

PEDOMAN PENERAPAN CARA PEMBUATAN PAKAN IKAN YANG BAIK (CPPIB)

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pengadaan pakan ikan merupakan bagian pengendalian sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan (SJMHP). Bahaya keamanan pangan dapat terjadi pada setiap tahapan rantai pangan, baik karena ditambahkan atau kontaminasi dari *hazard* pangan dalam pembuatan pakan ikan. Untuk menghasilkan pakan yang bermutu dan memenuhi keamanan pangan, maka pengendalian yang tepat harus dilakukan sejak formulasi, pemilihan dan penyediaan bahan baku pakan ikan, pengelolaan produksi dan distribusi pakan. Jaminan keamanan pangan menjadi tanggung jawab sepenuhnya pelaku usaha dengan dukungan pembinaan dan pengawasan dari pemerintah, khususnya Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya.

Sebagai pedoman dalam proses produksi pakan ikan, telah diterbitkan SNI 8227 tentang Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik (CPPIB) yang mengatur kriteria dan persyaratan minimum dalam produksi pakan. Selanjutnya guna penerapan standar tersebut, maka perlu disusun Pedoman Penerapan Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik (CPPIB).

1.2. Maksud

Pedoman CPPIB disusun dengan maksud sebagai berikut:

- 1) Pedoman bagi produsen pakan ikan dalam memproduksi pakan ikan yang bermutu dan memenuhi persyaratan keamanan pangan;
- 2) Pedoman bagi pembina dan penyuluh dalam melakukan pembinaan penerapan CPPIB.

1.3. Tujuan

Pedoman penerapan CPPIB ini disusun dengan tujuan agar produksi pakan ikan memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan.

II. BAB II PERSYARATAN CPPIB

1. Pra Produksi

1.1. Lokasi

- a. Mempunyai izin usaha atau surat keterangan dari instansi yang berwenang

Kesesuaian:

- Mempunyai Surat Ijin Usaha (industri).
- Mempunyai surat keterangan dari instansi yang berwenang (mandiri)

- b. Bebas banjir

Kesesuaian:

- Lokasi bebas dari potensi banjir;
- Apabila lokasi terjadi banjir, sudah tersedia peralatan mitigasi banjir dan sistem drainase yang baik sebagai upaya pencegahan terjadinya kerusakan fasilitas, kontaminasi dan penurunan mutu bahan baku dan produk.

- c. Bebas pencemaran dari limbah industri, limbah rumah tangga dan cemaran lainnya

Kesesuaian:

- Terhindar dari limbah industri, limbah rumah tangga dan cemaran lainnya;
- Apabila lokasi berada pada kawasan perumahan atau tempat tinggal atau fasilitas lainnya, dilakukan upaya pencegahan dan perlindungan terhadap potensi kontaminan;

1.2. Bangunan

- a. Mempunyai bangunan yang higienis, aman, dapat melindungi produk dan bahan baku dari sinar matahari langsung serta mempunyai penerangan yang cukup

Kesesuaian :

- Konstruksi bangunan harus memiliki dinding, atap, ventilasi dan pintu.
- Bangunan mampu melindungi bahan baku dan pakan dari pengaruh cuaca buruk, banjir, sinar matahari langsung, kelembaban, dan rembesan air serta mempunyai penerangan dan ventilasi yang cukup;

- b. Dapat mendukung pengoperasian, pemeliharaan, pembersihan dan sanitasi, meminimalkan kontaminasi pakan serta mencegah masuknya hama dan binatang pembawa penyakit.

Kesesuaian :

- Bangunan terdiri dari area penerimaan barang, area penyimpanan bahan baku, area produksi pakan dan area penyimpanan pakan.
 - Bangunan, ventilasi atau pintu dilengkapi dengan sarana (misalnya ram kawat atau kawat baja) untuk mencegah masuknya hama dan binatang pembawa penyakit serta bersarangnya hewan pengganggu seperti hewan pengerat, serangga, unggas atau hewan lainnya.
- c. sarana toilet, cuci tangan dan fasilitas kamar kecil yang layak dan memadai dan ditempatkan pada tempat yang tidak mengkontaminasi produk secara langsung

Kesesuaian :

- Memiliki sarana toilet, cuci tangan dan fasilitas kamar kecil yang letaknya diluar bangunan produksi pakan dan dalam kondisi bersih;
 - Sarana cuci tangan ditempatkan pada tempat-tempat yang diperlukan, dilengkapi dengan air yang bersih.
- d. konstruksi lantai dan dinding mudah dibersihkan dan didesinfeksi
- Kesesuaian :
- Lantai dan dinding halus, bebas retak mudah dibersihkan dan dapat menghindari terjadinya kontaminasi dan kontaminasi silang.
 - Konstruksi lantai dan dinding terbuat dari bahan kedap air, permukaan rata dan memungkinkan pembersihan yang cepat dan efisien

