



BADAN STANDARDISASI NASIONAL

PERATURAN BADAN STANDARDISASI NASIONAL

REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 4 TAHUN 2022

TENTANG

PERUBAHAN ATAS PERATURAN BADAN STANDARDISASI NASIONAL
NOMOR 4 TAHUN 2021 TENTANG SKEMA PENILAIAN KESESUAIAN
TERHADAP STANDAR NASIONAL INDONESIA SEKTOR PERTANIAN,
PERKEBUNAN, PETERNAKAN, DAN PERIKANAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN STANDARDISASI NASIONAL REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa dengan adanya pemutakhiran Standar Nasional Indonesia produk *Indonesian Good Aquaculture Practices* (IndoGap) dan pupuk tripel superfosfat plus-Zn, diperlukan penyesuaian terhadap skema penilaian kesesuaian sektor pertanian, perkebunan, peternakan, dan perikanan;
- b. bahwa Peraturan Badan Standardisasi Nasional Nomor 4 Tahun 2021 tentang Skema Penilaian Kesesuaian Terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Pertanian, Perkebunan, Peternakan, dan Perikanan belum menampung penyesuaian skema penilaian kesesuaian sebagaimana dimaksud dalam huruf a, sehingga perlu dilakukan perubahan;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Badan Standardisasi Nasional tentang Perubahan atas Peraturan Badan

Standardisasi Nasional Nomor 4 Tahun 2021 tentang Skema Penilaian Kesesuaian Terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Pertanian, Perkebunan, Peternakan, dan Perikanan;

- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2014 tentang Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 216, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5584);
2. Peraturan Pemerintah Nomor 34 Tahun 2018 tentang Sistem Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 110, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6225);
 3. Peraturan Presiden Nomor 4 Tahun 2018 tentang Badan Standardisasi Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 10);
 4. Peraturan Kepala Badan Standardisasi Nasional Nomor 2 Tahun 2017 tentang Penggunaan Tanda SNI dan Tanda Kesesuaian Berbasis SNI (Berita negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 821);
 5. Peraturan Badan Standardisasi Nasional Nomor 10 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Standardisasi Nasional (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 1037) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Badan Standardisasi Nasional Nomor 29 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Standardisasi Nasional Nomor 10 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Standardisasi Nasional (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 1459);

6. Peraturan Badan Standardisasi Nasional Nomor 4 Tahun 2021 tentang Skema Penilaian Kesesuaian Terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Pertanian (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 607);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN BADAN STANDARDISASI NASIONAL TENTANG PERUBAHAN ATAS PERATURAN BADAN STANDARDISASI NASIONAL NOMOR 4 TAHUN 2021 TENTANG SKEMA PENILAIAN KESESUAIAN TERHADAP STANDAR NASIONAL INDONESIA SEKTOR PERTANIAN, PERKEBUNAN, PETERNAKAN, DAN PERIKANAN.

Pasal I

Ketentuan Lampiran IV, Lampiran V, Lampiran XVII, dan Lampiran XXVI dalam Peraturan Badan Standardisasi Nasional Nomor 4 Tahun 2021 tentang Skema Penilaian Kesesuaian Terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Pertanian, Perkebunan, Peternakan, dan Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 607) diubah, sehingga menjadi sebagaimana tercantum dalam Lampiran IV, Lampiran V, Lampiran XVII, dan Lampiran XXVI yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

Pasal II

Peraturan Badan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Badan ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 9 Juni 2022

KEPALA BADAN STANDARDISASI NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA,

TTD

KUKUH S. ACHMAD

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 9 Juni 2022

MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

TTD

YASONNA H. LAOLY

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2022 NOMOR 565

Salinan sesuai dengan aslinya

Plt. Kepala Biro Sumber Daya Manusia, Organisasi, dan

Hukum



Iryana Margahayu

LAMPIRAN IV
PERATURAN BADAN STANDARDISASI NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 4 TAHUN 2022
TENTANG
PERUBAHAN ATAS PERATURAN BADAN STANDARDISASI
NASIONAL NOMOR 4 TAHUN 2021 TENTANG SKEMA
PENILAIAN KESESUAIAN TERHADAP STANDAR NASIONAL
INDONESIA SEKTOR PERTANIAN

SKEMA SERTIFIKASI *INDONESIAN GOOD AQUACULTURE PRACTICES*
(INDOGAP) BAGIAN 1: CARA PEMBENIHAN IKAN YANG BAIK DAN
CARA BUDI DAYA IKAN YANG BAIK

A. Ruang lingkup

1. Dokumen ini berlaku untuk acuan pelaksanaan sertifikasi IndoGAP yang meliputi Cara Pembenihan Ikan yang Baik (CPIB) dan/atau Cara Budi Daya Ikan yang Baik (CBIB) di Indonesia baik pembenihan dan/atau pembesaran ikan, berdasarkan SNI sebagai berikut:

No.	Nama produk	Persyaratan SNI
1.	Cara Pembenihan Ikan yang Baik	SNI 8035:2019, Cara pembenihan ikan yang baik
2.	Cara Budi Daya Ikan yang Baik	SNI 8228.1:2015, Cara budi daya ikan yang baik (CBIB) Bagian 1: Udang
		SNI 8228.2:2015, Cara budi daya ikan yang baik (CBIB) Bagian 2: Rumput laut
		SNI 8228.3:2015, Cara budi daya ikan yang baik (CBIB) Bagian 3: Ikan hias
		SNI 8228.4:2015, Cara budi daya ikan yang baik (CBIB) Bagian 4: Ikan air tawar
		SNI 8228.5:2015, Cara budi daya ikan

No.	Nama produk	Persyaratan SNI
		yang baik (CBIB) Bagian 5: Ikan laut di karamba jaring apung

2. Dokumen ini berlaku untuk pembudidayaan ikan, baik ikan konsumsi maupun non konsumsi, untuk semua jenis ikan yang tidak dilarang dibudidayakan di Indonesia.
3. Kegiatan Sertifikasi IndoGAP untuk komoditas tertentu yang belum diatur dalam SNI CPIB dan CBIB, dapat dipertimbangkan menggunakan kriteria komoditas lainnya dan/atau media yang sejenis atau mendekati.
4. Dokumen ini dapat diterapkan untuk kegiatan Sertifikasi terhadap:
 - a) sertifikasi individu, dan
 - b) sertifikasi kelompok
5. Sertifikasi kelompok adalah Sertifikasi yang dilakukan terhadap sekelompok unit usaha budi daya yang berada pada kawasan yang berdampingan dan memiliki legalitas kelompok serta terdapat pengendali yang bertanggung jawab memastikan penerapan IndoGAP yang mencakup semua anggotanya.

B. Persyaratan Sertifikasi

Persyaratan acuan Sertifikasi CPIB dan CBIB mencakup:

1. SNI sebagaimana dimaksud pada huruf A; dan
2. Peraturan dan pedoman terkait perikanan budi daya yang berlaku, untuk aspek keamanan pangan, kesehatan dan kesejahteraan ikan, tanggung jawab lingkungan dan sosial ekonomi.

C. Persyaratan Lembaga Penilaian Kesesuaian

Sertifikasi IndoGAP dilakukan oleh Lembaga Penilaian Kesesuaian yang telah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN) untuk lingkup IndoGAP CPIB dan CBIB, berdasarkan SNI ISO/IEC 17065 tentang Penilaian Kesesuaian – Persyaratan untuk Lembaga Sertifikasi Produk, Proses dan Jasa.

Setelah LS IndoGAP mendapatkan akreditasi dari KAN maka LS IndoGAP mengajukan permohonan registrasi kepada Kementerian

Kelautan dan Perikanan (KKP) dan selanjutnya KKP menerbitkan nomor registrasi kepada LS IndoGAP.

LSPro IndoGAP teregistrasi secara rutin melaporkan status klien dan penggunaan logo IndoGAP oleh klien. Aturan lebih lanjut mengenai registrasi dan pelaporan ditetapkan oleh Menteri Kelautan dan Perikanan.

D. Prosedur Administratif

1. Pengajuan permohonan Sertifikasi

1.1 Lembaga Sertifikasi harus memastikan format permohonan Sertifikasi yang informasi seperti yang diatur dalam Huruf D angka 1.3. dan mengikuti format pada Huruf R.

1.2 Pengajuan permohonan Sertifikasi dapat dilakukan oleh unit usaha budi daya secara individu atau kelompok. Kriteria unit usaha budi daya yang dapat mengajukan Sertifikasi yaitu unit usaha budi daya yang melakukan usaha pembudidayaan ikan di Indonesia serta telah menerapkan prinsip-prinsip IndoGAP minimal 1 (satu) siklus budi daya ikan.

1.3 Permohonan Sertifikasi harus dilengkapi dengan:

a) Informasi pemohon:

1. nama dan alamat pemohon, serta nama dan kedudukan atau jabatan personel yang bertanggung jawab atas pengajuan permohonan Sertifikasi;
2. nama unit usaha pembudidayaan ikan, nama penanggung jawab usaha pembudidayaan ikan;
3. jenis usaha pembudidayaan ikan (contoh: pembenihan, pembesaran di KJA);
4. dasar pembentukan kelompok, dapat berupa pengukuhan kelompok dari instansi pemerintah atau notaris;
5. salinan Nomor Izin Berusaha (NIB) yang dilengkapi dengan persetujuan penggunaan ruang dan/atau ruang laut, serta dan persetujuan lingkungan;

6. surat pernyataan penerapan prinsip-prinsip CBIB;
7. surat permohonan menyatakan bahwa prinsip-prinsip IndoGAP telah diterapkan minimal 1 (satu) siklus dan bertanggung jawab penuh atas pemenuhan persyaratan tanda IndoGAP serta pemenuhan persyaratan proses Sertifikasi dan bersedia memberikan akses terhadap lokasi, data dan/atau informasi yang diperlukan oleh LS-IndoGAP dalam melaksanakan kegiatan Sertifikasi, dan/atau Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) dalam melaksanakan evaluasi khusus.

Catatan: Evaluasi khusus: permasalahan perdagangan produk, penyalahgunaan tanda SNI dan logo IndoGAP, dll.

b) Informasi proses pembudidayaan ikan:

1. data umum unit usaha pembudidayaan ikan:
 - i. alamat kantor/surat-menyurat;
 - ii. lokasi unit usaha pembudidayaan ikan;
 - iii. status kepemilikan lahan pembudidayaan ikan;
dan
 - iv. tahun mulai berbudi daya ikan.
2. apabila unit usaha memiliki jumlah personel 3 (tiga) atau lebih, menyampaikan struktur organisasi dan fungsi masing-masing jabatan di unit usaha pembudidayaan ikan;
3. data budi daya dan produksi di unit usaha pembudidayaan ikan:
 - i. jenis komoditas/ikan yang dibudidayakan;
 - ii. asal induk dan/atau benih;
 - iii. hasil produksi: ukuran, volume dan frekuensi;
 - iv. distribusi hasil produksi.
4. gambar tata letak unit usaha pembudidayaan ikan, disampaikan lengkap dengan ukuran dan keterangan (secara proporsional).

5. data fasilitas unit usaha pembudidayaan ikan, beserta rincian jumlah, ukuran, dan konstruksi antara lain:
 - i. sumber air,
 - ii. wadah budidaya,
 - iii. tandon,
 - iv. gudang,
 - v. saluran air,
 - vi. pintu air,
 - vii. laboratorium,
 - viii. tempat penanganan hasil,
 - ix. instalasi pengolahan limbah.
6. informasi terdokumentasi sesuai lingkup Sertifikasi yang diajukan mengenai pengelolaan dan pengendalian:
 - i. sarana produksi,
 - ii. proses pra produksi,
 - iii. proses produksi,
 - iv. penanganan hasil produksi,
 - v. distribusi hasil produksi,
 - vi. kesehatan dan kesejahteraan ikan,
 - vii. pengelolaan lingkungan,
 - viii. kesejahteraan pekerja,
 - ix. pemisahan produk yang tidak sesuai,
 - x. laporan hasil uji (sesuai risiko yang ada, misalnya penyakit penting pada benih, uji kontaminan air sumber, uji residu daging ikan).

2. Seleksi

2.1 Tinjauan permohonan Sertifikasi

- 2.1.1 LS-IndoGAP harus memastikan bahwa informasi yang diperoleh dari permohonan Sertifikasi yang diajukan oleh pemohon telah lengkap dan memenuhi persyaratan, serta memastikan kemampuan LS-IndoGAP untuk menindaklanjuti permohonan Sertifikasi tersebut.

2.1.2 Tinjauan permohonan sertifikasi harus dilakukan oleh personel yang memiliki kompetensi sesuai dengan lingkup permohonan Sertifikasi dan menggunakan format sebagaimana tercantum pada Huruf S.

2.2 Penandatanganan perjanjian Sertifikasi

Setelah permohonan Sertifikasi dinyatakan lengkap dan memenuhi persyaratan serta pemohon menyetujui persyaratan dan prosedur Sertifikasi yang ditetapkan oleh LS-IndoGAP, dilakukan penandatanganan perjanjian Sertifikasi oleh pemohon dan LS-IndoGAP. Perjanjian ini dapat dilakukan secara luring dan/atau daring. Perjanjian sertifikasi mengacu pada Huruf T yang sekurang-kurangnya mencakup:

- a) Identitas auditi,
- b) Ruang lingkup audit,
- c) Durasi audit (penentuan durasi audit mengacu pada Huruf D, butir 2.3.3 dan 2.3.4),
- d) Pengujian (bila diperlukan) dengan mengacu pada Huruf D, butir 2.3.5 dan 2.3.6,
- e) Pendamping audit (bila diperlukan),
- f) Hak dan kewajiban auditi, termasuk dalam hal pencantuman logo dan pengendalian produk tidak sesuai,
- g) Hak dan kewajiban LSPro terkait proses sertifikasi dan pengendalian penggunaan logo pada klien.

2.3 Penyusunan program audit

2.3.1 Berdasarkan perjanjian Sertifikasi, LS-IndoGAP menyusun program audit yang mengacu pada Huruf U yang mencakup:

- a. tujuan audit,
- b. lingkup Sertifikasi yang diproses mencakup jenis usaha pembudidayaan ikan dan komoditas,
- c. kriteria audit yang digunakan,
- d. tim audit,

- e. metode audit,
- f. waktu dan durasi audit.

2.3.2 Program audit menjadi dasar LS-IndoGAP menugaskan auditor.

2.3.3 Penentuan durasi audit memperhitungkan antara lain: skala organisasi unit usaha, luas pembudidayaan ikan, tingkat teknologi, tingkat risiko, dan komoditas yang dibudidayakan.

2.3.4 Auditor yang ditugaskan adalah 1 (satu) hari orang kerja/HOK (*mandays*) dan ditambahkan bila memenuhi faktor sesuai tabel berikut:

Faktor Penambah Durasi Audit	A	B	C
Skala usaha	Mikro & Kecil = 0	Menengah = 1 HOK	Besar = 2 HOK
Luas usaha budidaya	1-2 ha = 0	3-5 ha = 1 HOK	> 5 ha = 1-2 HOK
Tingkat teknologi budidaya	Sederhana = 0	Semi intensif = 1 HOK	Super intensif = 1 HOK
Jumlah komoditas budidaya	1-2 spesies = 0	3 - 4 spesies = 1 HOK	≥ 5 spesies = 2 HOK

Contoh perhitungan: Bila unit usaha dengan luas 3 ha (maka penambahan 1) dan jumlah komoditas > 5 spesies (maka penambahan 2), sehingga audit dilaksanakan selama 4 HOK.

Keterangan: Durasi audit tidak termasuk perjalanan menuju lokasi dan perjalanan kembali ke kedudukan auditor.

2.3.5 Identifikasi kebutuhan pengujian (serta pengambilan sampel) bila terdapat risiko tinggi yang pengendaliannya harus dibuktikan dengan pengujian. Hasil pengujian yang diajukan pemohon dievaluasi dengan melihat kesesuaian terhadap persyaratan mutu SNI, metode uji, dan metode sampling, serta

menggunakan laboratorium yang sesuai sebagaimana dimaksud pada huruf E angka 1.6.

- 2.3.6 Apabila hasil pengujian tidak sesuai sebagaimana dimaksud pada huruf E angka 1.3, LS-IndoGAP melakukan pengambilan sampel untuk dilakukan pengujian pada saat audit tahap 2 (dua). Jumlah sampel diambil sesuai persyaratan SNI dan/atau sesuai kebutuhan pengujian.
- 2.3.7 Pelaksanaan evaluasi dilakukan oleh auditor atau tim audit yang memiliki kriteria kompetensi sebagaimana tercantum pada huruf R angka 1 (untuk kompetensi individu), huruf R angka 2 (untuk kompetensi spesifik auditor CPIB), dan huruf R angka 3 (untuk kompetensi spesifik auditor CBIB).
- 2.3.8 Selain itu, untuk kriteria kompetensi pengambil keputusan tercantum pada huruf Q angka 4 (untuk kompetensi pengambil keputusan CPIB) dan huruf Q angka 5 (untuk kompetensi pengambil keputusan CBIB).

E. Determinasi

Determinasi mencakup 2 (dua) tahap penilaian, yaitu evaluasi tahap 1 (satu) dan evaluasi tahap 2 (dua).

1. Pelaksanaan audit tahap 1 (satu)

1.1 Evaluasi tahap 1 (satu) dilakukan terhadap kesesuaian informasi yang disampaikan pemohon sebagaimana dimaksud pada huruf D angka 1.3 terhadap persyaratan SNI dan peraturan terkait. Evaluasi tahap 1 mengacu pada Huruf V.

1.2 Pelaksanaan audit tahap 1 (satu) mencakup:

- a) memastikan kesesuaian informasi terdokumentasi yang disampaikan,
- b) mengevaluasi kondisi spesifik unit pembudidayaan ikan untuk menentukan tingkat risiko sesuai *verifier* pada huruf P,

- c) melaksanakan diskusi dengan pemohon untuk kesiapan pelaksanaan audit tahap 2 (dua),
- d) mengevaluasi proses dan peralatan yang digunakan,
- e) mengidentifikasi tingkatan pengendalian,
- f) mengidentifikasi regulasi tentang perikanan budi daya dan pengelolaan lingkungan hidup,
- g) melakukan tinjauan alokasi sumber daya untuk pelaksanaan audit tahap 2 (dua),
- h) mengidentifikasi fokus perencanaan audit tahap 2 (dua).

1.3 Auditor menyusun rencana evaluasi tahap 2 yang mencakup informasi yang ada di program audit, dengan penambahan:

- a) Jadwal audit,
- b) Titik sampel penilaian dan pengujian (bila ada),
- c) Kebutuhan barang penunjang audit seperti peralatan, perlengkapan, dan kendaraan sesuai kebutuhan, dan
- d) Informasi lain yang diperlukan untuk mendukung kelancaran audit.

Rencana evaluasi harus mempertimbangkan kesesuaian proses yang dilakukan oleh pembudidaya ikan sesuai lingkup proses yang diajukan untuk disertifikasi.

1.4 Apabila hasil audit tahap 1 (satu) menunjukkan ketidaksesuaian terhadap persyaratan, pemohon harus diberi kesempatan untuk melakukan tindakan perbaikan dalam waktu paling lama 30 hari kerja.

1.5 Hasil audit tahap 1 (satu) menjadi dasar penyusunan daftar periksa audit untuk lingkup Sertifikasi yang diproses berdasarkan *verifier* pada huruf P.

1.6 Dalam hal pemohon tidak dapat menyelesaikan tindakan perbaikan terhadap ketidaksesuaian evaluasi tahap 1 (satu) sesuai jangka waktu yang ditetapkan kecuali

ketidaksesuaian hasil pengujian, LS-IndoGAP dapat menghentikan proses sertifikasi dan tidak melanjutkan proses sertifikasi ke tahap berikutnya.

2. Pengambilan sampel dan Pengujian

2.1 Pengambilan sampel dilakukan oleh personel kompeten yang ditugaskan LS-IndoGAP. Auditor dapat merangkap pengambil sampel bila telah mendapatkan pelatihan. Titik pengambilan, jumlah sampel dan peralatan dalam pengawasan LSPro.

2.2 Pengujian dilakukan di laboratorium yang telah menerapkan ISO/IEC 17025 yang dapat dibuktikan melalui:

- a) akreditasi oleh KAN;
- b) akreditasi oleh badan akreditasi penandatanganan saling pengakuan dalam forum APAC dan *International Laboratory Accreditation Cooperation* (ILAC); atau
- c) apabila belum tersedia laboratorium yang terakreditasi sebagaimana dimaksud huruf a dan b, maka pengujian dapat dilakukan di laboratorium pemohon atau laboratorium yang dipilih oleh LS-IndoGAP dengan memastikan kesesuaian kompetensi dan imparialitas proses pengujian, misalnya melalui penyaksian proses pengujian.

2.3 Apabila hasil pengujian sebagaimana dimaksud pada huruf E angka 2.2 menunjukkan ketidaksesuaian terhadap persyaratan, LS-IndoGAP harus mengidentifikasi penyebab ketidaksesuaian tersebut. LS-IndoGAP dapat melakukan pengujian ulang paling banyak 1 (satu) kali dengan mengambil contoh ulang dari unit pembudidayaan ikan.

3. Pelaksanaan audit tahap 2 (dua)

3.1 Audit tahap 2 (dua) dilaksanakan pada saat unit usaha budi daya melakukan kegiatan pembudidayaan ikan.

3.2 Audit tahap 2 (dua) dilaksanakan menggunakan daftar periksa audit yang mengacu pada huruf P.

3.3 Audit tahap 2 (dua) dilakukan terhadap:

- a) tanggung jawab dan komitmen personel penanggung jawab unit pembudidayaan ikan terhadap konsistensi proses budi daya yang baik sesuai persyaratan;
- b) tahapan proses budi daya ikan mulai dari tahap pra produksi, proses produksi sampai paska produksi mencakup pengelolaan air, pengelolaan benih, pengelolaan pakan, pengelolaan kesehatan ikan dan penggunaan obat ikan, pengendalian sanitasi dan kesehatan, pengendalian panen dan distribusi, pengolahan limbah, penerapan biosekuriti, dan penerapan ketertelusuran, serta penanganan produk yang tidak sesuai. Khusus bagi unit pembenihan juga mencakup pengelolaan induk;
- c) Informasi terdokumentasi mengenai proses budi daya ikan;
- d) fungsi prasarana dan sarana produksi;
- e) kesesuaian lokasi budi daya, fasilitas, desain dan tata letak, sumber dan saluran air, serta persyaratan biosekuriti.

3.4 Apabila berdasarkan hasil audit tahap 2 (dua) dan hasil pengujian tidak diperoleh bukti yang menjamin konsistensi proses budi daya sesuai persyaratan SNI, maka pemohon harus diberi kesempatan untuk melakukan tindakan perbaikan dengan jangka waktu paling lama 45 hari kalender, kecuali untuk perbaikan prasarana dapat diberikan tambahan waktu paling lama 45 hari kalender.

3.5 Ketidaksesuaian yang ditemukan pada audit lapangan dapat dibagi menjadi beberapa kategori, yaitu: (i) mayor yaitu apabila ketidaksesuaian yang berpengaruh signifikan terhadap pengendalian proses produksi, (ii) minor yaitu

apabila ketidaksesuaian tidak berpengaruh signifikan terhadap pengendalian proses produksi, dan (iii) Observasi yaitu merupakan pernyataan untuk mengidentifikasi area yang berpotensi untuk ditingkatkan atau berpotensi menimbulkan ketidaksesuaian. Tindaklanjut dari ketidaksesuaian adalah sebagai berikut:

- a) Ketidaksesuaian mayor dan minor harus diperbaiki agar memenuhi persyaratan.
- b) Observasi dengan menyampaikan rencana tindaklanjut/perbaikannya.

- 3.6 Laporan Ketidaksesuaian (LKS) untuk menjelaskan masing-masing temuan, paling sedikit menjelaskan identitas audit (identitas auditor, pemohon, tanggal, lingkup audit), acuan audit, kalimat lengkap temuan (*problem, location, objective evidence* dan *reference*). Ketidaksesuaian yang ditemukan pada saat audit tahap 2 mengacu pada Huruf W.
- 3.7 LS-IndoGAP dan pemohon menyetujui LKS dan Ringkasan LKS serta menyetujui waktu tindakan perbaikan.
- 3.8 LKS dibuat 2 (dua) rangkap dan disampaikan kepada LS-IndoGAP dan pemohon.
- 3.9 Pemohon melaporkan tindakan perbaikan untuk masing-masing temuan di LKS dengan melampirkan bukti perbaikan dan menyampaikan ke Auditor.
- 3.10 Apabila tindakan perbaikan pertama belum memenuhi persyaratan, auditor dapat memberikan tambahan waktu maksimal 15 (lima belas) hari kalender, atau bilamana perbaikan melibatkan proses konstruksi sarana/prasarana dapat diberikan tambahan paling lama 30 hari kalender.
- 3.11 Apabila tindakan perbaikan sudah memenuhi persyaratan, maka temuan tersebut dapat ditutup.

3.12 Auditor menyampaikan LKS yang sudah dilengkapi ke LSPro.

F. Tinjauan dan keputusan

1. Tinjauan

1.1 Tinjauan hasil evaluasi dilakukan terhadap pemenuhan seluruh persyaratan dan kesesuaian proses Sertifikasi, mulai dari pengajuan permohonan Sertifikasi sampai dengan pelaksanaan evaluasi tahap 1 (satu) dan evaluasi tahap 2 (dua).

1.2 Tinjauan hasil evaluasi dinyatakan dalam bentuk rekomendasi tertulis tentang pemenuhan SNI yang diajukan oleh pemohon untuk proses pembudidayaan ikan yang diajukan untuk disertifikasi.

1.3 Tinjauan hasil evaluasi harus dilakukan oleh orang atau sekelompok orang yang tidak terlibat dalam proses evaluasi.

2. Penetapan keputusan sertifikasi

2.1 Penetapan keputusan Sertifikasi dilakukan berdasarkan rekomendasi yang dihasilkan dari proses tinjauan.

2.2 Penetapan keputusan Sertifikasi harus dilakukan oleh orang atau sekelompok orang yang tidak terlibat dalam proses evaluasi dan memenuhi kriteria kompetensi pengambil keputusan sesuai dengan Huruf Q.

2.3 Penetapan keputusan Sertifikasi dapat dilakukan oleh orang atau sekelompok orang yang sama dengan yang melakukan tinjauan.

2.4 Rekomendasi untuk keputusan Sertifikasi berdasarkan hasil tinjauan harus didokumentasikan, kecuali tinjauan dan keputusan Sertifikasi diselesaikan secara bersamaan oleh orang atau sekelompok orang yang sama.

2.5 LS-IndoGAP harus memberitahu secara tertulis kepada pemohon terkait alasan menunda atau tidak memberikan keputusan Sertifikasi, dan harus mengidentifikasi alasan keputusan tersebut.

- 1) nomor sertifikat IndoGAP;
- 2) nomor atau identifikasi lain dari skema Sertifikasi;
- 3) nama dan alamat LS-IndoGAP;
- 4) nama dan alamat kantor/surat menyurat unit pembudidayaan ikan;
- 5) nama dan alamat lokasi unit pembudidayaan ikan;
- 6) acuan ke perjanjian Sertifikasi;
- 7) tanggal penerbitan sertifikat dan masa berlakunya, serta riwayat sertifikat (bila relevan);
- 8) logo KAN;
- 9) logo IndoGAP;
- 10) tanda tangan yang mengikat secara hukum dari personel yang bertindak atas nama LS-IndoGAP;
- 11) QR code yang memuat informasi nomor 1-7.

G. Pemeliharaan Sertifikasi

1. Pengawasan oleh LS-IndoGAP

- 1.1 LS-IndoGAP harus melaksanakan surveilans paling sedikit 1 (satu) kali dalam periode sertifikasi yang harus dilakukan pada bulan ke-20 sampai ke-26 setelah Sertifikasi.
- 1.2 Surveilans dilakukan dengan audit proses pembudidayaan yang difokuskan pada efektivitas pengendalian proses pembudidayaan ikan termasuk tindakan perbaikan atas temuan audit sebelumnya. Apabila diperlukan dapat dilakukan pengambilan sampel untuk pengujian.
- 1.3 Apabila pada saat batas waktu surveilans terjadi keadaan kahar (*force majeure*) dimana auditor LS-IndoGAP tidak dapat melakukan audit di lokasi pemohon, maka audit dapat dilakukan dengan audit dokumen/rekaman dan penilaian melalui audit jarak jauh (*remote audit*) dengan menggunakan media yang disepakati untuk mendapatkan bukti objektif.
- 1.4 Pengendalian/pemisahan produk tidak sesuai IndoGAP merupakan bagian penilaian kesesuaian LSPro pada kegiatan sertifikasi dan pemeliharannya. Pemeriksaan pengendalian produk IndoGAP tidak sesuai pada unit budidaya meliputi:

- 2.6 Apabila pemohon menunjukkan keinginan untuk melanjutkan proses Sertifikasi setelah LS-IndoGAP memutuskan tidak memberikan Sertifikasi, pemohon dapat menyampaikan permohonan untuk melanjutkan proses Sertifikasi.
- 2.7 Permohonan melanjutkan proses Sertifikasi harus disampaikan oleh pemohon kepada LS-IndoGAP secara tertulis paling lambat 1 (satu) bulan setelah pemberitahuan keputusan tidak memberikan Sertifikasi diterbitkan oleh LS-IndoGAP. Proses Sertifikasi dapat dimulai kembali dari evaluasi tahap 2 (dua).

3. Bukti kesesuaian

- 3.1 Bukti kesesuaian berupa sertifikat kesesuaian yang diterbitkan oleh LS-IndoGAP kepada pemohon yang telah memenuhi persyaratan. Sertifikat berlaku 4 (empat) tahun setelah diterbitkan.
- 3.2 Sertifikat kesesuaian terhadap persyaratan SNI diterbitkan sesuai ketentuan sebagai berikut:
- a) Sertifikat diterbitkan oleh LS-IndoGAP setelah penetapan keputusan Sertifikasi.
 - b) Sertifikat kesesuaian terdiri dari 2 (dua) halaman/lembar yaitu:
 - i. identitas pemohon dan LS-IndoGAP,
 - ii. lingkup sertifikasi: pernyataan kesesuaian dengan persyaratan ruang lingkup, komoditas beserta nama latinnya dan wadah budi daya sesuai SNI CBIB/CPIB acuan.
Catatan: apabila ada penambahan/pengurangan/perubahan lingkup sertifikasi, LS-IndoGAP melakukan revisi pada halaman/lembar kedua.
 - c) Sertifikat kesesuaian IndoGAP diterbitkan dalam 2 (dua) bahasa yaitu Indonesia dan Inggris, paling sedikit harus memuat:

- 1) Memastikan komoditas atau kelompok produksi yang tidak memenuhi IndoGAP dipisahkan dari komoditas atau kelompok produksi yang memenuhi SNI IndoGAP.
- 2) Pembuktian pemisahan produk tidak sesuai yang dilaksanakan sejak proses produksi hingga distribusi, dan dibuktikan melalui rekaman/catatan sarana dan proses produksi, maupun dokumen yang menyertai produk serta label hasil panen.
- 3) Produk tidak sesuai tidak dan dokumen yang menyertainya tidak dapat menggunakan logo IndoGAP.

2. Sertifikasi ulang

- 2.1 LS-IndoGAP harus menyampaikan informasi kepada pemohon untuk melaksanakan Sertifikasi ulang paling lambat 6 (enam) bulan sebelum masa berlaku sertifikat berakhir. Apabila proses Sertifikasi ulang belum selesai sampai pada saat masa berlaku sertifikat berakhir, maka akan dilakukan pembekuan Sertifikasi.
- 2.2 Pelaksanaan Sertifikasi ulang dilakukan sesuai dengan tahapan pada prosedur administratif, determinasi, serta tinjauan dan keputusan.
- 2.3 Apabila tidak ada perubahan yang signifikan terkait unit pembudidayaan ikan (proses, teknologi, kondisi lingkungan) sesuai dengan hasil audit terakhir, maka LS-IndoGAP dapat melewati evaluasi tahap 1 (satu).
- 2.4 Apabila berdasarkan hasil Sertifikasi ulang ditemukan ketidaksesuaian, pemohon harus diberi kesempatan untuk melakukan tindakan perbaikan dalam jangka waktu sebagaimana pada huruf E angka 2.4.
- 2.5 Apabila pada saat batas waktu Sertifikasi ulang terjadi keadaan kahar (*force majeure*) dimana auditor LS-IndoGAP tidak dapat melakukan audit di lokasi pemohon, maka audit dapat dilakukan dengan audit dokumen/rekaman dan pengujian melalui audit jarak jauh (*remote audit*) dengan menggunakan media yang disepakati untuk mendapatkan bukti objektif.

2.6 Pengendalian produk IndoGAP tidak sesuai pada sertifikasi ulang dilaksanakan melalui:

- 1) Komoditas atau kelompok produksi yang tidak memenuhi IndoGAP dipisahkan dari komoditas atau kelompok produksi yang memenuhi SNI IndoGAP.
- 2) Pemisahan komoditas atau kelompok produksi dilakukan oleh pelaku usaha pada kelompok produksi tersebut, sejak proses produksi hingga distribusi, dan harus dicantumkan pada rekaman/catatan sarana dan proses produksi, maupun dokumen yang menyertai produk serta label hasil panen.
- 3) Pengendalian/pemisahan produk tidak sesuai IndoGAP merupakan bagian penilaian kesesuaian LSPro pada kegiatan sertifikasi dan pemeliharannya.

