



TAMBAHAN LEMBARAN NEGARA RI

No.5726

LINGKUNGAN HIDUP. Perikanan. Hasil. Jaminan Mutu. Keamanan. Sistem. (Penjelasan Atas Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 181).

PENJELASAN

ATAS

PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 57 TAHUN 2015

TENTANG

SISTEM JAMINAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN SERTA
PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUK HASIL PERIKANAN

I. UMUM

Perikanan mempunyai peran yang penting dan strategis dalam pembangunan perekonomian nasional, terutama dalam meningkatkan perluasan kesempatan kerja, pemerataan pendapatan, dan peningkatan taraf hidup bangsa pada umumnya, nelayan kecil, pembudidaya-Ikan kecil, dan pelaku usaha bidang Perikanan dengan tetap memelihara lingkungan, kelestarian, dan ketersediaan sumber daya Ikan, maka perlu diatur dengan jelas segala aspek yang berkaitan dengan pelaksanaan usaha Perikanan.

Sejalan dengan semakin meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap kesehatan, yang pada gilirannya melahirkan tuntutan terhadap jaminan keamanan dan kesehatan atas bahan makanan yang dikonsumsi termasuk komoditas Perikanan. Untuk menjawab tantangan pasar internasional berupa persyaratan kesehatan produk Hasil Perikanan yang semakin berkembang, baik dalam metodologi serta berkembangnya produk bernilai tambah. Dengan demikian diperlukan suatu kesigapan sebagai negara produsen untuk mampu menanggulangi bahkan mengantisipasi hambatan dalam kegiatan

ekspor Hasil Perikanan Indonesia. Meskipun sebenarnya telah diterapkan suatu program manajemen mutu terpadu berdasarkan prinsip *hazard analysis critical control point* (HACCP) yang mampu memberikan jaminan mutu dan keamanan Hasil Perikanan sejak proses produksi, pengolahan, sampai distribusi. Dari beberapa sistem pengawasan mutu yang berkembang di dunia internasional *hazard analysis critical control point* (HACCP) merupakan sistem pengawasan mutu yang secara internasional telah disepakati untuk diterapkan pada industri makanan termasuk Perikanan.

Sistem Pengawasan Mutu Hasil Perikanan telah mengalami perkembangan yang cukup pesat. Namun demikian Sistem Pengawasan Mutu Hasil Perikanan secara nasional yang telah diterapkan selama ini, tampaknya masih memerlukan penajaman dan umpan balik agar pelaksanaannya lebih efektif dan efisien. Hal ini dimaksudkan untuk menyatukan derap langkah semua jajaran dan jaringan Pengawas Mutu Hasil Perikanan, terutama dalam hal kesamaan persepsi tentang pentingnya pemberlakuan jaminan mutu Hasil Perikanan yang berkaitan dengan *food safety and quality*. Disamping itu diperlukannya keselarasan pemahaman dalam penerapan Pengawasan Mutu oleh Pengawas Mutu, baik di pusat maupun yang ada di berbagai daerah seluruh Indonesia, serta penyempurnaan beberapa dokumen terkait.

Dalam Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan secara tegas diatur bahwa usaha Perikanan dilaksanakan dalam sistem bisnis Perikanan yang meliputi praproduksi, produksi, pengolahan, dan pemasaran. Selanjutnya diatur pula bahwa proses Pengolahan Ikan dan Produk Pengolahan Ikan wajib memenuhi persyaratan Kelayakan Pengolahan Ikan dan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Menindaklanjuti amanat Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan, dan sebagai upaya untuk implementasi dan operasionalisasinya dari amanat Undang-Undang dimaksud, perlu pengaturan lebih lanjut mengenai pengolahan, Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan, sehingga mendasari ditetapkan Peraturan Pemerintah tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.

II. PASAL DEMI PASAL

Pasal 1

Cukup jelas.

Pasal 2

Cukup jelas.

Pasal 3

Cukup jelas.