1.3. Tata Letak

- a. Mempunyai alur proses untuk memudahkan akses penerimaan dan penyimpanan bahan baku, proses produksi, penyimpanan produk dan area pendukung (garasi, toilet dan ruangan ganti) untuk menghindari kontaminasi silang

Kesesuaian :

- Terdapat alur proses yang jelas untuk penerimaan dan penyimpanan bahan baku, proses produksi, penyimpanan produk dan area pendukung untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang;
- b. Mempunyai jalur evakuasi saat terjadinya keadaan darurat
- Kesesuaian
- Mempunyai petunjuk arah evakuasi yang jelas dan mudah dilihat pekerja;
 - Mempunyai area evakuasi yang cukup untuk pekerja;
 - Mempunyai konstruksi bangunan yang mendukung keselamatan pekerja

1.4. Sanitasi dan higienis

- a. Sanitasi

Kesesuaian :

- Sarana dan prasarana baik yang digunakan untuk proses produksi, maupun pengangkutan hasil produksi harus terjaga bersih;
- Mempunyai unit pengolahan limbah yang memadai dan dapat mencegah timbulnya pencemaran lingkungan;
- Memiliki SOP sanitasi alat dan SOP pengelolaan limbah;

b. Higienis Personel

Kesesuaian :

- Setiap personel yang mengoperasikan proses produksi menjalani pemeriksaan kesehatan secara berkala (minimal 1 tahun sekali);
- Setiap personel yang mengoperasikan proses produksi dalam keadaan sehat dan tidak menderita luka terbuka;
- Prosedur higiene dipublikasikan dan diberlakukan bagi seluruh personel. Prosedur higiene meliputi: mengenakan pakaian pelindung diri, dilarang merokok, makan, minum, meletakkan tanaman atau menyimpan makanan, minuman, bahan untuk merokok dan obat pribadi di dalam ruang produksi, laboratorium, penyimpanan dan ruangan lainnya.

1.5. Pengadaan dan Penyiapan Bahan Baku Pakan Ikan

Kesesuaian

- bahan baku utama dan bahan baku penunjang yang digunakan memenuhi keamanan pangan
- bahan baku penunjang yang digunakan sudah terdaftar di otoritas kompeten;
- pengadaan bahan baku pakan disertai spesifikasi, sumber/asal-usul, informasi potensi bahaya (jika ada), cara penggunaan, cara penyimpanan dan cara pengolahan;
- Bahan baku utama tidak berasal dari spesies yang sama dengan peruntukannya.

1.6. Penyimpanan Bahan Baku Pakan Ikan

- a. Bahan baku disimpan di dalam ruangan dan tidak diletakan langsung diatas lantai

Kesesuaian:

- Bahan baku disimpan di area penyimpanan bahan baku yang dilengkapi dengan palet/rak.
- Dilakukan pemisahan penyimpanan untuk bahan baku yang tidak laik digunakan.

- b. Bahan baku ditempatkan sesuai bentuknya (butiran, cair, tepung)

Kesesuaian:

- Bahan baku butiran dan tepung disimpan ditempat yang kering dan sejuk;
- Bahan baku cair disimpan pada wadah yang tidak mudah rusak dan tertutup.

- c. Sebelum diproses, bahan baku harus dalam kondisi baik serta digunakan menurut prinsip *first-expired first-out* (FEFO)

Kesesuaian:

- Penyimpanan bahan baku harus diatur untuk memudahkan pengambilan dan diberikan penandaan;

- Bahan baku yang akan habis masa berlakunya, digunakan lebih dahulu.

2. PRODUKSI

2.1. Pembuatan Pakan

- a. Bahan baku padat dan kering yang akan diolah disiapkan dalam bentuk tepung;
Kesesuaian:
 - Bentuk partikel bahan baku padat dan kering berupa tepung;
 - Bahan baku yang belum berupa tepung seperti biji atau lempengan (*flake*) harus dihaluskan menjadi tepung;
 - Bahan baku yang sudah halus dapat langsung disiapkan untuk dicampur.
- b. Penggunaan bahan tambahan (vitamin, mineral, imunostimulan, zat pewarna dan bahan lainnya) untuk pakan permintaan khusus sesuai dengan petunjuk penggunaan bahan baku dan tahapan proses pembuatan pakan ikan yang memperhatikan prinsip keamanan pangan
Kesesuaian:
 - Bahan tambahan yang digunakan sesuai ketentuan dan dimonitor berdasarkan faktor risiko untuk menjamin bebas dari bahan berbahaya.
 - Tidak dicampur dengan bahan atau zat aktif yang dilarang.
 - Memiliki SOP pembuatan pakan.
- c. Formula pakan disusun untuk menghasilkan pakan ikan yang sesuai persyaratan mutu
Kesesuaian:
 - Formulasi pakan disusun berdasarkan jenis bahan baku yang tersedia dan kebutuhan nutrisi ikan sesuai dengan SNI;
 - Untuk pakan ikan yang belum ada SNI nya, dapat menggunakan referensi pakan dari genus ikan yang sama atau mengacu pada literatur ilmiah yang ada;
 - Memiliki formulator pakan ikan atau penanggung jawab yang menanggapi formulasi pakan.
 - Memiliki SOP pembuatan pakan