H. Evaluasi khusus

1. LS-IndoGAP dapat melaksanakan evaluasi khusus dalam rangka audit perluasan lingkup maupun tindak lanjut (investigasi) atas keluhan atau informasi yang ada, serta audit khusus atas adanya penyalahgunaan logo IndoGAP.
2. Tahapan evaluasi khusus dalam rangka perluasan lingkup dilakukan sesuai dengan tahapan prosedur administratif namun terbatas pada perubahan lingkup yang diajukan. Evaluasi terhadap perluasan lingkup Sertifikasi dapat dilakukan terpisah maupun bersamaan dengan surveilans.
3. Evaluasi khusus dalam rangka investigasi keluhan atau informasi yang diterima Kementerian Kelautan dan Perikanan/KKP, BSN dan/atau LSPro dilakukan oleh auditor yang memiliki kompetensi untuk melakukan investigasi dan terbatas pada permasalahan yang ada, serta dilakukan dalam waktu yang singkat dari diperolehnya keluhan atau informasi.
4. KKP selaku Otoritas Kompeten perikanan budi daya dapat terlibat dalam evaluasi khusus demi keamanan dan kepentingan nasional, berkoordinasi dengan BSN, LS-IndoGAP dan pihak terkait lain.

5. Berdasarkan hasil evaluasi, apabila terdapat kegiatan usaha pembudidayaan ikan yang disertifikasi tidak memenuhi persyaratan yang ditetapkan, maka LS-IndoGAP melaporkan kepada BSN dan melarang mencantumkan tanda SNI dan logo IndoGAP. Tanda SNI dan logo IndoGAP dapat dicantumkan kembali setelah dilakukan tindakan perbaikan dan dinyatakan memenuhi oleh LS-IndoGAP.
6. Audit khusus dilaksanakan melalui:
 - 1) Audit khusus dilaksanakan untuk melakukan verifikasi terhadap informasi penyalahgunaan tanda SNI dan logo IndoGAP.
 - 2) Informasi penyalahgunaan tanda SNI dan logo IndoGAP yang diterima dapat berasal dari pengaduan masyarakat ke LS-IndoGAP, BSN dan/atau KKP, antara lain:
 - a. Penggunaan tanda SNI dan logo IndoGAP yang tidak sesuai aturan.
 - b. Penyalahgunaan sertifikat untuk komoditas/lokasi budidaya/digunakan oleh pelaku usaha lain yang tidak sesuai dengan sertifikat yang dimiliki.
 - c. Penggunaan sertifikat yang telah habis masa berlakunya
 - 3) Audit khusus dalam hal penyalahgunaan tanda SNI dan logo IndoGAP dilaksanakan oleh auditor LS-IndoGAP.
 - 4) Audit khusus dilaksanakan dengan mekanisme sebagai berikut:
 - a. Identifikasi kebutuhan audit khusus.
 - b. Penetapan poin pemeriksaan audit khusus.
 - c. Pelaksanaan audit khusus, dapat dilaksanakan dengan:
 - (i) Pemeriksaan kepada pelaku usaha.
 - (ii) Pemeriksaan dokumen dan media penggunaan tanda SNI dan logo IndoGAP serta sertifikat kesesuaian.
 - (iii) Pemeriksaan pada lokasi budidaya dan distribusi hasil budidaya serta pengendaliannya.
 - 5) Pelaporan hasil audit khusus disampaikan oleh auditor kepada LS-IndoGAP, dan ditindaklanjuti oleh LS-IndoGAP sebagai bahan pertimbangan status sertifikasi klien.

- 6) Biaya audit khusus untuk permasalahan yang disebabkan oleh kelalaian pelaku usaha dibebankan kepada pelaku usaha, sedangkan untuk permasalahan lain dibebankan pada pemerintah dan/atau pemangku kepentingan lain.

- I. Ketentuan pengurangan, pembekuan, dan pencabutan Sertifikasi
 1. Pengurangan lingkup Sertifikasi
Pemohon dapat mengajukan pengurangan lingkup Sertifikasi selama periode Sertifikasi.
 2. Pembekuan dan pencabutan Sertifikasi
 - 2.1 LS-IndoGAP dapat membekukan Sertifikasi apabila pemohon:
 - a. tidak bersedia untuk dilakukan surveilans dan/atau evaluasi khusus;
 - b. tidak mampu memperbaiki ketidaksesuaian yang diterbitkan oleh LS-IndoGAP pada saat surveilans dan/atau saat evaluasi khusus; atau
 - c. menyampaikan permintaan pembekuan Sertifikasi kepada LS-IndoGAP.
 - 2.2 LS-IndoGAP harus membatasi periode pembekuan Sertifikasi paling lama 6 (enam) bulan.
 - 2.3 LS-IndoGAP dapat melakukan pencabutan Sertifikasi apabila pemohon:
 - a. tidak bersedia untuk dilakukan surveilans dan/atau evaluasi khusus melebihi batas waktu yang ditentukan;
 - b. tidak mampu memperbaiki ketidaksesuaian yang mengakibatkan pembekuan Sertifikasi melebihi batas waktu yang ditentukan; atau
 - c. menyampaikan permintaan pencabutan Sertifikasi kepada LS-IndoGAP.
 - 2.4 LS-IndoGAP dapat mempertimbangkan pembekuan atau pencabutan Sertifikasi, atau tindakan lain yang disebabkan oleh faktor lainnya dengan mempertimbangkan risiko yang ditemukan.

J. Keluhan dan banding

LS-IndoGAP harus mengembangkan aturan penanganan keluhan dan banding dengan mempertimbangkan kompetensi dan imparialitas pelaksanaan penanganan keluhan dan banding.

K. Informasi publik

LS-IndoGAP harus memublikasikan informasi kepada publik sesuai persyaratan ISO/IEC 17065 termasuk informasi pelanggan yang disertifikasi, dibekukan dan dicabut. Informasi publik terkait informasi pelanggan yang disertifikasi, dibekukan dan dicabut tersebut juga harus disampaikan melalui Sistem Informasi Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian.

L. Pelaporan sertifikasi

LS-IndoGAP harus menyampaikan perkembangan Sertifikasi yang dilakukan kepada KKP dan KAN. Pengaturan lebih lanjut mengenai periode dan tata cara penyampaian informasi diatur oleh KKP dan KAN.

M. Kondisi khusus

Dalam hal ditemukan situasi yang tidak memungkinkan penerapan persyaratan tertentu dalam Sertifikasi ini, BSN akan menetapkan kebijakan dengan mempertimbangkan masukan dari pemangku kepentingan lainnya.

N. Transfer Sertifikasi

1. Transfer Sertifikasi merupakan pengalihan sertifikat SNI yang masih berlaku dari suatu LS-IndoGAP (LS-IndoGAP penerbit) kepada LS-IndoGAP lain (LS-IndoGAP penerima).
2. Transfer Sertifikasi dapat dilakukan apabila:
 - a) LS-IndoGAP penerbit tidak memperpanjang atau dicabut status akreditasinya, atau
 - b) pemohon berkeinginan untuk menggunakan LS-IndoGAP yang lain.

3. Transfer sertifikasi sebagaimana dimaksud pada angka 2 huruf a, maka LS-IndoGAP penerbit harus melaksanakan koordinasi dengan LS-IndoGAP penerima.
4. Transfer sertifikasi yang diinisiasi oleh pemohon sebagaimana dimaksud pada angka 2 huruf b, maka pemohon harus mengajukan permohonan transfer Sertifikasi kepada LS-IndoGAP penerima yang terakreditasi dengan ruang lingkup yang sama dengan LS-IndoGAP penerbit.
5. Permohonan transfer Sertifikasi harus dilengkapi dengan sertifikat SNI yang masih berlaku (atau salinannya), hasil audit dari LS-IndoGAP penerbit (laporan audit dan laporan ketidaksesuaian) dari siklus Sertifikasi (Sertifikasi awal, Sertifikasi ulang dan /atau surveilans) yang sedang berjalan.
6. LS-IndoGAP penerima harus melakukan kajian terhadap permohonan transfer Sertifikasi dan menetapkan keputusan apakah proses transfer Sertifikasi dapat dilakukan.
7. Apabila hasil tinjauan terhadap permohonan transfer Sertifikasi terdapat hal yang perlu dikonfirmasi oleh LS-IndoGAP penerima, maka LS-IndoGAP penerima dapat melakukan evaluasi khusus terhadap pemohon dan/atau melakukan koordinasi dengan LS-IndoGAP penerbit. Berdasarkan hasil evaluasi khusus tersebut, LS-IndoGAP penerima menetapkan keputusan apakah transfer Sertifikasi dapat dilakukan.
8. Apabila berdasarkan hasil tinjauan dan/atau evaluasi khusus diputuskan bahwa transfer Sertifikasi dapat dilakukan, LS-IndoGAP penerima menerbitkan sertifikat dengan masa berlaku sesuai dengan sertifikat yang diterbitkan oleh LS-IndoGAP penerbit.
9. Untuk transfer Sertifikasi yang diinisiasi oleh pemohon, apabila berdasarkan hasil tinjauan dan/atau evaluasi khusus diputuskan bahwa transfer Sertifikasi tidak dapat dilakukan, LS-IndoGAP penerima memberitahukan keputusan tidak dapat melakukan transfer Sertifikasi beserta alasannya kepada pemohon dan pemohon dapat mengajukan Sertifikasi sebagai pemohon baru.

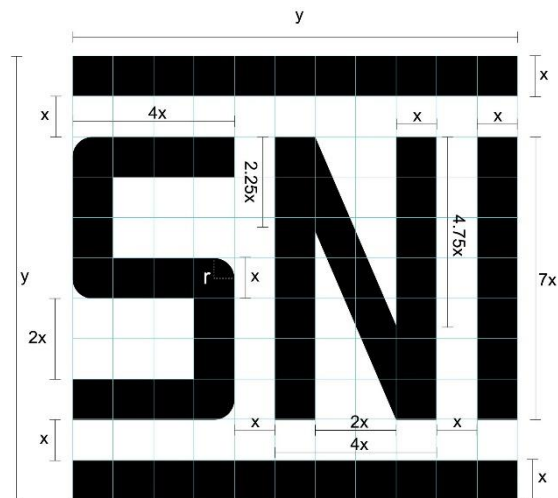
10. Untuk transfer Sertifikasi dari LS-IndoGAP penerbit, apabila berdasarkan hasil tinjauan dan/atau evaluasi khusus diputuskan bahwa transfer Sertifikasi tidak dapat dilakukan, LS-IndoGAP penerima memberitahukan keputusan tersebut kepada LS-IndoGAP penerbit.

O. Penggunaan tanda SNI dan logo IndoGAP

1. Penggunaan logo IndoGAP dilakukan setelah pemohon mendapatkan sertifikat kesesuaian yang dikeluarkan oleh LS-IndoGAP dan penggunaan tanda SNI dilakukan setelah mendapatkan Surat Persetujuan Penggunaan Tanda (SPPT) SNI dari BSN-
2. Permohonan persetujuan penggunaan logo IndoGAP diajukan oleh Pelaku Usaha kepada BSN disertai dengan dokumen persyaratan yang diatur dalam Peraturan BSN tentang tata cara pemberian persetujuan penggunaan tanda SNI dan tanda kesesuaian.
3. Tanda SNI dan Logo IndoGAP sebagai bukti kesesuaian yang telah memenuhi SNI IndoGAP adalah sebagai berikut:



Dengan ukuran:



Keterangan:

$$y = 11x$$

$$r = 0,5x$$

4. Makna warna dan tanda/gambar pada logo IndoGAP adalah sebagai berikut:
 - a. Merah dan putih pada tulisan IndoGAP menunjukkan identitas bangsa Indonesia.
 - b. Warna hijau menunjukkan kegiatan pembudidayaan yang berkelanjutan.
 - c. Tanda centang menunjukkan bahwa proses produksi yang dihasilkan oleh unit tersebut telah sesuai dengan persyaratan.
 - d. Gambar udang dan ikan mewakili spesies ikan hasil budidaya Indonesia.
 - e. Tulisan *Indonesian Good Aquaculture Practices* merupakan kepanjangan dari IndoGAP.
5. Detil warna, huruf dan perbandingan Panjang dan lebar adalah
 - a. Warna

Uraian	C (%)	M (%)	Y (%)	K (%)
Warna Merah	16,87	94,93	82,14	6,89
Warna Hijau	89,8	32,39	92,62	24,82

- b. Jenis Font: Montserrat
 - c. Perbandingan Panjang dan lebar 3:1
6. Logo IndoGAP disertai dengan identitas nomor sertifikat di bagian bawah logo IndoGAP dengan ketentuan sebagai berikut:

INDOGAP.A.B.PROV.T/L/P.XXX.YYYY

- A : Jenis ruang lingkup IndoGAP, yang terdiri dari:
H untuk *Hatchery* (unit pembenihan ikan)
G untuk *Grow-out* (unit pembesaran ikan)
- B : Jenis skala usaha
S (*small*) untuk unit usaha skala mikro dan kecil
I (*industry*) untuk unit selain skala mikro dan kecil
- PROV : Kode Provinsi (sesuai SNI 7657:2010 beserta revisinya)
- T/L/P : Tawar/Laut/Payau
- XXX : 3 digit nomor registrasi LS-IndoGAP di Kementerian Kelautan dan Perikanan
- YYYY : nomor urut klien tersertifikasi (dari LS-IndoGAP)

Contoh pencantuman penomoran (sebagai satu kesatuan):



7. Kepemilikan logo:
- a) KKP sebagai pemilik logo IndoGAP.
 - b) BSN sebagai pemilik tanda SNI dan KAN sebagai penerima lisensi logo IndoGAP.
 - c) LS-IndoGAP sebagai pemegang sub-lisensi logo IndoGAP.

- d) Pelaku usaha sebagai pemegang hak sub-lisensi penggunaan tanda SNI dan logo IndoGAP.
8. Pengguna tanda adalah Pelaku usaha yang telah mendapatkan Sertifikat IndoGAP.
9. Penggunaan tanda IndoGAP oleh Pelaku usaha:
 - a) Penerbitan sertifikat kesesuaian oleh LS-IndoGAP kepada Pelaku usaha (untuk Pembenihan dan Pembudidayaan).
 - b) LS-IndoGAP mengisi data klien (terdiri atas: data klien, data produk, lokasi distribusi pemasaran, sertifikat kesesuaian, foto produk) pada Sistem Informasi Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian (SISPK).
 - c) Pelaku usaha mengajukan SPPT-SNI kepada BSN, dapat juga dibantu pengajuannya oleh LS-IndoGAP penerbit sertifikat kesesuaian.
 - d) BSN akan melaksanakan verifikasi terhadap pengajuan SPPT-SNI yang disesuaikan dengan sertifikat kesesuaian yang diterbitkan oleh LS-IndoGAP.
 - e) Apabila terdapat ketidaklengkapan/ketidaklayakan terhadap dokumen/informasi, maka BSN akan melaksanakan konfirmasi kepada LS-IndoGAP untuk dapat melengkapi ketidaklengkapan/ketidaklayakan dokumen tersebut.
 - f) Apabila dokumen/informasi telah lengkap/layak, maka BSN akan memproses penerbitan SPPT-SNI.
 - g) SPPT-SNI yang telah diterbitkan akan dikirimkan kepada Pelaku usaha dengan tembusan kepada LS-IndoGAP.
10. Pelaporan penggunaan tanda SNI dan logo IndoGAP dilakukan oleh Pelaku usaha yang bersertifikat IndoGAP selambat-lambatnya tanggal 20 pada bulan ke 3, 6, 9 dan 12 kepada LS-IndoGAP mengenai:
 - a) Jenis produk/dokumen yang diberikan pencantuman tanda SNI dan logo IndoGAP.
 - b) Volume produk yang mencantumkan tanda SNI dan logo IndoGAP.

P. Daftar periksa audit CPIB/CBIB

1. Cara Pembenihan Ikan yang Baik (CPIB)

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
1	MANAJEMEN			
1.1	Pimpinan Unit Pembenihan			
1.1.1.	Merencanakan, menerapkan, mengawasi dan mengevaluasi proses pembenihan sesuai dengan persyaratan CPIB	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki pengalaman dan pemahaman dibidang perikanan budidaya • Memahami SNI CPIB • Memiliki kemampuan manajerial 	<ul style="list-style-type: none"> • Informasi pemohon/data umum • SOP sesuai SNI CPIB • Struktur Organisasi dan tanggung jawab personel
1.1.1	Menetapkan Manajer pengendali mutu dari internal dan/atau eksternal unit pembenihan, yang memiliki tanggung jawab dalam merencanakan dan memastikan bahwa unit pembenihan memenuhi persyaratan CPIB serta memberikan pemahaman dan memastikan semua personil	Personel penanggung jawab mutu pada unit pembenihan yang telah mengikuti pelatihan pengendali mutu perbenihan yang dibuktikan dengan menunjukkan sertifikat kelulusan	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki sertifikat MPM yang dikeluarkan oleh Direktorat Jenderal Perikanan budidaya 	<ul style="list-style-type: none"> • Sertifikat MPM

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
	unit pembenihan dapat melaksanakan CPIB secara konsisten			
1.1.2	Pelaksana produksi yang menangani fungsi proses produksi di unit pembenihan, yang terdiri dari: manajemen induk, manajemen benih, manajemen kualitas air, manajemen pakan, manajemen kesehatan ikan dan mekanik (permesinan, perlistrikan dan perbengkelan)	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki Pengalaman minimal 1 siklus produksi atau memiliki kompetensi dibidang Perikanan Budidaya; • Memahami SNI CPIB • Memiliki pendidikan SMK atau sederajat atau memiliki pengalaman dibidang permesinan, perlistrikan dan perbengkelan 	<ul style="list-style-type: none"> • Informasi pekerja • Ijazah/Sertifikat Pelatihan di bidang perikanan budidaya atau mekanik
1.1.3	Pimpinan memahami tugas dan tanggung jawab pekerjaannya	Cukup Jelas	Dokumen struktur organisasi	Struktur Organisasi
1.1.4	Pimpinan melakukan atau menunjuk personel yang kompeten untuk	Personel/tim evaluator dari unit pembenihan untuk menilai efektifitas dari	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki Pengalaman dan pemahaman dibidang Perikanan Budidaya; 	<ul style="list-style-type: none"> • SK Penunjukan dan Ijazah/Sertifikat Pelatihan di bidang

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
	melaksanakan verifikasi, pemantauan dan tindakan perbaikan untuk menentukan efektivitas penerapan CPIB	penerapan CPIB didalam unit pembenihan	<ul style="list-style-type: none"> Memahami SNI CPIB 	perikanan budidaya
1.1.5	Pimpinan mendokumentasikan pengelolaan unit pembenihan	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none"> Dokumen pencatatan dan pendukung setiap tahapan pembenihan Bukti pemenuhan <i>traceability</i> Adanya pengendalian dari unit pembenihan untuk memastikan bahwa proses pembenihan memenuhi persyaratan sertifikasi IndoGAP 	<ul style="list-style-type: none"> Dokumentasi semua dokumen setiap tahapan/proses pembenihan Tersedianya formulir dan rekaman Rekaman pengendalian dokumen Bukti pemenuhan <i>traceability</i>
2	TEKNIS			
2.1	Lokasi dan Tata Letak			
2.1.1	Perijinan	<ul style="list-style-type: none"> Lokasi harus berada sesuai zonasi Rencana Tata Ruang Wilayah/Zonasi yang dikeluarkan pemda 	<ul style="list-style-type: none"> RTRW atau Zonasi Kab/Kota Izin Lingkungan : AMDAL, atau UKL-UPL bagi 	<ul style="list-style-type: none"> Surat Pengukuhan dari Dinas/ Surat Izin Usaha (NIB/TPUPI/TDPIK/SIUP) SPPL/ UKL-UPL/AMDAL

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
		setempat • AMDAL/UKL/UPL dibuat oleh unit budidaya dan disetujui oleh instansi lingkungan hidup penerbit izin lingkungan (Pusat, Provinsi atau Kab/Kota). • SPPL diterbitkan oleh Dinas terkait Lingkungan.	rencana usaha dan atau kegiatan yang tidak wajib AMDAL Catatan : NIB efektif setelah ada izin lingkungan (AMDAL atau UKL/UPL) • SPPL bagi unit Pembudidaya skala kecil	• Izin lokasi
2.1.2	Mekanisme pengendalian risiko terhadap: - Polusi lingkungan dan kegiatan yang menimbulkan kontaminasi pada unit pembenihan, - Bencana alam - Hama/predator - Limbah padat dan/atau cair	• Lokasi budidaya berada pada Kawasan yang aman dari potensi kontaminasi (industri, pertanian, rumah tangga, dan sumber kontaminan lain). • Bila ada potensi kontaminasi, dilakukan upaya pengendalian yang efektif untuk mengeliminir kandungan kontaminan • Lokasi pembenihan berada	• Kegiatan selain perikanan budidaya di areal sekitar perbenihan yang berpotensi menimbulkan kontaminasi • Bukti pengendalian kontaminan, jika ada potensi kontaminasi • Kegiatan dibagian hulu sumber air (perikanan budidaya, pertanian, industry, rumah tangga,	• SOP Pengendalian Resiko dan Rekaman/Bukti Hasil Pengendalian Resiko

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
		pada daerah yang tidak ada sejarah banjir yang dapat membawa risiko kontaminasi	peternakan dll) • Hasil analisa kualitas air pasok yang memenuhi baku mutu SNI sesuai komoditas unit pembenihan • Hasil analisa kualitas air pasok yang memenuhi baku mutu SNI sesuai komoditas unit pembenihan • Rekaman pengendalian risiko	
2.1.3	Akses yang memadai terhadap jaringan listrik, sarana komunikasi dan tranProsedurrtasi	Lokasi perbenihan memiliki kemudahan akses jalan, tranProsedurrtasi dan sarana lainnya untuk mendukung kelancaran proses produksi	• Ada sumber listrik (PLN, genset) • Ada akses jalan ke lokasi dan dapat dilalui kendaraan minimal roda 2 • Ada jaringan komunikasi	• Ada sumber listrik (PLN, genset) • Ada akses jalan ke lokasi dan dapat dilalui kendaraan minimal roda 2 • Ada jaringan komunikasi
2.1.4	Tata letak dan desain yang sesuai dengan persyaratan produksi dan biosekuriti	Cukup Jelas	• Dokumen tata letak dan desain unit pembenihan • Desain dan tata letak serta	• Desain/ Layout fasilitas biosekuriti

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
			fasilitas disekitar unit pembenihan dapat mencegah kontaminasi dan kontaminasi silang termasuk penempatan fasilitas sanitasi (toilet, septic tank dan saluran drainase)	
2.2	Prasarana dan Sarana			
2.2.1	ruangan yang berfungsi untuk produksi, administrasi, penyimpanan pakan, penyimpanan peralatan, penyimpanan bahan kimia dan obat-obatan, pengemasan dan mesin	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Desain dan tata letak ruang produksi, administrasi, penyimpanan pakan, penyimpanan peralatan, penyimpanan bahan kimia dan obat-obatan, pengemasan dan mesin 	<ul style="list-style-type: none"> • Gambar Lay out pengaturan ruang dan fungsi
2.2.2	bak/wadah: pengelolaan kualitas air, pengendalian kesehatan ikan, pemeliharaan induk, pemijahan dan penetasan, pemeliharaan	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Jenis bahan dan desain wadah/bak mudah untuk dibersihkan dan sesuai dengan persyaratan teknis • PROSEDUR atau Instuksi 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen/SOP penggunaan dan perawatan sarana produksi

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
	benih, penampungan benih, kultur pakan hidup dan pengolah limbah		Kerja penggunaan dan perawatan bak/wadah	
2.2.3	Bahan: induk, pakan, obat-obatan, bahan kimia; dan	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Induk dan benih • memenuhi persyaratan SNI CPIB dan SNI per masing-masing komoditas/SNI yang relevan • Bahan digunakan aman untuk induk dan benih • Bahan terdaftar/terdaftar • Bahan berfungsi sesuai dengan tujuan penggunaannya • bahan yang digunakan tidak mencemari lingkungan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen SKA, daftar obat dan pakan teregristrasi
2.2.4	Peralatan: produksi, laboratorium kesehatan ikan dan lingkungan, panen dan mesin	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan yang digunakan memenuhi persyaratan SNI • Tata letak peralatan mudah dalam pemeliharaan dan 	<ul style="list-style-type: none"> • Daftar dan SOP penggunaan, pemeliharaan peralatan produksi dan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
			pembersihan • berfungsi sesuai dengan tujuan penggunaannya; • memudahkan dalam penerapan higiene yang baik, termasuk pengawasannya	laboratorium
2.3	Kualitas Air			
2.3.1	Tersedia sesuai kebutuhan dan terhindar dari cemaran	<ul style="list-style-type: none"> • Mempunyai air sumber yang cukup sepanjang tahun dengan kualitas yang memenuhi persyaratan air pemeliharaan dan keamanan pangan • Pengelolaan kualitas air dilakukan untuk menjaga kualitas air optimum untuk pemeliharaan ikan sesuai SNI 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan rekaman pengelolaan air pemeliharaan dan rekaman kualitas air • Prosedur dan rekaman pengelolaan air masuk dan tindakan pencegahan terhadap risiko penyakit • Hasil uji kualitas air (sesuai SNI) 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman pengelolaan air • Rekaman hasil uji kualitas air sesuai prosedur/ berkala

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
		<ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan air harus dilakukan secara efisien 		
2.3.2	Memenuhi Persyaratan SNI	<ul style="list-style-type: none"> • Kualitas air sesuai dengan SNI berdasarkan komoditas • Dilakukan pencegahan masuk dan menyebarnya penyakit melalui air ke dalam unit pembenihan dengan cara yang efektif • Perlakuan air masuk (bila ada risiko) untuk mencegah risiko masuknya penyakit • Bila terjadi penyakit, air di petak pemeliharaan diberikan perlakuan terlebih dahulu sebelum dibuang ke saluran. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur pengelolaan air pemeliharaan dan rekaman kualitas air (termasuk perlakuan air bila terjadi penyakit) • Hasil uji kualitas air (sesuai SNI) • Prosedur dan rekaman pengamatan kesehatan dan pertumbuhan ikan • Prosedur dan rekaman biosekuriti 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP pengelolaan air pemeliharaan dan rekaman kualitas air (termasuk perlakuan air bila terjadi penyakit) • Hasil uji kualitas air (sesuai SNI) • SOP dan rekaman pengamatan kesehatan dan pertumbuhan ikan • SOP dan rekaman biosekuriti

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
2.4	Pengelolaan Induk			
2.4.1	Pemilihan Induk			
2..4.1.1	Asal induk dan calon induk dari hasil domestikasi, introduksi atau pemuliaan memiliki Surat Keterangan Asal (SKA) dari produsen dan surat keterangan kesehatan ikan	<ul style="list-style-type: none"> • Induk dan calon induk hasil domestikasi, introduksi atau pemuliaan harus memiliki Surat Keterangan Asal (SKA) atau keterangan induk dan Surat Keterangan Kesehatan ikan dari produsen • SKA diperlukan untuk menelusuri asal usul lokasi dan distribusi induk berdasarkan rekaman atau SOP yang dibuat selama proses produksi induk. Sebagai jaminan kepada pelanggan agar 	<ul style="list-style-type: none"> • SKA Calon induk/induk unggul dikeluarkan oleh anggota jejaring/produsen • Surat keterangan kesehatan yang dikeluarkan oleh instansi kompeten • Tersedianya fasilitas karantina induk. • Porsedur manajemen induk • Rekaman kesehatan induk selama proses pembenihan 	<ul style="list-style-type: none"> • SKA Calon induk/induk unggul dikeluarkan oleh anggota jejaring/produsen • Surat keterangan kesehatan yang dikeluarkan oleh instansi kompeten • Tersedianya fasilitas karantina induk. • SOP dan rekaman manajemen induk • Rekaman kesehatan induk selama proses pembenihan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
		mengetahui semua tahapan dalam proses produksi dilakukan sesuai standar yang ditetapkan		
2..4.1.2	Asal induk dan calon induk dari alam harus memiliki Surat Keterangan Asal (SKA) yang dikeluarkan oleh dinas dan surat keterangan kesehatan ikan yang dikeluarkan oleh instansi yang kompeten	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Surat Keterangan Asal induk dan Calon induk yang berasal dari alam dikeluarkan oleh Dinas terkait setempat • Surat keterangan kesehatan yang dikeluarkan oleh instansi kompeten • Tersedianya fasilitas karantina induk. • Prosedur Manajemen Induk • Rekaman kesehatan induk selama proses pembenihan 	<ul style="list-style-type: none"> • Surat Keterangan Asal (SKA) induk dan Calon induk yang berasal dari alam dikeluarkan oleh Dinas terkait setempat • Surat keterangan kesehatan yang dikeluarkan oleh instansi kompeten • Tersedianya fasilitas karantina induk • SOP dan rekaman Manajemen Induk • Rekaman kesehatan induk selama proses pembenihan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
2..4.1.3	<p>Asal induk dan calon induk dari dari luar negeri harus memiliki:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rekomendasi impor dari instansi yang berwenang; - Surat keterangan asal (<i>Certificate of Origin</i>) dari negara asal, dan/atau surat keterangan induk unggul dari produsen; - Surat keterangan kesehatan (<i>Certificate of Health</i>) dari negara asal 	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Rekomendasi impor dari Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya, • Surat keterangan asal (<i>Certificate of Origin</i>) dari negara asal atau surat keterangan induk unggul dari produsen dan • Surat keterangan kesehatan (<i>Certificate of Health</i>) dari negara asal • Tersedianya fasilitas karantina induk. • Prosedur Manajemen Induk • Rekaman kesehatan induk selama proses pembenihan 	<ul style="list-style-type: none"> • Rekomendasi impor dari Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya, • Surat keterangan asal (<i>Certificate of Origin</i>) dari negara asal, dan/atau surat keterangan induk unggul dari produsen dan • Surat keterangan kesehatan (<i>Certificate of Health</i>) dari negara asal • Tersedianya fasilitas karantina induk. • SOP dan rekaman Manajemen Induk • Rekaman kesehatan induk selama proses pembenihan
2..4.1.4	Memenuhi SNI induk sesuai komoditas	Cukup jelas	Calon induk dan induk memenuhi persyaratan SNI sesuai komoditas masing-	SNI Induk sesuai komoditas masing-masing/SNI yang relevan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
			masing	
2.4.2	Pemeliharaan Induk			
2.4.2.1	Kondisi ruangan dan wadah sesuai dengan persyaratan teknis bagi induk (memenuhi persyaratan SNI masing - masing komoditas)	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Desain ruang, wadah dan fasilitas pemeliharaan induk aman, bersih dan bebas kontaminan • Ruang dan wadah pemeliharaan induk memenuhi SNI sesuai komoditas 	<ul style="list-style-type: none"> • Gambar Lay out pengaturan ruang,wadah, fasilitas pemeliharaan dan fungsi • SOP dan rekaman manajemen induk • SOP dan rekaman kegiatan karantina induk • SOP dan rekaman pengamatan kesehatan induk • SOP dan rekaman biosekuriti
2.4.2.2	Induk yang berasal dari dalam dan luar negeri diberi perlakuan pencegahan masuk dan penyebaran penyakit sebelum masuk ke proses pemeliharaan	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Tersedianya fasilitas karantina induk • Fasilitas karantina induk terpisah dari pemeliharaan benih • Prosedur dan rekaman 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman karantina induk • SOP dan rekaman pengamatan Kesehatan induk • SOP dan rekaman

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
			kegiatan karantina induk <ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan rekaman pengamatan kesehatan induk • Prosedur dan rekaman biosekuriti 	biosekuriti
2.4.2.3	Kepadatan sesuai dengan persyaratan teknis bagi induk	Cukup jelas	Prosedur dan rekaman manajemen induk	SOP dan rekaman manajemen induk
2.4.2.4	Pakan yang diberikan harus sesuai dengan kebutuhan induk	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan rekaman penggunaan dan pemberian pakan (pemilihan jenis dan ukuran pakan, cara pemberian serta jumlah pakan yang diberikan) • Pakan ikan terdaftar di KKP • Daftar bahan baku pakan (SNI 02-2724 dan SNI 7549) • Prosedur penanganan 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman penggunaan dan pemberian pakan (pemilihan jenis dan ukuran pakan, cara pemberian serta jumlah pakan yang diberikan) • SOP penanganan pakan pada produsen pakan (SNI 8277)

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
			pakan pada produsen pakan (SNI 8277)	
2.4.2.5	Pakan, obat-obatan dan bahan kimia terdaftar di instansi yang berwenang dan terhindar dari cemaran serta memperhatikan aturan pakai dan tanggal kadaluwarsa	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Desain tempat dan fasilitas penyimpanan pakan, obat-obatan dan bahan kimia • Prosedur dan rekaman penggunaan pakan, obat-obatan dan bahan kimia • Nomor pendaftaran pakan pada kemasan, obat dan bahan kimia terdaftar pada instansi yang berwenang • Ruang penyimpanan baik pakan, obat-obatan dan bahan kimia terpisah dan terhindar dari kontaminan • Tanggal kadaluarsa pakan, obat-obatan dan bahan kimia 	<ul style="list-style-type: none"> • Gambar Lay out/desain tempat dan fasilitas penyimpanan pakan, obat-obatan dan bahan kimia • SOP dan rekaman penggunaan pakan, obat-obatan dan bahan kimia • Dokumen daftar pakan, obat-obatan, bahan kimia terdaftar dan terhindar dari cemaran

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
2.4.2.6	Monitoring kualitas air dan kesehatan induk dilakukan secara berkala	Induk ikan dipelihara dan dilakukan pengamatan berkala dengan cara visual dan/atau laboratorium bila diperlukan	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur Penanganan produk tidak sesuai (pemusnahan induk yang tidak dapat disembuhkan/mati) • Rekaman kesehatan induk dan penanganan produk tidak sesuai • Prosedu Manajemen induk (pengelolaan kesehatan induk) • Rekaman hasil uji penyakit ikan dari laboratorium (bila diperlukan) • Rekaman Uji PCR induk (udang dan kerapu) secara berkala 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP Penanganan produk tidak sesuai (pemusnahan induk yang tidak dapat disembuhkan/mati) • Rekaman kesehatan induk dan penanganan produk tidak sesuai • SOP manajemen induk (pengelolaan kesehatan induk) • Rekaman hasil uji penyakit ikan dari laboratorium (bila diperlukan) • Rekaman Uji PCR induk (udang dan kerapu) secara berkala
2.4.3	Pemilihan Benih			
2.4.3.1	Asal benih dari alam berasal dari lokasi yang diperbolehkan,	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none"> • SKA benih dikeluarkan oleh instansi kompeten 	<ul style="list-style-type: none"> • SKA benih dikeluarkan oleh instansi kompeten

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
	ditangkap dengan cara yang ramah lingkungan dan dibuktikan dengan surat keterangan asal (SKA) dari dinas terkait dan surat keterangan kesehatan ikan		<ul style="list-style-type: none"> • Surat keterangan kesehatan yg dikeluarkan oleh instansi kompeten • Tersedianya fasilitas karantina benih. • PROSEDUR pemeliharaan benih • Rekaman kesehatan, dan kualitas air pemeliharaan benih • Rekaman pertumbuhan benih 	<ul style="list-style-type: none"> • Surat keterangan kesehatan yg dikeluarkan oleh instansi kompeten • Tersedianya fasilitas karantina benih. • SOP pemeliharaan benih • Rekaman kesehatan, dan kualitas air pemeliharaan benih • Rekaman pertumbuhan benih
2.4.3.2	Asal benih dari unit pembenihan bersertifikat CPIB, memiliki Surat Keterangan Asal (SKA) dari produsen dan surat keterangan kesehatan ikan yang dikeluarkan oleh instansi yang kompeten	Benih yang dihasilkan melalui proses produksi yang baik dan benar, yang dicirikan oleh beberapa karakteristik antara lain pertumbuhan cepat, seragam, sintasan tinggi, adaptif terhadap lingkungan pembesaran, bebas parasit	<ul style="list-style-type: none"> • SKA benih yang berasal dari unit pembenihan bersertifikat CPIB • Surat keterangan kesehatan yang dikeluarkan oleh instansi kompeten • Tersedianya fasilitas karantina benih. 	<ul style="list-style-type: none"> • SKA benih • Surat keterangan kesehatan yang dikeluarkan oleh instansi kompeten • Fasilitas karantina benih. • SOP pemeliharaan/manajemen benih

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
		dan tahan terhadap penyakit, efisien dalam menggunakan pakan serta tidak mengandung residu bahan kimia dan obat-obatan yang dilarang	<ul style="list-style-type: none"> • Rekaman Uji PCR benih (udang dan kerapu) • Prosedur pemeliharaan benih • Rekaman kesehatan dan kualitas air pemeliharaan benih • Rekaman pertumbuhan benih 	<ul style="list-style-type: none"> • Rekaman Uji PCR benih (udang dan kerapu) • Rekaman Kesehatan dan kualitas air pemeliharaan benih • Rekaman pertumbuhan benih
2.4.3.3	Asal benih yang berasal dari luar negeri harus memiliki rekomendasi impor dari instansi yang berwenang, surat keterangan asal (<i>Certificate of Origin</i>) dari negara asal atau produsen dan surat keterangan kesehatan (<i>Certificate of Health</i>) dari negara asal	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Rekomendasi impor dari Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya • surat keterangan asal (<i>Certificate of Origin</i>) dari negara asal, dan/atau surat keterangan asal benih dari produsen • surat keterangan kesehatan (<i>Certificate of Health</i>) dari negara asal • Tersedianya fasilitas 	<ul style="list-style-type: none"> • Rekomendasi impor dari Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya, • surat keterangan asal (<i>Certificate of Origin</i>) dari negara asal, dan/atau surat keterangan induk unggul dari produsen dan • surat keterangan kesehatan (<i>Certificate of Health</i>) dari negara asal • Fasilitas karantina benih.

