

LAPORAN KINERJA

Triwulan III

2025

**BALAI BESAR PENGUJIAN PENERAPAN
PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN**

**DIREKTORAT JENDERAL PENGUATAN DAYA SAING
PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN
KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN**

Balai Besar Pengujian Penerapan
Produk Kelautan dan Perikanan

**Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing
Produk Kelautan dan Perikanan**

KATA PENGANTAR



Puji syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga Laporan Kinerja (LKj) BBP3KP triwulan III tahun 2025 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 triwulan III tahun 2025 adalah Rencana Strategis Ditjen PDSPKP Tahun 2025-2029 dan Perjanjian Kinerja Tahun 2025. 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 Produk Kelautan dan Perikanan yang Memenuhi Persyaratan Standar Pengujian (%) dengan capaian sebesar 80%, atau setara dengan 114,29% terhadap target tahun 2025 yakni 70%, (b) Persentase Produk yang Mendapatkan Sertifikat SPPT SNI dan/atau Sertifikat Kesesuaian (%) dengan capaian 41,98%, atau setara dengan 80,73% terhadap target tahun 2025 yakni 70%, (c) Persentase Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) hasil kelautan dan perikanan yang diusulkan untuk dirumuskan oleh Komite Teknis (%) dengan capaian 80%, atau setara dengan 106,67% terhadap target tahun 2025 yakni 100%, (d) Persentase Penerima Layanan dan/atau Manfaat dari Kegiatan Diseminasi Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (%) dengan capaian 20%, atau setara dengan 100% terhadap target tahun 2025 yakni 25%, (e) Persentase Produk Kelautan dan Perikanan Bernilai Tambah yang Diujiterapkan (%) dengan capaian 75%, atau setara dengan 112,49% terhadap target tahun 2025 yakni 100%, (f) Persentase Pelaku Usaha Tenant Inbis yang Mencapai Peningkatan Pasar (%) dengan capaian 100%, atau setara dengan 100% terhadap target tahun 2025 yakni 100%, dan (g) Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang

Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di Lingkungan BBP3KP (%) dengan capaian 100%, atau setara dengan 105,26% terhadap target tahun 2025 yakni 95%. Nilai capaian organisasi BBP3KP periode triwulan III tahun 2025 sebesar 103,82% (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.

Jakarta, 20 Oktober 2025
Kepala BBP3KP



**Ditandatangani
Secara Elektronik**

Dr. Rahmadi Sunoko, S.Pi, M.Sc

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	i
TIM PENYUSUN	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
IKHTISAR EKSEKUTIF	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. LATAR BELAKANG	1
1.2. MAKSUD DAN TUJUAN	2
1.3. TUGAS DAN FUNGSI	2
1.4. KERAGAAN SUMBER DAYA MANUSIA	3
1.5. PERMASALAHAN UTAMA	4
1.6. SISTEMATIKA PENYAJIAN	5
BAB II PERENCANAAN KINERJA	7
2.1. RENCANA STRATEGIS	7
2.2. PERJANJIAN KINERJA TAHUN 2025	9
BAB III AKUNTABILITAS KINERJA	12
3.1. CAPAIAN KINERJA	12
3.2. EVALUASI DAN ANALISIS KINERJA	14
IK 1. Persentase Produk Kelautan dan Perikanan yang Memenuhi Persyaratan Standar Pengujian (Persen)	14
IK 2. Persentase Produk yang Mendapatkan Sertifikat SPPT SNI dan/atau Sertifikat Kesesuaian (Persen)	23
IK 3. Persentase Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) hasil kelautan dan perikanan yang diusulkan untuk dirumuskan oleh Komite Teknis (Persen)	38
IK 4. Persentase Penerima Layanan dan/atau Manfaat dari Kegiatan Diseminasi Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (Persen)	45
IK 5. Persentase Produk Kelautan dan Perikanan Bernilai Tambah yang Diujiterapkan (Persen)	52
IK 6. Persentase Pelaku Usaha Tenant Inbis yang Mencapai Peningkatan Pasar (Persen)	59
IK 7. Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di Lingkungan BBP3KP (Persen)	78

IK 8. Persentase Penyelesaian temuan BPK di Lingkungan BBP3KP (Persen).....	80
IK 9. Nilai Minimal yang Diperkirakan untuk Pemeliharaan Predikat Menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) di Lingkungan BBP3KP (Nilai).....	82
IK 10. Nilai Penilaian Mandiri SAKIP di Lingkungan BBP3KP (Nilai)	84
IK 11. Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran di Lingkungan BBP3KP (Nilai)	87
IK 12. Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran di Lingkungan BBP3KP (Nilai) ..	90
IK 13. Indeks Profesionalitas ASN di Lingkungan BBP3KP (Indeks)	91
IK 14. Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada Unit Kerja BBP3KP (Inovasi)	93
3.3. AKUNTABILITAS KEUANGAN	96
3.3.1. Realisasi Anggaran Tahun 2025.....	96
BAB IV PENUTUP.....	98
4.1. Kesimpulan.....	98
4.2. Permasalahan dan Rekomendasi.....	98
4.3. Tindak Lanjut Rekomendasi pada Laporan Kinerja Triwulan I Tahun 2025 ...	99

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Perjanjian Kinerja BBP3KP Tahun 2025.....	9
Tabel 2. Ikhtisar Pencapaian Kinerja BBP3KP triwulan III Tahun 2025	12
Tabel 3. Persentase Produk Kelautan dan Perikanan yang Memenuhi Persyaratan Standar Pengujian (Persen).....	16
Tabel 4. Persentase Produk yang Mendapatkan Sertifikat SPPT SNI dan/atau Sertifikat Kesesuaian (Persen).....	25
Tabel 5. Pencapaian indikator persentase bahan rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) hasil kelautan dan perikanan yang diusulkan untuk dirumuskan oleh Komite Teknis	40
Tabel 6. Usulan perluasan ruang lingkup LSPro-HP kelompok 1.....	42
Tabel 7. Persentase Penerima Layanan dan/atau Manfaat dari Kegiatan Diseminasi Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (Persen).....	47
Tabel 8. Pencapaian indikator persentase produk kelautan dan perikanan bernilai tambah yang diujiterapkan (Persen)	53
Tabel 9. Pencapaian Indikator Persentase Pelaku Usaha Tenant Inbis yang Mencapai Peningkatan Pasar	61
Tabel 10. Pencapaian Indikator Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di Lingkungan BBP3KP	79
Tabel 11. Pencapaian Indikator persentase penyelesaian temuan BPK di lingkungan BBP3KP	80
Tabel 12. Pencapaian indikator nilai minimal yang dipersyaratkan untuk pemeliharaan predikat menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) di lingkungan BBP3KP	83
Tabel 13. Pencapaian indikator nilai penilaian mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP	85
Tabel 14. Pencapaian Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran di Lingkungan BBP3KP	89
Tabel 15. Pencapaian Indikator Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran di Lingkungan BBP3KP	90
Tabel 15. Pencapaian indikator indeks profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP (Indeks)	92
Tabel 17. Pencapaian indikator inovasi pelayanan publik yang diterapkan pada unit kerja BBP3KP.....	94
Tabel 17. Realisasi Anggaran BBP3KP per Output Kegiatan	96
Tabel 18. Permasalahan dan rekomendasi periode triwulan III tahun 2025	98

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Struktur Organisasi BBP3KP.....	3
Gambar 2. Pegawai BBP3KP per Akhir September Tahun 2025.....	4
Gambar 3. NPSS BBP3KP pada Aplikasi SAPK triwulan III tahun 2025	12
Gambar 4. Pengujian rutin di Laboratorium BBP3KP	16
Gambar 5. Peningkatan kompetensi personil laboratorium organoleptik.....	17
Gambar 6. Verifikasi metode pengujian <i>Staphylococcus aureus</i>	17
Gambar 7. Verifikasi pengujian CAW dan <i>impurities</i>	17
Gambar 8. Verifikasi metode pengujian garam.....	18
Gambar 9. Pemeliharaan bahan acuan	18
Gambar 10. <i>In House Training</i> ISO 33403:2024	18
Gambar 11. Rapat pembahasan regulasi dan prosedur penanganan distribusi Bahan Acuan dengan PT Tiki Indonesia.....	19
Gambar 12. In House Training Organoleptik Ikan Segar dan Udang Segar	19
Gambar 13. Uji eBias dalam pengujian <i>Staphylococcus aureus</i>	19
Gambar 14. Verifikasi metode pengujian CAW dan <i>impurities</i>	20
Gambar 15. Verifikasi metode pengujian garam.....	20
Gambar 16. Uji banding antar laboratorium dengan parameter bakteri <i>Enterococci</i> dan <i>Escherichia coli</i> dan Coliform	20
Gambar 17. Pemeliharaan bahan acuan	21
Gambar 18. Bukti unggah tindakan perbaikan di KANMIS	21
Gambar 19. Pemeliharaan panelis standar	21
Gambar 20. Verifikasi pengujian CAW	22
Gambar 21. Verifikasi Pengujian Garam.....	22
Gambar 22. Uji banding parameter berat tuntas dan filth	22
Gambar 23. Pemeliharaan Bahan Acuan	23
Gambar 24. Rapat tindak lanjut hasil rekomendasi rapat <i>Governing Board</i> tahun 2024.....	26
Gambar 25. <i>Focus Group Discussion</i> (FGD) Optimalisasi Layanan Pengujian dan Sertifikasi Penilaian Kesesuaian	27
Gambar 26. <i>Refreshment</i> HACCP bagi evaluator LSPro-HP	27
Gambar 27. Produk tuna dalam kemasan kaleng CV Buana Citra Sentosa.....	27
Gambar 28. Kaji ulang dokumen SNI ISO/IEC 17065:2012	27
Gambar 29. Produk sarden dalam kemasan kaleng PT Lasallefood Indonesia	28
Gambar 30. Rapat keputusan sertifikasi	28

Gambar 31. Produk sarden dan mackerel dalam kemasan kaleng PT Interfood Sukses Jasindo.....	29
Gambar 32. Surveilan pertama PT Sari Laut Jaya Foods Product	29
Gambar 33. Surveilan pertama PT Sari Indonesia Brazil Coffee	29
Gambar 34. Surveilan pertama CV Sakana Indo Prima dan Witness KAN	30
Gambar 35. Surveilan ketiga PT Sumberyala Samudra	30
Gambar 36. Surveilan ketiga PT Carvinna Trijaya Makmur	30
Gambar 37. Sosialisasi dan uji coba aplikasi sertifikasi online.....	31
Gambar 38. Rapat tinjauan hasil evaluasi dan keputusan sertifikasi	31
Gambar 39. Rapat Internal LSPro-HP.....	31
Gambar 40. Surveilan pertama PT Sumber Karya Sejati	32
Gambar 41. <i>In house training refreshment</i> teknik sampling, metode pengujian pemeriksaan kaleng, berat bersih dan berat tuntas serta kepekatan saus tomat	32
Gambar 42. Surveilan PT Heinz ABC Indonesia	33
Gambar 43. Rapat Pembahasan Surveilan dan Resertifikasi Klien LSPro-HP.....	33
Gambar 44. Pembahasan jadwal kegiatan pemeliharaan Sistem Manajemen LS-Pro	33
Gambar 45. Penyelesaian tindakan perbaikan hasil witness KAN pada pelaksanaan audit proses CV. Sakana.....	34
Gambar 46. Surveilan terhadap PT Mexindo Mitra Perkasa, PT Interfood Sukses Jasindo dan PT Prima Niaga Indomas	34
Gambar 47. <i>Witness</i> pelaksanaan surveilan Klien LSPro-HP	35
Gambar 48. Rapat tinjauan hasil evaluasi dan keputusan sertifikasi PT Deho Canning Company.....	35
Gambar 49. <i>In house Training</i> : Bedah SNI Produk Perikanan	36
Gambar 50. Surveilan PT Artha Sumatera Abadi	36
Gambar 51. Sertifikasi awal UKM Mandiri Shifodji Food	37
Gambar 52. Rapat koordinasi efektivitas pemantauan penerapan SNI-LSPro BBP3KP.....	37
Gambar 53. <i>In house Training</i> Bedah SNI Produk Perikanan: Filet ikan beku, Ikan beku dan Ikan segar	38
Gambar 54. Sosialisasi Skema Sertifikasi Produk Bandeng Tanpa Duri Beku dan Udang Beku	38
Gambar 55. Pengambilan Sampel Bahan RSNI	41
Gambar 56. Rapat identifikasi klaster perluasan ruang lingkup SNI produk	41
Gambar 57. Rapat rencana perluasan ruang lingkup LSPro-HP BBP3KP	41
Gambar 58. Penyiapan Bahan RSNI	42
Gambar 59. Rapat tinjauan skema sertifikasi perluasan ruang lingkup LSPro-HP BBP3KP	43

Gambar 60. Rapat konfirmasi dokumen RSNI Pedoman pengujian sensori pada hasil perikanan	43
Gambar 61. Inhouse training bedah SNI produk perikanan	44
Gambar 62. Rapat tinjauan skema sertifikasi LSPro HP BBP3KP	44
Gambar 63. In house training bedah SNI produk perikanan	44
Gambar 64. Penyebarluasan informasi melalui Program Pemberdayaan Nelayan melalui Pengembangan dan Diversifikasi Usaha Nelayan Kerjasama	48
Gambar 65. Penyebarluasan informasi melalui Edukasi Manfaat Konsumsi Ikan dan Cara Pengolahannya pada KKN STKIP Arrahmaniyah.....	48
Gambar 66. Penyebarluasan informasi melalui BBP3KP Webinar Series 3: Inovasi Fish Chips Tilapia: Penerapan dan Teknik Pengolahan bagi UMKM.....	48
Gambar 67. Penyebarluasan informasi melalui Edukasi Kandungan Gizi, Manfaat Konsumsi Ikan, dan Pengenalan Produk Hasil Inovasi BBP3KP	49
Gambar 68. Rapat pembahasan draft Perjanjian Kerjasama BBP3KP	49
Gambar 69. Audiensi Penawaran Program Kerjasama LPPOM MUI dengan BBP3KP	49
Gambar 70. Penyebarluasan informasi melalui Kunjungan Wakil Menteri Kelautan dan Perikanan sekaligus Peringatan HUT ke 80 Republik Indonesia di BBP3KP ...	50
Gambar 71. Penyebarluasan informasi melalui diseminasi olahan hasil perikanan di Kabupaten Bogor.....	50
Gambar 72. Rapat pembahasan draft Perjanjian Kerja Sama BBP3KP dengan LPPOM MUI bersama Setditjen PDSPKP	50
Gambar 73. Pengenalan makanan sehat dengan menu ikan dan praktik mengolah ikan TK Indonesia Playschool.....	51
Gambar 74. Audiensi Penjajakan Kerja Sama BBP3KP dengan PT Pertamina Gas	51
Gambar 75. Monitoring pendampingan penerapan pengembangan produk kelautan dan perikanan	54
Gambar 76. Monitoring pendampingan penerapan pengembangan produk kelautan dan perikanan	55
Gambar 77. Pengolahan gelatin dari tulang hiu.....	55
Gambar 78. Pengolahan kolagen dari kulit ikan hiu dan albumin dari daging ikan hiu.....	55
Gambar 79. Kunjungan dari UMKM Generasi Restu Ibu dan Dinas Ketahanan Pangan Perikanan dan Pertanian Kota Depok.....	56
Gambar 80. Rapat koordinasi dan pembahasan data dashboard BBP3KP	56
Gambar 81. Pelaksanaan Webinar Seri III Inovasi Fish Chips Tilapia: Penerapan dan Teknik Pengolahan bagi UMKM kolaborasi BBP3KP dengan UKM Generasi Restu Ibu	57

Gambar 82. Benchmarking Layanan Laboratorium Kalibrasi di Balai Kalibrasi Kementerian Perdagangan	57
Gambar 83. Bimbingan teknis pengolahan ikan di Kabupaten Sumedang	57
Gambar 84. <i>Benchmarking</i> Layanan Laboratorium Kalibrasi di Laboratorium SNSU BSN Serpong	58
Gambar 85. <i>In house training</i> (IHT) pemahaman dan implementasi SNI ISO/IEC17025:2017 dan sistem dokumentasi Laboratrium Kalibrasi	58
Gambar 86. Rapat koordinasi pengembangan produk kelautan dan perikanan melalui teknik masking.....	59
Gambar 87. Rapat persiapan fasilitasi kemasan produk tenant Inbis Invapro KP	61
Gambar 88. Workshop pengembangan diversifikasi dan nilai tambah produk kelautan dan perikanan	62
Gambar 89. Bimbingan teknis manajemen keuangan bagi tenant Inbis Invapro KP	62
Gambar 90. Pertemuan dalam rangka percepatan Layanan Akreditasi Lembaga Pemeriksa Halal bagi PTN/PTS/PTKIN.....	62
Gambar 91. Rapat persiapan fasilitasi kemasan produk tenant Inbis Invapro KP	63
Gambar 92. pengolahan makanan modern yang sehat dan bernilai ekonomis tinggi bagi siswa di Desa Miskin Ekstrim, SMAN 1 Praya Barat	63
Gambar 93. Pengembangan diversifikasi dan nilai tambah produk kelautan dan perikanan, Edisi: Sirup rumput laut	63
Gambar 94. Rapat persiapan Focus Group Discussion (FGD) pembentukan Lembaga Pemeriksa Halal.....	64
Gambar 95. Rapat <i>refreshment</i> tenant dan penilaian program INVAPRO KAPE.....	64
Gambar 96. <i>Focuss Group Discussion</i> (FGD) pembentukan Lembaga Pemeriksa Halal BBP3KP	65
Gambar 97. Rapat pembahasan mekanisme keuangan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH)..	65
Gambar 98. Rapat rencana kerjasama Laboratorium Pengujian Produk Halal	66
Gambar 99. Rapat pembahasan desain kemasan tenant Invapro Kape 2025	66
Gambar 100. Rapat internal pembahasan desain kemasan Tenant Inbis Invapro-Kape	66
Gambar 101. Rapat pembahasan desain kemasan Tenant Inbis Invapro Kape 2025	67
Gambar 102. Workshop Pengembangan Diversifikasi dan Nilai Tambah Produk Perikanan Edisi Bakso Udang	67
Gambar 103. Partisipasi dalam kegiatan pelatihan olahan produk “Aku Hatinya PKK” di Kabupaten Lombok Utara	68
Gambar 104. Penandatanganan Kerjasama Pembentukan Perwakilan LP3H dengan Pusat Studi Halal Universitas Nahdatul Ulama Indonesia (PSH UNUSIA)	68
Gambar 105. Rapat Kaji Ulang Dokumen Lembaga Pemeriksa Halal (LPH)	69

Gambar 106. Kegiatan pelatihan pengolahan ikan bagi poklaksar bidang perikanan di Desa Sama Guna Kabupaten Lombok Utara	69
Gambar 107. Narasumber pada kegiatan <i>workshop</i> pengembangan diversifikasi dan nilai tambah produk perikanan edisi Cookies Rumpit Laut.....	70
Gambar 108. Diseminasi Pilus Ikan Layang bagi UMKM Bale Mpaq	70
Gambar 109. Pelatihan pengolahan hasil perikanan di Kabupaten Lombok Tengah	70
Gambar 110. Pembinaan UMKM Bandeng Presto Desa Wohu – Bima	70
Gambar 111. Pelayanan pendampingan pembuatan NIB untuk pelaku usaha kelautan dan perikanan	71
Gambar 112. Pendampingan kunjungan Calon Mitra ke UMKM Binaan Satker BBP3KP Palabuhanratu	71
Gambar 113. Diversifikasi produk sambal ikan asap cair ke poklaksar mahina henalima	71
Gambar 114. Fasilitasi pembuatan label kemasan produk Stik Ikan tuna	71
Gambar 115. Pendampingan penggunaan sarana produksi Poklaksar Mina Terampil	72
Gambar 116. Fasilitasi legalitas SP-PIRT Poklaksar Mina Terampil	72
Gambar 117. Identifikasi dan pendampingan UMKM Makmur Abadi.....	73
Gambar 118. Pendampingan UMKM Mina Terampil dalam kegiatan Silo Expo.....	73
Gambar 119. Pendampingan terhadap UMKM Palahidu Makmur Abadi.....	73
Gambar 120. Fasilitasi SPP-IRT UMKM Menarbu.....	73
Gambar 121. Fasilitasi penambahan KBLI UMKM Sanaya.....	74
Gambar 122. Fasilitasi bahan promosi label untuk UMKM Double V.....	74
Gambar 123. Tindak lanjut pendampingan perbaikan desain label dan logo kemasan produk UMKM Palahidu Makmur Abadi	75
Gambar 124. Pendampingan penyesuaian sertifikat halal kepada tenant 2024 Poklaksar Raosna.....	75
Gambar 125. Pembinaan Poklaksar Dapur Ma'ls dalam persiapan penerimaan bantuan pemerintah	75
Gambar 126. Pendampingan dan fasilitasi UMKM Kulo.....	76
Gambar 127. Fasilitasi bahan promosi Poklaksar Mahina Solemata.....	76
Gambar 128. Kunjungan UMKM Sanaya ke Kantor Satker BBP3KP Ambon.....	76
Gambar 129. Pendampingan analisa usaha UMKM Poklaksar Mamam Doloe	76
Gambar 130. Fasilitasi desain label kemasan dan legalitas SP-PIRT UMKM Double V	77
Gambar 131. Fasilitasi desain label kemasan dan legalitas SP-PIRT Poklaksar Sanaya	77
Gambar 132. Pendampingan tindak lanjut perpanjangan Sertifikat Kelayakan Produk (SKP) UMKM Makmur Jaya	77
Gambar 133. Pendampingan lanjutan pengurusan Sertifikat MD	78
Gambar 134. Tangkapan layer aplikasi SIDAK KKP triwulan III tahun 2025	79

Gambar 135. kegiatan pengelolaan BMN	81
Gambar 136. Rapat RKBMN Satker lingkup Ditjen PDSPKP.....	81
Gambar 137. Apel pagi lingkup BBP3KP periode Juli	83
Gambar 138. Apel pagi lingkup BBP3KP periode Agustus	84
Gambar 139. Pemantauan pembangunan zona integritas BBP3KP	84
Gambar 140. Apel pagi lingkup BBP3KP periode Setember.....	84
Gambar 141. Pengisian evaluasi rencana aksi Level 1 lingkup Ditjen PDSPKP Periode Triwulan II Tahun 2025.....	86
Gambar 142. Penilaian kinerja triwulan II tahun anggaran 2025.....	86
Gambar 143. Finalisasi data dukung LKE SAKIP Tahun 2025	86
Gambar 144. Pemenuhan dokumen kinerja pada eSAKIP Reviu (ESR Kemenpan RB) Lingkup Ditjen PDSPKP	86
Gambar 145. Reformulasi IKPA 2025	88
Gambar 146. Komponen Indeks Profesionalitas ASN BBP3KP.....	92
Gambar 147. Monitoring dan evaluasi Pegawai Triwulan II Tahun 2025 Lingkup Direktorat Jenderal PDSPKP	93
Gambar 148. Pendampingan kegiatan <i>management trainee</i> CPNS 2025.....	93
Gambar 149. Rapat pembahasan PEKPPP bersama Inspektur IV.....	95
Gambar 150. Rapat koordinasi PEKPPP Mandiri Ditjen PDSPKP.....	95
Gambar 151. Rapat pembahasan hasil validasi data SKM triwulan III tahun 2025	95

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Salinan PK Level 2 BBP3KP Tahun 2025	100
Lampiran 2. Produk Kelautan dan Perikanan yang Memenuhi Persyaratan Standar Pengujian	101
Lampiran 3. Produk yang Mendapatkan Sertifikat SPPT SNI dan/atau Sertifikat Kesesuaian (Persen)	114
Lampiran 4. Judul Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) hasil kelautan dan perikanan yang telah dilakukan pembahasan bersama Komite Teknis 65-05 pada bulan Februari, April dan Juni	118
Lampiran 5. Penerima Layanan dan/atau Manfaat dari Kegiatan Diseminasi Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan.....	119

IKHTISAR EKSEKUTIF

Laporan Kinerja Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (BBP3KP) triwulan III tahun 2025 disusun sebagai bentuk laporan pertanggungjawaban pelaksanaan kinerja (*performance results*) BBP3KP selama triwulan III tahun 2025, dikaitkan dengan Rencana Kinerja (*performance plan*) triwulan III tahun 2025 yang sepenuhnya mengacu pada Rencana Strategis Ditjen PDSPKP dan Rencana Strategis BBP3KP Tahun 2025-2029.

Capaian indikator kinerja BBP3KP pada triwulan III tahun 2025 telah tercapai keseluruhan, yaitu 7 indikator dari 7 indikator yang ditetapkan terdapat 2 indikator berpredikat istimewa yaitu Persentase Produk Kelautan dan Perikanan yang Memenuhi Persyaratan Standar Pengujian (%) dengan capaian sebesar 80%, dan Persentase Produk Kelautan dan Perikanan Bernilai Tambah yang Diujiterapkan (%) dengan capaian 50%. Empat indikator berpredikat baik yaitu Persentase Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) hasil kelautan dan perikanan yang diusulkan untuk dirumuskan oleh Komite Teknis (%) dengan capaian 80%, Persentase Penerima Layanan dan/atau Manfaat dari Kegiatan Diseminasi Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (%) dengan capaian 20%, Persentase Pelaku Usaha Tenant Inbis yang Mencapai Peningkatan Pasar (%) dengan capaian 100%, dan Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di Lingkungan BBP3KP (%) dengan capaian 100%. Satu indikator berpredikat cukup yaitu Persentase Produk yang Mendapatkan Sertifikat SPPT SNI dan/atau Sertifikat Kesesuaian (%) dengan capaian 41,98%. Secara rata-rata capaian realisasi indikator kinerja BBP3KP berpredikat Baik dengan Nilai Kinerja Organisasi (NKO) yang ditunjukkan dalam aplikasi kinerjaku.kkp.go.id adalah 103,82%.

Perjanjian kinerja antara Kepala BBP3KP dengan Direktur Jenderal PDSPKP yang telah ditetapkan untuk dicapai tahun 2025 terdiri atas 2 Sasaran Kegiatan dan 14 Indikator Kinerja Kegiatan.

Pencapaian Sasaran Kegiatan dan target Indikator Kinerja kegiatan BBP3KP tahun 2025 adalah sebagai berikut:

1. Dari 14 indikator kinerja kegiatan yang telah ditetapkan, terdapat 7 (tujuh) indikator kinerja kegiatan yang pencapaiannya dapat dihitung per triwulan yaitu: (1) Persentase Produk Kelautan dan Perikanan yang Memenuhi Persyaratan Standar Pengujian, (2) Persentase Produk yang Mendapatkan Sertifikat SPPT SNI dan/atau Sertifikat Kesesuaian, (3) Persentase Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia

(SNI) hasil kelautan dan perikanan yang diusulkan untuk dirumuskan oleh Komite Teknis, (4) Persentase Penerima Layanan dan/atau Manfaat dari Kegiatan Diseminasi Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan, (5) Persentase Produk Kelautan dan Perikanan Bernilai Tambah yang Diujiterapkan, (6) Persentase Pelaku Usaha Tenant Inbis yang Mencapai Peningkatan Pasar dan (7) Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di lingkungan BBP3KP.

2. Terdapat 2 (dua) indikator kinerja kegiatan yang pencapaiannya dapat dihitung secara semesteran yaitu: (1) Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran di lingkungan BBP3KP dan (2) Indeks Profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP.

3. Terdapat 5 (lima) indikator kinerja kegiatan yang pencapaiannya baru dapat dihitung pada akhir tahun, yaitu: (1) Persentase Penyelesaian temuan BPK di Lingkungan BBP3KP, (2) Nilai Minimal yang Dipersyaratkan untuk Pemeliharaan Predikat Menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) di Lingkungan BBP3KP, (3) Nilai Penilaian Mandiri SAKIP di Lingkungan BBP3KP, (4) Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran di Lingkungan BBP3KP, dan (5) Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada Unit Kerja BBP3KP.

Tahun 2025 pagu anggaran BBP3KP adalah sebesar Rp45.204.063.000,- sementara pagu terblokir sebesar Rp5.251.546.000,- dan pagu efektif sebesar Rp39.952.517.000,-. Realisasi anggaran periode triwulan III tahun 2025 sebesar Rp18.543.024.785,00 atau setara dengan 46,41%.

Hasil analisis yang komprehensif terhadap masing-masing indikator kinerja pada periode triwulan III tahun 2025 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) Reviu 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 triwulan III tahun 2025. Laporan Kinerja ini secara terstruktur akan menginformasikan capaian kinerja dari setiap pelaksanaan program dan kegiatan selama periode triwulan III tahun 2025.

