Penyelesaian Temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP (%)	101
IK 14. Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP (%)	103
IK 15. Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP (Inovasi)	105
IK 16. Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)	108
IK 17. Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran (NKPA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)	112
3.3. AKUNTABILITAS KEUANGAN	114
3.3.1. Realisasi Anggaran Tahun 2024	114
BAB IV PENUTUP	116
4.1. Kesimpulan	116
4.2. Permasalahan dan Rekomendasi	116



DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Perjanjian Kinerja BBP3KP Tahun 2024	26
Tabel 2. Ikhtisar Pencapaian Kinerja BBP3KP Tahun 2024	29
Tabel 3. Pencapaian Indikator Kinerja Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing.....	33
Tabel 4. Pencapaian Indikator Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis (UMKM)	35
Tabel 5. Pencapaian indikator pelaku usaha yang difasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan perikanan	44
Tabel 6. Pencapaian indikator orang yang menerima diseminasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan (Orang).....	56
Tabel 7. Pencapaian indikator jumlah bahan rancangan standar nasional indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan	64
Tabel 8. Pencapaian Indikator Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji	71
Tabel 9. Pencapaian Indikator Nilai PNPB di lingkungan BBP3KP	81
Tabel 10. Pencapaian Indikator Tenaga Kerja yang terlibat bidang Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan	83
Tabel 11. Pencapaian indikator nilai pengawasan kearsipan di lingkungan BBP3KP	86
Tabel 12. Pencapaian indikator nilai minimal yang dipersyaratkan untuk mendapatkan predikat menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP.....	89
Tabel 13. Pencapaian Indikator Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP	92
Tabel 14. Pencapaian Indikator Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP.....	96
Tabel 15. Pencapaian indikator persentase penyelesaian temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP	101
Tabel 16. Pencapaian Indikator Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP	103
Tabel 17. Pencapaian Indikator Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP	107
Tabel 18. Pencapaian Indikator Nilai Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP	110
Tabel 19. Pencapaian Indikator Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran (NKPA) di lingkungan BBP3KP	113
Tabel 20. Realisasi Anggaran BBP3KP per Output Kegiatan	114

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Struktur Organisasi BBP3KP	19
Gambar 2. Pegawai BBP3KP per Akhir Desember Tahun 2024	20
Gambar 3. NPSS BBP3KP pada Aplikasi SAPK Tahun 2024	29
Gambar 4. Pelatihan analisa usaha bagi tenant inkubasi bisnis	36
Gambar 5. Monitoring tenant inkubasi bisnis UMKM Andini	37
Gambar 6. Monitoring tenant inkubasi bisnis tenant A2S	37
Gambar 7. Monitoring tenant inkubasi bisnis UMKM Aroma Food	37
Gambar 8. Monitoring tenant inkubasi bisnis UMKM Hokky Top dan UMKM Suole, serta kunjungan PT. Bosco	37
Gambar 9. Dukungan Satuan kerja BBP3KP Mataram dalam pelaksanaan operasional Gerai Layanan SKP	38
Gambar 10. Bimbingan teknis sertifikat kelayakan pengolahan dan simulasi sanitation standard operating procedure (SSOP)	38
Gambar 11. Monitoring dan evaluasi tenant inbis invapro KP BBP3KP UMKM La Nina ..	38
Gambar 12. Pendampingan dan fasilitasi pengembangan usaha tenant inbis invapro KP UMKM Daniel Home Industri dan UMKM Cahaya Jaya	39
Gambar 13. Analisa usaha tenant inbis invapro KP UD Arfini Family	39
Gambar 14. Analisa usaha tenant inbis invapro KP Daniel Home Industri	39
Gambar 15. Pelatihan manajemen keuangan	40
Gambar 16. Monitoring inkubasi bisnis inovasi produk KP UMKM Enak Suka dan UMKM Melati Bahari	40
Gambar 17. Monitoring inkubasi bisnis inovasi produk KP Poklahsar Srikandi Morojaya serta Kasem dan Alkish Food	40
Gambar 18. Monitoring inkubasi bisnis inovasi produk KP PT. Sedap Bakat, UMKM Hanafa, dan Poklahsar Shanaya	40
Gambar 19. Monitoring inkubasi bisnis inovasi produk KP UMKM Papa Opanz dan Kedai Pempek Bu Ota	41
Gambar 20. Monitoring inkubasi bisnis inovasi produk KP UD. Ridhoillahi dan UMKM Elyasmina	41
Gambar 21. Monitoring dan evaluasi UMKM Karunia serta UMKM Berkah Sayang dan Mina Sari Jaya	41

Gambar 22. Pendampingan/fasilitasi pembuatan (Desain) label Kemasan produk Abon Ikan, Bakso Ikan dan Nugget Ikan milik UMKM Kaisar Arkana	42
Gambar 23. Penyerahan SKP dan Monev GMP & SSOP Poklahsar Mahina Hena Lima, Poklahsar Mahina Hena Wael Malua, Poklahsar Nusa Telu, dan Poklahsar Nusa Telu 2	42
Gambar 24. Sosialisasi program inkubasi bisnis inovasi produk kelautan dan perikanan tahun 2025	42
Gambar 25. Pendampingan tata cara pengajuan dokumen perijinan.....	42
Gambar 26. Evaluasi tenant program inkubasi bisnis inovasi produk KP.....	43
Gambar 27. Monitoring dan evaluasi terkait penerapan GMP dan SSOP kepada UMKM Tunaca	43
Gambar 28. Monitoring dan evaluasi pelaksanaan kegiatan fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan tahun 2024	46
Gambar 29. Monitoring dan evaluasi fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil KP pada UMKM Pempek Bintang Mas di kabupaten bogor ..	46
Gambar 30. Monitoring dan evaluasi fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil KP pada UMKM Nila Madang 3 di Kab. Pandeglang, Banten	46
Gambar 31. Monitoring dan evaluasi fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil KP pada UMKM Mina Harapan di Kabupaten Malang.....	47
Gambar 32. Monitoring dan evaluasi fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil KP pada UMKM Dewi Jaya di Kabupaten Magelang.....	47
Gambar 33. Monitoring dan evaluasi fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil KP pada UMKM Sekar Blambangan di Kabupaten Banyuwangi	47
Gambar 34. Uji penerimaan pasar produk brownis krispi rumput laut (UMKM Juru Pawon Mphe, Sukabumi) dan minuman susu rumput laut (UMKM Glant Tech, Depok) di SDIT. Yapidh Kota Bekasi	48
Gambar 35. Uji penerimaan pasar produk pepes bandeng UMKM Bojur, Bogor dan abon lembaran produksi UMKM Sumber Rejeki, Pacitan	48
Gambar 36. Uji penerimaan pasar produk sambal belut (UMKM Dewi Jaya, Magelang) dan abon ikan tuna (Poklahsar Sekar Blambangan, Banyuwangi) di Pasar Modern Grand Wisata Bekasi	48
Gambar 37. Uji penerimaan pasar produk sempol ikan UMKM Mina Harapan, Malang dan abon ikan yang diproduksi oleh UMKM Mayang Nira, Lombok Timur di Bazar produk Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Barat.....	49

Gambar 38. Uji penerimaan pasar produk pempek UMKM Bintang Mas, Bogor dan nuget ikan nila yang diproduksi oleh UMKM Nila Madang, Pandeglang di Bazaar produk Kelautan dan Perikanan Kabupaten Bogor	49
Gambar 39. Pembahasan review T-1 petunjuk teknis fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan tahun 2025	49
Gambar 40. Identifikasi bahan baku ikan invasif untuk penyediaan asupan protein ikan .	50
Gambar 41. Kegiatan kerjasama dan transfer teknologi di Solo dan Sragen	50
Gambar 42. Koordinasi ujicoba awal alat spray dryer	50
Gambar 43. Pengambilan bahan baku ikan invasif (red devil) untuk penyediaan asupan protein ikan (pengolahan HPI) di Muara Sungai Cibalagung, Waduk Cirata	51
Gambar 44. Uji terap teknik pengolahan HPI menggunakan bahan baku ikan red devil ..	51
Gambar 45. Rapat pembahasan mini riset HPI dan scale up hasil mini riset HPI	51
Gambar 46. Identifikasi jenis-jenis ikan invasive di Yogyakarta.....	52
Gambar 47. Koordinasi dalam rangka pengembangan produk HPI di BBRPPBKP	53
Gambar 48. Rapat Konsultasi Publik Rancangan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan tentang Standar Bahan Baku bagi Unit Pengolahan Ikan	53
Gambar 49. Melanjutkan proses pengolahan HPI dengan bahan baku ikan invansif	53
Gambar 50. Pelaksanaan kegiatan Makan Bergizi Gratis di kota Banjarmasin dalam rangka bakti Sosial hari Nusantara Tahun 2024	54
Gambar 51. Pembahasan kajian pengembangan industri surimi di Indonesia.....	54
Gambar 52. Media informasi (booklet) dan konten video media sosial	58
Gambar 53. Portal e-PPID BBP3KP dan Daftar Informasi Publik lingkup BBP3KP	58
Gambar 54. Konten media sosial bulan November	59
Gambar 55. Kalender 2025 dan konten media sosial	60
Gambar 56. Penyebarluasan Informasi melalui Bazar Produk Kelautan dan Perikanan di Area Parkir GMB III.....	60
Gambar 57. Penyebarluasan Informasi melalui Kampanye Protein Ikan untuk Generasi Emas di D.I Yogyakarta	60
Gambar 58. Penyebarluasan Informasi melalui Hari Oeang Nasional.....	61
Gambar 59. Penyebarluasan Informasi melalui Kampanye Protein Ikan untuk Generasi Emas di Kabupaten Sragen dan Kota Surakarta	61
Gambar 60. Penyebarluasan informasi melalui Bazar Produk Kelautan dan Perikanan bulan November di Area Parkir GMB III, KKP Jakarta.....	61
Gambar 61. Penyebarluasan Informasi melalui Peringatan Hari Ikan Nasional di Ballroom dan Area Parkir GMB III KKP, Jakarta	62

Gambar 62. Penyebarluasan Informasi melalui Edukasi Manfaat Protein Ikan dan Bakti Sosial MBG Menu Ikan Memperingati Harkannas, Harnus, dan Bulan Bakti KKP 2024.....	62
Gambar 63. Penyebarluasan Informasi melalui Puncak Peringatan Hari Ikan Nasional (Harkannas) di Area Parkir Pasar Modern Grand Wisata Kabupaten Bekasi ...	62
Gambar 64. Penyebarluasan Informasi melalui Bazar Produk Kelautan dan Perikanan bulan Desember di Area Parkir GMB III, KKP Jakarta.....	63
Gambar 65. Identifikasi dan pengumpulan data terkait Bahan RSNI Tuna Loin Beku di PT. Indojoy Fortuna	65
Gambar 66. Identifikasi dan pengumpulan data terkait Bahan RSNI Kerupuk Ikan Udang dan Molusca di UKM Cihil Mandiri Sejahtera	66
Gambar 67. Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI Kerupuk Ikan Udang dan Molusca siap makan di Pelabuhan Ratu	66
Gambar 68. Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI Pempek UKM Dapoer Cheesya	66
Gambar 69. Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI Makanan Ringan Berbasis Ikan UKM Katon Roso dan UKM Galipat.....	66
Gambar 70. Rapat Pembahasan Usulan Bahan RSNI TA 2025.....	67
Gambar 71. Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI produk Pempek UKM Pempek Sentosa dan UKM Pempek Rizkyanti	67
Gambar 72. Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI produk kerupuk ikan udang dan moluska siap makan UKM Pawon Koe Mevrouw	68
Gambar 73. Rapat pembahasan bahan RSNI0 usulan TA 2025	68
Gambar 74. Surveilans produk naget ikan Poklahsar Prima Melati.....	72
Gambar 75. Surveilans produk abon ikan merek Bonile yang berbahan baku ikan lele UKM Usaha Mandiri	72
Gambar 76. Evaluasi sertifikasi awal produk ikan renyah UKM Tampung Parei.....	73
Gambar 77. Evaluasi sertifikasi awal produk bandeng duri lunak UKM Bandeng Bu Rita	73
Gambar 78. Surveilans produk abon ikan UPI PMEFS.....	73
Gambar 79. Evaluasi sertifikasi awal produk bandeng duri lunak UKM Bandeng Patera .	73
Gambar 80. Evaluasi sertifikasi awal produk sambal ikan UKM Pawon Koe Mevrouw	74
Gambar 81. Evaluasi sertifikasi awal produk abon ikan UKM Abon Tuna PW	74
Gambar 82. Evaluasi sertifikasi awal produk amplang ikan UKM Kembang Sari.....	74
Gambar 83. Rapat keputusan sertifikasi	74
Gambar 84. Peta Sebaran Lokasi Penilaian Kesesuaian Produk Kelautan dan Perikanan terhadap SNI	75
Gambar 85. Audit internal LSPPro-HP	75

Gambar 118. Bimbingan teknis peremajaan data SIASN	95
Gambar 119. Pelaporan capaian kinerja periode triwulan III tahun 2024 Ditjen PDSPKP	97
Gambar 120. Pembahasan lanjutan kesiapan pelaksanaan program makan bergizi gratis	97
Gambar 121. Pembahasan tindak lanjut revisi perjanjian kinerja tahun 2024	98
Gambar 122. Pelaporan rencana aksi nasional kewirausahaan nasional periode B09	98
Gambar 123. Verifikasi capaian kinerja lingkup Ditjen PDSPKP periode triwulan III tahun 2024.....	98
Gambar 124. Pembahasan laporan kinerja (LKj) level II Ditjen PDSPKP periode triwulan III tahun 2024	99
Gambar 125. Pembahasan Laporan Kinerja (LKj) level I Ditjen PDSPKP periode triwulan III tahun 2024	99
Gambar 126. Percepatan realisasi anggaran Satker TP lingkup Ditjen PDSPKP TA 2024	99
Gambar 127. tindak lanjut hasil sementara evaluasi tingkat efektivitas kegiatan prioritas Bantuan Pemerintah Ditjen PDSPKP tahun 2023.....	100
Gambar 128. Rapat pembahasan perubahan target indikator kinerja level 1 dan level 2 lingkup Ditjen PDSPKP.....	100
Gambar 129. Pembahasan capaian kegiatan prioritas Ditjen PDSPKP Tahun 2024	100
Gambar 130. Pelaporan rencana aksi nasional kewirausahaan nasional periode B12 ..	100
Gambar 131. Pertanggungjawaban dalam kegiatan verifikasi dokumen pertanggungjawaban keuangan LS.....	102
Gambar 132. Tangkapan layar aplikasi SIDAK KKP tahun 2024	105
Gambar 133. Rapat pembahasan inovasi sistem aplikasi laboratorium pengujian	108
Gambar 134. Reformulasi IKPA 2024.....	109
Gambar 135. Reviu penyerapan anggaran dan pengadaan barang/jasa (PAPBJ) triwulan IV tahun 2024.....	111



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Salinan revisi PK Level 2 BBP3KP Tahun 2024	118
Lampiran 2. Capaian IKK 2 Tahun 2024, Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis (UMKM)	119
Lampiran 3. Capaian IKK 3 Tahun 2024, Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan Perikanan (UMKM)...	121
Lampiran 4. Capaian IK 4 Tahun 2024, Orang yang Menerima Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan	123
Lampiran 5. Capaian IKK 5 Tahun 2024, Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan	125
Lampiran 6. Capaian IKK 6 Tahun 2024, Layanan Sertifikasi SNI Produk Kelautan dan Perikanan yang Dilaksanakan	126
Lampiran 7. Capaian IKK 6 Tahun 2024, Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji	130
Lampiran 8. Capaian IKK 8 Tahun 2024, Tenaga Kerja yang terlibat bidang Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan.....	197

IKHTISAR EKSEKUTIF

Laporan Kinerja Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (BBP3KP) Tahun 2024 disusun sebagai bentuk laporan pertanggung jawaban pelaksanaan kinerja (*performance results*) BBP3KP selama Tahun 2024, dikaitkan dengan Rencana Kinerja (*performance plan*) tahun 2024 yang sepenuhnya mengacu pada Rencana Strategis Ditjen PDSPKP dan Rencana Strategis BBP3KP Tahun 2020-2024.

Capaian indikator kinerja BBP3KP pada Tahun 2024 telah tercapai keseluruhan, yaitu 17 indikator dari 17 indikator yang ditetapkan. Terdapat 7 indikator berpredikat istimewa yaitu Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan dengan capaian 120%, Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji dengan capaian 115,33%, Nilai PNBP di lingkungan BBP3KP dengan capaian 221%, Nilai Pengawasan Kearsipan di lingkungan BBP3KP dengan capaian 124,96%, Nilai Minimal yang Dipersyaratkan untuk Predikat Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP dengan capaian 111,61%, Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP dengan capaian 125%, dan Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran (NKPA) di lingkungan BBP3KP dengan capaian 140,84%. Sepuluh indikator berpredikat baik yaitu Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing dengan capaian 109,71%, Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis dengan capaian 100%, Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan dan Perikanan dengan capaian 100%, Orang yang Menerima Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan dengan capaian 101,8%, Tenaga Kerja yang Terlibat Bidang Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan dengan capaian 106,57%, Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP dengan capaian 102%, Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP dengan capaian 101,79%, Persentase Penyelesaian Temuan BPK di lingkungan BBP3KP dengan capaian 100%, Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP dengan capaian 100% dan Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP dengan capaian 102,5%. Secara rata-rata capaian realisasi indikator kinerja BBP3KP berpredikat Istimewa dengan Nilai Kinerja Organisasi (NKO) yang ditunjukkan dalam aplikasi kinerjaku.kkp.go.id adalah 118,00%.

Perjanjian kinerja antara Kepala BBP3KP dengan Direktur Jenderal PDSPKP yang telah ditetapkan untuk dicapai pada tahun 2024 terdiri atas 7 Sasaran Strategis dan 17 Indikator Kinerja.



Pencapaian Sasaran Strategis (SS) dan target Indikator Kinerja BBP3KP Tahun 2024 adalah sebagai berikut:

1. Dari 17 indikator kinerja yang telah ditetapkan, terdapat 6 (enam) indikator kinerja yang pencapaiannya dapat dihitung per triwulan yaitu: (1) Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan dan Perikanan, (2) Orang yang Menerima Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan, (3) Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji, (4) Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP, (5) Nilai PNBK di lingkungan BBP3KP, dan (6) Tenaga Kerja yang terlibat bidang Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan. Meskipun pencapaiannya dihitung secara triwulanan, indikator kinerja (1) dan (6) merupakan indikator kinerja yang akan baru dihitung capaiannya mulai periode triwulan II.
2. Terdapat 2 (dua) indikator kinerja yang pencapaiannya dapat dihitung secara semesteran yaitu: (1) Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP, dan (2) Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP. Selain itu terdapat 9 (sembilan) indikator kinerja yang pencapaiannya baru dapat dihitung pada akhir tahun, yaitu: (1) Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing, (2) Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis, (3) Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil KP yang disediakan, (4) Nilai Pengawasan Kearsipan di lingkungan BBP3KP, (5) Nilai Minimal yang Diperkirakan untuk Mendapatkan Predikat Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP, (6) Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP, (7) Persentase Penyelesaian Temuan BPK di lingkungan BBP3KP, (8) Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP, dan (9) Nilai Kinerja Anggaran (NKA) di lingkungan BBP3KP.

Tahun 2024 pagu anggaran BBP3KP adalah sebesar Rp34.969.355.149,00. Realisasi anggaran tahun 2024 sebesar Rp35.037.130.000,00 atau setara dengan 99,81%.

Hasil analisis yang komprehensif terhadap masing-masing indikator kinerja pada tahun 2024 diharapkan dapat menjadi pertanggungjawaban tertulis kepada pemberi wewenang serta dapat menjadi bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan dalam perencanaan sehingga terbentuk pemerintahan yang baik (*good governance*).



BAB I

PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Perbaikan pemerintahan dan sistem manajemen merupakan agenda penting dalam reformasi birokrasi yang sedang dijalankan oleh pemerintah saat ini. Sistem manajemen pemerintahan diharapkan berfokus pada peningkatan akuntabilitas sekaligus peningkatan kinerja yang berorientasi pada *outcome*. Untuk itu, pemerintah telah menetapkan kebijakan untuk penerapan sistem pertanggung jawaban yang jelas, teratur dan efektif yang disebut dengan Sistem Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah (SAKIP). Akuntabilitas disini diartikan sebagai perwujudan dari instansi pemerintah untuk mempertanggungjawabkan pengelolaan sumber daya dan pelaksanaan kebijakan yang dipercayakan kepadanya dalam rangka pencapaian tujuan yang telah ditetapkan melalui media pertanggungjawaban berupa laporan akuntabilitas yang disusun secara periodik.

Peraturan Presiden Nomor 29 Tahun 2014 tentang Sistem Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah menyebutkan bahwa SAKIP merupakan rangkaian sistematis dari berbagai aktivitas, alat dan prosedur yang dirancang untuk tujuan penetapan dan pengukuran, pengumpulan data, pengklarifikasian, pengikhtisaran dan pelaporan kinerja pada instansi pemerintah, dalam rangka menciptakan pemerintahan yang baik dan terpercaya.

Tahapan penyelenggaraan SAKIP meliputi (1) Penyusunan Rencana Strategis, (2) Perjanjian Kinerja, (3) Pengukuran Kinerja, (4) Pengelolaan Kinerja, (5) Pelaporan Kinerja dan (6) Review dan Evaluasi Kinerja.

Pelaporan Kinerja adalah proses menyusun dan menyajikan laporan kinerja atas prestasi kinerja yang dicapai berdasarkan penggunaan anggaran yang telah dialokasikan. Berdasarkan PERMENPAN Nomor 53 Tahun 2014, Laporan Kinerja merupakan bentuk akuntabilitas dari pelaksanaan tugas dan fungsi yang dipercayakan kepada setiap instansi pemerintah.

Dokumen Laporan Kinerja merupakan salah satu bentuk pertanggung jawaban Instansi Pemerintah dalam pelaksanaan program dan kegiatan pembangunan yang dilaksanakan berdasarkan Renstra maupun Rencana Kinerja Tahunan yang dibuat sebelumnya, serta merupakan sarana untuk menilai dan mengevaluasi pencapaian kinerja berdasarkan indikator sasaran yang telah ditetapkan sebelumnya.



Untuk menilai efektivitas pelaksanaan program dan kegiatan serta mengukur sejauh mana pencapaian sasaran berdasarkan indikator yang ada, Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (BBP3KP) sebagai Unit Pelaksana Teknis (UPT) Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan (Ditjen PDSPKP) menyusun Laporan Kinerja BBP3KP Tahun 2024. Laporan Kinerja ini secara terstruktur akan menginformasikan capaian kinerja dari setiap pelaksanaan program dan kegiatan selama Tahun 2024.

1.2. MAKSUD DAN TUJUAN

Maksud dan tujuan penyusunan Laporan Kinerja BBP3KP tahun 2024 adalah:

1. Memberikan informasi kinerja yang terukur kepada Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan, atas kinerja yang telah dicapai oleh Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan selama tahun 2024.
2. Memberikan umpan balik dalam rangka penyempurnaan berbagai kebijakan yang diperlukan dan peningkatan kinerja internal BBP3KP.

1.3. TUGAS DAN FUNGSI

Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (BBP3KP) merupakan salah satu Unit Pelaksana Teknis (UPT) lingkup Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). Keberadaan BBP3KP didasarkan pada Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 68/PERMEN-KP/2020 tanggal 30 Desember 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan.

BBP3KP memiliki tugas pokok melaksanakan uji terap teknik pengolahan dan pemasaran, pengujian dan sertifikasi produk, serta pelayanan pengembangan usaha pengolahan dan pemasaran hasil perikanan, dengan uraian tugas sebagai berikut:

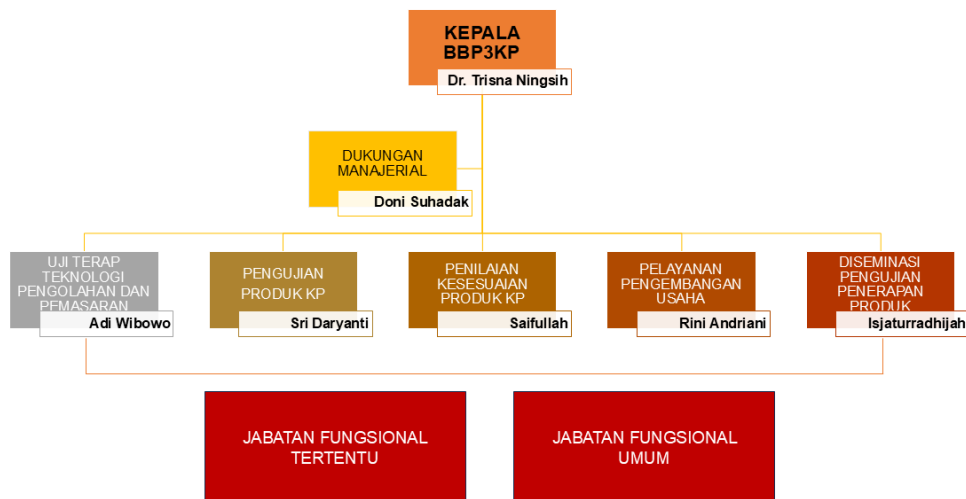
- a) Penyusunan rencana program dan anggaran, pemantauan dan evaluasi serta pelaporan;
- b) Pelaksanaan uji terap teknik pengolahan dan pemasaran hasil perikanan;
- c) Pelaksanaan pengujian persyaratan kelayakan pengolahan dan penganekaragaman produk hasil perikanan;
- d) Pelaksanaan penyiapan bahan standarisasi pengolahan dan pemasaran hasil perikanan;
- e) Pelaksanaan sertifikasi produk penggunaan tanda Standar Nasional Indonesia hasil perikanan;

- f) Pelaksanaan pelayanan pengembangan usaha pengolahan dan pemasaran hasil perikanan;
- g) Pelaksanaan bimbingan teknis hasil uji terap, pengujian, dan sertifikasi produk hasil perikanan;
- h) Pelaksanaan urusan tata usaha dan rumah tangga.

BBP3KP mempunyai susunan organisasi yang terdiri dari:

1. Subbag Umum; dan
2. Kelompok Jabatan Fungsional.

Dalam menjalankan tugas tersebut, organisasi BBP3KP diatur seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. Struktur Organisasi BBP3KP

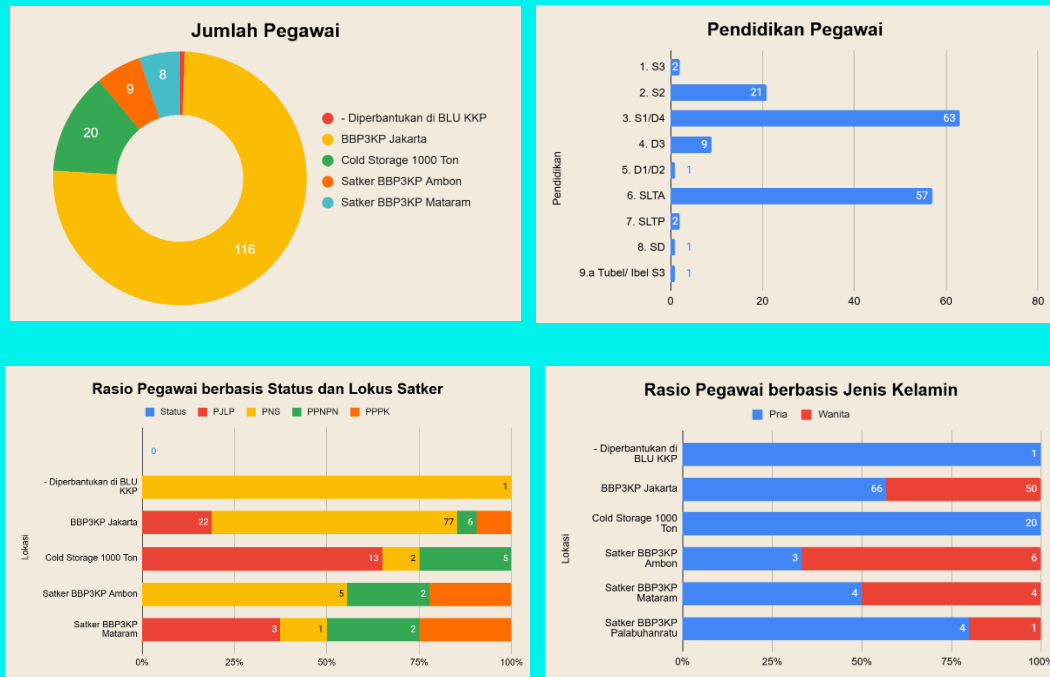
BBP3KP dibentuk 3 satuan kerja sesuai dengan kebutuhan berdasarkan analisis beban kerja, yang berlokasi di Palabuhanratu, Mataram, dan Ambon. Ketiga satuan kerja tersebut merupakan unit organisasi nonstruktural di bidang pelayanan pengembangan usaha produk kelautan dan perikanan, yang dipimpin oleh pengelola satuan kerja yang ditetapkan oleh Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan.

1.4. KERAGAAAN SUMBER DAYA MANUSIA

Pada tahun 2024, jumlah pegawai BBP3KP per akhir Desember Tahun 2024 adalah sebanyak 159 orang, dapat dilihat pada Gambar 2.

KEPEGAWAIAN

159 PEGAWAI



Gambar 2. Pegawai BBP3KP per Akhir Desember Tahun 2024

1.5. PERMASALAHAN UTAMA

Beberapa faktor lingkungan eksternal yang berpengaruh dalam pelaksanaan kegiatan pengujian penerapan produk kelautan dan perikanan diantaranya: (a) Kapabilitas pelaku usaha pengolahan dan pemasaran, (b) Utilitas Unit Pengolahan Ikan (UPI), (c) Mutu produk kelautan dan perikanan, (d) Susut hasil dan pemanfaatan hasil samping dalam penanganan dan pengolahan hasil kelautan dan perikanan, (e) Ketahanan pangan, (f) Ancaman *stunting*, (g) Peluang pemanfaatan inovasi *Blue Economy*, (h) Perkembangan teknologi, (i) Mikroplastik (produk dan kemasan), dan (j) Perubahan iklim dunia.

Kapabilitas pelaku UMKM pengolahan dan pemasaran, sebagian besar belum dapat mencapai skala ekonomis. Volume produk olahan yang diperjualbelikan per satuan waktu tidak begitu banyak, sementara pengerjaannya sering menghabiskan waktu sehari-hari dan melibatkan beberapa orang. Kondisi ini adalah *unsteady-state* bisnis, di mana tidak terjadi pertimbangan yang layak pada *benefit-cost* dan *net present value* usaha.

Dari sisi mutu, produk kelautan dan perikanan dihadapkan pada tantangan pemenuhan perubahan standar mutu pangan yang berlaku di pasar. Untuk



mempertahankan posisi tawar dan menjamin penerimaan produk kelautan dan perikanan di pasaran, maka setiap standar yang berlaku harus dipenuhi. Keterampilan penanganan mutu dan keunikan cita rasa produk Indonesia dengan dukungan pembinaan mutu intensif dari pemerintah diyakini dapat menjawab tantangan standar mutu tersebut. Pembinaan penerapan standar dan sertifikasi mutu dinilai strategis membantu pembenahan internal yang dihadapi pelaku usaha.

Isu mikroplastik pada produk maupun kemasan akan berpengaruh penting dalam pembangunan daya saing produk kelautan dan perikanan. Kontaminasi monomer dari kemasan berbahan plastik dapat membahayakan kesehatan, sehingga diperlukan teknologi yang menggantikan kemasan yang berbahan baku plastik.

Pengaruh teknologi cenderung positif karena memperkenalkan konsep Revolusi Industri 4.0 dan ekonomi digital. Penyediaan bahan baku, proses produksi, distribusi, dan pemasaran produk secara digital dapat mempercepat pertumbuhan usaha perikanan. Muatan digitalisasi usaha, perizinan/sertifikasi *online*, pembinaan dan diseminasi secara *online* akan menjadi bagian penting dalam mendukung pembangunan penguatan daya saing produk kelautan dan perikanan ke depan.

Beberapa faktor internal yang berpengaruh diantaranya adalah (a) ketersediaan anggaran, (b) sumber daya manusia, dan (c) keragaman kebutuhan para penerima manfaat dari kegiatan pengujian penerapan produk kelautan dan perikanan.

Anggaran merupakan prasyarat dasar pelaksanaan kegiatan. Peningkatan layanan pengujian membutuhkan peralatan yang beroperasi dengan baik dan memberikan hasil yang cepat serta akurat. Anggaran untuk kegiatan kalibrasi maupun perbaikan peralatan yang rusak perlu dipastikan ketersediaan dan kecukupannya. Anggaran yang memadai juga dibutuhkan untuk penyediaan sarana dan prasarana kegiatan diseminasi dan *upgrading* perangkat lunak untuk penyusunan media informasi.

Dalam hal SDM, pemeliharaan dan peningkatan kompetensi SDM eksisting membutuhkan perhatian untuk memastikan kegiatan dapat berjalan dengan optimal. Mengikuti perkembangan teknologi, dibutuhkan lebih banyak SDM yang dapat memanfaatkan peralatan berbasis teknologi informasi. Penyiapan generasi pengganti melalui rekrutmen pegawai baru yang berkompeten juga merupakan keharusan karena sebagian SDM yang saat ini aktif akan memasuki usia purnabakti dalam beberapa tahun ke depan.

Penerima manfaat dari kegiatan pengujian penerapan produk kelautan dan perikanan secara umum dapat dikelompokkan dalam tiga kategori, yaitu penerap inovasi, klien LSPPro-HP, dan tenant Inkubator Bisnis Inovasi Produk. Setiap kelompok memiliki



keragaman tinggi dalam hal kebutuhan dan harapan akan bantuan dan bimbingan yang diberikan. Kemampuan mengidentifikasi masalah serta solusi yang dapat ditawarkan kepada masing-masing penerima manfaat dari kegiatan adalah tantangan bagi BBP3KP untuk terus dapat meningkatkan kebermanfaatannya bagi masyarakat pelaku usaha kelautan dan perikanan.

Sehubungan dengan berbagai isu strategis tersebut, BBP3KP menetapkan sasaran dan indikator kinerja seperti yang tertuang dalam Perjanjian Kinerja antara Dirjen PDSPKP dan Kepala BBP3KP.

1.6. SISTEMATIKA PENYAJIAN

Penyusunan Laporan Kinerja BBP3KP Tahun 2024 mengacu pada Peraturan Menteri Negara Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi Nomor 53 Tahun 2014 tentang Petunjuk Teknis Perjanjian Kinerja, Pelaporan Kinerja dan Tata Cara Reviu atas Laporan Kinerja Instansi Pemerintah.

Pada dasarnya Laporan Kinerja ini mengkomunikasikan capaian kinerja BBP3KP selama tahun 2024. Capaian Kinerja (*Performance Results*) tersebut dibandingkan dengan Rencana Kinerja (*Performance Plan*) tahun 2024 sebagai tolak ukur keberhasilan tahunan organisasi. Analisis atas capaian kinerja terhadap rencana kinerja ini akan memungkinkan diidentifikasikannya sejumlah celah kinerja (*performance gap*) bagi perbaikan kinerja di masa mendatang.

LKj BBP3KP

mengacu pada
Peraturan Menteri
Negara Pendayagunaan
Aparatur Negara dan
Reformasi Birokrasi
Nomor 53 Tahun
2014

Bab I Pendahuluan, Menyajikan penjelasan umum organisasi dengan penekanan kepada isu strategis yang sedang dihadapi oleh organisasi

Bab II Perencanaan Kinerja, menguraikan ringkasan/ikhtisar perjanjian kinerja BBP3KP Tahun 2024.

Bab III Akuntabilitas Kinerja, menyajikan capaian kinerja BBP3KP tahun 2024 dan analisisnya.

Bab IV Penutup, menguraikan simpulan umum atas capaian kinerja BBP3KP serta langkah di masa mendatang yang akan dilakukan untuk meningkatkan kinerjanya.

Lampiran, menyajikan Perjanjian Kinerja dan hal-hal lain yang dianggap perlu.



BAB II

PERENCANAAN KINERJA

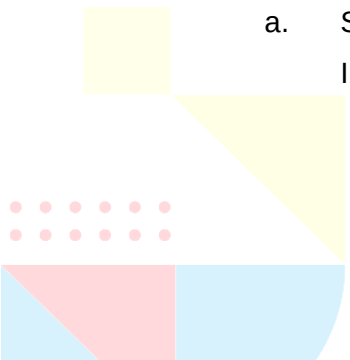
2.1. RENCANA STRATEGIS

Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan merumuskan tujuan pembangunan selama lima tahun, sebagai berikut:

1. Meningkatnya pelaku usaha kelautan dan perikanan yang inovatif dan berdaya saing. Pencapaian tujuan ini ditandai dengan peningkatan persentase pelaku usaha kelautan dan perikanan penerap inovasi yang berdaya saing, dari 60% pada tahun 2020 menjadi 70% pada tahun 2024.
2. Meningkatnya produk kelautan dan perikanan berdaya saing untuk konsumsi masyarakat. Pencapaian tujuan ini ditandai dengan peningkatan jumlah produk kelautan dan perikanan yang aman dan bermutu untuk dikonsumsi masyarakat, dari 30 produk pada tahun 2020 menjadi 50 produk pada tahun 2024.
3. Meningkatnya nilai LKE Pembangunan ZI menuju WBK BBP3KP. Pencapaian tujuan ini ditandai dengan peningkatan nilai LKE Pembangunan ZI menuju WBK BBP3KP, dari 75 pada tahun 2020 menjadi 85 pada tahun 2024, atau dengan kata lain, perolehan predikat Wilayah Birokrasi Bersih Melayani pada tahun 2024.
4. Meningkatnya nilai Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran BBP3KP. Pencapaian tujuan ini ditandai dengan peningkatan nilai IKPA BBP3KP, dari 88 pada tahun 2020 menjadi 92 pada tahun 2024.

2.1.1 SASARAN STRATEGIS

Sasaran kegiatan pengujian penerapan produk kelautan dan perikanan merupakan kondisi yang ingin dicapai oleh BBP3KP sebagai suatu *outcome/impact* dari pelaksanaan kegiatan dalam program nilai tambah dan daya saing industri serta program dukungan manajemen di Ditjen PDSPKP. Adapun sasaran tersebut adalah:

1. Program Nilai Tambah dan Daya Saing Industri
 - a. Sasaran: Pelaku usaha kelautan dan perikanan inovatif dan berdaya saing. Indikator kinerja untuk mengukur capaian sasaran strategis ini adalah persentase
- 



pelaku usaha kelautan dan perikanan penerap inovasi yang berdaya saing meningkat dari 60% pada tahun 2020 menjadi 70% pada tahun 2024.

- b. Sasaran: Produk kelautan dan perikanan berdaya saing untuk konsumsi masyarakat. Indikator kinerja untuk mengukur capaian sasaran strategis ini adalah produk kelautan dan perikanan yang aman dan bermutu untuk dikonsumsi masyarakat meningkat dari 30 produk pada tahun 2020 menjadi 50 produk pada tahun 2024.

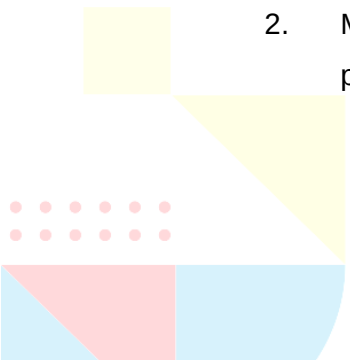
2. Program Dukungan Manajemen

Sasaran: Tata kelola pemerintahan yang baik lingkungan BBP3KP. Indikator kinerja untuk mengukur capaian sasaran strategis ini adalah:

- a. Indeks profesionalitas ASN BBP3KP, meningkat dari 72 pada tahun 2020 menjadi 76 pada tahun 2024;
- b. Persentase unit kerja BBP3KP yang menerapkan sistem manajemen pengetahuan yang terstandar, meningkat dari 82% pada tahun 2020 menjadi 86% pada tahun 2024;
- c. Nilai rekonsiliasi kinerja BBP3KP, meningkat dari 85 pada tahun 2020 menjadi 89 pada tahun 2024;
- d. Persentase rekomendasi hasil pengawasan yang dimanfaatkan untuk perbaikan kinerja lingkup BBP3KP, meningkat dari 60% pada tahun 2020 menjadi 80% pada tahun 2024;
- e. Nilai WBK BBP3KP, meningkat dari 75 pada tahun 2020 menjadi 85 pada tahun 2024;
- f. Nilai Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) BBP3KP, meningkat dari Baik (88) pada tahun 2020 menjadi Baik (92) pada tahun 2024.

2.1.2 Kebijakan

Dalam rangka mendukung dua dari enam arah kebijakan Ditjen PDSPKP, yaitu meningkatkan produk olahan kelautan dan perikanan yang bermutu, aman dan berdaya saing dan meningkatkan konsumsi ikan, BBP3KP menetapkan arah kebijakan sebagai berikut:

- 1. Meningkatkan penerapan teknologi inovasi pengolahan dan pemasaran produk kelautan dan perikanan;
 - 2. Meningkatkan penyiapan Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) produk kelautan dan perikanan;
- 

3. Meningkatkan pelayanan pengujian dan sertifikasi produk kelautan dan perikanan; dan
4. Meningkatkan penyebarluasan informasi dan pengembangan usaha pengolahan dan pemasaran produk kelautan dan perikanan.

Dalam melaksanakan 4 (empat) arah kebijakan di atas, BBP3KP menerapkan tatakelola pemerintahan yang baik yang dilakukan oleh seluruh level unit kerja. Di samping itu, BBP3KP melaksanakan kebijakan pengarusutamaan gender dan transformasi digital.