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
			karantina benih. • Prosedur pemeliharaan benih • Rekaman kesehatan dan kualitas air benih • Rekaman pertumbuhan benih	• SOP pemeliharaan/Manajemen benih • Rekaman Kesehatan dan kualitas air benih • Rekaman pertumbuhan benih
2.4.3.4	Memenuhi SNI Benih	Cukup jelas	Benih memenuhi persyaratan SNI sesuai komoditas	SNI benih sesuai komoditas/ SNI yang relevan
2.4.4	Pemeliharaan Benih			
2.4.4.1	Ruangan dan wadah sesuai dengan persyaratan teknis bagi benih (sesuai SNI masing - masing komoditas)	Cukup jelas	• Desain tempat dan fasilitas pemeliharaan benih aman, bersih dan bebas kontaminan • Ruangan dan wadah pemeliharaan benih memenuhi SNI sesuai komoditas	• Gambar Lay out pengaturan tempat dan fasilitas pemeliharaan benih dan fungsi • SOP dan rekaman pemeliharaan/manajemen benih • SOP dan rekaman kegiatan karantina benih • SOP dan rekaman pengamatan Kesehatan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
				dan kualitas air benih <ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman pertumbuhan benih • SOP dan rekaman biosekuriti
2.4.4.2	Benih yang berasal dari luar unit pembenihan diberi perlakuan pencegahan masuk dan penyebaran penyakit sebelum masuk ke proses pemeliharaan	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Tersedianya fasilitas karantina benih • SKA benih yang berasal dari alam, luar negri maupun dari unit pembenihan bersertifikat CPIB. • Surat keterangan kesehatan yang dikeluarkan oleh instansi kompeten • Rekaman uji PCR benih (udang dan kerapu) • Prosedur pemeliharaan benih • Prosedur dan Rekaman 	<ul style="list-style-type: none"> • SKA benih • Surat Kesehatan • Tersedianya fasilitas karantina benih • Rekaman uji PCR benih (udang dan kerapu) • SOP dan rekaman • Prosedur dan rekaman pemeliharaan/manajemen benih • SOP dan rekaman Kesehatan dan kualitas air benih • SOP dan rekaman pertumbuhan benih • SOP dan rekaman

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
			kesehatan benih dan kualitas air pemeliharaan <ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan Rekaman pertumbuhan benih • Prosedur dan rekaman biosekuriti • Prosedur dan rekaman pengelolaan lingkungan 	biosekuriti <ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman pengelolaan lingkungan
2.4.4.3	Kepadatan sesuai dengan persyaratan teknis bagi benih	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan rekaman manajemen/pemeliharaan benih • Rekaman pertumbuhan, sintasan, keseragaman dan abnormalitas benih • Rekaman kesehatan benih dan kualitas air pemeliharaan 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman manajemen/pemeliharaan benih • Rekaman pertumbuhan, sintasan, keseragaman dan abnormalitas benih • Rekaman kesehatan benih dan kualitas air pemeliharaan.
2.4.4.4	Pakan yang diberikan harus sesuai dengan kebutuhan benih	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan rekaman manajemen/pemeliharaan benih • Rekaman penggunaan 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman manajemen/pemeliharaan benih • Rekaman penggunaan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
			<p>pakan dan pemberian pakan (detail pemilihan jenis dan ukuran pakan, cara pemberian serta jumlah pakan yang diberikan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Data dari produsen pakan sendiri: <ul style="list-style-type: none"> - Daftar bahan baku pakan (SNI 02-2724 dan SNI 7549) - Prosedur penanganan pakan pada produsen pakan (SNI 8277) 	<p>pakan dan pemberian pakan (detail pemilihan jenis dan ukuran pakan, cara pemberian serta jumlah pakan yang diberikan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Data dari produsen pakan sendiri : <ul style="list-style-type: none"> - Daftar bahan baku pakan (SNI 02-2724 dan SNI 7549) - Prosedur penanganan pakan pada produsen pakan (SNI 8277)
2.4.4.5	Pakan, obat-obatan dan bahan kimia terdaftar di instansi yang berwenang dan terhindar dari cemaran serta memperhatikan aturan pakai dan tanggal kadaluwarsa	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Desain tempat dan fasilitas penyimpanan pakan, obat-obatan dan bahan kimia • Prosedur dan rekaman penggunaan pakan, obat-obatan dan bahan kimia • Rekaman nomor 	<ul style="list-style-type: none"> • Desain tempat dan fasilitas penyimpanan pakan, obat-obatan dan bahan kimia • SOP dan rekaman penggunaan pakan, obat-obatan dan bahan kimia

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
			<p>pendaftaran pakan pada kemasan, obat-obatan dan bahan kimia terdaftar pada instansi yang berwenang</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruang penyimpanan pakan, obat-obatan dan bahan kimia terpisah dan terhindar dari kontaminan • Tanggal kadaluarsa pakan, , obat-obatan dan bahan kimia 	<ul style="list-style-type: none"> • Rekaman nomor pendaftaran pakan pada kemasan, obat-obatan dan bahan kimia terdaftar pada instansi yang berwenang • Ruang penyimpanan pakan, obat-obatan dan bahan kimia terpisah dan terhindar dari kontaminan
2.4.4.6	Monitoring kualitas air dan kesehatan ikan dilakukan secara berkala	Pemeliharaan benih memenuhi persyaratan SNI dan dilakukan pengamatan kualitas air dan kesehatan secara rutin dengan cara visual dan/atau laboratorium bila diperlukan	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan rekaman pemeliharaan/manajemen benih • Prosedur dan rekaman Penanganan produk tidak sesuai • Rekaman kesehatan benih • Hasil uji penyakit ikan dari laboratorium (bila diperlukan) 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman Pemeliharaan/manajemen benih • SOP dan rekaman Penanganan produk tidak sesuai • Rekaman kesehatan benih • Hasil uji penyakit ikan dari laboratorium (bila diperlukan)

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
			<ul style="list-style-type: none"> • Rekaman Hasil uji PCR benih (udang dan kerapu) secara berkala 	<p>diperlukan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rekaman Hasil uji PCR benih (udang dan kerapu) secara berkala
2.4.5	Panen, Pengemasan dan Distribusi Benih			
2.4.5.1	Panen dilakukan dengan cepat, higienis dan meminimalkan stres sesuai SNI benih	<ul style="list-style-type: none"> • Panen dilakukan dengan cepat, higienis dan meminimalkan stres pada benih serta memenuhi persyaratan SNI sesuai komoditas • Peralatan panen terbuat dari bahan yang tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada benih 	<ul style="list-style-type: none"> • Rekaman daftar peralatan panen dan spesifikasinya (termasuk jenis bahan) • Kondisi peralatan bersih • Prosedur dan rekaman panen, pengemasan dan distribusi benih • Prosedur dan rekaman pemasaran dan kepuasan pelanggan • Hasil uji penyakit ikan dari laboratorium (bila diperlukan) benih (udang dan kerapu) 	<ul style="list-style-type: none"> • Rekaman daftar peralatan panen dan spesifikasinya (termasuk jenis bahan) • SOP dan rekaman panen, pengemasan dan distribusi benih • SOP dan rekaman pemasaran dan kepuasan pelanggan • Hasil uji penyakit ikan dari laboratorium (bila diperlukan) • Hasil uji PCR benih (udang dan kerapu)

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
2.4.5.2	Pengemasan: proses dilakukan dengan memperhatikan pengendalian kesehatan dan kesejahteraan ikan. Sarana pengemasan sesuai SNI	<p>Pengemasan dilakukan dengan memperhatikan pengendalian kesehatan dan kesejahteraan benih:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peralatan pengemasan terbuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada benih • Pengemasan benih harus memenuhi baku mutu yang dipersyaratkan • Bahan anestesi benih sesuai SNI Pengemasan Benih • Proses pengemasan memenuhi persyaratan SNI sesuai komoditas 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan rekaman Panen, pengemasan dan distribusi benih • Rekaman produksi dan distribusi benih • Prosedur dan rekaman pemasaran dan kepuasan pelanggan 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman panen, pengemasan dan distribusi benih • SOP dan rekaman pemasaran dan kepuasan pelanggan • Rekaman produksi dan distribusi benih
2.4.5.3	Distribusi dilakukan dengan memperhatikan kesehatan dan	Sarana dan prasarana selama proses distribusi	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan rekaman Panen, Pengemasan dan 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman Panen, Pengemasan dan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
	kesejahteraan ikan	benih tidak berbahaya dan tidak menyebabkan kerusakan fisik pada benih serta memperhatikan kesehatan dan kesejahteraan ikan selama proses distribusi sampai di lokasi pelanggan	Distribusi benih • Prosedur dan rekaman pemasaran dan kepuasan pelanggan	Distribusi benih • SOP dan rekaman pemasaran dan kepuasan pelanggan
3	PENGENDALIAN KESEHATAN DAN KESEJAHTERAAN IKAN			
3.1	Pengendalian kesehatan dengan penerapan biosekuriti	<ul style="list-style-type: none"> • Lingkungan pembenihan harus dijaga pada setiap tahap siklus produksi, sesuai dengan spesies yang dibenihkan, untuk memberikan manfaat kesehatan dan kesejahteraan ikan dan menurunkan resiko masuk dan menyebarnya penyakit • Fasilitas Biosekuriti dan 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan rekaman Biosekuriti • Prosedur dan rekaman Manajemen induk (kesehatan induk) • Prosedur dan rekaman Manajemen benih (kesehatan benih) • Penandaan/penamaan peralatan • Pemisahan penggunaan dan penyimpanan 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman biosekuriti • SOP dan rekaman Manajemen induk (kesehatan induk) • SOP dan rekaman pemeliharaan/manajemen benih (kesehatan benih) • Desain/ Layout fasilitas biosekuriti • SOP dan rekaman pengelolaan dan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
		<p>kondisi pembenihan harus tersedia dan dapat mencegah:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Masuknya potensi penyakit dan mengendalikan penyebaran penyakit dalam wadah pembenihan ikan baik melalui tanah, air maupun udara. - Masuknya species yang tidak diinginkan dan/atau terlepasnya ikan/benih ke luar area pembenihan 	<p>peralatan</p>	<p>penanganan limbah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penandaan/penamaan peralatan • Pemisahan penggunaan dan penyimpanan peralatan
3.2	<p>Pengendalian kesehatan dengan monitoring kondisi ikan dan identifikasi hama dan penyakit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kesehatan ikan dijaga melalui pengelolaan air, pakan dan biosekuriti yang baik 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan rekaman biosekuriti • Prosedur dan rekaman manajemen induk 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman biosekuriti • SOP dan rekaman manajemen induk

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
		<ul style="list-style-type: none"> • Kesehatan ikan dilakukan pengamatan secara rutin dengan cara visual maupun uji laboratorium jika diperlukan • Bila terjadi wabah penyakit, maka dilakukan tindakan pengendalian, perbaikan dan pencegahan 	<p>(monitoring kualitas air dan kesehatan induk)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan rekaman manajemen benih (pemberian pakan, obat-obatan dan bahan kimia, monitoring kualitas air dan kesehatan) • Prosedur dan rekaman Pengendalian produk tidak sesuai • Prosedur dan rekaman Tindakan perbaikan dan pencegahan. • Penandaan peralatan serta Pemisahan penggunaan dan penyimpanan peralatan 	<p>(monitoring kualitas air dan kesehatan induk)</p> <ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman pemeliharaan/manajemen benih (pemberian pakan, obat-obatan dan bahan kimia, monitoring kualitas air dan kesehatan) • SOP dan rekaman Pengendalian produk tidak sesuai. • SOP dan rekaman Tindakan perbaikan dan pencegahan • SOP dan rekaman pengelolaan dan penanganan limbah • Penandaan peralatan serta Pemisahan penggunaan dan penyimpanan peralatan.

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
				<ul style="list-style-type: none"> • Rekaman pertumbuhan, sintasan, keseragaman dan abnormalitas benih • Hasil uji penyakit ikan (induk/benih) dari laboratorium (bila diperlukan) • Hasil uji PCR induk/benih (udang dan kerapu) • Hasil uji air dari Lab (bila diperlukan)
3.3	Pencegahan dan pengobatan penyakit ikan secara bertanggung jawab dan sesuai dengan peraturan	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan tindakan pencegahan dan pengobatan penyakit ikan meliputi: <ul style="list-style-type: none"> - Melakukan tindakan karantina terhadap Ikan (calon induk, induk maupun benih) yang baru didatangkan atau akan dikirim untuk 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan rekaman biosekriti • Prosedur dan rekaman Manajemen Induk (monitoring kualitar air dan kesehatan) • Prosedur dan rekaman manajemen benih (kesehatan, pemberian pakan, obat-obatan dan 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman biosekuriti • SOP dan rekaman pengelolaan dan penanganan limbah • SOP dan rekaman Manajemen Induk (monitoring kualitar air dan kesehatan) • SOP dan rekaman

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
		<p>mencegah masuk dan menyebarnya penyakit;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melakukan tindakan karantina terhadap ikan (calon induk, induk maupun benih) yang teridentifikasi sakit serta diberi perlakuan dan tindakan untuk memulihkan kesehatan ikan dan mencegah penyebaran penyakit. 	<p>bahan kimia, monitoring kualitas air dan kesehatan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan rekaman Pengendalian produk tidak sesuai • Prosedur dan rekaman Tindakan perbaikan dan pencegahan. • Penandaan peralatan serta Pemisahan penggunaan dan penyimpanan peralatan 	<p>manajemen benih (kesehatan, pemberian pakan, obat-obatan dan bahan kimia, monitoring kualitas air dan kesehatan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman Pengendalian produk tidak sesuai • SOP dan rekaman tindakan perbaikan dan pencegahan. • Rekaman pertumbuhan, sintasan, keseragaman dan abnormalitas benih • Hasil uji penyakit ikan (induk/benih) dari laboratorium (bila diperlukan) • Hasil uji PCR induk/benih (udang dan kerapu)

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
				<ul style="list-style-type: none"> • Hasil uji air dari Lab (bila diperlukan)
3.4	<p>Penerapan kesejahteraan ikan dilakukan dengan menjaga kondisi ikan hidup, tumbuh, dan berkembang biak secara optimal</p>	<p>Penerapan dan perlakuan setiap tahapan produksi dengan meminimalkan stress dan menurunkan resiko penyakit pada ikan dengan memperhatikan pemeliharaan ikan memenuhi SNI sesuai komoditas, menjaga kualitas air yang sesuai dan memberikan lingkungan yang sehat untuk perkembangan ikan yang optimal</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan rekaman biosekriti • Prosedur dan rekaman Manajemen induk (monitoring kualitas air dan kesehatan induk) • Prosedur dan rekaman manajemen benih (pemberian pakan, obat-obatan dan bahan kimia pada benih, monitoring kualitas air dan kesehatan) • Rekaman pertumbuhan benih • Rekaman pemijahan induk 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman biosekriti • SOP dan rekaman Manajemen induk (monitoring kualitas air dan kesehatan induk) • SOP dan rekaman manajemen benih (pemberian pakan, obat-obatan dan bahan kimia pada benih, monitoring kualitas air dan kesehatan) • Rekaman pertumbuhan benih • Rekaman pemijahan induk (HR)

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
4	PENGELOLAAN LINGKUNGAN			
4.1	Sanitasi, dilakukan pada : Sarana dan prasarana unit pembenihan	<ul style="list-style-type: none"> • Upaya menjaga kebersihan setiap sarana dan prasarana pada setiap tahapan produksi dan mencegah kontaminasi • Melakukan upaya pencegahan penyebaran penyakit melalui penggunaan peralatan yang didesinfeksi sebelum dan sesudah digunakan • Peralatan yang tidak digunakan disimpan atau dibuang dengan cara yang saniter dan tidak mencemari produk maupun lingkungan • Fasilitas MCK dan saluran drainase didesain 	<ul style="list-style-type: none"> • Kebersihan lingkungan unit pembenihan • Prosedur dan rekaman biosekuriti • Rekaman pemeliharaan sarana dan prasarana produksi (mesin dan lingkungan kerja) • Rekaman pemeliharaan MCK dan saluran drainase. • Penandaan/ pemberian identitas sarana prasarana serta pemisahan penggunaan dan penyimpanan peralatan 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman pengelolaan lingkungan (sanitasi) • SOP dan rekaman biosekuriti • SOP dan rekaman pengelolaan dan penanganan limbah • SOP pemeliharaan sarana dan prasarana produksi (mesin dan lingkungan kerja) • Rekaman pemeliharaan MCK dan saluran drainase. • Penandaan/ pemberian identitas sarana prasarana serta pemisahan penggunaan dan penyimpanan peralatan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
		dan dijaga kebersihannya agar tidak mengkontaminasi		
4.2	Sanitasi, dilakukan pada lingkungan di dalam dan luar unit pembenihan	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan rekaman pengelolaan lingkungan • Prosedur dan rekaman biosekuriti • Implementasi /rekaman penerapan AMDAL/UKLUPL/SPPL atau pengelolaan limbah 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman pengelolaan lingkungan (sanitasi) • SOP dan rekaman biosekuriti • Dokumen AMDAL/UKL/UPL, • SOP dan rekaman pengelolaan dan penanganan limbah
4.3	Sanitasi, dilakukan pada Personel	Memastikan personel sebelum dan setelah bekerja dalam kondisi sehat, tidak menunjukkan gejala sakit terinfeksi maupun bukti sakit seperti luka atau lesi (bisul/koreng) terinfeksi	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan Rekaman pemeriksaan kesehatan personel • Prosedur sanitasi personel 	<ul style="list-style-type: none"> • Surat keterangan sehat personel • Rekaman kesehatan personel • SOP sanitasi pada personel

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
4.4	Limbah			
4.4.1	Identifikasi potensi limbah aktivitas pembenihan terhadap lingkungan sekitar	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan Identifikasi potensi limbah terhadap lingkungan sekitar unit pembenihan • Pengelolaan limbah hasil produksi, hasil panen dan pasca panen serta limbah lainnya secara efektif dan efisien • Tersedia unit pengolahan limbah sesuai dengan kebutuhan, dapat berupa fasilitas (sarana) kolam penampungan limbah • Prosedur pengelolaan limbah budidaya • Tersedia fasilitas <i>septic tank</i> dan saluran pembuangan kegiatan rumah tangga tidak 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan rekaman pengelolaan dan penanganan limbah • Pengelolaan limbah sesuai kebutuhan 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman pengelolaan dan penanganan limbah • Pengelolaan limbah sesuai kebutuhan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
		mencemari kegiatan pembenihan		
4.4.2	Sarana dan prasarana pengelolaan limbah tersedia untuk dapat memenuhi baku mutu lingkungan yang disyaratkan	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan rekaman pengelolaan dan penanganan limbah • Tersedia fasilitas pengolahan limbah dapat berupa: <ul style="list-style-type: none"> - Kolam penampungan limbah atau berupa <i>wetland</i> - <i>Septic tank</i> • Hasil uji air limbah yang memenuhi baku mutu air sesuai SNI 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman pengelolaan dan penanganan limbah • Tersedianya fasilitas pengolahan limbah • Penandaan/ pemberian identitas sarana prasarana serta pemisahan penggunaan dan penyimpanan peralatan • Dokumen hasil uji kualitas air keluar
5	SOSIAL DAN EKONOMI			
5.1	Memberikan upah/gaji yang sesuai peraturan dan/atau kesepakatan lainnya	Pekerja diberikan hak (upah/gaji/ dan tunjangan) yang layak sesuai dengan kesepakatan kerja atau peraturan berlaku dan/atau	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen kontrak kerja dan catatan pembayaran sesuai aturan ketenagakerjaan (UU Ketenagakerjaan No.13 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen kontrak kerja dan catatan pembayaran sesuai aturan ketenagakerjaan (UU Ketenagakerjaan No.13

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
		kesepakatan lainnya	Tahun 2003/sesuai kesepakatan) • Fasilitas kesejahteraan lain (sesuai aturan/kesepakatan)	Tahun 2003/sesuai kesepakatan) • Fasilitas kesejahteraan lain (sesuai aturan/kesepakatan)
5.2	Menciptakan kondisi kerja yang kondusif	<ul style="list-style-type: none"> • Unit pembenihan memberikan fasilitas sarana dan prasarana produksi yang memenuhi persyaratan SNI • Unit pembenihan menyediakan fasilitas K3 	Fasilitas kerja memenuhi K3	Fasilitas kerja memenuhi K3 (foto/rekaman)
5.3	Tidak mempekerjakan pekerja di bawah umur	Unit pembenihan tidak mempekerjakan anak di bawah umur (kurang dari 14 tahun)	Dokumen kontrak kerja	Dokumen kontrak kerja
5.4	Memenuhi kepuasan pelanggan.	<ul style="list-style-type: none"> • Unit pembenihan memantau informasi berkaitan dengan persepsi pelanggan untuk melihat 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan rekaman Pemasaran dan Kepuasan Pelanggan • Rekaman kuisisioner kepuasan pelanggan 	<ul style="list-style-type: none"> • SOP dan rekaman Pemasaran dan Kepuasan Pelanggan. • Rekaman kuisisioner kepuasan pelanggan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
		<p>pencapaian unit pembenihan dalam memenuhi persyaratan/harapan pelanggan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemantauan persepsi pelanggan dilakukan melalui mekanisme pengumpulan data pelanggan mengenai kualitas produk 		
6	DOKUMENTASI			
	<p>Informasi terdokumentasi ditetapkan, diterapkan dan dimutakhirkan pada semua tahapan proses pembenihan dan aspek sosial ekonomi.</p>	<p>Cukup Jelas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentasi disesuaikan dengan proses produksi di masing-masing unit pembenihan ikan • Bukti dokumen pencatatan dan pendukung setiap tahapan penerapan prosedur pembenihan ikan • Adanya pengendalian dari 	<ul style="list-style-type: none"> • Rekaman-rekaman semua tahapan/proses produksi • Rekaman pengendalian dokumen • Bukti pemenuhan <i>traceability</i>

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)	Tolak ukur check list
			pelaku usaha untuk memastikan bahwa produk yang memenuhi persyaratan sertifikasi IndoGAP tidak dicampur dengan produk lain (nonsertifikasi)	

2. Cara budi daya ikan yang baik (CBIB) Bagian 1: Udang

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
1	LOKASI		
1.1	Area budi daya harus sesuai dengan Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW)/ Zonasi serta peraturan perlindungan lingkungan	Lokasi harus berada sesuai zonasi Rencana Tata Ruang Wilayah/Zonasi yang dikeluarkan pemda setempat	<ul style="list-style-type: none"> • RT RW atau Zonasi Kab/Kota • Peraturan perlindungan lingkungan: Permen LH No 5 Tahun 2012 tentang AMDAL Izin Lingkungan berupa Analisa Mengenai Dampak Lingkungan (AMDAL), atau Upaya Pengelolaan Lingkungan Hidup (UKL)/ Upaya Pemantauan Lingkungan Hidup (UPL) bagi rencana usaha dan atau kegiatan yang tidak wajib AMDAL <p>Catatan:</p> <p>SIUP efektif setelah ada izin lingkungan (AMDAL atau UKL/UPL)</p> <p>Rincian unit budi daya AMDAL, UPL/UKL ada di aturan KLHK (lampiran PERMEN LH No.5 Tahun 2012)</p> <p>SPPL bagi unit Pembudi daya skala kecil</p>
1.2	Lokasi unit budi daya udang dapat terhindar dari resiko kontaminasi dan bahaya keamanan pangan	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki bukti bahwa tanah dasar tidak mengandung kontaminan • Bila ada potensi kontaminasi, dilakukan upaya 	<ul style="list-style-type: none"> • Sejarah areal tambak • Kegiatan selain perikanan budi daya di areal tambak. • Bukti pengendalian kontaminan, jika ada potensi kontaminasi

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		<p>pengendalian yang efektif untuk mengeliminir kandungan kontaminan</p>	
1.3	<p>Kawasan di sekitar unit budi daya udang tidak terdapat potensi kontaminasi yang dapat menyebabkan produk menjadi tidak aman</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lokasi budi daya berada pada Kawasan yang aman dari potensi kontaminasi (industri, pertanian, rumah tangga, dan sumber kontaminan lain). • Tidak ada sejarah banjir pada area budi daya yang dapat membawa risiko kontaminasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Kegiatan selain perikanan budi daya di kawasan sekitar yang berpotensi menimbulkan kontaminasi • Bukti pengendalian kontaminan, jika ada potensi kontaminasi
2	AIR SUMBER		
2.1	<p>Ketersediaan dan kualitas air memenuhi persyaratan untuk pemeliharaan udang yang produk akhirnya aman dikonsumsi manusia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mempunyai air sumber yang cukup sepanjang tahun dengan kualitas yang memenuhi persyaratan air pemeliharaan dan keamanan pangan (SNI Budi daya udang) • Perlakuan pada air sumber 	<ul style="list-style-type: none"> • Hasil uji air sumber (SNI budi daya udang; baku mutu air kelas III; PP 82 tahun 2001) • Kegiatan di bagian hulu sumber air (perikanan budidaya, pertanian, industri, rumah tangga, peternakan, dll.) • Prosedur dan catatan pengelolaan air • Catatan kesehatan dan pertumbuhan udang

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		sesuai kebutuhan untuk memperbaiki kualitas air agar sesuai persyaratan air pemeliharaan udang dan keamanan pangan	
2.2	Penggunaan air sumber yang berasal dari limbah (pertanian, budi daya ikan, rumah tangga) harus dikelola untuk memenuhi baku mutu air pemeliharaan dan mengeliminasi kontaminan keamanan pangan	<ul style="list-style-type: none"> • Air sumber dikelola sehingga air pasok sesuai baku mutu SNI udang • Pengelolaan air sumber sesuai kebutuhan, pengelolaan secara fisika, biologi dan/atau kimia untuk memastikan tingkat cemaran mikrobiologi dan kimia telah dieliminir sehingga memenuhi baku mutu air budidaya 	<ul style="list-style-type: none"> • Rencana pengelolaan kualitas air sumber (prosedur unit budidaya/kawasan) • Hasil analisa kualitas air pasok yang memenuhi baku mutu SNI Udang • Ketersediaan tandon dan instalasi pengelolaan air sumber sesuai kebutuhan (volume dan jenis limbah)
3	DESAIN dan TATA LETAK		
3.1	Desain dan tata letak tambak dapat mendukung proses produksi	<ul style="list-style-type: none"> • Tata letak dan desain bangunan/fasilitas dapat mendukung proses produksi, 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen tata letak tambak dan bangunan pendukungnya (tambak, gudang, kantor, dll) • Dokumen desain tambak dan bangunan pendukung

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		sesuai tingkatan teknologi	produksi (tambak, saluran, dll). Tidak diwajibkan bagi unit dengan teknologi tradisional • Fasilitas dan penerapan biosekuriti
3.2	Desain, tata letak tambak dan fasilitas unit budi daya udang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dan/atau kontaminasi silang termasuk penempatan fasilitas sanitasi (toilet, <i>septic tank</i> dan saluran <i>drainase</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Desain dan tata letak tambak serta fasilitas di sekitarnya dapat mencegah udang dan air tambak terkontaminasi dan terkontaminasi silang, oleh bahan pencemar fisik, kimia dan biologi (termasuk patogen) yang berasal dari kegiatan operasional (bengkel, genset, laboratorium, sanitasi, dsb) 	<ul style="list-style-type: none"> Desain dan tata letak tambak serta fasilitas dapat mencegah kontaminasi dan kontaminasi silang (jarak, konstruksi, elevasi) Penerapan prosedur budidaya, sesuai kebutuhan dan kondisi
4	PERALATAN		
4.1	Peralatan budi daya dibuat dari bahan yang ramah lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> Peralatan budi daya terbuat dari bahan tidak korosif atau mencemari lingkungan 	<ul style="list-style-type: none"> Jenis bahan peralatan
4.2	Peralatan budi daya dibuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak	<ul style="list-style-type: none"> Terbuat dari bahan yang tidak korosif, desain tidak menyebabkan kerusakan fisik 	<ul style="list-style-type: none"> Jenis bahan peralatan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada ikan	udang • Bahan peralatan yang digunakan aman untuk udang	
4.3	Peralatan dibuat dari bahan dan desain yang mudah dibersihkan	Cukup jelas	• Jenis bahan dan desain peralatan • Prosedur atau tata cara/petunjuk penggunaan dan perawatan peralatan.
5	KONSTRUKSI DAN PERSIAPAN TAMBAK		
5.1	Konstruksi dan/atau perbaikan petak tambak dan saluran sebaiknya dibangun dengan cara bertanggung jawab terhadap lingkungan sekitar	• Pembangunan dan perbaikan konstruksi tambak dan saluran tidak menimbulkan kerusakan lingkungan sekitar • Metode konstruksi dan/atau perbaikan prasarana tambak dilakukan dengan tidak mengganggu atau merusak lingkungan	• Penerapan AMDAL, UKL/UPL atau SPPL dalam pembangunan konstruksi dan/atau perbaikan petak tambak
5.2	Persiapan tambak dilakukan dan dikelola dengan baik untuk meminimalkan risiko masalah kesehatan udang	• Persiapan tambak dilaksanakan dengan prosedur yang jelas dan sesuai standar, mampu	• Prosedur persiapan petakan tambak sesuai jenisnya • Catatan kesehatan udang • Catatan kualitas air, sesuai kebutuhan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	dan meminimalkan penggunaan obat ikan	mengeliminir risiko berkembangnya penyakit	
6	BENIH		
6.1	Benih yang digunakan berasal dari unit pembenihan bersertifikat CPIB dan/atau mempunyai surat keterangan asal dari instansi yang berwenang dan surat keterangan sehat dari laboratorium terakreditasi, sesuai SNI 01-6143 dan SNI 01-7252	<ul style="list-style-type: none"> • Surat Keterangan Asal diterbitkan oleh dinas kabupaten/kota yang diterbitkan setiap kali pengiriman • Laboratorium menerbitkan surat bebas penyakit 	<ul style="list-style-type: none"> • Copy sertifikat CPIB, dan/atau Surat Keterangan Asal benih dan Surat Hasil Uji Penyakit <p>Catatan: jenis penyakit penting (AHPND, WSSV, dll.)</p>
6.2	Bila menggunakan benur alam maka penangkapannya harus dilakukan dengan cara bertanggung jawab untuk menjaga kelestarian sumberdaya udang	<ul style="list-style-type: none"> • Cara penangkapan tidak merusak benur dan lingkungan, misalkan menggunakan bahan kimia berbahaya, listrik, ataupun peralatan penangkapan yang bisa merusak lingkungan 	<ul style="list-style-type: none"> • Benur alam dilengkapi dengan informasi yang menjelaskan cara penangkapannya