1.2. MAKSUD DAN TUJUAN

Maksud dan tujuan penyusunan Laporan Kinerja BBP3KP periode triwulan III tahun 2025 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 periode triwulan III tahun 2025.
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:

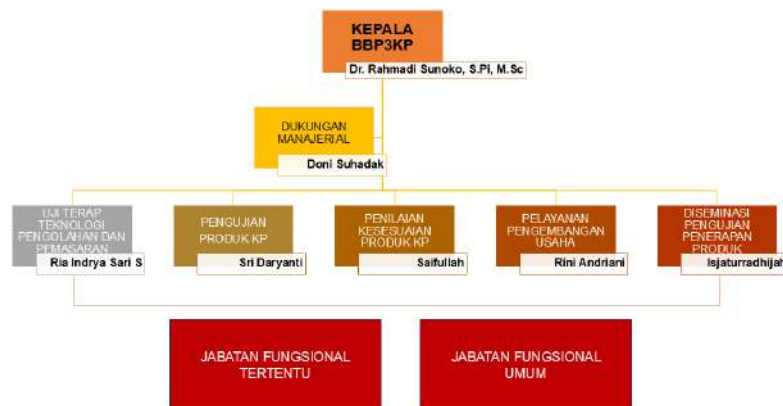
- a) Penyusunan rencana program dan anggaran, pemantauan dan evaluasi serta pelaporan;
- b) Pelaksanaan uji terap teknik pengolahan dan pemasaran hasil perikanan;
- c) Pelaksanaan pengujian persyaratan kelayakan pengolahan dan penganeekaragaman produk hasil perikanan;
- d) Pelaksanaan penyiapan bahan 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

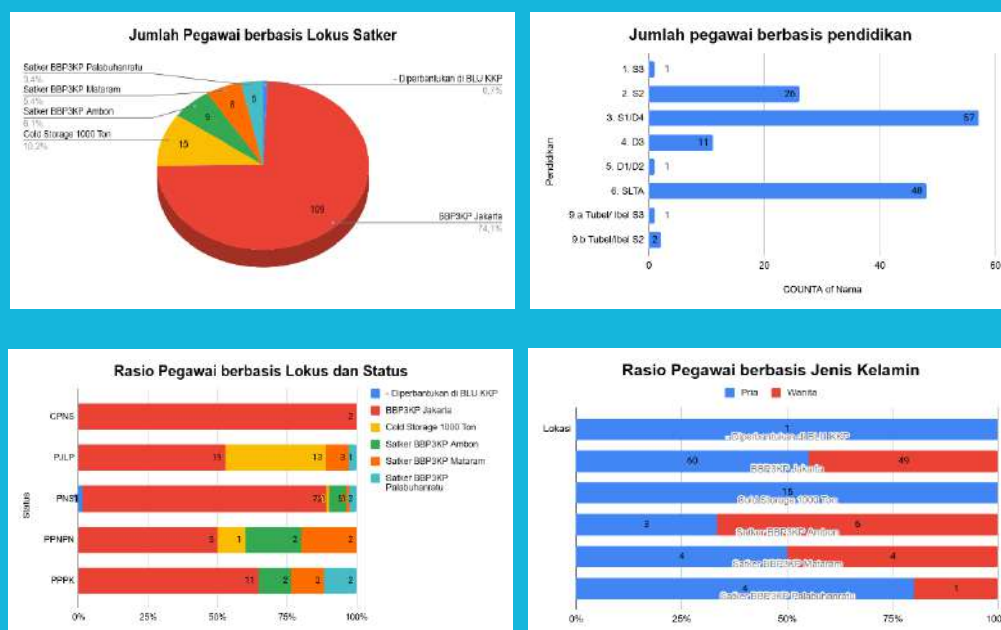
BBP3KP dibentuk 3 satuan kerja sesuai dengan kebutuhan berdasarkan analisis beban kerja, yang berlokasi di Palabuhanratu, Mataram, dan Ambon. Ketiga satuan kerja tersebut merupakan unit organisasi nonstruktural di bidang pelayanan pengembangan usaha produk kelautan dan perikanan, yang dipimpin oleh pengelola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

1.4. KERAGAAAN SUMBER DAYA MANUSIA

Pada triwulan III tahun 2025, jumlah pegawai BBP3KP per akhir September tahun 2025 adalah sebanyak 147 orang, dapat dilihat pada Gambar 2.

KEPEGAWAIAN

147 PEGAWAI



Gambar 2. Pegawai BBP3KP per Akhir September Tahun 2025

1.5. PERMASALAHAN UTAMA

Dalam pembangunan penguatan daya saing produk kelautan dan perikanan, terdapat beberapa permasalahan dan tantangan yang akan dihadapi. Permasalahan dan tantangan tersebut berkaitan dengan produk perikanan yang mudah rusak (*perishable product*), produksi ikan bersifat musiman, disparitas wilayah produksi dan industri, logistik dan konektivitas antar wilayah, industri pengolahan yang didominasi skala mikro kecil, ketersediaan dan keterhubungan informasi produksi dan pasar, persyaratan, hambatan dan diplomasi perdagangan, serta SDM bidang pengolahan, mutu dan pemasaran ikan yang perlu ditingkatkan.

Terkait produk perikanan yang mudah rusak (*perishable product*), perlu dilakukan penanganan ekstra dalam penyajiannya. Ke depan, pembinaan terhadap unit pengolahan ikan (UPI) dalam penyediaan produk perikanan yang berkualitas perlu diperkuat, sehingga terjadi diversifikasi produk terutama dalam penyajiannya, serta pengujian mutu perlu dilakukan bertingkat. Di samping itu, sebagai upaya untuk memastikan keamanan produk perikanan yang diperdagangkan, penilaian sertifikasi perlu terus digenjut, terutama untuk UPI, pelaku pasar dan logistik perikanan yang berskala besar dan mempunyai jangkauan pasar yang luas. Hal ini penting, mengingat produk perikanan akan terus dibutuhkan

masyarakat luas, selain karena bahan pangan ini rasanya enak dan ekonomis, juga mempunyai kandungan gizi yang tinggi.

Kualitas SDM bidang pengolahan, pengetahuan tentang mutu dan dinamika pasar menjadi permasalahan dan tantangan lain yang harus dipecahkan dalam rangka penguatan daya saing produk kelautan dan perikanan. Dalam konteks pengembangan SDM pengolahan, pelaku UPI perlu ditransfer *knowledge* berkaitan dengan standar mutu (GMP, SSOP, HACCP, *Traceability*) dan informasi pasar sehingga terjadi konsistensi dalam penyediaan produk KP berkualitas yang dibutuhkan pasar.

Tantangan lainnya pada industri perikanan Indonesia adalah masalah keamanan pangan, dimana kontaminasi oleh bakteri patogen seperti *Salmonella*, *Listeria*, dan *Vibrio* dapat menimbulkan risiko kesehatan yang serius bagi konsumen. Kontaminasi ini bisa terjadi sepanjang rantai pasok, mulai dari lingkungan alam, selama proses penangkapan, hingga tahap pengolahan dan distribusi. Di samping itu, munculnya produk substitusi berbasis sel dan tumbuhan juga menjadi tantangan baru bagi industri perikanan tradisional. Produk-produk ini semakin dilirik karena dianggap lebih berkelanjutan dan etis, mengingat proses produksinya tidak melibatkan penangkapan ikan dan dapat dirancang untuk memiliki profil nutrisi yang lebih baik. Walaupun saat ini produk substitusi tersebut masih dalam tahap pengembangan, potensi pertumbuhannya sangat besar dan bisa menjadi pesaing serius bagi produk perikanan konvensional di masa depan.

Menghadapi tantangan-tantangan ini, sektor kelautan dan perikanan Indonesia perlu terus berinovasi dan meningkatkan standar kualitas, sekaligus memanfaatkan kekayaan sumber daya alam yang dimiliki. Dengan pendekatan yang tepat, Indonesia dapat memperkuat posisinya sebagai pemain utama dalam industri perikanan global, sekaligus mendorong keberlanjutan dan kesejahteraan masyarakat pesisir yang bergantung pada sektor ini. Potensi besar yang dimiliki Indonesia dalam produksi rumput laut, tuna, dan komoditas perikanan lainnya harus dioptimalkan untuk memenuhi permintaan pasar global yang terus berkembang, sambil tetap menjaga kelestarian sumber daya laut yang ada.

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 periode triwulan III tahun 2025 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 periode triwulan III tahun 2025. Capaian Kinerja (*Performance Results*) tersebut dibandingkan dengan Rencana Kinerja (*Performance Plan*) periode triwulan III tahun 2025 sebagai tolak ukur keberhasilan tahunan organisasi. Analisis atas capaian kinerja terhadap rencana kinerja ini akan memungkinkan diidentifikasinya sejumlah celah kinerja (*performance gap*) bagi perbaikan kinerja di masa mendatang.



BAB II

PERENCANAAN KINERJA

2.1. RANCANGAN RENCANA STRATEGIS

Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan merumuskan tujuan pembangunan selama lima tahun: Meningkatnya produk KP yang memenuhi standar pengujian. Pencapaian tujuan ini ditandai dengan peningkatan persentase produk yang memenuhi persyaratan standar pengujian, dari 70% pada tahun 2025 menjadi 90% pada tahun 2029.

2.1.1 SASARAN KEGIATAN

Sasaran kegiatan yang ingin dicapai oleh BBP3KP sebagai suatu *outcome/impact* dari pelaksanaan kegiatan yaitu meningkatnya produk kelautan dan perikanan yang memenuhi standar pengujian, dan tata kelola pemerintahan yang efektif dan akuntabel dalam bidang penguatan daya saing produk kelautan dan perikanan.

1. Meningkatnya Produk Kelautan dan Perikanan yang Memenuhi Standar Pengujian
Indikator kinerja untuk mengukur capaian sasaran kegiatan ini diantaranya:
 - a. Persentase Produk Kelautan dan Perikanan yang Memenuhi Persyaratan Standar Pengujian meningkat dari 70 persen pada tahun 2025 menjadi 90 persen pada tahun 2029.
 - b. Jumlah Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Produk Kelautan dan Perikanan yang Disediakan meningkat dari 7 produk pada tahun 2025 menjadi 90 produk pada tahun 2029.
 - c. Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Dinilai Kesesuaiannya sejumlah 162 produk pada tahun 2025, lalu meningkat 100 produk pada tahun 2026 menjadi 130 produk pada tahun 2029.
 - d. Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan yang Diuji sejumlah 250 produk pada tahun 2025, lalu meningkat 200 produk pada tahun 2026 menjadi 350 produk pada tahun 2029.
 - e. Jumlah Masyarakat yang Menerima Diseminasi dan Diversifikasi Produk Kelautan dan Perikanan meningkat dari 1000 orang pada tahun 2025 menjadi 3000 orang pada tahun 2029.

- f. Jumlah Produk Kelautan dan Perikanan Bernilai Tambah yang Diterapkan meningkat dari 12 produk pada tahun 2025 menjadi 18 produk pada tahun 2029.
 - g. Jumlah pelaku usaha yang Difasilitasi dalam Inkubasi Bisnis meningkat dari 18 UMKM pada tahun 2025 menjadi 28 UMKM pada tahun 2029.
2. Tata Kelola Pemerintahan yang Efektif dan Akuntabel dalam Bidang Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan.
- Indikator kinerja untuk mengukur capaian sasaran kegiatan ini diantaranya:
- a. Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja lingkungan BBP3KP meningkat dari 85 persen pada tahun 2025 menjadi 89 persen pada tahun 2029.
 - b. Persentase Penyelesaian temuan BPK di Lingkungan BBP3KP.
 - c. Nilai Minimal yang Dipersyaratkan untuk Pemeliharaan Predikat Menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) di Lingkungan BBP3KP.
 - d. Nilai Penilaian Mandiri SAKIP di Lingkungan BBP3KP meningkat dari nilai 86 pada tahun 2025 menjadi nilai 86,8 pada tahun 2029.
 - e. Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran di Lingkungan BBP3KP meningkat dari nilai 92 pada tahun 2025 menjadi nilai 92,25 pada tahun 2029.
 - f. Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran di Lingkungan BBP3KP meningkat dari nilai 81,5 pada tahun 2025 menjadi nilai 82,25 pada tahun 2029.
 - g. Indeks Profesionalitas ASN di Lingkungan BBP3KP meningkat dari nilai 81 pada tahun 2025 menjadi nilai 83 pada tahun 2029.
 - h. Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada Unit Kerja BBP3KP.

2.1.2 Kebijakan

Untuk mendukung agenda pembangunan/penguatan transformasi, Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan mendukung 2 arah kebijakan KKP yaitu sebagai berikut:

Arah Kebijakan:

- 1) Penangkapan ikan secara terukur berbasis kuota dan zona penangkapan.
- 2) Pengembangan Perikanan Budi Daya di Laut, Pesisir dan Darat yang Berkelanjutan.

Kebijakan Penguatan Daya Saing:

Mewujudkan produk kelautan dan perikanan Indonesia yang berdaya saing di pasar domestik dan ekspor.

Program Ditjen Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan:

- 1) Nilai tambah dan daya saing industri.
- 2) Dukungan manajemen.

Kegiatan Ditjen Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan:

- 1) Kegiatan PDSPKP-1: Pemasaran, Akses dan Promosi Hasil Kelautan dan Perikanan.
- 2) Kegiatan PDSPKP-2: Pengolahan dan Bina Mutu Produk Kelautan dan Perikanan.
- 3) Kegiatan PDSPKP-3: Pengelolaan Prasarana dan Sarana Logistik Hasil Kelautan dan Perikanan.
- 4) Kegiatan PDSPKP-4: Investasi dan Keberlanjutan Usaha Hasil Kelautan dan Perikanan.
- 5) Kegiatan PDSPKP-5: Dukungan Manajemen Ditjen Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan.

2.2. PERJANJIAN KINERJA TAHUN 2025

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 2025 seperti tertuang pada dokumen Perjanjian Kinerja BBP3KP pada Tabel 1.

Tabel 1. Perjanjian Kinerja BBP3KP Tahun 2025

NO	SASARAN KEGIATAN	INDIKATOR KINERJA KEGIATAN	TARGET
KEGIATAN 1. PENGUJIAN PENERAPAN HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN			
1	Meningkatnya Produk Kelautan dan Perikanan yang Memenuhi Standar Pengujian	1 Persentase Produk Kelautan dan Perikanan yang Memenuhi Persyaratan Standar Pengujian (Persen)	70

		2	Persentase Produk yang Mendapatkan Sertifikat SPPT SNI dan/atau Sertifikat Kesesuaian (Persen)	70
		3	Persentase Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) hasil kelautan dan perikanan yang diusulkan untuk dirumuskan oleh Komite Teknis (Persen)	100
		4	Persentase Penerima Layanan dan/atau Manfaat dari Kegiatan Diseminasi Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (Persen)	25
		5	Persentase Produk Kelautan dan Perikanan Bernilai Tambah yang Diujiterapkan (Persen)	100
		6	Persentase Pelaku Usaha Tenant Inbis yang Mencapai Peningkatan Pasar (Persen)	100
KEGIATAN 2. DUKUNGAN MANAJEMEN INTERNAL LINGKUP				
DITJEN PENGUATAN DAYA SAING PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN				
2	Tata Kelola Pemerintahan yang Efektif dan Akuntabel dalam Bidang Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan	7	Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di Lingkungan BBP3KP (Persen)	95
		8	Persentase Penyelesaian temuan BPK di Lingkungan BBP3KP (Persen)	100
		9	Nilai Minimal yang Dipersyaratkan untuk Pemeliharaan Predikat Menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) di Lingkungan BBP3KP (Nilai)	75
		10	Nilai Penilaian Mandiri SAKIP di Lingkungan BBP3KP (Nilai)	86
		11	Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran di Lingkungan BBP3KP (Nilai)	92
		12	Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran di Lingkungan BBP3KP (Nilai)	71,5
		13	Indeks Profesionalitas ASN di Lingkungan BBP3KP (Indeks)	87
		14	Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada Unit Kerja BBP3KP (Inovasi)	1

BBP3KP mempunyai output kegiatan sesuai dokumen Rencana Kerja TA 2025 pada aplikasi Krisna (Kolaborasi Perencanaan dan Informasi Kinerja Anggaran) Bappenas sebagai berikut:

- 1) Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil Kelautan dan Perikanan, sebanyak 7 produk;
- 2) Produk Kelautan dan Perikanan yang Dinilai Kesesuaiannya, sebanyak 162 produk;
- 3) Produk Kelautan dan Perikanan yang Diuji, sebanyak 250 produk;
- 4) Masyarakat yang Menerima Diseminasi Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan, sebanyak 1.000 orang;
- 5) Produk Kelautan dan Perikanan Bernilai Tambah yang Diterapkan, sebanyak 12 produk;
- 6) UMKM Kelautan Perikanan yang Difasilitasi dalam Inkubasi Bisnis, sebanyak 9 UMKM;
- 7) Badan Usaha yang Difasilitasi Kemitraan Penyimpanan Produk, sebanyak 15 badan usaha;
- 8) Sarana Pendukung Operasional Gudang Beku, sebanyak 200 unit;
- 9) Prasarana Pendukung Operasional Gudang Beku, sebanyak 1 unit;
- 10) Layanan Umum, sebanyak 1 unit;
- 11) Layanan Perkantoran, sebanyak 1 unit;
- 12) Layanan Perencanaan dan Penganggaran, sebanyak 1 layanan;
- 13) Layanan Pemantauan dan Evaluasi, sebanyak 1 layanan; dan
- 14) Layanan Manajemen Keuangan, sebanyak 1 layanan.

BAB III

AKUNTABILITAS KINERJA

3.1. CAPAIAN KINERJA

Capaian kinerja triwulan III tahun 2025 merupakan hasil dari pelaksanaan kegiatan BBP3KP dari bulan Juli sampai dengan September 2025. 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 103,82% dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. NPSS BBP3KP pada Aplikasi SAPK triwulan III tahun 2025

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 triwulan III Tahun 2025

Indikator Kinerja		Target		Realisasi TW III 2025	Persentase terhadap Target (%)	
		Tahun 2025	TW III 2025		Tahun 2025	TW III 2025
1	Persentase Produk Kelautan dan Perikanan yang Memenuhi Persyaratan Standar Pengujian (Persen)	70	70	80	114,29	114,29
2	Persentase Produk yang Mendapatkan Sertifikat SPPT SNI dan/atau Sertifikat Kesesuaian (Persen)	70	52	41,98	59,97	80,73

Indikator Kinerja		Target		Realisasi TW III 2025	Persentase terhadap Target (%)	
		Tahun 2025	TW III 2025		Tahun 2025	TW III 2025
3	Persentase Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) hasil kelautan dan perikanan yang diusulkan untuk dirumuskan oleh Komite Teknis (Persen)	100	75	80	106,67	80
4	Persentase Penerima Layanan dan/atau Manfaat dari Kegiatan Diseminasi Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (Persen)	25	20	20	80	100
5	Persentase Produk Kelautan dan Perikanan Bernilai Tambah yang Diujiterapkan (Persen)	100	66,67	75	75	112.49
6	Persentase Pelaku Usaha Tenant Inbis yang Mencapai Peningkatan Pasar (Persen)	100	100	100	100	100
7	Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di Lingkungan BBP3KP (Persen)	95	95	100	105.26	105.26
8	Persentase Penyelesaian temuan BPK di Lingkungan BBP3KP (Persen)	100	-	-	-	-
9	Nilai Minimal yang Dipersyaratkan untuk Pemeliharaan Predikat Menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) di Lingkungan BBP3KP (Nilai)	75	-	-	-	-
10	Nilai Penilaian Mandiri SAKIP di Lingkungan BBP3KP (Nilai)	86	-	-	-	-

Indikator Kinerja		Target		Realisasi TW III 2025	Persentase terhadap Target (%)	
		Tahun 2025	TW III 2025		Tahun 2025	TW III 2025
11	Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran di Lingkungan BBP3KP (Nilai)	92	-	-	-	-
12	Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran di Lingkungan BBP3KP (Nilai)	71,5	-	-	-	-
13	Indeks Profesionalitas ASN di Lingkungan BBP3KP (Indeks)	87	-	-	-	-
14	Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada Unit Kerja BBP3KP (Inovasi)	1	-	-	-	-

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

Meningkatnya Produk Kelautan dan Perikanan yang Memenuhi Standar Pengujian

Indikator kinerja yang ditetapkan untuk mengukur keberhasilan sasaran kegiatan Meningkatkan Produk Kelautan dan Perikanan yang Memenuhi Standar Pengujian terdiri atas 6 (enam) indikator kinerja.

IK 1. Persentase Produk Kelautan dan Perikanan yang Memenuhi Persyaratan Standar Pengujian (Persen)

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. 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, 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.

Persentase produk yang memenuhi persyaratan standar pengujian merupakan persentase dari produk kelautan dan perikanan yang diuji di Laboratorium BBP3KP yang memenuhi standar pengujian dibandingkan dengan keseluruhan produk KP yang diuji pada tahun berjalan di Laboratorium BBP3KP.

Produk kelautan dan perikanan yang memenuhi standar pengujian adalah produk kelautan dan perikanan yang telah memiliki hasil uji yang memenuhi persyaratan standar (SNI, Perka BPOM, atau standar lainnya).

Produk yang diuji merupakan produk kelautan dan perikanan yang berasal dari pelaku usaha yang didampingi BBP3KP (tenant inbis dan uji terap), penyusunan bahan RSNI, sertifikasi produk, kurasi dalam rangka menuju UMKM naik kelas dan produk KP yang berasal dari sumber lainnya.

$$\%PPSE = \frac{\sum A_i}{\sum B_i} \times 100\%$$

%PPSE adalah Persentase Produk yang Memenuhi Persyaratan Standar Pengujian. $\sum A_i$ adalah jumlah produk yang diuji dan memenuhi standar per triwulan. $\sum B_i$

adalah jumlah keseluruhan produk yang diuji per triwulan. Sampai dengan periode triwulan III tahun 2025, produk kelautan dan perikanan yang memenuhi standar pengujian sejumlah 160 produk dari 200 produk kelautan dan perikanan yang diuji.

Tabel 3. Persentase Produk Kelautan dan Perikanan yang Memenuhi Persyaratan Standar Pengujian (Persen)

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi Terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III Terhadap Target 2025	% Pertumbuhan Terhadap Realisasi	
	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	Tahun 2025	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	s.d TW III 2025			TW II 2025	TW III 2024
Persentase Produk Kelautan dan Perikanan yang Memenuhi Persyaratan Standar Pengujian (Persen)	70	70	-	70	80,87	88,3	-	80,87	115,53	115,53	-8,41	-

Pada triwulan III tahun 2025, capaian persentase produk kelautan dan perikanan yang memenuhi persyaratan standar pengujian adalah 80,87%. Capaian ini setara dengan 115,53% terhadap target triwulan III tahun 2025 yakni 70%. Jika dibandingkan dengan target tahun 2025 yaitu 70%, maka capaian triwulan III tahun 2025 telah mencapai 115,53%. Indikator kinerja ini merupakan indikator kinerja baru, sehingga tidak dapat dibandingkan dengan capaian pada triwulan sebelumnya maupun capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.

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

- 1) Pengujian yang dilaksanakan meliputi uji kimia, fisika, sensori, cemaran logam dan cemaran mikrobiologi.



Gambar 4. Pengujian rutin di Laboratorium BBP3KP

- 2) Sampel yang diuji sejumlah 200 produk dengan data hasil pengujian produk sebanyak 701 data uji.

- 3) Seluruh produk yang diuji telah memiliki persyaratan mutu dan berdasarkan data hasil uji, 160 produk memenuhi persyaratan mutu, sementara 40 lainnya tidak memenuhi persyaratan mutu.
- 4) Menjadi Narasumber kegiatan peningkatan kompetensi personil laboratorium organoleptik pada kegiatan pelatihan Pengujian Organoleptik tanggal 7 – 8 Juli 2025 yang diselenggarakan oleh Pusat Produksi, Inspeksi dan Sertifikasi Hasil Perikanan Dinas Ketahanan, Pangan, Kelautan dan Pertanian Provinsi DKI Jakarta.



Gambar 5. Peningkatan kompetensi personil laboratorium organoleptik

- 5) Verifikasi metode pengujian *Staphylococcus aureus* ISO 6888.1:2021 pada tahap uji implementasi menggunakan matriks daging giling, hasil yang diperoleh nantinya akan diolah menggunakan rumus evaluasi hasil dengan dua analisis untuk melihat konsistensi nilai SiR (*Standard interlaboratory Reproducibility*).



Gambar 6. Verifikasi metode pengujian *Staphylococcus aureus*

- 6) Verifikasi pengujian CAW dan impurities terhadap *E. cottonii* (Komersil) dan *E. cottonii* (Tangerang).



Gambar 7. Verifikasi pengujian CAW dan *impurities*

- 7) Verifikasi kadar air, kadar sulfat, kadar kalsium dan kadar magnesium dalam garam.



Gambar 8. Verifikasi metode pengujian garam

- 8) Pemeliharaan bahan acuan dengan melakukan uji pemurnian guna mengetahui BA yang diproduksi tetap dalam kondisi baik. Adapun hasil yang didapat, BA masih stabil sesuai dengan karakteristik, koagulasi menunjukkan hasil +3.



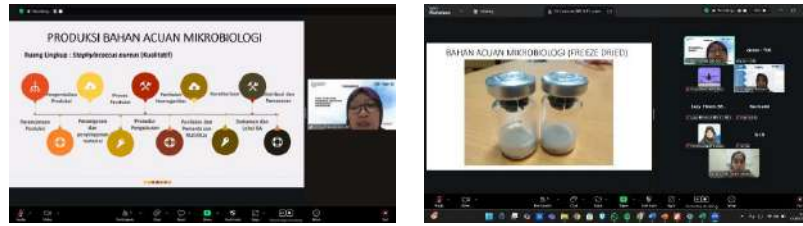
Gambar 9. Pemeliharaan bahan acuan

- 9) Pelatihan ISO 33403:2024: *Reference Materials – Requirements and recommendations for use* tanggal 31 Juli 2025 secara hybrid bertempat di Ruang Rapat Laboratorium. BBP3KP bekerjasama dengan GQSP UNIDO menyelenggarakan pelatihan ini sehubungan dengan terbitnya ISO 33403:2024 sebagai standar baru yang mengatur tentang persyaratan dan rekomendasi penggunaan bahan acuan bersertifikat.



Gambar 10. In House Training ISO 33403:2024

- 10) Rapat pembahasan regulasi dan prosedur penanganan distribusi Bahan Acuan dengan PT Tiki Indonesia tanggal 1 Agustus 2025. Produk Bahan Acuan akan didistribusikan dalam bentuk *freeze dried* atau bakteri *Staphylococcus aureus* yang sudah dibekukeringkan dalam kondisi dorman (tidak aktif) menggunakan wadah vial ukuran 5 ml. Bahan acuan yang akan dikirimkan dengan jasa PT Tiki minimal 14 hari kerja.



Gambar 11. Rapat pembahasan regulasi dan prosedur penanganan distribusi Bahan Acuan dengan PT Tiki Indonesia

- 11) *In House Training* Organoleptik Ikan Segar dan Udang Segar di UPTD BLPPMHKP Provinsi Nusa Tenggara Barat yang melibatkan BBP3KP sebagai narasumber. Kegiatan dilaksanakan tanggal 6-8 Agustus 2025 di Laboratorium UPTD BLPPMHKP Provinsi Nusa Tenggara Barat. Terdapat 4 materi pelatihan yang disampaikan oleh Ibu Tri Kurniasih, S.Pi yaitu 1) Pengantar uji sensori dan prinsip dasar *good sensory practices*, 2) Pembentukan dan pemeliharaan panelis standar, 3) Praktik seleksi panelis standar, yang meliputi: tes buta warna, uji aroma dasar, uji rasa dasar, uji perbedaan (*triangle test*), dan 4) Uji skoring.



Gambar 12. In House Training Organoleptik Ikan Segar dan Udang Segar

- 12) Uji eBias untuk memastikan keakuratan dan keandalan data pengujian *Staphylococcus aureus* yang digunakan laboratorium dalam konteks keamanan pangan. Uji dilakukan pada 4 matriks contoh sehari-hari yaitu: Udang, Baso Ikan, Abon Ikan dan Bandeng presto.



Gambar 13. Uji eBias dalam pengujian *Staphylococcus aureus*

- 13) Pengolahan data hasil verifikasi pengujian Rasio Penyerapan Air (RPA) pada sampel Rumput Laut Kering, dengan cara menimbang contoh rumput laut kering sebanyak 1 gram, tambahkan 50 ml aquadest aduk rata dan biarkan hingga penyerapan maksimal, keringkan contoh dengan memindahkan secara hati-hati kedalam kertas saring, tunggu hingga

contoh tidak mengeluarkan air pada kertas saring, lalu timbang dan catat beratnya.



Gambar 14. Verifikasi metode pengujian CAW dan impurities

- 14) BBP3KP menerima kunjungan dari PT Garam dalam rangka koordinasi terkait penerapan sistem manajemen mutu SNI ISO/IEC 17025 dan metode pengujian garam yang dilakukan di Laboratorium BBP3KP tanggal 14 Agustus 2025. Saat kunjungan dilakukan praktek pengujian sulfat sebagai BaSO_4 .



Gambar 15. Verifikasi metode pengujian garam

- 15) Uji banding untuk parameter uji *Enterococi*, *E.Coli* dan *Coliform* pada matriks air yang diselenggarakan BUSPM BBPMHKP. Uji banding antar laboratorium bertujuan untuk memastikan akurasi dan konsistensi hasil pengujian di berbagai laboratorium. BBP3KP melakukan pengujian atas beberapa sampel air yang disediakan dalam uji banding. Hasil penghitungan koloni *Enterococci*, *E. Coli*, dan *Coliform* dilaporkan dalam unit koloni per 100 mL (CFU/100 mL).



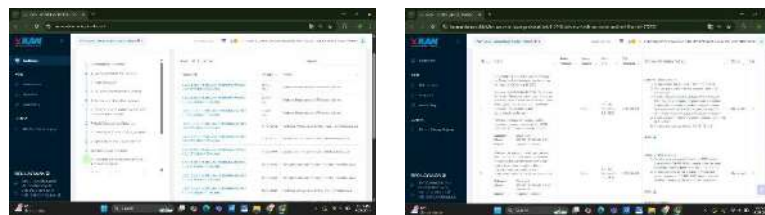
Gambar 16. Uji banding antar laboratorium dengan parameter bakteri *Enterococci* dan *Escherichia coli* dan *Coliform*

- 16) Pemeliharaan bahan acuan dengan melakukan uji pemurnian guna mengetahui BA yang diproduksi tetap dalam kondisi baik. Adapun hasil yang didapat, BA masih stabil sesuai dengan karakteristik, koagulasi menunjukkan hasil +3.



Gambar 17. Pemeliharaan bahan acuan

- 17) Mengunggah analisis penyebab, tindakan koreksi dan tindakan korektif temuan ketidaksesuaian beserta bukti dukungannya ke KANMIS tanggal 14 Agustus 2025. Seluruh tindakan perbaikan telah diverifikasi oleh asesor dan telah dinyatakan memenuhi tanggal 27 Agustus 2025.



Gambar 18. Bukti unggah tindakan perbaikan di KANMIS

- 18) Panelis mengikuti tahapan uji *skinning* yaitu uji buta warna, aroma dasar, rasa dasar, serta uji *triangle*/ uji beda dan uji skoring *repeatability reproduct* mutu 1 dan 2. Panelis yang dinyatakan lulus sebagai panelis standar untuk produk sambal ikan tahun 2025 yaitu sebanyak 16 orang panelis.



Gambar 19. Pemeliharaan panelis standar

- 19) Analisa data hasil reproduksibilitas antar analis (SIR) pada verifikasi metode pengujian *Staphylococcus aureus* ISO 6888.1:2021.
- 20) Uji presisi pada pengujian CAW dan *impurities*. Pada pengujian *impurities* total dilakukan dengan menguji *impurities* kasar, penentuan kadar benda asing, penentuan kadar garam, penentuan kadar pasir. Hasil pengujian

menunjukkan bahwa sampel kadar *impurities* total melebihi persyaratan yaitu Maks. 3 %. Selanjutnya akan dilakukan pengujian ulangan dengan sampel yang sama untuk memperoleh *repeatability*.