Pasal 4

Ayat (1)

Huruf a

Yang dimaksud dengan “cara pembudidayaan Ikan yang baik” adalah cara budidaya termasuk cara memelihara dan/atau membesarkan Ikan serta memanen hasilnya yang memperlihatkan aspek keamanan Hasil Perikanan, antara lain dengan cara:

- a. mencegah penggunaan lahan dimana lingkungannya mempunyai potensi mengancam keamanan Hasil Perikanan;
- b. mengendalikan cemaran biologis, hama, dan penyakit Ikan yang mengancam keamanan Hasil Perikanan; dan
- c. menekan seminimal mungkin residu kimia sebagai akibat dari penggunaan obat Ikan, bahan pemacu pertumbuhan, dan obat Ikan yang tidak tepat guna.
- d. peralatan panen menggunakan bahan yang tidak merusak fisik, tidak terbuat dari bahan yang beracun dan berbahaya, dan berpotensi mencemari produk, tidak mudah korosif, dan mudah dibersihkan; dan
- e. cara panen dilakukan dengan cepat dan cermat, higiene, dan menerapkan cara penanganan rantai dingin.

Yang dimaksud dengan “cara penanganan Ikan yang baik” adalah cara penanganan Ikan hasil tangkapan di atas kapal termasuk pembongkaran dari kapal untuk memenuhi persyaratan jaminan mutu dan keamanan Hasil Perikanan, yang dilakukan dengan cepat, cermat, higiene, dan menerapkan cara penanganan rantai dingin.

Huruf b

Yang dimaksud dengan “Bahan Baku bermutu segar” adalah Bahan Baku yang bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi, dan bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang mengindikasikan penurunan mutu.

Huruf c

Yang dimaksud dengan “perairan yang tercemar” adalah masuknya makhluk hidup, zat, energi, dan/atau komponen lain ke dalam perairan oleh kegiatan manusia sehingga dapat mengakibatkan turunnya kualitas perairan sehingga Ikan yang dihasilkan tidak memenuhi persyaratan sebagai Bahan Baku.

Huruf d

Yang dimaksud dengan “racun hayati” adalah racun yang terdapat atau terbentuk dalam tubuh Ikan dan menjadi bagian biologis dari jenis Ikan atau air tertentu yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan atau kematian bagi yang mengonsumsi, menyentuh, atau menghirupnya.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Ayat (4)

Cukup jelas.

Ayat (5)

Cukup jelas.

Pasal 5

Huruf a

Yang dimaksud dengan “kontaminasi bakteri” adalah masuknya mikroorganisme patogen.

Yang dimaksud dengan “jasad renik patogen” adalah mikro organisme penyebab penyakit.

Bahaya fisik misalnya serpihan atau potongan dari alat yang dipergunakan yang dapat membahayakan kesehatan manusia.

Yang dimaksud dengan “bahaya kimia” adalah bahaya yang ditimbulkan dari unsur-unsur kimia yang terdapat pada peralatan yang digunakan, misalnya karat dan pelumas.

Huruf b

Yang dimaksud dengan “ruangan pengolahan yang higienis” adalah kondisi ruangan pengolahan yang bebas dari potensi kontaminasi.

Huruf c

Cukup jelas.

Huruf d

Penerapan higienis antara lain berupa ketentuan-ketentuan yang lebih rinci sebagai penjabaran dari penerapan higienis untuk digunakan sebagai panduan di dalam melaksanakan kegiatan penanganan.

Pasal 6

Huruf a

Cukup jelas.

Huruf b

Cukup jelas.

Huruf c

Cukup jelas.

Huruf d

Cukup jelas.

Huruf e

Panduan penerapan teknik penanganan antara lain berupa ketentuan yang lebih rinci sebagai penjabaran dari penerapan teknik penanganan untuk digunakan sebagai panduan dalam melaksanakan kegiatan penanganan Hasil Perikanan.

Pasal 7

Huruf a

Cukup jelas.

Huruf b

Cukup jelas.

Huruf c

Yang dimaksud dengan “bahan tambahan makanan” adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk memengaruhi sifat atau bentuk pangan, antara lain bahan pewarna, pengawet, penyedap rasa, anti kempal, dan pengental.

Huruf d

Karakteristik Produk Pengolahan Ikan meliputi produk segar, beku, kering, dan kaleng.

Huruf e

Cukup jelas.