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
6.3	Pemilihan spesies udang dalam polikultur harus dilakukan dengan pertimbangan meminimalkan potensi penularan penyakit antar spesies yang dibudidayakan	<ul style="list-style-type: none"> • Pemilihan spesies dalam polikultur menggunakan prinsip tidak memiliki kerentanan dan/atau menjadi karier penyakit yang sama dengan jenis ikan yang dibudidayakan secara bersamaan (polikultur) 	<ul style="list-style-type: none"> • Daftar spesies udang dan ikan yang dibudidayakan
6.4	Penebaran benih dilaksanakan dengan cara yang baik untuk menjamin kesehatan dan kesejahteraan udang	<ul style="list-style-type: none"> • Perlakuan penebaran benih mencakup pemilihan waktu penebaran benih dan tata cara (aklimatisasi benih) 	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan prosedur penebaran benih
6.5	Padat tebar benur disesuaikan dengan spesies, teknologi dan daya dukung lingkungan budidaya	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Catatan padat tebar • Penerapan prosedur budidaya <p>Daya dukung lingkungan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Data kualitas air - Data penyakit - Data pertumbuhan - Data penggunaan obat

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
7	PAKAN		
7.1	Pakan buatan komersial yang digunakan harus terdaftar di otoritas kompeten dan/atau pakan buatan sendiri dibuat dengan bahan yang direkomendasikan oleh otoritas kompeten dengan penanganan higienis, sesuai SNI 02-2724 dan SNI 7549	<ul style="list-style-type: none"> • Pakan komersial terdaftar di KKP • Pakan buatan sendiri yang diperjualbelikan termasuk pakan komersial 	<ul style="list-style-type: none"> • Nomor pendaftaran pakan pada kemasan • Catatan penggunaan pakan
		<ul style="list-style-type: none"> • Bahan baku pakan direkomendasikan • Penanganan pakan higienis 	<ul style="list-style-type: none"> • Catatan penggunaan pakan dan Nilai FCR • Data kualitas air (N, P) • Data dari produsen pakan buatan sendiri: <ul style="list-style-type: none"> - Daftar bahan baku pakan (SNI 02-2724 dan SNI 7549) - Prosedur penanganan pakan pada produsen pakan
7.2	Pakan dan bahan imbuhan pakan digunakan secara efisien dan bertanggung jawab untuk meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan serta menjamin keamanan pangan	cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Catatan penggunaan pakan dan imbuhan pakan • Nomor pendaftaran obat ikan sebagai imbuhan pakan • Label imbuhan pakan • FCR dikecualikan bagi tambak tradisional • <i>Survival rate</i> (data biomass) dikecualikan bagi tambak tradisional
7.3	Pakan yang diberikan disesuaikan dengan jenis dan ukuran udang serta sesuai	Sesuai SNI udang	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan catatan pemberian pakan (detail pemilihan jenis dan ukuran pakan, cara pemberian serta jumlah pakan yang diberikan)

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	dosis yang dianjurkan		
7.4	Pakan disimpan di dalam wadah yang bersih dan metode penyimpanan sesuai dengan jenis pakan dan dalam kondisi higienis	<ul style="list-style-type: none"> • Penyimpanan pakan: higienis, tidak terkena sinar matahari langsung, suhu sesuai jenis pakan • Khusus pakan kering: penyimpanan tidak lembap 	<ul style="list-style-type: none"> • Desain fasilitas penyimpanan pakan • Prosedur dan kondisi penyimpanan serta penanganan pakan
8	OBAT IKAN		
8.1	Obat ikan yang digunakan dalam setiap tahap proses produksi budi daya udang hanya yang terdaftar di otoritas kompeten	<ul style="list-style-type: none"> • Obat ikan komersial terdaftar di KKP • Obat ikan termasuk di dalamnya obat herbal, probiotik yang digunakan untuk ikan 	<ul style="list-style-type: none"> • Nomor pendaftaran obat di KKP pada kemasan
8.2	Penggunaan obat dan anti-mikroba dilakukan secara bertanggung jawab dan efektif dalam pencegahan dan pengobatan udang, serta mencegah dampak negatif	<ul style="list-style-type: none"> • Antimikroba digunakan dengan pengawasan dari dokter hewan/ahli kesehatan ikan (resep, pengujian, periode masa henti obat) • Kandungan bahan aktif tidak 	<ul style="list-style-type: none"> • Bukti pengawasan dokter hewan/ahli kesehatan ikan (resep, pengujian, periode masa henti obat) • Label obat (bahan aktif) • Catatan penggunaan obat dan anti-mikroba serta catatan kejadian penyakit • Uji residu obat dan antimikroba sesuai dengan risiko

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	pada lingkungan	<p>dilarang</p> <ul style="list-style-type: none"> • periode masa henti obat ditaati • Catatan penggunaan obat dan anti-mikroba serta catatan kejadian penyakit dijaga • Dilakukan uji residu obat dan antimikroba sesuai dengan risiko bila masa henti obat tidak ditaati 	
8.3	Penyimpanan obat ikan sebaiknya menjamin mutu obat dan melindungi dari kontaminasi	<ul style="list-style-type: none"> • Penyimpanan sesuai petunjuk pada label 	<ul style="list-style-type: none"> • Desain dan kondisi obat ikan yang disimpan serta fasilitas penyimpanan obat • Label obat (melihat persyaratan penyimpanannya)
8.4	Obat ikan memiliki label yang jelas dan lengkap tentang komposisi, dosis, indikasi, cara penggunaan, masa kadaluarsa dan periode masa henti obat dalam bahasa Indonesia	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Informasi yang tercantum pada kemasan • Label obat dan anti-mikroba yang tercantum di dalam kemasan dan catatan penggunaan dalam bahasa Indonesia

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
9	KEBERSIHAN LOKASI DAN FASILITAS		
9.1	Lokasi dan fasilitas terjaga kebersihan serta terhindar dari kontaminasi. Unit budi daya udang perlu menerapkan <i>good hygiene practices</i> (GHP) <i>Section III (Primary Production)</i> tentang pelaksanaan pembersihan dan pemeliharaan sesuai kebutuhan, telah dilaksanakan dengan efektif dan tingkat higienitas personal yang sesuai telah terpelihara untuk meminimalkan kontaminasi khususnya dari limbah atau kotoran manusia dan hewan	<ul style="list-style-type: none"> • Upaya atau tindakan untuk menjaga/meningkatkan kebersihan dan kesehatan dengan melakukan pemeliharaan dini terhadap semua individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan dokumen penerapan <i>hygiene</i> personal dan fasilitas • Kondisi kebersihan lokasi dan fasilitas (sanitasi, cemaran dari hewan dan manusia)
9.2	Peralatan dibersihkan setelah digunakan dan (bila perlu)	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan yang digunakan dalam mendukung higienitas 	<ul style="list-style-type: none"> • Perawatan peralatan (pembersihan dan penyimpanan)

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	didesinfeksi untuk mencegah penyebaran penyakit	dan bila perlu dilengkapi cara perawatan peralatan, membersihkan sampai penyimpanan	
10	PENGELOLAAN AIR		
10.1	Kualitas air dijaga agar memenuhi persyaratan air pemeliharaan sesuai dengan jenis udang yang dipelihara	<ul style="list-style-type: none"> • Kualitas air disesuaikan dengan SNI 01-6497.1, SNI 01-6497.2, SNI 01-7310, SNI 8007 dan SNI 8118 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur pengelolaan air budi daya dan data pemantauan kualitas air (sesuai dengan tingkat teknologi yang digunakan)
10.2	Pengelolaan air dilakukan untuk meminimalkan risiko masuk dan menyebarnya penyakit	<ul style="list-style-type: none"> • Bila ada risiko, air diberi perlakuan (misalnya sterilisasi) 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur pengelolaan air budi daya untuk mencegah masuknya penyakit. • Pengaturan sistem saluran air (paralel) <p>Cat: untuk tambak tradisional, upaya pengelolaan air disesuaikan dengan risiko penyakit</p>
10.3	Unit budi daya udang perlu mengelola dan menggunakan air secara efisien (<i>Less Water Exchange</i>) sebagai upaya menjaga kelestarian lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> • Tingkat pergantian air yang minimum sehingga air buangan tambak jadi minimal, tanpa menyebabkan penurunan kualitas air, dan kesehatan udang 	<ul style="list-style-type: none"> • Tingkat pergantian air (%) dan upaya efisiensi • Data kualitas air • Catatan kesehatan ikan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
10.4	Penggunaan air sumber untuk budi daya udang sedapat mungkin mencegah terjadinya salinasi terhadap sumber daya tanah dan air tawar	<ul style="list-style-type: none"> • Mencegah meningkatnya kadar garam di tanah dan air tawar di sekitar kawasan tambak 	<ul style="list-style-type: none"> • Upaya efisiensi penggunaan air tawar • Informasi salinasi pada kawasan sekitar <p>(catatan: sumur bor kedalaman lebih dari 200 meter harus memiliki izin)</p>
11	PENGELOLAAN KESEHATAN		
11.1	Udang dijaga dan dimonitor kesehatannya secara rutin dengan cara visual dan/atau laboratorium bila diperlukan	Sudah cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur pengelolaan kesehatan dan catatannya • Hasil uji penyakit ikan dari laboratorium (bila diperlukan) • Data Survival Rate
11.2	Udang yang sakit atau baru didatangkan ke unit budi daya dilakukan tindakan isolasi/karantina	Sudah cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Tindakan dan/atau fasilitas karantina udang sakit (sesuai kebutuhan)
11.3	Penggunaan dan penyimpanan peralatan antara udang sakit dan sehat harus dipisahkan	Sudah cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Penandaan peralatan • Pemisahan penggunaan dan penyimpanan peralatan • Upaya pencegahan penyebaran penyakit melalui pengendalian penggunaan peralatan
11.4	Udang sakit ditempatkan dalam wadah khusus, apabila	Sudah cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Berita acara pemusnahan. • Prosedur penanganan/pemusnahan udang sakit dan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	tidak bisa disembuhkan, udang dimusnahkan dengan cara dibakar atau dikubur (sebelumnya direndam dengan kaporit sesuai dengan dosis yang dianjurkan, serta perlu dilakukan desinfeksi wadah budi daya		catatannya.
12	PENGELOLAAN LIMBAH		
12.1	Melakukan pengelolaan limbah padat dan cair dengan higienis, saniter dan efektif untuk meminimalkan dampak negatif pada lingkungan dan kontaminasi produk yang disesuaikan dengan kebutuhan	<ul style="list-style-type: none"> • Pengelolaan limbah padat (limbah sisa pakan dan feses udang di dasar tambak dan limbah dapur) dan limbah air buangan tambak serta limbah MCK, agar tidak mencemari lingkungan dan atau mengkontaminasi (mencemari) produk. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengelolaan limbah sesuai kebutuhan • Tersedia fasilitas pengolahan limbah dapat berupa: <ul style="list-style-type: none"> - kolam penampungan limbah atau berupa <i>wetland</i> - <i>Septic tank</i> • Prosedur pengelolaan limbah tambak sesuai jenis limbah • Hasil uji air limbah yang memenuhi baku mutu air untuk biota laut (TSS, DO, BOD₅, ammonia total dan fosfat) sesuai Permen LH No. 51 Tahun 2004 tentang baku mutu air laut
12.2	Limbah beracun dan berbahaya (B3) dikelola dengan fasilitas dan tata cara	<ul style="list-style-type: none"> • Limbah beracun dan berbahaya (sebagai contoh oli bekas), perlu dikelola dengan 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur cara penanganan limbah B3 (penampungan) yang diberi label dan dalam kemasan yang kedap

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	yang tidak membahayakan lingkungan	baik sehingga tidak membahayakan lingkungan	
13	PENGELOLAAN LINGKUNGAN		
13.1	Unit budi daya udang melakukan pengelolaan lingkungan sesuai peraturan yang berlaku	<ul style="list-style-type: none"> Penerapan komitmen lingkungan sesuai dokumen izin lingkungan (AMDAL, UPL.UKL, SPPL) 	<ul style="list-style-type: none"> Implementasi AMDAL, UKL/UPL, prosedur pengelolaan lingkungan
13.2	Melakukan pemantauan periodik terhadap kualitas lingkungan budi daya dan di luar kawasan unit budi daya	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan pemantauan lingkungan budi daya (kualitas air tambak) dan luar kawasan budi daya (kualitas air sumber) secara periodik 	<ul style="list-style-type: none"> Upaya dan komitmen melakukan perbaikan lingkungan, selain pembudi daya ikan kecil: <ul style="list-style-type: none"> - Hasil uji kualitas air (Permen LH No 5 Tahun 2014) - Hasil monitoring kualitas lingkungan di luar kawasan budi daya (bila diperlukan)
14	PANEN DAN PASCA PANEN		
14.1	Cara panen dan penanganan hasil dilakukan dengan cepat untuk mencegah kerusakan dan meminimalkan kontaminasi	Sudah cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> Prosedur panen dan penanganan hasil serta catatannya
14.2	Peralatan panen terbuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan	Sudah cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> Daftar peralatan panen dan spesifikasinya (termasuk jenis bahan) Kondisi peralatan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	kerusakan fisik dan kontaminasi pada udang		
14.3	Selama panen dan penanganan hasil harus menggunakan air bersih dan es	<ul style="list-style-type: none"> • Es dan air bersih yang digunakan sesuai dengan baku mutu yang dipersyaratkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Hasil uji es • Tersedia air tawar yang bersih
15	PEKERJA		
15.1	Pekerja yang menangani hasil panen dalam keadaan sehat (terbebas dari penyakit menular)	<ul style="list-style-type: none"> • Pemeriksaan pekerja sebelum bekerja dalam kondisi sehat, tidak menunjukkan gejala sakit atau bukti sakit seperti luka atau lesi (bisul/koreng) terinfeksi 	Catatan pemeriksaan kesehatan pekerja
15.2	Pekerja yang menangani udang selama panen dan pasca panen tidak menunjukkan indikasi menderita luka, infeksi atau penyakit yang dapat mengkontaminasi udang	<ul style="list-style-type: none"> • Pemeriksaan pekerja yang menangani udang selama panen dan pasca panen dalam kondisi sehat, tidak menunjukkan gejala sakit atau bukti sakit seperti luka atau lesi (bisul/koreng) terinfeksi 	Catatan pemeriksaan kesehatan pekerja

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
15.3	Pekerja memiliki tanggung jawab pada praproduksi, produksi, panen dan pascapanen yang memahami prinsip serta mampu menerapkan jaminan mutu, kesehatan dan kesejahteraan ikan serta lingkungan	Sudah cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen pelatihan (daftar hadir, materi pelatihan dan bila tersedia copy sertifikat) pekerja mengenai prinsip dan cara penerapan jaminan mutu, kesehatan dan kesejahteraan ikan serta lingkungan • Pemahaman pekerja akan tanggung jawab, prinsip dan cara penerapan jaminan mutu, kesehatan dan kesejahteraan ikan serta lingkungan
15.4	Pekerja mendapatkan bayaran, tunjangan, jaminan sosial dan fasilitas kesejahteraan lainnya sesuai aturan ketenagakerjaan dan atau kontrak kerja yang tidak bertentangan dengan aturan ketenagakerjaan nasional/regional dan konvensi ILO	Sudah cukup jelas Catatan: Unit budi daya udang tidak boleh memperkerjakan anak di bawah umur	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen kontrak kerja dan catatan pembayaran sesuai aturan ketenagakerjaan (UU Ketenagakerjaan No.13 Tahun 2003/sesuai kesepakatan) • Fasilitas kesejahteraan lain (sesuai aturan/kesepakatan)
16	PELATIHAN		
	Pekerja sebaiknya diberikan pelatihan atau sosialisasi dan	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen pelatihan (daftar hadir, materi pelatihan dan bila tersedia copy sertifikat) yang terkait dengan <i>Good</i>

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	memahami <i>Good Hygiene Practices</i> (GHP) serta pengelolaan kesehatan dan kesejahteraan ikan, yang meliputi: kebiasaan/perilaku udang, fisiologi, gejala klinis dan jenis penyakit udang, cara pemeliharaan alat terkait dengan kesehatan dan kesejahteraan udang, cara pengelolaan kualitas air dan lingkungan serta cara penanganan udang		<i>Hygiene Practices</i> (GHP) serta pengelolaan kesehatan dan kesejahteraan ikan, yang meliputi: kebiasaan/perilaku udang, fisiologi, gejala klinis dan jenis penyakit udang, cara pemeliharaan alat terkait dengan kesehatan dan kesejahteraan udang, cara pengelolaan kualitas air dan lingkungan serta cara penanganan udang
17	PENDOKUMENTASIAN		
	Pembudi daya mendokumentasikan kegiatan pada tahapan praproduksi, produksi, panen dan pascapanen guna ketertelusuran yang mencakup: (1) persiapan	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Khusus pembudi daya kecil catatan sesuai dengan pengelolaan budidaya • Dokumen pencatatan dan pendukung setiap tahapan penerapan prosedur budi daya udang • Bukti pemenuhan <i>traceability</i> • Adanya pengendalian dari pelaku usaha untuk memastikan bahwa produk yang memenuhi persyaratan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	wadah, (2) pengelolaan benih, (3) penggunaan pakan, (4) pemantauan kualitas air dan lingkungan, (5) pemantauan kesehatan ikan dan penggunaan obat, dan (6) panen dan distribusi		sertifikasi IndoGAP tidak dicampur dengan produk lain (non sertifikasi)

3. Cara budi daya ikan yang baik (CBIB) Bagian 2: Rumput laut

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
1	LOKASI		
1.1	Budidaya		
a	Area budi daya harus sesuai dengan Rencana Tata Ruang Laut dan Zonasi (RTRLZ)/ Zonasi serta peraturan perlindungan lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> • Lokasi unit budi daya rumput laut harus sesuai dengan RTRW/zonasi dan peraturan perlindungan lingkungan • Lokasi unit budi daya rumput laut tidak berada di daerah Konservasi Zona Inti • Kegiatan budi daya rumput laut tidak mengganggu alur pelayaran kapal 	<ul style="list-style-type: none"> • RTRL Nasional (> 12 mil), RZWP3K (0-12 mil Provinsi) • Pembudi daya kecil memiliki SPPL (Surat Pernyataan Kesanggupan Pengelolaan dan Pemantauan Lingkungan) • Kawasan konservasi zona pemanfaatan: skala usaha tidak melebihi yang diizinkan • Tidak mengganggu alur pelayaran • Tidak menimbulkan konflik sosial dan tidak overlap dengan sektor lain, contohnya pariwisata <p>Catatan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • SIUP efektif setelah ada izin lingkungan (AMDAL atau UKL/UPL) • Upaya Pengelolaan Lingkungan Hidup (UKL)/ Upaya Pemantauan Lingkungan Hidup (UPL) bagi rencana usaha dan atau kegiatan yang tidak wajib AMDAL

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
b	Lokasi berada pada kawasan yang tidak terdapat potensi kontaminasi yang dapat menyebabkan bahaya keamanan pangan	<ul style="list-style-type: none"> • Lokasi perairan budi daya berada pada kawasan yang aman dari potensi kontaminasi (pertambangan, muara sungai, pelabuhan, industri, dan sumber kontaminan lain) • Bila area sekitar menunjukkan resiko, buktikan bahwa telah dilakukan upaya pencegahan dengan baik untuk menghindari kontaminasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Kejadian pencemaran yang pernah terjadi • Kegiatan selain perikanan budi daya di sekitar kawasan budidaya • Hasil uji kontaminan pada air dan/atau hasil residu pada rumput laut • Lokasi tidak berdekatan dengan muara sungai
c	Kualitas air di lokasi budi daya rumput laut dapat mendukung produksi rumput laut yang aman dikonsumsi manusia sesuai persyaratan teknis budi daya rumput laut	<ul style="list-style-type: none"> • Kualitas perairan seharusnya sesuai dengan persyaratan teknis untuk budidaya • Tidak mengandung bahan cemaran/kontaminan yang berbahaya yang dapat mengkontaminasi produk 	Hasil uji kontaminan (SNI budi daya rumput laut; Permen LH No. 51 Tahun 2004 tentang baku mutu air laut) khususnya logam berat atau sesuai risiko
d	Mempunyai izin dan/atau registrasi/tanda pencatatan dari otoritas kompeten	<ul style="list-style-type: none"> • Mempunyai Surat Izin Usaha Perikanan (SIUP) atau Tanda Pendaftaran Usaha Pembudidayaan ikan (TPUPI) sesuai dengan skala usaha yang dikeluarkan oleh instansi 	<ul style="list-style-type: none"> • SIUP dan/atau TPUPU • SIUP/TPUPI di Kawasan konservasi diterbitkan oleh KKP

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		berwenang	
1.2	Penanganan bibit		
a	Dekat dengan lokasi budidaya, terlindung dari cahaya matahari langsung dan hembusan angin kencang	<ul style="list-style-type: none"> • Tempat penanganan dan pengikatan bibit terlindung dari panas matahari dan hujan • Terhindar dari hembusan angin kencang 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen tata letak unit budi daya dan fasilitas pendukung • Kondisi fasilitas penanganan bibit
b	Bebas dari banjir dan terhindar dari binatang dan hama yang menyebabkan kontaminasi	<ul style="list-style-type: none"> • Lokasi penanganan dan pengikatan bibit terbebas dari banjir • Lokasi penanganan dan pengikatan bibit terhindar dari kontaminan BBM. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lokasi tempat penanganan bibit terbebas dari banjir • Kondisi fasilitas penanganan bibit terhindar dari binatang dan hama penyebab kontaminasi
1.3	Penjemuran		
	Dekat dari penyimpanan/gudang	<ul style="list-style-type: none"> • Tempat penjemuran rumput laut dekat dengan tempat penyimpanan/gudang untuk memudahkan pengangkutan/penyimpanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen tata letak unit budi daya dan fasilitas pendukung • Lokasi dan kondisi tempat penjemuran rumput laut
2	DESAIN DAN TATA LETAK		
2.1	Unit budidaya		
a	Desain dan tata letak prasarana budi daya rumput	<ul style="list-style-type: none"> • Mempunyai desain dan tata letak unit budi daya dan fasilitas lain yang baik 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen tata letak unit budi daya dan fasilitas pendukung

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	laut untuk mendukung pertumbuhan optimal, aman bagi pembudi daya dan tidak merusak lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> • Desain dan tata letak unit budidaya serta area lain dapat melindungi proses pra produksi, produksi, panen dan pasca panen dari potensi kontaminasi • Tata letak diatur dengan membagi area setiap kegiatan sehingga tidak saling mencemari (terjadi kontaminasi silang) • Penggunaan tanaman bakau untuk kegiatan budi daya perlu mempertimbangkan ketersediaan di lapangan dan tidak merusak lingkungan 	<ul style="list-style-type: none"> • Desain dan kondisi unit budidaya • Penerapan prosedur budi daya rumput laut mengacu kepada juknis budi daya rumput laut • Pemanfaatan tanaman bakau untuk kegiatan budidaya tidak merusak lingkungan
b	Menggunakan sarana dan prasarana yang tidak mencemari lingkungan sekitar	<ul style="list-style-type: none"> • Sarana dan prasarana yang digunakan untuk budi daya rumput laut terbuat dari bahan yang tidak mudah mencemari lingkungan 	<ul style="list-style-type: none"> • Jenis bahan peralatan
2.2	Unit penanganan bibit		
	Unit penanganan bibit di darat didesain agar terlindung dari cahaya matahari langsung dan angin kencang	<ul style="list-style-type: none"> • Desain fasilitas penanganan bibit terlindung dari panas matahari, hujan dan angin kencang 	Desain fasilitas penanganan bibit

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
2.3	Unit penjemuran		
	Tempat penjemuran sesuai dengan SNI 7983.1	<ul style="list-style-type: none"> • Penjemuran rumput laut menggunakan para-para (SNI 7983.1) • Penjemuran rumput laut menggunakan sistem gantung/alas 	Desain fasilitas penjemuran
3	PERSIAPAN SARANA		
	Sarana budi daya dipersiapkan dengan baik agar tidak terjadi kontaminasi dengan cara dibersihkan direndam dengan air tawar, dikeringkan dan disimpan dengan baik	<ul style="list-style-type: none"> • Sarana budi daya (tali ris, bambu, kayu, pelampung dan peralatan lainnya) dipersiapkan dengan baik dalam keadaan bersih 	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan prosedur penyiapan sarana • Kondisi penyimpanan sarana
4	PERALATAN		
4.1	Menggunakan bahan yang mudah dibersihkan dan disimpan dalam tempat yang bersih	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan budi daya, panen dan penanganan hasil terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Daftar peralatan dan spesifikasinya (termasuk jenis bahan) • Kondisi penyimpanan peralatan
4.2	Menggunakan bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan terbuat dari bahan yang ramah lingkungan, tidak berbahaya, tidak beracun dan tidak korosif, 	Jenis bahan peralatan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	dan kontaminasi pada rumput laut	sehingga tidak menimbulkan risiko kontaminasi terhadap rumput laut	
5	BIBIT		
5.1	Bibit rumput laut sesuai dengan SNI 7672	<ul style="list-style-type: none"> • Mutu bibit rumput laut sesuai dengan SNI 7672, ciri-ciri mutu bibit: <ul style="list-style-type: none"> - Umur bibit antara 25 – 30 hari - Bercabang banyak, rimbun dan runcing - Tidak terdapat bercak-bercak dan terkelupas - Warna spesifik (cerah) - Tidak terkena penyakit 	Bibit sesuai dengan SNI 7672 dan pencatatan penggunaan bibit rumput laut
5.2	Bibit yang digunakan harus sehat, dibuktikan secara morfologi (visual) dan/atau memiliki bukti surat keterangan asal bibit	<ul style="list-style-type: none"> • Bibit disertai surat keterangan asal bibit rumput laut (kebun bibit atau kultur jaringan) yang dikeluarkan oleh produsen 	<ul style="list-style-type: none"> • Kondisi bibit sehat • Surat keterangan asal bibit
6	PEMELIHARAAN DAN PENGAMATAN		
	Dilakukan pemeliharaan dan pengamatan untuk	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan monitoring/ pemantauan kondisi rumput laut yang ditanam, 	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan prosedur pemeliharaan rumput laut dan pemantauan hama penyakit beserta

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	memantau perkembangan bibit, hama dan penyakit serta lingkungan perairan sesuai dengan SNI 7579.1, SNI 7579.2, SNI 7579.3 dan SNI 01-6492.1	hama dan penyakit minimal 3 kali dalam seminggu <ul style="list-style-type: none"> • Memastikan perlunya penyulaman untuk melihat ada bibit yang rontok/terlepas 	catatannya
7	PANEN DAN PENANGANAN HASIL		
7.1	Panen bibit		
a	Umur panen sesuai dengan SNI 7672.2	<ul style="list-style-type: none"> • Bibit dipanen pada umur antara 25-30 hari sesuai SNI 7672.2 	Catatan panen termasuk umur
b	Cara panen dan penanganan hasil dilakukan dengan cepat dan baik untuk mencegah penurunan mutu	<ul style="list-style-type: none"> • Pemanenan bibit rumput laut dilakukan pada pagi hari • Bibit yang baik dipetik langsung dari rumpunnya • Bibit harus tetap dalam kondisi segar dan basah, tidak terkena air tawar, BBM, deterjen, kotoran ternak dan kontaminan lainnya, dan tidak terkena sinar matahari langsung 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur panen dan penanganan hasil beserta penerapannya

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
c	Peralatan panen terbuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada rumput laut	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan panen terbuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada rumput laut 	Jenis bahan peralatan
7.2	Panen konsumsi		
a	Umur panen sesuai dengan SNI rumput laut 1:01-6492	<ul style="list-style-type: none"> • Umur panen setelah pemeliharaan minimal 45 hari 	Catatn umur panen rumput laut
b	Cara panen dan penanganan hasil dilakukan dengan baik untuk mencegah penurunan mutu rumput laut dijemur diatas para-para atau digantung sesuai SNI 7983.1	<ul style="list-style-type: none"> • Panen rumput laut dilakukan dengan cara membawa tali ris ke darat dan rumput laut dilepas dari tali ris dengan cara membuka ikatan sebelum/sesudah dijemur • Hasil panen tidak terkena air tawar, BBM, deterjen, kotoran ternak dan kontaminasi lainnya • Dilakukan pembersihan kotoran dan tanaman lain yang menempel dan ikut terbawa pada rumput laut • Pemanenan hasil dilakukan dengan tidak merusak thallus dalam kondisi 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur cara panen dan penanganan hasil rumput laut serta catatannya (SNI 7983.1 : sarana penjemuran rumput laut Bagian 1 : model para-para kayu)

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		<p>segar dan basah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hasil panen rumput laut langsung dijemur dibawah terik matahari dengan menggunakan para-para/digantung/alas • Hasil panen tidak tercampur dengan kotoran (pasir, tanah / benda asing lainnya) • Rumput laut dijemur sampai kadar air 30 – 35 % (<i>Euchema sp</i>) • SNI 7983.1: sarana penjemuran rumput laut Bagian 1: model para-para kayu 	
c	Rumput laut kering disimpan pada penyimpanan yang aman	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan sortasi dan pembersihan rumput laut dari benda yang menempel • Rumput laut yang telah dikeringkan disimpan dengan menggunakan karung • Tempat penyimpanan rumput laut dalam kondisi baik (menggunakan alas), tidak lembap/terkena air dan terhindar dari kontaminan 	<ul style="list-style-type: none"> • Desain dan kondisi fasilitas penyimpanan • Kondisi rumput laut dalam penyimpanan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
8	PENGELOLAAN LIMBAH		
8.1	Sisa hasil panen, lumut dan kotoran lainnya dibersihkan dan dikelola dengan baik	<ul style="list-style-type: none"> • Unit budi daya melakukan pengelolaan limbah (antara lain limbah padat berupa batang kayu/bambu dan sisa-sisa rumput laut) sebagai upaya pelestarian lingkungan, sehingga tidak akan membahayakan lingkungan 	<ul style="list-style-type: none"> • Fasilitas penampungan limbah • Upaya pencegahan kontaminasi dari limbah atau kotoran pada produk
8.2	Melakukan penanganan limbah padat (bahan plastik dan bahan lainnya) yang tidak dapat terurai oleh lingkungan dan kontaminasi produk	<ul style="list-style-type: none"> • Limbah padat (bahan plastik dan bahan lainnya), yang tidak dapat terurai dikelola dengan dikumpulkan dan ditempatkan pada kontainer (wadah) yang baik, selanjutnya dibuang ditempat yang telah ditetapkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Fasilitas penampung limbah padat dan kondisinya • Upaya pencegahan kontaminasi dari limbah atau kotoran pada lingkungan
9	KEBERSIHAN LOKASI DAN FASILITAS		
	Menjaga kebersihan unit pembudidayaan ikan rumput laut, penanganan bibit dan penjemuran rumput laut serta fasilitas terhindar dari kontaminasi	<ul style="list-style-type: none"> • Area budi daya, penanganan bibit, penjemuran rumput laut dan tempat penyimpanan selalu dalam kondisi bersih dari sampah, dan mencegah masuknya hewan yang dapat mengakibatkan kontaminasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Kondisi kebersihan lokasi (unit) budi daya, penanganan dan penjemuran • Upaya mencegah kontaminasi di lokasi (unit) budi daya, penanganan dan penjemuran

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		<ul style="list-style-type: none"> • Hewan mati dikubur/dibakar (tidak dibiarkan berada lama di area unit budi daya dan penanganan bibit/hasil) dan limbah rumput laut dikelola dengan baik 	
10	PENGELOLAAN LINGKUNGAN		
10.1	Unit budi daya melakukan pengelolaan lingkungan sesuai peraturan yang berlaku	<ul style="list-style-type: none"> • Unit budi daya melakukan pengendalian/pengelolaan kebersihan lokasi dan fasilitas secara rutin • Unit budi daya rumput laut melakukan pengelolaan pencegahan dampak pada ekosistem sekitar 	<ul style="list-style-type: none"> • Upaya pencegahan dampak pada ekosistem sekitar. • Upaya menjaga kebersihan lingkungan
10.2	Melakukan pemantauan periodik terhadap kualitas lingkungan budi daya dan di luar kawasan unit budi daya	<ul style="list-style-type: none"> • Mengidentifikasi potensi cemaran terhadap lingkungan perairan budi daya dan luar kawasan budi daya • Melakukan pemantauan terhadap pengelolaan dampak limbah terhadap lingkungan secara periodik 	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan prosedur pengamatan lingkungan (secara visual) dampak kegiatan budi daya terhadap lingkungan dan pencatatannya
11	PEKERJA		
11.1	Pekerja yang menangani hasil panen dalam keadaan sehat	<ul style="list-style-type: none"> • Pekerja yang menangani hasil panen dalam keadaan sehat (terbebas dari 	Catatan pemeriksaan kesehatan pekerja

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	(terbebas dari penyakit menular)	penyakit berbahaya dan menular)	
11.2	Tidak terdapat indikasi yang menunjukkan bahwa pekerja yang menangani rumput laut selama panen dan pascapanen menderita luka, infeksi atau penyakit yang dapat mengkontaminasi rumput laut	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak terdapat indikasi yang menunjukkan bahwa pekerja yang menangani rumput laut selama panen dan pasca panen menderita luka, infeksi atau penyakit yang dapat mengkontaminasi rumput laut 	Catatan pemeriksaan kesehatan pekerja
11.3	Memiliki pekerja yang bertanggung jawab pada praproduksi, produksi, panen dan pascapanen yang memahami prinsip serta mampu menerapkan keamanan pangan, kesehatan dan lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> • Setiap tahap produksi ada pekerja yang diberikan tanggung jawab serta memahami prinsip dan mampu menerapkan keamanan pangan pada bagian pra-produksi, produksi, panen dan pasca panen 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen pelatihan (daftar hadir, materi pelatihan dan bila tersedia copy sertifikat) pekerja mengenai prinsip dan cara penerapan jaminan mutu, kesehatan dan kesejahteraan ikan serta lingkungan • Pemahaman pekerja mengenai prinsip dan cara penerapan keamanan pangan kesehatan dan lingkungan
11.4	Pekerja mendapatkan bayaran sesuai kesepakatan yang tidak bertentangan	<ul style="list-style-type: none"> • Untuk unit budi daya usaha skala rumah tangga pekerja diberikan hak untuk mendapatkan bayaran yang 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen kontrak kerja dan catatan pembayaran sesuai aturan ketenagakerjaan (UU Ketenagakerjaan No.13 Tahun