Gambar 20. Verifikasi pengujian CAW

- 21) Uji kalsium dan kadar magnesium serta kadar merkuri, timbal dan kadmium dalam garam. Hasil verifikasi pengujian kadar Ca dan Mg telah memenuhi persyaratan keberterimaan uji presisi (*repeatability*). Hasil verifikasi pengujian kadar Pb dan Cd belum memenuhi persyaratan keberterimaan untuk presisi. Hasil verifikasi pengujian kadar Hg belum memenuhi persyaratan keberterimaan untuk presisi maupun akurasi.



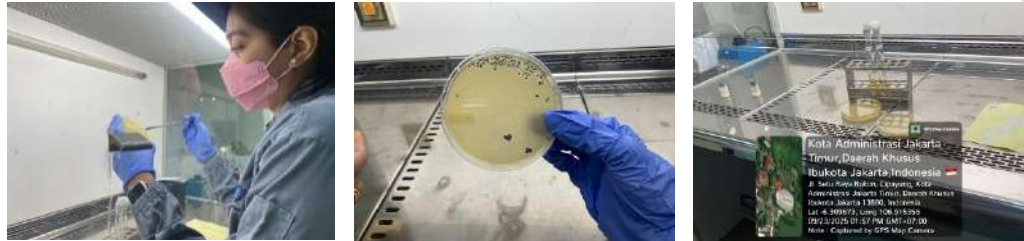
Gambar 21. Verifikasi Pengujian Garam

- 22) Ikut serta kegiatan uji banding parameter berat tuntas dan filth dari Laboratorium PPISHP DKI Jakarta. Uji banding antar laboratorium merupakan kegiatan penting untuk memastikan keakuratan dan konsistensi hasil pengujian di laboratorium pengujian produk kelautan dan perikanan. Pengujian dilakukan secara serentak oleh para peserta uji banding termasuk tim dari BBP3KP tanggal 24 September 2025.



Gambar 22. Uji banding parameter berat tuntas dan filth

- 23) Pemeliharaan bahan acuan dengan melakukan uji pemurnian secara kualitatif untuk mengetahui BA yang diproduksi tetap dalam kondisi baik. Adapun hasil yang didapat BA dari masing-masing *batch 1* dan *batch 2* dalam keadaan stabil sesuai dengan karakteristik bakteri *Staphylococcus aureus*, serta koagulasi yang menunjukkan hasil +3.



Gambar 23. Pemeliharaan Bahan Acuan

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator kinerja persentase produk kelautan dan perikanan yang memenuhi persyaratan standar pengujian sebesar Rp357.143.000,- sampai dengan periode triwulan III tahun 2025 telah direalisasikan sebesar Rp101.306.859,- atau setara dengan 86,02%.

IK 2. Persentase Produk yang Mendapatkan Sertifikat SPPT SNI dan/atau Sertifikat Kesesuaian (Persen)

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 Makarel 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 LSPPro-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 LSPro-HP sesuai SNI ISO/IEC 17065.

Produk yang mendapatkan SPPT SNI dan atau Sertifikat Kesesuaian adalah perbandingan produk yang memenuhi persyaratan untuk mendapatkan SPPT SNI dan/atau Sertifikat Kesesuaian ditambah dengan produk SNI Wajib dan Sukarela yang mempertahankan sertifikat dibandingkan dengan jumlah produk yang kelautan dan perikanan yang dinilai Kesesuaiannya.

$$\%PSPPT = \frac{(A + B)}{C} \times 100\%$$

% PSPPT adalah persentase produk yang mendapatkan SPPT SNI dan/ atau Sertifikat Kesesuaian. A adalah produk yang memenuhi persyaratan untuk mendapatkan SPPT SNI dan/atau Sertifikat Kesesuaian yang baru. B adalah produk SNI Wajib dan SNI Sukarela yang mempertahankan sertifikat. C adalah jumlah produk kelautan dan perikanan yang dinilai kesesuaiannya. Sampai dengan periode triwulan III tahun 2025, capaian nilai A sejumlah 32 (tiga puluh dua) produk, capaian nilai B sejumlah 36 (tiga puluh enam) produk, sedangkan jumlah C sesuai dengan target rincian output (RO) kegiatan yaitu 162 produk.

Tabel 4. Persentase Produk yang Mendapatkan Sertifikat SPPT SNI dan/atau Sertifikat Kesesuaian (Persen)

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi Terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III Terhadap Target 2025	% Pertumbuhan Terhadap Realisasi	
	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	Tahun 2025	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	s.d TW III 2025			TW II 2025	TW III 2024
Persentase Produk yang Mendapatkan Sertifikat SPPT SNI dan/atau Sertifikat Kesesuaian (Persen)	52	13	-	70	41,98	14,2	-	41,98	80,73	59,97	195,63	-

Pada triwulan II tahun 2025, capaian persentase produk yang mendapatkan sertifikat SPPT SNI dan/atau sertifikat kesesuaian adalah 41,98%. Capaian ini setara dengan 80,73% terhadap target triwulan III tahun 2025 yakni 52%. Jika dibandingkan dengan target tahun 2025 yaitu 70%, maka capaian triwulan III tahun 2025 telah mencapai 59,97%. Indikator kinerja ini merupakan indikator kinerja baru, sehingga tidak dapat dibandingkan dengan capaian pada triwulan sebelumnya maupun capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.

Kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam rangka pencapaian target indikator kinerja diatas antara lain:

- 1) Kaji ulang permohonan dilakukan terhadap permohonan sertifikasi dari beberapa pemohon, antara lain:
 - a. PT Dunia Hijau dengan produk yg diajukan makarel dalam kemasan kaleng merek Penguin.
 - b. PT Mata Gunung Altazor dengan produk tuna dalam kemasan kaleng.

- c. CV Azra Sentosa Jaya untuk produk abon ikan, krustasea, dan moluska merek Kampoeng Timoer.
- d. PT Deho Canning Company dengan produk yang diajukan tuna dalam kemasan kaleng.
- e. PT Artha Sumatera Abadi dengan produk sarden dan mackerel dalam kemasan kaleng.
- f. PT Srijaya Raya Perkasa dengan produk Sarden dan Makarel dalam Kemasan Kaleng.
- g. PT Riau Pangan Lestari dengan produk Sarden dan Makarel dalam Kemasan Kaleng.
- h. PT Samudera Mandiri Sentosa dengan produk Tuna dalam Kemasan Kaleng.
- i. UKM Henny Ernawati Fam dengan produk Pempek.

- 2) Rapat tindak lanjut hasil rekomendasi rapat *governing board* tahun 2024 tanggal 4 Juli 2024 secara hybrid melalui zoom meeting dan luring di Ruang rapat Laboratorium BBP3KP. Rapat dilaksanakan bersama Ibu Anna Maria selaku tim Governing Board dan perwakilan Asosiasi Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia (AP5I). Dari pertemuan ini LSPro-HP dan AP5I sepakat untuk menjalin kerja sama lebih intensif dalam bentuk sosialisasi, pendampingan teknis, serta pendekatan langsung kepada pelaku usaha, khususnya anggota AP5I yang memproduksi produk perikanan yang termasuk dalam ruang lingkup sertifikasi LSPro-HP.



Gambar 24. Rapat tindak lanjut hasil rekomendasi rapat *Governing Board* tahun 2024

- 3) *Focus group discussion* (FGD) optimalisasi layanan pengujian dan sertifikasi penilaian kesesuaian bersama Badan Standardisasi Nasional (BSN) pada Rabu, 9 Juli 2025 bertempat di Ruang Rapat Surimi, BBP3KP, Jakarta. Tujuan kegiatan untuk memperkuat sinergi dalam peningkatan kualitas layanan laboratorium pengujian serta sertifikasi SNI produk kelautan dan perikanan. Kegiatan FGD menghadirkan dua narasumber dari BSN, yaitu Ibu Fajarina Budiantari, S.TP, M.Si (Direktur Akreditasi Lembaga Inspeksi dan Lembaga Sertifikasi) yang membahas “Tata Cara Penambahan Ruang Lingkup dan Witness Lembaga Sertifikasi Produk, Proses, Jasa (LSPr)”, serta Bapak Dr. Agustinus Praba Drijarkara, M.Eng (Direktur Akreditasi Laboratorium) yang memaparkan mengenai Akreditasi Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi.



Gambar 25. *Focus Group Discussion (FGD)* Optimalisasi Layanan Pengujian dan Sertifikasi Penilaian Kesesuaian

- 4) *Refreshment Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* bagi evaluator LSPro-HP tanggal 11 Juli 2025 secara Hybrid di Ruang Rapat Laboratorium BBP3KP. Narasumber kegiatan ini adalah Katimja Penilaian Kesesuaian Produk Kelautan dan Perikanan Saifullah, S.Pi, M.Pi dengan materi yang disampaikan yaitu: a) Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), dan b) Penyusunan Manual HACCP.



Gambar 26. *Refreshment HACCP* bagi evaluator LSPro-HP

- 5) Evaluasi sertifikasi untuk produk tuna dalam kemasan kaleng merek bu tjitro 1925 yang diproduksi oleh CV Buana Citra Sentosa dilaksanakan tanggal 14-16 Juli 2025. CV Buana Citra Sentosa mengajukan permohonan sertifikasi untuk produk tuna dalam kemasan kaleng berdasarkan SNI 8223:2022.



Gambar 27. Produk tuna dalam kemasan kaleng CV Buana Citra Sentosa

- 6) Rapat Kaji Ulang Dokumen SNI ISO/IEC 17065:2012, yang diselenggarakan secara hybrid pada tanggal 15–16 Juli 2025, bertempat di Ruang Rapat Laboratorium BBP3KP dan melalui aplikasi *zoom meeting*. Dokumen yang dikaji ulang meliputi: panduan mutu, prosedur, instruksi kerja, formulir dan dokumen pendukung.



Gambar 28. Kaji ulang dokumen SNI ISO/IEC 17065:2012

- 7) Evaluasi sertifikasi untuk produk sarden dalam kemasan kaleng merek Del Monte yang diproduksi oleh PT Indo Hamafish untuk PT Lasallefood Indonesia dilaksanakan tanggal 16-17 Juli 2025. PT Lasallefood Indonesia Indonesia mengajukan permohonan sertifikasi untuk produk sarden dalam kemasan kaleng berdasarkan SNI 8222:2022.



Gambar 29. Produk sarden dalam kemasan kaleng PT Lasallefood Indonesia

- 8) Rapat keputusan sertifikasi tanggal 18 Juli 2025 dan 28 Juli 2025 secara hybrid di ruang rapat laboratorium BBP3KP secara hybrid di ruang rapat laboratorium BBP3KP. Rapat ini menghasilkan rekomendasi :
- Diberikan sertifikat kesesuaian dan SPPT SNI kepada PT Lasallefood Indonesia Indonesia untuk produk sarden saus tomat dan sarden saus cabe 155 g dan 425g merek Del Monte.
 - Diberikan sertifikat kesesuaian dan SPPT SNI kepada CV Buana Citra Sentosa setelah melengkapi catatan dari komite teknis.
 - Diberikan sertifikat kesesuaian kepada UKM Bandeng Patera produk bandeng duri lunak 200 g merek Bandeng Patera dengan catatan pelaksanaan surveilan dipercepat.
 - Diberikan sertifikat kesesuaian dan SPPT SNI kepada PT Interfood Sukses Jasindo untuk produk sarden dan mackerel saus pedas 155 g dan 425 g merek Naraya, Mychef, dan Moga.



Gambar 30. Rapat keputusan sertifikasi

- 9) Evaluasi sertifikasi untuk produk sarden dan mackerel dalam kemasan kaleng merek Naraya, My chef, dan Moga yang diproduksi Fujian Xingguang Foods. Co.Ltd untuk PT Interfood Sukses Jasindo dilaksanakan tanggal 18-24 Juli 2025. PT

Interfood Sukses Jasindo mengajukan permohonan sertifikasi untuk produk sarden dalam kemasan kaleng berdasarkan SNI 8222:2022.



Gambar 31. Produk sarden dan mackerel dalam kemasan kaleng PT Interfood Sukses Jasindo

- 10) Surveilan pertama PT Sari Laut Jaya Foods Product dilaksanakan tanggal 23-25 Juli 2025. Kegiatan dilaksanakan dengan tujuan melakukan audit kecukupan dokumen mutu serta penerapannya, audit proses produksi, serta pengambilan contoh di gudang. Pengambilan contoh produk merek Billtan produk sarden dalam saus tomat 155 g dan 425 g dan merek Daikin produk sarden dalam saus tomat 155 g sesuai dengan ketersediaan produk di gudang perusahaan. Contoh selanjutnya akan dilakukan pengujian di Laboratorium BBP3KP.



Gambar 32. Surveilan pertama PT Sari Laut Jaya Foods Product

- 11) Surveilan pertama PT Indonesia Brazil Coffe dilaksanakan tanggal 28-29 Juli 2025. Produk yang dijadikan sampel antara lain Ajib Saus Chili 155 g dan 425 g, Ajib Saus Tomat 155 g dan 425 g, Maknyuss Saus Chili 155 g dan 425 g, dan Maknyuss Saus Tomat 155 g dan 425 g. Contoh selanjutnya akan dilakukan pengujian di Laboratorium BBP3KP.



Gambar 33. Surveilan pertama PT Sari Indonesia Brazil Coffee

- 12) Surveilan pertama CV Sakana Indo Prima yang dilakukan untuk 3 jenis produk yaitu siomay ikan dan naget ikan pada tanggal 29 Juli 2025 dan produk otak-otak ikan pada tanggal 30 Juli 2025. Kegiatan surveilan untuk produk otak-otak ikan dilaksanakan bersamaan dengan witness KAN. Asesor dari Komite Akreditasi

Nasional (KAN) turut hadir dalam kegiatan ini untuk mengamati secara langsung proses penilaian kesesuaian yang dilakukan oleh evaluator LSPro-HP BBP3KP.



Gambar 34. Surveilans pertama CV Sakana Indo Prima dan Witness KAN

- 13) Surveilans ketiga PT Sumber Yala Samudra dilakukan melalui pengambilan contoh di gudang penyimpanan. Kegiatan yang dilaksanakan adalah pengambilan contoh produk merek Bintang produk sarden dalam saus tomat 155 g dan 425 g dan merek Yamato produk sarden dalam saus tomat 155 g dan 425 g. Contoh selanjutnya akan dilakukan pengujian di Laboratorium BBP3KP.



Gambar 35. Surveilans ketiga PT Sumberyala Samudra

- 14) Surveilans ketiga PT Carvinna Trijaya Makmur melalui pengambilan contoh di gudang penyimpanan. Kegiatan yang dilaksanakan yaitu pengambilan contoh produk merek TKS makerel saus tomat 155 g, tuna woku 180 g, tuna rica 180 g dan tuna in oil 185 g serta merek Carvinna untuk produk chunk tuna in oil 185 dan 1800 g, chunk tuna in brine 185 dan 1800 g, shredded in oil 185 dan 1800 g, tuna woku 180 dan 1800 g serta tuna rica 180 dan 1800 g.



Gambar 36. Surveilans ketiga PT Carvinna Trijaya Makmur

- 15) Rapat persiapan surveilans pertama PT Sumber Karya Sejati, PT Koin Bumi, dan PT Multi Alam Prima Rasa. Unit proses produksi perusahaan tersebut berada di China, Korea dan Malaysia, diperlukan dokumen pendukung surat kesediaan dari perusahaan importir dan pabrik luar negeri untuk dilakukan surveilans.

- 16) Sosialisasi dan uji coba aplikasi sertifikasi online LSPro-HP BBP3KP tanggal 24 Juli 2025 di ruang rapat Surimi dan melalui aplikasi zoom *meeting*. Sosialisasi disampaikan oleh penyedia operator PT Pesat Aghni Solusi dan dilakukan pendampingan uji coba layanan sertifikasi dari permohonan sampai tahap terbit sertifikasi bersama tim teknis dan evaluator BBP3KP.



Gambar 37. Sosialisasi dan uji coba aplikasi sertifikasi online

- 17) Rapat keputusan sertifikasi tanggal 1 Agustus 2025 secara hybrid di ruang rapat laboratorium BBP3KP secara hybrid di ruang rapat laboratorium BBP3KP. Rapat ini menghasilkan rekomendasi :

- Diberikan sertifikat kesesuaian dan SPPT SNI kepada UKM New Citra untuk produk Otak-otak Bandeng merek New Citra ukuran 270g.
- Diberikan sertifikat kesesuaian dan SPPT SNI kepada UKM Tampung Parei setelah melengkapi catatan yang telah disampaikan oleh Tim Komite Teknis untuk produk Ikan Renyah dengan nama produk Keripik Saluang merek Tampung Parei ukuran 80g.
- Diberikan sertifikat kesesuaian kepada CV Buana Citra Sentosa untuk produk Gudeg Ikan Tuna merek Bu Tjitro 1925 ukuran 200g.



Gambar 38. Rapat tinjauan hasil evaluasi dan keputusan sertifikasi

- 18) Rapat internal penyesuaian timeline pelaksanaan kegiatan antara lain penyelesaian tindakan perbaikan hasil witness KAN, koordinasi persiapan surveilan ke Korea dan penyiapan dokumen dalam rangka perluasan ruang lingkup.



Gambar 39. Rapat Internal LSPro-HP

- 19) Surveilan pertama PT Sumber Karya Sejati tanggal 12-15 Agustus 2025 melalui audit proses produksi terhadap Fujian Guangtong Foods Co.,Ltd, yang berlokasi di Fujian, Republik Tiongkok. Fujian Guangtong Foods Co.,Ltd memproduksi sarden dan makerel dalam kemasan kaleng untuk PT Sumber Karya Sejati dengan merek Po Sung dengan varian saus tomat dalam kemasan kaleng 155g dan 425g. Pengambilan contoh dilakukan terhadap produk makerel saus tomat 425g. Secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa Fujian Guangtong Foods Co.,Ltd telah menerapkan SNI 8222:2022 sarden dan makerel dalam kemasan kaleng dengan baik dan konsisten.



Gambar 40. Surveilan pertama PT Sumber Karya Sejati

- 20) *In house training refreshment* teknik sampling, metode pengujian pemeriksaan kaleng, berat bersih dan berat tuntas serta kepekatan saus tomat tanggal 22 Agustus 2025 secara *hybrid*, bertempat di Ruang Rapat Laboratorium dan juga melalui *zoom meeting*. Adapun materi yang disampaikan dalam pelatihan meliputi:
- Pengambilan Sampel Produk Hasil Kelautan dan Perikanan, disampaikan oleh Ibu Yuyun Sundari S.Farm.
 - SNI 01-2372.3:2006 Cara Uji Fisik - Penentuan kepekatan Saus Tomat dalam Produk Perikanan yang Dikemas dan SNI 2372.8:2024 Cara Uji Fisik - Penentuan Berat Bersih dan Berat Tuntas Produk Perikanan Sterilisasi Komersial, disampaikan oleh Ibu Rini Rosita, S.St.Pi.
 - SNI 01-2372.4:2006 Cara Uji Fisik - Pemeriksaan Kemasan Kaleng Produk Perikanan, disampaikan oleh Ibu Gud Elyna S.Pi, M.Si.



Gambar 41. *In house training refreshment* teknik sampling, metode pengujian pemeriksaan kaleng, berat bersih dan berat tuntas serta kepekatan saus tomat

- 21) Surveilan Pertama PT Heinz ABC Indonesia tanggal 27-28 Agustus 2025 di Unit Pengolah Ikan (UPI) CV. Indojoya Pratama dan PT. Sari Laut Jaya Food Products di Banyuwangi, Jawa Timur yang merupakan *co-packer* (makloon) dari PT Heinz ABC Indonesia. Hasil evaluasi ditemukan beberapa ketidaksesuaian yang perlu

dilakukan tindakan perbaikan sebagai upaya pemenuhan surveilan pertama. Pengambilan contoh dilakukan terhadap produk merek ABC dengan varian saus tomat, saus extra pedas, dan saus chili, untuk semua varian dengan ukuran 155 g dan 425 g.



Gambar 42. Surveilans PT Heinz ABC Indonesia

- 22) Rapat pembahasan surveilan dan resertifikasi klien SNI Sukarela LSPro-HP BBP3KP tanggal 29 Agustus 2025. Rapat dihadiri oleh personil dan klien SNI Sukarela LSPro-HP BBP3KP. Berdasarkan PBSN Nomor 5 Tahun 2024 pada Pasal 3, sertifikasi dapat dilakukan dengan menggunakan metode luring atau daring. Klien LSPro-HP BBP3KP yang termasuk usaha mikro dan usaha kecil dapat mengajukan permohonan fasilitasi biaya Rp0 sesuai dengan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 35 Tahun 2021.



Gambar 43. Rapat Pembahasan Surveilans dan Resertifikasi Klien LSPro-HP

- 23) Pembahasan jadwal kegiatan pemeliharaan Sistem Manajemen LS-Pro dan perluasan ruang lingkup pelayanan. Adapun kegiatan meliputi antara lain: pengelompokan SNI produk berdasarkan peraturan BSN/KAN, penyiapan dokumen kelengkapan pengajuan perluasan ruang lingkup ke KAN, pemeliharaan sistem, pengajuan re-akreditasi dan perluasan ruang lingkup ke KAN dan asesmen audit kecukupan dokumen.



Gambar 44. Pembahasan jadwal kegiatan pemeliharaan Sistem Manajemen LS-Pro

- 24) Penyelesaian tindakan perbaikan hasil witness KAN pada pelaksanaan audit proses CV. Sakana antara lain melakukan tindakan korektif untuk memperbaiki temuan hasil asesmen KAN dengan melakukan review/ peninjauan terhadap formulir F-LSPro 07.03.00.01 Jadwal Pelaksanaan Evaluasi disesuaikan dengan

menambahkan keterangan standar dan skema yang diacu dan formulir F-LSPro 07.03.00.04 Daftar Periksa Evaluasi Proses Produksi dengan menjelaskan kepada personel untuk mendetailkan hal-hal yang perlu dilakukan pemeriksaan pada saat proses evaluasi.



Gambar 45. Penyelesaian tindakan perbaikan hasil witness KAN pada pelaksanaan audit proses CV. Sakana

25) Surveilans terhadap PT Mexindo Mitra Perkasa, PT Interfood Sukses Jasindo dan PT Prima Niaga Indomas tanggal 2-4 September 2025 di Kota Batam, Provinsi Kepulauan Riau.

a) PT Mexindo Mitra Perkasa

Kegiatan berupa surveilan kedua. Pengambilan contoh produk merek Ayam Belanda dengan varian makerel dalam saus tomat 155 g dan 425 g, merek J&Y varian makerel dalam saus tomat 155 g, merek Nagos varian makerel dalam saus tomat 155 g dan 425 g, dan merek TSC varian makerel dalam saus tomat 425 g.

b) PT Interfood Sukses Jasindo

Kegiatan berupa surveilan kedua. Pengambilan contoh produk merek Naraya dengan varian makerel dalam saus tomat 155 g dan 425 g, varian sardine dalam saus tomat 155 g dan 425 g dan merek My Chef dengan varian makerel dalam saus tomat 425 g.

c) PT Prima Niaga Indomas

Kegiatan berupa surveilan ketiga. Pengambilan contoh produk merek Joko varian makerel dalam saus tomat 155 g dan 425 g, varian sardine dalam saus tomat 425 g dan merek Nili varian makerel dalam saus tomat 155 g dan 425 g dan varian sardine dalam saus tomat 155 g dan 425 g.

d) Contoh yang telah diambil akan dilakukan pengujian di Laboratorium BBP3KP Jakarta dengan parameter sesuai SNI 8222:2022.



Gambar 46. Surveilans terhadap PT Mexindo Mitra Perkasa, PT Interfood Sukses Jasindo dan PT Prima Niaga Indomas

- 26) *Witness* pelaksanaan surveilan Klien LSPro-HP yang dilaksanakan bersamaan dengan pelaksanaan surveilan terhadap klien LSPro HP BBP3KP di Kota Batam tanggal 2–4 September 2025. *Witness* dilakukan oleh Kepala BBP3KP, Bapak Dr. Rahmadi Sunoko, selaku Manajer Eksekutif LSPro HP BBP3KP. Melalui kegiatan *witness*, dilakukan penilaian terhadap kecakapan teknis, kepatuhan terhadap prosedur, dan konsistensi penerapan skema sertifikasi oleh evaluator LSPro HP.



Gambar 47. *Witness* pelaksanaan surveilan Klien LSPro-HP

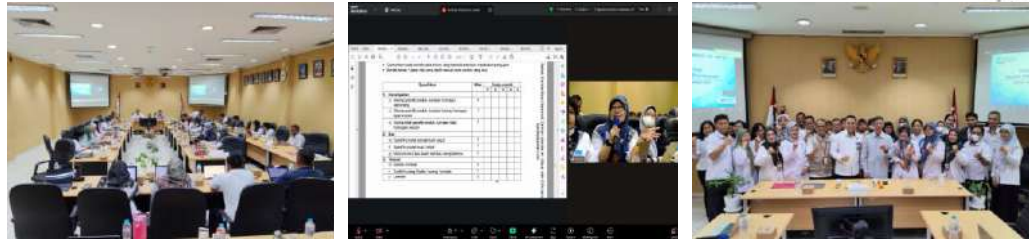
- 27) Rapat tinjauan hasil evaluasi dan keputusan sertifikasi PT Deho Canning Company tanggal 8 September 2025 secara hybrid di Ruang rapat Laboratorium BBP3KP dan melalui aplikasi *zoom meeting*. Produk yang diajukan sertifikasinya adalah tuna dalam kemasan kaleng merek Deho sebanyak 4 varian yaitu Chunk tuna in brine 1880gr, Flake tuna in oil 1705gr, Chunk tuna in oil 1705gr dan Chunk tuna in oil 180g. Berdasarkan hasil rapat diputuskan bahwa PT Deho Canning Company diberikan Sertifikat Kesesuaian dan Surat Persetujuan Penggunaan Tanda (SPPT) SNI.



Gambar 48. Rapat tinjauan hasil evaluasi dan keputusan sertifikasi PT Deho Canning Company

- 28) *In house Training*: Bedah SNI Produk Perikanan tanggal 10 - 11 September 2025 secara hybrid di ruang rapat surimi dan melalui aplikasi *zoom meeting*. Tahun 2026, LSPro BBP3KP menargetkan penambahan 15 ruang lingkup sertifikasi baru, sehingga akan tersedia 37 layanan SNI produk yang dapat diberikan kepada masyarakat. Narasumber pada hari pertama adalah Bapak Dr. Achmad Purnomo yang merupakan dosen di Politeknik Ahli Usaha Perikanan Jakarta. Materi yang diberikan diantaranya: 1) SNI 8813:2019 Lumatan ikan, 2) SNI 8440:2017 Stik kepiting analog (imitation crab stick), 3) SNI 7755:2013 Sosis ikan, 4) SNI 8643:2018 Chikuwa, 5) SNI 6163:2017 Udang berlapis tepung (breaded) beku, 6) SNI 9193:2023 Bandeng dalam kemasan kaleng, dan 7) SNI 8269:2016 Rendang

ikan tuna. Narasumber pada hari kedua adalah Bapak Dr. Sunarya selaku tenaga ahli dari GQSP UNIDO Indonesia. Materi yang diberikan diantaranya: 1) SNI 7687:2013 Keripik belut, 2) SNI 8644:2018 Keripik ikan, 3) SNI 9013:2021 Keripik kulit ikan goreng, 4) SNI 9105:2022 Nori, 5) SNI 8645:2018 Dendeng ikan, 6) SNI 8376:2017 Ikan asin jambal roti, dan 7) SNI 9104:2022 Ikan, moluska, ekonodermata kering tawar.



Gambar 49. *In house Training*: Bedah SNI Produk Perikanan

- 29) Surveilans terhadap PT Artha Sumatera Abadi tanggal 11-12 September 2025 di Kota Medan. Kegiatan berupa surveilans ketiga. Pengambilan contoh dilakukan untuk produk sarden dan makarel dalam kemasan kaleng merek ALIYA, HOYA dan TLC ukuran 155 g dan 425 g. Contoh diambil untuk keperluan pengujian, arsip LSPro-HP dan arsip perusahaan. Pengujian dilakukan sesuai persyaratan SNI 8222:2022.



Gambar 50. Surveilans PT Artha Sumatera Abadi

- 30) Sertifikasi awal UKM Mandiri Shifodji Food tanggal 23 – 25 September 2025 di Balikpapan, Kalimantan Timur. Evaluasi dilaksanakan dalam rangka sertifikasi awal terhadap UKM Mandiri Shifodji Food untuk pengajuan ruang lingkup produk Abon Kepiting. Kegiatan bertujuan untuk memastikan bahwa produk memenuhi standar mutu dan keamanan pangan sesuai SNI 7690: 2019 Abon ikan, krustasea dan moluska. Pengambilan contoh produk juga dilakukan pada produk abon kepiting merek shifodji 150 gram untuk diuji di Laboratorium BBP3KP. Kegiatan evaluasi diakhiri dengan rapat penutupan dan pembacaan laporan ketidaksesuaian evaluasi.



Gambar 51. Sertifikasi awal UKM Mandiri Shifodji Food

- 31) Rapat koordinasi efektivitas pemantauan penerapan SNI-LSPro BBP3KP tanggal 25 September 2025 di Ruang Rapat Laboratorium bersama Direktorat Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian Badan Standarisasi Nasional, Badan Standardisasi Nasional (BSN). Kegiatan juga dilakukan bimbingan teknis penerbitan SPPT-SNI melalui aplikasi barang ber-SNI (bangbeni.bsn.go.id). BSN telah melakukan kegiatan uji petik sebagai bagian dari upaya pemantauan efektivitas penerapan SNI dan memastikan produk yang beredar memenuhi ketentuan yang berlaku. Uji petik dilakukan terhadap produk Pempek mengacu pada SNI 7661:2019 dengan sampel merek Honey dan Beringin. BSN tengah melakukan migrasi sistem dari bangbeni2.bsn.go.id ke aplikasi bangbeni2.bsn.go.id untuk meningkatkan keandalan, transparansi, dan kemudahan akses bagi pelaku usaha maupun LSPro.