Huruf f

Panduan penerapan teknik pengolahan antara lain berupa ketentuan yang lebih rinci sebagai penjabaran dari penerapan pengolahan untuk digunakan sebagai panduan di dalam melaksanakan kegiatan pengolahan Hasil Perikanan.

Pasal 8

Cukup jelas.

Pasal 9

Ayat (1)

Huruf a

Kriteria keamanan Hasil Perikanan antara lain berupa bebas dari cemaran biologis, kimia, fisik, racun hayati, dan racun alami yang membahayakan kesehatan manusia.

Huruf b

Cukup jelas.

Huruf c

Yang dimaksud dengan “standar perdagangan nasional” adalah Standar Nasional Indonesia.

Yang dimaksud dengan “standar perdagangan internasional” adalah *International Standard Organization, International Food Standards*, atau standar yang ditetapkan oleh negara mitra.

Huruf d

Cukup jelas.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Ayat (4)

Cukup jelas.

Ayat (5)

Cukup jelas.

Ayat (6)

Cukup jelas.

Pasal 10

Ayat (1)

Huruf a

Yang dimaksud dengan “peralatan yang terbuat dari bahan anti karat” adalah peralatan yang tidak mudah teroksidasi oleh udara, misalnya *stainless steel*, aluminium, plastik, dan keramik.

Peralatan yang terbuat dari bahan tidak menyerap air antara lain berupa bahan-bahan yang terbuat dari plastik dan karet.

Peralatan yang terbuat dari bahan mudah dibersihkan antara lain berupa bahan-bahan yang mempunyai permukaan halus.

Peralatan yang tidak menyebabkan kontaminasi antara lain berupa bahan-bahan yang terbuat dari *stainless steel* dan aluminium.

Huruf b

Cukup jelas.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Ayat (4)

Cukup jelas.

Ayat (5)

Cukup jelas.

Ayat (6)

Cukup jelas.

Ayat (7)

Cukup jelas.

Pasal 11

Ayat (1)

Huruf a

Yang dimaksud dengan “reagensia” adalah bahan kimia yang digunakan untuk pengujian laboratoris.

Huruf b

Teknik dan prosedur pelaksanaan pengujian dalam ketentuan ini sesuai dengan Standar Nasional Indonesia atau standar internasional.

Huruf c
Cukup jelas.

Ayat (2)
Cukup jelas.

Ayat (3)
Cukup jelas.

Ayat (4)
Cukup jelas.

Ayat (5)
Cukup jelas.

Pasal 12
Cukup jelas.

Pasal 13
Cukup jelas.

Pasal 14

Ayat (1)
Huruf a

Inspeksi pembongkaran Ikan dilakukan pada saat Ikan didaratkan di pelabuhan perikanan yang ditetapkan atau pelabuhan lainnya sebagaimana tercantum dalam surat izin penangkapan Ikan atau surat izin kapal pengangkut Ikan.

Huruf b

Inspeksi dalam ketentuan ini dilakukan untuk memastikan kesesuaian fasilitas penanganan dan penyimpanan ikan di kapal perikanan dengan standar.

Huruf c

Inspeksi dalam ketentuan ini dilakukan untuk memastikan kesesuaian prosedur penanganan dan penyimpanan ikan di kapal perikanan dengan standar.

Ayat (2)
Cukup jelas.

Ayat (3)
Cukup jelas.

Ayat (4)
Cukup jelas.

Ayat (5)

Cukup jelas.

Pasal 15

Ayat (1)

Cukup jelas.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Penerapan *hazard analysis critical control point* (HACCP) bertujuan meningkatkan kesehatan masyarakat dengan cara mencegah atau mengurangi bahaya yang kemungkinan dapat timbul pada setiap rantai persediaan makanan.

Ayat (4)

Cukup jelas.

Ayat (5)

Cukup jelas.

Ayat (6)

Cukup jelas.

Ayat (7)

Cukup jelas.

Pasal 16

Ayat (1)

Cukup jelas.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Ayat (4)

Pengawas Mutu dalam ketentuan ini termasuk petugas pembina mutu.