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	<p>dengan aturan ketenagakerjaan Nasional/Regional dan konvensi ILO</p>	<p>layak sesuai dengan kesepakatan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Untuk unit budi daya usaha skala besar (industri): <ul style="list-style-type: none"> - Pekerja mendapatkan upah dan tunjangan sesuai dengan kontrak kerja libur/cuti/istirahat, penghidupan yang layak dan mengikuti organisasi sesuai dengan peraturan perundangan - Jam kerja efektif sesuai peraturan yang berlaku dan kesepakatan (kontrak kerja). - Mendapatkan jaminan keselamatan dan kesehatan kerja - Tersedia fasilitas K3 untuk pekerjaan yang mempunyai risiko keselamatan yang tinggi - Pekerja yang terlibat dalam pekerjaan dengan risiko keselamatan tinggi memahami akan prosedur K3 serta mentaatinya 	<p>2003/kesepakatan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fasilitas kesejahteraan lain (sesuai aturan/kesepakatan)

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		<p>- Unit budi daya tidak mempekerjakan anak di bawah umur (kurang dari 14 tahun)</p>	
12	PELATIHAN		
	<p>Pekerja sebaiknya diberikan pelatihan atau sosialisasi dan memahami <i>Good Hygiene Practices (GHP)</i> tentang pengelolaan rumput laut meliputi :fisiologi, gejala klinis dan jenis penyakit, cara pemeliharaan alat terkait dengan budi daya rumput laut, cara pengelolaan kualitas air dan lingkungan serta cara penanganan rumput laut</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pekerja mengikuti pelatihan/sosialisasi tentang GHP dan pengelolaan rumput laut meliputi: fisiologi, gejala klinis dan jenis penyakit, cara pemeliharaan alat terkait dengan budi daya rumput laut, cara pengelolaan kualitas air dan lingkungan serta cara penanganan rumput laut • Pekerja memiliki pemahaman dan kemampuan yang cukup untuk menerapkan GHP dan pengelolaan rumput laut meliputi: fisiologi, gejala klinis dan jenis penyakit, cara pemeliharaan alat terkait dengan budi daya rumput laut, cara pengelolaan kualitas air dan lingkungan serta cara penanganan rumput laut di unit budi 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen pelatihan (daftar hadir, materi pelatihan dan bila tersedia copy sertifikat) yang terkait dengan <i>Good Hygiene Practices (GHP)</i> tentang pengelolaan rumput laut meliputi: fisiologi, gejala klinis dan jenis penyakit, cara pemeliharaan alat terkait dengan budi daya rumput laut, cara pengelolaan kualitas air dan lingkungan serta cara penanganan rumput laut

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		daya	
13	PENDOKUMENTASIAN		
	<p>Pendokumentasian kegiatan dilakukan pada tahap praproduksi, produksi, panen dan pasca panen guna ketertelusuran yang mencakup:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. persiapan sarana b. penggunaan bibit c. pemantauan kualitas air dan lingkungan d. pemantauan hama dan penyakit panen dan distribusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Tersedia catatan dan dokumen pendukung kegiatan pra produksi, produksi dan panen, yang meliputi persiapan sarana/prasarana, penggunaan bibit, pengelolaan kesehatan rumput laut dan lingkungan, serta panen dan distribusi • Tersedia catatan penggunaan sarana produksi yang mencakup bibit (asal bibit dan mutu, jumlah) • Terdapat catatan kesehatan rumput laut meliputi kejadian penyakit (gejala klinis, jenis, waktu dan kondisi rumput laut) • Terdapat catatan dan rekaman kualitas perairan (salinitas dan kecerahan) • Terdapat catatan hasil panen dan pendistribusian yang meliputi tanggal, jumlah dan pembeli (nama dan alamat) 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen pencatatan dan pendukung setiap tahapan penerapan prosedur budi daya rumput laut • Bukti pemenuhan <i>traceability</i> • Adanya pengendalian dari pelaku usaha untuk memastikan bahwa produk yang memenuhi persyaratan sertifikasi IndoGAP tidak dicampur dengan produk lain (nonsertifikasi)

4. Cara budi daya ikan yang baik (CBIB) Bagian 3: Ikan hias

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
1	LOKASI		
1.1	Mempunyai izin dan/atau registrasi/tanda pencatatan dari otoritas kompeten	<ul style="list-style-type: none"> Mempunyai surat izin usaha perikanan atau Tanda Pendaftaran Usaha Pembudidayaan ikan (TPUPI) sesuai dengan skala usaha yang dikeluarkan oleh instansi berwenang 	<ul style="list-style-type: none"> Surat izin usaha perikanan atau Tanda Pendaftaran Usaha Pembudidayaan ikan (TPUPI)
1.2	Unit budi daya ikan berada di lokasi yang aman dan tidak terkena dampak sumber pencemaran (industri, rumah tangga, pertanian, peternakan)	<ul style="list-style-type: none"> Lokasi tidak terkena dampak pencemaran bila ada risiko (wabah penyakit, kerusakan lingkungan, dll) harus dilakukan pengendalian (pencegahan, perbaikan) 	<ul style="list-style-type: none"> Sejarah lokasi/areal budi daya Kegiatan selain perikanan budi daya di kawasan sekitar yang berpotensi menimbulkan kontaminasi Bila ada risiko, pencegahan dilakukan secara efektif
1.3	Unit budi daya mempunyai kemudahan dalam akses transportasi, sumber energi, dan komunikasi	<ul style="list-style-type: none"> Kemudahan akses untuk transportasi, energi dan komunikasi 	<ul style="list-style-type: none"> Terdapat akses jalan, sarana transportasi, energi, komunikasi
2	AIR SUMBER		
2.1	Unit budi daya memiliki air sumber dengan kualitas dan	<ul style="list-style-type: none"> Tersedia air sumber dengan kualitas dan kuantitas yang memenuhi 	<ul style="list-style-type: none"> Hasil uji air sumber untuk parameter budi daya ikan (SNI budi daya ikan hias)

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	<p>kuantitas yang memenuhi kebutuhan budi daya sesuai dengan jenis ikan.</p> <p>Catatan: persyaratan kualitas air mengikuti SNI 6496, SNI 7775, SNI 7776, SNI 7777, SNI7778, SNI 7779, SNI 7869, SNI 7870, SNI 7871, SNI 7872, SNI 7995, SNI 7996, SNI 7997, SNI 7998, SNI 8108, SNI 8109, SNI 8110, SNI 8111, SNI 8112, SNI 8113, untuk jenis ikanhias lainnya sesuai dengan spesifikasi jenis tersebut</p>	<p>kebutuhan budi daya sesuai dengan jenis ikan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur pengelolaan air sumber dan catatannya
2.2	<p>Air sumber terhindar dari cemaran (limbah rumah tangga, pertanian, peternakan dan industri)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tersedia air sumber yang terhindar dari cemaran 	<ul style="list-style-type: none"> • Upaya pencegahan limbah hewan dan manusia (fasilitas sanitasi, drainase, biosekuriti, dll) • Hasil uji air sumber terhadap pencemaran, sesuai jenis risiko • Kegiatan di bagian hulu sumber air (perikanan budi daya, pertanian, industri, rumah tangga, peternakan, dll.)

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
3	DESAIN DAN TATA LETAK		
3.1	Unit usaha budi daya mempunyai desain dan tata letak wadah dan fasilitas untukefisiensi lokasi, mempermudah pekerjaan, dan dapat mencegah penularan penyakit	<ul style="list-style-type: none"> • Unit budi daya mempunyai desain dan tata letak ruang yang mendukung efisiensi operasional dan menghindari risiko penularan penyakit 	<ul style="list-style-type: none"> • desain dan tata letak wadah dan fasilitas • Penerapan prosedur budi daya dan biosekuriti
3.2	Desain dan konstruksi bangunan dapat mempertahankan kondisi lingkungan yang optimal sesuai jenis ikan dan mudah dibersihkan	<ul style="list-style-type: none"> • Desain dan konstruksi bangunan dapat mempertahankan dan mengendalikan kondisi lingkungan yang optimal sesuai jenis ikan dan mudah dibersihkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen desain dan konstruksi bangunan (kolam, saluran, dll) • Penerapan prosedur budi daya (prosedur pemeliharaan ikan, pengelolaan air, catatan pertumbuhan ikan, dan catatan temuan penyakit)
4	FASILITAS		
4.1	Memiliki fasilitas sanitasi dengan penempatan dan penggunaan yang tepat	<ul style="list-style-type: none"> • Unit budi daya mempunyai fasilitas sanitasi dan kelengkapannya antara lain toilet, cuci tangan dan cuci peralatan dengan penempatan dan penggunaan yang tepat 	<ul style="list-style-type: none"> • Tata letak fasilitas sanitasi • Penerapan sanitasi

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
4.2	Memiliki fasilitas biosekuriti dengan penempatan dan penggunaan yang tepat	<ul style="list-style-type: none"> • Tersedianya fasilitas biosekuriti/keamanan biologi untuk mengendalikan masuknya sumber pembawa penyakit antara lain pagar, sarana cuci tangan dan kaki serta paranet • Prosedur penerapan biosekuriti tersedia dan ditaati 	<ul style="list-style-type: none"> • Fasilitas biosekuriti dan tata letaknya • Penerapan biosekuriti
4.3	Wadah budi daya dibangun dengankokoh, terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan higienis, serta mempermudah pengelolaan	<ul style="list-style-type: none"> • Wadah budi daya cukup kuat dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan dijaga dalam kondisi yang higienis 	<ul style="list-style-type: none"> • Jenis bahan • Prosedur pembersihan wadah
4.4	Area dan wadah budi daya diberikan penandaan sesuai peruntukannya	<ul style="list-style-type: none"> • Area budi daya diberikan penandaan sesuai peruntukan/fungsi antara lain: wadah penyimpanan air, wadah pemijahan, wadah penetasan, wadah pendederan, wadah pembesaran, wadah isolasi/karantina, wadah perlakuan air limbah • Wadah diberikan tanda/identitas yang 	<ul style="list-style-type: none"> • Pemisahan area dan penggunaan wadah serta penandaan • Wadah karantina tersedia

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		meliputi nomor wadah, jenis dan jumlah ikan, tahapan kegiatan	
4.5	Memiliki fasilitas instalasi listrik yang aman bagi pekerja	<ul style="list-style-type: none"> • Instalasi listrik ditempatkan pada area yang aman dan dalam kondisi yang tidak membahayakan bagi pekerja 	<ul style="list-style-type: none"> • Fasilitas instalasi listrik dan pengaturan keamanannya bagi pekerja
5	KEBERSIHAN FASILITAS		
5.1	Unit usaha budi daya dan lingkungan terjaga kondisi kebersihannya	<ul style="list-style-type: none"> • Kebersihan unit usaha budi daya dan lingkungannya selalu terjaga 	<ul style="list-style-type: none"> • Kondisi kebersihan unit budi daya, termasuk wadah, peralatan dan lain-lain
5.2	Peralatan dan perlengkapan budi daya terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, serta disimpan dalam kondisi teratur dan bersih	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan dan perlengkapan budi daya dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan • Peralatan dan perlengkapan budi daya disimpan dalam kondisi teratur dan bersih. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan peralatan dan perlengkapan mudah untuk dibersihkan • Peralatan dan perlengkapan disimpan dengan baik (teratur dan bersih)
6	PERSIAPAN WADAH		
6.1	Persiapan wadah budi daya dilakukan dengan baik untuk menjamin proses produksi ikan (sehat, pertumbuhan dan perkembangan) yang optimal	<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan wadah budi daya dilakukan untuk menjamin proses produksi dapat berjalan dengan optimal sesuai dengan kebutuhan 	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan prosedur persiapan wadah budi daya sesuai jenis wadah dan jenis ikan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
6.2	Penggunaan pupuk, obat dan probiotik sesuai dengan rekomendasi otoritas Kompeten	<ul style="list-style-type: none"> Menggunakan pupuk, obat dan probiotik sesuai dengan rekomendasi Otoritas Kompeten 	<ul style="list-style-type: none"> Catatan penggunaan bahan dalam persiapan wadah
7	PENGELOLAAN INDUK DAN BENIH		
7.1	Pengelolaan induk dan benih dilakukan dengan baik sesuai dengan karakteristik ikan yang dibudidayakan	<ul style="list-style-type: none"> Induk sehat dan unggul diseleksi dan ditangani dengan baik sehingga menghasilkan ikan hias yang memenuhi karakteristik dan bebas penyakit 	<ul style="list-style-type: none"> Penerapan prosedur pengelolaan induk dan benih serta catatannya
7.2	Melakukan seleksi dan penanganan benih dilakukan untuk menghasilkan ikan hias yang memenuhi karakteristik dan bebas penyakit	<ul style="list-style-type: none"> Seleksi dan penanganan benih dilakukan untuk menghasilkan ikan yang sesuai dengan karakteristik yang diinginkan dan bebas penyakit 	<ul style="list-style-type: none"> Penerapan prosedur seleksi dan penanganan benih serta catatannya Catatan pantauan kejadian penyakit
8	PENGELOLAAN AIR PEMELIHARAAN		
8.1	Melakukan pengelolaan air pemeliharaan untuk menjaga kualitas dan kuantitas air sesuai dengan jenis ikan yang	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengelolaan air pemeliharaan untuk menjaga kualitas dan kuantitas air sesuai dengan jenis ikan yang dibudidayakan serta 	<ul style="list-style-type: none"> Penerapan prosedur pengelolaan air Hasil uji kualitas air Penerapan biosekuriti pada air pemeliharaan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	dibudidayakan serta mencegah masuk dan menyebarnya penyakit	mencegah masuk dan menyebarnya penyakit	
8.2	Mengidentifikasi parameter kunci kualitas air sesuai jenis ikan	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan identifikasi parameter kunci kualitas air yang sesuai dengan jenis ikan. 	<ul style="list-style-type: none"> Daftar parameter kunci kualitas air sesuai jenis ikan
8.3	Memonitor parameter kunci kualitas air pemeliharaan secara rutin minimal 1 (satu) kali sehari	<ul style="list-style-type: none"> Dilakukan monitoring kualitas air pemeliharaan secara rutin sesuai jenis ikan antara lain pengukuran suhu. 	<ul style="list-style-type: none"> Penerapan prosedur pengelolaan air Catatan monitoring kualitas air harian parameter kunci
9	PENGELOLAAN PAKAN		
9.1	Pakan buatan komersial harus terdaftar pada otoritas kompeten, dan/atau pakan buatan sendiri dibuat dengan bahan yang direkomendasikan oleh otoritas kompeten dengan penanganan higienis	<ul style="list-style-type: none"> pakan komersial terdaftar di KKP Pakan buatan sendiri yang diperjualbelikan termasuk pakan komersial 	<ul style="list-style-type: none"> Nomor pendaftaran pakan pada kemasan Catatan penggunaan pakan Label kandungan pakan buatan sendiri
		<ul style="list-style-type: none"> Bahan baku pakan termasuk yang direkomendasikan Penanganan pakan higienis 	<ul style="list-style-type: none"> Catatan penggunaan pakan Data kualitas air, bila diperlukan Data dari produsen pakan buatan sendiri:

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
			<ul style="list-style-type: none"> - Daftar bahan baku pakan - Prosedur penanganan pakan pada produsen pakan
9.2	Pakan alami harus dibersihkan dan didesinfeksi dengan disinfektan yang direkomendasikan oleh otoritas kompeten	<ul style="list-style-type: none"> • Pembersihan dan didisinfeksi (sesuai kebutuhan) 	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan prosedur pemberian pakan • Penerapan prosedur produksi/ penyiapan pakan alami
9.3	Pemberian pakan disesuaikan dengan jenis dan ukuran ikan serta sesuai dosis yang dianjurkan	Sudah jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan prosedur pemberian pakan • Catatan pemberian pakan
9.4	Pakan disimpan dalam wadah yang bersih dan metode penyimpanan sesuai dengan jenis pakan dalam kondisi higienis	<ul style="list-style-type: none"> • Penyimpanan pakan dalam wadah yang bersih dan higienis serta tempat penyimpanan bebas dari hama 	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan prosedur penyimpanan pakan • Catatan penggunaan pakan
10	PENGELOLAAN KESEHATAN IKAN		
10.1	Menjaga dan memonitor kesehatan ikan secara rutin	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan monitoring rutin secara visual terhadap kesehatan ikan 	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan prosedur pengelolaan kesehatan ikan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	dengan cara visual dan/atau laboratorium bila diperlukan	<ul style="list-style-type: none"> • Bila terjadi wabah penyakit, maka dilakukan pemeriksaan laboratorium sesuai kebutuhan 	<ul style="list-style-type: none"> • Catatan monitoring kesehatan ikan • Hasil uji penyakit ikan penting
10.2	Melakukan tindakan isolasi dan/atau karantina untuk ikan yang sakit atau baru didatangkan ke unit budi daya	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan tindakan karantina meliputi: <ul style="list-style-type: none"> - Ikan yang baru didatangkan atau akan dikirimkan dikarantina untuk mencegah masuk dan menyebarnya penyakit - Ikan sakit diisolasi dalam wadah dan lokasi terpisah serta diberi perlakuan untuk memulihkan kesehatan ikan dan mencegah penyebaran penyakit 	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan prosedur karantina ikan dan catatannya
10.3	Penggunaan dan penyimpanan peralatan untuk ikan sakit dan sehat harus terpisah	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan yang digunakan untuk penanganan ikan sakit dan ikan sehat disimpan secara terpisah 	<ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan peralatan yang terpisah antara ikan sehat dan sakit
10.4	Apabila menggunakan obat ikan komersial, maka obat harus terdaftar pada Otoritas Kompeten	<ul style="list-style-type: none"> • Hanya menggunakan obat ikan yang terdaftar di Direktorat Jenderal Perikanan Budi daya dan sesuai petunjuk penggunaan 	<ul style="list-style-type: none"> • Nomor pendaftaran obat pada kemasan • Catatan penggunaan obat
10.5	Melakukan pengobatan ikan sakit dalam wadah khusus,	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan pengobatan terhadap ikan sakit sesuai persyaratan 	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan pengelolaan kesehatan ikan • Penerapan prosedur karantina ikan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	<p>apabila tidak bisa disembuhkan ikan dimusnahkan dengan cara dibakar atau dikubur (sebelumnya direndam dengan kaporit sesuai dosis yang dianjurkan), serta perlu dilakukan desinfeksi wadah budi daya</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Khusus untuk ikan arowana super red yang masuk dalam APPENDIX CITES, apabila terjadi kematian harus dibuatkan Berita Acara kematian • Dilakukan desinfeksi wadah budi daya setelah digunakan untuk penanganan ikan sakit 	<ul style="list-style-type: none"> • Catatan kejadian penyakit/kematian ikan
11	PANEN DAN PENANGANAN HASIL		
11.1	Pemanenan sebaiknya dilakukan pada pagi atau sore hari	<ul style="list-style-type: none"> • Pemanenan untuk ikan yang dibudidayakan di luar ruangan, dilakukan pada pagi atau sore hari • Pemanenan dilakukan dengan hati-hati pada ikan yang dibudidayakan di dalam ruangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan prosedur panen • Catatan panen
11.2	Melakukan penanganan ikan hasil panen secara higienis dan efisien untuk mencegah stres dan kerusakan fisik	<ul style="list-style-type: none"> • Untuk mencegah stres dan kerusakan fisik, dilakukan penanganan ikan hasil panen secara cepat, tepat dan higienis • Pengepakan ikan dilakukan pada suhu 	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan prosedur panen

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		rendah	
11.3	Melakukan pemberokan ikan selama 1-4 hari sebelum pengemasan untuk ikan yang akan didistribusikan	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan pemberokan selama 1-4 hari sesuai jenis ikan dan ukurannya sebelum pemberian perlakuan, pengemasan dan transportasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan prosedur panen dan persiapannya • Catatan pemanenan dan penjualan/distribusi
11.4	Melakukan pengangkutan secara higienis untuk menjamin kondisi optimal bagi ikan	<ul style="list-style-type: none"> • Untuk menjamin kondisi ikan yang optimal dilakukan pengangkutan secara higienis 	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan prosedur pengemasan dan pengangkutan ikan
12	PENGELOLAAN LIMBAH		
12.1	Melakukan pengelolaan air limbah budi daya sebelum dibuang ke perairan umum	<ul style="list-style-type: none"> • Memberi perlakuan secara biologi, kimiawi dan fisika terhadap air limbah budi daya sesuai jenisnya sebelum dibuang ke perairan umum untuk menghindari pencemaran lingkungan dan penyebaran penyakit 	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan prosedur penanganan air limbah
12.2	Melakukan pengelolaan limbah padat dengan cara yang higienis dan saniter untuk mencegah pencemaran lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> • Pengelolaan limbah padat dilakukan secara higienis dan saniter dengan cara mengumpulkan dan dibuang di tempat yang disediakan dan terpisah dari kegiatan budi daya 	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan prosedur penanganan limbah padat

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
13	PENGELOLAAN LINGKUNGAN		
13.1	Unit budi daya melakukan pengelolaan lingkungan sesuai peraturan yang berlaku	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan komitmen lingkungan sesuai dokumen izin lingkungan (AMDAL, UKL/UPL, SPPL) • Budi daya ikan di perairan umum, memenuhi ketentuan peraturan daerah terkait pengelolaan KJA/karamba 	<ul style="list-style-type: none"> • Implementasi AMDAL, UKL/UPL
13.2	Melakukan pemantauan periodik terhadap kualitas lingkungan budi daya dan di luar kawasan unit budi daya	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pemantauan lingkungan budi daya dan luar kawasan budi daya sesuai kondisi 	<ul style="list-style-type: none"> • Upaya dan komitmen melakukan perbaikan lingkungan • Selain pembudi daya ikan kecil: hasil monitoring kuyalitas lingkungan di luar kawasan budi daya (bila diperlukan)
14	PEKERJA		
14.1	Pekerja yang menangani hasil panen dalam keadaan sehat (terbebas dari penyakit menular)	<ul style="list-style-type: none"> • Pekerja yang menangani hasil panen dalam keadaan sehat 	<ul style="list-style-type: none"> • Catatan pemeriksaan kesehatan pekerja yang menangani panen
14.2	Pekerja yang menangani ikan hias selama panen dan pascapanen tidak menunjukkan indikasi	<ul style="list-style-type: none"> • Pekerja yang menangani ikan tidak menderita luka, infeksi atau penyakit yang bisa mengkontaminasi ikan hias 	<ul style="list-style-type: none"> • Catatan pemeriksaan kesehatan pekerja yang menangani panen dan pasca panen ikan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	menderita luka, infeksi atau penyakit yang dapat mengkontaminasi ikan hias		
14.3	Pekerja memiliki tanggung jawab pada pra produksi, produksi, panen dan pasca panen yang memahami prinsip serta mampu menerapkan jaminan mutu, kesehatan dan kesejahteraan ikan hias serta lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> • Pekerja bertanggung jawab pada praproduksi, produksi, panen dan pascapanen memahami dan mampu menerapkan prinsip jaminan mutu, kesehatan dan kesejahteraan ikan hias serta lingkungan 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen pelatihan (daftar hadir, materi pelatihan dan bila tersedia copy sertifikat) pekerja mengenai prinsip dan cara penerapan jaminan mutu, kesehatan dan kesejahteraan ikan serta lingkungan • Pemahaman pekerja akan tanggung jawab, prinsip dan cara penerapan jaminan mutu, kesehatan dan kesejahteraan ikan
14.4	Pekerja mendapatkan bayaran, tunjangan, jaminan sosial dan fasilitas kesejahteraan lainnya sesuai aturan ketenagakerjaan dan atau kontrak kerja yang tidak bertentangan dengan aturan ketenagakerjaan nasional/regional dan konvensi ILO Catatan : unit budi daya ikan	<ul style="list-style-type: none"> • Pekerja diberikan hak untuk mendapatkan upah dan tunjangan yang layak, libur/cuti/istirahat, penghidupan yang layak dan mengikuti organisasi sesuai dengan kesepakatan/kontrak kerja • Unit budi daya tidak mempekerjakan anak di bawah umur (kurang dari 14 tahun) 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen kontrak kerja dan catatan pembayaran sesuai aturan ketenagakerjaan (UU Ketenagakerjaan No.13 Tahun 2003/kesepakatan) • Fasilitas kesejahteraan lain (sesuai aturan/kesepakatan) <p>Catatan: Bila tidak ada kontrak kerja secara tertulis maka kesepakatan kerja secara lisan perlu diverifikasi antara pekerja dan manajemen</p>

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	hias tidak boleh mempekerjakan anak dibawah umur		
15	PELATIHAN		
	Pekerja sebaiknya diberikan pelatihan atau sosialisasi dan memahami <i>Good Hygiene Practices</i> (GHP) serta pengelolaan kesehatan dan kesejahteraan ikan hias meliputi : kebiasaan perilaku ikan hias, fisiologi, gejala klinis dan jenis penyakit, cara pemeliharaan alat terkait dengan kesehatan dan kesejahteraan ikan hias, cara pengelolaan kualitas air dan lingkungan serta cara penanganan ikan	<ul style="list-style-type: none"> • Pekerja memahami dan mampu menerapkan GHP di unit budi daya • Pekerja memahami pengelolaan kesehatan ikan sesuai jenis ikan yang dipelihara fisiologi, gejala klinis dan jenis penyakit, cara pemeliharaan alat terkait dengan budi daya ikan hias, cara pengelolaan kualitas air dan lingkungan serta cara penanganan ikan hias 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen pelatihan (daftar hadir, materi pelatihan dan bila tersedia copy sertifikat) yang terkait dengan <i>Good Hygiene Practices</i> (GHP) serta pengelolaan kesehatan dan kesejahteraan ikan, yang meliputi: kebiasaan/perilaku ikan, fisiologi, gejala klinis dan jenis penyakit ikan, cara pemeliharaan alat terkait dengan kesehatan dan kesejahteraan ikan, cara pengelolaan kualitas air dan lingkungan serta cara penanganan ikan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
16	PENDOKUMENTASIAN		
	<p>Unit budi daya mendokumentasikan kegiatan pada tahapan praproduksi, produksi, panen dan pascapanen guna ketertelusuran yang mencakup:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Persiapan wadah budidaya b. Pengelolaan induk dan benih c. Pengelolaan air d. Pengelolaan pakan e. Pengelolaan kesehatan dan penggunaan obat ikan f. Panen dan distribusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pendokumentasian persiapan wadah budi daya yang meliputi: waktu, perlakuan, jenis dan volume bahan yang digunakan, • Melakukan pendokumentasian pengelolaan induk dan benih yang meliputi: waktu, perlakuan, jenis/varietas jumlah induk dan benih • Melakukan pendokumentasian pengelolaan air pemeliharaan yang meliputi: waktu, pengukuran parameter air, perlakuan, jenis dan volume bahan yang digunakan • Melakukan pendokumentasian pengelolaan pakan yang meliputi: waktu penerimaan pakan, pemberian dan penyimpanan dan perlakuan pakan, jenis dan jumlah serta frekwensi pemberian pakan • Melakukan pendokumentasian 	<ul style="list-style-type: none"> • Khusus pembudi daya kecil catatan sesuai dengan pengelolaan budi daya • Dokumen-dokumen pencatatan dan dokumen pendukung setiap tahapan penerapan prosedur budi daya ikan • Bukti pemenuhan <i>traceability</i> • Adanya pengendalian dari pelaku usaha untuyk memastikan bahwa produk yang memenuhi persyatan sertifikasi IndoGAP tidak dicampur dengan produk lain (non sertifikasi)

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		<p>pengelolaan kesehatan dan penggunaan obat ikan yang meliputi: waktu, status kesehatan, perlakuan, jenis dan dosis dan cara pemberian obat ikan bila perlu ada hasil uji Laboratorium</p> <ul style="list-style-type: none">• Melakukan pendokumentasian panen dan distribusi yang meliputi: waktu dan jumlah serta pembeli (nama dan alamat)	

5. Cara budi daya ikan yang baik (CBIB) Bagian 4: Ikan air tawar

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
1	LOKASI		
1.1	Area budi daya harus sesuai dengan Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW)/ Zonasi serta peraturan perlindungan lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> • Lokasi harus berada sesuai zonasi Rencana Tata Ruang Wilayah/Zonasi yang dikeluarkan pemda setempat • AMDAL/UKL/UPL dibuat oleh unit budi daya dan disetujui oleh instansi lingkungan hidup penerbit izin lingkungan (Pusat, Provinsi atau Kab/Kota) • SPPL diterbitkan oleh Dinas terkait Lingkungan 	<ul style="list-style-type: none"> • RT RW atau Zonasi Kab/Kota • Pembudi daya kecil memiliki SPPL (Surat Pernyataan Kesanggupan Pengelolaan dan Pemantauan Lingkungan) • Peraturan perlindungan lingkungan untuk unit budi daya yang wajib AMDAL dan UKL/UPL: <ol style="list-style-type: none"> 1. PP No 27 Tahun 2012 tentang Izin Lingkungan berupa Analisa Mengenai Dampak Lingkungan 2. Permen LH No 5 Tahun 2012 tentang Rencana Usaha dan/atau kegiatan yang wajib memiliki AMDAL <p>Catatan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • SIUP efektif setelah ada izin lingkungan (AMDAL atau UKL/UPL) • Upaya Pengelolaan Lingkungan Hidup (UKL)/ Upaya Pemantauan Lingkungan Hidup (UPL) bagi rencana usaha dan atau kegiatan yang

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
			tidak wajib AMDAL • SPPL bagi unit Pembudi daya skala kecil
1.2	Kawasan di sekitar unit budi daya ikan tidak terdapat potensi kontaminasi yang dapat menyebabkan produk menjadi tidak aman	<ul style="list-style-type: none"> • Lokasi budi daya berada pada kawasan yang aman dari potensi kontaminasi (industri, pertanian, rumah tangga, dan sumber kontaminan lain) • Kawasan disekitar unit budi daya adalah kawasan yang masih menimbulkan kontaminasi bagi unit budi daya • Tidak ada sejarah banjir pada area budi daya yang dapat membawa risiko kontaminasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Kegiatan perikanan budi daya dan kegiatan lainnya di kawasan sekitar yang berpotensi menimbulkan kontaminasi • Hasil uji kontaminan (air dan/atau sedimen) atau hasil residu pada ikan • Bukti pengendalian kontaminan, jika ada potensi kontaminasi
1.3	Lokasi unit budi daya ikan dapat terhindar dari risiko kontaminasi dan bahaya keamanan pangan.	<ul style="list-style-type: none"> • Lokasi unit budi daya ikan yang berada di dalam lingkungan unit usaha budi daya • Bila ada potensi kontaminasi, dilakukan upaya pengendalian yang efektif untuk mengeliminir kandungan kontaminan 	<ul style="list-style-type: none"> • Sejarah area budi daya (lokasi unit budi daya pernah digunakan untuk sawah, industri dan kegiatan lain yang dapat menimbulkan kontaminasi) • Kegiatan selain perikanan budi daya di areal lokasi • Hasil uji kontaminan pada tanah dasar, bila terdapat risiko

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
			<ul style="list-style-type: none"> • Bukti pengendalian kontaminan, jika ada potensi kontaminasi
2	AIR SUMBER		
2.1	Ketersediaan dan kualitas air memenuhi persyaratan untuk budi daya ikan yang produk akhirnya aman dikonsumsi manusia	<ul style="list-style-type: none"> • Mempunyai air sumber yang cukup sepanjang tahun dengan kualitas yang memenuhi persyaratan air pemeliharaan (SNI budi daya ikan air tawar) dan keamanan pangan (baku mutu air kelas III PP 82 tahun 2001) • Tandon dan perlakuan pada air sumber sesuai kebutuhan untuk memperbaiki kualitas air agar sesuai persyaratan air pemeliharaan ikan dan keamanan pangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Hasil uji kontaminan pada sumber air, bila terdapat risiko • Prosedur dan catatan pengelolaan air sumber/air pasok • Catatan kesehatan dan pertumbuhan ikan
2.2	Air sumber terhindar dari pencemaran yang menyebabkan kontaminasi keamanan pangan termasuk dari limbah hewan dan aktivitas manusia.	<ul style="list-style-type: none"> • Limbah hewan dapat menyebabkan cemaran mikroba dan residu obat • Limbah aktifitas manusia dapat berupa bahan kimia seperti kristal violet, pewarna, logam berat 	<ul style="list-style-type: none"> • Kegiatan di bagian hulu sumber air (perikanan budi daya, pertanian, industri, rumah tangga, peternakan, dll.) • Bukti pengendalian kontaminan dari limbah hewan dan manusia (fasilitas sanitasi, drainase, biosekuriti, dll)

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
			<ul style="list-style-type: none"> • Hasil uji air sumber untuk parameter keamanan pangan, bila terdapat risiko • Prosedur serta catatan pengelolaan air sumber
2.3	<p>Penggunaan air sumber yang berasal dari limbah (pertanian, budi daya ikan, rumah tangga) harus dikelola untuk memenuhi baku mutu air pemeliharaan dan mengeliminasi kontaminan keamanan pangan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Air sumber diolah agar memenuhi baku mutu SNI ikan air tawar dan baku mutu air kelas III PP 82 tahun 2001 • Pengelolaan air sumber sesuai kebutuhan, pengelolaan secara fisika, biologi dan/atau kimia untuk memastikan tingkat cemaran mikrobiologi dan kimia telah dieliminir sehingga memenuhi baku mutu air budi daya 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur pengelolaan air sumber (per unit budi daya atau kawasan) dan catatannya • Hasil uji mutu air pasok sesuai jenis risiko • Ketersediaan tandon dan instalasi pengelolaan air sumber sesuai kebutuhan (volume limbah dan jenis risiko yang ada)
3	DESAIN dan TATA LETAK		
3.1	Wadah budi daya dapat mendukung proses produksi	<ul style="list-style-type: none"> • Wadah budi daya dan sarana lain (saluran dan fasilitas lain) didesain untuk mendukung pengendalian kualitas air dan lingkungan budi daya serta pertumbuhan optimal ikan yang dibudidayakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen desain wadah dan bangunan pendukung produksi (kolam, saluran, dll) • Dokumen tata letak wadah dan bangunan pendukungnya (kolam, gudang, kantor, dll) • Fasilitas dan penerapan biosekuriti • Kondisi saringan pada saluran masuk