Gambar 52. Rapat koordinasi efektivitas pemantauan penerapan SNI-LSPro BBP3KP

- 32) *In house training* bedah SNI produk perikanan tanggal 25 September 2025 secara *hybrid* di Ruang Arsip LSPro-HP BBP3KP dan melalui aplikasi *zoom meeting*. Pelatihan bertujuan untuk meningkatkan kompetensi personel LSPro-HP BBP3KP terkait Standar Nasional Indonesia (SNI) produk perikanan. Narasumber dan materi bedah SNI kali ini adalah: a) Bapak Saifullah, S.Pi. M.Si : SNI 2696:2020 Filet ikan beku, b) Bapak Nurmaliki, SE., S.Pi.,M.S.T.Pi : SNI 4110:2020 Ikan beku, dan c) Ibu Norita S.Pi.,M.Si : SNI 2729:2021 Ikan segar.



Gambar 53. *In house Training* Bedah SNI Produk Perikanan: Filet ikan beku, Ikan beku dan Ikan segar

- 33) Sosialisasi skema sertifikasi produk bandeng tanpa duri beku dan udang beku tanggal 26 September 2025 di Ruang Arsip LSPro-HP BBP3KP dan melalui *zoom meeting*. Sesuai dengan PBSN Nomor 5 tahun 2024, lampiran LIX yang memuat produk bandeng cabut duri beku dan udang beku pada pada PBSN Nomor 1 tahun 2020 dinyatakan dicabut dan tidak berlaku. Penyusunan skema mandiri dilakukan terhadap dua produk diatas oleh LSPro-HP BBP3KP sesuai PBSN Nomor 9 tahun 2023. Tim skema menyampaikan skema sertifikasi produk bandeng tanpa duri beku dan udang beku kepada personel LSPro-HP BBP3KP untuk memastikan bahwa seluruh personel memahami, mendukung, dan mampu melaksanakan proses sertifikasi sesuai skema yang berlaku dan termutakhir.



Gambar 54. Sosialisasi Skema Sertifikasi Produk Bandeng Tanpa Duri Beku dan Udang Beku

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator kinerja persentase produk yang mendapatkan sertifikat SPPT SNI dan/atau sertifikat kesesuaian sebesar Rp66.813.000,- sampai dengan periode triwulan III tahun 2025 telah direalisasikan sebesar Rp13.796.840,- atau setara dengan 20,65%.

IK 3. Persentase Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) hasil kelautan dan perikanan yang diusulkan untuk dirumuskan oleh Komite Teknis (Persen)

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).

Tahun 2025, BBP3KP akan melakukan penyusunan 7 (tujuh) bahan RSNI antara lain (1) Revisi SNI 8646:2018 Kerupuk ikan, udang dan moluska Siap Makan; (2) Revisi SNI 7661:2019 Pempek; (3) Revisi SNI 7530:2018 Tuna Loin Segar; (4) Revisi SNI 4104:2015 Tuna Loin Beku; (5) Revisi SNI 7761:2013 Dodol Rumput Laut; (6) Revisi SNI 7689: 2013 Agar-agar Kertas dan (7) Revisi SNI 2346:2015 Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan.

$$\%RSNI = \frac{\sum A}{\sum B} \times 100\%$$

%RSNI adalah persentase bahan rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) hasil kelautan dan perikanan yang diusulkan untuk dirumuskan oleh Komite Teknis (%). $\sum A$ adalah jumlah capaian tahapan proses pada bahan rancangan SNI hasil kelautan dan perikanan yang diusulkan untuk dirumuskan kepada Komite Teknis. $\sum B$ adalah jumlah tahapan proses pada bahan rancangan SNI hasil kelautan dan perikanan yang memenuhi seluruh tahapan penyusunan rancangan SNI.

Pada periode triwulan III tahun 2025, nilai $\sum A$ yaitu 3 (tiga) dimana telah dilakukan 3 tahapan penyusunan rancangan SNI meliputi RSNI0, RSNI1, RSNI2 untuk 4 judul bahan RSNI. Judul bahan RSNI tersebut diantaranya (1) Revisi SNI 8646:2018 Kerupuk ikan, udang dan moluska Siap Makan, (2) Revisi SNI 7661:2019 Pempek, (3) Revisi SNI 7689: 2013 Agar-agar Kertas dan (4) Revisi SNI 2346:2015 Pedoman pengujian sensori pada

produk perikanan. Nilai $\sum B$ yaitu 4 (empat) yang merupakan jumlah seluruh tahapan penyusunan rancangan SNI meliputi RSNI0, RSNI1, RSNI2 dan RSNI3. Capaian yang diperoleh sampai dengan triwulan 3 (TW 3) tahun 2025 sebesar 80% dimana sebanyak 4 (empat) judul bahan RSNI dan dalam tahap proses revisi serta jajak pendapat pada periode triwulan 3.

Tabel 5. Pencapaian indikator persentase bahan rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) hasil kelautan dan perikanan yang diusulkan untuk dirumuskan oleh Komite Teknis

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi Terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III Terhadap Target 2025	% Pertumbuhan Terhadap Realisasi	
	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	Tahun 2025	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	s.d TW III 2025			TW II 2025	TW III 2024
Persentase Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) hasil kelautan dan perikanan yang diusulkan untuk dirumuskan oleh Komite Teknis (Persen)	75	50	-	100	80	75	-	80	106,67	80	6,67	-

Pada triwulan III tahun 2025, capaian persentase bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) hasil kelautan dan perikanan yang diusulkan untuk dirumuskan oleh Komite Teknis adalah 80%. Capaian ini setara dengan 106,67% terhadap target triwulan III tahun 2025 yakni 75%. Jika dibandingkan dengan target tahun 2025 yaitu 100%, maka capaian triwulan II tahun 2025 telah mencapai 80%. Indikator kinerja ini merupakan indikator kinerja baru, sehingga tidak dapat dibandingkan dengan capaian pada triwulan sebelumnya maupun capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.

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

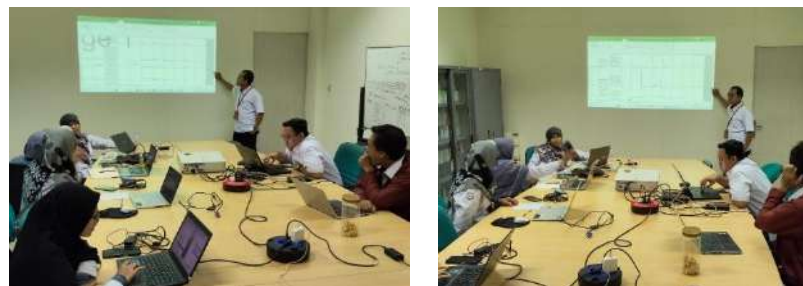
- 1) Verifikasi dokumen RSNI3, yaitu rancangan standar yang telah melalui pembahasan teknis dan konsensus internal.
- 2) Verifikasi dilakukan untuk memastikan bahwa dokumen RSNI3 telah memenuhi persyaratan substansi teknis, administratif, dan kesesuaian dengan laporan pengendali mutu.

- 3) Identifikasi dan pengumpulan data produk dodol rumput laut yang akan menjadi dasar dalam penyusunan RSNI0. Sampel produk dodol rumput laut berasal dari tiga produsen yaitu Phoenix Food Lombok, Sasak Maiq dan UD. Merpati Lombok. Selanjutnya sampel akan dikirimkan ke Laboratorium BBP3KP untuk diuji sesuai parameter persyaratan mutu yang disusun dalam bahan RSNI revisi SNI 7761:2013 dodol rumput laut.



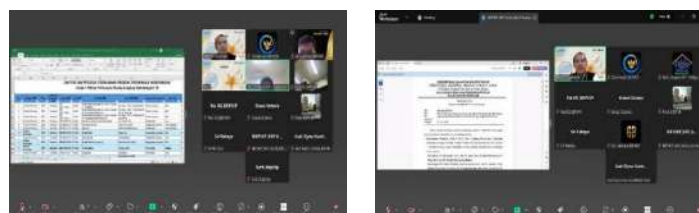
Gambar 55. Pengambilan Sampel Bahan RSNI

- 4) Rapat identifikasi klaster SNI produk perluasan ruang lingkup layanan tanggal 21 Juli 2022. Berdasarkan hasil identifikasi, dapat dipertimbangkan untuk perluasan ruang lingkup LSPro-HP pada tahun 2026 berfokus pada subkategori 16. Dari 68 SNI (48 produk) yang memungkinkan sebanyak 21 SNI (19 produk) di luar ruang lingkup.



Gambar 56. Rapat identifikasi klaster perluasan ruang lingkup SNI produk

- 5) Rapat rencana perluasan ruang lingkup layanan SNI produk tahun 2026 yang dilaksanakan tanggal 22 Juli 2025. Kelompok subkategori 16 menjadi prioritas untuk dapat disediakan dalam perluasan lingkup layanan, dengan pendekatan dokumen sudah tersedia untuk produk sejenis. Pada rapat ini didapatkan informasi terkait UKM/UPI terutama binaan BBP3KP yang merupakan penerap inovasi dan tenant Invapro Kape yang berpotensi menjadi calon klien LS-Pro HP BBP3KP.



Gambar 57. Rapat rencana perluasan ruang lingkup LSPro-HP BBP3KP Tahun 2026

- 6) Identifikasi dan pengelompokan SNI produk perikanan sesuai dengan persyaratan KAN K 08.01 Rev.1 Persyaratan Tambahan Akreditasi Lembaga Sertifikasi Produk, Proses dan Jasa berdasarkan SNI. Adapun usulan perluasan ruang lingkup LSPro-HP tertera pada Tabel 1.

Tabel 6. Usulan perluasan ruang lingkup LSPro-HP kelompok 1

No	SNI	Nama Produk
1	SNI 6163:2017	Udang berlapis Tepung (<i>breaded</i>) beku
2	SNI 8440:2017	Stik kepiting analog (<i>imitation crab stick</i>)
3	SNI 7687.1:2013	Keripik belut (<i>Monopterus albus</i>) – Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 7687.2:2013	Keripik belut (<i>Monopterus albus</i>) – Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 7687.3:2013	Keripik belut (<i>Monopterus albus</i>) – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
4	SNI 8269:2016	Rendang ikan tuna
5	SNI 8644:2018	Keripik ikan
6	SNI 8645:2018	Dendeng ikan
7	SNI 9013:2021	Keripik kulit ikan goreng
8	SNI 9104:2022	Ikan, moluska, krustasea dan ekinodermata kering tawar
9	SNI 8376:2017	Ikan asin jambal roti
10	SNI 3917:2017	Udang dalam kemasan kaleng
11	SNI 9193:2023	Bandeng dalam kemasan kaleng
12	SNI 7755:2013	Sosis ikan
13	SNI 8643:2018	Chikuwa

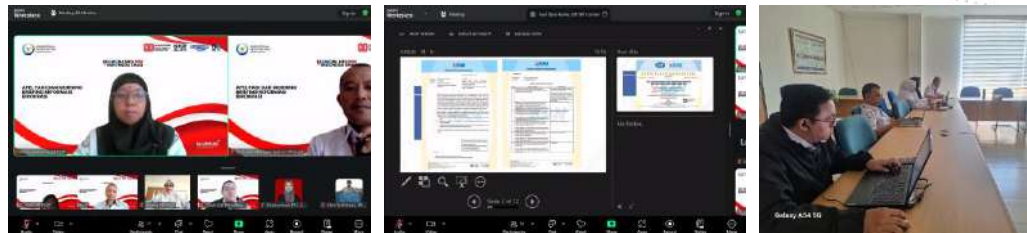
- 7) Konseptor RSNI melakukan penyiapan data dan informasi bahan RSNI untuk memperbaiki draft bahan RSNI0 yaitu revisi SNI 7761:2013 dodol rumput laut.
- 8) *Focus Group Discussion* (FGD) penyusunan lembar penilaian sensori produk dodol rumput laut dalam rangka penyusunan revisi SNI 7761:2013 tanggal 5 Agustus 2025 secara *hybrid* di ruang sensori laboratorium BBP3KP dan melalui aplikasi *zoom meeting*. FGD membahas reviu spesifikasi kenampakan dan bau setiap score nilai sesuai lampiran A SNI 7761:2013 dan menambahkan spesifikasi rasa dan tekstur pada lembar penilaian sensori.



Gambar 58. Penyiapan Bahan RSNI

- 9) Penyiapan dokumen perluasan ruang lingkup untuk 15 SNI produk perikanan telah dilakukan pengisian Form FPA-03-02-LSPr-1 Akreditasi dan Sumber Daya LS-Pro. Laboratorium pendukung skema sertifikasi telah diidentifikasi dengan hasil dimana semua parameter pengujian persyaratan mutu tersedia sesuai usulan 15 SNI produk perluasan ruang lingkup.

- 10) Rapat tinjauan skema sertifikasi perluasan ruang lingkup LSPPro-HP BBP3KP tanggal 28 Agustus 2025 secara *hybrid* di Ruang Rapat Laboratorium BBP3KP dan melalui aplikasi *zoom meeting*. Rencana perluasan ruang lingkup TA 2026 sebanyak 15 produk, dimana 14 produk termasuk dalam sub kelompok 16 dengan skema mengacu pada PBSN No. 5 Tahun 2024 dan tahapan kritis proses produksi sesuai Keputusan Kepala BSN No. 349 Tahun 2024 dan 1 produk termasuk dalam sub kelompok 15 dengan skema mengacu PBSN No. 4 Tahun 2024 dan tahapan kritis proses produksi sesuai format Keputusan Kepala BSN No. 350 Tahun 2024.



Gambar 59. Rapat tinjauan skema sertifikasi perluasan ruang lingkup LSPPro-HP BBP3KP

- 11) Konseptor RSNi melakukan penyiapan data dan informasi bahan RSNi untuk memperbaiki draft bahan RSNi0 yaitu revisi SNI 7761:2013 dodol rumput laut.
- 12) Rapat konfirmasi dokumen RSNi Pedoman pengujian sensori pada hasil perikanan. Konseptor akan memperbaiki tabel *one tail* dan kesimpulan hasil pengujian.



Gambar 60. Rapat konfirmasi dokumen RSNi Pedoman pengujian sensori pada hasil perikanan

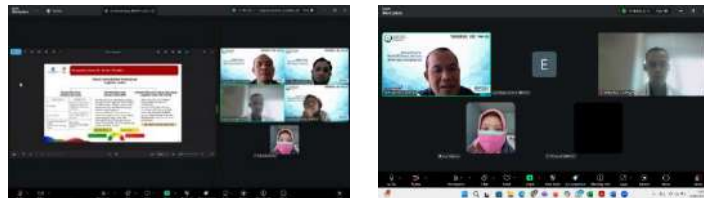
- 13) *In house training* bedah SNI produk perikanan tanggal 10–11 September 2025 di Ruang Rapat Surimi BBP3KP dan melalui aplikasi *zoom meeting*. Narasumber pada hari pertama adalah Bapak Dr. Achmad Purnomo yang merupakan dosen di Politeknik Ahli Usaha Perikanan Jakarta. Materi yang diberikan diantaranya: 1) SNI 8813:2019 Lumatan ikan, 2) SNI 8440:2017 Stik kepiting analog (*imitation crab stick*), 3) SNI 7755:2013 Sosis ikan, 4) SNI 8643:2018 Chikuwa, 5) SNI 6163:2017 Udang berlapis tepung (*breaded*) beku, 6) SNI 9193:2023 Bandeng dalam kemasan kaleng, dan 7) SNI 8269:2016 Rendang ikan tuna. Narasumber pada hari kedua adalah Bapak Dr. Sunarya selaku tenaga ahli dari GQSP UNIDO Indonesia. Materi yang diberikan diantaranya: 1) SNI 7687:2013 Keripik belut, 2) SNI 8644:2018 Keripik ikan, 3) SNI 9013:2021 Keripik kulit ikan goreng, 4) SNI

9105:2022 Nori, 5) SNI 8645:2018 Dendeng ikan, 6) SNI 8376:2017 Ikan asin jambal roti, dan 7) SNI 9104:2022 Ikan, moluska, ekonodermata kering tawar.



Gambar 61. Inhouse training bedah SNI produk perikanan

- 14) Rapat tinjauan skema sertifikasi LSPro HP BBP3KP dilaksanakan tanggal 22 September 2025 secara hybrid di RR LSPro HP BBP3KP Jakarta dan melalui aplikasi *zoom meeting*. Tahun anggaran 2026, direncanakan penambahan ruang lingkup sertifikasi LSPro-HP sebanyak 15 produk. Dari 15 produk tersebut, 11 (sebelas) produk termasuk dalam sub kategori 16 dan akan menggunakan skema yang mengacu pada PBSN No. 5 Tahun 2024, 1 (satu) produk termasuk dalam sub kategori 15 dan akan menggunakan skema yang mengacu pada PBSN No. 4 Tahun 2024, dan 3 (tiga) produk termasuk dalam sub kategori 14 dan akan menggunakan skema mandiri LSPro HP BBP3KP. Terapat informasi dari BSN terkait rencana fasilitasi untuk pelaku usaha produk kelautan dan perikanan binaan yaitu: SNI 9193:2023 Bandeng dalam kemasan kaleng; SNI 3917:2017 Udang dalam kemasan kaleng; SNI 8376:2017 Ikan asin jambal roti menjadi SNI 2696:2020 Fillet ikan beku; SNI 4110:2020 Ikan beku; SNI 2729:2021 Ikan Segar.



Gambar 62. Rapat tinjauan skema sertifikasi LSPro HP BBP3KP

- 15) *In house training* bedah SNI produk perikanan tanggal 25 September 2025 secara *hybrid* di Ruang Arsip LSPro-HP BBP3KP dan melalui aplikasi *zoom meeting*. Pelatihan bertujuan untuk meningkatkan kompetensi personel LSPro-HP BBP3KP terkait Standar Nasional Indonesia (SNI) produk perikanan. Narasumber dan materi bedah SNI kali ini adalah: a) Bapak Saifullah, S.Pi. M.Si : SNI 2696:2020 Filet ikan beku, b) Bapak Nurmaliki, SE., S.Pi.,M.S.T.Pi : SNI 4110:2020 Ikan beku, c) Ibu Norita S.Pi.,M.Si : SNI 2729:2021 Ikan segar.



Gambar 63. In house training bedah SNI produk perikanan

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator kinerja persentase bahan rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) hasil kelautan dan perikanan yang diusulkan untuk dirumuskan oleh Komite Teknis sebesar Rp18.964.000,- sampai dengan periode triwulan III tahun 2025 telah direalisasikan sebesar Rp13.575.189,- atau setara dengan 71,58%.

IK 4. Persentase Penerima Layanan dan/atau Manfaat dari Kegiatan Diseminasi Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (Persen)

Kegiatan diseminasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan ditujukan sebagai sarana untuk menyebarkan 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 menyebarkan 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.

Orang yang menerima diseminasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan adalah orang yang mendapatkan informasi sehingga timbul kesadaran, menerima dan pada akhirnya memanfaatkannya melalui:

- a. Mengikuti bimbingan penerapan pengembangan produk kelautan dan perikanan bernilai tambah;
- b. Menggunakan layanan pengujian mutu produk
- c. Menggunakan jasa LsPro KP;
- d. Menggunakan layanan *cold storage*;
- e. Menggunakan jasa sewa peralatan pengolahan;
- f. Menggunakan layanan Perpustakaan;
- g. Melaksanakan praktek kerja lapang/magang/penelitian; dan
- h. Melakukan *re-cook* olahan BBP3KP.

$$\%PLMD = \frac{A}{B} \times 100\%$$

%PLMD adalah persentase penerima layanan dan/atau manfaat dari kegiatan diseminasi pengujian penerapan produk kelautan dan perikanan. A adalah jumlah orang yang memanfaatkan pelayanan dan jasa BBP3KP. B adalah jumlah orang yang menerima diseminasi diversifikasi produk kelautan dan perikanan. Pada periode triwulan III tahun 2025, capaian nilai A sejumlah 200 (dua ratus) orang, capaian nilai B sejumlah 1.000 (seribu) orang.

Penyebarluasan informasi-dilakukan kepada 850 (delapan ratus lima puluh) orang dengan hasil jumlah orang yang memanfaatkan pelayanan dan jasa BBP3KP sebanyak 200 (dua ratus) orang yang disajikan pada Lampiran 5. Capaian tersebut didukung oleh 2 (dua) rencana aksi berupa penyusunan 193 (seratus sembilan puluh tiga) bahan informasi berupa konten media sosial dan *website* PPID BBP3KP, serta 12 (dua belas) *event* penyebarluasan informasi pengujian penerapan produk kelautan dan perikanan.

Tabel 7. Persentase Penerima Layanan dan/atau Manfaat dari Kegiatan Diseminasi Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (Persen)

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi Terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III Terhadap Target 2025	% Pertumbuhan Terhadap Realisasi	
	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	Tahun 2025	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	s.d TW III 2025			TW II 2025	TW III 2024
Persentase Penerima Layanan dan/atau Manfaat dari Kegiatan Diseminasi Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (Persen)	20	14	-	25	20	14	-	20	100	80	42,86	-

Pada triwulan III tahun 2025, capaian persentase penerima layanan dan/atau manfaat dari kegiatan diseminasi pengujian penerapan produk kelautan dan perikanan adalah 20%. Capaian ini setara dengan 100% terhadap target triwulan II tahun 2025 yakni 20%. Jika dibandingkan dengan target tahun 2025 yaitu 25%, maka capaian triwulan II tahun 2025 telah mencapai 80%. Indikator kinerja ini merupakan indikator kinerja baru, sehingga tidak dapat dibandingkan dengan capaian pada triwulan sebelumnya maupun capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.

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

- 1) Konten media sosial yang telah dipublikasikan akun BBP3KP selama periode triwulan III tercatat sebanyak 180 (seratus delapan puluh) konten. Jumlah *story* yang dipublikasikan pada periode ini tercatat sebanyak 170 (seratus tujuh puluh) *story*.
- 2) Pemutakhiran artikel/berita website BBP3KP sebanyak 30 (tiga puluh) judul pada Portal e-PPID BBP3KP.
- 3) Penyebarluasan informasi melalui Program Pemberdayaan Nelayan melalui Pengembangan dan Diversifikasi Usaha Nelayan Kerjasama dengan Direktorat Perlindungan dan Pemberdayaan Nelayan, Ditjen Perikanan Tangkap tanggal 19-20 Juli 2025 di PPN Kejawanan Cirebon. BBP3KP memberikan informasi terkait profil dan layanan publiknya serta materi tentang *branding* dan pemasaran untuk mempersiapkan pelaku usaha perikanan memasuki kompetisi pasar.



Gambar 64. Penyebarluasan informasi melalui Program Pemberdayaan Nelayan melalui Pengembangan dan Diversifikasi Usaha Nelayan Kerjasama

- 4) Penyebarluasan informasi melalui Edukasi Manfaat Konsumsi Ikan dan Cara Pengolahannya pada KKN STKIP Arrahmaniyah tanggal 23 Juli 2025 di Kantor Desa Leuwikaret, Klanunggal, Kabupaten Bogor. BBP3KP memberikan edukasi tentang manfaat konsumsi ikan, praktek pengolahan naget dan kaki naga ikan, serta pengenalan berbagai macam produk olahan ikan hasil inovasi.



Gambar 65. Penyebarluasan informasi melalui Edukasi Manfaat Konsumsi Ikan dan Cara Pengolahannya pada KKN STKIP Arrahmaniyah

- 5) Penyebarluasan informasi melalui BBP3KP Webinar Series 3: Inovasi *Fish Chips* Tilapia: Penerapan dan Teknik Pengolahan bagi UMKM tanggal 29 Juli 2025 melalui aplikasi *zoom meeting* dan *YouTube* BBP3KP.



Gambar 66. Penyebarluasan informasi melalui BBP3KP Webinar Series 3: Inovasi Fish Chips Tilapia: Penerapan dan Teknik Pengolahan bagi UMKM

- 6) Penyebarluasan informasi melalui edukasi kandungan gizi, manfaat konsumsi ikan, dan pengenalan produk hasil inovasi BBP3KP tanggal 29 Juli 2025 di Kantor Kelurahan Setu, Jakarta Timur.



Gambar 67. Penyebarluasan informasi melalui Edukasi Kandungan Gizi, Manfaat Konsumsi Ikan, dan Pengenalan Produk Hasil Inovasi BBP3KP

- 7) Penyebarluasan informasi melalui rapat pembahasan draft Perjanjian Kerjasama BBP3KP tanggal 6 Agustus 2025 di Ruang Rapat Nori BBP3KP. Rapat dilaksanakan dalam rangka mengidentifikasi kemungkinan kerjasama dengan pihak ke-tiga dalam bentuk Perjanjian Kerja Sama (PKS) diantaranya PT Bank Negara Indonesia Persero Tbk, Our Donuts, CV. Sakana Indo Prima, Laboratorium dan Perguruan Tinggi, dan Kementerian/ Lembaga/ Instansi Terkait.



Gambar 68. Rapat pembahasan draft Perjanjian Kerjasama BBP3KP

- 8) Audiensi Penawaran Program Kerjasama LPPOM MUI dengan BBP3KP tanggal 26 Agustus 2025 di Ruang Rapat Nori BBP3KP. Kerjasama dilaksanakan dengan ruang lingkup sesuai tugas dan fungsi masing-masing dalam payung hukum berupa Perjanjian Kerja Sama (PKS) antara lain terkait pendampingan sertifikasi halal, standarisasi dan legalitas usaha, business matching, pelatihan tentang keuangan, edukasi/diseminasi informasi, promosi produk, dan lain-lain.



Gambar 69. Audiensi Penawaran Program Kerjasama LPPOM MUI dengan BBP3KP

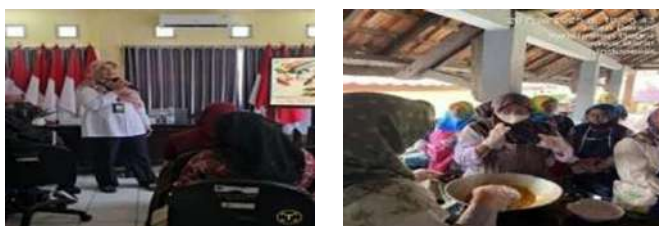
- 9) Kunjungan Wakil Menteri Kelautan dan Perikanan sekaligus Peringatan HUT ke 80 Republik Indonesia di BBP3KP. Kegiatan dirangkai dengan senam pagi bersama, launching pin Ditjen PDSPKP, penanaman pohon, dan kunjungan ke laboratorium. BBP3KP juga melaksanakan penyebaran informasi dengan

menampilkan produk olahan hasil kelautan dan perikanan dari tenant Invapro Kape, UMKM penerap inovasi dan klien LSPro-HP.



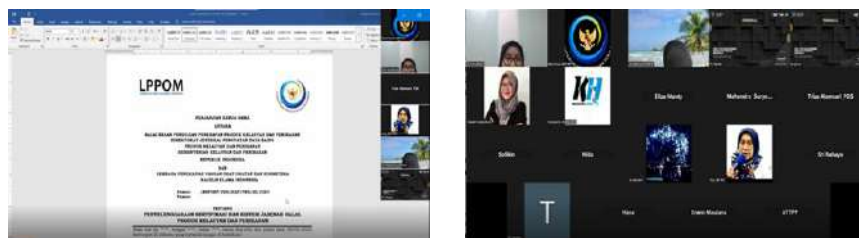
Gambar 70. Penyebarluasan informasi melalui Kunjungan Wakil Menteri Kelautan dan Perikanan sekaligus Peringatan HUT ke 80 Republik Indonesia di BBP3KP

- 10) Penyebarluasan informasi melalui diseminasi olahan hasil perikanan tanggal 26 Agustus 2025 di Gedung Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Bogor. Diseminasi yang diberikan yaitu pengolahan dan penanganan ikan yang baik, serta keterampilan mengolah produk perikanan berupa sambal ikan cumi, otak-otak dan dimsum dari ikan lele.



Gambar 71. Penyebarluasan informasi melalui diseminasi olahan hasil perikanan di Kabupaten Bogor

- 11) Rapat pembahasan draft Perjanjian Kerja Sama BBP3KP dengan LPPOM MUI bersama Setditjen PDSPKP tanggal 11 September 2025 secara daring melalui aplikasi *zoom meeting*. Rapat dipimpin Ketua Tim Kerja Diseminasi, dihadiri Kepala Laboratorium beserta Regional Development dan Tim Kerja Sama LPPOM MUI, Ketua Tim Kerja Pengujian, perwakilan Tim Kerja Lingkup BBP3KP, serta staf Tim Kerja Diseminasi. Rapat dilaksanakan untuk membahas draft Perjanjian Kerja Sama BBP3KP dengan LPPOM MUI terutama terkait judul, ruang lingkup, tanggung jawab, kegiatan dan rencana aksi.



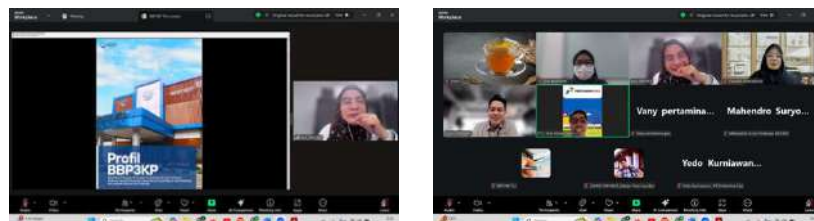
Gambar 72. Rapat pembahasan draft Perjanjian Kerja Sama BBP3KP dengan LPPOM MUI bersama Setditjen PDSPKP

- 12) Penyebarluasan informasi melalui kegiatan pengenalan makanan sehat dengan menu ikan dan praktik mengolah ikan TK Indonesia Playschool Jakarta Timur. Kegiatan dilaksanakan tanggal 19 September 2025 di Workshop BBP3KP. Kegiatan bertujuan untuk mengenalkan siswa kanak-kanak terkait jenis dan manfaat makan ikan, belajar cara mengolah ikan secara sederhana berupa naget ikan, serta menumbuhkan rasa senang dan kebiasaan positif untuk makan makanan sehat. Kegiatan diikuti oleh 26 (dua puluh enam) siswa/i dan 5 (lima) guru pendamping TK Indonesia Playschool Jakarta Timur.



Gambar 73. Pengenalan makanan sehat dengan menu ikan dan praktik mengolah ikan TK Indonesia Playschool

- 13) Audiensi penajakan Kerja Sama BBP3KP dengan PT Pertamina Gas. Kegiatan dilaksanakan tanggal 23 September 2025 secara *hybrid* di Ruang Rapat Nori dan *daring* melalui aplikasi *zoom meeting*. Audiensi dipimpin oleh Ketua Tim Kerja Diseminasi, dihadiri perwakilan PT Pertamina Gas dan staf Tim Kerja Diseminasi. Audiensi dilaksanakan dengan memaparkan program dan kegiatan baik dari BBP3KP maupun PT Pertamina Gas serta penajakan kemungkinan kerja sama.