2.2. PERJANJIAN KINERJA TAHUN 2024

Perjanjian kinerja pada dasarnya adalah pernyataan komitmen yang merepresentasikan tekad dan janji untuk mencapai kinerja secara jelas dan terukur dalam rentang waktu satu tahun. Perjanjian kinerja disusun dengan menetapkan sasaran yang mencerminkan sesuatu yang akan dicapai secara nyata dari pelaksanaan program dalam rumusan yang spesifik, terukur, dan berorientasi pada hasil (*outcome*). Dalam melakukan penetapan kinerja juga ditetapkan ukuran-ukuran kinerja yang jelas berupa indikator kinerja serta penetapan rencana tingkat capaian untuk masing-masing indikator. Sejak tahun 2013, perjanjian kinerja pada unit kerja lingkup BBP3KP telah didasarkan pada konsep manajemen kinerja berbasis BSC.

Dalam konsep BSC, Sasaran Strategis (SS) dipetakan dalam suatu Peta Strategi berupa kerangka hubungan sebab akibat yang menggambarkan keseluruhan perjalanan strategi organisasi. Sasaran strategis dan indikator kinerja utama serta indikator kinerja kegiatan yang diharapkan dicapai oleh BBP3KP pada tahun 2024 seperti tertuang pada dokumen Perjanjian Kinerja BBP3KP pada Tabel 1.

Tabel 1. Perjanjian Kinerja BBP3KP Tahun 2024

NO	SASARAN KEGIATAN	INDIKATOR KINERJA KEGIATAN	TARGET
KEGIATAN 1. PENGUJIAN PENERAPAN HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN			
1	Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan Inovatif dan Berdaya Saing	1 Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing (%)	70
2	Terlaksananya Pembinaan Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan Melalui Inkubasi Bisnis dan Pendampingan Teknologi	2 Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis (UMKM)	55
		3 Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan Perikanan (UMKM)	45
3	Terselenggaranya Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan	4 Orang yang Menerima Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan (Orang)	1.000

4	Terlaksananya Standardisasi Produk Melalui Penyusunan Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia serta Sertifikasi dan Pengujian Produk Kelautan dan Perikanan	5	Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan (Produk)	5
		6	Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji (Produk)	750
5	Nilai PNBP Sektor KP di lingkungan Ditjen PDSPKP	7	Nilai PNBP di lingkungan BBP3KP (Rp Miliar)	4,81
6	Tenaga Kerja yang Terlibat Bidang Penguatan Daya Saing Produk KP	8	Tenaga Kerja yang Terlibat Bidang Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan (Orang)	685

KEGIATAN 2. DUKUNGAN MANAJEMEN INTERNAL LINGKUP

DITJEN PENGUATAN DAYA SAING PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN

7	Terlaksananya Layanan Dukungan Manajemen dan Pelaksanaan Tugas Teknis Lainnya di lingkungan BBP3KP	9	Nilai Pengawasan Kearsipan di lingkungan BBP3KP (Nilai)	75
		10	Nilai Minimal yang Diperkirakan untuk Mendapatkan Predikat Menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP (Nilai)	75
		11	Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP (Indeks)	87
		12	Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP (Nilai)	84
		13	Persentase Penyelesaian Temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP (%)	100
		14	Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP (%)	80
		15	Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP (Inovasi)	1
		16	Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)	93,76
		17	Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran (NKPA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)	71

BBP3KP mempunyai output kegiatan sesuai dokumen Rencana Kerja TA 2024 pada aplikasi Krisna (Kolaborasi Perencanaan dan Informasi Kinerja Anggaran) Bappenas sebagai berikut:

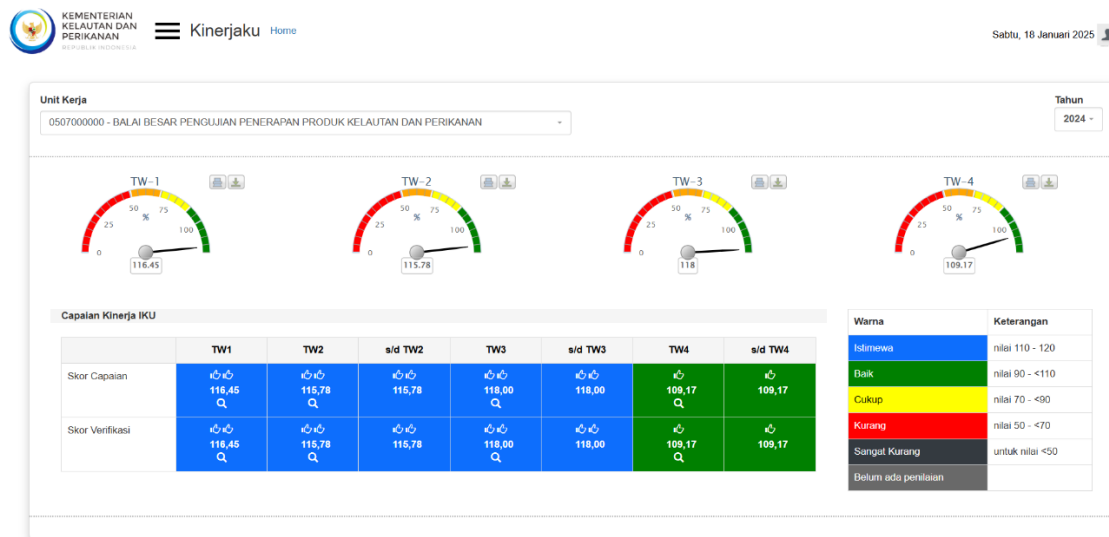
- 
- 1) UMKM yang Difasilitasi dalam Inkubator Bisnis, sebanyak 55 UMKM;
 - 2) UMKM yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan dan Perikanan, sebanyak 45 UMKM;
 - 3) Orang yang Menerima Diseminasi Diversifikasi Produk KP, sebanyak 1.000 orang;
 - 4) Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil KP, sebanyak 5 produk;
 - 5) Sertifikasi dan Pengujian Produk, sebanyak 750 produk;
 - 6) Layanan Umum, sebanyak 2 layanan;
 - 7) Layanan Perencanaan dan Penganggaran, sebanyak 1 layanan;
 - 8) Layanan Pemantauan dan Evaluasi, sebanyak 1 layanan;
 - 9) Layanan Manajemen Keuangan, sebanyak 1 layanan;
 - 10) Perangkat Pengolah Data dan Komunikasi Ditjen PDSPKP yang disediakan, sebanyak 10 unit;
 - 11) Layanan Sarana Internal, sebanyak 53 unit; dan
 - 12) Layanan Perkantoran, sebanyak 1 layanan.

BAB III

AKUNTABILITAS KINERJA

3.1. CAPAIAN KINERJA

Capaian kinerja tahun 2024 merupakan hasil dari pelaksanaan kegiatan BBP3KP dari bulan Januari sampai dengan Desember 2024. BBP3KP telah melakukan pengukuran dan evaluasi kinerja secara berkala dengan menggunakan Sistem Aplikasi Pengelolaan Kinerja (SAPK). Nilai rata-rata dari Nilai Pencapaian Sasaran Strategis (NPSS) BBP3KP sebesar 109,17% dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. NPSS BBP3KP pada Aplikasi SAPK Tahun 2024

Rata-rata NPSS diperoleh dari akumulasi penghitungan capaian seluruh Indikator Kinerja yang telah ditetapkan dan menjadi Perjanjian Kinerja antara Kepala BBP3KP dengan Direktur Jenderal PDSPKP. Capaian masing-masing Indikator Kinerja pembentuk NPSS diuraikan pada Tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Ikhtisar Pencapaian Kinerja BBP3KP Tahun 2024

Indikator Kinerja		Target		Realisasi TW IV 2024	Persentase terhadap Target (%)	
		Tahun 2024	TW IV 2024		Tahun 2024	TW IV 2024
1	Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing (%)	70	70	76,80	109,71	109,71

Indikator Kinerja		Target		Realisasi TW IV 2024	Persentase terhadap Target (%)	
		Tahun 2024	TW IV 2024		Tahun 2024	TW IV 2024
2	Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis (UMKM)	55	55	55	100	100
3	Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan Perikanan (UMKM)	45	45	45	100	100
4	Orang yang Menerima Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan (Orang)	1.000	1.000	1.018	101,8	101,8
5	Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan (Produk)	5	5	6	120	120
6	Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji (Produk)	750	750	865	115,33	115,33
7	Nilai PNBP di lingkungan BBP3KP (Rp Miliar)	4,81	4,81	6,06	127,25	127,25
8	Tenaga Kerja yang Terlibat Bidang Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan (Orang)	685	685	730	127,25	127,25
9	Nilai Pengawasan Kearsipan di lingkungan BBP3KP (Nilai)	75	75	93,72	124,96	124,96
10	Nilai Minimal yang Dipersyaratkan untuk Mendapatkan Predikat Menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP (Nilai)	75	75	83,71	111,61	111,61

Indikator Kinerja		Target		Realisasi TW IV 2024	Persentase terhadap Target (%)	
		Tahun 2024	TW IV 2024		Tahun 2024	TW IV 2024
11	Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP (Indeks)	87	87	88,74	102	102
12	Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP (Nilai)	84	84	85.5	101,79	101,79
13	Persentase Penyelesaian Temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP (%)	100	100	100	100	100
14	Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP (%)	80	80	100	125	125
15	Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP (Inovasi)	1	1	1	100	100
16	Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)	93,76	93,76	96,10	102,5	102,5
17	Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran (NKPA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)	71	71	100	140,84	140,84

3.2. EVALUASI DAN ANALISIS KINERJA

Evaluasi dan analisis capaian kinerja menjelaskan realisasi indikator kinerja, permasalahan dan kendala yang dihadapi serta upaya perbaikan yang dilakukan ke depan dalam rangka peningkatan kualitas pengelolaan kinerja BBP3KP. Analisis untuk setiap sasaran strategis dan indikator kinerja utama dijelaskan sebagai berikut :

KEGIATAN 1. PENGUJIAN PENERAPAN HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN

3.2.1

Sasaran Kegiatan 1

Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan Inovatif dan Berdaya Saing

Indikator kinerja yang ditetapkan untuk mengukur keberhasilan sasaran kegiatan Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan Inovatif dan Berdaya Saing terdiri atas 1 (satu) indikator kinerja.

IK 1. Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing (%)

Pelaku usaha kelautan dan perikanan penerap inovasi yang berdaya saing adalah pelaku usaha kelautan dan perikanan yang difasilitasi oleh BBP3KP dalam kegiatan inkubasi bisnis; pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran; serta pelayanan sertifikasi produk yang memenuhi indikator keberhasilan yang ditetapkan. Indikator keberhasilan pelaku usaha yang inovatif jika memenuhi kriteria diantaranya (a) memiliki nilai tambah melalui ragam diversifikasi produk, (b) memiliki kemasan sesuai persyaratan, (c) terpenuhinya perbaikan dalam proses produksi dan mutu produk, (d) meningkatnya pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha, dan (e) menerapkan syarat mutu penanganan sesuai SNI untuk produk ikan hias. Indikator keberhasilan pelaku usaha yang berdaya saing jika memenuhi kriteria diantaranya (a) memperoleh sertifikat kesesuaian SNI, (b) memiliki identitas atau merek yang terdaftar, (c) menerapkan sistem jaminan mutu dan keamanan pangan, dibuktikan dengan hasil uji, sertifikat seperti Halal, GMP-SSOP, HACCP, MD, maupun SPPT SNI, (d) memiliki perizinan berusaha seperti NIB, P-IRT, (e) meningkatnya keberterimaan pasar, (f) memiliki wilayah pasar dan jangkauan pemasaran yang luas, (g) aktif berpartisipasi dalam pengembangan usaha perikanan.

Kegiatan yang dilaksanakan untuk mencapai indikator kinerja ini secara detail dijelaskan pada indikator kinerja inkubasi bisnis, pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran, dan pelayanan pengujian dan sertifikasi SNI produk kelautan dan perikanan. Penghitungan persentase pelaku usaha kelautan dan perikanan yang inovatif dan berdaya saing (%PIDS) sebagai berikut:

$$\% \text{ PIDS} = [(A1/A2) \times 35\% + (B1/B2) \times 30\% + (C1/C2) \times 35\%]$$

Keterangan masing-masing kode pada penghitungan diatas yaitu A1 (Jumlah pelaku usaha yang memenuhi indikator keberhasilan Inkubator Bisnis (berhasil dengan baik), A2 (Jumlah pelaku usaha yang dibina dalam Inkubator Bisnis), B1 (Jumlah pelaku usaha yang difasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran yang memenuhi

indikator keberhasilan yang dipersyaratkan), B2 (Jumlah pelaku usaha yang difasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan perikanan), C1 (Jumlah produk kelautan dan perikanan yang diuji dan dinilai kesesuaiannya yang memenuhi persyaratan mutu atau mendapatkan Sertifikat Kesesuaian atau SNI) dan C2 (Jumlah produk kelautan dan perikanan yang diuji dan dinilai kesesuaiannya).

Tabel 3. Pencapaian Indikator Kinerja Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing

Indikator Kinerja	Tahun	Target	Realisasi	Persentase Realisasi Terhadap Target	Target RPJMN	Realisasi s.d 2024*	Persentase Realisasi s.d 2024 terhadap Target RPJMN
Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing (%)	2024	70	76,80	109,71	70	76,80	109,71
	2023	67,5	70,28	104,51			
	2022	65	71,58	110,12			
	2021	62,5	68,26	109,22			
	2020	60	61,76	102,93			

Capaian indikator persentase pelaku usaha kelautan dan perikanan yang inovatif dan berdaya saing adalah 76,80%, atau setara dengan 109,71% terhadap target tahun 2024 yakni 70%. Capaian tersebut setara dengan 109,71% dari target RPJMN sebesar 70%. Jika dibandingkan realisasi dan capaian pada tahun 2023 sebesar 70,28% dan capaian 109,71% dari target 70%, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 9,28%, sedangkan capaiannya mengalami pertumbuhan sebesar 5,37%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2022 yaitu 71,58% atau setara 110,12% dari target 65%, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 7,29%, sedangkan capaiannya mengalami penurunan capaian sebesar 0,37%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2021 yaitu 68,26% atau setara 109,22% dari target 62,5%, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 12,51%, sedangkan capaiannya mengalami pertumbuhan sebesar 0,46%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2020 yaitu 61,76% atau setara 102,93% dari target 60%, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 24,35%, sedangkan capaiannya mengalami pertumbuhan sebesar 6,59%.

Kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka mendukung pencapaian target indikator kinerja di atas antara lain:

- 1) Pengembangan usaha produk kelautan dan perikanan dalam Inkubasi Bisnis Invapro KP melalui pelatihan *digital marketing* kepada 55 (lima puluh lima) *tenant*,

- kunjungan lapangan dalam rangka koordinasi pelaksanaan kegiatan dan monitoring dan evaluasi UMKM Inbis Invapro KP, pendampingan dan fasilitasi pelaku usaha di satuan kerja BBP3KP Palabuhanratu, Mataram, dan Ambon.
- 2) Penyampaian laporan hasil monitoring dan evaluasi pelaku usaha penerap pengembangan produk nilai tambah kepada 19 Dinas Kab/Kota dengan ruang lingkup penilaian yang meliputi : pemahaman terhadap penerapan teknik pengolahan dan pemasaran dalam pengembangan produk Kelautan dan Perikanan; mutu produk optimasi dan performa ragam produk.
 - 3) Uji penerimaan pasar dilaksanakan untuk menilai keberterimaan pasar 10 produk dari penerap Produk Perikanan Bernilai Tambah (PPNT) terpilih.
 - 4) Pelaksanaan sertifikasi terhadap 95 produk kelautan dan perikanan.

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator kinerja Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing sebesar Rp30.000.000,- sampai dengan periode tahun 2024 telah direalisasikan sebesar Rp30.000.000,- atau setara dengan 100%. Efisiensi anggaran dapat terlihat dari persentase pencapaian indikator kinerja sebesar 109,71%, lebih besar daripada persentase realisasi anggaran yaitu sebesar 100%.

3.2.2

Sasaran Kegiatan 2

Terlaksananya Pembinaan Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan Melalui Inkubasi Bisnis dan Pendampingan Teknologi

Indikator kinerja yang ditetapkan untuk mengukur keberhasilan sasaran kegiatan Terlaksananya Pembinaan Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan Melalui Inkubasi Bisnis dan Pendampingan Teknologi terdiri atas 2 (dua) indikator kinerja.

IK 2. Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis (UMKM)

Fasilitasi inkubasi bisnis pengembangan usaha dilakukan oleh BBP3KP sebagai bentuk pelaksanaan tugas pelayanan pengembangan usaha pengolahan dan pemasaran produk kelautan dan perikanan. Inkubasi Bisnis Inovasi Produk Kelautan dan Perikanan atau yang disingkat Inbis Invapro-KP adalah suatu proses pembinaan, pendampingan, dan pengembangan yang diberikan oleh lembaga inkubator kepada peserta inkubasi (*tenant*). Kegiatan inkubasi bisnis ini didukung oleh Perpres No.27 Tahun 2013 tentang pengembangan inkubator wirausaha, dan Peraturan Direktorat Jenderal PDSPKP No. 26 tahun 2017 tentang Pedoman Teknis Inkubator Bisnis Inovasi Produk Kelautan dan Perikanan (Inbis Invapro-KP).

Pada tahun 2024, BBP3KP menargetkan 55 (lima puluh lima) UMKM pengolah produk pangan dan non pangan serta pemasar hasil perikanan yang mendapat fasilitasi dan pendampingan pengembangan usaha. Target 55 UMKM tersebut terdiri dari 40 (empat puluh) Pengembangan Usaha Produk Kelautan dan Perikanan dalam Inkubasi Bisnis Invapro KP dan 15 (lima belas) Pembinaan dan Fasilitasi Pelaku Usaha di Satuan Kerja BBP3KP. Pelaksanaan kegiatan Inbis Invapro-KP terdiri dari tahapan pra Inkubasi, Inkubasi dan pasca Inkubasi. Pada tahap Inkubasi dilaksanakan pendampingan dan fasilitasi kepada Tenant oleh Tim Inbis Invapro-KP BBP3KP dengan melibatkan tenaga ahli, Dinas Kabupaten/Kota serta penyuluh perikanan. Tahap inkubasi diatas berupa:

- 1) Bimbingan teknis pengembangan usaha
 - a. Workshop pembekalan program Inbis Invapro-KP
 - b. Bimbingan teknis diversifikasi produk
- 2) Pendampingan dan fasilitasi pengembangan usaha
 - a. Pendampingan pengembangan produk
 - b. Pendampingan penerapan jaminan mutu
 - c. Pendampingan manajemen usaha dan keuangan (*action plan*, *business model canvas*, pembukuan, dan analisa usaha)
 - d. Fasilitasi perizinan berusaha dan sertifikasi (NIB, P-IRT, SKP, HACCP, SNI, MD, Halal)
 - e. Fasilitasi pengembangan desain dan kemasan berupa pembiayaan desain, bahan dan label kemasan produk, dan pencantuman informasi nilai gizi
 - f. Fasilitasi promosi dan pemasaran
- 3) Monitoring dan Evaluasi

Tabel 4. Pencapaian Indikator Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis (UMKM)

Indikator Kinerja	Tahun	Target	Realisasi	Persentase Realisasi Terhadap Target	Target RPJMN	Realisasi s.d 2024*	Persentase Realisasi s.d 2024 terhadap Target RPJMN
Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis (UMKM)	2024	55	55	100	55	55	100
	2023	50	50	100			
	2022	24	24	100			
	2021	20	20	100			
	2020	18	18	100			

Capaian indikator pelaku usaha yang dibina dalam inkubator bisnis adalah 55 UMKM, atau setara dengan 100% terhadap target tahun 2024 yakni 55 UMKM. Capaian

tersebut setara dengan 100% dari target RPJMN sebesar 55 UMKM. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2023 yaitu 50 UMKM atau setara 100% dari target 50 UMKM, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 10%, sedangkan capaiannya tidak mengalami pertumbuhan. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2022 yaitu 24 UMKM atau setara 100% dari target 24 UMKM, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 129,17%, sedangkan capaiannya tidak mengalami pertumbuhan. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2021 yaitu 20 UMKM atau setara 100% dari target 20 UMKM, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 175%, sedangkan capaiannya tidak mengalami pertumbuhan. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2020 yaitu 18 UMKM atau setara 100% dari target 18 UMKM, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 205,56%, sedangkan capaiannya tidak mengalami pertumbuhan.

Capaian IKK dari 55 pelaku usaha yang dibina dalam inkubator bisnis tahun 2024 telah tercapai sebanyak 55 UMKM yang tersebar di 21 Provinsi dan 36 Kabupaten/Kota di Indonesia. Berdasarkan Indikator keberhasilan sesuai dengan Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 57 tahun 2024 dengan rincian 12 UMKM berhasil dengan Sangat Baik, 24 UMKM berhasil dengan baik dan 19 berhasil cukup baik, adapun rincian hasil penilaian disajikan pada Lampiran 2.

Kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas berdasarkan rencana aksi yang telah disusun antara lain:

- 1) Pelatihan analisa usaha bagi tenant inkubasi bisnis invapro KP khususnya HPP (Harga Pokok Produksi) dan BEP (*Break Even Point*) serta menggunakan analisa usaha secara efektif sehingga dapat membantu tenant dalam menjalankan bisnis. Pelatihan dilaksanakan tanggal 18 Oktober 2024 secara daring.



Gambar 4. Pelatihan analisa usaha bagi tenant inkubasi bisnis

- 2) Monitoring inkubasi bisnis inovasi produk kelautan dan perikanan UMKM Andini Pastel tanggal 14-16 Oktober 2024 di Provinsi Gorontalo.



Gambar 5. Monitoring tenant inkubasi bisnis UMKM Andini

- 3) Monitoring inkubasi bisnis inovasi produk kelautan dan perikanan tenant A2S tanggal 15-17 Oktober 2024 di Provinsi Bengkulu.



Gambar 6. Monitoring tenant inkubasi bisnis tenant A2S

- 4) Monitoring inkubasi bisnis inovasi produk kelautan dan perikanan UMKM Aroma Food tanggal 16 -18 Oktober 2024 di Provinsi Aceh.



Gambar 7. Monitoring tenant inkubasi bisnis UMKM Aroma Food

- 5) Monitoring inkubasi bisnis inovasi produk kelautan dan perikanan UMKM Hokky Top dan UMKM Suole serta studi banding pengelolaan *cold storage* PT Bosco tanggal 23 – 25 Oktober 2024 di Provinsi Jawa Timur.



Gambar 8. Monitoring tenant inkubasi bisnis UMKM Hokky Top dan UMKM Suole, serta kunjungan PT. Bosco

- 6) Satuan kerja BBP3KP Mataram mendukung pelaksanaan operasional Gerai Layanan SKP bersama Direktorat Pengolahan dan Bina Mutu (PBM) tanggal 4 Oktober 2024 di Kantor Dinas Kelautan dan Perikanan, Provinsi Nusa Tenggara Barat.



Gambar 9. Dukungan Satuan kerja BBP3KP Mataram dalam pelaksanaan operasional Gerai Layanan SKP

- 7) Menjadi narasumber bimbingan teknis sertifikat kelayakan pengolahan dan simulasi *sanitation standard operating procedure* (SSOP) tanggal 7-9 Oktober 2024 di Taliwang Kabupaten Sumbawa Barat. Hari pertama dilakukan penyampaian materi dan dilanjutkan dengan kunjungan ke salah satu UPI yang dimiliki oleh Poklahsar Melati untuk mengecek dan menilai apakah UPI tersebut sudah sesuai memenuhi standar. Hari kedua, kegiatan dilanjutkan dengan praktek pengolahan bakso dan abon ikan di UPI Poklahsar Melati.



Gambar 10. Bimbingan teknis sertifikat kelayakan pengolahan dan simulasi *sanitation standard operating procedure* (SSOP)

- 8) Monitoring dan evaluasi kepada tenant inbis invapro KP BBP3KP UMKM La Nina tanggal 21 – 23 Oktober 2024 di Kota Bima, Provinsi Nusa Tenggara Barat.



Gambar 11. Monitoring dan evaluasi tenant inbis invapro KP BBP3KP UMKM La Nina

- 9) Satker BBP3PK Ambon melaksanakan fasilitasi dan pendampingan legalitas SPP PIRT produk tuna asap rempah, pilus telur ikan, stik tulang ikan, sambal tabur rempah dan sambal tabur puri nasi UMKM Salt and Light.
- 10) Satker BBP3PK Ambon melaksanakan fasilitasi dalam pembuatan SPP PIRT untuk produk pastel mini abon ikan dan stik ikan tuna UMKM Bunda Azka.

- 11) Satker BBP3PK Ambon monitoring dan evaluasi terkait penerapan *good manufacturing practice* (GMP) dan SSOP kepada UMKM Makmur Jaya tanggal 9 Oktober 2024.
- 12) Pendampingan dan fasilitasi pengembangan usaha tenant inbis invapro KP tahun 2024 di UMKM Daniel Home Industri dan UMKM Cahaya Jaya tanggal 14-17 Oktober 2024 di Kabupaten Banyuwangi.



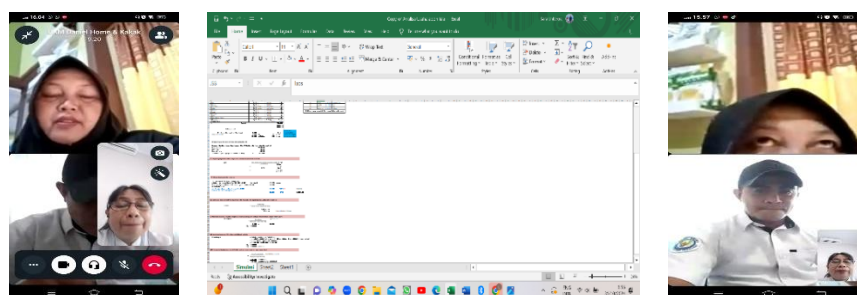
Gambar 12. Pendampingan dan fasilitasi pengembangan usaha tenant inbis invapro KP UMKM Daniel Home Industri dan UMKM Cahaya Jaya

- 13) Pendampingan kepada tenant inbis invapro KP dalam pembuatan analisa usaha UD Arfini Family tanggal 16 Oktober 2024 di Banyuwangi melalui *zoom meeting*.



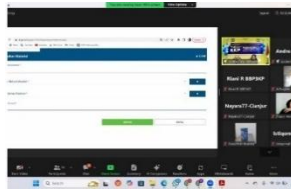
Gambar 13. Analisa usaha tenant inbis invapro KP UD Arfini Family

- 14) Pendampingan kepada tenant inbis invapro KP dalam pembuatan analisa usaha Daniel Home Industri tanggal 21 Oktober 2024 melalui *zoom meeting*.



Gambar 14. Analisa usaha tenant inbis invapro KP Daniel Home Industri

- 15) Pelaksanaan pelatihan manajemen keuangan sebanyak 2 (dua) kali, yaitu tanggal 15 dan 25 November 2024 yang diikuti oleh 55 tenant Inbis Invapro KP.



Gambar 15. Pelatihan manajemen keuangan

- 16) Monitoring inkubasi bisnis inovasi produk kelautan dan perikanan UMKM Enak Suka dan UMKM Melati Bahari tanggal 4-6 November 2024 di Kota Bandar Lampung, Provinsi Lampung.



Gambar 16. Monitoring inkubasi bisnis inovasi produk KP UMKM Enak Suka dan UMKM Melati Bahari

- 17) Monitoring inkubasi bisnis inovasi produk kelautan dan perikanan Poklahsar Srikandi Morojaya serta Kasem dan Alkish Food tanggal 5 -7 November 2024 di Provinsi Jawa Tengah.



Gambar 17. Monitoring inkubasi bisnis inovasi produk KP Poklahsar Srikandi Morojaya serta Kasem dan Alkish Food

- 18) Monitoring inkubasi bisnis inovasi produk kelautan dan perikanan PT. Sedap Bakat, UMKM Hanafa, dan Poklahsar Shanaya tanggal 6-8 November 2024 di Provinsi Riau.



Gambar 18. Monitoring inkubasi bisnis inovasi produk KP PT. Sedap Bakat, UMKM Hanafa, dan Poklahsar Shanaya

- 19) Monitoring inkubasi bisnis inovasi produk kelautan dan perikanan UMKM Papa Opanz dan Kedai Pempek Bu Ota tanggal 19-20 November 2024 di Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat.



Gambar 19. Monitoring inkubasi bisnis inovasi produk KP UMKM Papa Opanz dan Kedai Pempek Bu Ota

- 20) Monitoring inkubasi bisnis inovasi produk kelautan dan perikanan UD. Ridhoillahi dan UMKM Elyasmina tanggal 19 – 20 November di Kota Tangerang Selatan, Provinsi Banten.



Gambar 20. Monitoring inkubasi bisnis inovasi produk KP UD. Ridhoillahi dan UMKM Elyasmina

- 21) Monitoring dan evaluasi UMKM Karunia yang berlokasi di Kabupaten Lombok Barat, serta UMKM Berkah Sayang dan Mina Sari Jaya Kota Mataram tanggal 7 – 8 November 2024 di Provinsi Nusa Tenggara Barat.



Gambar 21. Monitoring dan evaluasi UMKM Karunia serta UMKM Berkah Sayang dan Mina Sari Jaya

- 22) Pendampingan/fasilitasi pembuatan (Desain) label Kemasan produk Abon Ikan, Bakso Ikan dan Nugget Ikan milik UMKM Kaisar Arkana Desa Tial, Kab. Maluku Tengah tanggal 13 November 2024 oleh Tim Satker BBP3KP Ambon.



Gambar 22. Pendampingan/fasilitasi pembuatan (Desain) label Kemasan produk Abon Ikan, Bakso Ikan dan Nugget Ikan milik UMKM Kaisar Arkana

- 23) Penyerahan SKP dan Monev GMP & SSOP Poklahsar Mahina Hena Lima, Poklahsar Mahina Hena Wael Malua, Poklahsar Nusa Telu, dan Poklahsar Nusa Telu 2 di Kabupaten Maluku Tengah.



Gambar 23. Penyerahan SKP dan Monev GMP & SSOP Poklahsar Mahina Hena Lima, Poklahsar Mahina Hena Wael Malua, Poklahsar Nusa Telu, dan Poklahsar Nusa Telu 2

- 24) Sosialisasi program inkubasi bisnis inovasi produk kelautan dan perikanan tahun 2025 tanggal 4 Desember 2025 di ruang rapat Surimi BBP3KP. Peserta online diikuti oleh 110 peserta yang terdiri dari UMKM berkurasi, UMKM yang telah memiliki Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP), Dinas KP dan Satker lingkup BBP3KP.



Gambar 24. Sosialisasi program inkubasi bisnis inovasi produk kelautan dan perikanan tahun 2025

- 25) Pendampingan tata cara pengajuan dokumen perijinan (Sertifikat Kelayakan Pengolahan/SKP) tanggal 18 Desember 2024.



Gambar 25. Pendampingan tata cara pengajuan dokumen perijinan

- 26) Evaluasi tenant program inkubasi bisnis inovasi produk kelautan dan perikanan tahun 2024 tanggal 31 Desember 2024. Dari penilaian yang telah dilakukan

berdasarkan kriteria yang tercantum dalam Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 57 Tahun 2024 tentang Petunjuk Teknis Inkubasi Bisnis Inovasi Produk Kelautan dan Perikanan, maka telah ditetapkan bahwa tenant terbaik yakni CV. Aroma Food dari Banda Aceh dan 2 nominasi yakni elyasmina dari Tangerang Selatan, dan Mina food dari Rembang.



Gambar 26. Evaluasi tenant program inkubasi bisnis inovasi produk KP

- 27) Monitoring dan evaluasi terkait penerapan GMP dan SSOP kepada UMKM Tunaca tanggal 12 Desember 2024 di Kota Ambon.



Gambar 27. Monitoring dan evaluasi terkait penerapan GMP dan SSOP kepada UMKM Tunaca

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator kinerja Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis sebesar Rp1.838.909.000,- sampai dengan periode tahun 2024 telah direalisasikan sebesar Rp1.838.701.000,- atau setara dengan 99,989%, dengan efisiensi anggaran sebesar Rp208.000,-. Efisiensi anggaran dapat terlihat dari persentase pencapaian indikator kinerja sebesar 100%, lebih besar daripada persentase realisasi anggaran yaitu sebesar 99,989%.

IK 3. Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan Perikanan (UMKM)

Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan melakukan kegiatan fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan kepada Pelaku Usaha bidang kelautan dan perikanan dalam mendorong nilai tambah produk kelautan dan perikanan sehingga meningkatkan kesejahteraan Pelaku Usaha dan masyarakat. Ruang lingkup pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran kepada koperasi dan pelaku usaha mikro kecil difokuskan pada isu strategis dan program Kementerian Kelautan dan Perikanan.

Pelaku usaha mikro kecil dan koperasi yang mendapatkan pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran antara lain dilakukan melalui (a) perbaikan dalam proses produksi, (b) perbaikan mutu produk, (c) diversifikasi produk bernilai tambah, (d) pengadopsian teknologi, (e) uji penerimaan dan perluasan pasar, dan (f) uji preferensi konsumen. Indikator keberhasilan fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran meliputi (a) terpenuhinya perbaikan dalam proses produksi, (b) meningkatnya pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha, (c) terpenuhinya mutu produk sesuai persyaratan, dan (d) meningkatnya keberterimaan pasar.

Kegiatan fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran dilaksanakan melalui tahapan berikut:

- a. Persiapan pelaksanaan kegiatan
 - Pembentukan tim pelaksana kegiatan
 - Pengumpulan data dan informasi
- b. Penentuan teknik pengolahan dan pemasaran
 - Identifikasi dan penyusunan daftar usulan
 - Penentuan teknik pengolahan dan pemasaran
- c. Penetapan pelaku usaha
 - Penyusunan daftar pelaku usaha bidang kelautan dan perikanan
 - Penentuan terhadap calon pelaku usaha bidang kelautan dan perikanan sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan
 - Penetapan pelaku usaha bidang kelautan dan perikanan
- d. Penetapan jenis fasilitasi pendampingan
- e. Pelaksanaan pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran
- f. Monitoring pendampingan, evaluasi pendampingan dan pelaporan

Tabel 5. Pencapaian indikator pelaku usaha yang difasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan perikanan

Indikator Kinerja	Tahun	Target	Realisasi	Persentase Realisasi Terhadap Target	Target RPJMN	Realisasi s.d 2024*	Persentase Realisasi s.d 2024 terhadap Target RPJMN
Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan Perikanan (UMKM)	2024	45	45	100	45	45	100
	2023	40	41	102,5			
	2022	-	-	-			
	2021	-	-	-			
	2020	-	-	-			



Capaian indikator pelaku usaha yang difasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan perikanan adalah 45 UMKM, atau setara dengan 100% terhadap target tahun 2024 yakni 45 UMKM. Capaian tersebut setara dengan 100% dari target RPJMN sebesar 45 UMKM. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2023 yaitu 41 UMKM atau setara 102,5% dari target 40 UMKM, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 9,76%, sedangkan capaiannya mengalami penurunan sebesar 2,44%. Indikator kinerja ini merupakan indikator kinerja baru pada tahun 2023, sehingga capaiannya tidak dapat dibandingkan dengan tahun-tahun sebelumnya.

Jumlah UMKM penerap pengembangan PPNT (Produk Perikanan Bernilai Tambah) yang telah menerima transfer teknologi dan pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran tahun 2024 berjumlah 45 UMKM, yang berasal dari 9 provinsi dan 19 kabupaten/kota, yaitu: Kabupaten Bireun (Aceh); Kota Bogor, Kabupaten Bogor, Kota Depok, Kota Bekasi, Kabupaten Sukabumi (Jawa Barat); Kota Tangerang Selatan, Kabupaten Pandeglang (Banten); Kabupaten Pekalongan, Rembang, Magelang (Jawa Tengah); Kabupaten Malang, Tuban, Pacitan, Banyuwangi (Jawa Timur); Kota Banjarmasin (Kalimantan Selatan); Kabupaten Gowa (Sulawesi Selatan); Kabupaten Lombok Timur (Nusa Tenggara Barat); Kabupaten Manggarai Barat (Nusa Tenggara Timur). Hasil akhir penilaian UMKM PPNT disajikan pada Lampiran 3.

Fasilitasi pendampingan yang telah dilaksanakan kepada 45 UMKM PPNT tersebut antara lain transfer teknologi dan pendampingan dalam rangka pengembangan produk UMKM yang meliputi: (1) Sosialisasi/workshop penerapan teknik pengolahan dan pemasaran dalam rangka pengembangan produk kelautan dan perikanan; (2) Bimbingan penerapan pengembangan produk kelautan dan perikanan bernilai tambah; (3) Pengujian mutu produk; dan (4) Uji penerimaan pasar/ preferensi konsumen.

Kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas berdasarkan rencana aksi yang telah disusun terbagi menjadi dua kegiatan yaitu (1) Fasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan dan Perikanan, (2) Kerjasama Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan dan Perikanan.

Kegiatan (1) fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan diantaranya:

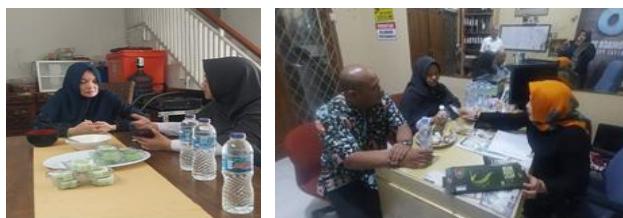
- 1) Melaksanakan pertemuan dalam rangka monitoring dan evaluasi pelaksanaan kegiatan fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan tahun 2024 yang diselenggarakan tanggal 21 Oktober 2024 secara hybrid di Ruang rapat surimi BBP3KP dengan mengundang 45 UMKM penerap PPNT dan perwakilan dari

Dinas Kelautan Perikanan Kabupaten/Kota. Agenda kegiatan antara lain: hasil penilaian standar pengetahuan dan ketrampilan pelaku usaha, pelaksanaan kegiatan penerapan teknik pengolahan dan pemasaran, hasil pengujian mutu produk, hasil evaluasi ragam dan mutu produk UMKM Penerap PPNT 2024.



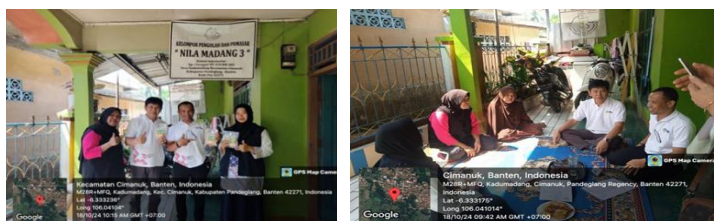
Gambar 28. Monitoring dan evaluasi pelaksanaan kegiatan fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan tahun 2024

- 2) Monitoring dan evaluasi fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan pada UMKM penerap PPNT di Kabupaten Bogor tanggal 18 Oktober 2024 yaitu UMKM Pempek Bintang Mas.



Gambar 29. Monitoring dan evaluasi fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil KP pada UMKM Pempek Bintang Mas di kabupaten bogor

- 3) Monitoring dan evaluasi fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan pada UMKM Penerap PPNT Nila Madang 3 di Kabupaten Pandeglang, Banten tanggal 17-18 Oktober 2024.



Gambar 30. Monitoring dan evaluasi fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil KP pada UMKM Nila Madang 3 di Kab. Pandeglang, Banten

- 4) Monitoring dan evaluasi fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan pada UMKM Penerap PPNT UMKM Mina Harapan di Kabupaten Malang tanggal 24 -25 Oktober 2024.



Gambar 31. Monitoring dan evaluasi fasilitas pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil KP pada UMKM Mina Harapan di Kabupaten Malang

- 5) Monitoring dan evaluasi fasilitas pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan pada UMKM Penerap PPNT UMKM Dewi Jaya di Kabupaten Magelang tanggal 25 -26 Oktober 2024.



Gambar 32. Monitoring dan evaluasi fasilitas pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil KP pada UMKM Dewi Jaya di Kabupaten Magelang

- 6) Monitoring dan evaluasi fasilitas pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan pada UMKM Penerap PPNT UMKM Sekar Blambangan di Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur tanggal 24 – 25 Oktober 2024.



Gambar 33. Monitoring dan evaluasi fasilitas pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil KP pada UMKM Sekar Blambangan Di Kabupaten Banyuwangi

- 7) Analisis data terkait hasil pengujian performa ragam produk dalam rangka penyampaian hasil pengujian produk kepada seluruh UMKM penerap PPNT di 20 Kab/kota di 8 Provinsi.
- 8) Penyampaian hasil evaluasi performa ragam optimasi dan pengembangan produk yang dihasilkan oleh UMKM penerap PPNT.
- 9) Melakukan koordinasi dengan penyedia kemasan terkait pembuatan kemasan yang akan diberikan kepada 10 UMKM terpilih.
- 10) Pembuatan desain media informasi yang akan diberikan kepada seluruh 45 UMKM penerap PPNT.
- 11) Distribusi media informasi, sertifikat dan hasil uji laboratorium produk optimasi dan

pengembangan produk kepada UMKM penerap PPNT.

12) Melakukan uji penerimaan pasar produk olahan penerap PPNT :

- a) Produk brownis krispi rumput laut (UMKM Juru Pawon Mphe, Sukabumi) dan minuman susu rumput laut (UMKM Glant Tech, Depok) yang dilaksanakan tanggal 8 November 2024 di SDIT. Yapidh Kota Bekasi dan melibatkan 75 responden.