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		<ul style="list-style-type: none"> • Tata letak wadah dan sarana lain menunjang efektivitas dan efisiensi operasional budi daya (saluran air dan gudang pakan diatur sedemikian rupa sehingga efisien dan menjamin keberhasilan budi daya) • Kolam memiliki saringan pada saluran air masuk, terbuat dari nylon dengan ukuran tertentu 	
3.2	Wadah serta fasilitas unit budi daya ikan dapat mengurangi terjadinya kontaminasi dan/atau kontaminasi silang termasuk penempatan fasilitas sanitasi (toilet, <i>septic tank</i> , limbah cair dan saluran drainase);	<ul style="list-style-type: none"> • Unit budi daya mempunyai desain dan tata letak petak kolam, saluran dan fasilitas lain yang baik dan penempatan teratur sehingga mencegah kontaminasi dan kontaminasi silang selama praproduksi, produksi, panen dan pascapanen • Memiliki tandon untuk perlakuan air pasok dan buang • Toilet dan <i>septic tank</i> di unit budi daya didesain secara permanen untuk mencegah cemaran, serta ditempatkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Desain dan tata letak tambak serta fasilitas dapat mencegah kontaminasi dan kontaminasi silang (jarak, konstruksi, elevasi) • Penerapan prosedur budi daya, sesuai kebutuhan dan kondisi

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		di lokasi yang meminimalkan potensi cemaran pada wadah budi daya, produk dan lingkungan	
3.3	Konstruksi bangunan dapat mempertahankan kondisi lingkungan yang optimal sesuai jenis ikan dan wadah	<ul style="list-style-type: none"> • Konstruksi kuat sehingga dapat mempertahankan volume dan kualitas air. • Pematang kolam kuat dan dapat menahan banjir 	<ul style="list-style-type: none"> • Kondisi konstruksi bangunan • Catatan kesehatan ikan dan kualitas air
3.4	Wadah budi daya diberi tanda sesuai peruntukannya	<ul style="list-style-type: none"> • Area budi daya diberikan penandaan sesuai peruntukan/fungsi antara lain: <ul style="list-style-type: none"> - Wadah penyimpanan air, wadah pemijahan, wadah penetasan, wadah pendederan, wadah pembesaran, wadah isolasi/karantina, wadah perlakuan air limbah - Wadah diberikan tanda/identitas yang meliputi nomor wadah, jenis dan jumlah ikan, tahapan kegiatan 	<ul style="list-style-type: none"> • Label pada wadah budi daya
3.5	Wadah budi daya harus menjamin ikan tidak lepas langsung di perairan umum	<ul style="list-style-type: none"> • Pemasangan fasilitas pengaman (saringan, jaring pelapis, dll) untuk mencegah lepasnya ikan ke perairan 	<ul style="list-style-type: none"> • Fasilitas pengaman <i>escapes</i> (ikan lepas)

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	untuk menjaga kelestarian sumberdaya	<p>umum.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wadah/pematang kuat untuk mencegah ikan lepas ke perairan umum. • Kolam memiliki saringan pada saluran air masuk dan air keluar 	
4	PERALATAN		
4.1	Peralatan budi daya dibuat dari bahan yang ramah lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan budi daya (sesuai dengan yang disebutkan pada SNI budi daya ikan air tawar) • Peralatan dibuat dari bahan yang dapat di daur ulang atau tidak mencemari lingkungan 	<ul style="list-style-type: none"> • Jenis bahan peralatan
4.2	Peralatan budi daya dibuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada ikan	<ul style="list-style-type: none"> • Terbuat dari bahan yang tidak korosif, desain tidak menyebabkan kerusakan fisik ikan 	<ul style="list-style-type: none"> • Jenis bahan peralatan
4.3	Peralatan dibuat dari bahan dan desain yang mudah dibersihkan	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan untuk penanganan ikan bahan dan desainnya tidak mudah terkelupas dan mudah dibersihkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Jenis bahan dan desain peralatan • Prosedur atau tata cara/petunjuk penggunaan dan perawatan peralatan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
5	PERSIAPAN WADAH		
5.1	Kolam Air Tenang		
a	Wadah dipersiapkan dengan cara saniter, yaitu melakukan pengeringan dasar dan penyaringan air yang masuk ke wadah untuk menghindari masuknya inang parasit, hama atau predator	<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan wadah dilaksanakan dengan prosedur yang jelas dan sesuai standar 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur persiapan wadah budi daya sesuai jenis ikan dan kondisi kolam air tenang
b	Kapur, pupuk serta bahan kimia digunakan sesuai dosis dan aturan penggunaannya	<ul style="list-style-type: none"> • Digunakan dengan tepat untuk menghindari dampak negatif pada lingkungan 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur persiapan kolam dan catatannya • Penggunaan bahan dalam persiapan
5.2	Kolam air deras		
a	Kolam dikeringkan dan dibersihkan dari endapan lumpur serta kotoran ikan dari dasar kolam untuk mencegah timbulnya kontaminasi	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur persiapan KAD dan catatannya
b	Pastikan kolam tidak bocor	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Ada atau tidaknya kebocoran

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
5.3	KJA		
a	Melakukan pemasangan jaring yang bersih, tali jangkar, tali pelampung, jalan (titian) serta pemberat jaring di KJA	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Kondisi KJA terpasang dengan baik
b	Ukuran mata jaring disesuaikan dengan ukuran ikan yang akan ditebar	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Ukuran mata jaring dan ukuran ikan yang dibudidayakan
c	Melakukan pergantian dan pembersihan jaring secara rutin sesuai kondisi jaring.	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan catatan pergantian dan pembersihan jaring
6	BENIH		
6.1	Benih yang digunakan berasal dari unit pembenihan bersertifikat CPIB dan/atau mempunyai surat keterangan asal sehat dari instansi yang berwenang atau laboratorium	<ul style="list-style-type: none"> • Surat Keterangan Asal benih dari hatchery diterbitkan oleh unit pembenihan setiap kali pengiriman • Surat keterangan sehat benih: hasil uji penyakit penting (sesuai jenis ikan dan risiko penularan penyakit) diterbitkan laboratorium. • Benih yang tidak berasal dari wilayah 	<ul style="list-style-type: none"> • Copy sertifikat CPIB, dan/atau • Surat Keterangan Sehat (dari laboratorium) • Surat Keterangan asal benih (dari <i>hatchery</i>) • Surat rekomendasi impor untuk benih yang diimpor <p>Catatan:</p>

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		NKRI harus mempunyai rekomendasi impor.	Jenis penyakit penting sesuai jenis ikan (KHV, aeromonas, TiLV dan ektoparasit lainnya)
6.2	Bila menggunakan benih alam maka penangkapannya harus dilakukan dengan cara bertanggung jawab untuk menjaga kelestarian sumberdaya ikan	<ul style="list-style-type: none"> • Cara penangkapan tidak merusak benih dan lingkungan, misalkan menggunakan bahan kimia berbahaya, listrik, ataupun peralatan penangkapan yang bisa merusak lingkungan • Surat Keterangan Asal untuk benih dari alam diterbitkan oleh dinas kabupaten/kota yang diterbitkan setiap kali pengiriman 	<ul style="list-style-type: none"> • Benih alam dilengkapi dengan dokumen yang menjelaskan cara penangkapannya
6.3	Penggunaan strain introduksi baru harus melalui rekomendasi otoritas kompeten	<ul style="list-style-type: none"> • Strain introduksi baru adalah varian dari suatu spesies yang belum pernah ada di Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> • Surat rekomendasi penggunaan strain introduksi baru
7	PEMILIHAN SPESIES DAN PADAT TEBAR		
7.1	Pemilihan spesies dalam polikultur dengan menekan potensi penularan penyakit	<ul style="list-style-type: none"> • Pemilihan spesies dalam polikultur menggunakan prinsip tidak memiliki kerentanan dan/atau menjadi karier 	<ul style="list-style-type: none"> • Daftar spesies ikan yang dibudidayakan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	antar spesies yang dibudidayakan	penyakit yang sama dengan jenis ikan yang dibudidayakan secara bersamaan (polikultur)	
7.2	Melakukan adaptasi pada saat penebaran benih; padat tebar sesuai SNI 01.6484.5, SNI 01-6494.1, SNI 01-6495.1, SNI 01-7241, SNI 01-7244, SNI 7471.4, SNI 7550, SNI 7551, SNI 7875, SNI 8001, SNI 8002, SNI 8123, SNI 8124.	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Catatan padat tebar • Penerapan prosedur budi daya khusus teknologi intensif • Data kualitas air • Data penyakit • Data pertumbuhan • Data penggunaan obat • Ringkasan SNI air tawar sebagai acuan
8	PAKAN		
8.1	Pakan buatan komersial yang digunakan harus terdaftar pada otoritas kompeten, dan/atau pakan buatan sendiri dibuat dengan bahan yang direkomendasikan oleh otoritas kompeten dengan penanganan higienis	<ul style="list-style-type: none"> • Pakan komersial terdaftar di KKP • Untuk pakan mandiri yang diperjualbelikan juga termasuk pakan komersial • Pakan buatan sendiri umumnya memiliki tingkat pencernaan rendah sehingga berpotensi meningkatkan jumlah limbah organik. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nomor pendaftaran pakan pada kemasan • Catatan pakan yang digunakan (merk) • Catatan pakan yang digunakan (merk) • Data dari produsen pakan buatan sendiri: <ul style="list-style-type: none"> - Daftar bahan baku pakan (SNI 02-2724 dan SNI 7549)

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		<ul style="list-style-type: none"> • Bila ikan hasil produksi diperjualbelikan maka pakan yang dipergunakan harus terdaftar di KKP 	<ul style="list-style-type: none"> - Nilai FCR - Data kualitas air (N, P) - Cara penanganan pakan yang higienis (prosedur) pada produsen pakan (SNI 8227)
8.2	Pakan dan bahan imbuhan digunakan secara efisien dan bertanggung jawab untuk meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan serta menjamin keamanan pangan	<ul style="list-style-type: none"> • Pemberian pakan sesuai kebutuhan • Penggunaan imbuhan (bahan yang ditambahkan pada pakan, misalnya vitamin, probiotik, atraktan, dll) sesuai tujuan pemakaian dan label • Hormon dan bahan terlarang lain tidak boleh digunakan atau ditambahkan pada pakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Catatan penggunaan pakan dan imbuhan pakan • Nomor pendaftaran obat ikan sebagai imbuhan pakan • Label imbuhan pakan • FCR • <i>Survival rate</i> (data <i>biomass</i>)
8.3	Pakan yang diberikan disesuaikan dengan jenis dan ukuran ikan serta sesuai dosis yang dianjurkan	Sesuai SNI ikan air tawar	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur pengelolaan pakan dan catatannya • Detail pemilihan jenis dan ukuran pakan, cara pemberian serta jumlah pakan yang diberikan
8.4	Pakan disimpan di dalam wadah yang bersih dan metode penyimpanan sesuai dengan jenis pakan dalam kondisi higienis.	<ul style="list-style-type: none"> • Penyimpanan pakan: higienis, tidak terkena sinar matahari langsung, suhu sesuai jenis pakan • Khusus pakan kering: penyimpanan tidak lembap 	<ul style="list-style-type: none"> • Desain bangunan/fasilitas serta kondisi penyimpanan pakan • Prosedur dan kondisi penyimpanan serta penanganan pakan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
9	PENGELOLAAN KESEHATAN		
9.1	Ikan dijaga dan dimonitor kesehatannya secara rutin dengan cara visual dan/atau laboratorium bila diperlukan	<ul style="list-style-type: none"> • Kesehatan ikan dijaga melalui pengelolaan air, pakan dan biosekuriti yang baik • Kesehatan ikan dimonitor secara rutin dengan cara visual • Bila terjadi wabah penyakit, maka dilakukan pemeriksaan laboratorium sesuai kebutuhan 	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan prosedur budi daya (prosedur pengukuran pertumbuhan ikan, prosedur pemberian pakan, catatan pertumbuhan ikan, catatan temuan penyakit) • Prosedur pengelolaan kesehatan dan catatannya • Hasil uji penyakit ikan penting dari laboratorium (bila diperlukan) • <i>Data Survival Rate</i>
9.2	Ikan yang sakit atau baru didatangkan ke unit budi daya dilakukan tindakan isolasi dan/atau karantina;	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan tindakan karantina meliputi: <ul style="list-style-type: none"> - Ikan yang baru didatangkan atau akan dikirim, dikarantina untuk mencegah masuk dan menyebarnya penyakit - Ikan sakit diisolasi dalam wadah dan lokasi terpisah serta diberi perlakuan untuk memulihkan kesehatan ikan dan mencegah penyebaran penyakit 	<ul style="list-style-type: none"> • Tersedianya fasilitas karantina ikan sakit. • Prosedur karantina ikan sakit dan catatannya

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
9.3	Penggunaan dan penyimpanan peralatan antara ikan sakit dan sehat harus dipisahkan	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan yang digunakan untuk penanganan ikan sakit dan ikan sehat disimpan secara terpisah. 	<ul style="list-style-type: none"> • Penandaan peralatan • Penggunaan dan penyimpanan peralatan khususnya bila ada risiko penyakit
9.4	Obat ikan komersial yang digunakan harus terdaftar pada otoritas kompeten;	<ul style="list-style-type: none"> • Hanya menggunakan obat ikan yang terdaftar di KKP dan sesuai petunjuk penggunaan 	<ul style="list-style-type: none"> • Nomor pendaftaran obat pada kemasan
9.5	Ikan sakit ditempatkan dalam wadah khusus, apabila tidak bisa disembuhkan, ikan dimusnahkan dengan cara dibakar atau dikubur (sebelumnya direndam dengan kaporit sesuai dosis yang dianjurkan), serta perlu dilakukan desinfeksi wadah budi daya	<ul style="list-style-type: none"> • Ikan sakit diberikan perlakuan sesuai persyaratan; • Dilakukan desinfeksi wadah budi daya setelah digunakan untuk penanganan ikan sakit 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur penanganan/pemusnahan ikan sakit dan catatannya • Berita acara pemusnahan
10	PENGELOLAAN AIR		
10.1	Kualitas air dijaga agar memenuhi persyaratan air pemeliharaan sesuai dengan	<ul style="list-style-type: none"> • Kualitas air disesuaikan dengan SNI ikan air tawar • Pengelolaan kualitas air dilakukan 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur pengelolaan air pemeliharaan dan data kualitas air

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	jenis ikan yang dipelihara	untuk menjaga kualitas air optimum untuk pemeliharaan ikan sesuai tingkatan teknologi	
10.2	Pengelolaan air dilakukan untuk menekan risiko masuk dan menyebarnya penyakit	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan pencegahan masuk dan menyebarnya penyakit melalui air ke kolam budi daya dengan cara yang efektif: <ul style="list-style-type: none"> - Perlakuan air masuk (bila ada risiko) untuk mencegah risiko masuknya penyakit - Bila terjadi penyakit, air di petak pemeliharaan diberikan perlakuan terlebih dahulu sebelum dibuang ke saluran. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur pengelolaan air masuk khususnya pencegahan penyakit bila ada risiko • Prosedur pengelolaan air budi daya dan catatannya (termasuk perlakuan air bila terjadi penyakit)
10.3	Unit budi daya ikan perlu mengelola dan menggunakan air secara efisien (<i>less water exchange</i>) sebagai upaya menjaga kelestarian lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> • Pergantian air yang seminimum mungkin tanpa menyebabkan penurunan kualitas air, dan kesehatan ikan: <ul style="list-style-type: none"> - Menggunakan air sesuai kebutuhan budi daya dan mempertimbangkan kebutuhan masyarakat sekitar 	<ul style="list-style-type: none"> • Tingkat pergantian air (%) dan upaya efisiensi • Data kualitas air • Bukti terjadinya konflik sosial (adanya konflik masyarakat terkait pemanfaatan air) • Upaya meningkatkan efisiensi penggunaan air

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		<p>sehingga tidak menyebabkan konflik sosial</p> <ul style="list-style-type: none"> - Upaya efisiensi penggunaan air - Menghindari pemanfaatan air yang berpotensi menyebabkan penurunan sumberdaya air 	
10.4	<p>Penggunaan air sumber budi daya ikan sedapat mungkin mencegah terjadinya salinasi terhadap sumber daya tanah dan air tawar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mencegah meningkatnya kadar garam di tanah dan air tawar di sekitar kawasan budi daya 	<ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan air tanah yang tidak berlebihan
10.5	<p>Kualitas air diukur secara periodik</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Parameter kualitas air untuk pertumbuhan, lingkungan dan keamanan pangan diukur secara periodik sesuai kebutuhan 	<ul style="list-style-type: none"> • Bukti frekuensi pengukuran kualitas air : <ul style="list-style-type: none"> - Untuk pertumbuhan sesuai dengan tingkatan teknologi - Untuk lingkungan, pengujian dilakukan setiap panen - Untuk lingkungan di perairan umum, pengujian dilakukan sesuai kondisi spesifik lokasi - Untuk keamanan pangan, setiap kali terjadi perubahan kondisi yang meningkatkan risiko

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
			kontaminan
10.6	Unit budi daya ikan menggunakan air secara efisien untuk menjaga kelestarian lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan air harus dilakukan secara efisien • Menerapkan pengelolaan air secara resirkulasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Bukti adanya upaya efisiensi penggunaan air antara lain dengan resirkulasi
11	KEBERSIHAN LOKASI DAN FASILITAS		
11.1	Fasilitas dan lokasi terjaga kebersihannya serta terhindar dari kontaminasi	<ul style="list-style-type: none"> • Upaya menjaga kebersihan dan mencegah kontaminasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Kondisi kebersihan wadah dan fasilitas budi daya
11.2	Unit budi daya ikan perlu menerapkan <i>Good Hygiene Practices</i> (GHP) untuk menekan kontaminasi khususnya dari limbah atau kotoran manusia dan hewan	<ul style="list-style-type: none"> • Pengendalian hewan secara efektif dilakukan di area budi daya, area pascapanen dan fasilitas lain sehingga pra, produksi hingga pasca produksi tidak terkontaminasi • Pengendalian rodensia, burung, dan hewan lain di gudang pakan • Fasilitas MCK dan saluran drainase didesain dan dijaga kebersihannya agar tidak mengkontaminasi produk 	<ul style="list-style-type: none"> • Fasilitas dan upaya pengendalian hewan dan limbah manusia di area budi daya, area pascapanen dan fasilitas lain • Fasilitas sanitasi dan kondisi kebersihannya • Prosedur dan dokumen penerapan higiene personal dan fasilitas

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
11.3	Peralatan dibersihkan setelah digunakan dan (bila perlu) didesinfeksi untuk mencegah penyebaran penyakit	<ul style="list-style-type: none">• Dilakukan upaya pencegahan penyebaran penyakit melalui penggunaan peralatan yang didesinfeksi sebelum dan sesudah digunakan• Peralatan yang tidak digunakan disimpan atau dibuang dengan cara yang saniter dan tidak mencemari produk maupun lingkungan	<ul style="list-style-type: none">• Upaya menjaga kebersihan dan desinfeksi alat
12	PANEN DAN PASCA PANEN		
12.1	Panen dan penanganan hasil dilakukan dengan cepat untuk mencegah kerusakan dan meminimalkan kontaminasi	<ul style="list-style-type: none">• Panen dilakukan secara terencana dan baik agar kualitas hasil panen tidak menurun• Penanganan ikan dilakukan secara higienis dan efisien sehingga tidak menimbulkan kerusakan fisik dan kontaminasi• Penghentian pemberian pakan sebelum panen sangat dianjurkan untuk mengurangi metabolisme sehingga	<ul style="list-style-type: none">• Prosedur cara panen dan penanganan hasil serta catatannya

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		<p>meminimalkan pencemaran feces selama panen dan aktivitas pembersihan</p>	
12.2	<p>Peralatan panen terbuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada ikan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Desain dan bahan peralatan tidak menyebabkan kerusakan fisik ikan, antara lain tidak korosif dan mudah dibersihkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Jenis dan desain peralatan panen
12.3	<p>Selama panen dan penanganan hasil harus menggunakan air bersih dan es</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Air bersih dan es digunakan sesuai kebutuhan • Volume air bersih dan es mencukupi kebutuhan panen dan penanganan hasil • Air bersih adalah air yang tidak mengandung cemaran mikrobiologi dan unsur lain yang berbahaya • Es yang digunakan untuk penanganan dan transportasi ikan memenuhi baku mutu air minum • Es ditangani dan disimpan dalam kondisi higienis 	<ul style="list-style-type: none"> • Kondisi air bersih dan es • Hasil uji es dan air

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
13	PENGELOLAAN LIMBAH		
13.1	<p>Penanganan limbah cair, padat dan bahan berbahaya lainnya dilakukan untuk meminimalkan dampak lingkungan dan kontaminasi produk yang disesuaikan dengan kebutuhan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan pengelolaan limbah hasil budi daya, hasil panen dan pasca panen serta limbah lainnya secara efektif dan efisien, sesuai dengan jenis (cair, padat dan bahan lain) untuk mencegah pencemaran pada wadah dan produk budi daya, serta lingkungan • Limbah cair kegiatan budi daya bila dimanfaatkan untuk kegiatan pertanian tidak perlu dikelola • Limbah kegiatan budi daya: <ul style="list-style-type: none"> - Tersedia unit pengolahan limbah sesuai dengan kebutuhan, dapat berupa fasilitas (sarana) kolam penampungan limbah - Prosedur pengelolaan limbah budi daya - Hasil uji air limbah yang memenuhi 	<ul style="list-style-type: none"> • Fasilitas dan upaya pengelolaan limbah budi daya dan rumah tangga sesuai jenis dan volumenya • Penanganan limbah berbahaya

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		<p>baku mutu yang ditetapkan Permen LH No 5 Tahun 2014</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limbah bahan berbahaya ditampung dalam wadah yang kedap air dan dibuang ke lokasi penampungan limbah berbahaya. • Limbah rumah tangga: <ul style="list-style-type: none"> - Tersedia fasilitas <i>septic tank</i> dan saluran pembuangan kegiatan rumah tangga tidak mencemari budi daya dan produknya 	
13.2	<p>Ikan yang mati di unit pembesaran segera dikumpulkan dan dibuang ke tempat yang sesuai (dikubur/dibakar). Limbah yang berbahaya (tumpahan bahan bakar, bahan kimia) diperlakukan dengan aman untuk mencegah kontaminasi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mengumpulkan dan membuang ikan mati dari unit budi daya ke tempat yang sesuai (dikubur/dibakar) • Menangani limbah berbahaya dan beracun (B3): menempatkan pada kontainer permanen yang rapat, diberi label dan diserahkan pada pihak yang berwenang mengelola B3 untuk mencegah pencemaran lingkungan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Berita acara pemusnahan ikan. • Prosedur dan dokumen penanganan/pemusnahan ikan sakit • Penanganan limbah berbahaya

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
14	PENGELOLAAN LINGKUNGAN		
14.1	Unit budi daya melakukan pengelolaan lingkungan sesuai peraturan yang berlaku	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan komitmen sesuai dokumen izin lingkungan (AMDAL, UPL/UKL, SPPL) • Setiap penanggung jawab usaha/kegiatan yang membuang limbah ke air atau sumber air wajib mencegah dan menanggulangi terjadinya pencemaran air (PP 82 Tahun 2001 pasal 37) • Tidak mencemari dan merusak LH (UU 32 tahun 2009 tentang perlindungan dan pengelolaan LH pasal 69 ayat 1(a)) 	<ul style="list-style-type: none"> • Implementasi AMDAL, UKL/UPL, Prosedur pengelolaan lingkungan, sesuai volume dan jenis limbah antara lain IPAL
14.2	Melakukan pemantauan periodik terhadap kualitas lingkungan budi daya dan di luar kawasan unit budi daya	<ul style="list-style-type: none"> • Pasal 20 ayat 3 Pembuangan limbah ke media lingkungan hidup memenuhi persyaratan: <ul style="list-style-type: none"> - memenuhi baku mutu lingkungan hidup, atau - mendapatkan izin (terkait pembuangan limbah) 	<ul style="list-style-type: none"> • Upaya dan komitmen melakukan pemantauan dan perbaikan lingkungan serta efektivitasnya Selain pembudi daya ikan kecil: <ul style="list-style-type: none"> • Implementasi AMDAL, UKL/UPL • Hasil uji kualitas air: temperatur, TDS, TSS, pH, nitrit, NH₃, Total N, BOD, COD (Permen LH No 5 Tahun 2014 lampiran XL VII) • Hasil monitoring kualitas lingkungan lainnya (bila diperlukan)

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
15	PEKERJA		
15.1	Pekerja yang menangani hasil panen dalam keadaan sehat (terbebas dari penyakit menular)	<ul style="list-style-type: none"> • Pemeriksaan pekerja sebelum bekerja dalam kondisi sehat, tidak menunjukkan gejala sakit atau bukti sakit seperti luka atau lesi (bisul/koreng) terinfeksi 	Catatan pemeriksaan kesehatan pekerja
15.2	Pekerja yang menangani ikan selama panen dan pascapanen tidak menunjukkan indikasi menderita luka, infeksi atau penyakit yang dapat mengkontaminasi ikan	<ul style="list-style-type: none"> • Pemeriksaan pekerja yang menangani ikan selama panen dan pasca panen dalam kondisi sehat, tidak menunjukkan gejala sakit atau bukti sakit seperti luka atau lesi (bisul/koreng) terinfeksi 	Catatan pemeriksaan kesehatan pekerja
15.3	Pekerja memiliki tanggung jawab pada pra produksi, produksi, panen dan pasca panen yang memahami prinsip serta mampu menerapkan jaminan mutu, kesehatan dan kesejahteraan ikan serta lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> • Pekerja memiliki pemahaman dan kemampuan menerapkan prinsip jaminan mutu, kesehatan dan kesejahteraan ikan serta lingkungan 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen pelatihan pekerja mengenai prinsip dan cara penerapan jaminan mutu, kesehatan dan kesejahteraan ikan serta lingkungan • Penerapan prinsip jaminan mutu, kesehatan dan kesejahteraan ikan serta lingkungan pada bagian/oleh personel terkait pra produksi, produksi, panen dan pasca panen

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
15.4	Pekerja mendapatkan bayaran, tunjangan, jaminan sosial dan fasilitas kesejahteraan lainnya sesuai aturan ketenagakerjaan dan atau kontrak kerja yang tidak bertentangan dengan aturan ketenagakerjaan Nasional/Regional dan konvensi ILO	<ul style="list-style-type: none"> • Untuk unit budi daya usaha skala kecil: pekerja diberikan hak yang layak sesuai dengan kesepakatan • Untuk unit budi daya usaha skala besar (industri): <ul style="list-style-type: none"> - Pekerja mendapatkan upah dan tunjangan serta penghidupan yang layak sesuai dengan kontrak kerja; - Pekerja mendapat hak libur/cuti/istirahat, dan dapat mengikuti organisasi sesuai dengan peraturan perundangan; - Jam kerja efektif sesuai peraturan yang berlaku dan kesepakatan (kontrak kerja); - Mendapatkan jaminan keselamatan dan kesehatan kerja; - Tersedia fasilitas K3 untuk pekerjaan yang mempunyai risiko keselamatan yang tinggi; - Pekerja yang terlibat dalam 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen kontrak kerja dan catatan pembayaran sesuai aturan ketenagakerjaan (UU Ketenagakerjaan No.13 Tahun 2003/kesepakatan) • Fasilitas kesejahteraan lain (sesuai aturan/kesepakatan) <p>Catatan: Bila tidak ada kontrak kerja secara tertulis maka kesepakatan kerja secara lisan perlu diverifikasi antara pekerja dan manajemen.</p>

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		<p>pekerjaan dengan risiko keselamatan tinggi memahami akan prosedur K3 serta mentaatinya;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Unit budi daya tidak mempekerjakan anak di bawah umur (kurang dari 14 tahun). 	
16	PELATIHAN		
	<p>Pekerja sebaiknya diberikan pelatihan atau sosialisasi dan memahami <i>Good Hygiene Practices</i> (GHP) tentang pengelolaan kesehatan dan kesejahteraan ikan meliputi: kebiasaan perilaku ikan, fisiologi, gejala klinis dan jenis penyakit, cara pemeliharaan alat terkait dengan kesehatan dan kesejahteraan ikan, cara pengelolaan kualitas air dan lingkungan serta cara penanganan ikan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pekerja mengikuti pelatihan/sosialisasi tentang GHP dan pengelolaan ikan meliputi: fisiologi, gejala klinis dan jenis penyakit, cara pemeliharaan alat terkait dengan budi daya ikan, cara pengelolaan kualitas air dan lingkungan serta cara penanganan ikan sehingga memiliki pemahaman dan kemampuan yang cukup untuk menerapkan dengan baik 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen pelatihan yang terkait dengan <i>Good Hygiene Practices</i> (GHP) serta pengelolaan kesehatan dan kesejahteraan ikan, yang meliputi: kebiasaan/perilaku ikan, fisiologi, gejala klinis dan jenis penyakit ikan, cara pemeliharaan alat terkait dengan kesehatan dan kesejahteraan ikan, cara pengelolaan kualitas air dan lingkungan serta cara penanganan ikan • Dokumen atau kondisi lain yang membuktikan kompetensi tersebut diatas

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
17	PENDOKUMENTASIAN		
	<p>Pembudi daya mendokumentasikan kegiatan pada tahapan pra produksi, produksi, panen dan pascapanen guna ketertelusuran yang mencakup:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. persiapan wadah; b. penggunaan benih; c. penggunaan pakan; d. pemantauan kualitas air dan lingkungan; e. pemantauan kesehatan ikan dan penggunaan obat ikan; f. panen dan distribusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pendokumentasian persiapan wadah budi daya yang meliputi: waktu, perlakuan, jenis dan volume bahan yang digunakan • Melakukan pendokumentasian benih yang meliputi: waktu, perlakuan, sumber, status kesehatan, jenis/varietas jumlah benih • Melakukan pendokumentasian pengelolaan air pemeliharaan yang meliputi: waktu, pengukuran parameter air, perlakuan, jenis dan volume bahan yang digunakan • Melakukan pendokumentasian pengelolaan pakan yang meliputi: waktu lot/batch dan tanggal kadaluarsa, pemberian dan penyimpanan dan perlakuan pakan, jenis dan jumlah serta frekwensi 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen-dokumen pencatatan dan dokumen pendukung setiap tahapan penerapan prosedur budi daya ikan • Bukti pemenuhan <i>traceability</i> dan <i>chain of custody</i>

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		<p data-bbox="959 302 1216 331">pemberian pakan</p> <ul data-bbox="924 354 1537 1003" style="list-style-type: none"><li data-bbox="924 354 1537 688">• Melakukan pendokumentasian pengelolaan kesehatan dan penggunaan obat ikan yang meliputi: waktu, alasan penggunaan, perlakuan, jenis dan dosis dan cara pemberian obat ikan bila perlu ada hasil uji Laboratorium<li data-bbox="924 716 1537 797">• Penggunaan antibiotik harus diawasi oleh dokter hewan/ahli kesehatan ikan<li data-bbox="924 824 1537 1003">• Melakukan pendokumentasian panen dan distribusi yang meliputi: waktu dan jumlah serta pembeli (nama dan alamat)	

6. Cara budi daya ikan yang baik (CBIB) Bagian 5: Ikan laut di karamba jaring apung

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
1	LOKASI		
1.1	Area budi daya harus sesuai dengan Rencana Tata Ruang Laut dan Zonasi (RTRLZ), serta menjamin kelestarian lingkungan sesuai peraturan perlindungan lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> • Lokasi unit budi daya Ikan harus sesuai dengan RTRLZ (UU 27/2007 Jo UU 1/2014) terdiri dari RTRL Nasional dan RZWP3K Provinsi; dan peraturan perlindungan lingkungan • Kawasan konservasi zona pemanfaatan skala usaha tidak melebihi yang diizinkan • Lokasi unit budi daya Ikan tidak berada di daerah Konservasi Zona Inti • Kegiatan budi daya Ikan tidak mengganggu alur pelayaran kapal. <p>Lokasi harus berada sesuai zonasi RTRL Nasional/RZWP3K yang dikeluarkan pemda setempat.</p> <p>AMDAL/UKL/UPL dibuat oleh unit budi daya dan disetujui oleh instansi lingkungan hidup penerbit izin lingkungan (Pusat, Provinsi atau</p>	<ul style="list-style-type: none"> • RTRL Nasional (> 12 mil), RZWP3K Propinsi (0-12 mil) • Pembudi daya kecil memiliki SPPL (Surat Pernyataan Kesanggupan Pengelolaan dan Pemantauan Lingkungan) • Selain pembudi daya kecil memenuhi Peraturan perlindungan lingkungan untuk unit budi daya yang wajib AMDAL dan UKL/UPL <ol style="list-style-type: none"> 1. PP No 27 Tahun 2012 tentang Izin Lingkungan berupa Analisa Mengenai Dampak Lingkungan 2. Permen LH No 5 Tahun 2012 tentang Rencana Usaha dan/atau kegiatan yang wajib memiliki AMDAL <p>Catatan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • SIUP efektif setelah ada izin lingkungan (AMDAL atau UKL/UPL) <p>Upaya Pengelolaan Lingkungan Hidup (UKL)/</p>