Gambar 74. Audiensi Penajakan Kerja Sama BBP3KP dengan PT Pertamina Gas

- 14) Penanganan pengaduan masyarakat dan *whistleblower system*. Selama periode III tahun 2025, BBP3KP menerima dan menjawab sebanyak 32 (tiga puluh dua) pengaduan berupa pertanyaan masyarakat melalui email bbp3kp@kkp.go.id dan *direct message* media sosial (Instagram) pada periode triwulan III.

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator kinerja persentase penerima layanan dan/atau manfaat dari kegiatan diseminasi pengujian penerapan produk kelautan dan perikanan sebesar Rp52.808.000,- sampai dengan periode triwulan III tahun 2025 telah direalisasikan sebesar Rp38.638.768,- atau setara dengan 73,17%.

IK 5. Persentase Produk Kelautan dan Perikanan Bernilai Tambah yang Diujiterapkan (Persen)

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
- Monitoring pendampingan, evaluasi pendampingan dan pelaporan

Persentase produk kelautan dan perikanan bernilai tambah yang diuji terapkan adalah persentase dari jumlah produk kelautan dan perikanan bernilai tambah yang telah diterapkan oleh pelaku usaha dibanding jumlah transfer teknologi produk kelautan dan perikanan bernilai tambah hasil pengembangan BBP3KP kepada pelaku usaha.

Produk kelautan dan perikanan bernilai tambah yang telah diterapkan oleh pelaku usaha adalah produk hasil transfer teknologi yang telah diproduksi dan/atau dipasarkan kepada konsumen oleh pelaku usaha.

Transfer teknologi produk kelautan dan perikanan bernilai tambah hasil pengembangan BBP3KP kepada pelaku usaha adalah bimbingan penerapan teknologi dengan menyesuaikan perkembangan industri dan kebutuhan pasar kepada pelaku usaha melalui diversifikasi/inovasi produk dan/atau perbaikan dalam proses produksi.

Ruang lingkup uji terap pengembangan produk kelautan dan perikanan antara lain meliputi:

1. Workshop 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.

Tabel 8. Pencapaian indikator persentase produk kelautan dan perikanan bernilai tambah yang diujiterapkan (Persen)

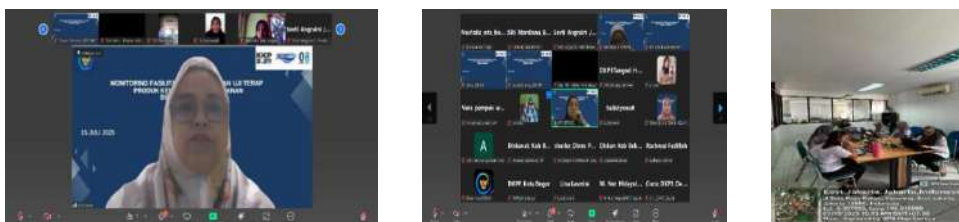
Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi Terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III Terhadap Target 2025	% Pertumbuhan Terhadap Realisasi	
	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	Tahun 2025	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	s.d TW III 2025			TW II 2025	TW III 2024
Persentase Produk Kelautan dan Perikanan Bernilai Tambah yang Diujiterapkan (Persen)	66,67	50	-	100	75	50	-	75	112,49	75	-	-

Pada triwulan III tahun 2025, capaian indikator kinerja persentase produk kelautan dan perikanan bernilai tambah yang diujiterapkan adalah 75%. Capaian ini setara dengan 112,49% terhadap target triwulan III tahun 2025 yakni 66,67%. Jika dibandingkan dengan target tahun 2025 yaitu 100%, maka capaian triwulan II tahun 2025 telah mencapai 75%.

Indikator kinerja ini merupakan indikator kinerja baru dan tidak terdapat target pada triwulan I, sehingga tidak dapat dibandingkan dengan capaian periode sebelumnya maupun periode yang sama pada tahun sebelumnya.

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

- 1) Monitoring pendampingan penerapan pengembangan produk kelautan dan perikanan tanggal 15 Juli 2025 secara daring. Dari 12 UMKM, terdapat 2 UMKM yang berhalangan hadir pada pertemuan (Yulivia Azmee Kitchen Kab Bogor dan Olahan Ikan Depok) sehingga belum melaporkan progres uji terapnya. Sebanyak 8 UMKM dari 10 UMKM yang hadir, telah melakukan uji coba dan reuiu produk (Si Sadun, Kota Bogor; Dapur Wte, Kab. Bogor; Bakulan Cibungsu, Kab. Bogor; Generasi Restu Ibu, Kab. Bogor; Pempek Keboet, Kota Depok; Hanara Agrofarm, Kab. Bekasi; Dapur MB Liest, Kab. Bekasi; Warung Lauk Garini, Kab. Bekasi). Sementara 2 UMKM belum uji coba dengan alasan sedang renovasi rumah produksi (Yuvie Frozen Food, Kab. Bogor) dan menunggu siswa masuk sekolah (Pempek Wak Ebot, Kota Tangerang Selatan).



Gambar 75. Monitoring pendampingan penerapan pengembangan produk kelautan dan perikanan

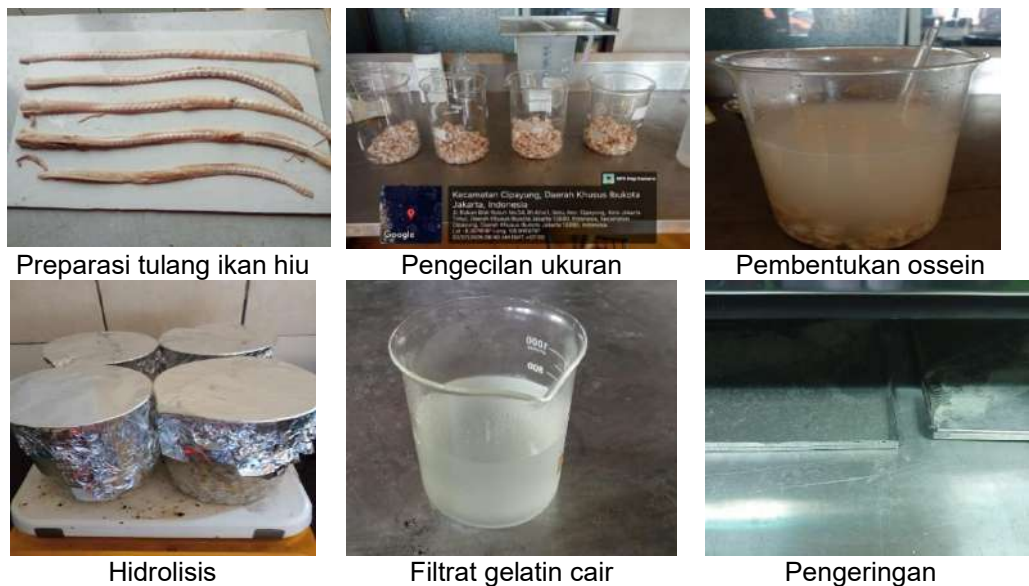
- 2) Monitoring pendampingan fasilitasi uji terap teknik pengolahan dan pemasaran yang dilaksanakan tanggal 28 Agustus 2025 secara daring melalui *zoom meeting*. Dari 12 UMKM, terdapat 3 UMKM yang berhalangan hadir yaitu: Dapur MB Liest Kabupaten Bekasi, UMKM Hanara Agrofarm Kabupaten Bekasi, dan UMKM Olahan Ikan Depok. Pelaku usaha penerap yang telah rutin memproduksi produk inovasi dan menjual produknya di bazar/pameran dan katering sebanyak 6 UMKM yaitu 1) Bakulan Cibungsu Kabupaten Bogor (dimsum ikan), 2) Dapur Wte Kabupaten Bogor (sempol ikan), 3) Dapur MB Liest Kabupaten Bekasi (pilus ikan), 4) Hanara Agrofarm Kabupaten Bekasi (krispi rumput laut), 5) Generasi Restu Ibu Kota Depok (fish chip), dan 6) Pempek Keboet Kota Depok (Cikandi). Sedangkan 5 UMKM yaitu 1) Yuvie Frozen Food Kabupaten Bogor (odeng ikan tenggiri), 2) Warung Lauk Garini, Kabupaten Bekasi (mie ikan instan), 3) Si Sadun Kota Bogor (permen rumput laut), 4) Azmee Kitchen, Kota Bogor (stik ikan), 5) Pempek Wak Ebot Kota Tangerang Selatan (pizza udang) masih memperkenalkan produk nya

kepada keluarga/tetangga/kantin sekolah. Fasilitasi pengujian produk telah dilakukan untuk 12 produk, dengan parameter pengujian kadar lemak, protein, air, abu, gula total, lemak jenuh dan natrium.



Gambar 76. Monitoring pendampingan penerapan pengembangan produk kelautan dan perikanan

3) Pengolahan gelatin dari tulang ikan hiu yang berasal dari PSPL Serang yang dikirimkan dari daerah Muara Baru.



Gambar 77. Pengolahan gelatin dari tulang hiu

4) Pengembangan produk kelautan dan perikanan bernilai tambah.

a. Pengolahan kolagen dari kulit ikan hiu

Melanjutkan pengolahan kolagen dari kulit hiu yaitu proses dialisis dan pengeringan.

b. Pengolahan albumin dari daging ikan hiu

Pengolahan albumin dilakukan dengan mengekstrak daging hiu dengan daun pandan. Ekstrak yang didapatkan dilakukan pengeringan menggunakan *freeze dryer*.



Gambar 78. Pengolahan kolagen dari kulit ikan hiu dan albumin dari daging ikan hiu

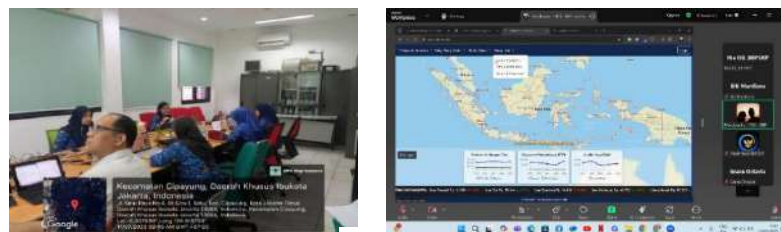
5) Kegiatan kerjasama teknologi pengolahan dan pemasaran dengan para akademisi, Dinas KP Provinsi Kabupaten/Kota, pelaku usaha perikanan dan stakeholder lainnya.

- a. Kunjungan dari UMKM Generasi Restu Ibu dan Dinas Ketahanan Pangan Perikanan dan Pertanian Kota Depok tanggal 16 Juli 2025. Tujuan dari kunjungan adalah *benchmarking* terkait pelaksanaan pendampingan yang telah dilaksanakan oleh UMKM Generasi Restu Ibu dan Dinas Ketahanan Pangan Perikanan dan Pertanian Kota Depok dalam mendampingi UMKM Generasi Restu Ibu.



Gambar 79. Kunjungan dari UMKM Generasi Restu Ibu dan Dinas Ketahanan Pangan Perikanan dan Pertanian Kota Depok

- b. Rapat koordinasi dan pembahasan data dashboard BBP3KP tanggal 17 Juli 2025. Rapat membahas tentang perubahan-perubahan yang diperlukan dalam penyusunan dashboard BBP3KP yang dibahas bersama tim dari data dan layanan Ditjen PDSPKP.



Gambar 80. Rapat koordinasi dan pembahasan data dashboard BBP3KP

- c. Melaksanakan webinar seri III inovasi *Fish Chips* Tilapia: Penerapan dan Teknik Pengolahan bagi UMKM tanggal 29 Juli 2025. Agenda webinar terdiri dari materi penyampaian program peningkatan daya saing yang disampaikan oleh Kepala Bidang Perikanan Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan kota Depok, pengolahan *fish chips* tilapia yang disampaikan oleh narasumber UMKM Generasi Restu Ibu Kota Depok, demo praktek pengolahan *fish chips* tilapia di workshop BBP3KP dilanjutkan diskusi dan tanya jawab serta pemutaran video *Recook Fish Chips*.



Gambar 81. Pelaksanaan Webinar Seri III Inovasi Fish Chips Tilapia: Penerapan dan Teknik Pengolahan bagi UMKM kolaborasi BBP3KP dengan UKM Generasi Restu Ibu

- d. *Benchmarking* layanan Laboratorium Kalibrasi di Balai Kalibrasi Kementerian Perdagangan tanggal 30 Juli 2025. Pertemuan dihadiri oleh Plt. Kepala Balai Kalibrasi, Ketua Tim Kerja Lingkup Balai Kalibrasi beserta Tim, Ketua Tim Kerja Uji Terap Teknik Pengolahan dan Pemasaran beserta Tim dari BBP3KP. Balai Kalibrasi memiliki 4 Laboratorium terdiri dari Laboratorium Volume, Gaya Tegangan (VOLGAT), Laboratorium Suhu, Laboratorium Massa serta Laboratorium Dimensi dan Kelistrikan. universitas, dan rumah sakit.



Gambar 82. Benchmarking Layanan Laboratorium Kalibrasi di Balai Kalibrasi Kementerian Perdagangan

- e. Bimbingan teknis untuk para anggota kelompok pengolahan ikan/ pelaku usaha ikan yang melibatkan BBP3KP sebagai Narasumber di Ruang Comand Center Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Sumedang tanggal 14 Agustus 2025. Materi yang disampaikan yaitu teknologi pengolahan fish chips dan teknologi pengolahan stik ikan.



Gambar 83. Bimbingan teknis pengolahan ikan di Kabupaten Sumedang

- f. *Benchmarking* layanan Laboratorium Kalibrasi di Laboratorium SNSU BSN Serpong, Tangerang Selatan tanggal 14 Agustus 2025. Laboratorium SNSU BSN Serpong menyarankan untuk membuat detail jenis alat ukur yang akan

dilakukan kalibrasi oleh BBP3KP sebagai contoh besaran Massa alatnya Anak timbangan dan timbangan, serta besaran suhu alatnya *Enclosure*.



Gambar 84. *Benchmarking* Layanan Laboratorium Kalibrasi di Laboratorium SNSU BSN Serpong

- g. *In house training* (IHT) pemahaman dan implementasi SNI ISO/IEC17025:2017 dan sistem dokumentasi Laboratorium Kalibrasi tanggal 21-22 Agustus 2025 di Ruang Rapat Surimi BBP3KP Jakarta. Narasumber kegiatan yaitu Ibu Desi Kurnia, S.Si dari Direktorat Akreditasi Laboratorium - Badan Standardisasi Nasional (BSN). Materi yang disampaikan terdiri dari: a) SNI ISO/IEC 17025: 2017 tentang Persyaratan Umum Kompetensi Laboratorium pengujian dan kalibrasi, b) Sistem dokumentasi Laboratorium Kalibrasi, dan c) Alur proses akreditasi.



Gambar 85. *In house training* (IHT) pemahaman dan implementasi SNI ISO/IEC17025:2017 dan sistem dokumentasi Laboratorium Kalibrasi

- h. Rapat koordinasi pengembangan produk kelautan dan perikanan melalui teknik masking tanggal 29 Agustus 2025 melalui aplikasi *zoom meeting*. Kegiatan dihadiri oleh Peneliti Ahli Utama Pusat Riset Agroindustri Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN), Ketua Departemen THP Institut Pertanian Bogor (IPB), Perwakilan Eselon 2 Lingkup Ditjen PDSPKP KKP, Ketua Tim Kerja Lingkup BBP3KP dan Tim Kerja Uji Terap Teknik Pengolahan dan Pemasaran. Pengembangan produk melalui teknik masking telah dikembangkan oleh BRIN khususnya hidrolisat protein ikan untuk mengurangi rasa pahit (*bitterness*) pada produk HPI yang dihasilkan. *Masking agent* yang digunakan untuk menghilangkan bittersweet antara lain cyclodextrin, malto dextrin, xylitol, garlic, jahe dan matcha. Teknik masking dilakukan dengan mencampurkan agen masking seperti cyclodekstrin dengan HPI menggunakan peralatan *dry mix powder*.



Gambar 86. Rapat koordinasi pengembangan produk kelautan dan perikanan melalui teknik masking

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator kinerja Persentase Produk Kelautan dan Perikanan Bernilai Tambah yang Diujiterapkan sebesar Rp65.877.000,- sampai dengan periode triwulan II tahun 2025 telah direalisasikan sebesar Rp19.329.052,- atau setara dengan 29,34%.

IK 6. Persentase Pelaku Usaha Tenant Inbis yang Mencapai Peningkatan Pasar (Persen)

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 2025, BBP3KP menargetkan 9 (sembilan) UMKM pengolah produk pangan yang mendapat fasilitasi dan pendampingan pengembangan usaha, yang terdiri dari 6 (enam) UMKM yang dibina di BBP3KP Setu dan 3 (tiga) UMKM yang dibina 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 9. Pencapaian Indikator Persentase Pelaku Usaha Tenant Inbis yang Mencapai Peningkatan Pasar

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi Terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III Terhadap Target 2025	% Pertumbuhan Terhadap Realisasi	
	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	Tahun 2025	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	s.d TW III 2025			TW II 2025	TW III 2024
Persentase Pelaku Usaha Tenant Inbis yang Mencapai Peningkatan Pasar (Persen)	100	22,22	-	100	100	22,22	-	100	100	100	-	-

Pada triwulan III tahun 2025, capaian indikator kinerja pelaku usaha tenant Inbis yang mencapai peningkatan pasar adalah 100%. Capaian ini setara dengan 100% terhadap target triwulan III tahun 2025 yakni 100%. Jika dibandingkan dengan target tahun 2025 yaitu 100%, maka capaian triwulan III tahun 2025 telah mencapai 100%. Indikator kinerja ini merupakan indikator kinerja baru, sehingga tidak dapat dibandingkan dengan capaian periode sebelumnya maupun periode yang sama pada tahun sebelumnya.

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

- 1) Rapat persiapan fasilitasi kemasan produk tenant Inbis Invapro KP tanggal 9 Juli 2025. Pertemuan ini membahas persiapan fasilitasi kemasan tenant inbis invapro KP terkait dengan jadwal, proses desain, alokasi anggaran, rencana produksi dan ukuran kemasan.



Gambar 87. Rapat persiapan fasilitasi kemasan produk tenant Inbis Invapro KP

- 2) Workshop pengembangan diversifikasi dan nilai tambah produk kelautan dan perikanan, Edisi: Tempura Udang tanggal 10 Juli 2025 yang diselenggarakan Direktorat Pengolahan dengan BBP3KP sebagai narasumber. Materi layanan pengujian Laboratorium BBP3KP yang disampaikan oleh Ibu Eti Kurniawati, S.Si, M.Si selaku Pembina Mutu Kelautan dan Hasil Perikanan Ahli Muda dari BBP3KP, serta narasumber praktek pengolahan tempura udang oleh Satker BBP3KP Ambon.



Gambar 88. Workshop pengembangan diversifikasi dan nilai tambah produk kelautan dan perikanan

- 3) Bimbingan teknis manajemen keuangan bagi tenant Inbis Invapro KP tanggal 14 Juli 2025. Kegiatan terdiri dari 3 materi yaitu pelaporan keuangan sederhana, konsep dasar akuntansi dan pengenalan pajak umkm yang disampaikan oleh narasumber dari Tim Kerja Dukman bagian Keuangan.



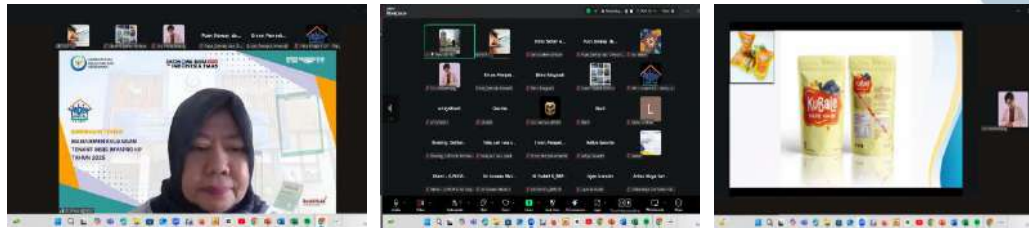
Gambar 89. Bimbingan teknis manajemen keuangan bagi tenant Inbis Invapro KP

- 4) Pertemuan dalam rangka percepatan Layanan Akreditasi Lembaga Pemeriksa Halal bagi PTN/PTS/PTKIN Tahun 2025 tanggal 15 Juli 2025. Kegiatan dipimpin oleh Ketua Tim Kerja Pelayanan Pengembangan Usaha dihadiri oleh Ketua Tim Kerja Penilaian Kesesuaian, perwakilan dari Tim Kerja Lingkup BBP3KP serta narasumber dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Materi yang disampaikan meliputi: Proses penerbitan sertifikasi halal disampaikan oleh Nur Fajriah Siregar dan Transformasi layanan akreditasi Lembaga Pemeriksa Halal yang disampaikan oleh Eka Setiawan.



Gambar 90. Pertemuan dalam rangka percepatan Layanan Akreditasi Lembaga Pemeriksa Halal bagi PTN/PTS/PTKIN

- 5) Pertemuan kedua rapat persiapan fasilitasi kemasan produk tenant Inbis Invapro KP tanggal 16 Juli 2025. Kegiatan dipimpin oleh Ketua Tim Kerja Pelayanan Pengembangan Usaha dalam hal ini diwakili oleh Penanggungjawab kegiatan Inbis Invapro KP dan dihadiri oleh tim Flexy Pack, Tim Kerja PPU, Satker BBP3KP Palabuhanratu, Mataram dan Ambon. Materi yang disampaikan meliputi teknologi pengemasan dan pelabelan dan teknis desain kemasan produk.



Gambar 91. Rapat persiapan fasilitasi kemasan produk tenant Inbis Invapro KP

- 6) Narasumber pada kegiatan pelatihan pengolahan makanan modern yang sehat dan bernilai ekonomis tinggi bagi siswa di Desa Miskin Ekstrim, SMAN 1 Praya Barat tanggal 18 Juli 2025. Kegiatan ini merupakan sinergi antara Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) Provinsi NTB dan TP PKK Provinsi NTB, serta menjadi bagian dari program Desa Berdaya yang digagas oleh Gubernur NTB. Satker BBP3KP Mataram menyampaikan teknik dasar pengolahan mulai dari persiapan bahan, pengolahan adonan, hingga teknik pengemasan sederhana.



Gambar 92. pengolahan makanan modern yang sehat dan bernilai ekonomis tinggi bagi siswa di Desa Miskin Ekstrim, SMAN 1 Praya Barat

- 7) Workshop pengembangan diversifikasi dan nilai tambah produk kelautan dan perikanan, Edisi: Sirup Rumput Laut. Kegiatan diselenggarakan oleh Direktorat Pengolahan KP dengan Satker BBP3KP Ambon sebagai narasumber praktik pengolahan sirup rumput laut. Peserta yang hadir berjumlah 457 peserta secara daring melalui zoom meeting maupun laman youtube yang terdiri dari Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi/Kabupaten/Kota seluruh Indonesia, taruna taruni Poltek, Pelaku Usaha Perikanan, UPT perikanan, dan UMKM Terkurasi. Satker BBP3KP Ambon juga melakukan perhitungan Analisa Usaha untuk sirup rumput laut.



Gambar 93. Pengembangan diversifikasi dan nilai tambah produk kelautan dan perikanan, Edisi: Sirup rumput laut

- 8) Rapat persiapan *Focus Group Discussion* (FGD) pembentukan Lembaga Pemeriksa Halal tanggal 29 Juli 2025. Hasil diskusi dan pembahasan: a) FGD akan dilaksanakan di Ruang Rapat Surimi. Ruang rapat akan disusun dalam

bentuk u-shape dan di siapkan kelengkapannya seperti proyektor, soundsystem, spanduk, baterai, laser pointer, b) Dalam rangka teknis operasional kegiatan, FGD akan dipandu oleh MC dari Tim Kerja Diseminasi (Fauziah Ramadhani). Operasional lain seperti pengaturan lokasi parkir dan petugas yang membantu parkir akan disiapkan oleh Tim Kerja Dukman dan PPU, dan c) Tim kerja UTTP, Pengujian dan Penilaian kesesuaian akan mempersiapkan ruangan dan petugas pendamping apabila tamu berkenan mengunjungi workshop pengolahan dan laboratorium.



Gambar 94. Rapat persiapan Focus Group Discussion (FGD) pembentukan Lembaga Pemeriksa Halal

- 9) Rapat *refreshment* tenant dan penilaian program INVAPRO KAPE tanggal 1 Agustus 2025 secara *hybrid*. Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Kerja Pelayanan Pengembangan Usaha (PPU) dan dihadiri oleh beberapa tenant Invapro Kape secara offline (Pempek Otslan, Kedai Pempek Bu Ota, Gerai D'Pita, Papa Opanz, Syabina Berkah) dan Anggota Tim Kerja PPU. Tujuan rapat untuk memberikan arahan kepada UMKM binaan Invapro Kape terkait cara pengisian form penilaian masyarakat pada sinovak dalam rangka keikutsertaan Invapro Kape dalam Kompetisi Inovasi Pelayanan Publik (KIPP).



Gambar 95. Rapat *refreshment* tenant dan penilaian program INVAPRO KAPE

- 10) *Focuss Group Discussion* (FGD) pembentukan Lembaga Pemeriksa Halal BBP3KP tanggal 05 Agustus 2025 di Ruang Rapat Surimi BBP3KP. Kegiatan FGD dilaksanakan melalui rangkaian kegiatan meliputi: Laporan Pelaksanaan oleh Kepala BBP3KP, *Keynote Speech* oleh Direktur Jenderal PDSPKP dan pemberian materi oleh narasumber yaitu Deputy Bidang Kemitraan dan Standardisasi Halal, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Materi yang diberikan yaitu Ketentuan Regulasi dalam Persyaratan Pendirian dan Akreditasi LPH. Selanjutnya dilakukan diskusi terkait potensi sertifikasi halal di bidang kelautan dan perikanan.

BBP3KP berpeluang untuk menjadi LPH dengan lingkup kompetensi di bidang Makanan dan Minuman.



Gambar 96. *Focus Group Discussion (FGD)* pembentukan Lembaga Pemeriksa Halal BBP3KP

- 11) Rapat pembahasan mekanisme keuangan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) tanggal 8 Agustus 2025. Rapat dipimpin oleh Ketua Tim Kerja PPU dan dihadiri oleh perwakilan dari Bidang Kemitraan dan Standardisasi Halal BPJPH, Biro Keuangan dan Barang Milik Negara Sekretariat Jenderal KKP, Tim Kerja Keuangan, Tim Kerja Hukum Sekretariat Ditjen PDSPKP, dan Tim Kerja Dukungan Manajerial BBP3KP. Hasil diskusi yaitu perlu diusulkan penambahan jenis dan tarif terkait layanan pemeriksaan halal untuk dimasukkan pada revisi PP No 85 Tahun 2021 tentang Jenis dan Tarif Penerimaan Negara Bukan Pajak di Lingkungan Kementerian Kelautan dan Perikanan yang saat ini telah sampai pada tahap pembahasan dengan Kementerian Keuangan. Rekening juga merupakan salah satu syarat yang wajib dipenuhi dalam proses akreditasi LPH. Sehingga LPH BBP3KP wajib menyiapkan rekening dimaksud.



Gambar 97. Rapat pembahasan mekanisme keuangan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH)

- 12) Rapat rencana kerjasama Laboratorium Pengujian Produk Halal tanggal 11 Agustus 2025 melalui aplikasi *zoom meeting*. Rapat dihadiri oleh perwakilan dari Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). LPPOM MUI menyampaikan kesediaan untuk menjalin kerjasama dengan BBP3KP terkait pengujian untuk mendukung proses sertifikasi halal dan pembentukan LPH BBP3KP dan menyarankan agar pembahasan mekanisme dan bentuk kerjasama lebih rinci dapat dilakukan secara tatap muka.



Gambar 98. Rapat rencana kerjasama Laboratorium Pengujian Produk Halal

- 13) Rapat pembahasan desain kemasan tenant Invapro Kape 2025 tanggal 13 Agustus 2025. Kegiatan dibuka dipimpin Ketua Tim Kerja Pelayanan Pengembangan Usaha dalam kesempatan ini diwakili oleh Penanggungjawab Kegiatan dan dihadiri oleh 9 Tenant Inbis Invapro KP tahun 2025, staf Pelayanan Pengembangan Usaha BBP3KP, Satker BBP3KP Ambon, Mataram, dan Palabuhanratu. Tujuan dari kegiatan ini adalah memastikan desain kemasan produk tenant sesuai dengan apa yang diinginkan. Materi Pelatihan disampaikan oleh tim Flexy Pack berupa *mockup* desain kemasan awal dari tenant inbis INVAPRO KP tahun 2025.



Gambar 99. Rapat pembahasan desain kemasan tenant Invapro Kape 2025

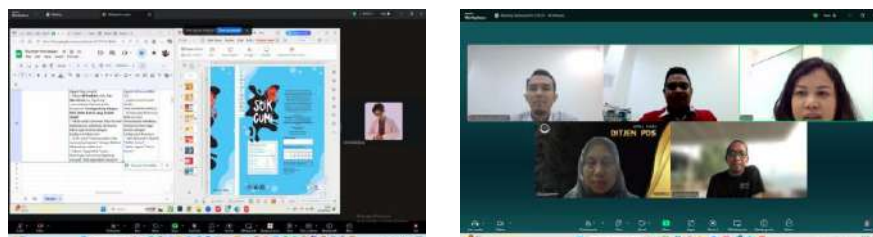
- 14) Rapat internal pembahasan desain kemasan Tenant Inbis Invapro-Kape 2025 tanggal 21 Agustus 2025 di ruang rapat Pelayanan Pengembangan Usaha. Rapat membahas hasil desain kemasan tenant inbis Invapro KP dari Flexy Pack. Terdapat saran perbaikan untuk kemasan produk tenant Inbis. Sebagai tindak lanjut pihak Flexy Pack segera melakukan perbaikan dalam minggu ini.