2.2. Pengemasan dan Pelabelan

- a. Pengemasan harus menjamin stabilitas mutu pakan
Kesesuaian:
 - Kemasan pakan terbuat dari bahan yang dapat mempertahankan kualitas mutu pakan (tahan terhadap rembesan air, tidak mudah robek)
 - Bahan kemasan tidak mengkontaminasi pakan.
- b. Kemasan pakan harus diberi label sesuai dengan jenis dan spesifikasinya
Kesesuaian:
 - Setiap kemasan pakan harus diberi label sesuai dengan jenis dan spesifikasinya.
 - Label harus mudah dibaca, tidak mudah lepas dan tidak luntur serta ditulis dalam Bahasa Indonesia.

- Kemasan pakan permintaan khusus harus diberi label dan penandaan yang berbeda.
- c. Label pakan harus memenuhi ketentuan dalam regulasi yang berlaku minimal meliputi nomor sertifikat pendaftaran pakan, nama perusahaan/produsen, alamat perusahaan, jenis pakan ikan (sifat, bentuk, tahapan budidaya dan klasifikasi mutu jika ada), peruntukkan pakan ikan, bobot bersih, kandungan bahan baku pakan ikan, persentase kandungan nutrisi, cara penyimpanan, cara penggunaan, tanggal kedaluwarsa dan kode produksi.

Kesesuaian:

- Label harus memuat informasi lengkap mengenai nomor sertifikat pendaftaran pakan, nama perusahaan/produsen, alamat perusahaan, jenis pakan ikan (sifat, bentuk, tahapan budidaya dan klasifikasi mutu jika ada), peruntukkan pakan ikan, bobot bersih, kandungan bahan baku pakan ikan, persentase kandungan nutrisi, cara penyimpanan, cara penggunaan, tanggal kedaluwarsa dan kode produksi.

2.3. Pengendalian Mutu Pakan Ikan

- a. Pemantauan mutu pakan ikan dilakukan dengan menganalisa catatan proses produksi pakan ikan

Kesesuaian

- Memiliki SOP pengendalian mutu pakan ikan
- Dilakukan pengecekan secara fisik kimia dan biologi pada saat bahan baku pakan diadakan;
- Dilakukan pemantauan terhadap bahan baku pakan yang akan digunakan dan proses pembuatan pakan
- Tersedia data kualitas dan kuantitas bahan baku dan pakan yang diproduksi

- b. Pengujian mutu pakan ikan sesuai dengan persyaratan mutu Standar Nasional Indonesia tentang pakan ikan

Kesesuaian,

- Tersedia hasil pengujian mutu pakan terhadap parameter kimia (proksimat dan *TVBN*), kandungan antibiotik, cemaran mikroba dan logam berat
- Pengujian kandungan antibiotik, cemaran mikroba dan logam berat dilakukan secara berkala (minimal 1 tahun sekali)

3. Pascaproduksi

3.1. Penyimpanan Pakan Ikan

- a. Pakan disimpan di gudang/area penyimpanan yang memenuhi persyaratan teknis (tidak lembab, cukup ventilasi dan menggunakan palet)

Kesesuaian:

- Pakan disimpan di gudang/area penyimpanan pakan dan dilengkapi dengan palet/rak serta tidak bercampur dengan barang, peralatan atau bahan lainnya;

3.2. Pendistribusian Pakan Ikan

- a. Distribusi berdasarkan prinsip *first-in, first-out* (FIFO) atau berdasarkan pertimbangan lama waktu distribusi

Kesesuaian:

- Tersedia catatan urutan dan tanggal produksi pakan;
 - Tersedia catatan distribusi yang memuat data tanggal pengiriman, nama dan alamat tujuan pengiriman serta jumlah dan jenis pakan yang didistribusikan.
- b. Distribusi pakan menggunakan wadah dan alat angkut yang dapat menjaga mutu pakan

Kesesuaian:

- Wadah dan alat angkut dalam kondisi bersih, kering dan tertutup sehingga dapat mempertahankan mutu pakan.