Gambar 34. Uji penerimaan pasar produk brownis krispi rumput laut (UMKM Juru Pawon Mphe, Sukabumi) dan minuman susu rumput laut (UMKM Glant Tech, Depok) di SDIT. Yapidh Kota Bekasi

- b) Produk pepes bandeng produksi UMKM Bojur, Bogor dan Abon Lembaran produksi Sumber Rejeki, Pacitan yang dilaksanakan tanggal 20 November 2024 di Gedung Mina Bahari Kementerian Kelautan dan Perikanan yang melibatkan 80 responden.



Gambar 35. Uji penerimaan pasar produk pepes bandeng UMKM Bojur, Bogor dan abon lembaran produksi UMKM Sumber Rejeki, Pacitan

- c) Kegiatan uji penerimaan pasar produk sambal belut (UMKM Dewi Jaya, Magelang) dan abon ikan tuna (Poklahsar Sekar Blambangan, Banyuwangi) yang dilaksanakan tanggal 3 Desember 2024 di Pasar Modern Grand Wisata Bekasi yang merupakan bagian dari kegiatan peringatan Hari Ikan Nasional yang diselenggarakan oleh Dinas Kabupaten Bekasi dan melibatkan 74 responden.



Gambar 36. Uji penerimaan pasar produk sambal belut (UMKM Dewi Jaya, Magelang) dan abon ikan tuna (Poklahsar Sekar Blambangan, Banyuwangi) di Pasar Modern Grand Wisata Bekasi

- d) Kegiatan uji penerimaan pasar produk sempol ikan yang diproduksi oleh UMKM

Mina Harapan, Kabupaten Malang dan Abon ikan oleh UMKM Mayang Nira, Lombok Timur yang dilaksanakan tanggal 5-6 Desember 2024 di Bazar Produk Kelautan dan Perikanan, halaman parkir Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Barat yang melibatkan 60 responden.



Gambar 37. Uji penerimaan pasar produk sempol ikan UMKM Mina Harapan, Malang dan abon ikan yang diproduksi oleh UMKM Mayang Nira, Lombok Timur di Bazar produk Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Barat

- e) Kegiatan uji penerimaan pasar produk pempek yang diproduksi oleh UMKM Bintang Mas, Bogor dan naget ikan yang diproduksi oleh UMKM Nila Madang. Kegiatan uji penerimaan pasar dilaksanakan pada kegiatan Bazaar Produk Perikanan UMKM yang diselenggarakan oleh Dinas Perikanan Kabupaten Bogor tanggal 6 Desember 2024 yang melibatkan 77 responden.



Gambar 38. Uji penerimaan pasar produk pempek UMKM Bintang Mas, Bogor dan nugget ikan nila yang diproduksi oleh UMKM Nila Madang, Pandeglang di Bazaar produk Kelautan dan Perikanan Kabupaten Bogor

- 13) Pembahasan review T-1 petunjuk teknis fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan tahun 2025 yang diselenggarakan tanggal 31 Januari 2024. Rapat pembahasan dipimpin oleh Ibu Kepala BBP3KP dan dihadiri oleh perwakilan dari timja lingkup BBP3KP yang hadir secara luring, undangan dari BRIN dan narasumber dari Timja kerja Hukum Sesditjen PDSPKP yang hadir secara daring.



Gambar 39. Pembahasan review T-1 petunjuk teknis fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan tahun 2025

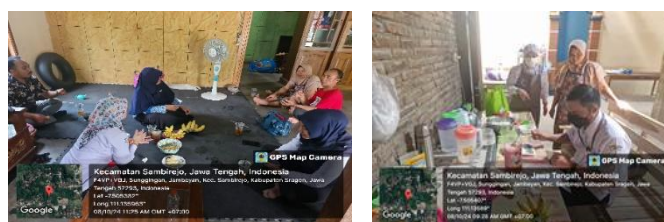
Kegiatan (2) kerjasama teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan diantaranya:

- 14) Pengumpulan data terkait jenis-jenis ikan invasif yang merupakan bagian dari kegiatan kerjasama teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan di Waduk Jatiluhur, Waduk Cirata-Kab. Purwakarta dan Muara Sungai Cibalagung, Kabupaten Cianjur, Provinsi Jawa Barat tanggal 3-5 Oktober 2024.



Gambar 40. Identifikasi bahan baku ikan invasif untuk penyediaan asupan protein ikan

- 15) Kegiatan kerjasama dan transfer teknologi pengolahan produk gatot dan apem panggang dengan fortifikasi HPI tanggal 6 - 8 Oktober 2024 di Kab Sragen dan Kota Surakarta Prov. Jawa Tengah.



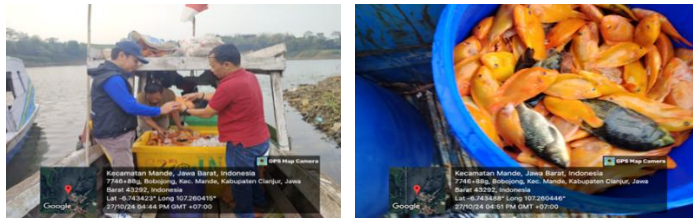
Gambar 41. Kegiatan kerjasama dan transfer teknologi di Solo dan Sragen

- 16) Melaksanakan koordinasi ujicoba awal alat *spray dryer* sebagai bagian dari kegiatan optimasi hidrolisat protein ikan (HPI) dengan bahan baku ikan selar.



Gambar 42. Koordinasi ujicoba awal alat *spray dryer*

- 17) Kegiatan kerjasama teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan di Muara Sungai Cibalagung, Waduk Cirata - Kabupaten Cianjur tanggal 27-28 Oktober 2024 dalam rangka pengambilan bahan baku ikan invasif (*red devil*) untuk penyediaan asupan protein ikan (pengolahan HPI).



Gambar 43. Pengambilan bahan baku ikan invasif (red devil) untuk penyediaan asupan protein ikan (pengolahan HPI) di Muara Sungai Cibalagung, Waduk Cirata

- 18) Melakukan uji terap teknik pengolahan HPI skala massal dengan menggunakan bahan baku ikan red devil di workshop BBP3KP.



Gambar 44. Uji terap teknik pengolahan HPI menggunakan bahan baku ikan red devil

- 19) Rapat pembahasan hasil mini riset HPI dan *scale up* hasil mini riset HPI menggunakan ikan hasil tangkap samping yang diselenggarakan tanggal 5 November 2024 di Ruang Rapat Batari BBP3KP. Rapat dibuka oleh Ketua Tim Kerja Uji Terap Teknik Pengolahan dan Pemasaran. Rapat dihadiri oleh perwakilan dari BRIN, Poltek KP Karawang, BBRP2BKP dan perwakilan staf dari BBP3KP. Rapat membahas hasil kegiatan mini riset pembuatan HPI menggunakan ikan selar dan rencana persiapan *scale up* HPI mini riset tersebut menggunakan ikan red devil.



Gambar 45. Rapat pembahasan mini riset HPI dan *scale up* hasil mini riset HPI

- 20) Identifikasi jenis-jenis ikan invasif yang ada di Waduk Sermo untuk penyediaan asupan protein ikan yang dilaksanakan di Yogyakarta tanggal 7-9 November 2024 dengan hasil kegiatan sebagai berikut :

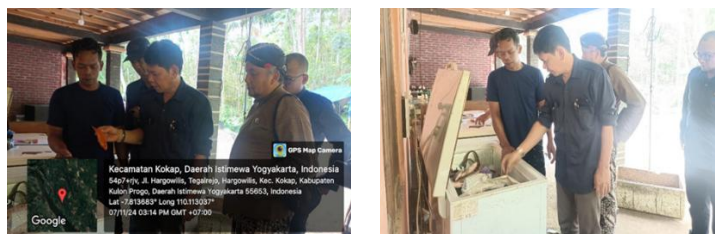
a) Identifikasi ke pengolah

Terdapat 1 pengolah yaitu Bu Suwartinah, beralamat di Ds. Soko Rt.37/ Rw. 13, Kec. Hargowilis, Kab. Kulonprogo. Produk olahan berupa produk kering atau ikan red devil krispi yang sudah digeluti sejak tahun 2007. Selain ikan krispi juga mengolah abon ikan lele dan krispi/ kulit kulit lele. Bahan baku

yang dibeli untuk memproduksi red devil krispi rata-rata 40 kg per hari yang dibeli dari pengepul (Pak Sutrisman). Dengan ukuran ikan berkisar 1,5 – 2 inchi per ekor. Produksi rata-rata red devil krispi adalah 4 kwintal per bulan, yang dikemas dalam 2 kemasan yaitu 100 gr dan 250 gr, dijual ke warga sekitar atau dititipkan ke took dan sesekali dibelli oleh tamu yang berkunjung, dengan harga Rp 15.000 (kemasan 100 gr) dan Rp 35.000 (kemasan 250 gr) atau dijual grosir.

b) Identifikasi ke Pengepul

Tim identifikasi berkunjung langsung ke pengepul bernama Sutrisman yang beralamat di Desa Tegalrejo Rt 44/Rw16, Kec. Hargowilis, kab. Kulonprogo. Jenis-jenis ikan invasive yang terdapat di waduk Sermo keberadaanya tersedia sepanjang tahun, tidak tergantung musim yang didominasi oleh ikan red devil, mujair, nila, wader dan lain-lain. Jenis-jenis ikan invasif tersebut hidup liar dan tertangkap dengan jaring *gillnet* dan jala oleh nelayan setempat. Jumlah nelayan yang aktif sekitar 11 orang dan terdapat 1 pengepul yang membeli hasil tangkapan dari nelayan dan disimpan dalm 2 buah freezer dengan kapasitas masing-masing 360 liter dan 200 liter. Hasil tangkapan yang dikumpulkan oleh pengepul dari 11 nelayan rata-rata adalah 30-60 kg per hari, dengan berat rata-rata 60-70 gr per ekor. Pengepul menjual ikan tersebut dalam keadaan segar atau beku ke pembeli yang datang langsung.



Gambar 46. Identifikasi jenis-jenis ikan invasive di Yogyakarta

- 21) Koordinasi dalam rangka pengembangan produk HPI di Balai Besar Riset Pengolahan Produk Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Jakarta pada tanggal 20-21 Oktober 2024. Tujuan dari kegiatan ini adalah koordinasi awal terkait dengan rencana pemakaian alat dan melakukan proses filtrasi menggunakan peralatan filter membran BBRPPBKP sebagai salah satu rantai proses pembuatan HPi sebelum melalui fase akhir pembuatan dengan pengeringan (*spray dryer*).



Gambar 47. Koordinasi dalam rangka pengembangan produk HPI di BBRPPBKP

- 22) Rapat pembahasan rancangan peraturan menteri kelautan dan perikanan terkait dengan standar bahan baku bagi Unit Pengolahan Ikan. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 15 November 2024 di RR. Discus, Raiser Ikan Hias Cibinong. Kegiatan dipimpin oleh Katimja Hukum Setditjen PDSPKP. Kegiatan dihadiri oleh perwakilan dari Biro Hukum, Ditjen PKRL, Ditjen Perikanan Tangkap, Ditjen Perikanan Budidaya, Ditjen PSDKP, Itjen, BPPSDMKP, BPPMHKP, Setditjen PDSPKP, Eselon II Lingkup Ditjen PDSPKP, dan BBP3KP. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menyusun Rancangan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan terkait dengan Standar Bahan Baku bagi Unit Pengolahan Ikan.
- 23) Rapat Konsultasi Publik Rancangan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan tentang Standar Bahan Baku bagi Unit Pengolahan Ikan tanggal 26 November 2024 di RR Balai Besar Litbang Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.



Gambar 48. Rapat Konsultasi Publik Rancangan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan tentang Standar Bahan Baku bagi Unit Pengolahan Ikan

- 24) Melanjutkan kegiatan scale up pengolahan HPI menggunakan bahan baku ikan red devil pada bulan November.



Gambar 49. Melanjutkan proses pengolahan HPI dengan bahan baku ikan invansif

- 25) Bakti Sosial hari Nusantara Tahun 2024, KKP melalui Ditjen PDSPKP melaksanakan kegiatan makan bergizi menu ikan pada tanggal 13 Desember 2024

yang dipusatkan di Bitung dan secara serentak di 5 kota lain yaitu Pekanbaru (Riau), Pekalongan (Jawa Tengah), Banjarmasin (Kalimantan Selatan), Biak (Papua) dan Merauke (Papua Selatan). BBP3KP menjadi PIC pelaksanaan kegiatan yang dilaksanakan di Kota Banjarmasin, Provinsi Kalimantan Selatan yang dipimpin langsung oleh kepala BBP3KP. Kegiatan dilaksanakan di 4 sekolah yaitu SDN Karang Mekar 1, SDN Karang Mekar 5, SDN Kebun Bunga 1 dan SDN Sungai Andai 4 dengan jumlah peserta sebanyak 2.000 orang, didukung oleh Satuan Pelaksana Pemenuhan Gizi (SPPG) BGN, Kodim 1007 Antasari, Dinas Kelautan Perikanan Provinsi kalsel dan BPBAT Mandiangin.



Gambar 50. Pelaksanaan kegiatan Makan Bergizi Gratis di kota Banjarmasin dalam rangka bakti Sosial hari Nusantara Tahun 2024

- 26) Rapat dalam rangka peningkatan daya saing produk kelautan dan perikanan khususnya surimi yang diselenggarakan oleh Direktorat Pengolahan pada tanggal 24 Desember 2024. Rapat dilakukan secara hybrid yaitu offline yaitu di Ruang Rapat Lounge Gedung Mina Bahari 3 lantai 15 dan online via zoom. Rapat dihadiri oleh Akademisi Dr. Nimmi Zulfainarni, S.Pi. M.Si, dari IPB, Bapak Kuncoro C.N, Timja dari Direktorat Pengolahan dan BBP3KP yang diwakili oleh Katimja UTTPP. Adapun agenda yang dibahas antara lain adalah

- a) Pembahasan kajian pengembangan industri surimi di Indonesia
- b) Potensi pembuatan surimi dari ikan air tawar
- c) Kondisi terakhir harga surimi dari luar seperti dari India dengan Harga 1,2 - 1,5 USD/Kg
- d) Data terbaru menurut BPS kondisi terkini import surimi dari luar negeri



Gambar 51. Pembahasan kajian pengembangan industri surimi di Indonesia

- 27) Kegiatan scale up pengolahan HPI menggunakan bahan baku ikan red devil. Total bahan baku ikan red devil yang digunakan adalah 330,820 kg yang menghasilkan lumatan ikan sebesar 119,880 kg, setelah proses leaching dihasilkan surimi sebesar

22,875 kg. Dari hasil proses spray dry yang terkumpul sebesar 665,9 gram HPI dalam bentuk bubuk dan masih terdapat 12 liter cairan hasil hidrolisis yang belum dilakukan filtrasi (masih menunggu pembelian alat filtrasi).

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator kinerja Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan Perikanan sebesar Rp1.199.364.000,- sampai dengan periode tahun 2024 telah direalisasikan sebesar Rp1.199.313.000,- atau setara dengan 99,996%, dengan efisiensi anggaran sebesar Rp51.000,-. Efisiensi anggaran dapat terlihat dari persentase pencapaian indikator kinerja sebesar 100%, lebih besar daripada persentase realisasi anggaran yaitu sebesar 99,996%

3.2.3

Sasaran Kegiatan 3 Terselenggaranya Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan

Indikator kinerja yang ditetapkan untuk mengukur keberhasilan sasaran kegiatan Terselenggaranya Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan terdiri atas 1 (satu) indikator kinerja.

IK 4. Orang yang Menerima Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan

Kegiatan diseminasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan ditujukan sebagai sarana untuk menyebarluaskan informasi hasil uji terap berupa ragam produk/alat/mesin/desain layout maupun pengujian dan sertifikasi produk kepada masyarakat. Tahapan pelaksanaan kegiatan tersebut meliputi penyusunan media informasi sebagai bahan/peraga dan penyebaran informasi hasil uji terap dan pengujian hasil perikanan.

Penyusunan media informasi merupakan kegiatan pembuatan dan pencetakan media informasi. Bahan penyusunan media informasi tersebut merupakan hasil-hasil inovasi/perekayasaan alat dan mesin, pengujian dan sertifikasi produk. Tujuan pembuatan media informasi adalah sebagai salah satu sarana untuk menyebarluaskan hasil inovasi/perekayasaan alat dan mesin, pengujian dan sertifikasi produk yang telah dilakukan oleh BBP3KP kepada masyarakat luas khususnya para pelaku usaha perikanan dengan harapan dapat diketahui, diadopsi dan diterapkan.

Penyebarluasan informasi hasil uji terap dan pengujian hasil perikanan terdiri dari kegiatan pameran, bazar, bimbingan teknis, webinar, demonstrasi teknologi pengolahan

produk kelautan dan perikanan, merupakan upaya untuk memperkenalkan atau mempromosikan hasil-hasil inovasi/perekayasaan dan pengujian yang telah dilakukan oleh BBP3KP kepada masyarakat luas. Demonstrasi produk kelautan dan perikanan merupakan kegiatan yang dilakukan secara langsung/praktek tentang tata cara pembuatan produk hasil perikanan, yang dipandu oleh instruktur atau narasumber yang kompeten di bidangnya melalui kegiatan pameran, bazar, bimbingan teknis, webinar dengan target peserta/pengunjung. Peserta/pengunjung penerima informasi pada kegiatan penyebaran informasi hasil uji terap dan pengujian hasil perikanan yang mengisi kuesioner IKM merupakan parameter pengukuran yang memenuhi keberhasilan pada indikator kinerja diatas.

Tabel 6. Pencapaian indikator orang yang menerima diseminasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan (Orang)

Indikator Kinerja	Tahun	Target	Realisasi	Persentase Realisasi Terhadap Target	Target RPJMN	Realisasi s.d 2024*	Persentase Realisasi s.d 2024 terhadap Target RPJMN
Orang yang Menerima Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan (Orang)	2024	1.000	1.018	101,8	1.000	1.018	101,8
	2023	1.100	1.197	108,82			
	2022	2.000	2.039	101,95			
	2021	150	150	100			
	2020	300	300	100			

Capaian indikator orang yang menerima diseminasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan adalah 1.018 orang, atau setara dengan 101,8% terhadap target tahun 2024 yakni 1.000 orang. Capaian tersebut setara dengan 101,8% dari target RPJMN sebesar 1.000 orang. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2023 yaitu 1.197 orang atau setara 108,82% dari target 1.100 orang, maka realisasi tahun 2024 mengalami penurunan sebesar 6,45%, serta capaiannya mengalami penurunan sebesar 14,95%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2022 yaitu 2.039 orang atau setara 101,95% dari target 2.000 orang, maka realisasi tahun 2024 mengalami penurunan sebesar 0,15%, serta capaiannya mengalami penurunan sebesar 50,07%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2021 yaitu 150 orang atau setara 100% dari target 150 orang, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 578,67%, serta capaiannya mengalami pertumbuhan sebesar 1,8%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2020 yaitu 300 orang atau setara 100% dari target 300 orang, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 239,33%, serta capaiannya mengalami pertumbuhan sebesar 1,8%.



Perolehan capaian indikator kinerja ini yakni 1.018 orang didukung oleh terlaksananya 24 (dua puluh empat) event yang terlaksana di Bekasi, Jakarta, Cibubur, Cibinong, Bogor, Tulungagung, Depok, Cirebon, Yogyakarta, Surabaya dan Semarang. Dari 1.018 orang, 306 (tiga ratus enam) orang atau setara 30,05% berjenis kelamin laki-laki dan 712 (tujuh ratus dua belas) orang atau 69,95% berjenis kelamin perempuan. Adapun 24 (dua puluh empat) event yang telah dilaksanakan dalam mendukung pencapaian indikator kinerja yaitu (1) Bazar Produk Perikanan dan Kuliner di Jakarta, (2) Bimbingan teknis pengolahan ikan bandeng di workshop BBP3KP, (3) Hari Gizi Nasional (HGN) di Jakarta, (4) Bazar Produk dan Kuliner KKP di Jakarta, (5) Edukasi dan literasi sektor kelautan dan perikanan di Taman Baca Kampung Buku Cibubur Jakarta Timur, (6) Goldfish Carnival di Raiser Ikan Hias Cibinong, (7) Bazar Produk dan Kuliner KKP di Jakarta, (8) Bazar Produk Perikanan Spesial Ramadhan di Jakarta, (9) Kegiatan PUG Bersama GISLI di Tulungagung, (10) BBP3KP Expo di Jakarta, (11) Demo Pengolahan Ikan pada Tridharma Perguruan Tinggi USNI di Depok, (12) Sosialisasi Pentingnya Protein Ikan di Cirebon, (13) Camping Pramuka SMAI Al Azhar 19 di Jakarta, (14) Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) SMA Trisoko di Jakarta, (15) *Indonesia Tuna Investment and Business Forum* di Surabaya, (16) Hari Keluarga Nasional di Semarang, (17) Sosialisasi Protein Ikan untuk Generasi Emas dan Kesehatan Reproduksi Anak dan Remaja di Jakarta, (18) Kampanye Protein Ikan untuk Generasi Emas di Cirebon dan (19) Pelatihan Diversifikasi Hasil Olahan Perikanan di Kota Depok, (20) Kampanye Protein Ikan untuk Generasi Emas di Yogyakarta, (21) Hari Oeang Nasional di Bogor, (22) Bazar Produk Kelautan dan Perikanan di Jakarta, (23) Puncak Peringatan Hari Ikan Nasional di Bekasi dan (24) Bazar Produk Kelautan dan Perikanan di Jakarta. Rincian capaian orang yang menerima diseminasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan sebanyak 1.018 orang dapat dilihat pada Lampiran 4.

Kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas berdasarkan rencana aksi yang telah disusun terbagi menjadi dua kegiatan yaitu (1) penyusunan media informasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan, dan (2) penyebarluasan informasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan.

Kegiatan (1) penyusunan media informasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan diantaranya:

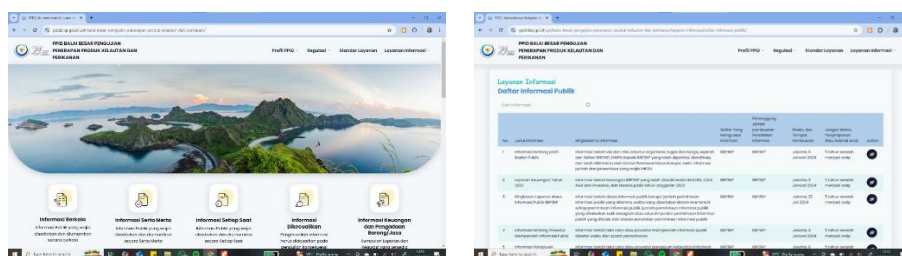
- 1) Bulan Oktober, BBP3KP telah menyusun media informasi berupa booklet berjudul “Hidrolisat Protein Ikan Wujudkan Generasi Emas Indonesia” dan konten video untuk media sosial. Konten video yang ditayangkan pada media sosial BBP3KP antara lain berjudul Ceritakan: Lombok Bergerik, Ceritakan: UMKM Fish n Kids,

Ucapan Peringatan HUT ke 25 Tahun KKP RI, dan Puncak Peringatan HUT ke 25 KKP RI.



Gambar 52. Media informasi (booklet) dan konten video media sosial

- 2) BBP3KP memiliki website e-PPID yang bisa dikelola sendiri dengan alamat portal <https://ppid.kkp.go.id/upt/balai-besar-pengujian-penerapan-produk-kelautan-dan-perikanan/>. Dalam pengelolaannya, BBP3KP telah melaksanakan penambahan konten informasi yang wajib disediakan dan diumumkan secara berkala, serta merta, dan setiap saat. Tampilan portal e-PPID BBP3KP tersaji dan daftar informasi publik lingkup BBP3KP pada Gambar berikut.



Gambar 53. Portal e-PPID BBP3KP dan Daftar Informasi Publik lingkup BBP3KP

- 3) Konten media sosial yang telah dipublikasikan akun BBP3KP selama periode Oktober 2024 tercatat sebanyak 58 (lima puluh delapan) konten terdiri dari 40 (empat puluh) yang disusun secara mandiri serta 18 (delapan belas) konten kolaborasi dan *repost*. Jumlah *story* yang dipublikasikan pada periode ini tercatat sebanyak 128 (seratus dua puluh delapan) *story*.
- 4) Pada bulan November, BBP3KP telah menyusun media informasi berupa konten untuk media sosial antara lain berjudul:
 - (a) Video: Ucapan Ulang Tahun Menteri Kelautan dan Perikanan, Ceritakan UMKM Pempek Kulo, Ceritakan Pawon Pengsong, Reviu Produk Rambak Cumi, Cold Storage Muara Baru: Sosialisasi Mekanisme Penyimpanan Ikan, Internalisasi Pembangunan Zona Integritas menuju WBK WBBM, Churros HPI, dan Makan Bergizi Gratis Hari Ikan Nasional 2024
 - (b) Image: Ucapan Ulang Tahun Menteri Kelautan dan Perikanan, Hari Ikan Nasional, Hari Guru Nasional, Hari Korpri, Hari Anti Korupsi Sedunia (Hakordia), Whistle Blowing System BBP3KP, Petugas Pelayanan Publik Terbaik, dan Pengumuman: Tutup Pelayanan sehubungan Pilkada 2024

- (c) Carousel: Sepekan Giat BBP3KP (28 Oktober-1 November 2024, 4-8 November 2024, 14 November 2024, 18-22 November 2024, 25-29 November 2024), Tahukah Kamu? Omega 3 pada Ikan baik untuk Otak dan Jantung, Kandungan Gizi Pempek Ikan Tenggiri dan Ikan Gabus, Jahelaria: Minuman Jahe dan Rumput Laut Menghangatkan Saat Hujan Tiba, 3 Fakta Ikan Red Devil, Standar Pelayanan Lingkup BBP3KP, Glazing Lapisan Penjaga Kualitas Ikan, dan Recook: Otak-otak ikan



Gambar 54. Konten media sosial bulan November

- 5) Informasi yang ditambahkan pada portal e-PPID November adalah leaflet layanan *Cold Storage* BBP3KP dan yang dimutakhirkan pada bulan ini adalah Informasi Klien LSPRO-HP pada Daftar Informasi Publik.
- 6) Konten media sosial yang telah dipublikasikan akun BBP3KP selama periode November 2024 tercatat sebanyak 56 (lima puluh enam) konten terdiri dari 29 (dua puluh sembilan) yang disusun secara mandiri serta 27 (dua puluh tujuh) konten kolaborasi dan repost. Jumlah *story* yang dipublikasikan pada periode ini tercatat sebanyak 140 (seratus empat puluh) *story*.
- 7) Bulan Desember 2024 telah tercapai 1 (satu) media informasi berupa kalender 2025 dan penyusunan konten media sosial sebagai berikut:
 - (a) Video: Rambak cumi, Makan Bergizi Gratis (MBG) di Pesantren Riyadulhuda, MBG di Pesantren Assidiqiyah, Ceritakan UMKM Bonile dan video JDIH.
 - (b) Image: Ucapan Hari Nusantara, Ucapan Hari Ibu, Ucapan Selamat Hari Natal, Edaran Tolak Gratifikasi, dan Penanganan Pengaduan.
 - (c) Carousel: Sepekan Giat BBP3KP (25-29 November 2024, 2-6 Desember 2024, 9-13 Desember 2024, 16-31 Desember 2024), Recook Yuk: Tekwan, Recook Yuk: Pie Rumput Laut, Recook Yuk: Otak-otak Ikan, 5 Cara Kurangi Sampah Plastik, Kunjungan Dinas KP dan DPRD Kabupaten Kaimana, dan *Glazing* Lapisan Es Ikan.



Gambar 55. Kalender 2025 dan konten media sosial

- 8) Informasi yang ditambahkan pada portal e-PPID bulan November yaitu Pelayanan Publik Inbis Invapro-KP dan Satuan Kerja BBP3KP.

Kegiatan (2) penyebarluasan informasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan diantaranya:

- 9) Penyebarluasan informasi melalui bazar produk kelautan dan perikanan di area parkir GMB III KKP, Jakarta tanggal 3 dan 4 Oktober 2024. BBP3KP melalui Mobil ATI menampilkan demonstrasi pengolahan produk dengan penambahan HPI berupa cilok isi udang dan tuna juga churros.



Gambar 56. Penyebarluasan Informasi melalui Bazar Produk Kelautan dan Perikanan di Area Parkir GMB III

- 10) Penyebarluasan informasi melalui kampanye protein ikan untuk generasi emas di D.I Yogyakarta tanggal 5 – 6 Oktober 2024. BBP3KP turut serta dengan melaksanakan demonstrasi pengolahan makanan khas DI Yogyakarta dengan penambahan HPI berupa Songgo Buwono.



Gambar 57. Penyebarluasan Informasi melalui Kampanye Protein Ikan untuk Generasi Emas di D.I Yogyakarta

- 11) Penyebarluasan informasi melalui Hari Oeang Nasional di Kantor KPPN Kota Bogor tanggal 11 Oktober 2024. Tim Mobil ATI turut meramaikan kegiatan dengan demonstrasi pengolahan churros menggunakan tambahan HPI.



Gambar 58. Penyebarluasan Informasi melalui Hari Oeang Nasional di Kantor KPPN Kota Bogor

- 12) Penyebarluasan Informasi melalui Kampanye Protein Ikan untuk Generasi Emas di Kabupaten Sragen dan Kota Surakarta tanggal 12 Oktober 2024. BBP3KP memberikan dukungan berupa edukasi HPI, demonstrasi pengolahan Gatot ber HPI di pendopo, demontrasi pengolahan talem ber HPI di Mobil ATI, dan membagikan icip-icip Gatot ber-HPI kepada peserta.



Gambar 59. Penyebarluasan Informasi melalui Kampanye Protein Ikan untuk Generasi Emas di Kabupaten Sragen dan Kota Surakarta

- 13) Penyebarluasan informasi melalui Bazar Produk Kelautan dan Perikanan di Area Parkir GMB III KKP, Jakarta tanggal 7 – 8 November 2024. Melalui Mobil ATI, BBP3KP melaksanakan demonstrasi pengolahan produk dengan penambahan HPI berupa kue talem dan apem panggang.



Gambar 60. Penyebarluasan informasi melalui Bazar Produk Kelautan dan Perikanan bulan November di Area Parkir GMB III, KKP Jakarta

- 14) Penyebarluasan informasi melalui Peringatan Hari Ikan Nasional (Harkannas) di Ballroom dan Area Parkir GMB III KKP, Jakarta tanggal 21 November 2024. BBP3KP membagikan susu ikan, es krim ikan, dan ikan hias kepada lebih dari 1.000 peserta siswa/i sekolah dasar secara gratis.



Gambar 61. Penyebarluasan Informasi melalui Peringatan Hari Ikan Nasional di Ballroom dan Area Parkir GMB III KKP, Jakarta

- 15) Penyebarluasan informasi melalui Edukasi Manfaat Protein Ikan dan Bakti Sosial Makan Bergizi Gratis (MBG) Menu Ikan memperingati Harkannas, Hari Nusantara, dan Bulan Bakti KKP 2024 di Jakarta Timur, Jakarta Utara, Kota Bekasi, dan Kabupaten Bogor.



Gambar 62. Penyebarluasan Informasi melalui Edukasi Manfaat Protein Ikan dan Bakti Sosial MBG Menu Ikan Memperingati Harkannas, Harnus, dan Bulan Bakti KKP 2024

- 16) Penyebarluasan informasi melalui Puncak Peringatan Hari Ikan Nasional (Harkannas) di Area Parkir Pasar Modern Grand Wisata, Kabupaten Bekasi tanggal 3 Desember 2024. BBP3KP melalui Mobil ATI mendiseminasikan informasi terkait tugas pokok dan fungsi, layanan publik, dan demonstrasi pengolahan siamay Ikan.



Gambar 63. Penyebarluasan Informasi melalui Puncak Peringatan Hari Ikan Nasional (Harkannas) di Area Parkir Pasar Modern Grand Wisata Kabupaten Bekasi

- 17) Penyebarluasan informasi melalui Bazar Produk Kelautan dan Perikanan di Area Parkir GMB III KKP, Jakarta tanggal 5 – 6 Desember 2024 yang diikuti oleh UMKM produk perikanan maupun non perikanan. BBP3KP turut serta memeriahkan

dengan melaksanakan demonstrasi pengolahan rumput laut menjadi produk es krim dan kue pie.



Gambar 64. Penyebarluasan Informasi melalui Bazar Produk Kelautan dan Perikanan bulan Desember di Area Parkir GMB III, KKP Jakarta

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja ini, realisasi anggaran tahun 2024 sebesar Rp687.454.000,00 atau setara dengan 99,99% dari total pagu sebesar Rp687.366.000,00 (enam ratus delapan puluh tujuh juta tiga ratus enam puluh enam ribu rupiah).

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator kinerja orang yang menerima diseminasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan sebesar Rp687.454.000,- sampai dengan periode tahun 2024 telah direalisasikan sebesar Rp687.366.000,- atau setara dengan 99,987%, dengan efisiensi anggaran sebesar Rp88.000,-. Efisiensi anggaran dapat terlihat dari persentase pencapaian indikator kinerja sebesar 120%, lebih besar daripada persentase realisasi anggaran yaitu sebesar 99,987%.

3.2.4

Sasaran Kegiatan 4

Terlaksananya Standardisasi Produk Melalui Penyusunan Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia serta Sertifikasi dan Pengujian Produk Kelautan dan Perikanan

Indikator kinerja yang ditetapkan untuk mengukur keberhasilan sasaran kegiatan Terlaksananya Standardisasi Produk Melalui Penyusunan Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia serta Sertifikasi dan Pengujian Produk Kelautan dan Perikanan terdiri atas 2 (dua) indikator kinerja.

IK 5. Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan (Produk)

Standar minimal mutu dan keamanan bahan pangan selalu berkembang mengikuti tuntutan konsumen. Perkembangan tersebut berkaitan erat dengan masalah gizi, manfaat bahan pangan, dan keamanan pangan bagi kesehatan manusia. Bahan pangan dengan kandungan nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan manusia dan memenuhi standar

keamanan lebih diminati oleh konsumen. Keamanan pangan sangat tergantung pada pelaku industri dalam mengolah bahan pangan serta peran (kebijakan) pemerintah yang dapat memberi jaminan keamanan pada produk pangan. Salah satu peran pemerintah yang dapat memberi jaminan keamanan produk pangan adalah dengan standarisasi.

Standar Nasional Indonesia dirumuskan oleh Komite Teknis. Komite Teknis melaksanakan kaji ulang minimal 1 kali dalam lima tahun setelah SNI ditetapkan untuk menjaga kesesuaian SNI terhadap kebutuhan pasar dan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, dalam rangka memelihara dan menilai kelayakan dan kekinian SNI. Hasil kaji ulang dapat ditindaklanjuti dengan menerbitkan amandemen, revisi, abolisi atau tetap tanpa perubahan terhadap SNI.

BBP3KP sebagai Unit Pelaksana Teknis Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan bertugas melakukan penyiapan bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI). Bahan RSNI produk kelautan dan perikanan yang disiapkan adalah jumlah bahan RSNI produk pangan dan metode uji produk kelautan dan perikanan yang siap dibahas pada rapat teknis dengan Komite Teknis di Ditjen PDSPKP (Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan dan Komite Teknis 65-08 Produk Perikanan Non Pangan).

Berdasarkan Rapat Program Nasional Perumusan Standar yang dilakukan oleh Ditjen PDSPKP dan Komite Teknis, BBP3KP ditetapkan untuk melakukan penyusunan 5 (lima) bahan RSNI antara lain (1) Revisi SNI 7760:2013 Ikan Renyah; (2) Revisi SNI 8272:2016 Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska; (3) Revisi SNI 4106:2016 Bandeng Duri Lunak; dan (4) Revisi SNI 8375:2017 Bandeng Isi dan (5) SNI baru cara uji kimia: penentuan kadar timah (Sn) pada produk perikanan dengan Hydride Generator-Spektroskopi Serapan Atom (HG-AAS). BBP3KP juga kolaborasi revisi SNI 2372.8:2019 cara uji fisik: penentuan berat bersih dan bobot tuntas produk perikanan sterilisasi komersil.

Tabel 7. Pencapaian indikator jumlah bahan rancangan standar nasional indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan

Indikator Kinerja	Tahun	Target	Realisasi	Persentase Realisasi Terhadap Target	Target RPJMN	Realisasi s.d 2024*	Persentase Realisasi s.d 2024 terhadap Target RPJMN
Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan (Produk)	2024	5	6	120	5	6	120
	2023	3	4	133,33			
	2022	3	3	100			
	2021	4	4	100			
	2020	4	4	100			

Capaian indikator jumlah bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) hasil kelautan dan perikanan yang disediakan adalah 6 produk, atau setara dengan 120% terhadap target tahun 2024 yakni 5 produk. Capaian tersebut setara dengan 120% dari target RPJMN sebesar 5 produk. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2023 yaitu 4 produk atau setara 133,33% dari target 3 produk, maka realisasi tahun 2024 mengalami peningkatan sebesar 50%, sedangkan capaiannya mengalami penurunan sebesar 10%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2022 yaitu 3 produk atau setara 100% dari target 3 produk, maka capaian tahun 2024 mengalami pertumbuhan realisasi sebesar 100%, serta capaiannya mengalami pertumbuhan sebesar 20%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2021 yaitu 4 produk atau setara 100% dari target 4 produk, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 50%, serta capaiannya mengalami pertumbuhan sebesar 20%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2020 yaitu 4 produk atau setara 100% dari target 4 produk, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 50%, serta capaiannya mengalami pertumbuhan sebesar 20%.

Judul capaian bahan RSNI hasil kelautan dan perikanan sebanyak 6 produk disajikan pada Lampiran 5. Faktor keberhasilan capaian indikator kinerja ini diantaranya kerjasama dan komitmen para pemangku kepentingan (*stakeholder*) mulai pengumpulan data, pengambilan contoh, pengujian laboratorium terhadap produk kelautan dan perikanan, validasi metode uji, penyiapan bahan, rapat pembahasan RSNI1, RSNI2 (Rateknis), dan RSNI3 (Konsensus) guna mendukung tersedianya Bahan RSNI produk kelautan dan perikanan.

Kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan berdasarkan rencana aksi yaitu dilaksanakannya kegiatan penyiapan bahan RSNI, seperti:

- 1) Identifikasi dan pengumpulan data terkait Bahan RSNI Tuna Loin Beku tanggal 18 Oktober 2024 di PT. Indojoy Fortuna, Muara Baru, Jakarta. Berdasarkan hasil uji sampel dan perbandingan dengan standar SNI 4104:2015 untuk tuna loin beku, semua parameter mutu dan keamanan yang diuji memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh standar tersebut.



Gambar 65. Identifikasi dan pengumpulan data terkait Bahan RSNI Tuna Loin Beku di PT. Indojoy Fortuna

- 2) Identifikasi dan pengumpulan data terkait Bahan RSNI Kerupuk Ikan Udang dan Molusca tanggal 18 Oktober 2024 di UKM Cihil Mandiri Sejahtera, Bogor, Jawa Barat.



Gambar 66. Identifikasi dan pengumpulan data terkait Bahan RSNI Kerupuk Ikan Udang dan Molusca di UKM Cihil Mandiri Sejahtera

- 3) Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI Kerupuk Ikan Udang dan Molusca siap makan UKM Candra Jaya Snack, UKM Dapur Ma'is, dan UKM Moher, tanggal 23-25 Oktober 2024 di Pelabuhan Ratu, Kabupaten Sukabumi



Gambar 67. Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI Kerupuk Ikan Udang dan Molusca siap makan di Pelabuhan Ratu

- 4) Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI Pempek UKM Dapoer Cheesya tanggal 24 Oktober 2024 di Kabupaten Bekasi, Jawa Barat.



Gambar 68. Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI Pempek UKM Dapoer Cheesya

- 5) Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI Makanan Ringan Berbasis Ikan UKM Katon Roso dan UKM Galipat tanggal 23 – 25 Oktober 2024 di Pekalongan.



Gambar 69. Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI Makanan Ringan Berbasis Ikan UKM Katon Roso dan UKM Galipat

- 6) Rapat Pembahasan Usulan Bahan RSNI TA 2025 Produk Kelautan dan Perikanan tanggal 9 Oktober 2024 di Ruang Rapat Batari BBP3KP. Rapat dipimpin oleh Kepala BBP3KP Ibu Trisna Ningsih dan dihadiri oleh Katimja PKPKP, Katimja Dukman, Katimja UJT, Katimja Diseminasi, BUSPM, UPTD P2MKP Surabaya dan Banyuwangi, dan tim penyusunan bahan RSNI TA 2025. Daftar usulan bahan RSNI 2025 yang didapatkan antara lain:
- Revisi SNI 4104 : 2015 Tuna loin beku
 - Revisi SNI 7530 : 2018 Tuna loin segar
 - Revisi SNI 7661 : 2019 Pempek
 - Revisi SNI 7761:2013 Dodol Rumput Laut
 - Revisi SNI 01-6236-2000:Manisan Rumput Laut dalam kemasan
 - SNI baru: Makanan ringan berbasis ikan (termasuk SNI 8272:2016 kerupuk ikan udang dan moluska siap makan; rempeyek ikan; sumpia ikan; stik ikan; pangsit kering, dll)
 - SNI baru: Makanan ringan berbasis rumput laut



Gambar 70. Rapat Pembahasan Usulan Bahan RSNI TA 2025

- 7) Pengusulan judul RSNI Bahan RSNI TA 2025 melalui surat Nomor: B.2098/BBP3KP/PDS.210/X/2024 tentang Usulan Judul dan Nama Konseptor RSNI dalam Penjaringan Usulan Program Nasional Perumusan Standar (PNPS) 2025.
- 8) Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI produk perikanan Pempek yang merupakan bagian dari revisi SNI 7661:2019 Pempek di UKM Pempek Sentosa dan UKM Pempek Rizkyanti, Palembang, Sumatera Selatan tanggal 25-27 November 2024.