Pasal 17

Ayat (1)

Huruf a

Yang dimaksud dengan “sertifikat Kelayakan Pengolahan” adalah sertifikat yang diberikan kepada pelaku usaha Industri Pengolahan Ikan terhadap setiap unit Pengolahan Ikan yang telah menerapkan cara pengolahan Ikan yang baik (*good manufacturing practices*) dan memenuhi persyaratan prosedur operasi sanitasi standar (*standard sanitation operating procedure*).

Huruf b

Yang dimaksud dengan “sertifikat penerapan program manajemen mutu terpadu” adalah sertifikat yang diberikan kepada pelaku usaha Industri Pengolahan Ikan yang telah menerapkan dan memenuhi Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Huruf c

Yang dimaksud dengan “sertifikat kesehatan produk perikanan” adalah sertifikat yang menyatakan bahwa Ikan dan Hasil Perikanan telah memenuhi persyaratan mutu dan keamanan untuk konsumsi manusia.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Pasal 18

Cukup jelas.

Pasal 19

Cukup jelas.

Pasal 20

Ayat (1)

Cukup jelas.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Ayat (4)

Huruf a

Cukup jelas.

Huruf b

Konsepsi *hazard analysis critical control point* (HACCP) merupakan suatu metode manajemen keamanan hasil perikanan yang bersifat sistematis dan didasarkan pada prinsip-prinsip yang telah dikenal, yang ditujukan untuk mengidentifikasi *hazard* (bahaya) yang kemungkinan dapat terjadi pada setiap tahapan dari rantai persediaan makanan.

Konsepsi *hazard analysis critical control point* (HACCP) terdiri atas 7 (tujuh) prinsip yang meliputi:

1. analisis bahasa dan tindakan pencegahan;
2. penentuan titik-titik kritis;
3. penentuan batas kritis;
4. pemantauan titik-titik kritis;
5. penentuan tindakan perbaikan;
6. penentuan verifikasi; dan
7. pencatatan.

Huruf c

Cukup jelas.

Ayat (5)

Cukup jelas.

Pasal 21

Cukup jelas.

Pasal 22

Ayat (1)

Cukup jelas.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Ayat (4)

Huruf a

Cukup jelas.

Huruf b

Cukup jelas.

Huruf c

Cukup jelas.

Huruf d

Yang dimaksud dengan “rekomendasi dari Inspektur Mutu” adalah rekomendasi hasil kegiatan Pengendalian Mutu yang dilakukan pada saat surveilan dalam rangka penerbitan sertifikat kesehatan produk Pengolahan Ikan.

Ayat (5)

Cukup jelas.

Pasal 23

Yang dimaksud dengan “pangan olahan” adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.

Pasal 24

Cukup jelas.

Pasal 25

Cukup jelas.

Pasal 26

Ayat (1)

Yang dimaksud dengan “sistem rantai dingin” adalah penerapan teknik pendinginan paling tinggi 4^oC (empat derajat Celcius) sesuai jenis Hasil Perikanan secara terus menerus dan tidak terputus sejak penangkapan, pemanenan, penanganan, pengolahan, pendistribusian sampai konsumen tanpa mengubah struktur dan bentuk dasar.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Pasal 27

Kegiatan pengolahan untuk meningkatkan nilai tambah dilakukan dengan mengubah sifat fisik Ikan atau bagian-bagiannya untuk meningkatkan nilai tambah.

Yang dimaksud dengan “penyiangan” adalah membersihkan Ikan dari sisik, insang, dan isi perut.

Yang dimaksud dengan “reduksi atau ekstraksi” adalah proses pemisahan cairan dengan padatan melalui tahapan pengepresan atau pemutaran.

Pasal 28

Cukup jelas.

Pasal 29

Ayat (1)

Huruf a

Pedoman dan prosedur operasional standar pelaksanaan antara lain berupa bimbingan teknis dan manajemen.

Huruf b

Cukup jelas.

Huruf c

Cukup jelas.

Huruf d

Cukup jelas.

Huruf e

Cukup jelas.

Huruf f

Cukup jelas.

Huruf g

Cukup jelas.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Pasal 30

Ayat (1)

Huruf a

Cukup jelas.