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		Kab/Kota) SPPL diterbitkan oleh Dinas terkait Lingkungan	Upaya Pemantauan Lingkungan Hidup (UPL) bagi rencana usaha dan atau kegiatan yang tidak wajib AMDAL
1.2	Lokasi berada pada kawasan yang tidak berpotensi mengkontaminasi produk menjadi tidak aman	Lokasi perairan budi daya berada pada kawasan yang aman dari potensi kontaminasi (pertambangan, muara sungai, pelabuhan, industri, dan sumber kontaminan lain)	<ul style="list-style-type: none"> • Informasi kegiatan selain perikanan budi daya di sekitar kawasan budi daya • Hasil uji kontaminan pada air dan/ atau hasil residu pada ikan
1.3	Lokasi unit budi daya dapat terhindar dari risiko kontaminasi dan bahaya keamanan pangan	<ul style="list-style-type: none"> • Bila area sekitar menunjukkan resiko, maka perlu dipindahkan ke lokasi yang tidak mempunyai resiko kontaminasi dan bahaya keamanan pangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Informasi kegiatan selain perikanan budi daya di sekitar kawasan budi daya • Hasil uji kontaminan pada air dan/ atau hasil residu pada ikan
1.4	Mempunyai izin dan/atau registrasi/tanda pencatatan dari otoritas kompeten	<ul style="list-style-type: none"> • Mempunyai Surat Izin Usaha Perikanan (SIUP) atau Tanda Daftar Pembudi daya Ikan Kecil (TDPIK) sesuai dengan jenis teknologi dan luasan yang dikeluarkan oleh instansi berwenang • Permen KP No.49 Tahun 2014 tentang Usaha Pembudidayaan ikan 	<ul style="list-style-type: none"> • SIUP dan/atau TDPIK • SIUP/TDPIK di Kawasan konservasi diterbitkan oleh Pusat

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		<ul style="list-style-type: none"> Perizinan di Kawasan konservasi dikeluarkan oleh pusat 	
1.5	Kualitas air di lokasi pembesaran ikan dapat mendukung produksi ikan yang aman dikonsumsi manusia	<ul style="list-style-type: none"> Kualitas air sesuai dengan persyaratan teknis untuk budi daya (sesuai SNI ikan laut di KJA) Data kualitas perairan yang memenuhi baku mutu SNI pembesaran ikan di KJA laut dan kualitas air untuk biota laut Kepmen LH No. 51 /2004 (Pb, Hg, Cd) Tidak mengandung bahan cemaran/kontaminan yang berbahaya yang dapat mengkontaminasi produk 	<ul style="list-style-type: none"> Hasil uji kualitas air bila terdapat resiko Catatan kesehatan dan pertumbuhan ikan Ada indikator biologis yang menunjukkan kondisi perairan tersebut belum tercemar (misalnya bulu babi)
2	DESAIN dan TATA LETAK		
2.1	Fasilitas sanitasi (MCK) didesain dan ditempatkan di lokasi yang dapat meminimalkan resiko kontaminasi proses pembesaran	Fasilitas Mandi Cuci Kakus (MCK) di unit budi daya didesain dengan baik untuk mencegah cemaran, serta ditempatkan di lokasi yang meminimalisir potensi cemaran pada wadah budi daya, produk dan lingkungan dengan mempertimbangkan arah arus (tidak	<ul style="list-style-type: none"> Desain dan tata letak fasilitas sanitasi (MCK) mencegah terjadinya kontaminasi Upaya untuk meminimalkan kontaminasi kegiatan sanitasi pada lokasi usaha budi daya

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		mengarah ke jaring)	
2.2	Mempunyai desain dan tata letak wadah dan fasilitas pembesaran ikan yang baik dan dibuat untuk mencegah kontaminasi silang	<ul style="list-style-type: none"> • Desain dan tata letak KJA serta area lain melindungi proses pra produksi, produksi hingga pasca panen dari pencemaran • Tata letak diatur dengan membagi area setiap kegiatan sehingga tidak saling mencemari (terjadi kontaminasi silang) • Khusus desain dan konstruksi fasilitas penanganan limbah cair dan bahan beracun berbahaya (B3) tidak merembes untuk mencegah kontaminasi • Penempatan unit budi daya dengan unit KJA lain diatur dengan mempertimbangkan arus air, jarak dan tata letak untuk menghindari kontaminasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen desain dan tata letak KJA • Penerapan Prosedur budi daya • Penerapan Prosedur dan fasilitas penanganan limbah cair dan B3 • Jarak penempatan dengan KJA lain
2.3	Konstruksi prasarana KJA sesuai dengan SNI 01-7222 dan	<ul style="list-style-type: none"> • Konstruksi KJA memenuhi persyaratan SNI 01-7222 dan SNI 	<ul style="list-style-type: none"> • Kondisi KJA • Desain KJA

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	SNI 8175	8175, atau jika tidak dapat diterapkan persyaratan yang perlu dipenuhi: <ul style="list-style-type: none"> - Kuat, tidak mudah keropos/karatan - Mempunyai ketahanan terhadap organisme pengganggu - Mudah dikerjakan dan diperbaiki - Tidak menghambat arus air, lentur dan tidak melukai ikan 	
3	PERALATAN		
3.1	Peralatan budi daya dibuat dari bahan yang ramah lingkungan	Peralatan, perlengkapan dan fasilitas dibuat dari bahan yang tidak berbahaya, tidak beracun dan tidak korosif sehingga tidak menimbulkan risiko kontaminasi dan/atau pencemaran lingkungan, dapat didaur ulang)	Jenis bahan peralatan
3.2	Peralatan budi daya dibuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada ikan	<ul style="list-style-type: none"> • Terbuat dari bahan yang tidak korosif dan aman bagi ikan • Desain tidak menyebabkan kerusakan fisik dan/atau kontaminasi pada ikan 	• Jenis bahan peralatan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
3.3	Peralatan dibuat dari bahan dan desain yang mudah dibersihkan	<ul style="list-style-type: none"> • Perlengkapan dan fasilitas harus dibuat dari bahan dan desain yang mudah dibersihkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Jenis bahan dan desain peralatan
4	WADAH		
4.1	Melakukan pemasangan jaring yang bersih, tali jangkar, tali pelampung, jalan (titian) serta pemberat jaring di KJA	Jaring yang dipasang dalam kondisi bersih, tali jangkar, tali pelampung, jalan (titian) serta pemberat jaring di KJA terpasang dengan baik sehingga konstruksi jaring kuat	<ul style="list-style-type: none"> • Kondisi KJA terpasang dengan baik
4.2	Ukuran mata jaring disesuaikan dengan ukuran ikan yang akan ditebar	Pemilihan ukuran mata jaring disesuaikan dengan jenis dan pertumbuhan ikan (sesuai dengan SNI Pembesaran Ikan Laut di KJA)	<ul style="list-style-type: none"> • Ukuran mata jaring dan ukuran ikan
4.3	Ukuran mata jaring harus mempunyai sirkulasi air yang optimal	Ukuran mata jaring disesuaikan dengan ukuran ikan sehingga membuat sirkulasi air yang optimal	<ul style="list-style-type: none"> • Kondisi jaring dan sirkulasi air
4.4	Melakukan pengantian dan pembersihan jaring secara rutin sesuai kondisi jaring	<ul style="list-style-type: none"> • Jaring diganti dan dibersihkan secara rutin sesuai kondisi jaring • Jaring perlu dibersihkan bila terdapat kotoran yang melekat di jaring dan mengganggu sirkulasi air 	<ul style="list-style-type: none"> • Upaya pemeliharaan jaring termasuk perbaikan jaring yang rusak, penggantian dan pembersihan • Daftar bahan pembersihan jaring

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		<ul style="list-style-type: none"> • Tidak menggunakan bahan yang dilarang untuk membersihkan jaring 	
5	BENIH		
5.1	Benih yang berasal dari unit pembenihan yang bersertifikat dan/atau memiliki surat keterangan bebas penyakit dari laboratorium; dan/atau benih dari alam harus memiliki informasi sumber asal benih dari otoritas kompeten	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki bukti surat keterangan asal benih dari unit pembenihan yang bersertifikat • Memiliki Surat Keterangan Bebas Penyakit dari Laboratorium • Bila benih berasal dari <i>hatchery</i> sendiri, harus bisa dibuktikan pengendalian pada produksi benih telah memenuhi prinsip CPIB atau keamanan pangan/hayati • Bila benih dari alam memiliki informasi sumber asal benih 	<ul style="list-style-type: none"> • Copy sertifikat CPIB, dan/atau Surat Keterangan Asal benih dan Surat Hasil Uji Penyakit • Benih alam dilengkapi dengan dokumen surat keterangan asal dari Dinas setempat
5.2	Benih yang berasal dari spesies introduksi digunakan bila memenuhi keamanan lingkungan, keanekaragaman hayati, dan kesehatan ekosistem melalui penilaian	<ul style="list-style-type: none"> • Benih yang berasal dari spesies introduksi harus memiliki surat pelepasan (penerbitan surat pelepasan mensyaratkan surat izin pemasukan dari KKP/Perdagangan) 	<ul style="list-style-type: none"> • Surat rekomendasi penggunaan spesies introduksi baru

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	resiko berbasis ilmiah		
5.3	Pemilahan ukuran (<i>grading</i>) dalam pembesaran harus dilakukan dengan pertimbangan menekan potensi kanibalisme	<ul style="list-style-type: none"> • Grading dilakukan sesuai dengan ukuran ikan untuk menekan potensi kanibalisme; • Grading dilakukan dengan hati-hati (efisien dan efektif) untuk mencegah kerusakan ikan 	<ul style="list-style-type: none"> • Catatan kegiatan grading dan pemindahan jaring
5.4	Penebaran benih dilaksanakan dengan cara yang baik untuk menjamin kesehatan dan kesejahteraan ikan	<ul style="list-style-type: none"> • Penebaran benih diawali dengan aklimatisasi untuk menjamin kesehatan dan kesejahteraan ikan • Penebaran benih dilakukan pada saat suhu rendah 	<ul style="list-style-type: none"> • Penerapan prosedur penebaran benih dan catatannya
5.5	Wadah pemeliharaan, padat tebar, lama pemeliharaan dan kelangsungan hidup sesuai SNI 01-6488.-4, SNI 01-6487.-4, SNI 01-6493	<ul style="list-style-type: none"> • Wadah pemeliharaan padat tebar, lama pemeliharaan dan kelangsungan hidup sesuai dengan anjuran pada tabel dengan mempertimbangkan kondisi setempat 	<ul style="list-style-type: none"> • Catatan padat tebar dan pemeliharaan ikan • Penerapan Prosedur budi daya • Data penyakit
6	PAKAN		
6.1	Pakan buatan komersial yang digunakan harus terdaftar pada otoritas kompeten, dan/atau	<ul style="list-style-type: none"> • Pakan komersial terdaftar di KKP • Pakan buatan sendiri yang diperjualbelikan termasuk pakan 	<p>Nomor pendaftaran pakan pada kemasan</p> <p>Catatan penggunaan pakan</p>

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	<p>pakan buatan sendiri dibuat dengan bahan yang direkomendasikan oleh otoritas kompeten dengan penanganan higienis</p>	<p>komersial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakan buatan sendiri menggunakan komposisi bahan baku yang direkomendasikan (bebas dari bahan terlarang) dan tidak merusak lingkungan. • Komposisi proksimat sesuai SNI • Produsen pakan menerapkan Cara penanganan pakan yang higienis • Bahan baku pakan tidak berasal dari spesies dan genus yang sama dengan ikan yang dipelihara 	<ul style="list-style-type: none"> • Daftar bahan baku pakan • Catatan penggunaan pakan dan nilai FCR • Prosedur pembuatan pakan buatan sendiri • Pakan tambahan tidak berasal dari spesies dan genus yang sama dengan ikan yang dipelihara
6.2	<p>Pakan dan bahan imbuhan digunakan secara efisien dan bertanggung jawab untuk meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan serta menjamin keamanan pangan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan pakan sesuai dosis (jumlah, waktu dan frekuensi) sehingga memenuhi kebutuhan pertumbuhan optimal ikan dan tidak berpotensi mencemari lingkungan • Obat ikan (premik, probiotik, herbal/obat alami) yang digunakan sebagai bahan imbuhan pakan harus terdaftar di KKP 	<ul style="list-style-type: none"> • Catatan penggunaan pakan dan imbuhan pakan • Nomor pendaftaran obat ikan sebagai imbuhan pakan • Label premiks, probiotik, herbal/obat alami • FCR • <i>Survival rate</i> (data biomass)

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		<ul style="list-style-type: none">• Pakan tidak kadaluarsa, rusak dan berjamur• Pakan tambahan tidak menimbulkan risiko penularan penyakit	
6.3	Pakan yang diberikan disesuaikan dengan jenis dan ukuran ikan serta sesuai dosis yang dianjurkan	<ul style="list-style-type: none">• Menggunakan pakan sesuai jenis, ukuran dan kebutuhan ikan	<ul style="list-style-type: none">• Prosedur pemberian pakan serta catatannya• Pemilihan jenis dan ukuran pakan, cara pemberian serta jumlah pakan yang diberikan
6.4	Pakan disimpan di dalam wadah yang bersih dan metode penyimpanan sesuai dengan jenis pakan dalam kondisi higienis	<ul style="list-style-type: none">• Penyimpanan pakan menjamin mutu dengan sirkulasi udara yang baik (menggunakan palet, parapara, dll), kelembapan rendah, terhindar dari sinar matahari langsung, dan terpisah dari bahan dan peralatan yang berpotensi mengkontaminasi pakan untuk mencegah kerusakan dan pertumbuhan jamur• Pengendalian hama (rodensia, burung atau hewan peliharaan) diterapkan, dengan syarat tidak mencemari pakan dan lingkungan	<ul style="list-style-type: none">• Desain fasilitas penyimpanan pakan• Prosedur dan kondisi penyimpanan serta penanganan pakan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		<ul style="list-style-type: none"> • Penyimpanan pakan diatur sesuai spesifikasi pada label • Pakan disimpan dalam kemasan yang baik 	
7	OBAT IKAN		
7.1	Obat ikan yang digunakan dalam setiap proses budi daya ikan hanya yang terdaftar di otoritas kompeten	<ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan obat ikan yang terdaftar di KKP • Nomor pendaftaran obat ikan tertulis pada label kemasan obat ikan 	<ul style="list-style-type: none"> • Nomor pendaftaran obat pada kemasan
7.2	Obat dan antimikroba digunakan secara bertanggung jawab dan efektif dalam pencegahan dan pengobatan ikan serta mencegah dampak lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan obat ikan lebih diupayakan sebagai tindakan pencegahan dalam pengendalian penyakit dibandingkan dengan tindakan pengobatan • Penggunaan antimikroba hanya untuk pengobatan • Penggunaan obat ikan disesuaikan dengan jenis penyakit yang ditentukan berdasarkan gejala klinis dan/atau hasil pengujian laboratorium • Penggunaan antimikroba yang diizinkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Label obat dan anti-mikroba yang tercantum pada kemasan • Khusus penggunaan antimikroba: <ul style="list-style-type: none"> - Bukti pengawasan dari dokter hewan/ahli kesehatan ikan (resep, pengujian, periode masa henti obat) - Label obat dan anti-mikroba yang tercantum pada kemasan (melihat kandungan bahan aktif, periode masa henti obat, dll.) - Catatan penggunaan obat dan anti-mikroba serta catatan kejadian penyakit

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		<p>harus mendapatkan rekomendasi dokter hewan/ahli kesehatan ikan, dimonitor dan direkam, apabila diperlukan dilakukan pengujian untuk memastikan tidak ada residu pada saat siap dipanen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemberian obat ikan harus memperhatikan indikasi, dosis, cara penggunaan dan kondisi lingkungan untuk menjamin efikasi, serta harus dengan cara yang dapat menjamin kesejahteraan ikan • Penggunaan obat ikan harus memperhatikan dampak terhadap lingkungan perairan 	<ul style="list-style-type: none"> • Uji residu obat dan antimikroba sesuai dengan risiko
7.3	Obat ikan sebaiknya disimpan untuk menjamin mutu obat dan melindungi dari kontaminasi	<ul style="list-style-type: none"> • Obat ikan disimpan di tempat yang sesuai persyaratan penyimpanan pada etiket/label obat, terpisah dari sumber kontaminasi, dan dalam kondisi bersih • Obat ikan disimpan dalam kemasan yang baik, tidak kedaluarsa dan tidak mengalami perubahan fisik (tekstur, 	<ul style="list-style-type: none"> • Desain dan kondisi fasilitas penyimpanan obat • Label obat (melihat persyaratan penyimpanannya) • Kondisi kemasan obat pada saat penyimpanan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
		warna dan bau)	
7.4	Obat ikan memiliki label yang jelas dan lengkap tentang komposisi, dosis, indikasi, cara penggunaan, masa kadaluarsa dan periode masa henti obat dalam bahasa indonesia	<ul style="list-style-type: none"> • Terdapat label yang jelas dan lengkap tentang komposisi, dosis, indikasi, cara penggunaan, masa kadaluarsa dan periode henti obat dalam bahasa indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> • Informasi yang tercantum pada kemasan • Label obat ikan dalam bahasa Indonesia
8	KEBERSIHAN LOKASI DAN FASILITAS		
8.1	Fasilitas dan lokasi harus bersih serta terhindar dari kontaminasi	<ul style="list-style-type: none"> • Area budi daya, panen dan gudang selalu dalam kondisi bersih dari sampah, dan ditata dengan teratur • Unit budi daya melakukan pengendalian/ pengelolaan kebersihan lokasi dan peralatan • Genset dan peralatan mesin lainnya dirawat dengan baik, sehingga tidak ada ceceran BBM atau oli di area budi daya 	Upaya untuk menjaga kebersihan fasilitas dan lokasi
8.2	Unit budi daya ikan perlu menerapkan <i>Good Hygiene Practices</i> (GHP) untuk menekan	<ul style="list-style-type: none"> • Unit budi daya menerapkan pengendalian hewan yang berpotensi mengontaminasi proses budi daya 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur dan dokumen penerapan <i>hygiene</i> personal dan fasilitas • Kondisi kebersihan lokasi dan fasilitas

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	kontaminasi khususnya dari limbah atau kotoran manusia dan hewan	<p>(rodensia, binatang liar dan hewan peliharaan) di area unit budi daya, gudang dan tempat penanganan hasil panen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fasilitas MCK didesain khusus dan dijaga kebersihannya agar tidak mengkontaminasi produk budi daya • Bangkai dimasukkan dalam wadah khusus dan ditangani dengan higienis (dibakar/dikubur di daratan) 	(sanitasi, cemaran dari hewan dan manusia)
8.3	Peralatan dibersihkan setelah digunakan dan (bila perlu) didesinfeksi untuk mencegah penyebaran penyakit	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan dalam kondisi bersih sebelum dan setelah digunakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Perawatan dan kondisi peralatan (pembersihan dan penyimpanan)
9	<i>Biosecurity</i>		
9.1	Sirkulasi air harus berjalan lancar sehingga ikan merasa nyaman dan tidak mudah kena penyakit	<ul style="list-style-type: none"> • Wadah pemeliharaan, ukuran mata jaring dan penempatan jaring diatur dengan baik untuk menjamin kesehatan dan kenyamanan ikan • Wadah pemeliharaan dalam keadaan bersih 	<ul style="list-style-type: none"> • Kondisi jaring dan sirkulasi air

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
9.2	Jaring penutup dipasang di atas wadah budi daya untuk melindungi dari hama	<ul style="list-style-type: none"> • Terdapat jaring penutup wadah budi daya untuk melindungi dari hama 	<ul style="list-style-type: none"> • Tersedia jaring penutup
9.3	Tidak memelihara hewan yang menyebabkan kontaminasi, contoh: anjing, kucing dll.	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak terdapat binatang peliharaan yang dapat menimbulkan kontaminasi di dalam areal budi daya seperti anjing, kucing, dll. 	<ul style="list-style-type: none"> • Upaya mencegah kontaminasi kotoran hewan
10	Air Pemeliharaan		
10.1	Sirkulasi air pemeliharaan harus lancar dengan mengganti jaring, membersihkan sampah secara rutin dan mengatur jarak antar KJA	Dilakukan pembersihan dan/atau penggantian jaring secara berkala dan mengatur jarak antar KJA untuk menjaga kelancaran sirkulasi air pemeliharaan	<ul style="list-style-type: none"> • Upaya pemeliharaan jaring, pembersihan sampah dan pengaturan jarak antar KJA
10.2	Kualitas air dipantau secara rutin untuk memastikan kenyamanan ikan yang dibudidayakan	<ul style="list-style-type: none"> • Monitoring kualitas air secara rutin untuk mengetahui kondisi sesuai kebutuhan untuk mendukung pertumbuhan, kesehatan dan kesejahteraan ikan • Parameter kualitas yang perlu diukur antara lain pH, suhu, DO, kecerahan dan salinitas dengan nilai sesuai SNI 	<ul style="list-style-type: none"> • Pemantauan rutin kualitas air dan catatannya

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
11	PENGELOLAAN LIMBAH		
	Limbah cair, padat dan bahan berbahaya lainnya ditampung dan dikelola untuk meminimalkan dampak lingkungan dan kontaminasi produk.	<ul style="list-style-type: none"> • Mempunyai fasilitas pengelolaan limbah padat yang didesain dengan mempertimbangkan jenis dan volume limbah • Limbah padat ditampung, dikelola dengan higienis dan tidak menimbulkan risiko kontaminasi • Limbah yang berbahaya (tumpahan bahan bakar, bahan kimia) ditangani dengan baik dan aman untuk mencegah kontaminasi • Tersedia fasilitas penampungan sementara untuk limbah padat dan cairLimbah tidak dibuang ke laut • Tersedia fasilitas penanganan limbah B3 (penampungan) yang diberi label dan dalam kemasan yang kedap 	<ul style="list-style-type: none"> • Fasilitas dan kondisi pengelolaan limbah cair, padat dan berbahaya lain
12	PANEN DAN PASCAPANEN		
12.1	Panen dan penanganan hasil dilakukan dengan cepat untuk	<ul style="list-style-type: none"> • Panen dilakukan dengan baik, waktu panen yang sesingkat mungkin dan 	Prosedur panen dan penanganan hasil serta catatannya

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	mencegah kerusakan dan meminimalkan kontaminasi	<p>kualitas hasil panen tidak menurun</p> <ul style="list-style-type: none">• Penanganan ikan dilakukan secara higienis dan efisien sehingga tidak menimbulkan kerusakan fisik dan kontaminasi• Penghentian pemberian pakan sebelum panen minimal 1 hari tergantung pada spesies dan ukuran ikan untuk mengurangi metabolisme sehingga meminimalkan pencemaran faeces selama panen dan aktivitas pembersihan• Ikan hasil panen yang ditangani dalam keadaan hidup disediakan oksigen dan perlengkapan pengemasan• Ikan hasil panen yang ditangani dalam keadaan segar harus segera diberikan es yang cukup	

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
12.2	Peralatan panen terbuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada ikan	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan panen dibuat dari bahan yang tidak berbahaya, tidak beracun dan tidak korosif, sehingga tidak menimbulkan risiko kontaminasi dan/atau kerusakan fisik ikan 	Desain dan bahan tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada ikan
12.3	Selama panen dan penanganan hasil harus menggunakan air bersih dan es	<ul style="list-style-type: none"> • Air laut dan es yang digunakan selama penanganan dan transportasi memenuhi persyaratan (tidak mengandung cemaran berbahaya) • Es diterima, ditangani dan disimpan dalam kondisi higienis serta memiliki dokumen yang menjamin persyaratan kualitas mutu es (apabila menggunakan es pabrikan) • Es yang berasal dari air tawar dibungkus terlebih dahulu sehingga tidak bersentuhan langsung dengan ikan segar 	<ul style="list-style-type: none"> • Hasil uji es ALT dan <i>E. coli</i> • Kondisi air untuk panen dan penanganan hasil
13	PEKERJA		
13.1	Pekerja yang menangani hasil panen dalam keadaan sehat	Pemeriksaan pekerja sebelum bekerja dalam kondisi sehat, tidak menunjukkan	Catatan pemeriksaan kesehatan pekerja

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	(terbebas dari penyakit menular)	gejala sakit	
13.2	Pekerja yang menangani ikan selama panen dan pascapanen tidak menunjukkan indikasi menderita luka, infeksi atau penyakit yang dapat mengkontaminasi ikan	Pemeriksaan pekerja yang menangani ikan selama panen dan pasca panen dalam kondisi sehat, tidak menunjukkan gejala sakit atau bukti sakit seperti luka atau lesi (bisul/koreng) terinfeksi	Catatan pemeriksaan kesehatan pekerja
13.3	Pekerja memiliki tanggung jawab pada praproduksi, produksi, panen dan pascapanen yang memahami prinsip serta mampu menerapkan jaminan mutu, kesehatan dan kesejahteraan ikan serta lingkungan	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen pelatihan (daftar hadir, materi pelatihan dan bila tersedia copy sertifikat) pekerja mengenai prinsip dan cara penerapan jaminan mutu, kesehatan dan kesejahteraan ikan serta lingkungan • Pemahaman pekerja akan tanggung jawab, prinsip dan cara penerapan jaminan mutu, kesehatan dan kesejahteraan ikan serta lingkungan
13.4	Pekerja mendapatkan bayaran, tunjangan, jaminan sosial dan fasilitas kesejahteraan lainnya sesuai aturan ketenagakerjaan	Pekerja pada pembudi daya ikan kecil diberikan hak untuk mendapatkan bayaran yang layak sesuai kesepakatan. Selain pembudi daya ikan kecil (industri):	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen kontrak kerja dan catatan pembayaran sesuai aturan ketenagakerjaan (UU Ketenagakerjaan No.13 Tahun 2003/kesepakatan)

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	dan atau kontrak kerjayang tidak bertentangan dengan aturan ketenagakerjaan nasional/regional dan konvensi ILO	<ul style="list-style-type: none"> • Pekerja mendapatkan upah dan tunjangan sesuai dengan kontrak kerja, libur/cuti/istirahat, penghidupan yang layak dan mengikuti organisasi sesuai dengan peraturan perundangan • Jam kerja efektif sesuai peraturan yang berlaku dan kesepakatan (kontrak kerja) • Mendapatkan jaminan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) • Tersedia fasilitas K3 untuk pekerjaan yang mempunyai risiko keselamatan yang tinggi • Pekerja yang terlibat dalam pekerjaan dengan risiko keselamatan tinggi memahami akan prosedur K3 serta mentaatinya 	<ul style="list-style-type: none"> • Fasilitas kesejahteraan lain (sesuai aturan/kesepakatan) • Fasilitas dan penerapan K3 jika diperlukan
14	PELATIHAN		
	Pekerja sebaiknya diberikan pelatihan atau sosialisasi dan memahami <i>Good Hygiene Practices</i> (GHP) tentang	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumen pelatihan (daftar hadir, materi pelatihan dan bila tersedia copy sertifikat) yang terkait dengan <i>Good Hygiene Practices</i> (GHP) serta pengelolaan kesehatan dan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	<p>pengelolaan kesehatan dan kesejahteraan ikan meliputi: kebiasaan perilaku ikan, fisiologi, gejala klinis dan jenis penyakit, cara pemeliharaan alat terkait dengan kesehatan dan kesejahteraan ikan, cara pengelolaan kualitas air dan lingkungan serta cara penanganan ikan</p>		<p>kesejahteraan ikan, yang meliputi: kebiasaan/perilaku ikan, fisiologi, gejala klinis dan jenis penyakit ikan, cara pemeliharaan alat terkait dengan kesehatan dan kesejahteraan ikan, cara pengelolaan kualitas air dan lingkungan serta cara penanganan ikan</p>
15	PENDOKUMENTASIAN		
	<p>Pendokumentasian Pendokumentasian kegiatan dilakukan pada tahap praproduksi, produksi, panen dan pascapanen guna ketertelusuran yang mencakup: a. persiapan KJA b. penggunaan benih c. penggunaan pakan d. pemantauan kualitas air</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pendokumentasian persiapan wadah budi daya yang meliputi: waktu, perlakuan, jenis dan volume bahan yang digunakan • Melakukan pendokumentasian pengelolaan induk dan benih yang meliputi: waktu, perlakuan, jenis/varietas jumlah induk dan benih • Melakukan pendokumentasian kualitas air 	<ul style="list-style-type: none"> • Catatan sesuai dengan pengelolaan budi daya • Dokumen pencatatan dan pendukung setiap tahapan penerapan prosedur budi daya

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (<i>Verifier</i>)
	e. pemantauan kesehatan ikan dan penggunaan obat ikan f. panen dan distribusi	<ul style="list-style-type: none">• Melakukan pendokumentasian pengelolaan pakan yang meliputi: waktu penerimaan pakan, pemberian dan penyimpanan dan perlakuan pakan, jenis dan jumlah serta frekwensi pemberian pakan• Melakukan pendokumentasian pengelolaan kesehatan dan penggunaan obat ikan yang meliputi: waktu, status kesehatan, perlakuan, jenis dan dosis dan cara pemberian obat ikan bila perlu ada hasil uji Laboratorium• Melakukan pendokumentasian panen dan distribusi yang meliputi: waktu dan jumlah serta pembeli (nama dan alamat)	

Q. Kriteria kompetensi auditor dan pengambil keputusan

1. Kriteria kompetensi umum untuk tiap auditor

Lingkup	Persyaratan Pendidikan	Persyaratan Pengalaman Kerja
Auditor LS IndoGAP Lingkup Budi Daya Perikanan	Minimal D3 di bidang: Pertanian, Peternakan, Perikanan, Ilmu Pangan, Biologi, Kelautan dan ilmu hayati lainnya	Minimal 5 (lima) tahun berhubungan dengan pembudidayaan ikan
	S1/S2 di bidang: Pertanian, Peternakan, Perikanan, Ilmu Pangan, Biologi, Kelautan dan ilmu hayati lainnya	Minimal 3 (tiga) tahun berhubungan dengan pembudidayaan ikan
Auditor LS IndoGAP Lingkup Pembenihan Ikan	Minimal D3 di bidang: Pertanian, Peternakan, Perikanan, Ilmu Pangan, Biologi, Kelautan, Lingkungan	Minimal 5 (lima) tahun berhubungan dengan pembudidayaan ikan, atau Pelatihan/magang di bidang perikanan budi daya minimal 3 siklus
	S1/S2 di Bidang: Pertanian, Peternakan, Perikanan, Ilmu Pangan, Biologi, Kelautan, Lingkungan	Minimal 3 (tiga) tahun berhubungan dengan pembudidayaan ikan, atau Pelatihan/magang di bidang perikanan budi daya minimal 2 siklus

2. Kriteria kompetensi auditor CPIB

No	Persyaratan Kompetensi	Rincian	Bukti Pemenuhan
1	Keamanan Pangan Prinsip: Kegiatan budi daya harus dilakukan dengan cara yang menjamin keamanan pangan dengan menerapkan standar dan peraturan keamanan pangan nasional atau internasional yang sesuai termasuk yang ditetapkan oleh FAO / WHO Codex Alimentarius.	Memiliki pengetahuan tentang tapi tidak terbatas pada: a. <i>Good hygienic practices</i> pada unit pembudidayaan ikan b. bahaya biologi, kimia dan fisika pada unit pembudidayaan ikan c. sumber bahaya/ kontaminasi unit pembudidayaan ikan d. regulasi terkait keamanan pangan e. regulasi terkait lingkup	Ijazah, jurnal dan/atau sertifikat pelatihan terkait rincian kompetensi
2	Kesehatan dan Kesejahteraan Hewan Prinsip: Kegiatan budidaya harus dilakukan dengan cara yang menjamin kesehatan dan kesejahteraan hewan air yang dibudidayakan, dengan mengoptimalkan kesehatan melalui meminimalkan stres, mengurangi	Memiliki pengetahuan tentang tapi tidak terbatas pada: a. Pengelolaan kesehatan ikan b. Pengelolaan media budi daya c. Penggunaan obat ikan d. Regulasi obat ikan e. Pengelolaan pakan	Ijazah, jurnal dan/atau sertifikat pelatihan terkait rincian kompetensi

No	Persyaratan Kompetensi	Rincian	Bukti Pemenuhan
	risiko penyakit hewan air, dan memelihara lingkungan budi daya yang sehat di semua tahapan siklus produksi.		
3	<p>Integritas Lingkungan</p> <p>Prinsip: Budi daya harus direncanakan dan dipraktekkan dengan cara yang bertanggung jawab terhadap lingkungan sesuai dengan aturan dan peraturan nasional dan internasional yang berlaku. Memastikan integritas lingkungan mensyaratkan bahwa dampak lingkungan dari praktik perencanaan, pengembangan dan operasional untuk budi daya perikanan ditangani.</p>	<p>Memiliki pengetahuan tentang tapi tidak terbatas pada:</p> <ul style="list-style-type: none">a. Regulasi lingkungan hidup terkait pembudidayaan ikanb. Regulasi tata ruangc. Perencanaan, pengembangan dan pelaksanaan pembudidayaand. Limbah budi daya ikane. Pengendalian pencemaran ke lingkungan	Ijazah, jurnal dan/atau sertifikat pelatihan terkait rincian kompetensi
4	<p>Aspek Sosial Ekonomi</p> <p>Prinsip: Akuakultur harus dilakukan dengan cara yang bertanggung jawab</p>	<p>Memiliki pengetahuan tentang tapi tidak terbatas pada:</p> <ul style="list-style-type: none">a. Regulasi ketenagakerjaan	Ijazah, jurnal dan/atau sertifikat pelatihan terkait rincian kompetensi

No	Persyaratan Kompetensi	Rincian	Bukti Pemenuhan
	<p>secara sosial, sesuai dengan aturan dan regulasi nasional, dengan memperhatikan konvensi ILO tentang hak-hak tenaga kerja yang tidak membahayakan mata pencaharian pekerja akuakultur dan masyarakat lokal. Akuakultur berkontribusi pada pembangunan pedesaan, meningkatkan manfaat dan kesetaraan dalam komunitas lokal, mengentaskan kemiskinan, dan meningkatkan ketahanan pangan. Akibatnya, masalah sosial ekonomi harus dipertimbangkan di semua tahap perencanaan, pengembangan dan operasi budi daya. Pentingnya tanggung jawab sosial perusahaan dari budi daya ke masyarakat lokal harus diakui.</p>	<p>b. Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)</p>	

3. Kriteria kompetensi auditor CBIB

No	Persyaratan Kompetensi	Rincian	Bukti Pemenuhan
1	Keamanan Pangan Prinsip: Kegiatan budi daya harus dilakukan dengan cara yang menjamin keamanan pangan dengan menerapkan standar dan peraturan keamanan pangan nasional atau internasional yang sesuai termasuk yang ditetapkan oleh FAO / WHO Codex Alimentarius.	Memiliki pengetahuan minimal mengenai: a. <i>Good hygienic practices</i> pada unit pembudidayaan ikan b. bahaya biologi, kimia dan fisika pada unit pembudidayaan ikan c. sumber bahaya/ kontaminasi unit pembudidayaan ikan d. regulasi terkait keamanan pangan e. regulasi terkait lingkup <i>sanitary phytosanitary</i> perikanan budi daya	Ijazah, jurnal dan/atau sertifikat pelatihan terkait rincian kompetensi
2	Kesehatan dan Kesejahteraan Hewan Prinsip: Kegiatan budi daya harus dilakukan dengan cara yang menjamin kesehatan dan kesejahteraan hewan air yang dibudidayakan, dengan mengoptimalkan kesehatan melalui meminimalkan stres, mengurangi	Memiliki pengetahuan minimal mengenai: a. Pengelolaan kesehatan ikan b. Pengelolaan media budi daya c. Penggunaan obat ikan d. Regulasi obat ikan e. Pengelolaan pakan	Ijazah, jurnal dan/atau sertifikat pelatihan terkait rincian kompetensi

No	Persyaratan Kompetensi	Rincian	Bukti Pemenuhan
	<p>risiko penyakit hewan air, dan memelihara lingkungan budi daya yang sehat di semua tahapan siklus produksi.</p>		
3	<p>Integritas Lingkungan Prinsip: Budi daya harus direncanakan dan dipraktekkan dengan cara yang bertanggung jawab terhadap lingkungan sesuai dengan aturan dan peraturan nasional dan internasional yang berlaku. Memastikan integritas lingkungan mensyaratkan bahwa dampak lingkungan dari praktik perencanaan, pengembangan dan operasional untuk budi daya perikanan ditangani.</p>	<p>Memiliki pengetahuan minimal mengenai:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Regulasi lingkungan hidup terkait pembudidayaan ikan b. Regulasi tata ruang c. Perencanaan, pengembangan dan pelaksanaan pembudidayaan d. Limbah budi daya ikan e. Pengendalian pencemaran ke lingkungan 	<p>Ijazah, jurnal dan/atau sertifikat pelatihan terkait rincian kompetensi</p>
4	<p>Aspek Sosial Ekonomi Prinsip: Akuakultur harus dilakukan dengan cara yang bertanggung jawab</p>	<p>Memiliki pengetahuan minimal mengenai:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Regulasi ketenagakerjaan b. Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) 	<p>Ijazah, jurnal dan/atau sertifikat pelatihan terkait rincian kompetensi</p>

No	Persyaratan Kompetensi	Rincian	Bukti Pemenuhan
	<p>secara sosial, sesuai dengan aturan dan regulasi nasional, dengan memperhatikan konvensi ILO tentang hak-hak tenaga kerja yang tidak membahayakan mata pencaharian pekerja akuakultur dan masyarakat lokal. Akuakultur berkontribusi pada pembangunan pedesaan, meningkatkan manfaat dan kesetaraan dalam komunitas lokal, mengentaskan kemiskinan, dan meningkatkan ketahanan pangan. Akibatnya, masalah sosial ekonomi harus dipertimbangkan di semua tahap perencanaan, pengembangan dan operasi budi daya. Pentingnya tanggung jawab sosial perusahaan dari budi daya ke masyarakat lokal harus diakui.</p>		

4. Kriteria kompetensi pengambilan keputusan CPIB

- 1) Memiliki sertifikat auditor
- 2) Pengalaman sebagai auditor minimal 3 tahun atau 3 kali
- 3) Pendidikan S2 pengalaman perikanan minimal 3 tahun atau S1 pengalaman perikanan minimal 5 tahun
- 4) Memiliki pengetahuan proses sertifikasi CPIB
- 5) Memiliki pengetahuan tentang standar CPIB
- 6) Memiliki pengetahuan tentang regulasi CPIB

5. Kriteria kompetensi pengambilan keputusan CBIB

- 1) Memiliki sertifikat auditor SNI CBIB
- 2) Pengalaman audit CBIB minimal 5 kali
- 3) Memiliki pengetahuan proses sertifikasi CBIB
- 4) Memiliki pengetahuan tentang standar CBIB
- 5) Memiliki pengetahuan tentang regulasi CBIB

R. Surat Permohonan Sertifikasi SNI CBIB

Nomor :
Lampiran :
Hal : **Permohonan Sertifikasi CBIB**

Yth. Pimpinan LSPro
Di tempat

Kami mengajukan permohonan Sertifikasi Cara Budidaya Ikan yang Baik (CBIB) dalam rangka penerbitan sertifikasi CBIB pada:

Nama Unit Budidaya :

Komoditas/jenis ikan :

Alamat : Desa Kecamatan

Kab/KotaProvinsi.....