Gambar 71. Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI produk Pempek UKM Pempek Sentosa dan UKM Pempek Rizkyanti

- 9) Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI produk perikanan kerupuk ikan udang dan moluska siap makan UKM Pawon Koe Mevrouw tanggal 4-6 Desember 2024 di Banyuwangi, Jawa Timur.



Gambar 72. Identifikasi dan pengumpulan data untuk Penyusunan Bahan RSNI produk kerupuk ikan udang dan moluska siap makan UKM Pawon Koe Mevrouw

- 10) Rapat pembahasan bahan RSNI0 usulan TA 2025 produk kelautan dan perikanan tanggal 10 -11 Desember 2024 di Ruang Rapat Surimi BBP3KP. Adapun bahan RSNI yg dibahas adalah Revisi SNI 8646:2018 Kerupuk ikan, udang dan moluska Siap Makan, Revisi SNI 7661:2019 Pempek, Revisi SNI 7530:2018 Tuna Loin Segar, Revisi SNI 4104:2015 Tuna Loin Beku, Revisi SNI 01-6236:2000 Manisan Rumput Laut, Revisi SNI 7761:2013 Dodol Rumput Laut, Revisi SNI 7689: 2013 Agar-agar Kertas dan Revisi SNI 2346:2015 Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan.



Gambar 73. Rapat pembahasan bahan RSNI0 usulan TA 2025

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator kinerja jumlah bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) hasil kelautan dan perikanan yang disediakan sebesar Rp296.831.000,- sampai dengan periode tahun 2024 telah direalisasikan sebesar Rp296.799.000,- atau setara dengan 99,989%, dengan efisiensi anggaran sebesar Rp32.000,-. Efisiensi anggaran dapat terlihat dari persentase pencapaian indikator kinerja sebesar 120%, lebih besar daripada persentase realisasi anggaran yaitu sebesar 99,989%.

IK 6. Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji (Produk)

Standardisasi memiliki peran yang strategis dalam peningkatan daya saing suatu produk. Umumnya standar dimanfaatkan konsumen sebagai acuan dalam memilih produk. Bagi produsen, standar berfungsi sebagai patokan dalam memproduksi produk yang



berkualitas dan dapat diterima pasar nasional maupun internasional. Masyarakat secara umum menghendaki bahwa seluruh produk perikanan yang beredar di pasar merupakan barang yang aman dan tidak membahayakan kesehatan.

Pemberlakuan SNI secara wajib telah ditetapkan untuk dua produk hasil perikanan, yaitu SNI Sarden dan Makrel dalam kemasan kaleng dan SNI Tuna dalam kemasan kaleng. Pemberlakuan SNI secara wajib tersebut memerlukan Lembaga Sertifikasi Produk sebagai lembaga penilaian kesesuaian untuk memastikan dan memberikan sertifikat bahwa produk telah sesuai dengan SNI. Ditjen PDSPKP melalui BBP3KP sebagai LSPro-HP memiliki peran yang penting dalam melakukan sertifikasi terhadap produk sarden dan makarel dalam kemasan kaleng dan tuna dalam kemasan kaleng.

Pemberian tanda SNI pada suatu produk dapat dilakukan apabila produk tersebut diproduksi oleh suatu unit pengolahan yang telah mendapat Sertifikat Kesesuaian, Sertifikat Kelayakan Pengolah, melakukan produksi secara kontinu, dan proses produksi serta produknya memenuhi persyaratan sesuai SNI. Penerbitan Sertifikat Kesesuaian dilakukan oleh Lembaga Sertifikasi Produk yang telah terakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN). LSPro-HP merupakan lembaga sertifikasi yang berada di BBP3KP yang bergerak pada sertifikasi produk pengolahan hasil perikanan. LSPro-HP ini sudah terakreditasi KAN. LSPro-HP BBP3KP juga ditunjuk sebagai LSPro yang menerbitkan SPPT SNI untuk produk tuna, sarden dan makarel dalam kemasan kaleng yang diberlakukan secara Wajib.

Proses sertifikasi produk terdiri dari pengajuan sertifikasi, evaluasi sesuai skema (pemeriksaan proses produksi dan pengambilan contoh, pengujian contoh, tindakan perbaikan), tinjauan hasil evaluasi, keputusan sertifikasi dan penerbitan sertifikat. Selama masa berlaku sertifikat (4 tahun), LSPro-HP melakukan surveilan untuk memastikan bahwa proses produksi dan produk klien sertifikasi tetap sesuai dengan persyaratan SNI. Sistem manajemen lembaga sertifikasi produk (SNI ISO/IEC 17065) yang diterapkan harus dipelihara supaya selalu sesuai dengan persyaratan standarnya masing-masing. Pemeliharaan sistem ini dilakukan melalui antara lain audit internal, kaji ulang dokumen, kaji ulang manajemen dan rapat *governing board*.

Sasaran produk yang disertifikasi didasarkan pada ruang lingkup sertifikasi LSPro-HP yang telah diakreditasi oleh KAN per tanggal 6 Desember 2021 yaitu meliputi produk (1) baso ikan beku, (2) kerupuk ikan, (3) ikan asin kering, (4) bandeng presto, (5) bandeng cabut duri, (6) abon ikan, (7) sarden dan makarel dalam kemasan kaleng, (8) tuna dalam kemasan kaleng, (9) naget ikan, (10) otak-otak ikan, (11) pempek ikan rebus beku, (12)



siomay ikan, (13) amplang ikan, (14) ikan pindang, (15) surimi, (16) bandeng isi, (17) ikan renyah, (18) fillet patin beku, (19) udang beku, (20) kerupuk ikan/udang/moluska siap makan. Selain layanan penilaian kesesuaian produk kelautan dan perikanan, BBP3KP juga melakukan pemeliharaan sistem manajemen mutu LSPPro-HP sesuai SNI ISO/IEC 17065.

Produk perikanan secara umum perlu diuji nutrisi dan mutunya karena produk tersebut telah mengalami proses pengolahan dan pencampuran dengan bahan-bahan non ikan, seperti tepung dan bumbu-bumbu yang digunakan dalam proses pembuatannya. Dari sudut pandang konsumen, ketersediaan data nutrisi dan mutu memberi kesempatan bagi mereka untuk memilih produk yang sesuai dengan kebutuhannya. Di sisi lain, dari sudut pandang produsen, ketersediaan data nutrisi dan mutu produk diharapkan dapat meningkatkan daya saing dari produk tersebut.

Uji nutrisi dan mutu produk hasil perikanan telah dilaksanakan oleh BBP3KP sejak tahun 2010. Pada tahun 2024, kegiatan ini meliputi pengujian contoh produk klien LS Pro-HP untuk proses sertifikasi, contoh produk perikanan sebagai data dukung penyusunan RSNI, contoh produk dari tenant binaan inkubasi bisnis, tenant binaan fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan, contoh produk eksternal dan contoh produk dari UPI/pasar/pelabuhan yang disampling oleh personil laboratorium yang ditugaskan. Selain itu pada tahun 2024, BBP3KP juga melaksanakan kegiatan pemeliharaan Sistem Manajemen Mutu dan Persyaratan Teknis Laboratorium Pengujian sesuai SNI ISO/IEC 17025.

Ketersediaan data uji diharapkan dapat membantu pelaku usaha pengolahan dan pemasaran untuk meningkatkan daya saing produk yang dihasilkannya. Selain itu, hasil pengujian nutrisi dan mutu juga diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi kebijakan Ditjen PDSPKP, misalnya dalam upaya percepatan penurunan stunting (anak kerdil) melalui revitalisasi ketahanan pangan dan gizi.

Pada tahun 2024, definisi Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Diuji adalah produk yang diuji selama tahun berjalan di Laboratorium BBP3KP untuk mendukung pelaku usaha yang dibina dalam inkubator bisnis inovasi produk KP, bahan RSNI produk kelautan dan perikanan yang disiapkan, produk kelautan dan perikanan yang dinilai kesesuaiannya terhadap SNI dan standar lainnya, serta pelaku usaha yang mendapatkan pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran. Layanan pengujian yang dilakukan oleh BBP3KP memperoleh pengakuan akreditasi dari Komite Akreditasi Nasional sesuai dengan ISO/IEC 17025:2017.

Sedangkan jumlah produk kelautan dan perikanan yang disertifikasi dan/atau dinilai kesesuaiannya adalah produk yang mendapat layanan sertifikasi SNI berupa

evaluasi sertifikasi awal, evaluasi penambahan ruang lingkup, keputusan sertifikasi, surveilan atau evaluasi resertifikasi yang pelaksanaannya dilakukan selama tahun berjalan. Layanan sertifikasi yang dilakukan BBP3KP mendapat penunjukan dari Menteri Kelautan dan Perikanan berdasarkan Peraturan Menteri KP Nomor 14 Tahun 2022. Selain itu pelaksanaan sertifikasi juga harus memperoleh pengakuan akreditasi dari Komite Akreditasi Nasional sesuai dengan ISO/IEC 17065:2012.

Indikator kinerja jumlah produk kelautan dan perikanan yang disertifikasi dan diuji mengalami perubahan target, yang sebelumnya menargetkan 500 produk menjadi 750 produk, dengan rincian produk yang disertifikasi sebanyak 95 produk, serta produk yang diuji sebanyak 655 produk. Perubahan target ini dilakukan karena Laboratorium BBP3KP telah melaksanakan pengujian sampel produk fortifikasi HPI dalam kudapan tradisional dalam rangka dukungan kampanye protein ikan melalui fortifikasi HPI yang menyebabkan bertambahnya capaian output produk. Data sertifikasi SNI produk kelautan dan perikanan yang dilaksanakan pada tahun 2024 disajikan pada Lampiran 6. Data jenis produk yang telah diuji pada tahun 2024 disajikan pada Lampiran 7.

Tabel 8. Pencapaian Indikator Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji

Indikator Kinerja	Tahun	Target	Realisasi	Persentase Realisasi Terhadap Target	Target RPJMN	Realisasi s.d 2024*	Persentase Realisasi s.d 2024 terhadap Target RPJMN
Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji (Produk)	2024	750	865	115,33	500	865	173
	2023	470	1132	240,85			
	2022	440	537	122,05			
	2021	444	435	97,97			
	2020	97	102	105,15			

Capaian indikator jumlah produk kelautan dan perikanan yang disertifikasi dan diuji adalah 865 produk, atau setara dengan 115,33% terhadap target tahun 2024 yakni 750 produk. Capaian tersebut setara dengan 173% dari target RPJMN sebesar 500 produk. Pada tahun 2023, indikator kinerja ini memiliki target 1 layanan, dengan definisi indikator kinerja 1 layanan adalah layanan sertifikasi SNI terhadap 90 produk dan layanan jumlah produk kelautan dan perikanan yang diuji sejumlah 380 produk. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2023 yaitu 1.132 produk atau setara 240,85% dari target 470 produk, maka realisasi tahun 2024 mengalami penurunan sebesar 23,59%, serta capaiannya juga mengalami penurunan sebesar 52,11%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2022 yaitu 537 produk atau setara 122,05% dari target 440 produk, maka realisasi tahun 2024

mengalami pertumbuhan sebesar 61,08%, sedangkan capaiannya mengalami penurunan sebesar 5,5%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2021 yaitu 435 produk atau setara 97,97% dari target 444 produk, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 98,85%, serta capaiannya juga mengalami pertumbuhan sebesar 17,72%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2020 yaitu 102 produk atau setara 105,15% dari target 97 produk, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 748,04%, serta capaiannya juga mengalami pertumbuhan sebesar 9,68%.

Kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji berdasarkan rencana aksi yang telah disusun terbagi menjadi empat kegiatan yaitu (1) layanan sertifikasi produk kelautan dan perikanan, (2) pemeliharaan sistem manajemen SNI ISO/IEC 17065, (3) layanan pengujian produk kelautan dan perikanan, dan (4) pemeliharaan sistem manajemen SNI ISO/IEC 17025.

Kegiatan (1) layanan sertifikasi produk kelautan dan perikanan diantaranya:

- 1) Surveilan tidak terjadwal produk naget ikan merek Marisa yang berbahan baku ikan lele Poklahsar Prima Melati tanggal 16-18 Oktober 2024 di Purbalingga, Jawa Tengah.



Gambar 74. Surveilan produk naget ikan Poklahsar Prima Melati

- 2) Surveilan produk abon ikan merek Bonile yang berbahan baku ikan lele UKM Usaha Mandiri tanggal 24 – 25 Oktober 2024 di Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta.



Gambar 75. Surveilan produk abon ikan merek Bonile yang berbahan baku ikan lele UKM Usaha Mandiri

- 3) Evaluasi sertifikasi awal produk ikan renyah UKM Tampung Parei tanggal 18 – 20 November 2024 di Palangkaraya, Kalimantan Tengah.



Gambar 76. Evaluasi sertifikasi awal produk ikan renyah UKM Tampung Parei

- 4) Evaluasi sertifikasi awal produk bandeng duri lunak UKM Bandeng Bu Rita tanggal 20 – 22 November 2024 di Boyolali, Jawa Tengah.



Gambar 77. Evaluasi sertifikasi awal produk bandeng duri lunak UKM Bandeng Bu Rita

- 5) Survailen produk abon ikan merek Rabukers yang berbahan baku ikan gabus UPI Pramesti Malima Energi Fokus Sejahtera (PMEFS) tanggal 18 – 20 November 2024 di Palangkaraya, Kalimantan Tengah



Gambar 78. Survailen produk abon ikan UPI PMEFS

- 6) Evaluasi sertifikasi awal produk bandeng duri lunak UKM Bandeng Patara tanggal 20 – 22 November 2024 di Sukoharjo, Jawa Tengah.



Gambar 79. Evaluasi sertifikasi awal produk bandeng duri lunak UKM Bandeng Patara

- 7) Evaluasi sertifikasi awal produk sambal ikan UKM Pawon Koe Mevrouw tanggal 4-6 Desember 2024 di Banyuwangi, Jawa Timur.



Gambar 80. Evaluasi sertifikasi awal produk sambal ikan UKM Pawon Koe Mevrouw

- 8) Evaluasi sertifikasi awal produk abon ikan UKM Abon Tuna PW tanggal 4-6 Desember 2024 di Probolinggo, Jawa Timur.



Gambar 81. Evaluasi sertifikasi awal produk abon ikan UKM Abon Tuna PW

- 9) Evaluasi sertifikasi awal produk amplang ikan UKM Kembang Sari tanggal 4-6 Desember 2024 di Probolinggo, Jawa Timur.



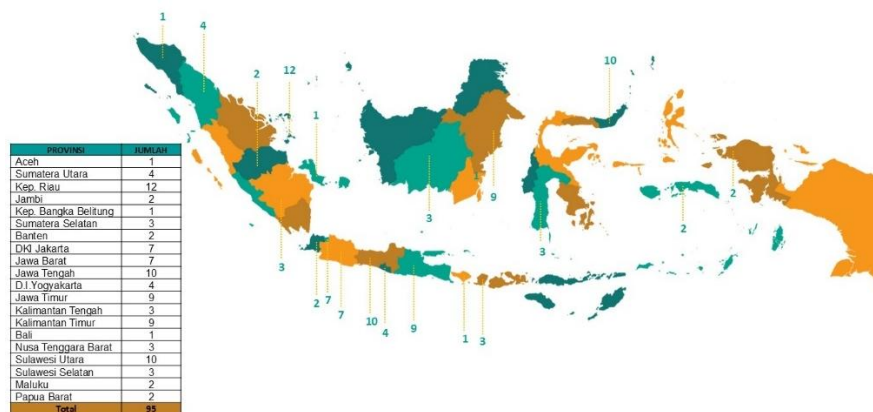
Gambar 82. Evaluasi sertifikasi awal produk amplang ikan UKM Kembang Sari

- 10) Rapat keputusan sertifikasi tanggal 19 Desember 2024 dan 27 Desember 2024 di ruang rapat laboratorium BBP3KP dengan Komite Teknis.



Gambar 83. Rapat keputusan sertifikasi

- 11) Sebaran lokasi UPI Sertifikasi SNI Produk Kelautan dan Perikanan pada tahun 2024 dapat dilihat pada Gambar berikut.



Gambar 84. Peta Sebaran Lokasi Penilaian Kesesuaian Produk Kelautan dan Perikanan terhadap SNI

Kegiatan (2) pemeliharaan sistem manajemen SNI ISO/IEC 17065 diantaranya:

- 12) Audit internal LSPro-HP tanggal 9-10 Oktober 2024 di Ruang Rapat LSPro-HP BBP3KP Jakarta.



Gambar 85. Audit internal LSPro-HP

- 13) Rapat review skema sertifikasi LSPro HP BBP3KP tanggal 14 Oktober 2024 di Ruang Rapat LSPro-HP BBP3KP Jakarta. Pembahasan dilakukan terhadap semua skema produk yang masuk dalam ruang lingkup LSPro. Skema yang dibahas untuk SNI Wajib dan Sukarela yaitu produk sarden dan makarel dalam kemasan kaleng serta produk tuna dalam kemasan kaleng (SNI Wajib) serta produk bakso ikan, kerupuk ikan, udang dan moluska; ikan asin kering; bandeng duri lunak, abon ikan, krustasea dan moluska; naget ikan; otak-otak ikan; pempek ikan; siomay ikan; amplang ikan; pindang ikan; surimi; bandeng isi; ikan renyah dan kerupuk ikan, udang dan moluska siap makan dan filet patin (*Pangasius spp.*) beku.



Gambar 86. Rapat Review Skema Sertifikasi LSPro-HP BBP3KP

- 14) Rapat *governing board* LSPro-HP BBP3KP tahun 2024 tanggal 15 Oktober 2024 di Raiser Ikan Hias Cibinong. Rapat ini diselenggarakan untuk membahas pencapaian sertifikasi, audit internal dan eksternal, serta strategi peningkatan layanan sertifikasi SNI.



Gambar 87. Rapat *Governing Board* LSPro-HP

- 15) Asesmen LSPro-HP Oleh KAN tanggal 29-30 Oktober 2024 di Ruang Rapat Laboratorium BBP3KP. Asesmen ini selain dilaksanakan dalam rangka surveilan ke-2 juga diajukan perluasan ruang lingkup untuk produk sambal ikan dan tekwan sesuai SNI 9106:2022 dan tekwan sesuai SNI 8814:2019, serta pemutakhiran ruang lingkup untuk produk: bakso ikan sesuai SNI 7266:2023; surimi beku sesuai SNI 2694:2021 dan amplang ikan sesuai SNI 7762:2023.



Gambar 88. Asesmen LSPro-HP Oleh KAN

- 16) Pertemuan teknis pelayanan publik LSPro-HP BBP3KP. Materi yang dibahas mencakup struktur organisasi dan mekanisme operasional LSPro-HP BBP3KP, ruang lingkup produk yang disertifikasi, baik dengan SNI sukarela maupun wajib, serta alur proses sertifikasi mulai dari pengajuan permohonan hingga penerbitan sertifikat.



Gambar 89. Pertemuan Teknis Pelayanan Publik LSPPro-HP BBP3KP Tahun 2024

Kegiatan (3) layanan pengujian produk kelautan dan perikanan diantaranya:

- 17) Rapat kaji ulang manajemen (KUM) LSPPro-HP dan pengujian tanggal 6 Desember 2024 di ruang rapat Batari, BBP3KP.



Gambar 90. Rapat kaji ulang manajemen (KUM) LSPPro-HP dan pengujian

- 18) Rapat uji coba aplikasi sertifikasi online BBP3KP yang didampingi PT Pesat Aghni Solusi tanggal 5, 12 dan 24 Desember 2024.



Gambar 91. Rapat Pembahasan Penyusunan Aplikasi Sertifikasi Online

- 19) Kegiatan audit asesmen surveilan kedua oleh KAN tanggal 29-30 Oktober 2024 di Ruang Rapat Laboratorium BBP3KP.
- 20) Melakukan pengujian produk kelautan dan perikanan sebanyak 770 produk selama 1 (satu) tahun dengan jumlah data hasil uji yaitu 3.063 data.
- 21) Dari 770 produk kelautan dan perikanan yang diuji, terdapat 605 produk (79 %) yang telah memiliki standar/persyaratan mutu dan 165 produk (21 %) yang belum memiliki standar/persyaratan mutu. Produk yang memiliki standar/persyaratan mutu (seperti pempek ikan, abon ikan, ikan kaleng, ikan segar) mayoritas berasal dari kegiatan sertifikasi, kegiatan nutrisi, dan kegiatan pengumpulan data RSNI. Dari 605 produk tersebut, 573 produk (95 %) diantaranya telah memenuhi standar/persyaratan mutu. Sementara produk yang belum memiliki standar/persyaratan mutu (seperti olahan HPI, sambal ikan, rendang ikan, bakso goreng) mayoritas berasal dari hasil uji coba pengolahan Tim Kerja UTTPP, tenant Inbis Invapro-KP, dan kegiatan kurasi.

- 22) Lima parameter uji yang paling banyak dilakukan pengujian adalah parameter ALT, kadar protein, kadar air, kadar lemak dan kadar abu.

Kegiatan (4) pemeliharaan sistem manajemen SNI ISO/IEC 17025 diantaranya:

- 23) Audit internal laboratorium tanggal 22-23 Oktober 2024 di Gedung Laboratorium BBP3KP.



Gambar 92. Audit internal laboratorium

- 24) Pelatihan sensori produk perikanan yang diselenggarakan oleh Politeknik Ahli Usaha Perikanan Jakarta dengan narasumber dari BBP3KP, pada tanggal 23 – 25 Oktober 2024 di Komplek AUP Pasar Minggu Jakarta Selatan.



Gambar 93. Pelatihan sensori produk perikanan

- 25) Kaji ulang manajemen dengan agenda pembahasan yaitu tinjauan/tindak lanjut tinjauan manajemen tahun 2023, perubahan isu internal dan eksternal yang relevan bagi laboratorium, pencapaian sasaran mutu 2024, hasil audit internal 2024, tindakan korektif, dan lain-lain.



Gambar 94. Kaji ulang manajemen bulan Desember

- 26) Pemeliharaan panelis standar berupa penurunan mutu produk tuna steak untuk dilakukan seleksi panelis standar berupa uji skoring dan uji perbedaan *triangle test* (uji segitiga).



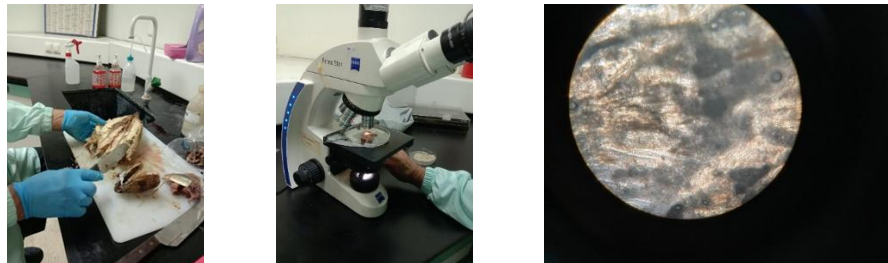
Gambar 95. produk tuna steak untuk digunakan kegiatan Pemeliharaan panelis standar

- 27) Seleksi pembentukan panelis standar pada produk perikanan khususnya ikan tuna steak segar tanggal 20 – 21 Desember 2024.



Gambar 96. Seleksi pembentukan panelis standar

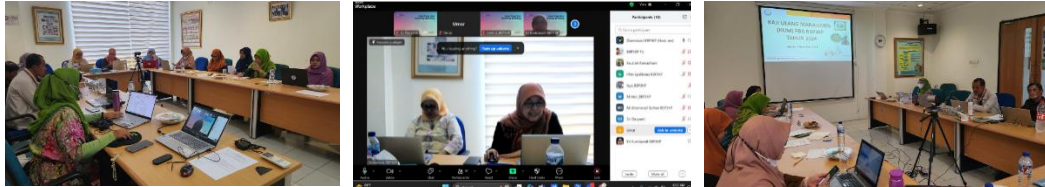
- 28) Verifikasi metode uji mikrobiologi, diantaranya:
- Analisa parasite cacing lanjutan pada bulan Oktober.
 - Analisa parasite cacing lanjutan dengan melakukan uji coba penambahan enzim pepsin-HCl untuk ikan tongkol pada bulan November dan Desember.



Gambar 97. Analisa parasite cacing lanjutan

- 29) Melaksanakan verifikasi metode uji kimia diantaranya:
- Pengolahan data verifikasi metode pengujian Stronsium (Sn) dengan teknik Atomic Absorption Spektrofotometer – Hidride Generator (HG-AAS) pada produk kelautan dan perikanan.
 - Finalisasi hasil verifikasi dengan memeriksa dan memastikan pengolahan data verifikasi yang sesuai dengan ketentuan dan kebutuhan laboratorium.
- 30) Verifikasi metode uji organoleptik yaitu merekap data hasil verifikasi bobot tuntas, yang dilanjutkan dengan pengolahan data hasil uji verifikasi metode pengujian bobot tuntas berdasarkan hasil Uji *Repeatability* (Presisi/Ketelitian) dari data hasil verifikasi bobot tuntas mulai dari bulan Januari sampai dengan Desember 2024.
- 31) Melaksanakan uji profisiensi, berupa:
- Ikut serta uji profisiensi yang diadakan FAPAS untuk parameter uji Hg, Cd, As dengan matriks ikan kaleng tanggal 4 September 2024 dan data hasil uji telah disubmit tanggal 18 Oktober 2024.
 - Ikut serta uji profisiensi yang diadakan FAPAS untuk parameter uji histamin dengan matriks ikan kaleng tanggal 1 November 2024.
 - Melakukan pendaftaran akreditasi kemudian melengkapi dan mengunggah dokumen persyaratan akreditasi ke website KAN pada bulan Desember.

- 32) Manajemen Produsen Bahan Acuan (PBA) melakukan sosialisasi dokumen termutakhir sebelum dokumen diberlakukan kepada seluruh personel pada tanggal 18 Oktober 2024.
- 33) Melaksanakan Kaji Ulang Manajemen PBA BBP3KP tanggal 1 November 2024 secara hybrid (*offline* dan *online* melalui *Zoom meeting*).



Gambar 98. Kaji Ulang Manajemen Produsen Bahan Acuan

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator kinerja jumlah produk kelautan dan perikanan yang disertifikasi dan diuji sebesar Rp1.844.163.000,- sampai dengan periode tahun 2024 telah direalisasikan sebesar Rp1.843.006.000,- atau setara dengan 99,937%, dengan efisiensi anggaran sebesar Rp1.157.000,-. Efisiensi anggaran dapat terlihat dari persentase pencapaian indikator kinerja sebesar 115,33%, lebih besar daripada persentase realisasi anggaran yaitu sebesar 99,937%.

3.2.5

Sasaran Kegiatan 5

Nilai PNBP Sektor KP di lingkungan Ditjen PDSPKP

Indikator kinerja yang ditetapkan untuk mengukur keberhasilan sasaran kegiatan Nilai PNBP Sektor KP di lingkungan Ditjen PDSPKP terdiri atas 1 (satu) indikator kinerja.

IK 7. Nilai PNBP di lingkungan BBP3KP (Rp Miliar)

Nilai Penerimaan Negara Bukan Pajak (PNBP) SubSektor Kelautan dan Perikanan Bidang Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan adalah pungutan yang dibayar oleh orang pribadi atau badan dengan memperoleh manfaat langsung maupun tidak langsung atas layanan atau pemanfaatan sumber daya dan hak yang diperoleh negara berdasarkan peraturan perundang-undangan, yang menjadi penerimaan Pemerintah Pusat di luar penerimaan perpajakan dan hibah dan dikelola dalam mekanisme anggaran pendapatan dan belanja negara dari sektor kelautan dan perikanan.

Objek/ruang lingkup PNBP antara lain: pelayanan, pengelolaan kekayaan negara, pengelolaan Barang Milik Negara (BMN) dan hak negara lainnya. Dasar hukum PNBP yaitu: Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2018 tentang PNBP, PP Nomor 58 Tahun 2020

tentang Pengelolaan PNB, dan PP Nomor 85 Tahun 2021 tentang Jenis dan Tarif atas Jenis PNB yang berlaku pada Kementerian Kelautan dan Perikanan.

Berdasarkan data pada aplikasi OMSPAN, capaian indikator kinerja ini pada tahun 2024 yang bersumber dari BBP3KP telah mencapai Rp6.055.839.192,00. Nilai tersebut diperoleh dari (a) penerimaan pengujian, sertifikasi, kalibrasi, dan standarisasi lainnya sebesar Rp263.342.400,00; dan (b) penerimaan jasa penggunaan sarana dan prasarana sesuai dengan tuis sebesar Rp5.792.496.792,00.

Tabel 9. Pencapaian Indikator Nilai PNB di lingkungan BBP3KP

Indikator Kinerja	Tahun	Target	Realisasi	Persentase Realisasi Terhadap Target	Target RPJMN	Realisasi s.d 2024*	Persentase Realisasi s.d 2024 terhadap Target RPJMN
Nilai PNB di lingkungan BBP3KP (Rp Miliar)	2024	4,81	6,06	125.99	-	-	-
	2023	0,585	0,969	165.64			
	2022	0,55	0,82	149.09			
	2021	-	-	-			
	2020	-	-	-			

Target nilai PNB pada tahun 2024 mengalami perubahan, yang sebelumnya Rp3,78M selama triwulan I s.d triwulan III menjadi Rp4,81M pada akhir tahun 2024. Capaian indikator nilai PNB di lingkungan BBP3KP adalah Rp6,06M, atau setara dengan 125,99% terhadap target tahun 2024 yakni Rp4,81M. Indikator kinerja ini tidak terdapat pada Renstra 2020-2024 sehingga tidak dapat dibandingkan capaiannya. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2023 yaitu Rp0,969M atau setara 165,64% dari target Rp0,585M, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 525,39%, sedangkan capaiannya mengalami penurunan sebesar 23,94%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2022 yaitu Rp0,82M atau setara 149,09% dari target Rp0,55M, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 639,02%, sedangkan capaiannya mengalami penurunan sebesar 15,50%. Indikator kinerja ini merupakan indikator kinerja baru pada tahun 2022, sehingga capaiannya tidak dapat dibandingkan dengan tahun-tahun sebelumnya.

Peningkatan realisasi PNB secara signifikan dipengaruhi oleh tingginya penerimaan jasa penggunaan sarana dan prasarana, seperti pengelolaan cold storage 1000 ton dan cold storage 2000 ton.

Kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja Nilai PNB di lingkungan BBP3KP berdasarkan rencana aksi yaitu Penyusunan Laporan Pengelolaan PNB. Kegiatan yang mendukung rencana aksi tersebut diantaranya:

- 1) Tindak lanjut ketidaksesuaian akun untuk belanja modal BMN pada anggaran PNBP Tahun 2024 tanggal 08 Oktober 2024 di Raiser Ikan Hias, Kabupaten Bogor.
- 2) Pembahasan terkait usulan revisi anggaran PNBP tahun 2024 tanggal 10 Oktober 2024 di Ruang Rapat Hijau, GMB III, Kota Jakarta Pusat.
- 3) Pemaparan atas pengelolaan PNBP tanggal 11 Desember 2024 di Ruang Rapat Badan Pemeriksa Keuangan, Lt. 14, GMB IV KKP.
- 4) Rapat penyusunan usulan target dan pagu penggunaan PNBP KKP TA. 2026 tanggal 4 Desember 2024 di Ruang Rapat Biro Keuangan dan BMN, GMB IV KKP.



Gambar 99. Rapat penyusunan usulan target dan pagu penggunaan PNBP KKP

- 5) Rapat penyusunan usulan target dan pagu penggunaan PNBP TA. 2026 tanggal 10 Desember 2024 di Ruang Rapat Akses Pasar, GMB III KKP.



Gambar 100. Rapat penyusunan usulan target dan pagu penggunaan PNBP TA. 2026

- 6) Rapat finalisasi usulan target dan pagu penggunaan PNBP TA. 2026 tanggal 12 Desember 2024 di Ruang Rapat Investasi, GMB III, KKP.



Gambar 101. Rapat finalisasi usulan target dan pagu penggunaan PNBP TA. 2026

- 7) Rapat penyusunan usulan persetujuan penggunaan PNBP Th. 2025-2027 tanggal 19-20 Desember 2024 di Ruang Rapat Lounge, GMB III, KKP.

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator kinerja nilai PNBP di lingkungan BBP3KP sebesar Rp3.000.000,- sampai dengan periode

tahun 2024 telah direalisasikan sebesar Rp3.000.000,- atau setara dengan 100%. Efisiensi anggaran dapat terlihat dari persentase pencapaian indikator kinerja sebesar 125,99%, lebih besar daripada persentase realisasi anggaran yaitu sebesar 100%.

3.2.6

Sasaran Kegiatan 6

Tenaga Kerja yang Terlibat Bidang Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan

Indikator kinerja yang ditetapkan untuk mengukur keberhasilan sasaran kegiatan Tenaga Kerja yang terlibat bidang Penguatan Daya Saing Produk KP terdiri atas 1 (satu) indikator kinerja.

IK 8. Tenaga Kerja yang terlibat bidang Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan (Orang)

Tenaga kerja yang terlibat dalam sektor penguatan daya saing produk KP merupakan setiap orang yang melakukan pekerjaan yang menghasilkan barang/jasa di bidang pengujian penerapan produk kelautan dan perikanan.

Tenaga kerja yang terlibat merupakan jumlah tenaga kerja yang menerima manfaat dari kegiatan Inkubasi Bisnis di BBP3KP dan tenaga kerja yang menerima manfaat dari kegiatan pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan perikanan.

Tabel 10. Pencapaian Indikator Tenaga Kerja yang terlibat bidang Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan

Indikator Kinerja	Tahun	Target	Realisasi	Persentase Realisasi Terhadap Target	Target RPJMN	Realisasi s.d 2024*	Persentase Realisasi s.d 2024 terhadap Target RPJMN
Tenaga Kerja yang terlibat bidang Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan (Orang)	2024	685	730	106,57	-	-	-
	2023	450	642	142,67			
	2022	3.600	3.684	102,33			
	2021	-	-	-			
	2020	-	-	-			

Capaian indikator tenaga kerja yang terlibat bidang pengujian penerapan hasil kelautan dan perikanan adalah 730 orang atau setara dengan 106,57% terhadap target tahun 2024 yakni 685 orang. Indikator kinerja ini tidak terdapat pada Renstra 2020-2024 sehingga tidak dapat dibandingkan capaiannya. Jika dibandingkan dengan capaian tahun



2023 yaitu 642 orang atau setara 142,67% dari target 450 orang, maka realisasi tahun 2024 mengalami peningkatan sebesar 13,71%, sedangkan capaiannya mengalami penurunan sebesar 25,30%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2022 yaitu 3.684 orang atau setara 102,33% dari target 3.600 orang, maka realisasi tahun 2024 mengalami penurunan sebesar 80,18%, sedangkan capaiannya mengalami pertumbuhan sebesar 4,14%. Indikator kinerja ini merupakan indikator kinerja baru pada tahun 2022, sehingga capaiannya tidak dapat dibandingkan dengan tahun-tahun sebelumnya.

Kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja tenaga kerja yang terlibat bidang pengujian penerapan hasil kelautan dan perikanan berdasarkan rencana aksi yaitu perhitungan tenaga kerja yang terlibat dalam pelaksanaan kegiatan pengujian hasil KP. Kegiatan yang mendukung rencana aksi tersebut diantaranya:

- 1) Tenaga kerja yang menerima manfaat dari kegiatan Inkubasi Bisnis Invapro KP tersebar di 21 provinsi dan 36 Kabupaten/Kota sedangkan untuk kegiatan Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan dan Perikanan tahun 2024 tersebar di 9 provinsi dan 19 kabupaten/kota di Indonesia. Sedangkan total daerah lokasi tenaga kerja penerima manfaat adalah di 22 provinsi dan 50 kabupaten/kota.
- 2) Jumlah tenaga kerja yang menerima manfaat dari kegiatan Inkubasi Bisnis Invapro KP yaitu 436 orang, yang terdiri atas 126 pria dan 310 wanita.
- 3) Jumlah tenaga kerja yang menerima manfaat dari kegiatan pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran hasil kelautan dan perikanan yaitu 294 orang, yang terdiri atas 205 pria dan 89 wanita.
- 4) Rincian capaian tenaga kerja dapat dilihat pada Lampiran 8.

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator kinerja tenaga kerja yang terlibat bidang pengujian penerapan hasil kelautan dan perikanan sebesar Rp3.000.000,- sampai dengan periode tahun 2024 telah direalisasikan sebesar Rp3.000.000,- atau setara dengan 100%. Efisiensi anggaran dapat terlihat dari persentase pencapaian indikator kinerja sebesar 106,57%, lebih besar daripada persentase realisasi anggaran yaitu sebesar 100%.

3.2.7

Sasaran Kegiatan 7

Terlaksananya Layanan Dukungan Manajemen dan Pelaksanaan Tugas Teknis Lainnya di lingkungan BBP3KP

Indikator kinerja yang ditetapkan untuk mengukur keberhasilan sasaran kegiatan Terlaksananya Layanan Dukungan Manajemen dan Pelaksanaan Tugas Teknis Lainnya di lingkungan BBP3KP terdiri atas 11 (sebelas) indikator kinerja.

IK 9. Nilai Pengawasan Kearsipan di lingkungan BBP3KP (Nilai)

Undang-Undang Nomor 43 Tahun 2009 tentang Kearsipan menyatakan bahwa penyelenggaraan kearsipan bertujuan menjamin ketersediaan arsip yang autentik dan terpercaya untuk perlindungan kepentingan negara dan hak-hak keperdataan rakyat. Pengawasan kearsipan adalah proses kegiatan dalam menilai kesesuaian antara prinsip, kaidah, dan standar kearsipan dengan penyelenggaraan kearsipan.

Audit Kearsipan Internal adalah Audit Kearsipan yang dilaksanakan oleh Tim Pengawas Kearsipan Internal atas pengelolaan arsip dinamis di lingkungan pencipta arsip. Pengawasan kearsipan internal yang menjadi tanggung jawab KKP dimana Biro Umum dan PBJ melakukan pengawasan kearsipan internal meliputi:

1. Pengawasan sistem kearsipan internal

Aspek penilaian dalam pengawasan sistem kearsipan internal meliputi:

- Pengelolaan arsip dinamis yang meliputi penciptaan arsip, penggunaan arsip, pemeliharaan arsip dan penyusutan arsip;
- Sumber daya kearsipan yang meliputi sumber daya manusia kearsipan, dan prasarana serta sarana

2. Pengawasan Pengelolaan Arsip Aktif

Aspek penilaian dalam pengawasan pengelolaan arsip aktif meliputi pemberkasan dan penyimpanan arsip aktif yang disesuaikan dengan daftar isian pelaksanaan anggaran, daftar pelaksanaan anggaran.

3. Pengawasan penyelamatan arsip statis internal

Aspek penilaian dalam pengawasan penyelamatan arsip statis sebagaimana dimaksud meliputi pengelolaan arsip dinamis yang berdasarkan JRA berketerangan permanen atau memiliki nilai guna kesejarahan.

Tabel 11. Pencapaian indikator nilai pengawasan kearsipan di lingkungan BBP3KP

Indikator Kinerja	Tahun	Target	Realisasi	Persentase Realisasi Terhadap Target	Target RPJMN	Realisasi s.d 2024*	Persentase Realisasi s.d 2024 terhadap Target RPJMN
Nilai Pengawasan Kearsipan di lingkungan BBP3KP (Nilai)	2024	75	93,72	124,96	-	-	-
	2023	75	86,88	115,84			
	2022	75	94,74	126,32			
	2021	-	-	-			
	2020	-	-	-			

Capaian indikator nilai pengawasan kearsipan di lingkungan BBP3KP adalah 93,72, atau setara dengan 124,96% terhadap target tahun 2024 yakni 75. Indikator kinerja ini tidak terdapat pada Renstra 2020-2024 sehingga tidak dapat dibandingkan capaiannya. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2023 yaitu 86,88 atau setara 115,84% dari target 75, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 7,87%, serta capaiannya mengalami pertumbuhan sebesar 7,87%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2022 yaitu 94,74 atau setara 126,32 dari target 75, realisasi tahun 2024 mengalami penurunan sebesar 1,08% sedangkan capaiannya juga mengalami penurunan sebesar 1,08%. Indikator kinerja ini merupakan indikator kinerja baru pada tahun 2022, sehingga capaiannya tidak dapat dibandingkan dengan tahun-tahun sebelumnya.

Kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja nilai pengawasan kearsipan di lingkungan BBP3KP berdasarkan rencana aksi yaitu (1) pelayanan persuratan, TU, dan kearsipan. Kegiatan yang mendukung rencana aksi tersebut diantaranya:

- 1) Pengelolaan kearsipan tanggal 27 - 29 Oktober 2024 di Indoarsip Bandung dan Dinas Perpustakaan dan Kearsipan Daerah Provinsi Jawa Barat.



Gambar 102. Pengelolaan kearsipan di Indoarsip Bandung

- 2) Rapat pembahasan penyusunan format Tata Naskah Dinas sesuai Permen KP Nomor 42 Tahun 2022 tanggal 11 November 2024 di Lounge PDSPKP, GMB III, KKP, Jakarta.



Gambar 103. Rapat pembahasan penyusunan format Tata Naskah Dinas

- 3) Rapat penilaian arsip usul serah di lingkungan Ditjen PDSPKP tanggal 15 November 2024 di Ruang Rapat Branding, GMB III Lantai 15, Jakarta Pusat.