4. Kompetensi Personel

- a. Personel yang terkait dalam proses produksi pernah mengikuti pelatihan teknis dan sistem mutu

Kesesuaian:

- Personel pernah mengikuti pelatihan teknis dan sistem mutu yang di buktikan dengan sertifikat dan atau dokumentasi;

- b. Personel yang bertanggungjawab pada tahap pra produksi, produksi dan/atau pascaproduksi harus memahami dan menerapkan prinsip keamanan pangan dan higiene

Kesesuaian:

- Personel yang bertanggungjawab pada tahap pra produksi, produksi dan pascaproduksi memahami prinsip keamanan pangan dan menerapkan personel higiene dalam proses pra produksi, produksi dan pascaproduksi pakan;

- c. Personel yang dipekerjakan mendapatkan upah, tunjangan, jaminan sosial dan fasilitas kesejahteraan lainnya sesuai kesepakatan dan/atau aturan ketenagakerjaan yang terkait keselamatan dan kesehatan kerja (K3) serta kontrak kerja yang tidak bertentangan dengan aturan ketenagakerjaan nasional/regional dan konvensi ILO

Kesesuaian:

- Personel diberikan hak yang layak sesuai dengan kesepakatan (untuk produsen pakan mandiri)
- Personel mendapatkan upah dan tunjangan serta penghidupan yang layak sesuai dengan kontrak kerja (Untuk produsen pakan industri);
- Personel mendapatkan hak libur/cuti/istirahat;
- Jam kerja efektif sesuai peraturan yang berlaku dan kesepakatan (kontrak kerja);
- Mendapatkan jaminan keselamatan dan kesehatan kerja;
- Personel yang bekerja dengan risiko keselamatan yang tinggi memahami dan menaati prosedur keselamatan dan kesehatan kerja (K3).

- d. Produsen pakan tidak boleh mempekerjakan anak di bawah umur

Kesesuaian:

- Tidak mempekerjakan personel dibawah umur. Apabila mempekerjakan anak dibawah umur, dapat dipekerjakan untuk melakukan pekerjaan ringan sepanjang tidak mengganggu perkembangan dan kesehatan fisik, mental dan sosial (kurang dari 18 tahun).

4.1. Pengawasan

Kesesuaian:

- Produsen pakan ikan memiliki tim/personel yang ditunjuk untuk menjamin kesesuaian bahan baku pakan ikan dan kandungan nutrisi, formulasi, proses produksi dan produk akhir dengan standar yang telah ditetapkan
- Produsen pakan memiliki SOP pengendalian mutu pakan
- Tersedia laporan hasil pengawasan
- Menindaklanjuti ketidaksesuaian hasil pengawasan yang dituangkan dalam laporan hasil pengawasan yang ditindaklanjuti dengan tindakan perbaikan dan pencegahan;

4.2. Penanganan Terhadap Keluhan dan Penarikan Kembali Pakan Ikan Yang Beredar

Kesesuaian:

- Produsen pakan memiliki dan menerapkan SOP penangan keluhan pelanggan dengan cara mencatat dan mengevaluasi setiap keluhan pelanggan;
- Produsen pakan mempunyai SOP penarikan produk;

4.3. Dokumentasi

Produsen pakan memiliki dokumentasi sistem mutu yang minimal terdiri dari prosedur operasional baku, pencatatan pada setiap tahapan pra produksi sampai pascaproduksi

Kesesuaian:

- Mempunyai SOP dan/atau catatan sistem mutu meliputi:
 - sanitasi alat;
 - pengelolaan limbah;
 - pembuatan pakan
 - pengendalian mutu pakan;
 - keluhan pelanggan;
 - penarikan produk;
 - pengelolaan lingkungan;

4.4. Ketersediaan Sarana dan Prasarana

a. Tersedia sarana dan prasarana utama

Kesesuaian

- Tersedia air bersih yang cukup;
- Tersedia peralatan produksi yang digunakan untuk mengolah pakan dan bahan baku harus mudah dibersihkan dirawat dan higienis;
- Alat ukur dilakukan kalibrasi.

b. Tersedia sarana dan prasarana penunjang

Kesesuaian

- Tersedia sarana transportasi, sumber energi (listrik, genset), alat komunikasi, dan akses jalan;
- Tersedia unit pengelolaan limbah;
- Tersedia sarana biosekuriti (misalnya tersedia sepatu khusus, sarana cuci tangan);
- Tersedia peralatan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K);
- Tersedia perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3);

4.5. Pengelolaan Lingkungan

a. Produsen pakan melakukan pengelolaan lingkungan

Kesesuaian:

- Produsen pakan harus memiliki SOP tentang pengelolaan lingkungan;
- Produsen pakan melakukan pengelolaan pencegahan dampak pada lingkungan sekitar.

b. Melakukan pemantauan periodik terhadap kualitas lingkungan dan di luar kawasan unit produksi pakan

Kesesuaian:

- Melakukan pengujian limbah sebelum dibuang yang dibuktikan dengan hasil pengujian;
- Pemantauan dilakukan secara berkala setiap 6 (enam) bulan sekali.