Huruf b

Yang dimaksud dengan “kegiatan Perikanan yang melanggar hukum” adalah:

1. kegiatan Perikanan oleh orang atau kapal asing di perairan yang menjadi yurisdiksi suatu negara tanpa izin dari negara tersebut atau bertentangan dengan hukum dan peraturan perundang-undangan negara tersebut;
2. kegiatan Perikanan yang dilakukan oleh kapal yang mengibarkan bendera suatu negara yang menjadi anggota dari satu organisasi pengelolaan Perikanan regional, akan tetapi dilakukan melalui cara yang bertentangan dengan pengaturan mengenai pengelolaan dan konservasi sumber daya yang diadopsi oleh organisasi tersebut, dimana ketentuan tersebut mengikat bagi negara-negara yang menjadi anggotanya, ataupun bertentangan dengan hukum internasional lainnya yang relevan; dan/atau
3. kegiatan Perikanan yang bertentangan dengan hukum nasional atau kewajiban internasional, termasuk juga kewajiban negara-negara anggota organisasi pengelolaan perikanan regional terhadap organisasi tersebut.

Yang dimaksud dengan “kegiatan Perikanan yang tidak dilaporkan” adalah:

1. kegiatan Perikanan yang tidak dilaporkan atau dilaporkan secara tidak benar kepada otoritas nasional yang berwenang, yang bertentangan dengan hukum dan peraturan perundang-undangan otoritas nasional yang berwenang; dan/atau
2. kegiatan Perikanan yang dilakukan di area kompetensi organisasi pengelolaan Perikanan regional yang tidak dilaporkan atau dilaporkan secara tidak benar, yang bertentangan dengan prosedur pelaporan dari organisasi tersebut.

Yang dimaksud dengan “kegiatan Perikanan yang tidak diatur” adalah:

1. kegiatan Perikanan yang dilakukan di area kompetensi organisasi pengelolaan Perikanan regional oleh:

- a. kapal tanpa kebangsaan;
- b. kapal yang mengibarkan bendera suatu negara yang tidak menjadi anggota organisasi pengelolaan Perikanan regional tersebut; atau
- c. perusahaan Perikanan,
yang mana kegiatan Perikanan tersebut dilakukan dengan cara yang bertentangan dengan pengaturan mengenai konservasi dan pengelolaan Perikanan organisasi Perikanan regional tersebut; dan/atau kegiatan Perikanan yang dilakukan oleh:
 - a. kapal tanpa kebangsaan;
 - b. kapal yang mengibarkan bendera suatu negara yang tidak menjadi anggota organisasi pengelolaan Perikanan regional; atau
 - c. perusahaan Perikanan,
di wilayah perairan atau untuk sediaan Ikan yang mana di wilayah perairan tersebut tidak terdapat pengaturan mengenai konservasi dan pengelolaan Perikanan yang dapat diterapkan dan yang dilakukan dengan cara yang bertentangan dengan tanggung jawab negara untuk melakukan konservasi sumber daya alam hayati laut berdasarkan ketentuan hukum internasional.

Pasal 31

Cukup jelas.

Pasal 32

Ayat (1)

Yang dimaksud dengan “produksi Perikanan dalam negeri” adalah produksi Perikanan yang dihasilkan oleh nelayan dan pembudidaya Ikan termasuk produksi Perikanan yang dihasilkan oleh nelayan kecil dan pembudidaya-Ikan kecil.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Ayat (4)

Huruf a

Cukup jelas.

Huruf b

Bebas dari kegiatan Perikanan yang melanggar hukum, tidak dilaporkan, atau tidak diatur hanya berlaku untuk Hasil Perikanan yang berasal dari penangkapan Ikan di laut.

Huruf c

Cukup jelas.

Ayat (5)

Cukup jelas.

Pasal 33

Cukup jelas.

Pasal 34

Ayat (1)

Menteri terkait dalam ketentuan ini adalah menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang perindustrian.

Ayat (2)

Peningkatan peran serta masyarakat antara lain dilakukan dalam inovasi produk seperti lomba inovasi produk dan pameran Produk Pengolahan Ikan.

Pasal 35

Cukup jelas.

Pasal 36

Cukup jelas.