Gambar 104. Rapat penilaian arsip usul serah di lingkungan Ditjen PDSPKP

- 4) Verifikasi pengusulan arsip dalam JIKN dan monitoring pemberkasan arsip dinamis dalam portal korespondensi pada tanggal 2 Desember 2024 di Ruang Rapat Rapat Branding, GMB III Lantai 15, KKP, Jakarta.
- 5) Pemusnahan arsip lingkup BBP3KP tanggal 9 Desember 2024 di PT. Indoarsip Kertaskarya Buanasentosa di Cikarang Selatan, Bekasi, Jawa Barat.



Gambar 105. Pemusnahan arsip lingkup BBP3KP

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator kinerja nilai pengawasan kearsipan di lingkungan BBP3KP sebesar Rp201.025.000,- sampai dengan periode tahun 2024 telah direalisasikan sebesar Rp200.836.000,- atau setara dengan 99,906%, dengan efisiensi anggaran sebesar Rp189.000,-. Efisiensi anggaran dapat terlihat dari persentase pencapaian indikator kinerja sebesar 124,96%, lebih besar daripada persentase realisasi anggaran yaitu sebesar 99,906%.

IK 10. Nilai Minimal yang Diperkirakan untuk Mendapatkan Predikat Menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP (Nilai)

WBK (Wilayah Bebas Korupsi) adalah sebutan atau predikat yang diperoleh unit kerja yang memenuhi standar penilaian sebagai Zona Integritas menuju Wilayah Bebas



dari Korupsi. Secara teknis unit kerja tersebut memperoleh hasil penilaian indikator proses dan memenuhi syarat indikator hasil WBK ≥ 75 . Unit kerja yang mendapatkan predikat menuju WBK akan ditetapkan melalui SK Menteri Kelautan dan Perikanan dan Piagam Penghargaan.

Penilaian Unit Kerja yang berpredikat menuju WBK berpedoman pada Lembar Kerja Evaluasi yang ada pada Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 62 Tahun 2017 tentang Pedoman Pembangunan dan Penetapan Zona Integritas Menuju Wilayah Bebas dari Korupsi dan Wilayah Birokrasi Bersih dan Melayani di Lingkungan Kementerian Kelautan dan Perikanan. Penetapan unit kerja berpredikat Menuju WBK dituangkan dalam Keputusan Menteri.

Syarat unit kerja yang dapat ditetapkan sebagai menuju WBK adalah:

- a. Memiliki nilai total (pengungkit dan hasil) minimal 75 dengan minimal nilai pengungkit adalah 40;
- b. Bobot nilai per area pengungkit minimal 60% untuk semua area pengungkit;
- c. Memiliki nilai komponen hasil “Terwujudnya Pemerintah yang Bersih dan Bebas KKN” minimal 18,50, dengan nilai sub komponen Survei Persepsi Anti Korupsi minimal 13,5 dan sub komponen Persentasi TLHP minimal 5,0;
- d. Memiliki nilai komponen hasil “Terwujudnya Peningkatan Kualitas Pelayanan Publik kepada Masyarakat” minimal 15.

Pada Tahun 2019, BBP3KP memperoleh predikat menuju WBK oleh tim penilai internal KKP. Untuk mempertahankan nilai tersebut diperlukan konsistensi dengan melakukan pemantauan dan evaluasi secara berkala. Pengukuran indikator kinerja ini dilakukan oleh Inspektorat Jenderal KKP (TPI) dan KemenPAN-RB (TPN). Pada Tahun 2021, BBP3KP juga telah memenuhi syarat WBK dengan nilai 82,21 yang terdiri dari komponen pengungkit sebesar 44,55 dan komponen hasil sebesar 37,66. Dalam komponen pengungkit terdapat 4 area yang memenuhi syarat WBK dan 2 area yang memenuhi syarat WBK/WBBM, yaitu area penataan sistem manajemen SDM aparatur dan area penguatan akuntabilitas. Namun BBP3KP masih belum lolos penilaian TPN. Pada tahun 2022 dan 2023, BBP3KP tidak dilakukan penilaian TPI.

Pada Tahun 2024, Tim Pelaksana Pembangunan ZI menuju WBK/WBBM BBP3KP yang dibentuk berdasarkan Surat Penugasan Tim Nomor B.286/BBP3KP/KP.440/I/2024 telah melaksanakan berbagai kegiatan dalam upaya pemenuhan kriteria penilaian Pembangunan Zona Integritas dengan melibatkan seluruh pegawai BBP3KP. Dalam memperkuat pengawasan, BBP3KP juga membentuk tim

penanganan pengaduan, tim unit penanganan gratifikasi, dan tim penanganan benturan kepentingan.

Tabel 12. Pencapaian indikator nilai minimal yang dipersyaratkan untuk mendapatkan predikat menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP

Indikator Kinerja	Tahun	Target	Realisasi	Persentase Realisasi Terhadap Target	Target RPJMN	Realisasi s.d 2024*	Persentase Realisasi s.d 2024 terhadap Target RPJMN
Nilai Minimal yang Dipersyaratkan untuk Mendapatkan Predikat Menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP (Nilai)	2024	75	83,71	111,61	-	-	-
	2023	75	84,32	112,43			
	2022	75	84,57	112,76			
	2021	75	82,21	109,61			
	2020	75	82,64	110,19			

Capaian indikator nilai minimal yang dipersyaratkan untuk mendapatkan predikat menuju wilayah bebas korupsi (WBK) BBP3KP adalah 83,71 atau setara dengan 111,61% terhadap target tahun 2024 yakni 75. Indikator kinerja ini tidak terdapat pada Renstra 2020-2024 sehingga tidak dapat dibandingkan capaiannya. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2023 yaitu 84,32 atau setara 112,43% dari target 75, maka realisasi tahun 2024 mengalami penurunan sebesar 0,72%, dan capaiannya juga mengalami penurunan sebesar 0,72%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2022 yaitu 84,57 atau setara 112,76 dari target 75, maka realisasi tahun 2024 mengalami penurunan sebesar 1,02%, dan capaiannya juga mengalami penurunan sebesar 1,02%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2021 yaitu 82,21 atau setara 109,61% dari target 75, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 1,82%, dan capaiannya juga mengalami pertumbuhan sebesar 1,82%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2020 yaitu 82,64 atau setara 110,19% dari target 75, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 1,29%, dan capaiannya juga mengalami pertumbuhan sebesar 1,29%.

Target nilai minimal yang dipersyaratkan untuk mendapatkan predikat menuju wilayah bebas korupsi (WBK) BBP3KP tidak terdapat pada Renstra 2020-2024 sehingga tidak dapat dibandingkan capaiannya.

Kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja nilai minimal yang dipersyaratkan untuk mendapatkan predikat menuju wilayah bebas korupsi (WBK) BBP3KP berdasarkan rencana aksi yaitu (1) pembangunan zona integritas menuju WBK/ WBBM di BBP3KP dan (2) pelayanan organisasi, tatalaksana, dan rumah tangga.

Kegiatan (1) pembangunan zona integritas menuju WBK/ WBBM di BBP3KP diantaranya:

- 1) Melaksanakan kegiatan pemantauan dan evaluasi pembangunan ZI menuju WBK/WBBM di BBP3KP setiap bulan.
- 2) Melakukan *morning briefing* RB lingkup Ditjen PDSPKP pada hari Senin minggu pertama dan lingkup BBP3KP dilaksanakan hari Senin minggu kedua.



Kegiatan PZI menuju WBK/WBBM bulan Desember

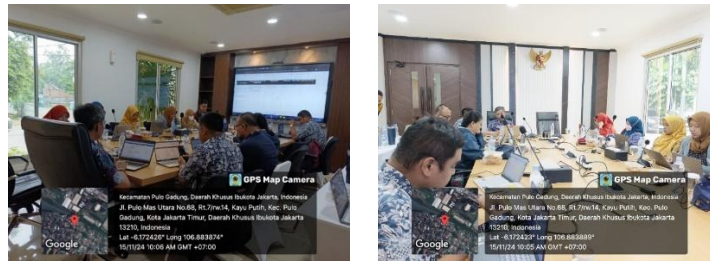
Gambar 106. Kegiatan PZI menuju WBK/WBBM bulan Oktober sd. Desember

- 3) Pembahasan dan verifikasi bukti dukung pada area manajemen perubahan, penataan tata laksana, penataan sistem manajemen sdm aparatur dan peningkatan hasil tanggal 14 November 2024 di RR. Wisma Glacilaria, Jakarta Timur.



Gambar 107. Pembahasan dan verifikasi bukti dukung pada area manajemen perubahan, penataan tata laksana, penataan sistem manajemen sdm aparatur dan peningkatan hasil

- 4) Pembahasan dan verifikasi bukti dukung pada area akuntabilitas, penguatan pengawasan dan peningkatan kualitas pelayanan publik tanggal 15 November 2024 di RR. Wisma Glacilaria, Jakarta Timur.



Gambar 108. Pembahasan dan verifikasi bukti dukung pada area akuntabilitas, penguatan pengawasan dan peningkatan kualitas pelayanan publik

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator nilai minimal yang dipersyaratkan untuk mendapatkan predikat menuju wilayah bebas korupsi (WBK) BBP3KP sebesar Rp198.633.000,- sampai dengan periode tahun 2024 telah direalisasikan sebesar Rp198.680.000,- atau setara dengan 99,976% dengan efisiensi anggaran sebesar Rp47.000,-. Efisiensi anggaran dapat terlihat dari persentase pencapaian indikator kinerja sebesar 111,61%, lebih besar daripada persentase realisasi anggaran yaitu sebesar 99,976%.

IK 11. Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP (Indeks)

Berdasarkan Peraturan Badan Kepegawaian Negara RI Nomor 8 Tahun 2019 tentang Pedoman Tata Cara dan Pelaksanaan Pengukuran Indeks Profesionalitas Aparatur Sipil Negara, Indeks Profesionalitas ASN adalah suatu instrumen yang digunakan untuk mengukur secara kuantitatif tingkat profesionalitas pegawai ASN yang hasilnya dapat digunakan sebagai dasar penilaian dan evaluasi dalam upaya pengembangan profesionalisme ASN.

Indeks Profesionalitas ASN meliputi dimensi kualifikasi, kompetensi, kinerja dan disiplin. Penilaian dimensi kualifikasi menggambarkan informasi kualifikasi pendidikan formal PNS dari jenjang paling tinggi sampai jenjang paling rendah. Dimensi kompetensi merupakan informasi yang menggambarkan riwayat pengembangan kompetensi yang pernah diikuti oleh PNS dan memiliki kesesuaian dalam pelaksanaan tugas jabatan, mulai dari diklat kepemimpinan, diklat fungsional, diklat teknis maupun seminar/ workshop/ magang/ kursus.

Dimensi kinerja menilai kinerja yang dilakukan berdasarkan perencanaan kinerja pada tingkat individu dan tingkat unit atau organisasi dengan memperhatikan target, capaian, hasil dan manfaat yang dicapai serta perilaku PNS. Indikator yang digunakan adalah riwayat hasil penilaian kinerja yang berupa Sasaran Kerja Pegawai (SKP) dan Perilaku Kerja Pegawai (PKP). Informasi kepegawaian lainnya yang memuat hukuman

yang pernah diterima PNS ditunjukkan melalui dimensi disiplin. Bobot komponen penilaian IP ASN dapat dilihat pada Gambar 124.



Gambar 109. Komponen Indeks Profesionalitas ASN BBP3KP

Pengolahan data diambil dari database kepegawaian SIMPEG Online KKP. Pada tahun 2024, indikator kinerja di atas diukur dengan periode semesteran, berdasarkan pemantauan pada aplikasi <http://ropeg.kkp.go.id/>.

Tabel 13. Pencapaian Indikator Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP

Indikator Kinerja	Tahun	Target	Realisasi	Persentase Realisasi Terhadap Target	Target RPJMN	Realisasi s.d 2024*	Persentase Realisasi s.d 2024 terhadap Target RPJMN
Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP (Indeks)	2024	87	88,74	102,00	87	88,74	102
	2023	82,9	88,37	106,60			
	2022	83	82,92	99,90			
	2021	73	76,27	104,48			
	2020	72	72,09	100,13			

Capaian indikator indeks profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP adalah 88,74, atau setara dengan 102% terhadap target tahun 2024 yakni 87. Capaian tersebut setara dengan 102% dari target RPJMN sebesar 87. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2023 yaitu 88,37 atau setara 106,6% dari target 82,9, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 0,42%, sedangkan capaiannya mengalami penurunan sebesar 4,31%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2022 yaitu 82,92 atau setara 99,9% dari target 83, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 7,02%, serta capaiannya mengalami pertumbuhan sebesar 2,10%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2021 yaitu 76,27 atau setara 104,48% dari target 73, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 16,35%, sedangkan capaiannya mengalami penurunan sebesar 2,37%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2020 yaitu 72,09 atau setara 100,13% dari target 72, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 23,10%, serta capaiannya mengalami pertumbuhan sebesar 1,87%.

Kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas berdasarkan rencana aksi yang telah disusun yaitu (1) pelayanan kepagawaian dan (2) peningkatan kompetensi pegawai.

Kegiatan (1) pelayanan kepagawaian diantaranya:

- 1) Monitoring dan evaluasi kinerja pegawai triwulan III tahun 2024 tanggal 16 Oktober 2024 di Wisma Gracillaria, Ruang Rapat Lantai 1, Kota Jakarta Timur.



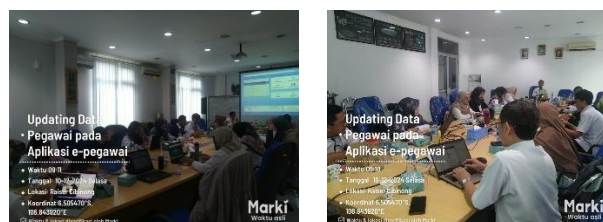
Gambar 110. Monitoring dan evaluasi kinerja pegawai triwulan III tahun 2024

- 2) Monitoring dan evaluasi disiplin dan kinerja pegawai triwulan III tahun 2024 tanggal 05 November 2024 di Ruang Rapat Branding, GMB III, KKP, Jakarta.



Gambar 111. Monitoring dan evaluasi disiplin dan kinerja pegawai

- 3) Updating data e-pegawai tanggal 10 Desember 2024 di Ruang Rapat Discus, Raiser Ikan Hias Cibinong Bogor.



Gambar 112. Updating data e-pegawai

- 4) Menghadiri undangan evaluasi PJLP Tahun 2024 dan penyusunan dokumen PJLP tahun 2025 tanggal 16 - 18 Desember 2024 di Kota Bogor.



Gambar 113. Evaluasi PJLP Tahun 2024

- 5) Monitoring dan evaluasi disiplin dan kinerja pegawai triwulan IV tahun 2024 tanggal 23 Desember 2024 di Wisma Gracillaria, Ruang Rapat Lantai 1, Kota Jakarta Timur.

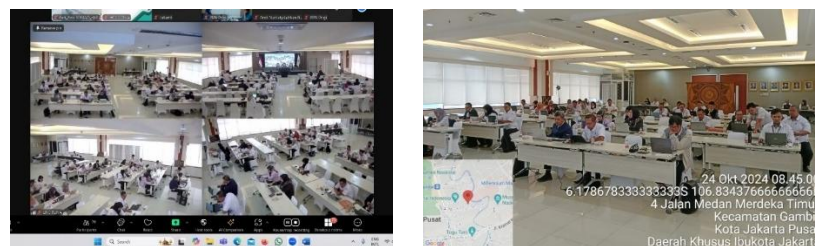
Kegiatan (2) peningkatan kompetensi pegawai diantaranya:

1. Bimbingan teknis pengenalan ISO 37001:2016 Sistem Manajemen Anti Penyuapan tanggal 1 Oktober 2024 di Hotel Aloft Jakarta.



Gambar 114. Bimbingan teknis pengenalan ISO 37001:2016 Sistem Manajemen Anti Penyuapan

2. Pegawai atas nama Hinky Pramudya dan Ratu Milla Susilawati melaksanakan uji kompetensi dalam rangka perpindahan dari jabatan lain ke dalam Jabatan Fungsional Analis Pengelolaan Keuangan APBN dan Jabatan Fungsional Pranata Keuangan APBN tahun 2024 tanggal 08 – 09 Oktober 2024 di KPPN Jakarta VI.
3. Pegawai atas nama Ika Budiarti dan Soleh Haerul Soleh mengikuti penilaian kompetensi Jabatan Fungsional bidang kelautan dan perikanan periode Oktober 2024 berupa penilaian kompetensi SJT (*Situational Judgment Test*), tanggal 24 Oktober 2024 di Gedung Mina Bahari IV KKP.



Gambar 115. Penilaian kompetensi SJT (*Situational Judgment Test*)

4. Pegawai atas nama Irfan Syahbana, Siti Mardiana, Lucy Efrieni, Ika Budiarti dan Soleh Haerul Soleh mengikuti penilaian kompetensi CAT (*Computer Assisted Test*) dalam rangka kenaikan jenjang/perpindahan jabatan fungsional bidang kelautan dan perikanan tanggal 25 Oktober 2024 di Gedung Mina Bahari IV KKP.
5. Pegawai atas nama Hayati Rachmat dan Hinky Pramudya Gumelar ikut serta dalam *workshop* peningkatan peran komite pembangunan integritas dalam pencegahan KKN dengan menerapkan manajemen risiko di lingkungan KKP tahun 2024 tanggal 30 Oktober – 01 November 2024 di Grand Mercure, Kota Yogyakarta.



Gambar 116. Workshop peningkatan peran komite pembangunan integritas dalam pencegahan KKN

6. Pegawai atas nama Rudianto diberikan penghargaan sebagai Duta Kerohanian dan Sosial yang bertugas mendukung kegiatan KORPRI KKP dan KORPRI Nasional periode 2024-2025 yang dikukuhkan tanggal 25 November 2024 oleh Sekretaris Jenderal KKP di Ruang Rapat Sekretaris Jenderal KKP GMB I Lantai I Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.



Gambar 117. Pemberian penghargaan Duta Kerohanian dan Sosial

7. Pegawai atas nama Riko Azwari dan Reski Muflih ikut serta dalam bimbingan teknis peremajaan data SIASN tanggal 11 Desember 2024 di Ruang Rapat Discus, Raiser Ikan Hias Cibinong Bogor.



Gambar 118. Bimbingan teknis peremajaan data SIASN

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator indeks profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP sebesar Rp290.295.000,- sampai dengan periode tahun 2024 telah direalisasikan sebesar Rp290.165.000,- atau setara dengan 99,955% dengan efisiensi anggaran sebesar Rp130.000,-. Efisiensi anggaran dapat terlihat dari persentase pencapaian indikator kinerja sebesar 102%, lebih besar daripada persentase realisasi anggaran yaitu sebesar 99,955%.

IK 12. Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP (Nilai)

Sistem Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah (SAKIP) adalah rangkaian sistematis dari berbagai aktivitas, alat, dan prosedur yang dirancang untuk tujuan penetapan dan pengukuran, pengumpulan data, pengklasifikasi, pengikhtisaran, dan pelaporan kinerja pada instansi pemerintah, dalam rangka pertanggungjawaban dan peningkatan kinerja instansi pemerintah.

Untuk mengetahui sejauh mana implementasi SAKIP dilaksanakan, serta mendorong peningkatan pencapaian kinerja yang tepat sasaran dan berorientasi hasil, maka perlu dilakukan evaluasi AKIP atau evaluasi atas implementasi SAKIP. Evaluasi AKIP meliputi kegiatan evaluasi terhadap implementasi SAKIP mulai dari perencanaan kinerja baik perencanaan kinerja baik perencanaan kinerja jangka panjang, perencanaan kinerja jangka menengah, dan perencanaan kinerja jangka pendek. Pelaksanaan evaluasi AKIP secara khusus bertujuan untuk: (a) memperoleh informasi mengenai implementasi SAKIP; (b) menilai tingkat implementasi SAKIP; (c) menilai tingkat akuntabilitas kinerja; (d) memberikan saran perbaikan untuk peningkatan AKIP; dan (e) memonitor tindak lanjut rekomendasi hasil evaluasi periode sebelumnya.

Nilai PM SAKIP BBP3KP dihitung berdasarkan Permen PAN dan RB Nomor 88 Tahun 2021 tentang Pedoman Evaluasi atas Implementasi SAKIP. Terdapat 4 aspek penilaian di dalam evaluasi atas implementasi SAKIP, yakni perencanaan kinerja (30%), pengukuran kinerja (30%), pelaporan kinerja (15%), dan evaluasi kinerja (25%). Nilai PM SAKIP BBP3KP merupakan nilai yang dikeluarkan dari hasil penilaian mandiri Unit Eselon I.

Tabel 14. Pencapaian Indikator Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP

Indikator Kinerja	Tahun	Target	Realisasi	Persentase Realisasi Terhadap Target	Target RPJMN	Realisasi s.d 2024*	Persentase Realisasi s.d 2024 terhadap Target RPJMN
Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP (Nilai)	2024	84	85,5	101,79	84,75	85,5	100,88
	2023	80,5	84,4	104,84			
	2022	-	81,05	-			
	2021						
	2020						

Capaian indikator penilaian mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP adalah 85,5, atau setara dengan 101,79% terhadap target tahun 2024 yakni 84. Capaian tersebut setara dengan 100,88% dari target RPJMN sebesar 84,75. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2023 yaitu 84,4 atau setara 104,84% dari target 80,5, maka realisasi tahun 2024

mengalami pertumbuhan sebesar 1,3%, sedangkan capaiannya mengalami penurunan sebesar 2,92%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2022 yaitu 81,5, maka realisasi tahun 2024 mengalami peningkatan sebesar 4,91%. Capaian ini tidak bisa dibandingkan dengan tahun 2020-2022 karena tidak termasuk dalam indikator kinerja.

Kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas berdasarkan rencana aksi yang telah disusun yaitu (1) penyusunan laporan monitoring evaluasi dan pelaporan, seperti:

- 1) Penyusunan laporan bulanan kelompok tata usaha Oktober, November dan Desember tahun 2024.
- 2) Pembahasan dan pengisian evaluasi rencana aksi level I dan II Ditjen PDSPKP periode triwulan III tahun 2024, serta pelaporan capaian kinerja dan anggaran periode triwulan III tahun 2024 pada aplikasi e-monev PP39 Bappenas tanggal 01 - 04 Oktober 2024 di Ruang Rapat Loka Riset Mekanisasi Perikanan, Kabupaten Bantul.



Gambar 119. Pelaporan capaian kinerja periode triwulan III tahun 2024 Ditjen PDSPKP

- 3) Pembahasan lanjutan kesiapan pelaksanaan program makan bergizi gratis dan penyusunan lanjutan bahan buku Makan Bergizi Gratis tanggal 7 Oktober 2024 di RR Akses Pasar GMB 3.



Gambar 120. Pembahasan lanjutan kesiapan pelaksanaan program makan bergizi gratis

- 4) Pembahasan tindak lanjut revisi perjanjian kinerja tahun 2024 serta pembahasan awal Renstra Ditjen PDSPKP tahun 2025-2029 tanggal 08 Oktober 2024 di Gedung Mina Bahari III KKP, Jakarta.



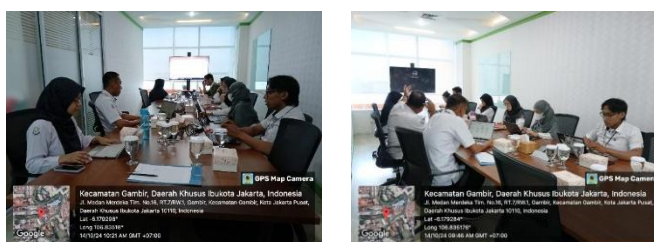
Gambar 121. Pembahasan tindak lanjut revisi perjanjian kinerja tahun 2024

- 5) Pelaporan rencana aksi nasional kewirausahaan nasional periode B09 beserta data dukung tanggal 09 Oktober 2024 di Balai Besar Riset Perikanan Budidaya Air Tawar dan Penyuluhan Perikanan (BRPBATPP), Sempur, Kota Bogor.



Gambar 122. Pelaporan rencana aksi nasional kewirausahaan nasional periode B09

- 6) Pengukuran capaian kinerja lingkup Ditjen PDSPKP periode triwulan III tahun 2024 dan pengisian capaian kinerja pada Sistem Aplikasi Pengelolaan Kinerja (SAPK) tanggal 11 Oktober 2024 di Ruang Rapat Sekretariat Ditjen PDSPKP, GMB III, Kota Administrasi Jakarta Pusat.
- 7) Verifikasi capaian kinerja lingkup Ditjen PDSPKP periode triwulan III tahun 2024 dan validasi data dukung capaian kinerja lingkup Ditjen PDSPKP periode triwulan III tahun 2024 tanggal 14 Oktober 2024 di Ruang Rapat Sekretariat Ditjen PDSPKP, Lantai 14, GMB III, Jakarta Pusat.



Gambar 123. Verifikasi capaian kinerja lingkup Ditjen PDSPKP periode triwulan III tahun 2024

- 8) Pembahasan laporan kinerja (LKj) level II Ditjen PDSPKP periode triwulan III Tahun 2024 tanggal 16 Oktober 2024 di Ruang Rapat Sekretariat Ditjen PDSPKP, Lantai 14, GMB III, Kota Administrasi Jakarta Pusat.



Gambar 124. Pembahasan laporan kinerja (LKj) level II Ditjen PDSPKP periode triwulan III tahun 2024

- 9) Pembahasan Laporan Kinerja (LKj) level I Ditjen PDSPKP periode triwulan III tahun 2024 tanggal 23 Oktober 2024 di Balai Riset Budidaya Ikan Hias, Kota Depok, Jawa Barat.



Gambar 125. Pembahasan Laporan Kinerja (LKj) level I Ditjen PDSPKP periode triwulan III tahun 2024

- 10) Percepatan realisasi anggaran Satker TP lingkup Ditjen PDSPKP TA 2024, serta pengisian capaian kinerja dan anggaran pada Aplikasi SMART DJA Kementerian Keuangan, e-monev PP39 Bappenas, dan SAPK KKP TA 2024 tanggal 12 November 2024.



Gambar 126. Percepatan realisasi anggaran Satker TP lingkup Ditjen PDSPKP TA 2024

- 11) Melakukan tindak lanjut hasil sementara evaluasi tingkat efektivitas kegiatan prioritas Bantuan Pemerintah Ditjen PDSPKP tahun 2023, serta monitoring dan evaluasi terhadap pencapaian rencana aksi penanganan pengelolaan sampah plastik sektor KP tahun 2024 tanggal 14 November 2024 di RR. Sekretaris Ditjen PDSPKP, Lt 14, GMB III, KKP, Kota Administrasi Jakarta Pusat.



Gambar 127. tindak lanjut hasil sementara evaluasi tingkat efektivitas kegiatan prioritas Bantuan Pemerintah Ditjen PDSPKP tahun 2023

- 12) Pembahasan perubahan target indikator kinerja level 1 dan level 2 lingkup Ditjen PDSPKP tanggal 10 Desember 2024 di RR Setditjen PDSPKP, Lt 14 GMB III, KKP, Jakarta.



Gambar 128. Rapat pembahasan perubahan target indikator kinerja level 1 dan level 2 lingkup Ditjen PDSPKP

- 13) Pembahasan capaian kegiatan prioritas Ditjen PDSPKP Tahun 2024 tanggal 11 Desember 2024 di Ruang Rapat Setditjen PDSPKP, GMB III, KKP, Jakarta Pusat.



Gambar 129. Pembahasan capaian kegiatan prioritas Ditjen PDSPKP Tahun 2024

- 14) Pelaporan rencana aksi nasional kewirausahaan nasional periode B12 beserta data dukung tanggal 16 Desember 2024 di RR Sekretariat, GMB 3, Kota Jakarta.



Gambar 130. Pelaporan rencana aksi nasional kewirausahaan nasional periode B12

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator penilaian mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP sebesar Rp169.828.000,- sampai dengan periode tahun 2024 telah direalisasikan sebesar Rp169.788.000,- atau setara dengan

99,976% dengan efisiensi anggaran sebesar Rp40.000,-. Efisiensi anggaran dapat terlihat dari persentase pencapaian indikator kinerja sebesar 101,79%, lebih besar daripada persentase realisasi anggaran yaitu sebesar 99,976%.

IK 13. Persentase Penyelesaian Temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP (%)

Penyelesaian temuan LHP adalah tindakan yang dilakukan dalam upaya perbaikan atas laporan keuangan yang telah diperiksa. Nilai temuan atas laporan keuangan yang ditampilkan dalam Laporan Hasil Pemeriksaan (LHP) BPK merupakan pernyataan profesional pemeriksa mengenai kewajaran informasi keuangan yang disajikan dalam laporan keuangan yang didasarkan pada empat kriteria yakni kesesuaian dengan standar akuntansi pemerintahan, kecukupan pengungkapan (*adequate disclosures*), kepatuhan terhadap peraturan perundang-undangan, dan efektivitas sistem pengendalian intern.

Penghitungan indikator kinerja ini dengan menggunakan rumus:

$$\frac{\text{Jumlah nilai temuan BPK pada LK BBP3KP tahun 2022}}{\text{Jumlah realisasi anggaran BBP3KP tahun 2022}} \times 100$$

Tabel 15. Pencapaian indikator persentase penyelesaian temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP

Indikator Kinerja	Tahun	Target	Realisasi	Persentase Realisasi Terhadap Target	Target RPJMN	Realisasi s.d 2024*	Persentase Realisasi s.d 2024 terhadap Target RPJMN
Persentase Penyelesaian Temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP (%)	2024	100	100	100	-	-	-
	2023	100	100	100			
	2022	75	75	100			
	2021	75	75	100			
	2020	-	-	-			

Capaian indikator persentase penyelesaian temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP adalah 100, atau setara dengan 100% terhadap target tahun 2024 yakni 100. Indikator kinerja ini tidak terdapat pada Renstra 2020-2024 sehingga tidak dapat dibandingkan capaiannya. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2023 yaitu 100 atau setara 100% dari target 100, maka realisasi tahun 2024 tidak mengalami pertumbuhan capaian, serta capaiannya tidak mengalami pertumbuhan. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2022 yaitu 75 atau setara 100% dari target 75, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 33,33%, sedangkan capaiannya tidak mengalami pertumbuhan. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2021 yaitu 75 atau setara 100% dari target 75, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 33,33%,

sedangkan capaiannya tidak mengalami pertumbuhan. Capaian ini tidak bisa dibandingkan dengan tahun 2020 karena tidak termasuk dalam indikator kinerja.

Kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja persentase penyelesaian temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP berdasarkan rencana aksi yang telah disusun yaitu pengelolaan administrasi keuangan, seperti:

- 1) Melaksanakan kegiatan verifikasi kelengkapan dokumen pertanggungjawaban secara berkala.
- 2) Verifikasi dokumen pertanggungjawaban UP/ TUP tanggal 30 September-1 Oktober 2024 di Raiser Ikan Hias Cibinong.
- 3) Rekonsiliasi dan reviu atas Laporan Keuangan Satker lingkup Ditjen PDSPKP triwulan III tahun 2024 tanggal 09 - 11 Oktober 2024 di Kota Bogor, Provinsi Jawa Barat.
- 4) Menghadiri dan membawa dokumen pertanggungjawaban dalam kegiatan verifikasi dokumen pertanggungjawaban keuangan LS (kontraktual dan nonkontraktual dana PNP) periode Juni s.d Oktober 2024 tanggal 09 - 11 Oktober 2024 di Kota Bogor.



Gambar 131. Pertanggungjawaban dalam kegiatan verifikasi dokumen pertanggungjawaban keuangan LS

- 5) Updating master aset saat migrasi ke SIMAN V1, tindak lanjut migrasi aset tetap menjadi persediaan (Ekstrakomptabel) tanggal 16-17 Oktober 2024 di Ruang Rapat Botia, Raiser Ikan Hias Cibinong.
- 6) Finalisasi laporan keuangan dan BMN triwulan III Tahun 2024 tanggal 24 – 25 Oktober 2024 di GMB III, Kota Jakarta.
- 7) *Update* pencatatan non tender dan swakelola pada aplikasi LPSE-KKP tanggal 1 November 2024 di GMB III KKP, Jakarta.
- 8) Penyusunan tabel pengujian atribut pengendalian dan laporan hasil penilaian PIPK Satker tanggal 06 November 2024 di GMB III, KKP, Jakarta.

- 9) Pembahasan rekonsiliasi dan penyusunan laporan keuangan dan BMN periode Bulan Oktober Tahun 2024 serta capaian output periode bulan Oktober tahun 2024 tanggal 07 - 08 November 2024 di GMB III, Kota Jakarta.

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator IK persentase penyelesaian temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP sebesar Rp126.783.000,- sampai dengan periode tahun 2024 telah direalisasikan sebesar Rp127.000.000,- atau setara dengan 99,829% dengan efisiensi anggaran sebesar Rp217.000,-. Efisiensi anggaran dapat terlihat dari persentase pencapaian indikator kinerja sebesar 100%, lebih besar daripada persentase realisasi anggaran yaitu sebesar 99,829%.

IK 14. Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP (%)

Persentase rekomendasi hasil pengawasan yang dimanfaatkan untuk perbaikan kinerja lingkup BBP3KP merupakan persentase jumlah rekomendasi hasil pengawasan Inspektorat Jenderal kepada BBP3KP (Audit, Reviu, dan Evaluasi) yang terbit pada periode 1 Oktober 2023 s.d 31 September 2024 atau Triwulan IV Tahun 2023 s.d. Triwulan III Tahun 2024 yang telah ditindaklanjuti secara tuntas (status tindak lanjut adalah TUNTAS) oleh unit kerja BBP3KP.

Sejak akhir tahun 2019, pengukuran indikator kinerja ini dilakukan oleh Itjen KKP dengan periode triwulanan melalui aplikasi Sidak KKP. Penghitungan indikator kinerja ini dengan menggunakan rumus:

$$\frac{\text{Jumlah rekomendasi Itjen yang tuntas ditindaklanjuti}}{\text{Jumlah rekomendasi yang diberikan kepada BBP3KP}} \times 100$$

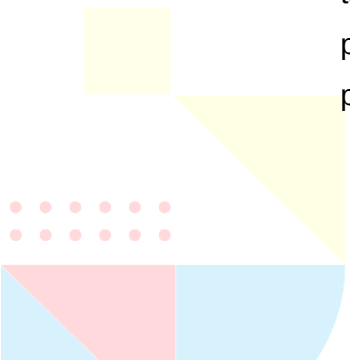
Tabel 16. Pencapaian Indikator Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP

Indikator Kinerja	Tahun	Target	Realisasi	Persentase Realisasi Terhadap Target	Target RPJMN	Realisasi s.d 2024*	Persentase Realisasi s.d 2024 terhadap Target RPJMN
Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP (%)	2024	80	100	125	80	100	125
	2023	75	97,17	129,56			
	2022	70	100	142,86			
	2021	65	100	153,85			
	2020	60	100	166,67			

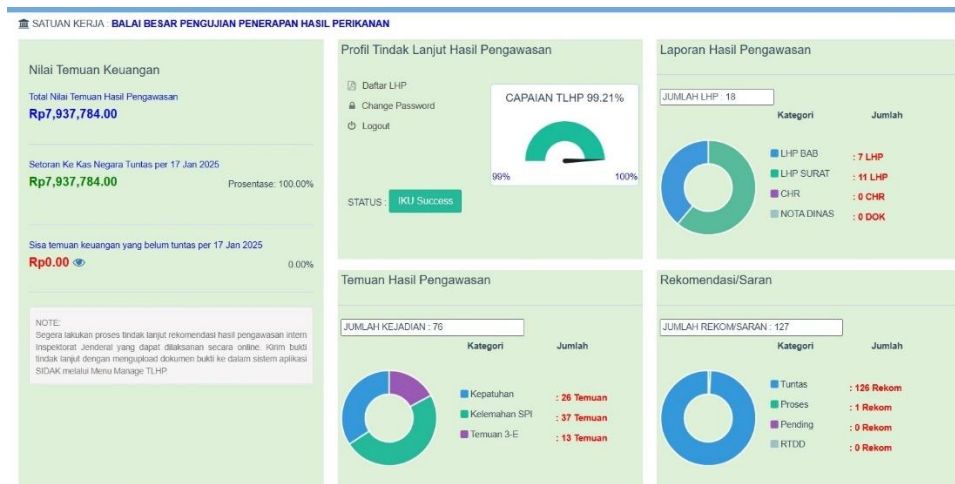


Capaian indikator persentase rekomendasi hasil pengawasan yang dimanfaatkan untuk perbaikan kinerja di lingkungan BBP3KP adalah 100, atau setara dengan 125% terhadap target tahun 2024 yakni 80. Capaian tersebut setara dengan 125% dari target RPJMN sebesar 80. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2023 yaitu 97,17 atau setara 129,56% dari target 75, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 2,91%, sedangkan capaiannya mengalami penurunan sebesar 3,52%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2022 yaitu 100 atau setara 142,86% dari target 70, maka realisasi tahun 2024 tidak mengalami pertumbuhan, sedangkan capaiannya mengalami penurunan sebesar 12,5%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2021 yaitu 100 atau setara 153,85% dari target 65, maka realisasi tahun 2024 tidak mengalami pertumbuhan, sedangkan capaiannya mengalami penurunan persentase capaian sebesar 18,75%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2020 yaitu 100 atau setara 166,67% dari target 60, maka realisasi tahun 2024 tidak mengalami pertumbuhan, sedangkan capaiannya mengalami penurunan persentase capaian sebesar 25%.

Kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas berdasarkan rencana aksi yang telah disusun yaitu monitoring tindak lanjut atas hasil pengawasan Itjen KKP (SIDAK KKP) terhadap BBP3KP, diantaranya:

- 1) Kepala BBP3KP mengirimkan memorandum kepada seluruh BPP agar melaksanakan tugas sesuai dengan ketentuan dan melaksanakan pembayaran kepada yang berhak guna kelancaran pelaksanaan kegiatan tertentu.
 - 2) Kepala BBP3KP mengirimkan memorandum kepada Ketua Tim Kerja Dukungan Manajerial, Pelayanan Pengembangan Usaha, dan Diseminasi Produk Kelautan dan Perikanan selaku PPK untuk mengikuti sertifikasi kompetensi bagi PPK.
 - 3) Telah mengirimkan surat koordinasi, yaitu (a) Surat Kepala Kantor Pelayanan Perbendaharaan Negara Tipe A1 Jakarta VI Nomor: S-2265/KPN.1206/2024, tanggal 12 November 2024 perihal persetujuan dan pembukaan rekening satker lingkup DJPDSPKP, (b) Surat Kepala BBP3KP nomor B.2233/BBP3KP/HM.330/XI/2024, tanggal 7 November 2024, perihal koordinasi progress pembukaan rekening BPP.
 - 4) Surat instruksi kepala BBP3KP kepada PPK No B.2747/BBP3KP/HP.510/XI/2024 tanggal 1 November 2024 untuk melengkapi perubahan dokumen rencana pengadaan membrane filtration berupa KAK, RAB, HPS dan dokumen pendukung penyusunan HPS.
- 

- 5) Pejabat pembuat komitmen (PPK) mengirimkan kepada CV Solusi Arya Prima untuk melengkapi kekurangan kartu garansi seluruh alat hasil pengadaan dan melakukan *running test muffle furnace magmatherm MTP-1100-40-B2* paling lambat sebelum akhir jangka waktu pekerjaan yaitu 7 Desember 2024.



Gambar 132. Tangkapan layar aplikasi SIDAK KKP tahun 2024

- 6) Berdasarkan aplikasi Sidak KKP, dari 18 LHP terdapat 76 temuan dengan 127 rekomendasi. Dari 127 rekomendasi tersebut, 126 rekomendasi dinyatakan tuntas.

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator persentase rekomendasi hasil pengawasan yang dimanfaatkan untuk perbaikan kinerja di lingkungan BBP3KP sebesar Rp15.000.000,- sampai dengan periode tahun 2024 telah direalisasikan sebesar Rp15.000.000,- atau setara dengan 100%. Efisiensi anggaran dapat terlihat dari persentase pencapaian indikator kinerja sebesar 125%, lebih besar daripada persentase realisasi anggaran yaitu sebesar 100%.

IK 15. Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP (Inovasi)

Berdasarkan **Peraturan Menteri PANRB No. 7/2021**, inovasi pelayanan publik adalah terobosan jenis pelayanan publik baik yang merupakan gagasan/ide kreatif orisinal dan/atau adaptasi/modifikasi yang memberikan manfaat bagi masyarakat, baik secara langsung maupun tidak langsung. Dengan kata lain, inovasi pelayanan publik sendiri tidak mengharuskan suatu penemuan baru, melainkan pula mencakup satu pendekatan baru bersifat kontekstual baik berupa inovasi pelayanan publik hasil dari perluasan maupun peningkatan kualitas pada inovasi pelayanan publik yang ada.

KRITERIA INOVASI

1. Memiliki Kebaruan
2. Efektif
3. Bermanfaat
4. Dapat Ditransfer/Direplikasi
5. Berkelanjutan

KELOMPOK INOVASI

1. Kelompok Umum
2. Kelompok Khusus

Terdapat dua aspek penilaian indikator kinerja Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP yaitu aspek penilaian kelompok umum dan aspek penilaian kelompok khusus. Aspek penilaian kelompok umum terdiri atas: (a) ringkasan (5%); (b) ide inovatif (20%); (c) signifikansi (25%); (d) kontribusi terhadap capaian TPB (5%); (e) adaptabilitas (20%); (f) keberlanjutan (20%); dan (g) kolaborasi pemangku kepentingan (5%). Aspek penilaian kelompok khusus terdiri atas: (a) pembaruan / peningkatan Inovasi (25%); (b) adaptabilitas (20%); (c) penguatan keberlanjutan (25%) dan (d) evaluasi (30%). Formula pengukuran indikator kinerja ini yaitu Eselon II yang ditetapkan oleh Unit Eselon I untuk mengajukan proposal inovasi kepada Tim Penilai Eselon I, dengan target hasil yaitu proposal inovasi unit kerja level II yang ditetapkan dalam Berita Acara penilaian oleh Tim Penilaian Eselon I.