Gambar 100. Rapat internal pembahasan desain kemasan Tenant Inbis Invapro-Kape

- 15) Rapat pembahasan desain kemasan Tenant Inbis Invapro-Kape 2025 tanggal 26 Agustus 2025 melalui aplikasi zoom meeting. Rapat ini dihadiri oleh beberapa staf Tim Kerja PPU BBP3KP dan Tim Flexy Pack. Terdapat masukan dan tanggapan yang disampaikan oleh Timja PPU kepada Tim Flexy Pack terkait kemasan produk UMKM Bleszing Delifood Indonesia, UMKM Sari Rasa Snack, UMKM Siomay

Se'gi, UMKM Munazi, UMKM Pempek Amerr@, UMKM Dapur Kasono, UMKM Dimsum Uwais, dan UMKM Srijuwana Makmur.



Gambar 101. Rapat pembahasan desain kemasan Tenant Inbis Invapro Kape 2025

- 16) Narasumber pada kegiatan *workshop* pengembangan diversifikasi dan nilai tambah produk perikanan edisi bakso udang tanggal 14 Agustus 2025 melalui aplikasi zoom meeting serta kanal YouTube, dengan total 390 akun partisipan. Satker BBP3KP Mataram menjadi narasumber pada kegiatan ini, yang terselenggara atas kolaborasi Direktorat Pengolahan PDSPKP, BBP3KP, dan Satker BBP3KP Mataram. Kegiatan dibuka oleh Direktur Pengolahan, pemaparan materi “Penerapan SNI Produk Perikanan pada Pelaku Usaha” oleh Ibu Revi, Pembina Mutu Ahli Muda Direktorat Pengolahan, “Teknologi Pengolahan Fish Jelly Product” oleh Ibu Siti Mardiana, Pembina Mutu Ahli Muda BBP3KP dan materi praktik pengolahan bakso udang oleh Ibu Arlina Maya Sari, Pengelola Satker BBP3KP Mataram. Beberapa peserta turut melakukan praktik pengolahan bakso udang dari lokasi masing-masing, yaitu: (1) Poklahsar Mekar Sari (Bone), (2) SMKN 1 Alas (Sumbawa), (3) Poklahsar Selaparang (Dompus), (4) UPT PMP2KP (Surabaya), (5) Shinta Quartini Rosadi (Muna Barat, Sulawesi), (6) Aisyah (Pare-Pare), (7) Siti Ammade (Bima), dan (8) MP Presto Prima (Depok). Berdasarkan laporan yang diterima, bakso hasil praktik peserta memiliki rasa yang enak, tekstur yang kenyal, serta tampilan yang menarik. Hal ini menunjukkan bahwa bakso udang berpotensi besar menjadi produk olahan perikanan yang digemari pasar.



Gambar 102. Workshop Pengembangan Diversifikasi dan Nilai Tambah Produk Perikanan Edisi Bakso Udang

- 17) Partisipasi dalam kegiatan pelatihan olahan produk “Aku Hatinya PKK” untuk ketahanan pangan keluarga dan sosialisasi gerakan memasyarakatkan makan ikan (Gemarikan) tanggal 29 Agustus 2025 di Kantor Desa Malaka, Kecamatan

Pemenang, Kabupaten Lombok Utara. Kegiatan diawali dengan sambutan Kepala Desa Malaka, sambutan Sekretaris Camat Daerah Pemenang, dilanjutkan dengan sesi praktik pengolahan produk berbahan dasar ikan, yakni Donat Ikan dan Samosa Ikan dengan Narasumber yaitu Satker BBP3KP Mataram.



Gambar 103. Partisipasi dalam kegiatan pelatihan olahan produk “Aku Hartinya PKK” di Kabupaten Lombok Utara

- 18) Penandatanganan Kerjasama Pembentukan Perwakilan LP3H dengan Pusat Studi Halal Universitas Nahdlatul Ulama Indonesia (PSH UNUSIA). Kegiatan dilaksanakan tanggal 11 September 2025 di Universitas Nahdlatul Ulama Indonesia (PSH UNUSIA). Kegiatan dihadiri oleh Kepala BBP3KP yang didampingi Ketua Tim Kerja beserta beberapa staf dari BBP3KP serta perwakilan dari Universitas Nahdlatul Ulama Indonesia (PSH UNUSIA). Tujuan dari pertemuan adalah melakukan penandatanganan perjanjian kerjasama antara BBP3KP dengan Pusat Studi Halal Universitas Nahdlatul Ulama Indonesia (PSH UNUSIA) terkait dengan Pembentukan Perwakilan LP3H. BBP3KP bekerjasama dengan Pusat Studi Halal Universitas Nahdlatul Ulama Indonesia (PSH UNUSIA) untuk melakukan Pembentukan Perwakilan Lembaga Pendamping Proses Produk Halal (LP3H) dan Pelatihan Pendampingan Proses Produk Halal sebagai langkah awal, pelatihan ditargetkan bagi pembina mutu produk kelautan dan perikanan.



Gambar 104. Penandatanganan Kerjasama Pembentukan Perwakilan LP3H dengan Pusat Studi Halal Universitas Nahdlatul Ulama Indonesia (PSH UNUSIA)

- 19) Rapat Kaji Ulang Dokumen Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) tanggal 22 September 2025 secara *hybrid* di ruang rapat Batari BBP3KP melalui aplikasi *zoom meeting*. Rapat bertujuan untuk melakukan reviu atau kaji ulang terkait dengan dokumen Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan merumuskan masukan, saran, dan tindak lanjut untuk penyempurnaan dokumen LPH sebelum proses pengajuan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).



Gambar 105. Rapat Kaji Ulang Dokumen Lembaga Pemeriksa Halal (LPH)

- 20) Satker BBP3KP Mataram menjadi narasumber pada kegiatan pelatihan pengolahan ikan bagi poklaksar bidang perikanan di Desa Sama Guna Kabupaten Lombok Utara tanggal 8 September 2025. Kegiatan bertujuan untuk meningkatkan keterampilan para peserta dalam mengolah hasil perikanan, mendorong diversifikasi produk olahan ikan, serta mendukung pengembangan UMKM berbasis potensi lokal. Peserta sebanyak 50 orang yang merupakan istri-istri nelayan dan UMKM di Kabupaten Lombok Utara. Satker BBP3KP Mataram menyampaikan teknik dasar pengolahan mulai dari persiapan bahan, pengolahan adonan, hingga teknik pengemasan sederhana produk samosa ikan layang dan pilus ikan layang.



Gambar 106. Kegiatan pelatihan pengolahan ikan bagi poklaksar bidang perikanan di Desa Sama Guna Kabupaten Lombok Utara

- 21) Narasumber pada kegiatan workshop pengembangan diversifikasi dan nilai tambah produk perikanan edisi Cookies Rumput Laut tanggal 10 September 2025 secara daring melalui aplikasi *zoom meeting* dan kanal Youtube. Kegiatan diselenggarakan oleh Direktorat Pengolahan, Ditjen PDSPKP, dengan Satker BBP3KP Mataram sebagai Narasumber praktik pembuatan Cookies Rumput Laut. Satker BBP3KP Mataram juga memaparkan analisa usaha produk Cookies Rumput Laut yang mencakup perhitungan biaya produksi, estimasi harga jual, serta potensi keuntungan yang dapat diperoleh pelaku usaha.



Gambar 107. Narasumber pada kegiatan *workshop* pengembangan diversifikasi dan nilai tambah produk perikanan edisi Cookies Rumpit Laut

22) Pendampingan dan fasilitasi pelaku usaha di Satuan Kerja BBP3KP.

- a) Narasumber pada kegiatan diseminasi Pilus Ikan Layang bagi UMKM Bale Mpaq yang diselenggarakan oleh Pertamina Patra Niaga Regional Jatimbalinus tanggal 9 Juli 2025.



Gambar 108. Diseminasi Pilus Ikan Layang bagi UMKM Bale Mpaq

- b) Pelatihan pengolahan hasil perikanan (Siomay Ikan Nila dan Kerupuk Ikan Nila) yang merupakan bentuk sinergi antara Satker BBP3KP Mataram dan Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Lombok Tengah. Kegiatan berlokasi di Poklarsar Maik Manget Desa Puyung Kecamatan Jonggat Kabupaten Lombok Tengah.



Gambar 109. Pelatihan pengolahan hasil perikanan di Kabupaten Lombok Tengah

- c) Pembinaan UMKM Bandeng Presto Desa Wohu – Bima. Materi yang diberikan mencakup legalitas usaha dan penerapan GMP dan SSOP.



Gambar 110. Pembinaan UMKM Bandeng Presto Desa Wohu – Bima

- d) Pelayanan pendampingan pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) untuk pelaku usaha kelautan dan perikanan melalui sistem *Online Single Submission* (OSS) tanggal 14 dan 16 Juli 2025.



Gambar 111. Pelayanan pendampingan pembuatan NIB untuk pelaku usaha kelautan dan perikanan

- e) Pendampingan kunjungan Calon Mitra ke UMKM Binaan Satker BBP3KP Palabuhanratu tanggal 21 Juli 2025, diantaranya UMKM AdBaCin Snack, UMKM Chandra Jaya Snack, UMKM Juru Pawon Mphe, UMKM Ani Kitchen dan UMKM Rubby Snack.



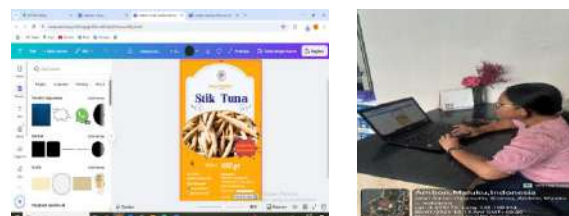
Gambar 112. Pendampingan kunjungan Calon Mitra ke UMKM Binaan Satker BBP3KP Palabuhanratu

- f) Pendampingan pengembangan diversifikasi produk Sambal Ikan Asap Cair ke Poklahsar Mahina Henalima tanggal 21 Juli 2025. Hasil olahan produk UMKM sangat memuaskan dengan capaian 1 resep menghasilkan kurang lebih 4 botol kemasan dengan berat bersih 130 gram.



Gambar 113. Diversifikasi produk sambal ikan asap cair ke poklahsar mahina henalima

- g) Fasilitasi pembuatan label kemasan produk Stik Ikan tuna Poklahsar Mina Terampi dan membantu dalam pengajuan SP-PIRT tanggal 1 Agustus 2025.



Gambar 114. Fasilitasi pembuatan label kemasan produk Stik Ikan tuna

- h) Penambahan Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) pada sistem *Online Single Submission* (OSS) untuk UMKM A7 (Aseven) tanggal 4 Agustus 2025 oleh Tim Satker BBP3KP Ambon. UMKM A7 dikenal memiliki ragam

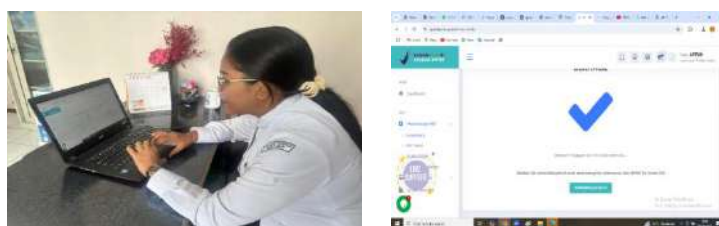
produk olahan berbasis ikan, dengan produk unggulan berupa Bakso Ikan Marlin.

- i) Pendampingan penggunaan sarana produksi/ pengemasan (*vacuum sealer*) Poklahsar Mina Terampil tanggal 5 Agustus 2025. Jenis mesin *vacuum sealer* yang digunakan adalah jenis Powerpack DZ-260. Diharapkan dengan pemahaman yang diperoleh, dapat meningkatkan kapasitas produksi dan pemasaran produk ikan asap cair Poklahsar Mina Terampil.



Gambar 115. Pendampingan penggunaan sarana produksi Poklahsar Mina Terampil

- j) Fasilitasi penerbitan Nomor Induk Berusaha (NIB) bagi UD. Sumber Laut tanggal 5 Agustus 2025. Dilakukan pembaruan data kepemilikan dan penambahan dua Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) guna memperluas cakupan kegiatan usaha, yaitu: KBLI 47215 Perdagangan eceran hasil perikanan dan KBLI 03151 Penangkapan/ Pengambilan Ikan Bersirip (Pisces) yang dilindungi dan/atau termasuk dalam Appendiks CITES.
- k) Pendampingan fasilitasi legalitas SP-PIRT Poklahsar Mina Terampil untuk produk stik ikan tuna tanggal 6 Agustus 2025. Sebelum mengusulkan perijinan SP-PIRT, Satker terlebih dahulu membuatkan label kemasan yang sesuai dengan yang dipersyaratkan oleh BPOM.



Gambar 116. Fasilitasi legalitas SP-PIRT Poklahsar Mina Terampil

- l) Identifikasi dan pendampingan UMKM Makmur Abadi tanggal 7 Agustus 2025 untuk didata dalam UMKM binaan Satker BBP3KP Ambon tahun 2025. Tindak lanjut pendampingan antara lain perbaikan desain label dan logo pada kemasan, fasilitasi PIRT pada produk stik ikan tuna, dan melakukan koordinasi dengan instansi terkait dalam rencana pendampingan ijin edar.



Gambar 117. Identifikasi dan pendampingan UMKM Makmur Abadi

- m) Pendampingan UMKM Mina Terampil dalam kegiatan Silo Expo tanggal 8 Agustus 2025 yang diselenggarakan oleh Angkatan Muda Gereja Protestan Maluku (AMGPM) Cabang Silo di Kota Ambon, Maluku. UMKM Mina terampil menjual produk-produk olahannya antara lain: bakso ikan, stik ikan dan sambal ikan asap cair.



Gambar 118. Pendampingan UMKM Mina Terampil dalam kegiatan Silo Expo

- n) Pendampingan terhadap UMKM Palahidu Makmur Abadi tanggal 14 Agustus 2025 seperti pembuatan SPP-IRT untuk Produk Stik Ikan, penambahan KBLI untuk produk perikanan, dan pendampingan proses pembuatan label pada produk yang dihasilkan berupa Bakso Ikan, Tahu Isi, Nuget Ikan, Pangsit Ikan dan Stik Ikan.



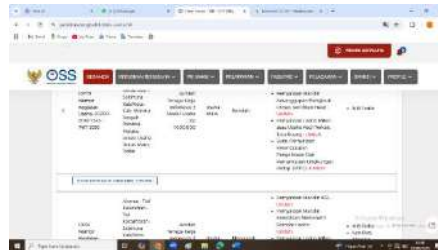
Gambar 119. Pendampingan terhadap UMKM Palahidu Makmur Abadi

- o) Fasilitasi Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) UMKM Menarbu yang beralamat di Desa menarbu, Kecamatan Roon, Kabupaten Teluk Wondama, Provinsi Papua Barat tanggal 19 Agustus 2025. Produk yang difasilitasi SPP-IRT yaitu Abon Ikan dan Ikan Asap Cair.



Gambar 120. Fasilitasi SPP-IRT UMKM Menarbu

- p) Fasilitas penambahan KBLI UMKM Sanaya yang beralamat di Kabupaten Maluku Tengah tanggal 19 Agustus 2025 oleh Satker BBP3KP Ambon. UMKM Sanaya memproduksi produk-produk perikanan antara lain abon ikan, bakso ikan, dan nugget ikan. Kode KBLI yang ditambahkan sesuai dengan produk olahan yaitu kode KBLI 10216 untuk Industri Berbasis Daging Lumutan dan Surimi dan KBLI 10779 untuk Industri Produk Masak Lainnya.



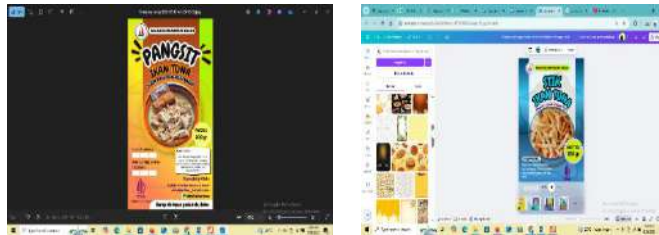
Gambar 121. Fasilitas penambahan KBLI UMKM Sanaya

- q) Fasilitas Nomor Induk Berusaha (NIB) UMKM Rian Niar Marlatsu tanggal 25 Agustus 2025 oleh Satker BBP3KP Ambon. Fasilitas yang dilakukan antara lain: pembuatan email yang dilanjutkan dengan pendaftaran akun pada aplikasi Online Singel Submission (OSS) dengan 3 Klasifikasi Baku Lapangan Indonesia (KBLI) yakni 10779, 10794 dan 10216.
- r) Fasilitas bahan promosi label untuk UMKM Double V tanggal 26 Agustus 2025 oleh Satker BBP3KP Ambon. Label yang didesain harus sesuai dengan ketentuan dalam pengajuan Perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT).



Gambar 122. Fasilitas bahan promosi label untuk UMKM Double V

- s) Tindak lanjut pendampingan perbaikan desain label dan logo kemasan produk pada UMKM Palahidu Makmur Abadi tanggal 27 Agustus 2025 oleh Satker BBP3KP Ambon. Perbaikan desain label dan logo kemasan untuk lima jenis produk olahan yang diproduksi seperti bakso ikan, pangsit ikan, nugget ikan, tahu bakso, dan stik ikan tuna.



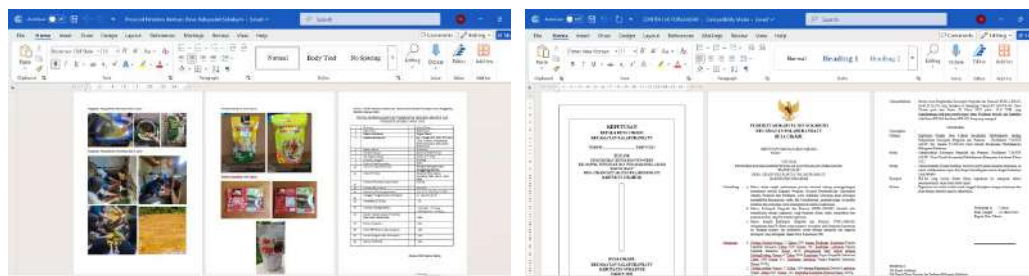
Gambar 123. Tindak lanjut pendampingan perbaikan desain label dan logo kemasan produk UMKM Palahidu Makmur Abadi

- t) Pendampingan penyesuaian sertifikat halal kepada tenant 2024 Poklahsar Raosna tanggal 28–29 Agustus 2025 oleh Satker BBP3KP Palabuhanratu. Produk yang diajukan meliputi Ikan Bandeng Presto Raosna, Krispy Ikan Raosna, dan Ikan Pindang Presto.



Gambar 124. Pendampingan penyesuaian sertifikat halal kepada tenant 2024 Poklahsar Raosna

- u) Pembinaan salah satu UMKM binaan Satker BBP3KP Palabuhanratu Poklahsar Dapur Ma'Is dalam Persiapan Penerimaan Bantuan Pemerintah berupa mesin pengaduk kerupuk dari Direktorat Pengolahan Ditjen PDSPKP, serta alat pengiris kerupuk dan penggiling bumbu dari Dinas Perikanan Kabupaten Sukabumi tanggal 1-4 September 2025. Pembinaan yang dilaksanakan meliputi beberapa tahapan yaitu pembuatan E-Kusuka, penyusunan SK Poklahsar Dapur Ma'Is, penyusunan proposal permohonan bantuan pemerintah, dan koordinasi dengan Dinas Perikanan Kabupaten Sukabumi, khususnya terkait proses penerbitan E-Kusuka.



Gambar 125. Pembinaan Poklahsar Dapur Ma'Is dalam persiapan penerimaan bantuan pemerintah

- v) Pendampingan dan fasilitasi UMKM Kulo oleh Satker BBP3KP Ambon dalam rangka tindak lanjut pendaftaran perpanjangan SKP Produk Pempek tanggal

2 September 2025. Produk yang diproduksi yaitu Pempek ikan tenggiri, otak-otak, dan kripik kulit ikan krispi.



Gambar 126. Pendampingan dan fasilitasi UMKM Kulo

- w) Fasilitasi bahan promosi: Papan Nama Rumah Produksi untuk Poklahsar Mahina Solemata tanggal 3 September 2025.



Gambar 127. Fasilitasi bahan promosi Poklahsar Mahina Solemata

- x) Kunjungan UMKM Sanaya ke Kantor Satker BBP3KP Ambon tanggal 9 September 2025. Tujuan kunjungan adalah melengkapi legalitas dan perijinan berusaha. UMKM Sanaya telah memiliki legalitas usaha yaitu NIB. Selanjutnya pengajuan SP-PIRT untuk produk abon ikan dan pengajuan halal untuk produk Abon ikan, bakso ikan dan Nugget ikan.



Gambar 128. Kunjungan UMKM Sanaya ke Kantor Satker BBP3KP Ambon

- y) Pendampingan analisa usaha UMKM Poklahsar Mamam Doloe tanggal 11 September 2025. Satker BBP3KP Ambon memberikan pemahaman dan pengetahuan bagi UMKM Binaan tentang cara menghitung Analisa Usaha untuk produk Ikan Asap Cair dan sambal Ikan Asap.



Gambar 129. Pendampingan analisa usaha UMKM Poklahsar Mamam Doloe

- z) Fasilitasi desain label kemasan dan legalitas SP-PIRT untuk produk Pilus Ikan Tuna UMKM Double V tanggal 16 September 2025 oleh Satker BBP3KP Ambon.



Gambar 130. Fasilitasi desain label kemasan dan legalitas SP-PIRT UMKM Double V

- aa) Fasilitasi desain label kemasan dan legalitas SP-PIRT untuk produk abon ikan Poklahsar Sanaya tanggal 17 September 2025 oleh Satker BBP3KP Ambon.



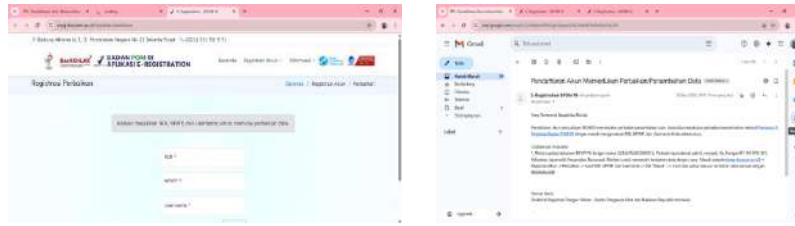
Gambar 131. Fasilitasi desain label kemasan dan legalitas SP-PIRT Poklahsar Sanaya

- bb) Pendampingan tindak lanjut perpanjangan Sertifikat Kelayakan Produk (SKP) untuk produk olahan Abon Ikan dan Bakso Ikan pada UMKM Makmur Jaya tanggal 25 September 2025 oleh Satker Ambon. Tujuan dari kegiatan ini adalah menindaklanjuti saran perbaikan hasil survey oleh Tim Pembina Mutu dari Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Maluku, serta memastikan UMKM Makmur Jaya telah melaksanakan perbaikan sesuai standar mutu hasil perikanan.



Gambar 132. Pendampingan tindak lanjut perpanjangan Sertifikat Kelayakan Produk (SKP) UMKM Makmur Jaya

- cc) Fasilitasi pendampingan lanjutan pengurusan Sertifikat MD tanggal 26 September 2025 oleh Satker BBP3KP Palabuhanratu kepada Poklahsar Raosna.



Gambar 133. Pendampingan lanjutan pengurusan Sertifikat MD

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator kinerja Persentase Pelaku Usaha Tenant Inbis yang Mencapai Peningkatan Pasar sebesar Rp3.220.592.000,- sampai dengan periode triwulan III tahun 2025 telah direalisasikan sebesar Rp58.822.829,- atau setara dengan 1,83%.

3.2.2

Sasaran Kegiatan 2

Tata Kelola Pemerintahan yang Efektif dan Akuntabel dalam Bidang Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan

Indikator kinerja yang ditetapkan untuk mengukur keberhasilan sasaran kegiatan tata kelola pemerintahan yang efektif dan akuntabel dalam bidang penguatan daya saing produk kelautan dan perikanan terdiri atas 1 (satu) indikator kinerja.

IK 7. Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di Lingkungan BBP3KP (Persen)

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 triwulan IV tahun 2024 s.d. triwulan III tahun 2025 yang telah ditindaklanjuti secara tuntas (status tindak lanjut adalah TUNTAS) oleh unit kerja BBP3KP.

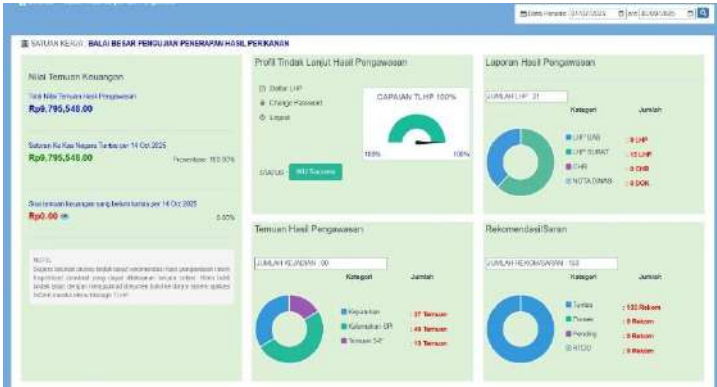
Sejak akhir tahun 2019, pengukuran indikator kinerja ini dilakukan oleh Itjen KKP dengan periode triwulanan melalui aplikasi SIDAK KKP. Penghitungan indikator kinerja ini dengan menggunakan rumus:

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

Tabel 10. Pencapaian Indikator Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di Lingkungan BBP3KP

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi Terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III Terhadap Target 2025	% Pertumbuhan Terhadap Realisasi	
	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	Tahun 2025	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	s.d TW III 2025			TW II 2025	TW III 2024
Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di Lingkungan BBP3KP (Persen)	95	95	80	95	100	100	100	100	105,26	105,26	0	0

Pada triwulan III tahun 2025, capaian persentase rekomendasi hasil pengawasan yang dimanfaatkan untuk perbaikan kinerja di lingkungan BBP3KP adalah 100%. Capaian ini setara dengan 105,26% terhadap target triwulan III tahun 2025 yakni 95%. Jika dibandingkan dengan target tahun 2025 yaitu 95%, maka capaian triwulan I tahun 2025 telah mencapai 105,26%. Jika dibandingkan dengan capaian pada triwulan sebelumnya yaitu 100% maka capaian ini tidak mengalami peningkatan, begitu pula jika dibandingkan dengan triwulan yang sama pada periode sebelumnya yaitu 100% maka capaian ini tidak mengalami peningkatan.



Gambar 134. Tangkapan layer aplikasi SIDAK KKP triwulan III tahun 2025

Berdasarkan aplikasi SIDAK KKP, dari 21 LHP terdapat 80 temuan dengan 129 rekomendasi. Dari 129 rekomendasi tersebut, semuanya dinyatakan tuntas. Pada tahun 2025, BBP3KP belum ada pemeriksaan/ audit dari Itjen, sehingga belum ada rekomendasi yang ditindaklanjuti.

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator kinerja persentase rekomendasi hasil pengawasan yang dimanfaatkan untuk perbaikan kinerja di lingkungan BBP3KP sebesar Rp50.000.000,- sampai dengan periode triwulan III tahun 2025 telah direalisasikan sebesar Rp4.595.824,- atau setara dengan 9,19%.

IK 8. Persentase Penyelesaian temuan BPK di Lingkungan BBP3KP (Persen)

Persentase penyelesaian temuan BPK lingkup BBP3KP adalah jumlah nilai temuan keuangan terbatas pada nilai tuntutan ganti rugi lingkup BBP3KP atas hasil pemeriksaan BPK terhadap Laporan Keuangan KKP Tahun 2024 dibandingkan dengan realisasi anggaran lingkup BBP3KP tahun 2024. Penghitungan indikator kinerja ini dengan menggunakan rumus:

$$\frac{\text{Jumlah nilai temuan BPK pada LK BBP3KP tahun 2024}}{\text{Jumlah realisasi anggaran BBP3KP tahun 2024}} \times 100\%$$

Tabel 11. Pencapaian Indikator persentase penyelesaian temuan BPK di lingkungan BBP3KP

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi Terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III Terhadap Target 2025	% Pertumbuhan Terhadap Realisasi	
	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	Tahun 2025	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	s.d TW III 2025			TW I 2025	TW II 2024
Persentase Penyelesaian temuan BPK di Lingkungan BBP3KP (Persen)	-	-	-	100	-	-	-	-	-	-	-	-

Persentase penyelesaian temuan BPK-RI di lingkungan BBP3KP ditargetkan sebesar 100%. Penghitungan capaian indikator kinerja ini dilakukan secara tahunan sehingga capaiannya belum bisa dihitung pada triwulan III tahun 2025 serta belum dapat dibandingkan baik dengan capaian triwulan sebelumnya maupun dengan capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.

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

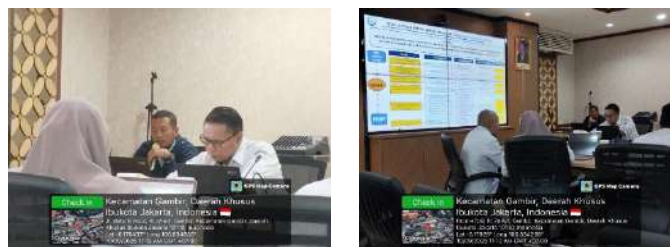
- 1) Rapat penyampaian laporan wasdal semester I tahun 2025 dilaksanakan melalui *zoom meeting* tanggal 5 Juli 2025.
- 2) Pra Rekonsiliasi Penyusunan Laporan laporan keuangan dan BMN Semester I tahun 2025 dilaksanakan melalui *zoom meeting* 08 Juli 2025.

- 3) Rapat tindak lanjut hasil evaluasi pengelolaan barang milik negara (BMN) tahun 2024-2025 dilaksanakan melalui *zoom meeting* tanggal 11 Juli 2025.
- 4) Rekonsiliasi laporan keuangan dan laporan barang milik negara (BMN) Satker lingkup Ditjen PDSPKP Semester I Tahun 2025 di GMB III tanggal 14-17 Juli 2025.



Gambar 135. kegiatan pengelolaan BMN

- 5) Pembukaan penyerahan laporan barang milik negara unit Eselon I periode Semester I Tahun 2025 di lingkungan Kementerian Kelautan dan Perikanan melalui *zoom meeting* tanggal 22 Juli 2025.
- 6) Rekonsiliasi data keuangan dan Barang Milik Negara (BMN) satker lingkup Ditjen PDSPKP periode bulan Juli 2025 di GMB III melalui via *zoom meeting* tanggal 6-7 Agustus 2025.
- 7) Usulan permohonan lelang dalam rangka tertib administrasi pengelolaan Barang Milik Negara (BMN) tanggal 08 Agustus 2025 dan 19 Agustus 2025.
- 8) Rekonsiliasi data keuangan dan barang milik negara (BMN) satker Lingkup Ditjen PDSPKP periode bulan Agustus 2025 di GMB III tanggal 8-9 September 2025.
- 9) Rapat Rencana Kebutuhan Barang Milik Negara (RKBMN) satker Lingkup Ditjen PDSPKP di GMB III It 15 tanggal 9-10 September 2025.