Dalam rangka meningkatkan kualitas pelayanan publik, BBP3KP memiliki program Inkubasi Bisnis Inovasi Produk Kelautan dan Perikanan (Inbis Invapro-Kape). Sasaran program Invapro Kape BBP3KP adalah pelaku usaha produk kelautan dan perikanan untuk menumbuhkembangkan UMKM yang inovatif, mandiri, dan berdaya saing, melalui peningkatan pengetahuan dan keahlian, pembangunan jiwa kewirausahaan yang inovatif serta penerapan pola manajemen usaha yang baik. Hingga 2024, sebanyak 159 UMKM dari 24 provinsi menjadi tenant Invapro Kape.

Tahapan kegiatan Invapro Kape terdiri dari pra inkubasi, inkubasi, dan pasca inkubasi. Tahap pra inkubasi merupakan proses seleksi calon tenant yang terdiri dari seleksi administrasi, verifikasi, penilaian performa berdasarkan komitmen, kompetensi, rencana bisnis, dan rencana pengembangan usaha, serta penetapan tenant. Dilanjutkan dengan tahap inkubasi, dimana tenant mendapatkan pendampingan intensif dan fasilitasi yang dilakukan dalam periode tertentu, melalui 3 kali kelas pengembangan produk, 56 kali pembinaan penerapan jaminan mutu, 10 kali workshop manajemen usaha dan keuangan, fasilitasi pengajuan perizinan berusaha, sertifikasi produk, fasilitasi pengembangan desain,

pencetakan 1.000-4.000 pc kemasan, media promosi, dan perluasan pemasaran. Pada tahap pasca inkubasi, tenant akan dievaluasi sesuai dengan indikator keberhasilan yang telah ditentukan. Tenant yang memenuhi syarat akan mendapatkan sertifikat kelulusan sebagai UMKM inovatif, mandiri, dan berdaya saing. BBP3KP tetap melakukan komunikasi, layanan konsultasi, dan pembinaan terhadap Tenant mandiri agar usahanya tetap berkelanjutan dan berkembang.

Tabel 17. Pencapaian Indikator Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP

Indikator Kinerja	Tahun	Target	Realisasi	Persentase Realisasi Terhadap Target	Target RPJMN	Realisasi s.d 2024*	Persentase Realisasi s.d 2024 terhadap Target RPJMN
Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP (Inovasi)	2024	1	1	100.00	80	100	125
	2023	1	1	100.00			
	2022	-	-	-			
	2021	-	-	-			
	2020	-	-	-			

Capaian indikator inovasi pelayanan publik yang diterapkan pada BBP3KP adalah 1 inovasi atau setara dengan 100% terhadap target tahun 2024 yakni 1 inovasi. Indikator ini tidak terdapat dalam RPJMN 2020-2024 sehingga tidak dapat dibandingkan capaiannya. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2023 yaitu 1 inovasi atau setara 100% dari target 1 inovasi, maka realisasi dan capaian tahun 2024 tidak mengalami pertumbuhan. Capaian ini tidak bisa dibandingkan dengan tahun 2020-2022 karena tidak termasuk dalam indikator kinerja.

Berdasarkan penilaian Proposal Inovasi Pelayanan Publik Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2024 melalui Nota Dinas Kepala Pusat Data Statistik dan Informasi Nomor: 3374/SJ.7/TU.210/IX/2024 tanggal 5 September 2024 perihal Penyampaian Berita Acara Pleno Penilaian Proposal Inovasi Pelayanan Publik Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2024, BBP3KP dengan nama inovasi INVAPRO KAPE (Inkubasi Bisnis Inovasi Produk Kelautan dan Perikanan) memperoleh nilai akhir 93,075 serta berhasil meraih peringkat TOP 15 yang selanjutnya diajukan untuk mendapat penghargaan oleh Menteri Kelautan dan Perikanan pada kegiatan Adi Bakti Mina Bahari.

Kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas, diantaranya:

1. Melaksanakan pembahasan inovasi yang akan dilaksanakan pada tahun 2025.
2. Rapat pembahasan inovasi sistem aplikasi laboratorium pengujian tanggal 24 Oktober 2024.



Gambar 133. Rapat pembahasan inovasi sistem aplikasi laboratorium pengujian

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator inovasi pelayanan publik yang diterapkan pada BBP3KP sebesar Rp10.000.000,- sampai dengan periode tahun 2024 telah direalisasikan sebesar Rp10.000.000,- atau setara dengan 100%.

IK 16. Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)

Nilai kinerja pelaksanaan anggaran adalah indikator yang ditetapkan oleh Kementerian Keuangan selaku BUN untuk mengukur kualitas kinerja pelaksanaan anggaran belanja Kementerian Negara/Lembaga dari sisi kesesuaian terhadap perencanaan, efektivitas pelaksanaan anggaran, efisiensi pelaksanaan anggaran, dan kepatuhan terhadap regulasi. Indikator kinerja ini diatur dalam Peraturan Menteri Keuangan Nomor 195/PMK.05/2018 tentang Monitoring dan Evaluasi Pelaksanaan Anggaran Belanja K/L. Pengukuran kinerja pelaksanaan anggaran dilakukan dengan menggunakan variabel-variabel yang terkait dengan pelaksanaan anggaran sebagai indikatornya, yaitu:

1. Kesesuaian antara perencanaan dengan pelaksanaan anggaran, merupakan penilaian kesesuaian antara pelaksanaan anggaran dengan yang direncanakan dan ditetapkan dalam DIPA (revisi DIPA, deviasi halaman III DIPA, dan pagu minus);
2. Kepatuhan terhadap peraturan perundang-undangan di bidang pelaksanaan anggaran, merupakan penilaian terhadap kepatuhan Satker terhadap peraturan perundang-undangan di bidang pelaksanaan anggaran (data kontrak, pengelolaan UP/TUP, LPJ bendahara, dan dispensasi SPM);
3. Efektivitas pelaksanaan anggaran, merupakan penilaian terhadap pencapaian output dan penyelesaian pelaksanaan pembayaran (penyerapan anggaran, penyelesaian tagihan, capaian output, dan retur SP2D); dan
4. Efisiensi pelaksanaan anggaran, merupakan penilaian terhadap ketepatan Satker dalam melakukan pembayaran atas beban DIPA (kesalahan SPM, dan perencanaan kas).

Pada Tahun 2024 terdapat reformulasi IKPA sebagai berikut :



Gambar 134. Reformulasi IKPA 2024

Langkah-langkah yang akan ditempuh guna meningkatkan capaian nilai kinerja pelaksanaan anggaran BBP3KP, antara lain:

- a. Pada aspek kesesuaian perencanaan dengan pelaksanaan anggaran:
 - melakukan revisi DIPA secara selektif dengan perbaikan kualitas perencanaan anggaran;
 - memastikan pelaksanaan anggaran berjalan baik dengan cara menyusun dan menetapkan dokumen pendukung pelaksanaan anggaran;
 - melaksanakan reviu atas DIPA dan rencana kegiatan;
 - mengantisipasi dan menyelesaikan pagu minus sesegera mungkin.
- b. Pada aspek kepatuhan atas regulasi:
 - meningkatkan ketertiban dan ketepatan waktu dalam penyampaian data supplier dan data kontrak. Data kontrak disampaikan ke KPPN tepat waktu (paling lambat 5 hari kerja sejak kontrak ditandatangani/tanggal kontrak);
 - meningkatkan ketertiban dan ketepatan waktu pertanggungjawaban UP/TUP;
 - meningkatkan ketertiban dan ketepatan waktu penyampaian LPJ bendahara. (upload ke aplikasi SPRINT sebelum tanggal 10 pada bulan berikutnya);
 - meningkatkan ketertiban dan ketepatan waktu penyampaian SPM terutama pada akhir tahun anggaran untuk menghindari adanya dispensasi SPM.

- c. Pada aspek efektifitas pelaksanaan kegiatan:
- meningkatkan ketelitian dalam memproses SPM dan daftar rekening tujuan untuk menghindari retur SP2D;
 - mengeksekusi anggaran secara proporsional sesuai target penyerapan;
 - memastikan ketepatan waktu penyelesaian tagihan khususnya untuk SPM LS Non Belanja Pegawai. SPM LS Kontraktual disampaikan ke KPPN paling lambat 17 hari kerja sejak serah terima/penyelesaian pekerjaan).
- d. Pada aspek efisiensi pelaksanaan kegiatan:
- meningkatkan akurasi rencana penarikan dana dengan realisasi pembayaran;
 - meningkatkan ketelitian dalam penerbitan SPM untuk menghindari kesalahan/pengembalian oleh KPPN.

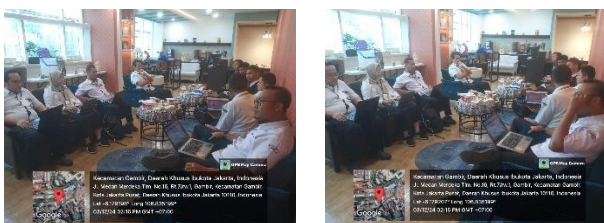
Tabel 18. Pencapaian Indikator Nilai Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP

Indikator Kinerja	Tahun	Target	Realisasi	Persentase Realisasi Terhadap Target	Target RPJMN	Realisasi s.d 2024*	Persentase Realisasi s.d 2024 terhadap Target RPJMN
Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)	2024	93,76	96,1	102,50	-	-	-
	2023	93,75	94,06	100,33			
	2022	89	94,9	106,63			
	2021	89	95,38	107,17			
	2020	88	92,45	105,06			

Capaian Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP adalah 96,1 atau setara dengan 102,50% terhadap target tahun 2024 yakni 93,76. Indikator ini tidak terdapat dalam RPJMN 2020-2024 sehingga tidak dapat dibandingkan capaiannya. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2023 yaitu 94,06 atau setara 100,33% dari target 93,75, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 2,17%, serta capaiannya mengalami pertumbuhan sebesar 2,16%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2022 yaitu 94,9 atau setara 106,63% dari target 89, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 1,26%, sedangkan capaiannya mengalami penurunan sebesar 3,88%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2021 yaitu 95,38 atau setara 107,17% dari target 89, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 0,75%, sedangkan capaiannya mengalami penurunan sebesar 4,36%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2020 yaitu 92,45 atau setara 105,06% dari target 88, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 3,95%, sedangkan capaiannya mengalami penurunan sebesar 2,44%.

Kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja di atas, diantaranya:

- 1) Menyusun laporan bulanan kelompok keuangan.
- 2) Mengajukan usulan gaji induk, uang makan, dan tunjangan kinerja pegawai BBP3KP.
- 3) Menyusun laporan SPIP tahun 2024.
- 4) Mengajukan usulan honorarium PPNPN Oktober sampai dengan Desember 2024.
- 5) Menyusun LPJ Bendahara bulan Oktober sampai dengan Desember 2024.
- 6) Revisi anggaran dalam hal pagu anggaran berubah untuk pemenuhan Belanja Operasional (Revisi DIPA-8 tanggal 7 Oktober 2024).
- 7) Revisi anggaran dalam hal administrasi berupa pemutakhiran Petunjuk Operasional Kegiatan (POK) dan Perubahan Rencana Penarikan Dana (RPD) pada Hal. III DIPA (Revisi DIPA-9 tanggal 14 Oktober 2024).
- 8) Pembahasan usulan Revisi DIPA tanggal 23 Oktober 2024 di RR Setditjen PDSPKP GMB III Lantai 14, Kota Jakarta Pusat.
- 9) Revisi anggaran untuk buka blokir yang berasal dari RO 2361.CAN.051 Perangkat Pengolah Data dan Komunikasi Ditjen PDSPKP yang disediakan (Revisi DIPA-10 tanggal 30 Oktober 2024).
- 10) Revisi anggaran dalam hal administrasi berupa pencantuman dalam catatan Halaman IV.A DIPA (blokir) dan pemutakhiran Petunjuk Operasional Kegiatan (POK) (Revisi DIPA-11 tanggal 11 November 2024).
- 11) Revisi pergeseran anggaran dalam hal pagu anggaran tetap berupa pemanfaatan sisa anggaran belanja pegawai sebesar Rp. 900.000.000,- untuk belanja Operasional (Revisi DIPA-12 tanggal 28 November 2024).
- 12) Melakukan reviu penyerapan anggaran dan pengadaan barang/jasa (PAPBJ) triwulan IV tahun 2024 pada Ditjen PDSPKP di RR Lounge GMB 3 Lt 15, Kota Jakarta Pusat tanggal 02 - 03 Desember 2024.



Gambar 135. Reviu penyerapan anggaran dan pengadaan barang/jasa (PAPBJ) triwulan IV tahun 2024

- 13) Revisi pergeseran anggaran dalam hal pagu anggaran tetap berupa pemenuhan kekurangan belanja pegawai dari anggaran operasional sebesar Rp. 110.000.000,- (Revisi DIPA-13 tanggal 10 Desember 2024)

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator persentase rekomendasi hasil pengawasan yang dimanfaatkan untuk perbaikan kinerja di lingkungan BBP3KP sebesar Rp10.000.000,- sampai dengan periode tahun 2024 telah direalisasikan sebesar Rp10.000.000,- atau setara dengan 100%. Efisiensi anggaran dapat terlihat dari persentase pencapaian indikator kinerja sebesar 102,5%, lebih besar daripada persentase realisasi anggaran yaitu sebesar 100%.

IK 17. Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran (NKPA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)

Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran (NKPA) adalah proses menghasilkan suatu nilai capaian kinerja untuk setiap indikator yang dilakukan dengan membandingkan data realisasi dengan target yang telah direncanakan sebelumnya. Nilai ini diperoleh dari data input dan output yang dimasukkan setiap Satuan Kerja lingkup KKP ke dalam aplikasi Monev Kemenkeu.

Pada tahun 2024, aplikasi SMART DJA berganti nama menjadi aplikasi Monev Kemenkeu. Aplikasi yang dibangun dan efektif digunakan sejak tahun anggaran 2012 ini untuk melaksanakan ketentuan Peraturan Menteri Keuangan Nomor 249/PMK.02/2011 tentang Pengukuran dan Evaluasi Kinerja atas Pelaksanaan Rencana Kerja dan Anggaran Kementerian Negara/Lembaga. Aplikasi Kemenkeu tersebut yang mengacu pada PMK adalah melakukan pengukuran dan evaluasi kinerja atas Aspek Implementasi. Namun, seiring dengan penyempurnaan sistem pengukuran dan evaluasi kinerja anggaran sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri Keuangan Nomor 214/PMK.02/2017 tentang Pengukuran dan Evaluasi Kinerja Anggaran atas Pelaksanaan Rencana dan Anggaran Kementerian Negara/Lembaga, aplikasi Kemenkeu juga telah disempurnakan dalam rangka pelaksanaan evaluasi kinerja anggaran yang mengacu pada PMK tersebut dengan melakukan pengukuran dan evaluasi kinerja yang mencakup Aspek Implementasi, Aspek Manfaat, dan Aspek Konteks.

Sesuai Peraturan Menteri Keuangan Nomor 214/PMK.02/2017 tentang Pengukuran dan Evaluasi Kinerja Anggaran atas Pelaksanaan Rencana dan Anggaran Kementerian Negara/Lembaga, penghitungan NKA menggunakan rumus sebagai berikut:

$$NKPA = (P \times WP) + (K \times Wk) + (PK \times WPK) + (E \times WE)$$

Keterangan:

NKPA	:	Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran Ditjen PDSPKP
P	:	Nilai kinerja aspek implementasi dilakukan dengan membandingkan antara akumulasi realisasi anggaran seluruh satker dengan akumulasi pagu anggaran seluruh satker
WP	:	Bobot penyerapan anggaran sebesar 9,7%
K	:	Nilai kinerja aspek implementasi dilakukan dengan membandingkan antara perencanaan dan implementasi, dilakukan berdasarkan rata-rata ketepatan waktu penyerapan anggaran setiap bulan dengan membandingkan antara akumulasi dan akumulasi realisasi anggaran bulanan seluruh satker dengan jumlah bulan
WK	:	Bobot konsistensi antara perencanaan dan implementasi sebesar 18,2%
PK	:	Nilai kinerja aspek implementasi dilakukan dengan membandingkan antara rata-rata realisasi volume keluaran dengan target volume keluaran dan rata-rata realisasi indikator kinerja keluaran dengan target indikator kinerja keluaran
WPK	:	Bobot pencapaian keluaran sebesar 43,5%
E	:	Nilai kinerja aspek implementasi dilakukan berdasarkan rata-rata efisiensi untuk setiap jenis keluaran pada setiap satker yang diperoleh dari hasil perbandingan antara realisasi anggaran per volume keluaran dengan pagu anggaran per volume keluaran
WE	:	Bobot efisiensi sebesar 28,6%

Tabel 19. Pencapaian Indikator Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran (NKPA) di lingkungan BBP3KP

Indikator Kinerja	Tahun	Target	Realisasi	Persentase Realisasi Terhadap Target	Target RPJMN	Realisasi s.d 2024*	Persentase Realisasi s.d 2024 terhadap Target RPJMN
Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran (NKPA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)	2024	71	100	140,85	-	-	-
	2023	86	87,81	102,10			
	2022	87	86,06	98,92			
	2021	86	86,21	100,24			
	2020	-	-	-			

Capaian Indikator Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran (NKPA) di lingkungan BBP3KP di lingkungan BBP3KP adalah 100 atau setara dengan 140,85% terhadap target tahun 2024 yakni 71. Indikator kinerja ini tidak terdapat dalam RPJMN 2020-2024 sehingga tidak dapat dibandingkan capaiannya. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2023 yaitu 87,81 atau setara 102,10% dari target 86, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 13,88%, serta capaiannya mengalami pertumbuhan sebesar 37,94%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2022 yaitu 86,06 atau setara 98,92% dari target 87, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 16,20%, serta capaiannya juga mengalami pertumbuhan sebesar 42,38%. Jika dibandingkan dengan capaian tahun 2021 yaitu 86,21 atau setara 100,24% dari target 86, maka realisasi tahun 2024 mengalami pertumbuhan sebesar 16%, serta capaiannya mengalami pertumbuhan

sebesar 40,50%. Indikator kinerja ini merupakan indikator kinerja baru pada tahun 2021, sehingga capaiannya tidak dapat dibandingkan dengan tahun 2020.

Kegiatan yang dilakukan BBP3KP pada triwulan III dalam upaya mendukung capaian Indikator Kinerja di atas yaitu penginputan capaian output melalui aplikasi SAKTI yang saat ini telah terintegrasi dengan aplikasi Monev Kemenkeu oleh petugas yang ditetapkan, serta terus melakukan monitoring dan evaluasi atas capaian output yang telah diinput.

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator persentase rekomendasi hasil pengawasan yang dimanfaatkan untuk perbaikan kinerja di lingkungan BBP3KP sebesar Rp296.327.000,00,- sampai dengan periode tahun 2024 telah direalisasikan sebesar Rp296.316.000,00 atau setara dengan 99,996%. Efisiensi anggaran dapat terlihat dari persentase pencapaian indikator kinerja sebesar 140,85%, lebih besar daripada persentase realisasi anggaran yaitu sebesar 99,996%.

3.3. AKUNTABILITAS KEUANGAN

3.3.1. Realisasi Anggaran Tahun 2024

Anggaran yang digunakan sebagai penunjang dalam pencapaian tujuan dan sasaran untuk membiayai kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan oleh BBP3KP pada Tahun 2024 bersumber dari Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran (DIPA) BBP3KP Nomor: DIPA-032.06.2.427686/2024 tanggal 10 Desember 2024 dengan pagu Rp38.871.254.000,00 (tiga puluh delapan miliar delapan ratus tujuh puluh satu juta dua ratus lima puluh empat ribu rupiah), sementara pagu terblokir sebesar Rp3.834.124.000,00 yang semuanya merupakan rupiah murni.

Realisasi Anggaran BBP3KP per Rincian Output Kegiatan dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 20. Realisasi Anggaran BBP3KP per Output Kegiatan

Kegiatan	Output	Pagu	Realisasi	Sisa Anggaran	% Realisasi
5279. Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan	5279.ADA.001 Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil KP	296.831.000	296.799.103	31.897	99,99
	5279. ADA.002 Produk yang Diuji dan Dinilai Kesesuaiannya	1.844.163.000	1.843.007.669	1.155.331	99,94
	5279.AEF.001 Orang yang Menerima Diseminasi dan Diversifikasi Produk KO	687.454.000	687.367.635	86.365	99,99
	5279.QDG.001 UMKM yang Difasilitasi dalam Inkubator Bisnis	1.871.909.000	1.871.700.780	208.220	99,99



Kegiatan	Output	Pagu	Realisasi	Sisa Anggaran	% Realisasi
	5279. QDG.002 UMKM yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil KP	1.199.364.000	1.199.313.523	50.477	99,99
	2361.CAN.051 Perangkat Pengolah Data dan Komunikasi Ditjen PDSPKP yang disediakan	100.000.000	99.539.000	461.000	99,54
	2361.EBA.962 Layanan Umum	700.000.000	699.636.475	363.525	99.95
	2361.EBA.994 Layanan Perkantoran	26.571.254.000	26.510.223.462	61.030.538	99.77
	2361.EBB.951 Layanan Sarana Internal	1.105.000.000	1.100.879.000	4.121.000	99.63
	2361. EBD.952 Layanan Perencanaan dan Penganggaran	296.327.000	296.316.097	10.903	99.99
	2361.EBD.953 Layanan Pemantauan dan Evaluasi	169.828.000	169.788.476	39.524	99.98
	2361.EBD.955 Layanan Manajemen Keuangan	195.000.000	194.783.929	216.071	99.89
JUMLAH		35.037.130.000	34.969.355.149	67.774.851	99.81

Pada tahun 2024, penyerapan anggaran BBP3KP adalah Rp34.969.355.149,00 (tiga puluh empat miliar sembilan ratus enam puluh sembilan juta tiga ratus lima puluh lima ribu seratus empat puluh sembilan rupiah) atau setara dengan 99,81% terhadap total pagu anggaran.

BAB IV PENUTUP

4.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan atas capaian dan akuntabilitas kinerja tahun 2024 telah mencapai target yang telah ditetapkan. Capaian dimaksud selanjutnya dilakukan analisis dan evaluasi serta perbandingan terhadap capaian periode sebelumnya sebagai bahan analisis dan evaluasi lebih lanjut untuk menilai keberhasilan dalam satu periode Renstra yang berkesinambungan.

Dalam upaya pencapaian indikator kinerja BBP3KP, telah dilakukan koordinasi pelaksanaan dan monitoring evaluasi pelaksanaan rencana aksi dalam rangka mencapai target indikator kinerja.

Secara umum, indikator kinerja BBP3KP yang dapat dihitung pada tahun 2024 telah tercapai $\geq 100\%$. Hal ini ditunjukkan dengan Nilai Kinerja Organisasi (NKO) yang terukur pada Sistem Aplikasi Pengelolaan Kinerja (SAPK) mencapai 109,17%.

4.2. Permasalahan dan Rekomendasi

Secara umum, realisasi seluruh indikator kegiatan dengan periode tahun 2024 telah tercapai. Permasalahan triwulan sebelumnya juga telah diselesaikan pada tahun berjalan. Sementara itu, tindak lanjut pada triwulan IV tahun 2024 sebagai berikut:

No.	Rencana Tindak Lanjut Triwulan III	Tindak Lanjut pada Triwulan IV
1.	Melaksanakan kegiatan uji penerimaan pasar/ preferensi konsumen terhadap produk yang dihasilkan UMKM untuk mengetahui tingkat penerimaan produk terhadap keinginan dan selera konsumen	Telah dilaksanakan uji penerimaan pasar/ preferensi konsumen terhadap produk yang dihasilkan UMKM, diantaranya Sambal belut dari UMKM Dewi Jaya, Abon tuna dari Poklahsar Sekar Blambangan, Abon lembaran dari UMKM Sumber Rejeki, Pepes ikan bandeng dari UMKM Bojur, Pempek ikan dari UMKM Pempek Bintang Mas, Sempol ikan dari Poklahsar Mina Harapan, Abon ikan dari UMKM Mayang Nira, Pempek ikan dari UMKM Pempek Bintang Mas, Naget ikan dari UMKM Nila Madang, Minuman rumput laut dari UMKM Glant Tech, dan Brownis krispi rumput laut dari UMKM Juru Pawon Mphe
2.	Melaksanakan pertemuan dengan pihak jasa penyedia kemasan dan 10 UMKM penerap PPNT terpilih berdasarkan hasil evaluasi	Terfasilitasinya kemasan untuk 6 (enam) UMKM penerap PPNT karena keterbatasan waktu

3.	Kalibrasi alat Laboratorium	Telah dilakukan kalibrasi alat laboratorium tahun 2024 dengan SPK B.2746/BBP3KP/PL.420/XI/2024 tanggal 1 November 2024
----	-----------------------------	--

Bukti tindak lanjut rekomendasi pada Laporan Kinerja triwulan III tahun 2024 dapat disajikan pada tautan SAKIP dengan folder Level 2 BBP3KP https://drive.google.com/drive/folders/1Saf6DD8HzDCmYT_VFcMBJB8I3K3Cw_I9?usp=drive_link.

Akhirnya, kehadiran Laporan Kinerja BBP3KP tahun 2024 ini diharapkan dapat menjadi pertanggungjawaban tertulis kepada pemberi wewenang serta dapat menjadi bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan dalam perencanaan sehingga terbentuk pemerintahan yang baik (*good governance*). Selain itu, Laporan Kinerja ini juga diharapkan dapat menjadi salah satu sumbangan penting dalam penyusunan dan implementasi Rencana Kerja (*Operational Plan*), Rencana Kinerja (*Performance Plan*), Rencana Anggaran (*Financial Plan*), dan Rencana Strategis (*Strategic Plan*) pada masa-masa mendatang.

Lampiran 1. Salinan revisi PK Level 2 BBP3KP Tahun 2024



KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
DIREKTORAT JENDERAL PENGUATAN DAYA SAING
PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN
JALAN MEDAN MERDEKA 18B/UR NOMOR 15
JAKARTA 10110 KOTA/PAK POS 4132 JRP 1004
TELEPON (021) 3515070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3500132
LAMAR esdp.kkp@kcp.go.id

PERJANJIAN KINERJA TAHUN 2024
BALAI BESAR PENGUJIAN PENERAPAN
PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN

Dalam rangka mewujudkan manajemen pemerintahan yang efektif, transparan, akuntabel dan berorientasi pada hasil, kami yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **Trisna Ningsih**
Jabatan : Kepala Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan

Selanjutnya disebut pihak pertama.

Nama : **Budi Sulistiyo**
Jabatan : Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan

Selaku atasan pihak pertama, selanjutnya disebut pihak kedua.

Pihak pertama berjanji akan mewujudkan target kinerja yang seluruhnya sesuai lampiran perjanjian ini, dalam rangka mencapai target kinerja jangka menengah seperti yang telah ditetapkan dalam dokumen perencanaan. Keberhasilan dan kegagalan pencapaian target kinerja tersebut menjadi tanggung jawab kami.

Pihak kedua akan melakukan supervisi yang diperlukan serta akan melakukan evaluasi terhadap capaian kinerja dan perjanjian ini dan mengambil tindakan yang diperlukan dalam rangka pemberian penghargaan dan sanksi.

Jakarta, 24 Desember 2024

Pihak Kedua
Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing
Produk Kelautan dan Perikanan

Budi Sulistiyo

Pihak Pertama
Kepala Balai Besar Pengujian Penerapan
Produk Kelautan dan Perikanan

Trisna Ningsih

PERJANJIAN KINERJA TAHUN 2024

BALAI BESAR PENGUJIAN PENERAPAN
PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN

NO	SASARAN KEGIATAN	INDIKATOR KINERJA KEGIATAN	TARGET
KEGIATAN 1. PENGUJIAN PENERAPAN HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN			
1	Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan Inovatif dan Berdaya Saing	1 Persentase Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan yang Inovatif dan Berdaya Saing (%)	70
2	Terlaksananya Pembinaan Pelaku Usaha Kelautan dan Perikanan Melalui Inkubasi Bisnis dan Pendampingan Teknologi	2 Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis (UMKM)	55
		3 Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan dan Perikanan (UMKM)	45
3	Terselenggaranya Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan	4 Orang yang Menerima Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan (Orang)	1.000
4	Terlaksananya Standardisasi Produk Melalui Penyusunan Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia serta Sertifikasi dan Pengujian Produk Kelautan dan Perikanan	5 Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disiapkan (Produk)	5
		6 Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji (Produk)	750
5	Nilai PNBSP Sektor KP di lingkungan Ditjen PDSPKP	7 Nilai PNBSP di lingkungan BBP3KP (Rp Miliar)	4,81
6	Tenaga Kerja yang Terlibat Bidang Penguatan Daya Saing Produk KP	8 Tenaga Kerja yang Terlibat Bidang Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (Orang)	685
KEGIATAN 2. DUKUNGAN MANAJEMEN INTERNAL LINGKUP DITJEN PENGUATAN DAYA SAING PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN			
7	Terlaksananya Layanan Dukungan Manajemen dan Pelaksanaan Tugas Teknis Lainnya di lingkungan BBP3KP	9 Nilai Pengawasan Kearsipan di lingkungan BBP3KP (Nilai)	75
		10 Nilai Minimal yang Dipersyaratkan untuk Mendapatkan Predikat Menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) BBP3KP (Nilai)	75
		11 Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP (Indeks)	87

12	Penilaian Mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP (Nilai)	84
13	Persentase Penyelesaian Temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP (%)	100
14	Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP (%)	80
15	Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada BBP3KP (Inovasi)	1
16	Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran (IKPA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)	93,76
17	Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran (NKPA) di lingkungan BBP3KP (Nilai)	71

DATA ANGGARAN

NO	KEGIATAN	ANGGARAN (Rp.)
1.	Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan	5.899.721.000
2.	Dukungan Manajemen Internal Lingkup Ditjen Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan	29.137.409.000
Total Anggaran Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan Tahun 2024		35.037.130.000

Jakarta, 24 Desember 2024

Pihak Kedua
Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing
Produk Kelautan dan Perikanan

Budi Sulistiyo

Pihak Pertama
Kepala Balai Besar Pengujian Penerapan
Produk Kelautan dan Perikanan

Trisna Ningsih

Lampiran 2. Capaian IKK 2 Tahun 2024, Pelaku Usaha yang Dibina dalam Inkubator Bisnis (UMKM)

No	Nama UMKM	Nama Produk	Daerah/Kota	Provinsi	Nilai
1	Cv. Aroma Food	Abon Ikan Tuna	Kota Banda Aceh	DI Nangroe Aceh Darussalam	95,875
2	Mina Food Rembang	Cikado Fish	Kab. Rembang	Jawa Tengah	95,5
3	Elyasmina	Otak-Otak	KotaTangerang Selatan	Banten	94,625
4	Kedai Pempek Bu Ota	Pempek	Kab. Bogor	Jawa Barat	93,625
5	Otslan Griya	Pempek Ikan Tenggiri	Kab. Bogor	Jawa Barat	93,375
6	Ahamdi Kuliner	Otak Otak Belut Sayuran	Kampar	Riau	93
7	MT Food	Bandeng Tanpa Duri	Kab. Bogor	Jawa Barat	92,125
8	Daniel Home Industri	Abon Lele	Banyuwangi	Jawa Timur	91,75
9	Nufood Solusi Nusantara	Cikado (campuran daging Ikan, Ayam, Telur Puyuh dibungkus Kulit Tahu)	Kota Tangerang Selatan	Banten	91,625
10	PT. Ponca Food Jaya	Siomay Ikan	Kota Tangerang Selatan	Banten	91,5
11	Ranafra Food	Olahan Keong Ikan	Kab. Tegal	Jawa Tengah	90,875
12	Poklahsar Melati Bahari	Keripik Teri(Peyek Teri)	Kota Bandar Lampung	Lampung	90,875
13	Ngata Anata	Abon Tuna	Palu	Sulawesi Tengah	89,625
14	UD. Arfini Family	Abon Tuna	Banyuwangi	Jawa Timur	89,625
15	Huma Gawin Itah	Stik Patin	Kota Palangka Raya	Kalimantan Tengah	89,625
16	Diva Bandeng Presto	Bandeng Presto	Pangkajene dan Kepulauan	Sulawesi Selatan	89,25
17	CV Syabina Berkah Sejahtera	Siomay Ikan	Tangerang Selatan	Banten	88,875
18	Poklahsar Srikandi Moro Jaya	Dendeng Bandeng	Kendal	Jawa Tengah	88,375
19	Poklahsar Berkah Kreatif	Dimsum ikan	Banyuwangi	Jawa Timur	88
20	Papa Opanz	Basreng (Bakso Ikan)	Kab. Bogor	Jawa Barat	87,875
21	Mina Nusantara	Crispy Kulit Ikan Patin	Kota Bandar Lampung	Lampung	86,625
22	Dapur Tanaya	Dimsum Udang	Kab. Bekasi	Jawa Barat	86,375
23	Poklahsar Raosna	Sarden Bandeng Saus Tomat Cabe	Karawang	Jawa Barat	85,875
24	Poklahsar Cahaya Jaya	Kerupuk Kerang	Banyuwangi	Jawa Timur	85,875

No	Nama UMKM	Nama Produk	Daerah/Kota	Provinsi	Nilai
25	Al-izza	Ikan Pepija	Kota Tarakan	Kalimantan Utara	85,5
26	Ummi Mandiri	Abon Lele	Banyumas	Jawa Tengah	84,625
27	Dapur Ibu Hani	Abon Lele	Jakarta Barat	DKI Jakarta	84,125
28	Kembang Turi	Amplang Ikan	Kota Tarakan	Kalimantan Utara	83,875
29	Suole	Rambak Kulit Ikan	Pasuruan	Jawa Timur	83,375
30	Hanafa Food	Amplang Ikan	Kota Pekanbaru	Riau	83
31	Mina Sari Jaya	Cireng Ikan	Mataram	Nusa Tenggara Barat	82,625
32	Juve Snack	Kritcu (Kripik Telur Cumi)	Belitung	Kepulauan Bangka Belitung	82,125
33	Pelangi Cakrawala Mandiri	Pempek Ikan Gabus	Kota Banjarbaru	Kalimantan selatan	82,125
34	PT. Sedap Bakat Group	Kerupuk Kulit Ikan Patin	Kota Pekanbaru	Riau	82,125
35	Azzuri Snack	Kerupuk Ikan	Kota Batam	Kepulauan Riau	81,75
36	Poklahsar Shanaya	Sotindang - Bakso Ikan Kuah Udang	Kota Pekanbaru	Riau	81,2500
37	Pepes Bandeng Sisca	Sambel Bandeng	Purwokerto	Jawa Tengah	80,0000
38	Agung Nuri Wijaya/ Hokky Top	Mie Ikan Bandeng	Gresik	Jawa Timur	79,625
39	UD.Ridhoillah (Hawwin Bandeng Presto)	Bandeng Presto	Kota Tangerang Selatan	Banten	79,25
40	Poklahsar Berkah Sayang	Crispy Baby Fish Nila	Mataram	Nusa Tenggara Barat	78
41	Kreatif Mandiri	Nila Anom/Ikan Renyah	Garut	Jawa Barat	78
42	Pati Murni Andani	Geblek Tenggiri	Kulon Progo	DI Yogyakarta	77,125
43	Prayoga Adi Sejahtera	Kapsul Albumin Ikan Gabus	Kab. Kediri	Jawa Timur	77,125
44	Andini Pastel	Stik Ikan Lele	Gorontalo	Gorontalo	76,75
45	Dapur Yonica	Rendang Tuna	Kota Padang	Sumatera Barat	74,625
46	Enak Suka	Pletekan ikan	Kota Bandar lampung	Lampung	74,625
47	Dapur Mami Nita	Pempek	Palembang	Sumatra Selatan	74,25
48	La Nina	Abon Tuna	Kota Bima	Nusa Tenggara Barat	72,625
49	Sabian Kuliner	Sambel Ikan Tongkol	Kab. Bogor	Jawa Barat	72,125
50	Nayara77	Sambel Cumi	Cianjur	Jawa Barat	71,75
51	Alkisfood	Basreng	Pemalang	Jawa Tengah	71,375
52	Poklahsar Karunia	Abon Ikan	Lombok Barat	Nusa Tenggara Barat	70,875
53	Kasem	Abon Lele	Pemalang	Jawa Tengah	70,875
54	Nirwana	Bandeng Presto	Pati	Jawa Tengah	68,375
55	A2S	Keripik Kulit Tenggiri (pikkul)	Kota Bengkulu	Bengkulu	66,375

Lampiran 3

Lampiran 3. Capaian IKK 3 Tahun 2024, Pelaku Usaha yang Difasilitasi Pendampingan Teknik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Kelautan Perikanan (UMKM)

Provinsi	No	Kab./Kota	Nama Umkm	Nama Pegolah	Nilai Akhir
Aceh	1	Bireuen	UD. Pangkaina	Nurmasyitah	77,5
Banten	2	Tangerang Selatan	Meraki Cipta Rasa	Santi Krisantina Hakim	87,5
	3	Tangerang Selatan	Tek Noeni	Drh. Yuniarti	81,25
	4	Pandeglang	Poklahsar Ath-Thohariyyah	Muawanah	83,75
	5	Pandeglang	Nila Madang 3	Titi Haryati	86,25
Jawa Barat	6	Depok	Gelora Seafood Indonesia (Gosfi)	Ade Sri Mulyani	88,75
	7	Depok	Palima Food	Wiji rahayu	80,63
	8	Depok	Nurul Jadid	Siti Haryanti	83,75
	9	Depok	Mr. Icip	Evi Riana	84,25
	10	Depok	Glant tech	Mohammad Denny R.R.	89,25
	11	Bogor	Oh Kitchen!	Irma Agustina	88,13
	12	Bogor	Bojur	Awaludin / Sriyanah	93,13
	13	Bogor	Pempek Homekoechi	Nurul Kartika	83
	14	Bogor	Restu Ibu	Elly Kamaliyah	87,75
	15	Bogor	Pempek Bintang mas	Erni kUSDinar	93,13
	16	Bogor	Yummy Amy	Dona	86,25
	17	Bogor	Umma kitchen	Sri wahyuni	86,25
	18	Bogor	Pempek Ameer@	Erson ArokSa	86,25
	19	Bogor	Siomay dan Dimsum Mbah Utih	Reno Fiona Sandra Puan	86,25
	20	Bogor	SE'GI	Utami Sri Rahayu	88,13
	21	Bekasi	CV Uget Corp	Terry Belinda - CV UGet Corp	85,25
	22	Bekasi	Niken Bersaudara	L.Warsiatun	84,25
	23	Sukabumi	Juru Pawon Mpe	Sri Perina Rahayu., SE	91,25
	24	Sukabumi	Duha Food	Ahmad Tri Sutrisno	85
Jawa Tengah	25	Magelang	Mina Sejahtera	Etik	86,25
	26	Magelang	Keripik Belut Dewi jaya	Dewi Vidihapsari	82,75
	27	Pekalongan	Yunie 77	Dwi yuniarti	87,5

Provinsi	No	Kab./Kota	Nama Umkm	Nama Pegolah	Nilai Akhir
	28	Pekalongan	Putra Jaya	Mohammad Iskandar	78,75
	29	Rembang	Permata Mandiri	Ana Widjajanti	85,5
Jawa Timur	30	Pacitan	Poklahsar Maju Jaya	Arika Mega Kartika	86,25
	31	Pacitan	Sumber Rezeki	Sarofah	92,10
	32	Malang	Mina Harapan	Achmad Riduwan	92,50
	33	Banyuwangi	Sekar blambangan	Nurhidayati	88,25
	34	Banyuwangi	Dua bintang	Nurhidayati	88,75
	35	Tuban	Naisha	Siti Aisyah	84
	36	Tuban	Chus-Nul	Khusnul Khotijah	84
Kalimantan Selatan	37	Banjarmasin	Amplang Chelsea	Andriani	75
Sulawesi Selatan	38	Gowa	PT. Lontara Jaya Nusantara	Ariani	75
	39	Gowa	Naya's Food	Nurul inayah	82,5
NTB	40	Lombok Timur	Mayang Nira	Susana Ari Rahim	90
	41	Lombok Timur	UD. Kurnia	Dewi Adriani	77,5
	42	Lombok Timur	Poklahsar Mandiri	Baiq Zuhriati	79
	43	Lombok Timur	Putri selatan	Situ Nuriyah J. Y	86,5
NTT	44	Manggarai Barat	Indo Latifa	Indo maseh	87,5
	45	Manggarai Barat	Dapur Dite	Ade Irma	88,75

Lampiran 4. Capaian IK 4 Tahun 2024, Orang yang Menerima Diseminasi Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan

No	Nama Event	Waktu Pelaksanaan	Jumlah Responden	Nilai SKM	Jenis Kelamin	
					L	P
1	Bazar Produk dan Kuliner KKP Bulan Januari 2024 di Jakarta	12 Januari 2024	10	83,60	2	8
2	Bimbingan Teknis Pengolahan Ikan Bandeng Poltek Karawang di Jakarta	25 Januari 2024	27	84,12	9	18
3	Hari Gizi Nasional di Jakarta	28 Januari 2024	45	80,30	6	39
4	Bazar Produk dan Kuliner KKP Bulan Februari 2024 di Jakarta	1-2 Februari 2024	60	86,59	22	38
5	Edukasi dan Literasi Sektor Kelautan dan Perikanan di TBK Buku Cibubur, Jakarta	21 Februari 2024	29	80,22	0	29
6	Goldfish Carnival 2024 di Raiser Ikan Hias Cibinong, Bogor	2-3 Maret 2024	27	82,60	13	14
7	Bazar Produk dan Kuliner KKP Bulan Maret 2024 di Jakarta	7-8 Maret 2024	24	87,43	10	14
8	Bazar Produk Perikanan Spesial Ramadhan di Jakarta	27-28 Maret 2024	16	89,38	5	11
9	Kegiatan PUG Bersama GISLI di Tulungagung	30 April 2024	40	81,59	14	26
10	BBP3KP Expo di Jakarta	8-11 Mei 2024	94	88,81	32	62
11	Demo Pengolahan Ikan pada Tridharma Perguruan Tinggi USNI di Depok	16 Mei 2024	34	82,36	10	24
12	Sosialisasi Pentingnya Protein Ikan di Cirebon	17 Mei 2024	22	85,50	0	22
13	Camping Pramuka SMAI Al Azhar 19 di Jakarta	9 Juni 2024	45	83,78	29	16
14	Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) SMA Trisoko di Jakarta	12 Juni 2024	23	86,80	5	18
15	<i>Indonesia Tuna Investment and Business Forum</i> di Surabaya	25 Juni 2024	11	87,25	8	3
16	Hari Keluarga Nasional di Semarang	27-29 Juni 2024	63	82,37	16	47
17	Sosialisasi Protein Ikan untuk	26 Juli 2024	80	86,14	22	58



No	Nama Event	Waktu Pelaksanaan	Jumlah Responden	Nilai SKM	Jenis Kelamin	
					L	P
	Generasi Emas dan Kesehatan Reproduksi Anak dan Remaja di Jakarta					
18	Kampanye Protein Ikan untuk Generasi Emas di Cirebon	11 Agustus 2024	80	84,84	27	53
19	Pelatihan Diversifikasi Hasil Olahan Perikanan di Kota Depok	9-26 September 2024	80	85,76	0	80
20	Kampanye Protein Ikan untuk Generasi Emas di Yogyakarta	6 Oktober 2024	78	81,59	28	50
21	Hari Oeang Nasional di Bogor	11 Oktober 2024	22	94,00	9	13
22	Bazar Produk Kelautan dan Perikanan di Jakarta	7-8 November 2024	58	84,92	6	52
23	Puncak Peringatan Hari Ikan Nasional di Bekasi	3 Desember 2024	18	80,51	6	12
24	Bazar Produk Kelautan dan Perikanan di Jakarta	5-6 Desember 2024	32	85,77	27	5
Jumlah			1.018	84,84	306	712

Lampiran 5. Capaian IKK 5 Tahun 2024, Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang Disediakan

No.	Judul Bahan RSNI	Jenis RSNI	Nama Konseptor
1.	Ikan Renyah	Revisi	1. Gud Elyna Kurnia 2. Wa Ode Reina Jafala
2.	Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska	Revisi	1. Tabroni 2. Endang Trimurti
3.	Bandeng Duri Lunak	Revisi	1. Norita 2. Surti Kanti
4.	Bandeng Isi	Revisi	1. Yuyun Sundari 2. Dwi Fajar Riyanti
5.	Cara uji kimia: penentuan kadar timah (Sn) pada produk perikanan dengan Hydride Generator-Spektroskopi Serapan Atom (HG- AAS)	Baru	1. M. Al alawi Panggabean 2. Irfan Syahbana
Bahan RSNI Kolaborasi BBP3KP dengan Instansi Lain			
6.	Cara uji fisik penentuan berat bersih dan bobot tuntas produk perikanan sterilisasi komersil	Revisi	1. Tri Kurniasih 2. Ika Fitriani (UPTD PMPPKP Surabaya) 3. Eksi Dyah Yuliati (UPTD PMPPKP Banyuwangi)

Lampiran 6. Capaian IKK 6 Tahun 2024, Layanan Sertifikasi SNI Produk Kelautan dan Perikanan yang Dilaksanakan

No	Nama Produk	Lokasi	Merek	Nama Klien	Keterangan
Triwulan 1 (TW 1)					
1	Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng	Jakarta	dongwon	PT. Koin Bumi	Surveilen 3
2	Tuna dalam kemasan kaleng	Jakarta	dongwon	PT. Koin Bumi	Surveilen 3
3	Tuna dalam kemasan kaleng	Bitung	FRABELLE PANTAI MANADO SINAR	PT. Sinar Pure Food Internasional	Surveilen 2
4	Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng	Batam	Po Sung	PT. Sumber Karya Sejati	Surveilen 3
5	Abon ikan	Yogyakarta	Khansa	UKM Khansa Snack & Food	Surveilen 3
6	Naget ikan	Rembang	Ayasea	UKM Mina Food	Surveilen 2
7	Tuna dalam kemasan kaleng	Bitung	SMS	PT. Samudera Mandiri Sentosa	Penambahan Ruang Lingkup
8	Sarden dalam kemasan kaleng	Jakarta	ABC	PT. Heinz ABC Indonesia	Penambahan Ruang Lingkup
9	Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng	Bitung	TKS	PT. Carvinna Trijaya Makmur	Surveilen 1
10	Tuna dalam kemasan kaleng	Bitung	Carvinna TKS	PT. Carvinna Trijaya Makmur	Surveilen 1
11	Pempek	Bekasi	Sauja	UKM Dapur Sauja	Sertifikasi awal
12	Pempek	Batam	Mang jai 788	UKM Mang Jai	Sertifikasi awal
13	Abon ikan	Purbalingga	Marisa	Poklahsar Prima Melati	Sertifikasi awal
14	Bandeng duri lunak	Semarang	Bandeng Juwana	PT. Bandeng Juwana	Surveilen 1
Triwulan 2 (TW 2)					
15	Tuna dalam kemasan kaleng	Bitung	SMS	PT. Samudera Mandiri Sentosa	Surveilen 2
16	Siomay ikan	Jakarta	Chipsy	PT. Chipsy Ludmila Indonesia	Surveilen 2
17	Otak-otak ikan	Mataram	BOGATY	UKM Starfood	Sertifikasi awal
18	Saden dalam kemasan kaleng	Banyuwangi	Biltan Intan Daikin	PT. Sari Laut Jaya Food Products	Surveilen 2
19	Bandeng cabut duri beku	Pinrang	88 Marijo	UKM 88 Marijo	Surveilen 2
20	Pempek	Palembang	Honey	Pempek Honey	Sertifikasi awal
21	Bakso ikan	Payakumbuh	Samara	Samara Food	Sertifikasi awal
22	Naget ikan	Payakumbuh	Samara	Samara Food	Sertifikasi awal
23	Siomay	Payakumbuh	Samara	Samara Food	Sertifikasi awal
24	Abon ikan	Yogyakarta	Bonile	UKM Usaha Mandiri	Resertifikasi
25	Pempek	Palembang	Kalani	CV. Pesona Musi	Surveilen 1
26	Pempek	Palembang	Gending	CV. Pesona Musi	Surveilen 1
27	Pempek	Palembang	Beringin	CV. Pesona Musi	Resertifikasi

No	Nama Produk	Lokasi	Merek	Nama Klien	Keterangan
28	Pempek	Palembang	Lenggok	CV. Pesona Musi	Resertifikasi
29	Pempek	Palembang	Yardan	CV. Pesona Musi	Surveilen 1
30	Pempek	Palembang	Mama Musi	CV. Pesona Musi	Sertifikasi awal
31	Pempek	Palembang	Pempek Wawi	CV. Pesona Musi	Sertifikasi awal
32	Tuna dalam kemasan kaleng	Bitung	DEHO	PT. Deho Canning Company	Surveilen 2
33	Bakso ikan	Mataram		UKM Bale Bahari	Sertifikasi awal
34	Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng	Batam	Nagos, Ayam Belanda, TSC, J&Y	PT. Mexindo Mitra Perkasa	Resertifikasi
35	Pempek	Bontang	Kenanga F12	UKM Kenanga F12	Surveilen 1
Triwulan 3 (TW 3)					
36	Bandeng isi	Semarang	Mina Makmur	UD. Mina Makmur	Resertifikasi
37	Bandeng duri lunak	Semarang	Mina Makmur	UD. Mina Makmur	Surveilen 2
38	Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng	Batam	Curhat Starway LSC	PT Srijaya Raya Perkasa	Surveilen 3
39	Siomay ikan	Malang	Yamois	UKM Yamois Indo Prima	Sertifikasi awal
40	Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng	Banyuwangi	Bantan Yamato	PT Sumberyala Samudera	Surveilen 1
41	Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng	Jakarta	Botan	PT Mitsui Indonesia	Sertifikasi Awal
42	Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng	Medan	VINISI Tuna Queen	PT Medan Tropical Canning & Frozen Industries	Surveilen 2
43	Tuna dalam kemasan kaleng	Medan	VINISI Tuna Queen	PT Medan Tropical Canning & Frozen Industries	Surveilen 2
44	Bakso Ikan	Depok	Sakana	CV Sakana Indo Prima	Surveilen 3
45	Siomay ikan	Depok	Sakana	CV Sakana Indo Prima	Resertifikasi
46	Naget ikan	Depok	Sakana	CV Sakana Indo Prima	Resertifikasi
47	Otak-otak ikan	Depok	Sakana	CV Sakana Indo Prima	Resertifikasi
48	Kerupuk ikan, udang dan moluska	Pangkalan Bun	Syarifah salmah	UKM Syarifah Salmah	Surveilen 2
49	Pempek ikan	Jambi	Iwa-Qu	UKM Iwa-Qu	Sertifikasi awal
50	Abon ikan	Jambi	Iwa-Qu	UKM Iwa-Qu	Surveilen 3
51	Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng	Depok	Delmonte	PT Lasallefood Indonesia	Surveilen 2
52	Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng	DKI Jakarta	Naraya Mychef	PT Interfood Sukses Jasindo	Resertifikasi
53	Otak-otak ikan	Cianjur	Dinari	UKM Dinari	Sertifikasi awal

No	Nama Produk	Lokasi	Merek	Nama Klien	Keterangan
54	Naget ikan	Purbalingga	Marisa	Poklahsar Prima Melati	Sertifikasi awal
55	Otak-otak ikan	Purbalingga	Marisa	Poklahsar Prima Melati	Sertifikasi awal
Triwulan 4 (TW 4)					
56	Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng	Batam	Mili	Lumaksana QQ Goh Joo Hin	Surveilen 3
57	Siomay	Gresik	Laras	UD. Family Food	Surveilen 2
58	Naget	Gresik	Laras	UD. Family Food	Surveilen 2
59	Otak-otak	Gresik	Laras	UD. Family Food	Surveilen 2
60	Bakso	Gresik	Laras	UD. Family Food	Surveilen 2
61	Siomay	Gresik	BestGo	UD. Family Food	Surveilen 2
62	Naget	Gresik	BestGo	UD. Family Food	Surveilen 2
63	Otak-otak	Gresik	BestGo	UD. Family Food	Surveilen 2
64	Bakso	Gresik	BestGo	UD. Family Food	Surveilen 2
65	Abon ikan	Boyolali	Al Fadh	UKM Al Fadh	Surveilen 1
66	Abon ikan	Gunung Kidul, Yogyakarta	Bu Hirto	UKM Olahan Tuna Bu Hirto	Sertifikasi awal
67	Tahu tuna	Gunung Kidul, Yogyakarta	Bu Hirto	UKM Olahan Tuna Bu Hirto	Sertifikasi awal
68	Pempek ikan	Gunung Kidul, Yogyakarta	Ny Kamto	CV Karya Produksi Kamto	Sertifikasi awal
69	Abon ikan	Aceh	Aroma Food	CV Aroma Food	Surveilen 3
70	Bandeng isi	Bandung	Bandeng Inn	CV Global Pangan Sadulur	Sertifikasi awal
71	Bandeng isi	Bandeng	Bandeng Tjap Semar	CV Global Pangan Sadulur	Sertifikasi awal
72	Abon ikan	Bontang		UKM Abon Jaya Mandiri	Surveilen 3
73	Amplang ikan	Bontang		UKM Sido Mulyo	Surveilen 3
74	Sarden dalam kemasan kaleng	Banyuwangi	ABC	PT Heinz ABC Indonesia	Surveilen 3
75	Kerupuk ikan	Balikpapan	BDS Snack	UKM BDS Snack	Surveilen 3
76	Amplang ikan	Balikpapan	BDS Snack	UKM BDS Snack	Surveilen 2
77	Bandeng duri lunak	Gowa		UKM Bolubollo	Sertifikasi awal
78	Ikan asin	Bulukumba	Jutsuka	UKM Jutsuka	Sertifikasi awal
79	Sarden dalam kemasan kaleng	Batam	JOJO	PT Srijaya Raya Perkasa	Penambahan ruang lingkup
80	Amplang ikan	Pangkal pinang		UKM Keritcu Super Sindi	Sertifikasi awal
81	Bandeng presto	Pangkajene kepulauan, Sulawesi Selatan		CV Diva Bandeng Presto	Sertifikasi awal
82	Ikan renyah	Bandung	Ptekers	UKM Rizki Prima Food	Sertifikasi awal
83	Siomay ikan	Mataram	Bogati	UKM Starfood	Sertifikasi awal
84	Bakso ikan	Mataram	Bogati	UKM Starfood	Sertifikasi awal
85	Abon ikan	Bandung	Mang Ncun	UKM Adisyafidz Barokah	Sertifikasi awal
86	Pempek ikan	Depok	Iwaqula	UPI Berkah Samudera Nusantara	Sertifikasi awal
87	Abon ikan	Garut		UKM Alfitri	Sertifikasi awal
88	Abon ikan	Ambon		UKM Makmur Jaya	Sertifikasi awal



No	Nama Produk	Lokasi	Merek	Nama Klien	Keterangan
89	Pempek ikan	Ambon		UKM Pempek Kulo	Sertifikasi awal
90	Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng	Batam	Po Sung Makbar	PT Sumber Karya Sejati	Resertifikasi awal

Lampiran 7. Capaian IKK 6 Tahun 2024, Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Disertifikasi dan Diuji

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
1	P. Pasaran	1	Teri ikan asin	Kadar air	1	1		
			Dekat kipas 2					
		2	Teri ikan asin	Kadar air	1	1		
			Tengah pinggir					
		3	Teri ikan asin	Kadar air	1	1		
			Dekat kipas 1					
2	PT. Elevina Sukses Perkasa Nusantara	4	Teri ikan asin	Kadar air	1	1		
			Pinggir pojok					
		5	Ikan cakalang beku 1	Histamin	1	1		
		6	Ikan cakalang beku 2	Histamin	1	1		
		7	Ikan cakalang beku 3	Histamin	1	1		
		8	Ikan cakalang beku 4	Histamin	1	1		
3	Pulau Pasaran Lampung	10	Teri nasi Titik tengah	Ikan cakalang beku 5	1	1		
				Kadar air	1	1		
				Kadar garam	1			
				Kadar abu TLDA	1			
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
4	Gudang PT. Srijaya Raya Perkasa	11	sarden dalam saus tomat 155 /101023 SST 155	Merkuri (Hg)	1	1		
				Sensori	1			
				Histamin	1			
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
5	Afif Ridwan (Bandeng Rorod)	12	Bandeng isi (Bandeng Rorod)	Arsen (As)	1	1		
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Parasit	1			
				Sensory	1			
6	Yogyakarta	13	Abon tuna	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Kadar air	1			
				Kadar protein	1			
				Histamin	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Filth	1			
				Sensori	1			
				Histamin	1			
7	Yogyakarta	14	Tahu tuna	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Kadar air	1			
				Kadar protein	1			
				Filth	1			
				Sensori	1			
8	BDS Snack	15	Amplang Ikan	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) ^{*1}	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar lemak	1			
		16	Amplang Ikan	Kadar protein	1	1		
				Sensory	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				<i>V. cholerae</i>	1			
		17	Amplang Ikan	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				<i>V. cholerae</i>	1			
		18	Amplang Ikan	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				<i>V. cholerae</i>	1			
		19	Amplang Ikan	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				<i>V. cholerae</i>	1			
9	CV Global pangan sadulur	20	Bandeng isi INN	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Protein	1			
				Filth	1			
				Sensori	1			
10	UKM Sido Mulyo	21	Amplang	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) ^{*1}	1			
				Kadar air	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Kadar abu	1			
				Kadar lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				<i>V. cholerae</i>	1			
		22	Amplang	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				<i>V. cholerae</i>	1			
		23	Amplang	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				<i>V. cholerae</i>	1			
		24	Amplang	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				<i>V. cholerae</i>	1			
		25	Amplang	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				<i>V. cholerae</i>	1			
11	Poklahsar Jutsuka	26	Ikan asin kering	Kadar air	1	1		
				Kadar garam	1			
				Kadar abu TLDA	1			
				Sensori	1			
12	CV Sumber Rezeki	27	Amplang	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) ^{*1}	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				<i>V. cholerae</i>	1			
		28	Amplang	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				<i>V. cholerae</i>	1			
		29	Amplang	ALT	1	1		

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				<i>V. cholerae</i>	1			
		30	Amplang	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		31	Amplang	<i>V. cholerae</i>	1	1		
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
		32	Bandeng Presto	<i>S. aureus</i>	1	1		
				<i>V. cholerae</i>	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Timbal (Pb)	1			
		33	Dongwon Boiled Makarel 300g	Kadmium (Cd)	1	1		
				Arsen (As)	1			
				Sensori	1			
				Filth	1			
15	MW Ikan Crispy	34	Ikan Crispy (MW)	Bobot Tuntas	1	1		
				Sensori	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				Kapang/khamir	1			
		35	Ikan Crispy (MW)	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		36	Ikan Crispy (MW)	Kapang/khamir	1	1		
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
		37	Ikan Crispy (MW)	<i>S. aureus</i>	1	1		
				Kapang/khamir	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
		38	Ikan Crispy (MW)	<i>Salmonella</i>	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
				Kapang/khamir	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Salmonella	1			
				S. aureus	1			
				Kapang/khamir	1			
16	PT. Heinz ABC Indonesia	39	ABC Sarden saus tomat 425g	Filth	1	1		
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
17	PT. Heinz ABC Indonesia	40	ABC Sarden saus tomat 425g	Filth	1	1		
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
18	Kepulauan Bangka Belitung	41	Ambergris Whale Vomit 1	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
19	P. Pasaran	42	Teri ikan asin bagian tengah	Kadar air	1	1		
				Kadar garam	1			
				Kadar abu TLDA	1			
				Sensori	1			
20	PT. Heinz ABC Indonesia	43	ABC Sarden bumbu kuning dengan serundeng 400g	Filth	1	1		
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
				Filth	1			
		44	Abon tuna	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Kadar air	1			
				Kadar protein	1			
				ALT	1			
				E. coli	1			
				Salmonella	1			
		45	Abon tuna	S. aureus	1	1		
				ALT	1			
				E. coli	1			
				Salmonella	1			
		46	Abon tuna	S. aureus	1	1		
				ALT	1			
				E. coli	1			
				Salmonella	1			
		47	Abon tuna	S. aureus	1	1		
				ALT	1			
				E. coli	1			
				Salmonella	1			
		48	Abon tuna	S. aureus	1	1		
				ALT	1			
				E. coli	1			
				Salmonella	1			
21	BBP3KP (Thailand)	49	Teri 1 kecil	Kadar air	1	1		
				Kadar garam	1			
				Kadar abu TLDA	1			
				ALT	1			
				E. coli	1			
				Sensori	1			
22		50	Kerapu Himono	Timbal (Pb)	1	1		
				Kadmium (Cd)	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
	PT. Kreasi Himono Indonesia			Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
23	KLT BSN Jawa Barat	51	Bandeng duri lunak (Bandeng presto)	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
24	Pesona Musi	52	Pempek campur Wawi	ALT	1	1		
				ALT	1			
				ALT	1			
				ALT	1			
				ALT	1			
25	Pempek IWAKULA	53	Pempek	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar air	1			
				Filth	1			
				Sensori	1			
26	UD Star Food	54	Bakso Ikan	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn)	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Histamin	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				<i>V. cholerae</i>	1			
				<i>V. Parahaemolyticus</i>	1			
27	IWAKULA	55	Pempek rebus	Kadar protein	1	1		
				Kadar air	1			
		56	Pempek goreng	Kadar protein	1	1		
				Kadar air	1			
28	Pempek kulo	57	Pempek	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar air	1			
				ALT	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				Filth	1			
				Sensori	1			
29	UKM Makmur Jaya	58	Abon ikan	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Histamin	1			
				Kadar air	1			
				Kadar protein	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				Filth	1			
				Sensori	1			
30	PT Elevenia Sukses Perkasa Nusantara	59	Ikan Cakalang Beku A	Histamin	1	1		
		60	Ikan Cakalang Beku AC	Histamin	1	1		
31	ORIYANE LARAS RASA	61	Biskuit / Kukis ikan	Histamin	1			1
32	UD Star Food	62	Siomay Ikan	Histamin	1	1		
				Merkuri (Hg)	1			
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Filth	1			
				Sensori	1			
33	PT Elevenia Sukses Perkasa Nusantara	63	Ikan Cakalang Beku 1	Histamin	1	1		
34	Ukm Reca Lele Bekasi	64	Kerupuk ikan	Kadar air	1	1		
				Kadar abu TLDA	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
		65	Kerupuk ikan	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
		66	Kerupuk ikan	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
		67	Kerupuk ikan	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
		68	Kerupuk ikan	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
35	PT.Deho Canning Company	69	Ikan Tuna dalam minyak 180 gram	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
36	PT. Asia Prima Makmur	70	abt	Arsen (As)	1	1		
			Ikan makarel dalam saus tomat 425 gram	Timah Putih (Sn) *1	1			
37		71	abt	Arsen (As)	1	1		

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
	UKM Makmur Jaya		Ikan makarel dalam saus tomat 155 gram	Timah Putih (Sn) * ¹	1			
			S&K	Arsen (As)	1			
		72	Ikan makarel dalam saus tomat 425 gram	Timah Putih (Sn) * ¹	1	1		
			S&K	Arsen (As)	1			
		73	Ikan makarel dalam saus tomat 425 gram	Timah Putih (Sn) * ¹	1	1		
			S&K	Arsen (As)	1			
		74	Ekor Merah Ikan makarel dalam saus tomat 425 gram	Arsen (As)	1	1		
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
		75	Ekor Merah Ikan makarel dalam saus tomat 155 gram	Arsen (As)	1	1		
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
38	PT. Heinz ABC Indonesia	76	ABC	Arsen (As)	1	1		
			Sarden saus extra pedas 155g					
39	BBP3KP	77	Bandeng duri lunak	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Sensori	1			
				ALT	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		78	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		79	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		80	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		81	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
40	PT Indo Seafood Rembang	82	Ikan Kuniran	Timbal (Pb)	1	1		
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Coliform</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				Formalin* ¹	1			
		83	Surimi Kintikidae	Timbal (Pb)	1	1		
				Kadmium (Cd)	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
		84	Bahan baku Value Added	Merkuri (Hg)	1			
			Surimi Himeji	Timbal (Pb)	1	1		
			Bahan baku Value Added	Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
41	UKM Padi Kapas	85	Kerupuk udang cap Berkah Padi Kapas	Kadar air	1	1		
				Kadar abu TLDA	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
		86	Kerupuk udang cap Berkah Padi Kapas	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
		87	Kerupuk udang cap Berkah Padi Kapas	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
		88	Kerupuk udang cap Berkah Padi Kapas	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
42	UKM Kijang	90	Kerupuk udang cap Kijang	Kadar air	1	1		
				Kadar abu TLDA	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
		91	Kerupuk udang cap Kijang	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
		92	Kerupuk udang cap Kijang	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
		93	Kerupuk udang cap Kijang	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
43	LSPPro-HP BBP3KP	95	Ikan Renyah	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) ^{*1}	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
				ALT	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		96	Ikan Renyah	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		97	Ikan Renyah	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		98	Ikan Renyah	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
		99	Ikan Renyah	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
44	PT. KOIN BUMI	100	Ikan tuna olive oil	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
45	LSPro-HP BBP3KP	101	Ikan Renyah	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
				ALT	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		102	Ikan Renyah	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		103	Ikan Renyah	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		104	Ikan Renyah	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		105	Ikan Renyah	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
46	LSPro-HP BBP3KP	106	Kerupuk ikan cumi	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				ALT	1			
				<i>Enterobacteriaceae</i> * ¹	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				Sensori	1			
		107	Kerupuk ikan cumi	ALT	1	1		
				<i>Enterobacteriaceae</i> * ¹	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		108	Kerupuk ikan cumi	ALT	1	1		
				<i>Enterobacteriaceae</i> * ¹	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		109	Kerupuk ikan cumi	ALT	1	1		
				<i>Enterobacteriaceae</i> * ¹	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
		110	Kerupuk ikan cumi	ALT	1	1		
				<i>Enterobacteriaceae</i> *1	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
		111	Abon ikan tuna	Histamin	1	1		
				Merkuri (Hg)	1			
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Kadar air	1			
				Kadar protein	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				Filth	1			
				Sensori	1			
		112	Abon ikan tuna	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		113	Abon ikan tuna	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		114	Abon ikan tuna	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		115	Abon ikan tuna	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
47	Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan Kota Tangerang Selatan	116	Peyek Rebon Den Bagus	Boraks*1	1	1		
		117	Peyek Teri Den Bagus	Boraks*1	1	1		
		118	Kerupuk Ikan Cakalang RHR	Boraks*1	1	1		
		119	Kerupuk Ikan Tenggiri RHR	Boraks*1	1	1		
48	Politeknik AUP	120	Rumput laut	Timbal (Pb)	1	1		
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
49	LSPPro-HP BBP3KP (UKM Prima Melati)	121	Siomay tanpa daun bawang	Timbal (Pb)	1	1		
		122	Siomay	Timbal (Pb)	1	1		
		123	Naget	Kadar Lemak	1	1		
50	BBP3KP (UKM suole Pasuruan)	124	KRIKERLE	<i>Sensori</i>	1	1		
51	BBP3KP (UKM Diva Bandeng Presto Pangkep)	125	Bandeng presto	<i>Sensori</i>	1	1		
52		126	BASRENG	<i>Sensori</i>	1			1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
	BBP3KP (UKM Alkis Food Pemalang)			(Hedonik)				
53	BBP3KP (UKM Hokky Top/ Agung Nuri Wijaya Gresik)	127	Mie bandeng	Sensori (Hedonik)	1			1
54	BBP3KP (UKM Kasem Pemalang)	128	Abon lele	Sensori	1	1		
55	BBP3KP (UKM Ranafra Kab Tegal)	129	Keong ikan	Sensori	1	1		
56	UTTPP BBP3KP	130	Tepung daging lele.1	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		131	Tepung daging lele.2	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		132	Tepung daging lele.3	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
57	Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan Kota Tangerang Selatan	133	Sosis Ikan Elyasmina	Boraks* ¹	1	1		
		134	Udang krispy Elyasmina	Boraks* ¹	1	1		
		135	Tekwan Healthy & Fresh Bu Dedo	Boraks* ¹	1	1		
		136	Pempek Healthy & Fresh Bu Dedo	Boraks* ¹	1	1		
58	LSPPro-HP BBP3KP	137	Abon ikan lele Mang Ncun	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Kadar air	1			
				Kadar protein	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				Filth	1			
				Sensori	1			
		138	Abon ikan lele Mang Ncun	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		139	Abon ikan lele Mang Ncun	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
		140	Abon ikan lele Mang Ncun	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		141	Abon ikan lele Mang Ncun	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		142	Crispy Ikan Petekers	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				Kapang/khamir	1			
				Sensori	1			
59	LSPPro-HP BBP3KP	143	Abon ikan mas	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Kadar air	1			
				Kadar protein	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				Filth	1			
				Sensori	1			
		144	Abon ikan mas	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		145	Abon ikan mas	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		146	Abon ikan mas	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		147	Abon ikan mas	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		148	Abon Ikan patin	Kadar air	1	1		
				Kadar protein	1			
60	UKM RHS	149	Kerupuk cakalang mentah	Kadar air	1		1	

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
	RSNI			Kadar abu TLDA	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
		150	Kerupuk cakalang mentah	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
		151	Kerupuk cakalang mentah	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
		152	Kerupuk cakalang mentah	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
		153	Kerupuk cakalang mentah	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
61	Pempek Kulo	154	Pempek	ALT	1	1		
	Sertifikasi	155	Pempek	ALT	1	1		
		156	Pempek	ALT	1	1		
		157	Pempek	ALT	1	1		
		158	Pempek	ALT	1	1		
62	UTTPP BBP3KP	159	Tepung daging ikan lele - metode 1	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		160	Tepung daging ikan lele - metode 2	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		161	Tepung daging ikan lele - metode 3	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
63	UTTPP BBP3KP	162	Snack Bar Beras Analog Gracilaria sp dengan penambahan tepung ikan teri nasi - F0	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Karbohidrat *1	1			
				Serat pangan*1	1			
				Kalsium *1	1			
		163	Snack Bar Beras Analog Gracilaria sp dengan	Kadar air	1			1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
			penambahan tepung ikan teri nasi - F2					
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Karbohidrat * ¹	1			
				Serat pangan* ¹	1			
				Kalsium * ¹	1			
		164	Snack Bar Beras Analog Gracilaria sp dengan penambahan tepung ikan teri nasi - F0	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Karbohidrat * ¹	1			
				Serat pangan* ¹	1			
		165	Snack Bar Beras Analog Gracilaria sp dengan penambahan tepung ikan teri nasi - F1	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Karbohidrat * ¹	1			
				Serat pangan* ¹	1			
		166	Snack Bar Beras Analog Gracilaria sp dengan penambahan tepung ikan teri nasi - F0	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Karbohidrat * ¹	1			
		167	Snack Bar Beras Analog Gracilaria sp dengan penambahan tepung ikan teri nasi - F3	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Karbohidrat * ¹	1			
		168	Snack Bar Beras Analog Gracilaria sp dengan penambahan	Kadar air	1			1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
			tepung ikan teri nasi - F1					
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Karbohidrat *1	1			
		169	Snack Bar Beras Analog Gracilaria sp dengan penambahan tepung ikan teri nasi - F2	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Karbohidrat *1	1			
5	CV Kerya Produksi Kamto	170	Pempek adaan (bulat)	Kadar protein	1	1		
		171	Pempek kulit	Kadar protein	1	1		
64	UTTPP BBP3KP	172	Mie kering rumput laut - F2	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Karbohidrat *1	1			
				Serat pangan*1	1			
		173	Mie kering rumput laut - F3	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Karbohidrat *1	1			
				Serat pangan*1	1			
		174	Mie kering rumput laut - F1	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Karbohidrat *1	1			
				Serat pangan*1	1			
		175	Mie kering rumput laut - F3	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Karbohidrat *1	1			
				Serat pangan*1	1			
65	UKM Mina Nusantara Bandar Lampung	176	Kulit Ikan patin		1	1		

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
	UKM Melati Bahari Bandar Lampung	177	Keripik teri	Sensori	1	1		
	UKM Bunga Karang Bandar Lampung	178	Pletekan ikan	Sensori	1	1		
	UKM Al Ieza Tarakan	179	Peyek ikan pepija	Sensori	1	1		
	UKM Kembang Turi Tarakan	180	Amplang rumput laut	Sensori	1	1		
	UKM Azzuri Snack Batam	181	Kerupuk ikan tenggiri	Sensori	1	1		
	UKM Papa Opanz Bogor	182	Bakso goreng mentah	Sensori	1	1		
66	UTTPP BBP3KP	183	Tepung daging ikan lele Metode 1	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		184	Metode 2	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		185	Metode 3	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
67	Politeknik Kelautan dan Perikanan Karawang	186	Roti kering bagelen tepung ikan bandeng - F0	ALT	1			1
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		187	F1	ALT	1			1
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
68	Politeknik Kelautan dan Perikanan Karawang	188	Stik kering ikan nila - F0	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		189	F1	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
69	Politeknik Kelautan dan	190	Kue kuping gajah ikan nila - F0	Kadar air	1			1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
	Perikanan Karawang							
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		191	F1	Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			1
				Kadar Lemak	1			
70	UTTPP BBP3KP	192	Kembang goyang: Ulangan 1	Kadar air	1			
			F0	Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		193	Ulangan 1	Kadar air	1			
			F1	Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			1
		194	Ulangan 1	Kadar air	1			
			F2	Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			1
		195	Ulangan 1	Kadar air	1			
			F3	Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			1
		196	Ulangan 1	Kadar air	1			
			F4	Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			1
71	UTTPP BBP3KP	197	Kembang goyang: Ulangan 1	Kadar air	1			
			F0	Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		198	Ulangan 1	Kadar air	1			
			F1	Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			1
		199	Ulangan 1	Kadar air	1			
			F2	Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			1
		200	Ulangan 1	Kadar air	1			
			F3	Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			1
		201	Ulangan 1	Kadar air	1			
			F4	Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
72	UTTPP BBP3KP	202	Kembang goyang: Ulangan 1	Kadar air	1			1
			F0	Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		203	Ulangan 1	Kadar air	1			1
			F1	Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		204	Ulangan 1	Kadar air	1			1
			F2	Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		205	Ulangan 1	Kadar air	1			1
			F3	Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		206	Ulangan 1	Kadar air	1			1
			F4	Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
73	Politeknik Kelautan dan Perikanan Karawang	207	Sample Biskuit tepung ikan teri - F0	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				ALT	1			
		208	F2	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				ALT	1			
		209	Cookies tepung ikan lele - F0	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				ALT	1			
		210	F2	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				ALT	1			
		211	Es krim ikan nila - F0	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				ALT	1			
		212	F2	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Kadar Lemak	1			
				ALT	1			
		213	Cookies sagu tepung tulang ikan patin - F0	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kalsium * ¹	1			
				ALT	1			
		214	F3	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kalsium * ¹	1			
				ALT	1			
74	Kurasi BBP3KP	215	Stick ikan lemuru UKM Pepaya	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		216	Salmon fish skin UKM Pawonkoe	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
75	Enza lele	217	Ikan lele segar	Histamin	1	1		
76	Safanah Fadilah	218	Pindang ikan layang	<i>E. coli</i>	1	1		
		219	Pindang ikan layang	<i>E. coli</i>	1	1		
		220	Pindang ikan layang	<i>E. coli</i>	1	1		
		221	Pindang ikan layang	<i>S. aureus</i>	1	1		
		222	Pindang ikan layang	<i>S. aureus</i>	1	1		
77	Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan Kota Tangerang Selatan	223	Sambal ikan tuna	Boraks* ¹	1	1		
		224	Ikan tuna cabe ijo	Boraks* ²	1	1		
		225	Tekwan	Boraks* ³	1	1		
		226	Pempek	Boraks* ⁴	1	1		
78	RSNI BBP3KP	227	Kerupuk udang	Kadar air	1	1		
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		228	Kerupuk ikan	Kadar air	1	1		
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
		229	Kerupuk ikan bawal putih	Kadar air	1	1		
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		230	Kerupuk udang	Kadar air	1	1		
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		231	Kerupuk ikan	Kadar air	1	1		
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		232	Kerupuk udang	Kadar air	1	1		
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
79	LSPPro-HP BBP3KP	233	Pempek KULO	ALT	1	1		
		234	Pempek KULO	ALT	1	1		
		235	Pempek KULO	ALT	1	1		
		236	Pempek KULO	ALT	1	1		
		237	Pempek KULO	ALT	1	1		
80	PT Asia Prima Makmur	238	Ekor Merah Ikan makarel dalam saus tomat 155 gram	Bobot Tuntas	1	1		
		239	abt Ikan makarel dalam saus tomat 155 gram	Bobot Tuntas	1	1		
		240	S&K Ikan makarel dalam saus tomat 155 gram	Bobot Tuntas	1	1		
81	Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan Kota Tangerang Selatan	241	Lumpia tuna	Boraks* ¹	1	1		
		242	Bitterbalen kembung	Boraks* ¹	1	1		
		243	Pempek	Boraks* ¹	1	1		
		244	Tekwan	Boraks* ¹	1	1		
82	PT Carvinna Trijaya Makmur	245	TKS	Histamin	1	1		
			Tuna rica-rica 180g	Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		246	TKS	Histamin	1	1		
			Tuna Woku 180g	Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		247	TKS	Histamin	1	1		
			Tuna Shredded in Oil 180g	Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		248	Carvinna	Histamin	1	1		
			Tuna Rica-Rica 180g	Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		249	Carvinna	Histamin	1	1		
			Tuna Woku 180g	Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		250	Carvinna	Histamin	1	1		
			Chunk Tuna in Oil 180g	Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		251	TKS	Histamin	1	1		
			Makerel dalam Saus Tomat 155g	Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
83	UKM Mina Food Rembang	252	Naget ikan	Merkuri (Hg)	1	1		
	LSPPro-HP			Timbal (Pb)	1			
	BBP3KP			Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu			
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu	
				Histamin	1				
				Kadar air	1				
				Kadar abu	1				
				Kadar protein	1				
				Kadar Lemak	1				
				Filth	1				
				Sensori	1				
				Naget ikan	ALT				1
					<i>S. aureus</i>				1
		253	Naget ikan	ALT	1	1			
				<i>S. aureus</i>	1				
		254	Naget ikan	ALT	1	1			
				<i>S. aureus</i>	1				
		255	Naget ikan	ALT	1	1			
				<i>S. aureus</i>	1				
		256	Naget ikan	ALT	1	1			
		<i>S. aureus</i>	1						
84	PT. Multi Alam Prima Rasa	257	Adabi	Histamin	1	1			
			Sardin dalam sos tomato 425g	Timbal (Pb)	1				
				Kadmium (Cd)	1				
				Merkuri (Hg)	1				
				Arsen (As)	1				
				Timah Putih (Sn) *1	1				
				Filth	1				
				Bobot Tuntas	1				
				Sensori	1				
		258	Adabi	Filth	1		1		
			Sardin dalam sos tomato 155g	Bobot Tuntas	1				
				Sensori	1				
		259	Adabi	Histamin	1	1			
			Sardin dalam sos tomato dengan cili 425g	Timbal (Pb)	1				
				Kadmium (Cd)	1				
				Merkuri (Hg)	1				
				Arsen (As)	1				
				Timah Putih (Sn) *1	1				
				Filth	1				
				Bobot Tuntas	1				
				Sensori	1				
		260	Adabi	Filth	1	1			
			Sardin dalam sos tomato dengan cili 155g	Bobot Tuntas	1				
				Sensori	1				
85	DKPP Kota Bogor	261	Udang U 001	Formalin*1	1	1			
		262	Kembung K 002	Formalin*1	1	1			
		263	Kerang K 003	Formalin*1	1	1			
		264	Cumi C 004	Formalin*1	1	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
		265	Kuniran	Formalin* ¹	1	1		
			K 005					
		266	Selar	Formalin* ¹	1	1		
			S 006					
		267	Teri	Formalin* ¹	1	1		
			T 007					
		268	Sotong	Formalin* ¹	1	1		
			S 008					
		269	Teri asin	Formalin* ¹	1	1		
			T 009					
		270	Cumi asin	Formalin* ¹	1	1		
			C 010					
		271	Tahu Bakso ikan Miwiti	Timbal (Pb)	1		1	
			TB 001	Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
		272	Bakso Ikan Miwiti	Timbal (Pb)	1		1	
			D 003	Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
		273	Dimsum Miwiti	Timbal (Pb)	1	1		
			D 002	Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				ALT	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
86	PT Indo Seafood Rembang	274	Cumi cumi (<i>Loligo sp</i>)	Timbal (Pb)	1	1		
			Bahan baku cumi beku	Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Coliform</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				Formalin ^{*1}	1			
		275	Kerang Simping (<i>Pectinidae</i>)	Timbal (Pb)	1	1		
			Bahan baku kerang beku	Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) ^{*1}	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Coliform</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				Formalin ^{*1}	1			
87	Kurasi	276	Tahu bakso	Kadar air	1		1	
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Sensori	1			
88	PPU	277	Poklahsar Srikandi Moro Jaya Kendal Dendeng Bandeng	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium ^{*1}	1			
				Sensori	1			
		278	PT Ponca Food Jaya Tangerang Selatan Siomay ikan	Kadar air	1		1	
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium ^{*1}	1			
				Sensori	1			
		279	UD Ridhoillah	Kadar air	1	1		
			Tangerang Selatan	Kadar abu	1			
			Bandeng Presto	Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium ^{*1}	1			
				Sensori	1			
		280	Elyasmina	Kadar air	1		1	
			Tangerang Selatan	Kadar abu	1			
			Otak-otak	Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium ^{*1}	1			
				Sensori	1			
		281	Nufood Solusi Nusantara Tangerang Selatan - Cikado	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium ^{*1}	1			
				Sensori	1			
		282		Kadar air	1		1	

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
89	Kurasi		A2S Bengkulu - Keripik kulit tenggiri	Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium * ¹	1			
				Sensori	1			
		283	PT Sedap Bakat Group Pekanbaru Kerupuk kulit ikan patin	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium * ¹	1			
		284	Juve Snack Belitung Keripik telur cumi	Sensori	1		1	
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		285	Huma Gawin Itah Palangkaraya - Stik ikan patin	Natrium * ¹	1			1
				Sensori	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
		286	Diva Bandeng Presto Pangkajene dan Kepulauan	Kadar Lemak	1	1		
				Natrium * ¹	1			
				Sensori	1			
				ALT	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
		287	Bandeng Presto	ALT	1	1		
		288	Bandeng Presto	ALT	1	1		
		289	Bandeng Presto	ALT	1	1		
		290	Bandeng Presto	ALT	1	1		
		291	Amplang MAXsung	Kadar air	1		1	
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium	1			
		292	Terasi ABC	Sensori	1		1	
				Kadar air	1			
				Kadar abu TLDA	1			
				Kadar protein	1			
				Natrium	1			
		293	Sambal roa MAXsung	Sensori	1			1
		294	Sambal bandeng 27	Sensori	1			1
		295	sambal Bu Juwariah	Sensori	1			1
		296	Sambal salem MAXsung	Sensori	1			1
		297		Sensori	1	1		