Gambar 136. Rapat RKBMN Satker lingkup Ditjen PDSPKP

- 10) Pengambilan dokumen risalah lelang dengan nomor 503 dan 463 di KPKNL tanggal 19 September 2025.
- 11) Usulan Persetujuan Penghapusan Barang Milik Negara ATB pada tanggal 26 September 2025.

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator kinerja persentase penyelesaian temuan BPK di lingkungan BBP3KP sebesar Rp100.000.000,- sampai dengan periode triwulan III tahun 2025 telah direalisasikan sebesar Rp5.146.500,- atau setara dengan 5,15%.

IK 9. Nilai Minimal yang Diperyaratkan untuk Pemeliharaan Predikat Menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) di Lingkungan 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 2025, Tim Pelaksana Pembangunan ZI menuju WBK/WBBM BBP3KP yang dibentuk berdasarkan Surat Penugasan Tim Nomor B.1492/BBP3KP/KP.440/IV/2025 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 pemeliharaan predikat menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) di lingkungan BBP3KP

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi Terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III Terhadap Target 2025	% Pertumbuhan Terhadap Realisasi	
	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	Tahun 2025	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	s.d TW III 2025			TW II 2025	TW III 2024
Nilai Minimal yang Dipersyaratkan untuk Pemeliharaan Predikat Menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) di Lingkungan BBP3KP (Nilai)	-	-	-	75	-	-	-	-	-	-	-	-

Nilai minimal yang dipersyaratkan untuk pemeliharaan predikat menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) di lingkungan BBP3KP ditargetkan sebesar 75. Penghitungan capaian indikator kinerja ini dilakukan secara tahunan sehingga capaiannya belum bisa dihitung pada triwulan III tahun 2025 serta belum dapat dibandingkan baik dengan capaian triwulan sebelumnya maupun dengan capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.

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

- 1) Apel pagi dan sosialisasi Reformasi Birokrasi lingkup BBP3KP tanggal 14 Juli 2025 melalui aplikasi *zoom meeting*. Kegiatan dalam rangka mewujudkan pemerintahan yang bersih dan akuntabel serta pelayanan publik yang prima.



Gambar 137. Apel pagi lingkup BBP3KP periode Juli

- 2) Apel pagi dan sosialisasi Reformasi Birokrasi (RB) melalui kegiatan *Morning Briefing* nilai-nilai RB dan pembangunan zona Integritas menuju WBK/WBBM lingkup BBP3KP dilaksanakan tanggal 11 Agustus 2025 secara hybrid melalui *video conference*.



Gambar 138. Apel pagi lingkup BBP3KP periode Agustus

- 3) Pemantauan pembangunan zona integritas BBP3KP di Ruang Rapat Branding GMB III tanggal 25-26 Agustus 2025.



Gambar 139. Pemantauan pembangunan zona integritas BBP3KP

- 4) Apel pagi dan sosialisasi Reformasi Birokrasi (RB) melalui kegiatan *Morning Briefing* nilai-nilai RB dan pembangunan zona Integritas menuju WBK/WBBM lingkup BBP3KP dilaksanakan tanggal 11 Agustus 2025 secara hybrid melalui *video conference*.



Gambar 140. Apel pagi lingkup BBP3KP periode Setember

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator kinerja nilai minimal yang dipersyaratkan untuk pemeliharaan predikat menuju Wilayah Bebas Korupsi (WBK) di lingkungan BBP3KP sebesar Rp82.671.000,- sampai dengan periode triwulan III tahun 2025 telah direalisasikan sebesar Rp9.592.500,- atau setara dengan 11,60%.

IK 10. Nilai 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 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 ukuran perkembangan implementasi SAKIP di BBP3KP.

Tabel 13. Pencapaian indikator nilai penilaian mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi Terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III Terhadap Target 2025	% Pertumbuhan Terhadap Realisasi	
	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	Tahun 2025	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	s.d TW III 2025			TW II 2025	TW III 2024
Nilai Penilaian Mandiri SAKIP di Lingkungan BBP3KP (Nilai)	-	-	-	86	-	-	-	-	-	-	-	-

Nilai penilaian mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP ditargetkan sebesar 86. Penghitungan capaian indikator kinerja ini dilakukan secara tahunan sehingga capaiannya belum bisa dihitung pada triwulan II tahun 2025 serta belum dapat dibandingkan baik dengan capaian triwulan sebelumnya maupun dengan capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.

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

- 1) Evaluasi SAKIP lingkup Ditjen PDSPKP TA 2025 tanggal 7 Juli 2025 di Gedung Mina Bahari 3, KKP.
- 2) Pengisian evaluasi rencana aksi Level 1 lingkup Ditjen PDSPKP Periode Triwulan II Tahun 2025 pada tanggal 8 Juli 2025 di Gedung Mina Bahari 3, KKP.



Gambar 141. Pengisian evaluasi rencana aksi Level 1 lingkup Ditjen PDSPKP Periode Triwulan II Tahun 2025

- 3) Penilaian kinerja triwulan II tahun anggaran 2025 lingkup Ditjen PDSPKP tanggal 10 Juli 2025 di Gedung Mina Bahari 3, KKP.



Gambar 142. Penilaian kinerja triwulan II tahun anggaran 2025

- 4) Finalisasi data dukung LKE SAKIP Tahun 2025 lingkup Ditjen PDSPKP tanggal 14 Juli 2025 di Gedung Mina Bahari 3, KKP.



Gambar 143. Finalisasi data dukung LKE SAKIP Tahun 2025

- 5) Tindak lanjut rekomendasi hasil evaluasi AKIP Ditjen PDSPKP tahun 2025 tanggal 26 Agustus 2025 di Gedung Mina Bahari 3, KKP.
- 6) Pemenuhan dokumen kinerja pada eSAKIP Reviu (ESR Kemenpan RB) Lingkup Ditjen PDSPKP Tahun 2025, Pembahasan dan Pengisian pada Fitur baru Aplikasi Kinerjaku KKP dalam rangka Tindak Lanjut Evaluasi SAKIP KKP tanggal 16 September 2025 di Gedung Mina Bahari 3, KKP.



Gambar 144. Pemenuhan dokumen kinerja pada eSAKIP Reviu (ESR Kemenpan RB) Lingkup Ditjen PDSPKP

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indikator Nilai penilaian mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP sebesar Rp150.000.000,- sampai dengan periode triwulan III tahun 2025 telah direalisasikan sebesar Rp12.165.000,- atau setara dengan 8,11%.

IK 11. Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran 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 2025 terdapat reformulasi IKPA sebagai berikut :



Gambar 145. Reformulasi IKPA 2025

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 14. Pencapaian Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran di Lingkungan BBP3KP

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi Terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III Terhadap Target 2025	% Pertumbuhan Terhadap Realisasi	
	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	Tahun 2025	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	s.d TW III 2025			TW II 2025	TW III 2024
Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran di Lingkungan BBP3KP (Nilai)	-	85	-	92	-	99.33	-	-	-	-	-	-

Nilai penilaian mandiri SAKIP di lingkungan BBP3KP ditargetkan sebesar 92. Penghitungan capaian indikator kinerja ini dilakukan secara semesteran sehingga capaiannya belum bisa dihitung pada triwulan III tahun 2025 serta belum dapat dibandingkan baik dengan capaian triwulan sebelumnya maupun dengan capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.

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

- 1) Menyusun laporan bulanan kelompok keuangan.
- 2) Mengajukan usulan gaji induk, uang makan, dan tunjangan kinerja pegawai BBP3KP.
- 3) Mengajukan usulan honorarium PPNPN Juli sampai dengan September 2025.
- 4) Melakukan revisi RKAKL DIPA 6, dengan tanggal terbit 14 Juli 2025.
- 5) Melakukan revisi RKAKL POK 6, dengan tanggal terbit 28 Juli 2025.
- 6) Melakukan revisi RKAKL POK 7, dengan tanggal terbit 07 Agustus 2025.
- 7) Melakukan revisi RKAKL POK 8, dengan tanggal terbit 22 Agustus 2025.
- 8) Melakukan revisi RKAKL DIPA 7, dengan tanggal terbit 25 Agustus 2025.
- 9) Melakukan revisi RKAKL POK 9, dengan tanggal terbit 30 September 2025.
- 10) Menyusun LPJ Bendahara bulan Juli sampai dengan September 2025.

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran di lingkungan BBP3KP sebesar Rp125.037.000,- sampai dengan periode triwulan III tahun 2025 telah direalisasikan sebesar Rp10.151.824,- atau setara dengan 8,12%, -.

IK 12. Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran di Lingkungan BBP3KP (Nilai)

Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran adalah nilai yang dihasilkan Kinerja Perencanaan Anggaran untuk tahun anggaran yang telah selesai untuk menyusun rekomendasi dalam rangka peningkatan kualitas perencanaan anggaran. Pengukuran dan evaluasi kinerja anggaran yang dilakukan oleh Kementerian Keuangan dan Kementerian Negara/Lembaga atas perencanaan anggaran melalui aplikasi Monev Kemenkeu. Berdasarkan KMK Nomor 466 Tahun 2023 tentang Pedoman Teknis Pelaksanaan Pengendalian dan Pemantauan serta Evaluasi Kinerja Anggaran Terhadap Perencanaan Anggaran. Nilai Kinerja Anggaran dinilai berdasarkan aspek Efektivitas dan Efisiensi yang dihitung dengan menjumlahkan hasil perkalian capaian setiap indikator dengan bobot pada masing-masing indikator.

Variabel efisiensi dengan uraian capaian indikator RO memiliki bobot 75%. Variabel efisiensi yang terdiri atas 2 (dua) uraian yaitu nilai efisiensi Satker dengan bobot 10% dan efisiensi SBK dengan bobot 15%. Kategori capaian Indikator Kinerja Perencanaan Anggaran dibagi menjadi 4 (empat), antara lain: a) Sangat Baik, apabila NKA > 90, b) Baik, apabila NKA >80 – 90, c) Cukup, apabila NKA >60 – 80, d) Kurang, apabila NKA >50 – 60, dan e) Sangat Kurang, apabila ≤ 50

Tabel 15. Pencapaian Indikator Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran di Lingkungan BBP3KP

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi Terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III Terhadap Target 2025	% Pertumbuhan Terhadap Realisasi	
	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	Tahun 2025	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	s.d TW III 2025			TW II 2025	TW III 2024
Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran di Lingkungan BBP3KP (Nilai)	-	-	-	71,5	-	-	-	-	-	-	-	-

Nilai kinerja perencanaan anggaran di lingkungan BBP3KP ditargetkan sebesar 71,5. Penghitungan capaian indikator kinerja ini dilakukan secara tahunan sehingga capaiannya belum bisa dihitung pada triwulan III tahun 2025 serta belum dapat

dibandingkan baik dengan capaian triwulan sebelumnya maupun dengan capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.

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.

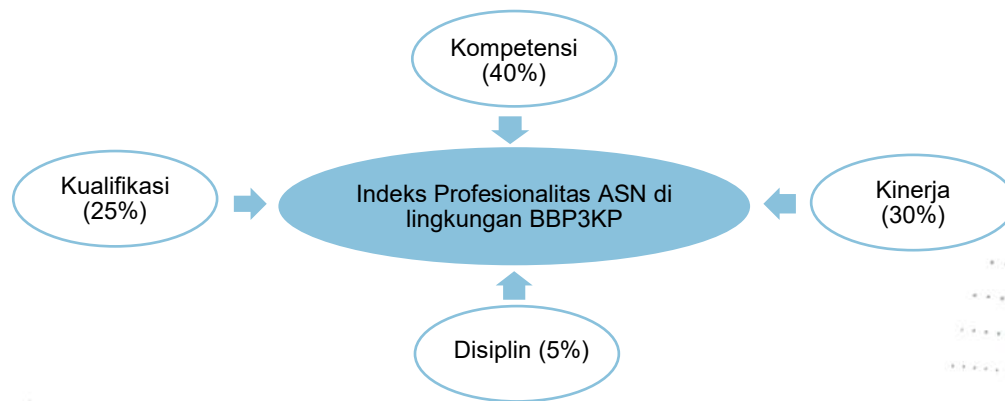
BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian nilai kinerja perencanaan anggaran di lingkungan BBP3KP sebesar Rp200.000.000,- sampai dengan periode triwulan II tahun 2025 telah direalisasikan sebesar Rp15.725.889,- atau setara dengan 7,86%.

IK 13. 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 93.



Gambar 146. Komponen Indeks Profesionalitas ASN BBP3KP

Pengolahan data diambil dari database kepegawaian MyASN BKN. Pada tahun 2025, indikator kinerja di atas diukur dengan periode semesteran, berdasarkan pemantauan pada aplikasi <http://ropeg.kkp.go.id:4080/login>.

Tabel 16. Pencapaian indikator indeks profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP (Indeks)

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi Terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III Terhadap Target 2025	% Pertumbuhan Terhadap Realisasi	
	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	Tahun 2025	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	s.d TW III 2025			TW II 2025	TW III 2024
Indeks Profesionalitas ASN di Lingkungan BBP3KP (Indeks)	-	82	-	87	-	81,36	-	-	-	-	-	-

Indikator Kinerja Indeks profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP ditargetkan sebesar 87. Penghitungan capaian indikator kinerja ini dilakukan secara semesteran sehingga capaiannya belum bisa dihitung pada triwulan III tahun 2025 serta belum dapat dibandingkan baik dengan capaian triwulan sebelumnya maupun dengan capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.

Kegiatan yang telah dilakukan oleh BBP3KP dalam upaya pencapaian target indikator kinerja di atas adalah:

- 1) Monitoring dan evaluasi pegawai triwulan II tahun 2025 lingkup Direktorat Jenderal PDSPKP tanggal 21 Juli 2025 di Gedung Mina Bahari 3, KKP.



Gambar 147. Monitoring dan evaluasi Pegawai Triwulan II Tahun 2025 Lingkup Direktorat Jenderal PDSPKP

- 2) Rapat persiapan pelaksanaan *management trainee* bagi CPNS KKP tahun 2024 tanggal 14 Agustus 2025.
- 3) Rapat persiapan pelaksanaan *management trainee* bagi CPNS KKP Tahun 2024 tanggal 19 Agustus 2025.
- 4) Rapat koordinasi pelaksanaan program magang bagi peserta *management trainee* CPNS KKP tahun 2024 tanggal 26 Agustus 2025.
- 5) Rapat *launching corpu* dan kegiatan *management trainee* CPNS dilaksanakan secara *zoom meeting* tanggal 02 September 2025.
- 6) Pendampingan kegiatan *management trainee* CPNS 2025 di Balai Besar Pengujian dan Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (BBP3KP) tanggal 29 september 2025.



Gambar 148. Pendampingan kegiatan *management trainee* CPNS 2025

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian indeks profesionalitas ASN di lingkungan BBP3KP sebesar Rp305.864.000,- sampai dengan periode triwulan III tahun 2025 telah direalisasikan sebesar Rp5.296.700,- atau setara dengan 3,73%.

IK 14. Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada Unit Kerja 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.

Formula pengukuran indikator ini yaitu inovasi pelayanan publik Eselon II yang ditetapkan oleh Unit Eselon I untuk mengajukan proposal inovasi kepada Tim Penilai Eselon I. Target hasil proposal inovasi unit kerja level II yang ditetapkan dalam BA penilaian oleh Tim Penilaian Eselon I.

Tabel 17. Pencapaian indikator inovasi pelayanan publik yang diterapkan pada unit kerja BBP3KP

Indikator Kinerja	Target				Realisasi				% Realisasi Terhadap Target TW III	% Realisasi s.d TW III Terhadap Target 2025	% Pertumbuhan Terhadap Realisasi	
	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	Tahun 2025	TW III 2025	TW II 2025	TW III 2024	s.d TW III 2025			TW II 2025	TW III 2024
Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada Unit Kerja BBP3KP (Inovasi)	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-

Inovasi pelayanan publik yang diterapkan pada unit kerja BBP3KP ditargetkan sebesar 1 inovasi. Penghitungan capaian indikator kinerja ini dilakukan secara tahunan sehingga capaiannya belum bisa dihitung pada triwulan III tahun 2025 serta belum dapat dibandingkan baik dengan capaian triwulan sebelumnya maupun dengan capaian pada periode yang sama pada tahun sebelumnya.

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

- 1) Rapat pembahasan PEKPPP bersama Inspektur IV yang dilaksanakan pada tanggal 28 Juli-1 Agustus 2025.



Gambar 149. Rapat pembahasan PEKPPP bersama Inspektur IV

- 2) Rapat koordinasi PEKPPP Mandiri Ditjen PDSPKP di Gedung Mina Bahari III Jakarta tanggal 15 September 2025.



Gambar 150. Rapat koordinasi PEKPPP Mandiri Ditjen PDSPKP

- 3) Rapat pembahasan hasil validasi data SKM triwulan III tahun 2025 di Gedung Mina Bahari III Jakarta tanggal 25 September 2025.



Gambar 151. Rapat pembahasan hasil validasi data SKM triwulan III tahun 2025

BBP3KP telah mengalokasikan anggaran dalam rangka pencapaian inovasi pelayanan publik yang diterapkan pada unit kerja BBP3KP sebesar Rp10.000.000,- sampai dengan periode triwulan III tahun 2025 telah direalisasikan sebesar Rp595.000,- atau setara dengan 5,95%.

3.3. AKUNTABILITAS KEUANGAN

3.3.1. Realisasi Anggaran Tahun 2025

Anggaran yang digunakan sebagai penunjang dalam pencapaian tujuan dan sasaran untuk membiayai kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan oleh BBP3KP pada Tahun 2025 bersumber dari Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran (DIPA) BBP3KP Nomor: DIPA-032.06.2.427686/2025 tanggal 30 September 2025 dengan pagu Rp45.204.063.000,- (empat puluh lima miliar dua ratus empat juta enam puluh tiga ribu rupiah), sementara pagu terblokir sebesar Rp5.251.546.000,-.

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

Tabel 18. Realisasi Anggaran BBP3KP per Output Kegiatan

Kegiatan	Output	Pagu Awal	Realisasi	Sisa Anggaran	% Realisasi
5279. Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan	5279.ADA.001 Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Hasil KP	18.964.000	13.575.189	5.388.811	71,58
	5279. ADA.002 Produk Kelautan dan Perikanan yang Dinilai Kesesuaiannya	66.813.000	13.796.840	53.016.160	20,65
	5279.ADA.003 Produk Kelautan dan Perikanan yang Diuji	357.143.000	101.306.859	255.836.141	28,37
	5279.AEF.001 Masyarakat yang Menerima Diseminasi Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan	52.808.000	38.638.768	14.169.232	73,17
	5279.DDA.001 Produk Kelautan dan Perikanan Bernilai Tambah yang Diterapkan	65.877.000	32.407.302	33.469.698	49,19
	5279.QDG.001 UMKM Kelautan Perikanan yang Difasilitasi dalam Inkubasi Bisnis	3.220.592.000	58.822.829	3.161.769.171	1,83
	5279.QDH.001 Badan Usaha yang Difasilitasi Kemitraan Penyimpanan Produk	109.499.000	29.940.000	79.559.000	27,34
	5279.RAL.001 Sarana Pendukung Operasional Gudang Beku	1.965.214.000	3.772.000	1.961.442.000	0,19
	5279.RBQ.001 Prasarana Pendukung Operasional Gudang Beku	950.115.000	0	950.115.000	0
	2361.EBA.962 Layanan Umum	25.310.000	21.040.200	4.269.800	83,13
	2361.EBA.994 Layanan Perkantoran	33.065.377.000	18.187.495.761	14.877.881.239	55

Kegiatan	Output	Pagu Awal	Realisasi	Sisa Anggaran	% Realisasi
	2361. EBD.952 Layanan Perencanaan dan Penganggaran	19.803.000	15.725.889	4.077.111	79,41
	2361.EBD.953 Layanan Pemantauan dan Evaluasi	15.001.000	12.165.000	2.836.000	81,09
	2361.EBD.955 Layanan Manajemen Keuangan	20.001.000	14.338.148	5.662.852	71.69
JUMLAH		39.952.517.000	18.543.024.785	21.409.492.215	46,41

Pada triwulan III tahun 2025, penyerapan anggaran BBP3KP adalah Rp18.543.024.785,00 (delapan belas miliar lima ratus empat puluh tiga juta dua puluh empat ribu tujuh ratus delapan puluh lima rupiah) atau setara dengan 46,14% terhadap total pagu efektif.

BAB IV

PENUTUP

4.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan atas capaian dan akuntabilitas kinerja periode triwulan III tahun 2025 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 periode triwulan III tahun 2025 telah tercapai $\geq 100\%$. Hal ini ditunjukkan dengan Nilai Kinerja Organisasi (NKO) yang terukur pada Sistem Aplikasi Pengelolaan Kinerja (SAPK) mencapai 103,82%.

4.2. Permasalahan dan Rekomendasi

Berdasarkan hasil pengukuran atas kinerja BBP3KP triwulan III tahun 2025, terdapat 1 indikator kinerja yang tidak mencapai target yakni Indeks Profesionalitas ASN di Lingkungan BBP3KP. Adapun permasalahan dan rencana tindak lanjut ke depan antara lain:

Tabel 19. Permasalahan dan rekomendasi periode triwulan III tahun 2025

Indikator Kinerja	Permasalahan	Rencana Tindak Lanjut
Persentase Produk yang Mendapatkan Sertifikat SPPT SNI dan/atau Sertifikat Kesesuaian	Beberapa pelaku usaha belum memberikan konfirmasi dan respons terhadap jadwal audit serta permintaan kelengkapan dokumen, sehingga proses penilaian kesesuaian belum dapat dilaksanakan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.	Menetapkan jadwal evaluasi/surveilan, menginformasikan kepada klien, menetapkan jadwal evaluator dan pelaksanaan evaluasi secara daring (<i>online</i>).

4.3. Tindak Lanjut Rekomendasi pada Laporan Kinerja Triwulan II Tahun 2025

Tindak lanjut yang telah dilakukan atas rekomendasi pada Laporan Kinerja triwulan II tahun 2025 antara lain:

Indikator Kinerja	Rekomendasi/ Rencana Tindak Lanjut pada Triwulan II Tahun 2025	Tindak Lanjut pada Triwulan III Tahun 2025
Persentase Penerima Layanan dan/atau Manfaat dari Kegiatan Diseminasi Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan	Membuat memorandum pemberitahuan pegawai untuk mengikuti diklat 20 JP dan segera mengunggah pada aplikasi	Telah dibuat memorandum pemberitahuan pegawai untuk mengikuti diklat 20 JP dan segera mengunggah pada aplikasi

Akhirnya, kehadiran Laporan Kinerja BBP3KP triwulan III tahun 2025 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 PK Level 2 BBP3KP Tahun 2025



PERJANJIAN KINERJA TAHUN 2025 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 : Rahmadi Sunoko
Jabatan : Kepala Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan

Selanjutnya disebut Pihak Kesatu,

Nama : Tomanda Syafullah
Jabatan : Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan

Selaku atasan Pihak Kesatu, selanjutnya disebut Pihak Kedua.

Pihak Kesatu berjanji akan mewujudkan target kinerja 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 dari perjanjian ini dan mengambil tindakan yang diperlukan dalam rangka pemberian penghargaan dan sanksi.

Jakarta, 02 Juli 2025

Pihak Kedua
Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing
Produk Kelautan dan Perikanan

Pihak Kesatu
Kepala Balai Besar Pengujian Penerapan
Produk Kelautan dan Perikanan

Tomanda Syafullah

Rahmadi Sunoko

PERJANJIAN KINERJA TAHUN 2025 BALAI BESAR PENGUJIAN PENERAPAN PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN

NO	SASARAN KEGIATAN	INDIKATOR KINERJA KEGIATAN	TARGET
1	Meningkatnya Produk Kelautan dan Perikanan yang Memenuhi Standar Pengujian	1. Persentase Produk Kelautan dan Perikanan yang Memenuhi Persyaratan Standar Pengujian (Persen)	70
		2. Persentase Produk yang Mendapatkan Sertifikat SPPT SNI dan/atau Sertifikat Kesesuaian (Persen)	70
		3. Persentase Penerima Layanan dan/atau Manfaat dari Kegiatan Desimulasi Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan (Persen)	25
		4. Persentase Produk Kelautan dan Perikanan Bemutu Tamban yang Diterapkan (Persen)	100
		5. Persentase Pelaku Usaha Tani dan/atau Peternak yang Mendapatkan Peningkatan Pasar (Persen)	100
		6. Persentase Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Hasil Kelautan dan Perikanan yang disetujui untuk dirumuskan oleh Komite Teknis (Persen)	100
2	Tata Kelola Pemerintahan yang Efektif dan Akuntabel dalam Bidang Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan	7. Persentase Rekomendasi Hasil Pengawasan yang Dimanfaatkan untuk Perbaikan Kinerja di Lingkungan BBP3KP (Persen)	95
		8. Persentase Penyelesaian temuan BPK di Lingkungan BBP3KP (Persen)	100
		9. Nilai Minimal yang Diperkirakan untuk Pemeliharaan Produktif Menuju Wilayah Bebas Korupsi	75

	(WBK) di Lingkungan BBP3KP (Nilai)	
10	Nilai Penilaian Mandiri SAKIP di Lingkungan BBP3KP (Nilai)	85
11	Indikator Kinerja Pelaksanaan Anggaran di Lingkungan BBP3KP (Nilai)	92
12	Nilai Kinerja Perencanaan Anggaran di Lingkungan BBP3KP (Nilai)	71,5
13	Indeks Profesionalitas ASN di Lingkungan BBP3KP (Indeks)	81
14	Inovasi Pelayanan Publik yang Diterapkan pada Unit Kerja BBP3KP (Inovasi)	1

Data Anggaran :

PROGRAM/KEGIATAN	ANGGARAN (Rp.)
PROGRAM : Nilai Tambah dan Daya Saing Industri	
Pengujian Penerapan Hasil Kelautan dan Perikanan	8.450.742.000
PROGRAM : Dukungan Manajemen	
Dukungan Manajemen Internal Lingkup Ditjen Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan	36.603.321.000
Total Anggaran Balai Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan Tahun 2025	45.204.063.000

Jakarta, 02 Juli 2025

Pihak Kedua
Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing
Produk Kelautan dan Perikanan

Pihak Kesatu
Kepala Balai Besar Pengujian Penerapan
Produk Kelautan dan Perikanan

Tomanda Syafullah

Rahmadi Sunoko

Lampiran 2. Produk Kelautan dan Perikanan yang Memenuhi Persyaratan Standar Pengujian

No	Asal Contoh	Contoh No	Produk	Data	Kesimpulan Produk		
					Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memiliki Persyaratan Mutu
1	PT. Timagro Rafflesia Lestari	1	Lobster laut Utuh Fresh	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
		2	Dori Fillet Frozen	1	1		
				1			
				1			
				1			
2	Direktorat Pengolahan_Gilang	3	Tongkol batik	1	1		
		4	Tongkol batik	1	1		
		5	Tongkol batik	1	1		
3	LSPro HP_Abon Iwaqu	6	Abon ikan patin	1	1		
		7	Abon ikan patin	1	1		
		8	Abon ikan patin	1	1		
		9	Abon ikan patin	1		1	
		10	Abon ikan patin	1		1	
4	Siti Asiyah_Timja Pengujian BBP3KP	11	Air	1	1		
				1			
				1			
				1			
5	PT. Samudra Mandiri Sentosa	12	Serpihan tuna dalam minyak 1880 gr	1	1		
				1			
				1			
		13	Serpihan tuna dalam air garam 170 gr	1	1		
				1			
				1			
		14	Ikan tuna dalam air garam 200 gr	1	1		
				1			
				1			
6	Agus Supriyanto	15	Pempek ikan crispy	1		1	
				1			
				1			
				1			
				1			
7	Timja UTTPP_Mintut	16	Mie	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			
		17	Kue Glundung Asin	1	1		
				1			
				1			
				1			
8	LSPro HP_Lucy	18	Abon ikan patin	1	1		
9	UKM Citra Snack Bontang	19	Kerupuk ikan siap makan	1		1	
				1			
10	IKM Tampung Pare	20	Keripik Saluang,	1	1		
				1			

No	Asal Contoh	Contoh No	Produk	Data	Kesimpulan Produk		
					Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memiliki Persyaratan Mutu
				1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			
11	PMEFS	21	Abon ikan gabus	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1		
		22	Abon ikan gabus	1 1 1	1		
		23	Abon ikan gabus	1 1 1 1	1		
		24	Abon ikan gabus	1 1 1	1		
		25	Abon ikan gabus	1 1 1 1	1		
12	Timja UTTPP	26	Rolade	1 1 1 1 1		1	
13	Timja PK Iwaqu	27	Abon ikan	1	1		
14	Zalfa_Univ Sultan Agung Tirtayasa	28	Keripik Jeruju	1 1 1 1		1	
15	Timja UTTPP	29	Ikan petek segar	1	1		
		30	Lumatan daging ikan petek	1 1 1 1	1		
16	LSPPro-HP PT Mata Gunung Altazor	31	Yellowfin Tuna Solid in Extra Virgin Olive Oil	1 1 1	1		

No	Asal Contoh	Contoh No	Produk	Data	Kesimpulan Produk		
					Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memiliki Persyaratan Mutu
				1			
		32	Skipjack Tuna Solid in Extra Virgin Olive Oil	1	1		
				1			
		33	Skipjack Tuna in Water	1	1		
				1			
17	Tim Kerja Pengujian Produk	34	Cangkang Kerang Hijau	1	1		
		35	Cangkang Kerang Hijau	1	1		
		36	Cangkang Kerang Hijau	1	1		
18	Tim Kerja UTTPP (Mintut Silowati)	37	HPI cair Variabel F	1	1		
				1			
				1			
		38	HPI cair Variabel G	1	1		
				1			
				1			
19	RSNI Imung	39	Agar-agar kertas	1	1		
20	PT Deho Canning	40	Skipjack Raw Material	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
		41	Skipjack Raw Material	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
21	Timja UTTPP_Mintut	42	HPI cair (F) 21.1	1	1		
		43	HPI cair (G) 21.2	1	1		
		44	HPI Liquid Formula Kontrol_21.3	1	1		
				1			
		45	HPI Bubuk Formula F Malto 10%_21.4	1	1		
				1			
				1			
		46	HPI Bubuk Formula F Malto 20%_21.5	1	1		
				1			
				1			
		47	HPI Bubuk Formula G Malto 10%_21.6	1	1		
				1			
				1			
		48	HPI Bubuk Formula G Malto 20%_21.7	1	1		
				1			
				1			
		49		1	1		
				1			

No	Asal Contoh	Contoh No	Produk	Data	Kesimpulan Produk		
					Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memiliki Persyaratan Mutu
			HPI Bubuk Formula Kontrol 21.8	1 1			
22	Timja PK _Imung	50	Sambal cumi dengan daun kemangi	1		1	
		51	Sambal ikan asin peda	1	1		
23	TimJa PK _Imung	52	Agar-agar kertas	1	1		
		53	Agar-agar kertas	1	1		
		54	Agar-agar kertas	1	1		
		55	Agar-agar kertas	1	1		
24	Devi Yulianti _STP	56	Cangkang Kerang Hijau	1 1	1		
		57	Cangkang Kerang Hijau	1 1	1		
		58	Cangkang Kerang Hijau	1 1	1		
25	Timja Pengujian (Marry)	59	q	1	1		
		60	q	1	1		
26	Timja Pengujian	61	Prawns	1	1		
		62	Prawns	1		1	
27	Timja UTPP	63	HPI Kontrol	1	1		
		64	HPI Formula F Malto 10%	1	1		
		65	HPI Formula F Malto 20%	1	1		
		66	HPI Formula G Malto 10%	1	1		
		67	HPI Formula G Malto 20%	1	1		
28	Ni Komang Rina Ariantini JI AUP, PASAR MINGGU, JAKARTA SELATAN, DKI JAKARTA (12510)	68	Simplisia Lamun	1 1 1	1		
		69	Es Krim Rumput laut	1 1 1	1		
29	UPTD LPPMHP Lampung (Apriyanti Zelvi) Gg. Perhutut, Sumur Putri, TELUKBETUNG UTARA, BANDAR LAMPUNG, LAMPUNG (35211)	70	Ikan beku	1	1		
		71	Kerupuk ikan	1 1	1		
30	Timja PK (Gud Elyna) BBP3KP	72	Bandeng duri lunak (BU RITA)	1 1	1		
31	Timja PK (Gud Elyna) BBP3KP	73	Bandeng duri lunak (PATERA)	1 1	1		
32	Timja PK (Endang Trimurti)	74	Agar-Agar Kertas AA	1	1		
		75	Agar-Agar Kertas mangga dua putra	1	1		
		76	Agar-Agar Kertas bintang melon	1	1		
		77	Agar-Agar Kertas apel	1	1		
		78	Agar-Agar Kertas Lingkar organik	1	1		

No	Asal Contoh	Contoh No	Produk	Data	Kesimpulan Produk		
					Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memiliki Persyaratan Mutu
33	GARAM	79	Sudah Cuci KARAWANG CGN CUCI	1		1	
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
		80	Belum Cuci Belum Proses Tiris KARAWANG CGN NON CUCI	1		1	
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
		81	Belum Cuci Sudah Proses Tiris	1		1	
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
34	UKM Kembang Sari	82	Amplang ikan	1		1	
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
35	Dwi FR LSPPro-HP BBP3KP	83	Sambal ikan	1		1	
				1			
				1			

No	Asal Contoh	Contoh No	Produk	Data	Kesimpulan Produk		
					Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memiliki Persyaratan Mutu
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
36	Timja PK Produk KP (Dwi Fajar Riyanti)	84	Sambal ikan cumi kemangi	1		1	
37	Timja Pengujian (Sri)	85	Bubuk Flavor	1	1		
		86	Bubuk Flavor	1	1		
		87	Bubuk Flavor	1	1		
38	Timja UTTPP (Yopi Nurdiansyah)	88	Lumatan daging ikan selar	1		1	
				1			
				1			
				1			
		89	HPI Bubuk ikan selar	1	1		
				1			
				1			
				1			
39	Zalfaa, Sindangsari, PABUARAN, SERANG, BANTEN (42163)	90	Keripik Jeruju	1		1	
				1			
				1			
				1			
40	CV Agoraindo Jaya makmur (Afat) Bandar Lampung, BANDAR LAMPUNG, BANDAR LAMPUNG, LAMPUNG (0)	91	Hidrolisad	1	1		
				1			
				1			
				1			
		92	Hidrolisad	1	1		
				1			
				1			
				1			
		93	Hidrolisad	1	1		
				1			
				1			
				1			
41	Renata Widyadhari JL. AUP, PASAR MINGGU, JAKARTA SELATAN, DKI JAKARTA (12510)	94	Rumput laut (Ulva lactuca)	1	1		
42	"PT Deho Canning Company (Ruth Barik)"	95	DEHO - Ikan Tuna Dalam Minyak 180 gram	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			

No	Asal Contoh	Contoh No	Produk	Data	Kesimpulan Produk		
					Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memiliki Persyaratan Mutu
43	PT Dua Putra Perkasa Pratama (Fadyah) Kawasan Industri Cipendawa Jl. Cipendawa Baru No. 88, Bojong Menteng, RAWALUMBU, BEKASI, JAWA BARAT (17117)	96	ikan segar (Frozen Capelin)1	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
		97	ikan segar (Frozen Capelin)2	1	1		
				1			
				1			
		98	ikan segar (Frozen Capelin)3	1	1		
				1			
				1			
		99	ikan segar (Frozen Capelin)4	1	1		
				1			
				1			
		100	ikan segar (Frozen Capelin)5	1	1		
				1			
				1			
		101	ikan segar (Frozen Capelin)6	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
44	Timja PK Produk KP (Dhias) kemang	102	sambal cumi kemangi	1	1		
45	Timja PK Produk KP	103	Agar-Agar Kertas	1		1	
				1			
		104	Agar-Agar Kertas	1		1	
				1			
		105	Agar-Agar Kertas	1		1	
		106	Agar-Agar Kertas	1		1	
				1			
46	Tim Kerja PPU (Jejen)	108	Pilus lele	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			
		109	Abon ikan cakalang	1		1	
				1			
				1			
				1			
				1			
		110	Stik Cumi	1	1		
				1			
				1			
				1			

No	Asal Contoh	Contoh No	Produk	Data	Kesimpulan Produk		
					Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memiliki Persyaratan Mutu
47	PT Pohon Agar Indonesia (Dedi) Jakarta, DKI JAKARTA	111	Rumput laut kering	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			
48	PT. Rejeki Inthi Abadi (Netha).	112	Chunk Tuna in Brine 185 g	1	1		
				1			
		113	Chunk Tuna in Oil 185 g	1	1		
				1			
		114	Shredded Tuna in Brine 1800 g	1	1		
				1			
		115	Shredded Tuna in Oil 1800 g	1	1		
				1			
49	Tim Kerja UTTPP (Mintut Silowati) BBP3KP, CIPAYUNG, JAKARTA TIMUR, DKI JAKARTA (13880)	116	Dimsum Ikan tenggiri dan Udang	1		1	
				1			
				1			
				1			
				1			
		117	Odeng ikan kakap dan cumi	1		1	
				1			
				1			
				1			
				1			
		118	Pilus Ikan	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			
		119	Sempol	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			
		120	Krispi Rumput laut	1		1	
				1			
				1			
				1			
				1			
		121	Krispi Rumput laut	1		1	
				1			
				1			
				1			
				1			
		122	Mie Ikan Tenggiri	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			

No	Asal Contoh	Contoh No	Produk	Data	Kesimpulan Produk		
					Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memiliki Persyaratan Mutu
50	Sandi Wahyudi Jakarta, JAKARTA	123	Cumi asin	1	1		
				1			
				1			
51	Tim Kerja UTTPP (Mintut Silowati) BBP3KP, CIPAYUNG, JAKARTA TIMUR	124	kerupuk mentah oven	1	1		
		125	kerupuk matang oven	1			
				1			
52	Tim Kerja UTTPP (Mintut Silowati) BBP3KP, CIPAYUNG, JAKARTA TIMUR, DKI JAKARTA (13880)	126	fish chips	1		1	
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
53	Tim Kerja UTTPP (Mintut Silowati) BBP3KP, CIPAYUNG, JAKARTA TIMUR, DKI JAKARTA (13880)	127	Pempek keboet	1		1	
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
		128	Abon lembaran	1		1	
				1			
				1			
				1			
54	Tim Kerja UTTPP (Mintut Silowati) BBP3KP,	129	kerupuk mentah jemur matahari	1	1		
		130	kerupuk mentah jemur matahari	1			
				1	1		
55	Tim Kerja UTTPP (Mintut Silowati) BBP3KP, CIPAYUNG, JAKARTA TIMUR,	131	Stik Ikan UKM Azmee Kitchen	1		1	
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
		132	Pizza Ikan UKM Wak Eboe	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			
		133	permen jelly rumput laut UKM Si Sadun	1		1	
				1			
				1			
				1			
56	Tim Kerja PPU (Jegen) Jl. Raya Setu No. 70, CIPAYUNG, JAKARTA TIMUR, DKI JAKARTA (13880)	134	Pempek ikan	1	1		
		135	Siomay Tofu	1	1		
		136	Dimsum udang	1	1		
		137	Siomay ikan	1	1		
		138	Lele siap goreng	1	1		
		139	Kerupuk ikan lele	1	1		
		140	Pilus Lele	1	1		
		141	Abon ikan cakalang	1	1		
		142	Stik cumi	1	1		
57	Tim Kerja Pengujian Produk KP (Nia) BBP3KP	143	Ikan kembung	1	1		
				1			

No	Asal Contoh	Contoh No	Produk	Data	Kesimpulan Produk		
					Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memiliki Persyaratan Mutu
58	Manajer Program SBKU Risnov ORKM-BRIN (Prodia)	144	Rumput laut UGK1	1	1		
				1			
				1			
				1			
		145	Rumput laut UGK3	1	1		
				1			
				1			
				1			
		146	Rumput laut UNL2	1	1		
				1			
				1			
				1			
		147	Rumput laut UNL3	1		1	
				1			
				1			
				1			
		148	Rumput laut UNL4	1	1		
				1			
				1			
				1			
		149	Rumput laut EC1	1		1	
				1			
				1			
				1			
59	Tim Kerja UTTPP (Ria Indrya Sari Sunardi) BBP3KP	150	Beras RL	1		1	
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
		151	Crispy Almond Crab	1	1		
				1			
				1			
				1			
60	PT Deho Canning Company (Hailene Budiman) -, MADIDIR (BITUNG TENGAH), BITUNG, SULAWESI UTARA (95513)	152	Chunk Tuna in Oil 1705 gram	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
		153	DEHO - Flake Tuna in Oil 1705 gram	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
		154	DEHO - Chunk Tuna in Brine 1.88 kg	1	1		
				1			
				1			
				1			

No	Asal Contoh	Contoh No	Produk	Data	Kesimpulan Produk		
					Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memiliki Persyaratan Mutu
61	PT. DUNIA HIJAU (oliviasopacua) Wijaya Grand Center Blok E.IA Lt-3 JL. Wijaya II Pulo, KEBAYORAN BARU, JAKARTA SELATAN, DKI JAKARTA (12160)	155	Penguin Mackerel Boiled	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
62	Tim Kerja Penilaian Kesesuaian Produk KP (elyna) BBP3KP, CIPAYUNG, JAKARTA TIMUR, DKI JAKARTA (13880)	156	Penguin Pacific Saury Boiled	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
		157	dodol rumput laut	1		1	
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
		158	dodol rumput laut	1		1	
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
		159	dodol rumput laut	1		1	
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			

No	Asal Contoh	Contoh No	Produk	Data	Kesimpulan Produk		
					Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memiliki Persyaratan Mutu
		160	dodol rumput laut	1		1	
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
63	PT Inovasi Ikan Nusantara (Pangghih Dwi Purnomo) Jl. Dramaga, BOGOR,	161	Keripik kulit ikan patin	1	1		
				1			
				1			
				1			
		162	Kulit ikan patin	1	1		
64	PT Inovasi Ikan Nusantara Jl. Dramaga, BOGOR,	163	Keripik kulit ikan patin	1	1		
				1			
65	Anisa P JATINANGOR, SUMEDANG, JAWA BARAT (45363)	164	Tepung HPI	1		1	
		165	Tepung HPI	1		1	
66	Tim Kerja UTTPP (Mintut Silowati) BBP3KP, CIPAYUNG, JAKARTA TIMUR, DKI JAKARTA (13880)	166	Kulit hiu	1	1		
				1			
				1			
				1			
		167	Tulang hiu	1	1		
				1			
				1			
				1			
		168	Sirip hiu	1	1		
				1			
				1			
				1			
		169	daging hiu	1	1		
				1			
				1			
				1			
		170	trimming hiu	1	1		
				1			
				1			
				1			
		171	gelatin hiu	1	1		
				1			
				1			
				1			
67	PT Sari Laut Jaya Food Products (Furiyanto Andoyo) BANYUWANGI, JAWA TIMUR	172	Billtan Saus Tomat 425 gram	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			
		173	Billtan Saus Tomat 155 gram	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			

No	Asal Contoh	Contoh No	Produk	Data	Kesimpulan Produk		
					Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memenuhi Persyaratan Mutu	Tidak Memiliki Persyaratan Mutu
		174	Daikin Saus Tomat 155 gram	1	1		
				1			
				1			
				1			
				1			
				1			
68	Tim Kerja Penilaian Kesesuaian Produk KP (Gusti) BBP3KP, CIPAYUNG, JAKARTA TIMUR, DKI JAKARTA (13880)	175	Siomay Ikan (Dimsum Ikan)	1	1		
		176	Siomay Ikan	1	1		
		177	Siomay Ikan	1	1		
		178	Siomay Ikan	1	1		
		179	Siomay Ikan	1	1		
69	Tim Kerja Penilaian Kesesuaian Produk KP (Gusti) BBP3KP, CIPAYUNG, JAKARTA TIMUR, DKI JAKARTA (13880)	180	Naget Ikan	1	1		
		181	Naget Ikan	1	1		
		182	Naget Ikan	1	1		
		183	Naget Ikan	1	1		
		184	Naget Ikan	1	1		
70	Dinas Peternakan Kesehatan Hewan dan Perikanan (Abdul Malik) Jl. Pangeran Hidayatullah No. 154, CIANJUR, CIANJUR, JAWA BARAT (43215)	185	Ikan Marinasi	1	1		
		186	Ikan Pindang	1	1		
		187	Snack Ikan	1	1		
		188	Pepes	1	1		
		189	Petek Krispi	1	1		
		190	Abon Ikan	1	1		
		191	Bandeng Presto	1	1		
		192	Bakso Ikan	1	1		
		193	Dimsum	1	1		
		194	Olahan Ikan (Fish Roll)	1	1		
		195	Bakso Ikan	1	1		
		196	Abon Ikan	1	1		
71	PT. Srijaya Raya Perkasa (Louise Anastasia) Jakarta, JAKARTA, DKI JAKARTA, DKI JAKARTA (0)	197	Ikan dalam kemasan kaleng	1	1		
		198	Ikan dalam kemasan kaleng	1	1		
		199	Ikan dalam kemasan kaleng	1	1		
		200	Ikan dalam kemasan kaleng	1	1		
71		200		701	160	40	0

Lampiran 3. Produk yang Mendapatkan Sertifikat SPPT SNI dan/atau Sertifikat Kesesuaian (Persen)

No	Nama Produk	Lokasi	Merek	Nama Klien	Jenis layanan
Capaian Triwulan I					
10	10 produk (daftar capaian terdapat pada Laporan Kinerja Triwulan I Tahun 2025)				
Capaian Triwulan II					
23	23 produk sampai dengan triwulan II (daftar capaian terdapat pada Laporan Kinerja Triwulan II Tahun 2025)				
Capaian Triwulan III					
24	Tuna dalam kemasan kaleng	Bitung	Carvinna	PT Carvinna Trijaya Makmur	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
25	Tuna dalam kemasna kaleng	Bitung	TKS	PT Carvinna Trijaya Makmur	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
26	Makerel dalam kemasan kaleng	Bitung	TKS	PT Carvinna Trijaya Makmur	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
27	Siomay ikan	Depok	Sakana	CV Sakana Indo Prima	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
28	Naget ikan	Depok	Sakana	CV Sakana Indo Prima	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
29	Otak-otak ikan	Depok	Sakana	CV Sakana Indo Prima	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
30	Sarden dalam kemasan kaleng	Banyuwangi	Billtan	PT Sari laut Jaya Foods Product	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
31	Sarden dalam kemasan kaleng	Banyuwangi	Daikin	PT Sari laut Jaya Foods Product	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
32	Sarden dalam kemasan kaleng	Banyuwangi	Intan	PT Sari laut Jaya Foods Product	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
33	Sarden dalam kemasan kaleng	Banyuwangi	Yamato	PT Sumber Yala Samudra	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
34	Sarden dalam kemasan kaleng	Banyuwangi	Bantan	PT Sumber Yala Samudra	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
35	Makerel dalam kemasan kaleng	Fujian, Tiongkok	Po Sung	PT Sumber Karya Sejati	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat

No	Nama Produk	Lokasi	Merek	Nama Klien	Jenis layanan
36	Sarden dalam kemasan kaleng	Fujian, Tiongkok	Po Sung	PT Sumber Karya Sejati	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
37	Sarden dalam kemasan kaleng	Tangerang	Ajib	PT Indonesia Brazil Coffe	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
38	Sarden dalam kemasan kaleng	Tangerang	Maknyus	PT Indonesia Brazil Coffe	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
39	Sarden dalam kemasan kaleng	Banyuwangi	ABC	PT Heinz ABC Indonesia (co-packers CV Indojoya Prima)	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
40	Sarden dalam kemasan kaleng	Banyuwangi	ABC	PT Heinz ABC Indonesia (co-packers PT Sari Laut Jaya Foods Product)	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
41	Makerel dalam kemasan kaleng	Batam	Ayam Belanda	PT Mexindo Mitra Perkasa	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
42	Makerel dalam kemasan kaleng	Batam	Nagos	PT Mexindo Mitra Perkasa	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
43	Makerel dalam kemasan kaleng	Batam	TSC	PT Mexindo Mitra Perkasa	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
44	Makerel dalam kemasan kaleng	Batam	J & Y	PT Mexindo Mitra Perkasa	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
45	Sarden dalam kemasan kaleng	Batam	Naraya	PT Interfood Sukses Jasindo	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
46	Makerel dalam kemasan kaleng	Batam	Naraya	PT Interfood Sukses Jasindo	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
47	Makerel dalam kemasan kaleng	Batam	Mychef	PT Interfood Sukses Jasindo	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
48	Sarden dalam kemasan kaleng	Batam	JOKO	PT Prima Niaga Indomas	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
49	Makerel dalam kemasan	Batam	JOKO	PT Prima Niaga	Surat keputusan hasil surveilan-dapat

No	Nama Produk	Lokasi	Merek	Nama Klien	Jenis layanan
	kaleng			Indomas	mempertahankan sertifikat
50	Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng	Batam	NILI	PT Prima Niaga Indomas	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
51	Makarel dalam kemasan kaleng	Batam	NILI	PT Prima Niaga Indomas	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
52	Tuna dalam kemasan kaleng	Bitung	Deho	PT Deho Canning Company	Penerbitan Sertifikat Kesesuaian dan SPPT SNI
53	Ikan renyah	Kalimantan Tengah	Tampung Parei	UKM Tampung Parei	Penerbitan Sertifikat Kesesuaian
54	Bandeng duri lunak	Sukaharjo	Bandeng Patera	UKM Bandeng Patera	Penerbitan Sertifikat Kesesuaian
55	Sarden dalam kemasan kaleng	Depok	Del Monte	PT Lasallefood Indonesia	Penerbitan Sertifikat Kesesuaian dan SPPT SNI
56	Sarden dalam kemasan kaleng	Batam	Naraya	PT Interfood Sukses Jasindo	Penerbitan Sertifikat Kesesuaian dan SPPT SNI
57	Makarel dalam kemasan kaleng	Batam	Naraya	PT Interfood Sukses Jasindo	Penerbitan Sertifikat Kesesuaian dan SPPT SNI
58	Sarden dalam kemasan kaleng	Batam	Mychef	PT Interfood Sukses Jasindo	Penerbitan Sertifikat Kesesuaian dan SPPT SNI
59	Makarel dalam kemasan kaleng	Batam	Mychef	PT Interfood Sukses Jasindo	Penerbitan Sertifikat Kesesuaian dan SPPT SNI
60	Sarden dalam kemasan kaleng	Batam	Moga	PT Interfood Sukses Jasindo	Penerbitan Sertifikat Kesesuaian dan SPPT SNI
61	Makarel dalam kemasan kaleng	Batam	Moga	PT Interfood Sukses Jasindo	Penerbitan Sertifikat Kesesuaian dan SPPT SNI
62	Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng	Medan	Aliya	PT Artha Sumatera Abadi	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
63	Makarel dalam kemasan kaleng	Medan	Aliya	PT Artha Sumatera Abadi	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
64	Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng	Medan	Hoya	PT Artha Sumatera Abadi	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
65	Makarel dalam kemasan kaleng	Medan	Hoya	PT Artha Sumatera Abadi	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat

No	Nama Produk	Lokasi	Merek	Nama Klien	Jenis layanan
66	Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng	Medan	TLC	PT Artha Sumatera Abadi	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
67	Makarel dalam kemasan kaleng	Medan	TLC	PT Artha Sumatera Abadi	Surat keputusan hasil surveilan-dapat mempertahankan sertifikat
68	Gudeg Tuna	Yogyakarta	Bu Tjitro 1925	CV Buana Citra Sentosa	Penerbitan Sertifikat Kesesuaian dan SPPT SNI

Lampiran 4. Judul Bahan Rancangan Standar Nasional Indonesia (SNI) hasil kelautan dan perikanan yang telah dilakukan pembahasan bersama Komite Teknis 65-05 pada bulan Juli, Agustus dan September

No.	Judul Bahan RSNI	Jenis RSNI	Nama Konseptor
1.	Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska Siap Makan	Revisi	1. Tabroni 2. Gud Elyna Kurnia
2.	Pempek	Revisi	1. Surti Kanti 2. Dwi Fajar Riyanti
3.	Agar – agar Kertas	Revisi	1. Siti Mardiana 2. Endang Trimurti
4.	Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan	Revisi	1. Dede R Adawiyah 2. Rini Rosita

Lampiran 5. Penerima Layanan dan/atau Manfaat dari Kegiatan Diseminasi Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan

No	Klasifikasi Kegiatan	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Jumlah Penerima Informai/Layanan/ Manfaat (orang)	Jenis Kelamin		Keterangan
					L	P	
1.	Non Event	Pelatihan Fillet Nila dan Lele UPI Kabupaten Cirebon di Workshop BBP3KP Jakarta	14 Januari 2025	16	12	4	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
2.	Non Event	Recook kegiatan bimbingan teknis mie dan glundung fortifikasi HPI melalui aplikasi zoom meeting	30 Januari 2025	6	3	3	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
3.	Non Event	Layanan Pengujian Lobster Laut Utuh Fresh & Dori Fillet Frozen	Januari 2025	1	1	0	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
4.	Non Event	Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Hasil Perikanan di Kota Bogor	11-12 Februari 2025	40	11	29	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
5.	Non Event	Workshop Pengembangan Diversifikasi dan Nilai Tambah Produk Perikanan edisi "Pilus Ikan"	13 Februari 2025	5	0	5	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
6.	Non Event	Pelatihan Diversifikasi Cendol Rumput Laut	12 Maret 2025	7	0	7	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
7.	Non Event	Magang SMK PGRI 16 Jakarta	Maret – Mei 2025	5	2	3	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
8.	Non Event	Magang dr SMK Otomindo Jakarta	15 April-30 September 2025	2	0	2	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
9.	Non Event	Workshop Pengembangan Diversifikasi dan Nilai Tambah Produk Perikanan edisi "Corndog Ikan Nila"	17 April 2025	6	0	6	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
10.	Non Event	Workshop Pengembangan Diversifikasi dan Nilai Tambah Produk Perikanan edisi "Corndog Ikan Nila"	17 April 2025	32	10	22	Penerima informasi
11.	Non Event	LED Banner Layanan Publik BBP3KP	April 2025	18	12	6	Penerima informasi
12.	Non Event	Klien Laboratorium Pengujian	1-30 April 2025	8	5	3	Penerima informasi dan layanan/ manfaat

No	Klasifikasi Kegiatan	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Jumlah Penerima Informai/Layanan/ Manfaat (orang)	Jenis Kelamin		Keterangan
					L	P	
13.	Non Event	Bimbingan Teknis Inkubasi Bisnis Inovasi Produk Kelautan dan Perikanan	29-30 April 2025	9	2	7	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
14.	Non Event	Workshop Pengembangan Diversifikasi dan Nilai Tambah Produk Perikanan edisi "Pizza Ikan"	30 April 2025	5	1	4	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
15.	Non Event	<i>International Indonesia Seafood and Meat</i> (IISM)	7 Mei 2025	26	3	23	Penerima informasi
16.	Non Event	Indonesia Cosmetics Ingredients Expo and Seminar (ICI)	14 Mei 2025	4	0	4	Penerima informasi
17.	Non Event	Klien Laboratorium Pengujian	Mei 2025	8	2	6	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
18.	Non Event	Workshop Pengembangan Diversifikasi dan Nilai Tambah Produk Perikanan Edisi Burger Cakalang	Mei 2025	7	2	5	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
19.	Non Event	Workshop Pengembangan Diversifikasi dan Nilai Tambah Produk Perikanan Edisi Dimsum Udang Rumput Laut	28 Mei 2025	1	0	1	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
20.	Non Event	LED Banner Layanan Publik BBP3KP	Mei 2025	5	0	5	Penerima informasi
21.	Non Event	Workshop Pengembangan Diversifikasi dan Nilai Tambah Produk Perikanan Edisi Mantau Ikan Nila	25 Juni 2025	4	0	4	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
22.	Non Event	Workshop Pengembangan Diversifikasi dan Nilai Tambah Produk Perikanan Edisi Es Krim Rumput Laut	18 Juni 2025	1	0	1	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
23.	Non Event	Webinar Seri 2: Inovasi Nori dari Ulva sp Peluang dan Tantangan	24 Juni 2025	54	15	39	Penerima informasi
24.	Non Event	Klien Laboratorium Pengujian	Juni 2025	4	3	1	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
25.	Non Event	LED Banner Layanan Publik BBP3KP	Juni 2025	11	3	8	Penerima informasi

No	Klasifikasi Kegiatan	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Jumlah Penerima Informai/Layanan/ Manfaat (orang)	Jenis Kelamin		Keterangan
					L	P	
26.	Non Event	Magang/PKL Universitas Sriwijaya	Juni 2025	4	2	2	Penerima informasi dan layanan/ Manfaat
27.	Non Event	Pengguna peralatan/mesin pengolahan dari BRIN	Juni 2025	1	0	1	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
28.	Non Event	Klien Laboratorium Pengujian	Juli 2025	12	4	8	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
29.	Non Event	Workshop Pengembangan Diversifikasi dan Nilai Tambah Produk Perikanan Edisi Tempura Udang	10 Juli 2025	2	0	2	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
30.	Non Event	Klien Laboratorium Pengujian	Agustus 2025	25	15	10	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
31.	Non Event	Workshop Pengembangan Diversifikasi dan Nilai Tambah Produk Perikanan Edisi Bakso Udang	14 Agustus 2025	5	0	5	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
32.	Non Event	LED Banner Layanan Publik BBP3KP	September 2025	4	0	4	Penerima informasi
33.	Non Event	Klien Laboratorium Pengujian	September 2025	15	10	5	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
34.	Non Event	Workshop Pengembangan Diversifikasi dan Nilai Tambah Produk Perikanan Edisi Cookies Rumput Laut	September 2025	1	0	1	Penerima informasi dan layanan/ manfaat
35.	Event	Bazar Produk dan Kuliner KKP Bulan Januari 2025 di Jakarta	12 Januari 2025	73	27	46	Penerima informasi
36.	Event	Bazar Produk dan Kuliner KKP Bulan Februari 2025 di Jakarta	7 Februari 2025	45	9	36	Penerima informasi
37.	Event	Webinar Seri SNI: SNI Didapat, UMKM Hebat	5 Maret 2025	132	50	82	Penerima informasi
38.	Event	Safari Ramadhan dalam rangka Kampanye Protein Ikan di Kabupaten Bogor	17 Maret 2025	0	0	0	Penerima informasi

No	Klasifikasi Kegiatan	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Jumlah Penerima Informai/Layanan/ Manfaat (orang)	Jenis Kelamin		Keterangan
					L	P	
39.	Event	Pelatihan Diversifikasi Hasil Olahan Perikanan "Gohyong Ikan dan Es Rumput Laut"	16 April 2025	35	6	29	Penerima informasi
40.	Event	Bimbingan Teknis Inkubasi Bisnis Inovasi Produk Kelautan dan Perikanan	29-30 April 2025	25	8	17	Penerima informasi
41.	Event	Bazar Produk Kelautan dan Perikanan KKP bulan Mei 2025	7 Mei 2025	29	7	22	Penerima informasi
42.	Event	Dapur Emas Nusantara: Mari Mengolah Ikan Bermutu untuk Generasi Emas	14 Mei 2025	50	13	37	Penerima informasi
43.	Event	Sosialisasi Pengolahan Hasil Laut di Tangerang	19 Juni 2025	21	3	18	Penerima informasi
44.	Event	Edukasi Manfaat dan Cara Pengolahan Ikan pada KKN STKIP Arrahmaniyah Depok	23 Juli 2025	36			Penerima informasi
45.	Event	Diseminasi Olahan Hasil Perikanan di Kabupaten Bogor	26 Agustus 2025	20	0	20	Penerima informasi
46.	Event	Pengenalan Makanan Sehat dengan Menu Ikan dan Praktek Mengolah Ikan TK Indonesia Playschool Jakarta	19 September 2025	30	16	14	Penerima informasi
Total				850	251	599	

BBP3KP

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

021-84997969/ 84998429 Fax: 021-84999360 

<https://ppid.kkp.go.id/upt/balai-besar-pengujian-penerapan-produk-kelautan-dan-perikanan/> 

bbp3kp 

bbp3kp 

BBP3KP JAKARTA 