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
			Bandeng presto Bu mini					
90	UTTPP	298	A1	Kadar protein	1			1
		299	A2	Kadar protein	1			1
		300	A3	Kadar protein	1			1
91	UTTPP	301	BDG I	Kadar protein	1			1
		302	BDG II	Kadar protein	1			1
		303	BDG III	Kadar protein	1			1
92	UTTPP	304	HPI Sosis solo 6.2%	Kadar protein	1			1
		305	HPI Talam 5%	Kadar protein	1			1
		306	Bolu kukus 4,7%	Kadar protein	1			1
		307	Bolu kukus 5,6%	Kadar protein	1			1
		308	Bolu kukus 11%	Kadar protein	1			1
		309	Talam manis 15%	Kadar protein	1			1
		310	Talam manis 24%	Kadar protein	1			1
93	UTTPP	312	A	Sensori	1			1
				Sensori Uji Deskripsi	1			
		313	B	Sensori	1			1
				Sensori	1			
94	UTTPP	314	Sus BDG	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Sensori	1			
				Sensori Uji Deskripsi	1			
		315	Sus HPI 20%	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Sensori	1			
				Sensori Uji Deskripsi	1			
		316	Bolu kukus 20%	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Sensori	1			
				Sensori Uji Deskripsi	1			
95	UTTPP	317	Kue talam 5%	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Sensori	1			
		318	Bolu kukus 5%	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Sensori	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
96	LSPro-HP BBP3KP	319	Sosis solo 5%	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Sensori	1			
		320	Kue sus 5%	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Sensori	1			
		321	Kue talam 20%	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Sensori	1			
		322	Sosis solo 20%	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Sensori	1			
		323	Kue talam 5%	Sensori Uji Deskripsi	1			1
		324	Bolu kukus 5%	Sensori Uji Deskripsi	1			1
		325	Sosis solo 5%	Sensori Uji Deskripsi	1			1
		326	Kue sus 5%	Sensori Uji Deskripsi	1			1
		327	Kue talam 20%	Sensori Uji Deskripsi	1			1
		328	Sosis solo 20%	Sensori Uji Deskripsi	1			1
		329	Abon ikan lele	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Kadar air	1			
				Kadar protein	1			
				Filth	1			
				Sensori	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		330	Abon ikan lele	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		331	Abon ikan lele	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		332	Abon ikan lele	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
97	PPU BBP3KP	333	Abon ikan lele	<i>S. aureus</i>	1	1		
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		334	Naget ikan	Kadar lemak	1	1		
		335	Keripik Lele - Soule Pasuruan	Kadar air	1		1	
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium * ¹	1			
		336	Basreng - Alkisfood Pernalang	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium * ¹	1			
		337	Mie bandeng-Hokky Top (UD Agung Nuri Wijaya) Gresik	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium * ¹	1			
		338	Abon lele - Kasem Pernalang	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium * ¹	1			
		339	Keong ikan - Ranafra Food Tegal	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium * ¹	1			
		340	Kulit ikan patin mentah - Mina Nusantara Bandar Lampung	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium * ¹	1			
		341	Keripik teri - Melati Bahari Bandar Lampung	Kadar air	1		1	
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium * ¹	1			
		342	Peyek ikan pepija - Al-Izza Tarakan	Kadar air	1		1	
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium * ¹	1			
		343	Amplang RL - Kembang Turi Tarakan	Kadar air	1		1	
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium * ¹	1			
		344	Kerupuk ikan tenggiri -Azzuri Snack Batam	Kadar air	1		1	
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		345	Bakso goreng mentah -Papa Opanz Bogor	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		346	Pletekan ikan - Papa Opanz Bogor	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		347	Abon ikan lele - Dapur Ibu Hanny Jakarta Barat	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
		348	Amplang ikan - Hanafa Food Pekanbaru	Kadar air	1		1	
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
		349	Abon lele -Ummi Mandiri Banyumas	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
		350	Abon ikan tuna - Ngata Anata Palu	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
		351	Rendang tuna - Dapur Yonica Padang	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
		352	Siomay ikan - CV.Syabina Berkah Sejahtera Tangerang Selatan	Kadar air	1		1	
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
Kadar Lemak	1							
Natrium *1	1							
Sensori	1							
353	Geblek ikan - Pati Murni Andani Kulon Progo	Kadar air	1			1		
		Kadar abu	1					
		Kadar protein	1					
		Kadar Lemak	1					
		Natrium *1	1					
		Sensori	1					

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
98	Kurasi	354	Tepung ikan	Kadar air	1		1	
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
99	Rita Adriani UKM BDS Snack -Dinas KP Kalimantan Timur	355	Pempek rebus	Merkuri (Hg)	1		1	
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar air	1			
				Filth	1			
				Sensori	1			
				ALT	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
		356	Pempek rebus	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		357	Pempek rebus	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		358	Pempek rebus	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		359	Pempek rebus	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		360	Pempek goreng adaan	Kadar protein	1	1		
				Kadar air	1			
		361	Pempek goreng kulit	Kadar protein	1	1		
				Kadar air	1			
100	Kurasi	362	Djitu Ikan Sarden dalam saus tomato dan cabe 155g	Timbal (Pb)	1		1	
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
101	LSPro-HP BBP3KP	363	Pempek campur	Merkuri (Hg)	1		1	
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar air	1			
				Filth	1			
				Sensori	1			
		364	Pempek campur	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		365	Pempek campur	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		366	Pempek campur	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		367	Pempek campur	ALT	1		1	
				<i>S. aureus</i>	1			
		368	Pempek campur	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		369	Pempek goreng adaan	Kadar protein	1	1		
				Kadar air	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
102	Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan Kota Tangerang Selatan	370	Pempek panggang	Kadar protein	1	1		
				Kadar air	1			
		371	Pempek goreng kulit	Kadar protein	1	1		
				Kadar air	1			
		372	Bandeng presto	Boraks*1	1	1		
103	UTTPP BBP3KP	373	Siomay tenggiri	Boraks*1	1	1		
		374	Sambal cakalang Pawone Eyang	Boraks*1	1	1		
		375	Sambal roa Pawone Eyang	Boraks*1	1	1		
104	UTTPP BBP3KP	376	Pempek ikan T0 A	ALT	1	1		
				Kapang/khamir	1			
		376	Pempek ikan T0 B	ALT	1	1		
				Kapang/khamir	1			
		376	Pempek ikan T0 C	ALT	1	1		
				Kapang/khamir	1			
104	UTTPP BBP3KP	377	Stik ikan - Palima Food	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		378	Siomay ikan - Mr. Icip	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		379	Sempol ikan - Mina Harapan	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		380	Rendang tuna - Tek Noeni	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		381	Sambal cakalang asap - Oh Kitchen!	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		382	Abon ikan tuna - Meraki Cipta Rasa	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar Lemak	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
105	PPU BBP3KP	383	Abon ikan cakalang - Restu Ibu Abon	Natrium *1	1	1		
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		384	Salmon skin - Gelora Seafood Indonesia	Natrium *1	1	1		
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		385	Pangsit ikan - Mina Sejahtera	Natrium *1	1			1
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		386	Pempek ikan tenggiri - Pempek Bintang Mas	Natrium *1	1	1		
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		387	Pempek iwak - Pempek Homekoetchi	Natrium *1	1		1	
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		388	Kerupuk belut - Dewi Jaya	Natrium *1	1	1		
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		389	Otak- otak goreng -Naya's Food	Natrium *1	1		1	
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		390	Bakso ikan - Ponpes Darul Haqmal / Duha Food	Natrium *1	1	1		
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
105	PPU BBP3KP	391	Pempek ikan - Dapur Mami Nita Palembang	Natrium *1	1	1		
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		392	Stik ikan lele - Andini Pastel Gorontalo	Natrium *1	1			1
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		393		Natrium *1	1		1	
				Kadar air	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
			Abon ikan tuna - CV.Aroma Food Banda Aceh	Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
		394	Otak-otak belut sayuran - Ahamdi Kuliner Kampar	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		395	Dimsum udang - Fitri Pangastuti (Dapur Tanaya) Kab.bekasi	Sensori	1		1	
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		396	Cikado fish -Mina Food Rembang Kab. Rembang	Natrium *1	1	1		
				Sensori	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
		397	Bandeng presto - Nirwana Pati	Kadar Lemak	1	1		
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
		398	Sotindang (Bakso Ikan Kuah Udang) - POKLAHSAR SHANAYA Pekanbaru	Kadar protein	1	1		
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
				Kadar air	1			
		399	Pempek ikan tenggiri/gabus - Pelangi Cakrawala Mandiri Kota Banjarbaru	Kadar abu	1	1		
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
		400	Pempek ikan tenggiri -Otslan Griya Kabupaten Bogor	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		401	Pempek ikan - Kedai Pempek Bu Ota Kabupaten Bogor	Sensori	1	1		
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		402		Kadar air	1	1		

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
106	UTTPP BBP3KP		Sambel bandeng - Pepes Bandeng Sisca Purwokerto	Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		403	Nila anom - Kreatif Mandiri Garut	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
		404	Sambal ikan tongkol -Sabian Kuliner Bogor	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		405	Basreng - Alkisfood Pemalang	Sensori	1			1
		406	HPI	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
107	UTTPP BBP3KP	407	Meatball Flavour	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
108	PT Prima Niaga Indomas	408	Joko Makerel dalam saus tomat 425g	Histamin	1	1		
				Parasit*1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori				
		409	Joko Makerel dalam saus tomat 155g	Histamin	1	1		
				Parasit*1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		410	Joko Sarden dalam saus tomat 425g	Histamin	1	1		
				Parasit*1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
109	UTTPP BBP3KP	411	Cilok HPI 2,61% (isi udang)	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
		412	Cilok HPI 2,61% (isi ikan nila)	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
110	LSPPro-HP BBP3KP			Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
		413	Cilok HPI 2,61% (isi ikan tenggiri)	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
		414	Pempek adaan Gending 1	Kadar protein	1	1		
		415	Pempek adaan Gending 2	Kadar protein	1	1		
		416	Nugget ikan Goreng	Kadar Lemak	1	1		
111	Kurasi	418	Bandeng presto Bu mini	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
112	UTTPP BBP3KP	419	Cilok oroginal tanpa HPI	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
113	LSPPro-HP BBP3KP	420	Air	<i>E. coli</i>	1	1		
				<i>Coliform</i>	1			
		421	Es	<i>E. coli</i>	1		1	
				<i>Coliform</i>	1			
114	UTTPP BBP3KP	422	Pempek ikan - T0 A	ALT	1	1		
				Kapang/khamir	1			
				a_w *1	1			
				Sensori	1			
		423	Pempek ikan - T0 B	ALT	1	1		
				Kapang/khamir	1			
				a_w *1	1			
				Sensori	1			
		424	Cuko pempek - T0 C	ALT	1			1
				Kapang/khamir	1			
				a_w *1	1			
				Sensori	1			
115	UTTPP BBP3KP	425	HPI -A	Kadar protein	1			1
				Sensori	1			
116	Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan Kota Tangerang Selatan	426	Bakso rebus	Boraks*1	1			1
				UKM Mang Doel				
		427	Pempek selam	Boraks*1	1			1

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
			UKM Mang Doel					
		428	Pempek rebus	Boraks* ¹	1			1
			UKM Pempek 142 Pamulang					
		429	Tekwan	Boraks* ¹	1			1
			UKM Pempek 142 Pamulang					
117	Dit. PBM Ditjen PDSPKP	430	HPI M&H	Kadar protein	1			1
			(Ekstrak Ikan Tuna)	Sensori	1			
118	UTTPP BBP3KP	431	Pempek ikan - T1 A	ALT	1	1		
				Kapang/khamir	1			
				a _w * ¹	1			
				Sensori	1			
		432	Pempek ikan - T1 B	ALT	1	1		
				Kapang/khamir	1			
				a _w * ¹	1			
				Sensori	1			
		433	Pempek ikan - T1 C	ALT	1	1		
				Kapang/khamir	1			
				a _w * ¹	1			
				Sensori	1			
119	UTTPP BBP3KP	434	Ikan selar segar	Sensori	1	1		
120	PT Sinar Pure Foods International	435	TCO Frabelle Potongan ikan dalam minyak 307x112	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		436	TBB Frabelle	Histamin	1	1		
			Ikan tuna bumbu bawang 307x112					
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori				
		437	TCH Frabelle Ikan tuna bumbu cabe hijau 307x112	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		438	TSM Frabelle Ikan tuna bumbu jamur 307x112	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		439	TPM Frabelle Ikan tuna bumbu pedas manis	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		440	TSC Frabelle Ikan tuna bumbu kare 307x112	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		441	TPA Frabelle Ikan tuna dalam perisa asap	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		442	kan tuna dalam minyak nabati 307x112	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		443	TSG Isabella Ikan tuna sambal goreng 307x112	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		444	TSW Isabella Ikan tuna dalam saus woku	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		445	TSC Isabella Ikan tuna bumbu kare 307x112	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		446	TCH Isabella Ikan tuna cabe hijau 307x112	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		447	TPM Isabella Ikan tuna bumbu pedas manis	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		448	TBB Isabella Ikan tuna bumbu bawang	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		449	TFC Isabella Ikan tuna cabe dalam minyak	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		450	TFC Pantai Manado Ikan tuna cabe dalam minyak nabati 307x112	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		451	TFO Pantai Manado Ikan tuna dalam minyak 307x112	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		452	TSW Pantai Manado Ikan	Histamin	1	1		

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
			tuna dalam saus woku 307x112			1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		453	TSG Pantai Manado Ikan tuna sambal goreng 307x112	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		454	TPA Sinarlkan tuna dalam perisa asap	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		455	TCO Pantai Manado Potongan Ikan tuna dalam minyak603x408	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		456	TFO Pantai Manado Potongan Ikan tuna dalam minyak603x408	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
121				Timah Putih (Sn) ^{*1}	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		457	Amplang Ikan	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) ^{*1}	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar lemak	1			
				Kadar protein	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				<i>V. cholerae</i>	1			
				Sensori	1			
		458	Bandeng duri lunak	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Sensori	1			
		459	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		460	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		461	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		462	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		463	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		464	Bandeng duri lunak	Kadar air	1	1		
				Merkuri (Hg)	1			
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) ^{*1}	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		465	Wader rowo	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		466	Wader rowo	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		467	Wader rowo	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		468	Wader rowo	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		469	Wader rowo	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		470	Wader rowo	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		471	Cetul rowo	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		472	Cetul rowo	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		473	Cetul rowo	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		474	Cetul rowo	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		475	Cetul rowo	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		476	Cetul rowo	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		477	Wader	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		478	Wader	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		479	Wader	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		480	Wader	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		481	Wader	ALT	1	1		

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				<i>S. aureus</i>	1			
		482	Wader	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		483	Udang Goreng	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		484	Udang Goreng	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		485	Udang Goreng	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		486	Udang Goreng	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		487	Udang Goreng	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		488	Udang Goreng	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		489	Udang Goreng	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		490	Udang Goreng	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		491	Wader bilis	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		492	Wader bilis	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		493	Wader bilis	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		494	Wader bilis	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		495	Wader bilis	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		496	Wader bilis	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		497	Baby Crab Crispy	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Kadar air	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		498	Baby Crab Crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		499	Baby Crab Crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		500	Baby Crab Crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		501	Baby fish crispy	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		502	Baby fish crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		503	Baby fish crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		504	Baby fish crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		505	Baby 3fish crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		506	Baby fish crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		507	Rajungan crispy	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		508	Rajungan crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		509	Rajungan crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		510	Rajungan crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		511	Rajungan crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		512	Rajungan crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		513	Ikan wader crispy	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		514	Ikan wader crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		515	Ikan wader crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		516	Ikan wader crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		517	Ikan wader crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		518	Ikan wader crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		519	Keripik udang crispy	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		520	Keripik udang crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		521	Keripik udang crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		522	Keripik udang crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		523	Keripik udang crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		524	Keripik udang crispy	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		525	Bandeng presto Bu Rita	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Kadar air	1			
				Sensori	1			
		526	Bandeng presto Bu Rita	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		527	Bandeng presto	ALT	1	1		

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
			Bu Rita					
				<i>S. aureus</i>	1			
		528	Bandeng presto	ALT	1	1		
			Bu Rita					
				<i>S. aureus</i>	1			
		529	Bandeng presto	ALT	1	1		
			Bu Rita					
				<i>S. aureus</i>	1			
		530	Bandeng presto	ALT	1	1		
			Bu Rita					
				<i>S. aureus</i>	1			
		531	Bandeng presto	Kadar air	1	1		
			Bu Rita					
			Tidak di Oven					
		532	Bandeng Patera	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Kadar air	1			
				Sensori	1			
		533	Bandeng Patera	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		534	Bandeng Patera	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		535	Bandeng Patera	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		536	Bandeng Patera	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		537	Bandeng Patera	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		538	Bandeng Patera Tidak di Oven	Kadar air	1	1		
		539	Bilvie Original	Merkuri (Hg)	1			
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Filth	1			
				Sensori	1			
		540	Bilvie Original	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		541	Bilvie Original	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		542	Bilvie Original	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		543	Bilvie Original	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		544	Bilvie Original	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		545	Bilvie pedas	Kadar abu	1	1		
				Kadar protein	1			
		546	Ratu Toety Original	Merkuri (Hg)	1	1		

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Filth	1			
				Sensori	1			
		547	Ratu Toety Original	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		548	Ratu Toety Original	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		549	Ratu Toety Original	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		550	Ratu Toety Original	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		551	Ratu Toety Original	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		552	Ratu Toety Pedas	Kadar abu	1	1		
				Kadar protein	1			
122	UKM Bintang Kurnia	553	UKM Bintang Kurnia	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		554	UKM Bintang Kurnia	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		555	UKM Bintang Kurnia	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		556	UKM Bintang Kurnia	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		557	UKM Bintang Kurnia	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		558	UKM Bintang Kurnia	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
123	UKM Dua putra	559	Kerang dara krispi	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Sensori	1			
		560	Kerang dara krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		561	Kerang dara krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		562	Kerang dara krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		563	Kerang dara krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		564	Kerang dara krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		565	Kerang dara krispi	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		566	Kerang dara krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		567	Kerang dara krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		568	Kerang dara krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		569	Kerang dara krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		570	Kerang dara krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		571	Teri Nasi Krispi	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		572	Teri Nasi Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		573	Teri Nasi Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		574	Teri Nasi Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
		575	Teri Nasi Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		576	Teri Nasi Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		577	Udang Rebon Krispi	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)				
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		578	Udang Rebon Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		579	Udang Rebon Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		580	Udang Rebon Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		581	Udang Rebon Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		582	Udang Rebon Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		583	Udang Krispi	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		584	Udang Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		585	Udang Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		586	Udang Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		587	Udang Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		588	Udang Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		589	Teri Krispi	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		590	Teri Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		591	Teri Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		592	Teri Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		593	Teri Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		594	Teri Krispi	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
124		595	Tuna Chunk in Oil 180g	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		596	Tuna dalam minyak 180 g	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		597	Tuna dalam minyak ukuran 1880 g	Filth	1	1		
				Bobot Tuntas	1	1		
				Sensori				
		598	Tuna dalam minyak ukuran 200 g	Filth	1	1		
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		599	Tuna bumbu gulai 180 g	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Sensori	1			
		600	Tuna bumbu woku 180 g	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		601	Tuna sambal goreng 180 g	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		602	Tuna bumbu betutu 180 g	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		603	Tuna dalam air garam 180 g	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		604	Serpihan tuna dalam minyak 170 g	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		605	Tuna dan Seafood berbumbu untuk	Histamin	1	1		

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
			nasi goreng 120g Vinisi SFFR EXP 03042027					
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
		606	Daging tuna dalam minyak (Chunk light tuna in oil) 1800g Vinisi KLCO TMC EXP 06032027	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
		607	Makerel dalam saus tomat 425g Vinisi MTS TMC EXP 29052027	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
		608	Ikan sarden dalam saus tomat 155g Vinisi STS TMC EXP 31052027	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
		609	Curhat Makerel dalam saus tomat 425g	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Parasit*1				
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori				
		610	LSC Makerel dalam saus tomat 425g	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Kadmium (Cd)	1	1		
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Parasit* ¹	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
		611	Starway Makarel dalam saus tomat 425g	Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Merkuri (Hg)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) * ¹	1			
				Parasit* ¹	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
125	Mitra Utama	612	Bandeng duri lunak	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)				
				Arsen (As)	1			
				Sensori	1			
		613	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		614	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		615	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		616	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>				
		617	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
126	Poklarsar Sari Laut Pak Sugeng	618	Bandeng duri lunak	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Sensori	11			
		619	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		620	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
		621	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		622	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		623	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
127	poklahsar Rahayu Suryadi	624	Bandeng duri lunak	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Sensori	1			
		625	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		626	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		627	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		628	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		629	Bandeng duri lunak	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
128	Dwi FR CV Sakana Indoprima	630	Bakso ikan tuna	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			
				Timah Putih (Sn) ^{*1}	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Histamin	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				<i>V. cholerae</i>	1			
				<i>V. Parahaemolyticus</i>	1			
				Filth	1			
				Sensori	1			
		631	Bakso ikan tuna	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				<i>V. cholerae</i>	1			
				<i>V. Parahaemolyticus</i>	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
		632	Bakso ikan tuna	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				<i>V. cholerae</i>	1			
				<i>V. Parahaemolyticus</i>	1			
		633	Bakso ikan tuna	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				<i>V. cholerae</i>	1			
				<i>V. Parahaemolyticus</i>	1			
		634	Bakso ikan tuna	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
				<i>S. aureus</i>	1			
				<i>V. cholerae</i>	1			
				<i>V. Parahaemolyticus</i>	1			
129	Siti Asiyah Chipsy Ludmila Indonesia	635	Siomay	Histamin	1	1		
				Merkuri (Hg)	1			
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Filth	1			
				Sensori	1			
		636	Siomay	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		637	Siomay	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		638	Siomay	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		639	Siomay	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
		640	Siomay	ALT	1	1		
				<i>S. aureus</i>	1			
130	UMKM Rose,s Food	641	Ikan lidah	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
	UMKM Rose,s Food	642	Kerupuk kerang	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
	UMKM Pawonkoe	643	Rambak kulit cumi	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		644	Crispy baby fish nila	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
		645	Abon ikan	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
		646	Abon tuna varian manis dan pedas	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
131	MT Food	647	Bandeng crispy tanpa duri	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
		648	Sarden bandeng saus tomat cabe	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
		649	Sambel cumi	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
132	UD. Arini Family	650	Abon tuna	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
		651	Kerupuk kerang	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
		652		Sensori	1			
			Dimsum ikan	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
133	Daniel Home Industri	653	Abon lele	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
		654	Kapsul albumin ikan gabus	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
		655	Pepes Bandeng Sisca	Sensori	1			1
		656	Sambal Ikan Cumi	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
134	Tabroni PT golden snack mas nusantara (kendal)	657	Kerupuk udang mentah	Kadar air	1	1		
				Kadar abu TLDA	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
	Tabroni PT golden snack mas nusantara (kendal)	658	Kerupuk udang mentah	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
		659	Kerupuk udang mentah	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
		660	Kerupuk udang mentah	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
		661	Kerupuk udang mentah	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
		662	Kerupuk udang mentah	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
	Tabroni	663		Kadar air	1	1		

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
	PT cassana nutrindo (semarang)		Kerupuk udang mentah	Kadar abu TLDA	1			
				Kadar protein				
				Sensori	1			
		664	Kerupuk udang mentah	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
		665	Kerupuk udang mentah	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
		666	Kerupuk udang mentah	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
		667	Kerupuk udang mentah	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
135			Kerupuk udang mentah	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
		668	Kerupuk udang mentah	ALT	1	1		
				<i>E. coli</i>	1			
	CV Uget Corp	669	Pempek crispy	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
	CV Uget Corp	670	Tekwan	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		671	Bandeng presto	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		672	Otak otak bandeng	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		673	Sambal teri	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		674	Sambal cumi	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		675	Keciput mini	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
136	T2 A	676	Kerupuk atom	Kadar Lemak	1			1
				Natrium ^{*1}	1			
				Sensori	1			
	T2 B	677	Pempek ikan	ALT	1	1		
				Kapang/khamir	1			
				a _w ^{*1}	1			
	T2 C	678	Pempek ikan	Sensori	1	1		
				ALT	1			
				Kapang/khamir	1			
	T2 D	679	Cuko Pempek	a _w ^{*1}	1			1
				Sensori	1			
				ALT	1			
	T2 E	680	Lumatan daging ikan selar	Kapang/khamir	1			1
				Sensori	1			
				ALT	1			
	T2 F	681	Sempol 5,5%	Kadar protein	1			1
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
137		682	Air dan Es	Kadar Lemak	1	1		
				Natrium ^{*1}	1			
138	Rini Ros (CV Karya Produksi Kamto)	683	Pempek kulit	E. coli	1	1		
				Coliform	1			
139	UJT BBP3KP	684	A1F	Kadar protein	1	1		1
		685	A2F	Kadar protein	1			
		686	B1F	Kadar protein	1			
		687	B2F	Kadar protein	1			
		688	C1F	Kadar protein	1			
		689	C2F	Kadar protein	1			
		690	A1FTCA	Kadar protein	1			
		691	A2FTCA	Kadar protein	1			
		692	B1FTCA	Kadar protein	1			
		693	B2FTCA	Kadar protein	1			
		694	C1FTCA	Kadar protein	1			
		695	C2FTCA	Kadar protein	1			
140		696	Tongkol Ikan Beku	Formalin ^{*1}	1	1		
				Sensori	1			
				Suhu pusat	1			
				ALT	1			
				E. coli	1			
				Salmonella	1			
		697	Ikan beku Berkuda	Formalin ^{*1}	1	1		
				Sensori	1			
				Suhu pusat	1			
				ALT	1			
				E. coli	1			
				Salmonella	1			
		698	Marlin	Formalin ^{*1}	1	1		
				Sensori	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Suhu pusat	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
		699	Ikan beku Marlin	Suhu pusat	1	1		
		700	Ikan beku (Tongkol)	Formalin* ¹	1	1		
				Sensori	1			
				Suhu pusat	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
		702	Ikan beku	Formalin* ¹	1	1		
				Sensori	1			
				Suhu pusat	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
		703	Ikan beku (Barakuda)	Formalin* ¹	1	1		
				Sensori	1			
				Suhu pusat	1			
				ALT	1			
				<i>E. coli</i>	1			
				<i>Salmonella</i>	1			
		704	Ikan beku	Suhu pusat	1	1		
141		705	Ambergris	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Karbohidrat* ¹	1			
142	UJT BBP3KP	706	Sinole HPI 5,03%	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium * ¹	1			
		707	Talam sagu HPI 2,9%	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium * ¹	1			
		708	HPI B1 Malto 10%	Kadar protein	1			1
		709	HPI B2 Malto 10%	Kadar protein	1			1
		710	HPI B1 tanpa filler	Kadar protein	1			1
		711	HPI B2 tanpa filler	Kadar protein	1			1
143	UJT BBP3KP	712	Pempek campur	Kadar protein	1	1		
		713	Pempek campur	Sensori	1			
		714	Pempek campur	ALT	1	1		
		715	Pempek campur	ALT	1	1		

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
		716	Pempek campur	ALT	1	1		
		717	Pempek campur	ALT	1	1		
		718	Pempek campur	ALT	1	1		
		719	Pempek goreng adaan	Kadar protein	1	1		
		720	HPI Berikan Filler 20%	Kadar protein	1			1
				Sensori	1			
144	UTTPP BBP3KP	721	Abon tuna manis	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar lemak	1			
				Natrium	1			
		722	Abon lele	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar lemak	1			
				Natrium	1			
		723	Kerupuk tenggiri	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar lemak	1			
				Natrium	1			
		724	Amarta lele rempah	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar lemak	1			
				Natrium	1			
		725	Amplang ikan haruan	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar lemak	1			
				Natrium	1			
		726	Sheiji rumput laut	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar lemak	1			
				Natrium	1			
		727	Katon raos rengginang terasi	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar lemak	1			
				Natrium	1			
		728	Krob-ow	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar lemak	1			
				Natrium	1			
		729	Pepes ikan mas	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar lemak	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
		730		Natrium	1			1
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
			Sambal cumi	Kadar protein	1			
				Kadar lemak	1			
				Natrium	1			
		731		Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
			Bandeng presto tulang lunak	Kadar protein	1			
				Kadar lemak	1			
				Natrium	1			
				Kadar air	1			
		732		Kadar abu	1			1
			Tekwan	Kadar protein	1			
				Kadar lemak	1			
				Natrium	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
		733		Kadar protein	1	1		
			Pempek ikan	Kadar lemak	1			
				Natrium	1			
145	Gudeg Ikan Tuna Bu Tjitro	734		Histamin	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
			Gudeg Tuna	Merkuri (Hg)	1			
				Timah Putih (Sn)	1			
				Filth	1			
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
146	PT Deho Canning Company	735	Ikan dalam Kemasan Kaleng	Histamin	1	1		
147	UTTPP BBP3KP	736		ALT	1	1		
			Pempek ikan	Kapang/khamir	1			
				a _w	1			
				Sensori	1			
	737	Pempek ikan		ALT	1	1		
				Kapang/khamir	1			
				a _w	1			
				Sensori	1			
	738	Cuko Pempek		ALT	1			1
				Kapang/khamir	1			
				a _w	1			
				Sensori	1			
148	BBP3KP	739	Telur ikan terbang,	Rasio penyerapan air	1	1		
		740	sarden saus tomat	Kepekatan saus tomat	1	1		
149	LSPro-HP BBP3KP	741	Ikan Renyah	Merkuri (Hg)	1		1	
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Arsen (As)	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Timah Putih (Sn) *1	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar Lemak	1			
				Kadar protein	1			
				ALT	1			
				E. coli	1			
				Salmonella	1			
				S. aureus	1			
				Kapang/khamir	1			
				Sensori	1			
		742	Abon ikan tuna	Histamin	1		1	
				Merkuri (Hg)	1			
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Kadar air	1			
				Kadar protein	1			
				Filth	1			
				Sensori	1			
		743	Abon Ikan Lele	Merkuri (Hg)	1	1		
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Kadar air	1			
				Kadar protein	1			
				Filth	1			
				Sensori	1			
150	LSPro-HP BBP3KP	744	Abon Pancen Wenak	Histamin	1	1		
				Kadar air	1			
				Kadar protein	1			
				sensori	1			
		745	Abon Pradipta lele	Kadar air	1	1		
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		746	Abon Pradipta salmon	Kadar air	1	1		
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		747	Abon Pradipta patin	Kadar air	1	1		
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		748	Abon Pradipta tuna	Histamin	1	1		
				Kadar air	1			
				Kadar protein	1			
				Sensori	1			
		749	Amplang	Merkuri (Hg)	1		1	
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar lemak	1			
				Kadar protein	1			

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				ALT	1			
				E. coli	1			
				Salmonella	1			
				S. aureus	1			
				V. cholerae	1			
				Sensori	1			
151	Supra Dinasti	750	Kaki naga ikan	Merkuri (Hg)	1		1	
				Timbal (Pb)	1			
				Kadmium (Cd)	1			
				Histamin	1			
				Kadar air	1			
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				ALT	1			
				E. coli	1			
				S. aureus	1			
				Filth	1			
152	Poltek KP Karawang	751	Ikan nila saos T0	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				ALT	1			
		752	Ikan nila saos T7	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				ALT	1			
153	Pengujian BBP3KP	753	Rajungan pasteurisasi kaleng chiling PT Pan Putra Samudera	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		754	Gurita PT Gurita Global International	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		755	Cumi cumi PT Adi Jaya Mandiri	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		756	Sotong PT Adi Jaya Mandiri	Kadar air	1	1		

No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
		757	Rajungan segar PT Adi Jaya Mandiri	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
154	Poltek KP Karawang	758	Kerupuk kulit bandeng	Kadar garam	1	1		
155	BBRP2BKP	759	Pie Ikan	Kadar protein	1			1
156	PT Habati Borneo Food	760	Pempek ikan	Kadar protein	1	1		
157	Pengujian BBP3KP	761	Kerapu	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Merkuri (Hg)	1			
		762	Kakap	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Merkuri (Hg)	1			
		763	Kepiting	Kadar air	1	1		
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Merkuri (Hg)	1			
158	UTTPP BBP3KP	764	Amplang ikan Chelsea	Kadar protein	1	1		
				Kadar Lemak	1			
				Sensori	1			
159	PT Mexindo Mitra Perkasa	765	Ayam belanda mackerel saos tomat 425 g	Filth	1	1		
				Bobot Tuntas	1			
				Sensori	1			
160	PT Habati Borneo Food	766	Pempek ikan	Kadar protein	1	1		
161	UTTPP BBP3KP	767	HPI ikan red devil Spray Dryer	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
162	UTTPP BBP3KP	768	HPI ikan red devil Freeze Dryer	Kadar air	1			1



No	Asal Contoh	No	Produk	Parameter Uji	Data Hasil Uji	Persyaratan Mutu		
						Memenuhi	Tidak Memenuhi	Belum Memiliki Persyaratan Mutu
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
				Natrium *1	1			
				Sensori	1			
163	Seraphim Bofuwer	769	Sambal ikan	Sensori	1			1
164	Seraphim Bofuwer	770	Sambal ikan	Kadar air	1			1
				Kadar abu	1			
				Kadar protein	1			
				Kadar Lemak	1			
TOTAL PRODUK		770	TOTAL DATA HASIL UJI		3063	573	32	165

Lampiran 8. Capaian IKK 8 Tahun 2024, Tenaga Kerja yang terlibat bidang Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan

No	Provinsi	Kab/ Kota	UMKM	Jumlah Tenaga Kerja	Jumlah Wanita	Jumlah Pria
Tenaga kerja yang menerima manfaat dari kegiatan Inkubasi Bisnis Invapro-KP						
1	DKI Jakarta	1. Kota Jakarta Barat	1. Dapur Ibu Hany	5	3	2
2	Banten	2. Kota Tangerang Selatan	2. PT Ponca Food Jaya	9	2	7
			3. UD.Ridhoillah	3	1	2
			4. Nufood Solusi Nusantara	6	4	2
			5. El Yasmina	9	7	2
			6. CV. Syabina Berkah Sejahtera	5	3	2
3	Jawa Barat	3. Kab. Bogor	7. Otslan Griya	8	7	1
			8. Papa Opanz	10	7	3
			9. Kedai Pempek Bu Ota	9	6	3
			10. MTFood	10	6	4
			11. Sabian Kuliner	15	12	3
		4. Kab. Bekasi	12. Dapur Tanaya	7	4	3
		5. Kab. Karawang	13. Poklahsar Raosna	5	3	2
		6. Kab. Cianjur	14. Nayanara77	8	6	2
4	D.I Yogyakarta	7. Kab. Garut	15. Kreatif Mandiri	8	4	4
		8. Kab. Kulon Progo	16. Pati Murni Andini	13	12	1
5	Jawa Tengah	9. Kendal	17. Poklahsar Srikandi Moro Jaya	10	8	2
		10. Rembang	18. Mina Food Rembang	8	7	1
		11. Kab. Pati	19. Nirwana	10	8	2
		12. Kab. Pemalang	20. AlkisFood	5	3	2
			21. Kasem	5	4	1
		13. Kab. Tegal	22. Ranafra Food	7	4	3
		14. Kab. Banyumas	23. Ummi Mandiri	6	6	0
			24. Pepes Bandeng Sisca	18	12	6
6	Jawa Timur	15. Kab. Gresik	25. Agung Nuri Wijaya	9	7	2
		16. Kab. Pasuruan	26. Suole (Sukorejo Olahan Lele)	6	5	1
		17. Kab. Banyuwangi	27. Daniel Home Industri	7	5	2
			28. UD.Arifini Family	5	4	1
			29. Poklahsar Cahaya Jaya	12	10	2
			30. Berkah Kreatif	7	4	3
		18. Kab. Kediri	31. Prayoga Adi Sejahtera	5	3	2
			32. Poklahsar Enak Suka	8	4	4
7	Lampung	19. Kota Bandar Lampung	33. Melati Bahari	10	10	0
			34. Mina Nusantara	11	9	2
			35. Dapur Mami Nita	6	3	3
8	Sumatra Selatan	20. Kota Palembang				
9	Bengkulu	21. Kota Bengkulu	36. A2S	6	2	4

No	Provinsi	Kab/ Kota	UMKM	Jumlah Tenaga Kerja	Jumlah Wanita	Jumlah Pria
10	Riau	22.Kota Pekanbaru	37. PT Sedap Bakat Group	6	3	3
			38. Hanafa Food	6	4	2
			39. Poklahsar Shanaya	11	7	4
		23.Kab. Kampar	40. Ahamdi Kuliner	12	7	5
11	Kepulauan Riau	24.Kota Batam	41. Azzuri Snack	8	7	1
12	Sumatra Barat	25.Kota Padang	42. DAPUR YONICA	8	6	2
13	Bangka Belitung	26.Kab. Belitung	43. Juve snak	7	7	0
14	Aceh	27.Kota Banda Aceh	44. CV. Aroma	8	5	3
15	Kalimantan Selatan	28.Kota Banjarbaru	45. Pelangi Cakrawala Mandiri	6	5	1
16	Kalimantan Tengah	29.Kota Palangka Raya	46. Huma Gawin Itah	6	5	1
17	Kalimantan Utara	30.Kota Tarakan	47. AL-IZZA	5	3	2
			48. Kembang Turi	4	2	2
18	Sulawesi Selatan	31.Kab. Pangkep	49. Diva Bandeng Presto	10	6	4
19	Sulawesi Tengah	32.Kota Palu	50. NGATA ANATA	5	4	1
20	Gorontalo	33.Kab. Gorontalo	51. Andini Pastel	8	7	1
21	Nusa Tenggara Barat	34.Kab. Lombok Barat	52. Karunia	6	5	1
		35.Kota Mataram	53. Poklahsar Berkah Sayang	13	10	3
			54. Mina Sari Jaya	10	8	2
		36.Kota Bima	55. La Nina	6	4	2

Tenaga kerja yang menerima manfaat dari kegiatan fasilitasi pendampingan teknik pengolahan dan pemasaran

1	Aceh	1. Kabupaten Bireun	1. UD. Pangkai Na	15	14	1
2	Banten	2. Kota Tangerang Selatan	2. Meraki Cipta Rasa	15	11	4
			3. Tek Noeni	6	2	4
		3. Kabupaten Pandeglang	4. Nila Madang 3	5	5	0
			5. Ath-Thohariyyah	15	10	5
			6. Pempek Ameer@	6	5	1
3	Jawa Barat	4. Kota Bogor	7. Siomay Dan Dimsum Mbah Utih	2	1	1
			8. Se'gi	4	3	1
			9. Bojur	6	4	2
			10. Oh Kitchen!	3	3	0
		5. Kabupaten Bogor	11. Pempek Homekoechi	3	3	0
			12. Restu Ibu Abon	3	2	1
			13. Umma Kitchen	3	1	2
			14. Yummy Amy	6	2	4
			15. Pempek Bintang Mas	2	1	1
			16. Cv. Uget Corp	9	6	3
			17. Cv Anugerah Putri Nidy /	7	5	2
		7. Kota Depok	18. Mr Icip	4	4	0
			19. Glant Tech	2	1	1
			20. Gelora Seafood Indonesia (Gosfi)	2	1	1
			21. Nurul Jadid	6	4	2

No	Provinsi	Kab/ Kota	UMKM	Jumlah Tenaga Kerja	Jumlah Wanita	Jumlah Pria
			22. Palima Foods	3	3	0
		8. Kabupaten Sukabumi	23. Ponpes Darul Haqmal// Duha Food	6	0	6
			24. Juru Pawon Mpe	9	7	2
4	Jawa Tengah	9. Kabupaten Magelang	25. Mina Sejahtera	11	11	0
			26. Dewi Jaya	3	3	0
		10.Kabupaten Rembang	27. D99 Permata Mandiri	3	3	0
		11.Kota Pekalongan	28. Yunie 77	3	2	1
			29. Putra Jaya	6	1	5
5	Jawa Timur	12.Kabupaten Banyuwangi	30. Dua Bintang	10	9	1
			31. Sekar Blambangan	20	9	11
		13.Kabupaten Malang	32. Mina Harapan	3	1	2
		14.Kabupaten Pacitan	33. Sumber Rejeki	4	2	2
			34. Maju Jaya	5	4	1
		15.Kabupaten Tuban	35. Naisha	2	2	0
			36. Chusnul	3	2	1
6	Kalimantan Selatan	16.Kota Banjarmasin	37. Chelsea	10	7	3
7	Nusa Tenggara Barat	17.Kabupaten Lombok Timur	38. Poklahsar Mandiri	10	6	4
			39. UD.Kurnia	10	5	5
			40. Mayang Nira	11	9	2
			41. Poklahsar Putri Selatan	7	6	1
8	Sulawesi Selatan	18.Kabupaten Gowa	42. Naya's Food	7	5	2
			43. Lontara Jaya Nusantara	13	10	3
9	Nusa Tenggara Timur	19.Kabupaten Manggarai Barat	44. Dapur Dite	4	3	1
			45. Indo Latifa	7	7	0

#2024
KKP BEYOND

BBP3KP

Jl. Raya Setu No. 70, Kel. Setu, Kec Cipayung,
Jakarta Timur, 13880

021-84997969/ 84998429 Fax: 021-84999360

kkp.go.id/djpdspkp/bbp2hp

bbp3kp

bbp3kp

BBP3KP JAKARTA