Sebagai bahan penilaian pendahuluan kami lampirkan persyaratan sebagai berikut:

- Nomor Izin Berusaha (NIB)
- Surat Pernyataan Penerapan Prinsip-Prinsip CBIB
- Gambar Layout/tata letak unit budidaya ikan, menggunakan peta google earth dengan keterangan nomor dan ukuran wadah budidaya, Gudang, IPAL, dll
- Standar Prosedur Operasional (SPO), catatan dan dokumen lain (antara lain pengujian dan pembelian sarana budidaya, serta penjualan)
- Struktur organisasi (bagi pemohon dengan jumlah personel 3 orang atau lebih), dengan penjelasan tugas dan fungsi setiap bagian
- Fotokopi Dokumen Lingkungan: SPPL, Pelaksanaan UKL/UPL atau pelaksanaan RPL/RKL AMDAL
- Fotokopi Dokumen kesejahteraan pekerja (untuk unit usaha berbadan hukum): perjanjian kerja (bila tertulis) dan pemenuhannya

Kami menyatakan prinsip-prinsip IndoGAP telah kami terapkan minimal 1 (satu) siklus dan bertanggung jawab penuh atas pemenuhan:

- a. persyaratan proses Sertifikasi
- b. bersedia memberikan akses terhadap lokasi, data dan/atau informasi yang diperlukan oleh LS-IndoGAP dalam melaksanakan kegiatan Sertifikasi, dan/atau Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) dalam melaksanakan evaluasi khusus
- c. persyaratan tanda IndoGAP

Demikian kami sampaikan, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

Pimpinan

()

Tembusan :
Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi

DATA UNIT USAHA PEMBUDIDAYAAN IKAN

Data Umum

1	Nama Unit Pembudidayaan Ikan	
2	Nama Pimpinan	
3	HP/Telp dan Fax	
4	Alamat kantor/surat menyurat (bila ada)	
5	Lokasi Usaha - Desa - Kecamatan - Kab/Kota - Propinsi	Koordinat GPS:
	Koordinat GPS	BT ° ‘ “ LU/LS ° ‘ “
6	Luas bersih lahan budidaya (ha)	
7	Status kepemilikan (bila sewa/area konservasi, perjanjian dilampirkan)	
8	Nomor Izin Usaha	<i>(copy dilampirkan)</i>
9	Tahun mulai berbudidaya ikan	

Cara mengisi:

Nama Unit Pembudidayaan Ikan: Sesuai Izin usaha

Nama Pimpinan: sesuai Izin Usaha

Data Fasilitas

A. Gambar tata letak/lay-out bangunan dan unit budidaya

dilampirkan, dilengkapi penjelasan nama fasilitas, identitas (penomoran) fasilitas dan ukurannya

B. Sumber Air

1	Sumber air*): air tanah/mata air/ sungai/waduk/laut *) Jarak unit budidaya dari sumber air meter
---	--

Cara mengisi:

*) coret yang tidak perlu, isi titik-titik dengan nama sungai/waduk/laut

C. Fasilitas Budidaya

	Jenis Fasilitas	Jumlah	Ukuran	Konstruksi
1	Tambak/Kolam/KJA/Karamba/.....			
2	Tandon pasok			
3	Saluran air - Saluran pasok - Saluran buang			
4	Pintu air - Pintu masuk - Pintu buang			
5	Gudang - Pakan - Peralatan - Sarana lain			
6	IPAL (khusus semi intensif, intensif, super intensif) -Tahap I -Tahap II -Tahap III -dst			

Cara pengisian:

No. 1 coret yang tidak perlu, isi titik-titik bila tidak ada di dalam pilihan

No. 6 Sebutkan proses pada setiap tahap

Ukuran: sebutkan dimensi (Panjang x lebar x tinggi) atau diameter

Konstruksi: sebutkan bahan pembuat dan/atau design, misalnya: kolam beton central drain

D. Fasilitas lainnya

	Jenis Fasilitas	Jumlah	Ukuran	Konstruksi
7	Laboratorium - Kualitas air - Lainnya ...			
8	Sarana Lain - Akomodasi pekerja - Tempat ibadah - Fasilitas sosial lain			

Data Produksi

	Spesies 1	Spesies 2	dst
Jenis Ikan budidaya			
Padat tebar (ekor/m ²)			
Kedalaman air di wadah budidaya			
Asal Benih			
Lokasi hatchery			
Hasil produksi per petak per panen (ton)			
Jumlah siklus pemeliharaan (kali/th)			
Pembeli hasil panen (nama & kota)			

Data Personel

Bagi unit budidaya dengan pekerja ≥ 3 orang

	Bagian/Divisi	Tugas	Jumlah Personel
1			
2			
3			
4			
dst			

Cara mengisi:

Bagian/divisi: sebutkan nama Divisi misalnya: Pakan, Air, Gudang,

Tugas: sebutkan tugas tiap bagian, misalnya: mengontrol pemberian pakan, treatment air, pengaturan dan kebersihan gudang

Jumlah Personel: diisi jumlah supervisor dan staf, misalnya: 3 Supervisor, 10 staf

Pengendalian Proses Produksi

No	Tahapan proses	Ada SOP	Ada Catatan	Dokumen pendukung lain (sebutkan)
1	Biosecurity			
2	Persiapan wadah budidaya			
3	Persiapan air pasok			
4	Penebaran benih			
5	Pemberikan pakan			
6	Pengelolaan air di kolam/tambak			
7	Pemantauan Kesehatan ikan dan penggunaan obat			
8	Panen			
9	Penanganan ikan hasil panen			
10	Pengelolaan limbah			

Cara mengisi:

SOP & Catatan Tandai dokumen yang ada dengan ✓ (cek) atau x (silang)

Dokumen pendukung lain: sebutkan nama dokumen, misalnya: SKA, Hasil uji PCR/logam berat, poster, dll

S. Pemeriksaan Dokumen Permohonan Sertifikasi SNI CBIB

Pemeriksaan Dokumen Permohonan Sertifikasi CBIB

Tujuan permohonan: Sertifikasi awal / Perpanjangan Sertifikat *) CBIB dari :

Nama Unit Budidaya :

Lokasi :

Tempat/tgl :

Pemeriksaan Kelengkapan dan Validitas Dokumen

No	Dokumen	Pemeriksaan Dokumen		Catatan
		Valid, lengkap	Tidak lengkap	
1	Surat Permohonan Sertifikasi			
2	Data Unit Budidaya Ikan			
3	Nomor Izin Berusaha (NIB)			
4	Surat Pernyataan Penerapan Prinsip-Prinsip CBIB			
a	Gambar Layout/tata letak unit budidaya ikan, menggunakan peta google earth dengan keterangan nomor dan ukuran wadah budidaya, Gudang, IPAL, dll			
6	Dokumen pengendalian proses			
a.	Standar Prosedur Operasional (SPO), catatan			
b.	Catatan budidaya ikan			
c.	dokumen lain (antara lain pengujian dan pembelian sarana budidaya, serta penjualan)			
7	Struktur organisasi (bagi pemohon dengan jumlah personel 3 orang atau lebih), dengan penjelasan tugas dan fungsi setiap bagian			
8	FC Dokumen Lingkungan: SPPL, Pelaksanaan UKL/UPL atau pelaksanaan RPL/RKL AMDAL			
9	FC Dokumen kesejahteraan pekerja (untuk unit usaha berbadan hukum): perjanjian kerja (bila tertulis) dan pemenuhannya			

Nama Pemeriksa:

TTD

Tanggal :

Keputusan : Proses dilanjutkan/melengkapi dokumen*)

Perhitungan durasi audit

Cara: lingkari angka yang sesuai dengan Skala usaha, luas usaha budidaya, tingkat teknologi budidaya, Jumlah komoditas budidaya

Faktor Penambah Durasi Audit	A	B	C	Hasil
Skala usaha	Mikro & Kecil = 0	Menengah = 1 HOK	Besar = 2 HOK
Luas usaha budidaya	1-2 ha = 0	3-5 ha = 1 HOK	> 5 ha = 1- 2 HOK
Tingkat teknologi budidaya	Sederhana = 0	Semi intensif = 1 HOK	Super intensif = 1 HOK
Jumlah komoditas budidaya	1-2 spesies = 0	3 - 4 spesies = 1 HOK	≥ 5 spesies = 2 HOK

Hasil perhitungan durasi audit: 1 HOK + HOK (faktor penambah)

Nama Pemeriksa: TTD

Tanggal :

Keputusan : Proses dilanjutkan/melengkapi dokumen*)

SURAT PERMINTAAN KELENGKAPAN DOKUMEN

Nomor : tgl, bulan, tahun
Lampiran :
Hal : **Kelengkapan Persyaratan
Pemohonan Sertifikasi CBIB**

Yth. Pimpinan Unit Usaha Budidaya.....

DI - Tempat

Sehubungan dengan pengajuan Surat Permohonan/ Perpanjangan*) Sertifikasi Cara Budidaya Ikan Yang Baik (CBIB) Unit Pembudidayaan Ikan....., sesuai dengan Saudara No :....., tanggal/ bulan/ tahun. dan pemeriksaan kelengkapan persyaratan, maka kami mohon agar dilengkapi persyaratan sertifikasi sebagai berikut:

No	Dokumen *)	Kelengkapan yang diperlukan
1	Surat Permohonan Sertifikasi	
2	Data Unit Budidaya Ikan	
3	Nomor Izin Berusaha (NIB)	
4	Surat Pernyataan Penerapan Prinsip-Prinsip CBIB	
5	Gambar Layout/tata letak unit budidaya ikan, menggunakan peta google earth dengan keterangan nomor dan ukuran wadah budidaya, Gudang, IPAL, dll	
6	Standar Prosedur Operasional (SPO), catatan dan dokumen lain (antara lain pengujian dan pembelian sarana budidaya, serta penjualan)	
7	Struktur organisasi (bagi pemohon dengan jumlah personel 3 orang atau lebih), dengan penjelasan tugas dan fungsi setiap bagian	
8	FC Dokumen Lingkungan: SPPL, Pelaksanaan UKL/UPL atau pelaksanaan RPL/RKL AMDAL	
9	FC Dokumen kesejahteraan pekerja (untuk unit usaha berbadan hukum): perjanjian kerja (bila tertulis) dan pemenuhannya	

Catatan: dokumen yang sudah lengkap tidak perlu disebutkan dalam tabel

Proses Seleksi sebagai persiapan Perjanjian Sertifikasi akan dilanjutkan setelah dokumen-dokumen di atas diterima. Demikian disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

a.n. Pimpinan LSPro

(.....)

T. Isi Substansi dalam Surat Perjanjian Sertifikasi

- a. Identitas pemohon
- b. Ruang lingkup sertifikasi dan spesies yang dibudidayakan
- c. Waktu dan metode audit
- d. Durasi audit (jumlah hari orang) dan jumlah auditor
- e. Biaya
 - i. Biaya audit terdiri dari perjalanan, penginapan dan lumpsum sejumlah auditor yang ditugaskan
 - ii. Biaya pengujian (bila ada) dengan rincian parameter uji dan jumlah sampel
- f. Kewajiban pemohon
 - i. Menyampaikan data dan informasi yang benar, baik secara tertulis maupun lisan
 - ii. Bekerjasama dengan LSPro untuk kelancaran proses sertifikasi, termasuk memberikan akses kepada informasi, personil, dokumen, prasarana, dan hal lain yang diperlukan dalam persiapan, pelaksanaan dan tindak lanjut sertifikasi
 - iii. Membayar biaya sertifikasi sesuai jumlah, waktu dan cara yang ditetapkan LSPro
 - iv. Mengikuti skema sertifikasi sesuai aturan BSN, KKP dan LSPro
 - v. Memastikan penggunaan logo IndoGAP sesuai aturan BSN, KKP dan LSPro
 - vi. Menjaga konsistensi penerapan CBIB
- g. Kewajiban LSPro
 - i. Memberikan informasi yang transparan mengenai prosedur dan biaya sertifikasi
 - ii. Memastikan informasi kemajuan sertifikasi disampaikan kepada pemohon, pada setiap tahapan sertifikasi
 - iii. Melaksanakan sertifikasi sesuai skema sertifikasi CBIB, serta memastikan audit dilaksanakan sesuai SNI ISO 19011

Catatan:

1. Penandatanganan perjanjian sertifikasi CBIB dapat dilakukan dengan cara dalam jaringan (daring) atau *online* maupun tatap muka atau luar jaringan (luring)
2. Perjanjian Sertifikasi CBIB yang telah ditandatangani berkekuatan hukum tetap.
3. Perjanjian sertifikasi ditandatangani oleh LSPro dan Pemohon, dan dibuat 2 (dua) rangkap

U. Program Audit IndoGAP CBIB

Program Audit IndoGAP (CBIB)

LSPro

Periode:

No	No unik	Nama Unit Budidaya	Alamat Lokasi usaha	Koordinat GPS	Nama Penanggung Jawab	Telp	Komoditas	Luas (ha)	Durasi audit (HOK)	Nama Auditor	Waktu pelaksanaan	Pengujian/ pengambilan contoh untuk pengujian	Ket
1													
2													
...													
dst													

Cara pengisian:

No: nomor urut

No unik: nomor kontrak atau nomor lain yang diberikan LSPro sebagai identitas klien

Nama unit budidaya ikan: sesuai legalitas usaha

Lokasi usaha: nama desa, kecamatan, kabupaten/kota, Provinsi dan tambahan rincian alamat sesuai keperluan

Koordinat GPS: sesuai input di OSS

Nama Penanggung jawab: personil yang menangani operasional di lokasi usaha

Telp: nomor HP aktif

Komoditas: ikan yang akan dibudidayakan

Luas (ha): luas areal budidaya

Durasi audit:

Nama Auditor: 1 atau lebih sesuai durasi audit

V. Evaluasi Tahap 1

Audit Tahap I (Desk Audit) SNI CBIB

Nama LSPro

Nomor SPT : Nama Auditor :

Tanggal :

Ruang Lingkup : ttd :

Nama Unit Budidaya :

Komoditas

Lokasi :

Tempat/tgl :

Daftar aturan terkait:

1. Lingkungan Hidup:
2. Perikanan Budidaya: sarana, prasarana, dll:
3. Zonasi: ...
4. Spesies yang dibudidayakan:
5. Sosial ekonomi, dll

No	Identifikasi Risiko	Kondisi	Pemeriksaan*)
1	Potensi cemaran dari kawasan sekitar		
2	kegiatan lain di lokasi budidaya		
3	Sumber air		
4	pengaturan tata letak		
5	Tahapan dan kegiatan budidaya		
6	Pelaksanaan komitmen lingkungan hidup sesuai jenis dan luas unit usaha budidaya		
7	Pelaksanaan prosedur pada setiap tahapan kegiatan		
8	pencatatan sarana produksi		

No	Identifikasi Risiko	Kondisi	Pemeriksaan*)
9	Pengelolaan kebersihan		
10	Biosecurity		
11	Persiapan wadah budidaya		
12	Persiapan air pasok		
13	Penebaran benih		
14	Pemberikan pakan		
15	Pengelolaan air di kolam/tambak		
16	Pemantauan Kesehatan ikan dan penggunaan obat		
17	Panen		
18	Penanganan ikan hasil panen		
19	Pengelolaan limbah		
20	Perjanjian kerja dan pemenuhannya		
21	Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)		

W. Laporan Ketidaksesuaian

LAPORAN KETIDAKSESUAIAN

ID Klien/No. Kontrak	:	
Nama Unit Budidaya	:	
Tujuan audit	:	awal/ surveilen / re-sertifikasi *)
Komoditas	:	
Lokasi	:	
Koordinat	:	
Komoditas	:	
Nama Auditi	:	
Nama Auditor	:	
Tanggal Penilaian	:	

<i>Hasil audit diisi Auditor</i>					<i>Diisi pembudidaya</i>	<i>Verifikasi diisi Auditor</i>	
No.	Check list	Penjelasan Ketidaksesuaian	Kategori KS (My/ Mn/ Ob*)	Tenggat Waktu Perbaikan	Laporan Perbaikan	Verifikasi perbaikan	Kesimpulan
1							
2							
dst	dst						

<i>Persetujuan hasil audit</i>		<i>Pelaporan perbaikan</i>	<i>Verifikasi Auditor</i>
Ttd Auditi	Ttd Auditor	Ttd Auditi	Ttd Auditor
Nama Auditi	Nama Auditor 1	Nama Auditi	Nama Auditor 1
Jabatan	Nama Auditor 2	Jabatan	Nama Auditor 2, dst
Tanggal	Nama Auditor 3, dst	Tanggal	Tanggal

Petunjuk isian Laporan Ketidak Sesuaian

- Checklist: urutan di verifier
- Penjelasan temuan: Kalimat PLOR (Problem, Location, Objective Evidence, Reference)
- Kategori Ketidak Sesuaian: diisi dengan Minor, Mayor atau Observasi
- Tenggat Waktu Perbaikan: Tgl perbaikan, maksimal (1 bulan setelah audit)

Oleh pembudidaya:

- ✓ Perbaikan: jelaskan dan lampirkan bukti perbaikan

Oleh auditor

- Verifikasi perbaikan: pemeriksaan perbaikan oleh auditor
- Kesimpulan: temuan memuaskan maka ditutup, atau tidak memuaskan sehingga diberikan kesempatan lagi 1x perbaikan

KEPALA BADAN STANDARDISASI NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA,

TTD

KUKUH S. ACHMAD

Salinan sesuai dengan aslinya
Plt. Kepala Biro Sumber Daya Manusia, Organisasi, dan Hukum



Margahayu
Iryana Margahayu

LAMPIRAN V
PERATURAN BADAN STANDARDISASI NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 4 TAHUN 2022
TENTANG
PERUBAHAN ATAS PERATURAN BADAN STANDARDISASI
NASIONAL NOMOR 4 TAHUN 2021 TENTANG SKEMA
PENILAIAN KESESUAIAN TERHADAP STANDAR NASIONAL
INDONESIA SEKTOR PERTANIAN

SKEMA SERTIFIKASI *INDONESIAN GOOD AQUACULTURE PRACTICES*
(IndoGAP) BAGIAN 2: CARA PEMBUATAN PAKAN IKAN YANG BAIK

A. Ruang Lingkup

1. Dokumen ini berlaku untuk acuan pelaksanaan sertifikasi IndoGAP yang meliputi Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik (CPPIB) di Indonesia yang menghasilkan pakan ikan, berdasarkan SNI sebagai berikut:

Nama Produk	Persyaratan SNI
Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik (CPPIB)	SNI 8227:2015, Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik (CPPIB)

2. Dokumen ini berlaku untuk produsen pakan ikan di Indonesia.
3. Dokumen ini dapat diterapkan untuk kegiatan Sertifikasi terhadap:
 - a) sertifikasi produsen pakan ikan industri; dan
 - b) sertifikasi produsen pakan ikan mandiri.

Sertifikasi produsen pakan ikan mandiri adalah sertifikasi yang dilakukan terhadap kegiatan memproduksi pakan ikan secara mandiri yang dilaksanakan oleh perorangan, kelompok atau instansi pemerintah dengan diutamakan memanfaatkan bahan baku lokal.

B. Persyaratan Sertifikasi

Persyaratan acuan Sertifikasi CPIB dan CBIB mencakup:

1. SNI sebagaimana dimaksud pada huruf A;
2. SNI dan standar lain yang diacu dalam SNI dan daftar SNI sebagaimana diuraikan pada huruf Q; dan
3. Peraturan terkait perikanan budi daya yang berlaku.

C. Persyaratan Lembaga Penilaian Kesesuaian

Sertifikasi IndoGAP dilakukan oleh Lembaga Penilaian Kesesuaian yang telah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN) untuk lingkup IndoGAP CPIB dan CBIB, berdasarkan SNI ISO/IEC 17065 tentang Penilaian Kesesuaian – Persyaratan untuk Lembaga Sertifikasi Produk, Proses dan Jasa.

Setelah LS IndoGAP mendapatkan akreditasi dari KAN maka LS IndoGAP mengajukan permohonan registrasi kepada Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) dan selanjutnya KKP menerbitkan nomor registrasi kepada LS IndoGAP.

D. Prosedur Administratif

1. Pengajuan permohonan Sertifikasi
 - 1.1. Lembaga Sertifikasi menggunakan format permohonan Sertifikasi untuk memastikan pengumpulan informasi seperti yang diatur dalam Huruf D angka 1.3.
 - 1.2. Pengajuan permohonan sertifikasi dapat dilakukan oleh produsen pakan ikan mandiri atau industri yang telah memproduksi pakan ikan secara rutin minimal 3 (tiga) bulan.
 - 1.3. Permohonan Sertifikasi harus dilengkapi dengan:
 - a) Informasi pemohon:
 1. nama dan alamat pemohon, serta nama dan kedudukan atau jabatan personel yang bertanggung jawab atas pengajuan permohonan Sertifikasi;
 2. untuk produsen pakan ikan mandiri, menyertakan salinan Tanda Daftar Industri (TDI) atau surat keterangan usaha dari instansi yang berwenang;

3. untuk produsen pakan ikan industri, menyertakan salinan Nomor Induk Berusaha (NIB); dan
4. Surat pernyataan bahwa pemohon sertifikasi telah menerapkan prinsip-prinsip CPPIB minimal 2 (dua) kali produksi dan bertanggungjawab penuh atas pemenuhan persyaratan tanda IndoGAP serta pemenuhan persyaratan proses sertifikasi dan bersedia memberikan akses terhadap lokasi dan/atau informasi yang diperlukan oleh LS-IndoGAP dalam melaksanakan kegiatan Sertifikasi, dan/atau Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) dalam melaksanakan evaluasi khusus.

Catatan: Evaluasi khusus: permasalahan perdagangan produk, penyalahgunaan tanda SNI dan logo IndoGAP, dll.

b) Informasi produsen dan proses produksi pakan ikan:

1. Data umum produsen pakan ikan:
 - i. Nama unit produksi;
 - ii. Alamat unit produksi;
 - iii. Tahun mulai produksi;
 - iv. Penanggung jawab;
 - v. Personel penghubung; dan
 - vi. Kapasitas Produksi.
2. Struktur Organisasi dan uraian tugas.
3. Data fasilitas (alat/mesin dan gedung) produksi pakan ikan.
4. Gambar tata letak (layout) unit produksi pakan (termasuk penyimpanan bahan mentah, bahan baku, kemasan, bagian produksi, pengemasan, penyimpanan hasil produksi).
5. Data jenis dan asal bahan baku pakan ikan.
6. Data Produksi Pakan Ikan termasuk merek, jenis, bentuk, dan ukuran pakan ikan.
7. Data hasil uji bahan baku dan hasil produksi pakan ikan.

8. Informasi tentang prosedur pra produksi, produksi dan pasca produksi pakan, beserta dokumen pengendalian mutu lain termasuk catatan. Selain itu, informasi prosedur penanganan produk tidak sesuai beserta rekaman pengendaliannya.
 9. Bila terdapat kegiatan yang disubkontrakkan, maka informasi yang perlu disampaikan adalah:
 - i. nama dan lokasi usaha subkontrak;
 - ii. proses yang disubkontrakkan;
 - iii. nomor sertifikat CPPIB; dan
 - iv. unit produksi yang melaksanakan subkontrak.
 10. Bila subkontrak dilaksanakan pada pertengahan periode sertifikasi, pemohon/klien segera menyampaikan informasi tersebut kepada LSPro.
- c) informasi terdokumentasi sesuai lingkup sertifikasi yang diajukan mengenai pengelolaan dan pengendalian:
1. prosedur operasional baku;
 2. tahapan pra produksi, produksi sampai pasca produksi;
 3. keluhan pelanggan;
 4. penarikan produk tidak sesuai; dan
 5. jika tersedia, laporan hasil uji kandungan proksimat Pakan Ikan yang dilakukan sepanjang masih relevan termasuk bahan baku maupun formulasinya (kondisi terkini masih sama dengan saat dilakukan pengujian) dan sesuai dengan ketentuan

2. Seleksi

2.1 Tinjauan permohonan Sertifikasi

- 2.1.1 LS-IndoGAP harus memastikan bahwa informasi yang diperoleh dari permohonan Sertifikasi yang diajukan oleh pemohon telah lengkap dan memenuhi persyaratan, serta memastikan kemampuan LS-IndoGAP untuk menindaklanjuti permohonan Sertifikasi tersebut.

2.1.2 Tinjauan permohonan sertifikasi harus dilakukan oleh personel yang memiliki kompetensi sesuai dengan lingkup permohonan Sertifikasi.

2.2 Penandatanganan perjanjian Sertifikasi

Setelah permohonan Sertifikasi dinyatakan lengkap dan memenuhi persyaratan serta pemohon menyetujui persyaratan dan prosedur Sertifikasi yang ditetapkan oleh LS-IndoGAP, dilakukan penandatanganan perjanjian Sertifikasi oleh pemohon dan LS-IndoGAP. Perjanjian ini dapat dilakukan secara luring dan/atau daring.

2.3 Penyusunan program audit

2.3.1 Berdasarkan perjanjian Sertifikasi, LS-IndoGAP menyusun program audit yang mencakup:

- a. tujuan audit;
- b. lingkup sertifikasi yang diproses mencakup jenis pakan yang diproduksi;
- c. kriteria audit yang digunakan;
- d. tim audit;
- e. metode audit;
- f. waktu pelaksanaan dan durasi audit, serta agenda audit; dan
- g. rencana sampling untuk pengujian (jika relevan).

2.3.2 Program audit menjadi dasar LS-IndoGAP menugaskan auditor. Auditor yang ditugaskan memenuhi persyaratan standar kompetensi auditor IndoGAP yang ditetapkan BSN sesuai ruang lingkup audit.

2.3.3 Penentuan durasi audit memperhitungkan antara lain: skala produsen pakan, skala produsen pakan (industri/mandiri), tingkat teknologi, tingkat risiko, dan jenis pakan yang diproduksi.

- 2.3.4 Rencana evaluasi harus mempertimbangkan kesesuaian proses produksi pakan ikan sesuai lingkup yang diajukan untuk disertifikasi.
- 2.3.5 Pelaksanaan evaluasi dilakukan oleh auditor atau tim audit yang memiliki kriteria kompetensi sebagaimana tercantum pada huruf R angka 1 (untuk kompetensi individu), huruf R angka 2 (untuk kompetensi spesifik auditor CPPIB), dan huruf R angka 3 (untuk kompetensi spesifik auditor CPPIB).

E. Determinasi

Determinasi mencakup 2 (dua) tahap penilaian, yaitu evaluasi tahap 1 (satu) dan evaluasi tahap 2 (dua).

1 Pelaksanaan audit tahap 1 (satu)

1.1 Evaluasi tahap 1 (satu) dilakukan terhadap kesesuaian informasi yang disampaikan pemohon sebagaimana dimaksud pada huruf D angka 1.3 terhadap persyaratan SNI dan peraturan terkait.

1.2 Pelaksanaan audit tahap 1 (satu) mencakup:

- a) memastikan kesesuaian informasi terdokumentasi yang disampaikan;
- b) mengevaluasi kondisi spesifik unit produksi pakan ikan untuk menentukan tingkat risiko sesuai *verifier* pada huruf P;
- c) melaksanakan diskusi dengan pemohon untuk kesiapan pelaksanaan audit tahap 2 (dua);
- d) mengevaluasi pengendalian proses dan peralatan yang digunakan (termasuk bahan dan mesin);
- e) mengidentifikasi tingkatan pengendalian terhadap bahan baku, proses pra-produksi, pasca produksi, dan produk jadi;
- f) mengidentifikasi regulasi tentang perikanan budi daya khususnya terkait pakan dan produksinya;

- g) melakukan tinjauan alokasi sumber daya untuk pelaksanaan audit tahap 2 (dua); dan
 - h) mengidentifikasi fokus perencanaan audit tahap 2 (dua).
- 1.3 LS-IndoGAP melakukan evaluasi hasil pengujian pakan ikan yang diajukan pemohon dengan melihat kesesuaian terhadap persyaratan mutu SNI, metode uji, dan metode sampling, serta menggunakan laboratorium yang sesuai sebagaimana dimaksud pada huruf E angka 1.6.
- 1.4 Apabila hasil pengujian pakan ikan tidak sesuai sebagaimana dimaksud pada huruf E angka 1.3, LS-IndoGAP melakukan pengambilan contoh untuk dilakukan pengujian pada audit tahap 2 (dua).
- 1.5 Pengambilan contoh dilakukan oleh personel kompeten yang ditugaskan LS-IndoGAP. Jumlah contoh diambil sesuai persyaratan SNI dan/atau sesuai kebutuhan pengujian.
- 1.6 Pengujian dilakukan di laboratorium yang telah menerapkan ISO/IEC 17025 yang dapat dibuktikan melalui:
- a. akreditasi oleh KAN;
 - b. akreditasi oleh badan akreditasi penandatanganan saling pengakuan dalam forum APAC dan *International Laboratory Accreditation Cooperation* (ILAC); atau
 - c. apabila belum tersedia laboratorium yang terakreditasi sebagaimana dimaksud huruf a dan b, maka pengujian dapat dilakukan di laboratorium pemohon atau laboratorium yang dipilih oleh LS-IndoGAP dengan memastikan kesesuaian kompetensi dan imparialitas proses pengujian, misalnya melalui penyaksian proses pengujian.

- 1.7 Apabila hasil pengujian sebagaimana dimaksud pada huruf E angka 1.5 menunjukkan ketidaksesuaian terhadap persyaratan, LS-IndoGAP harus mengidentifikasi penyebab ketidaksesuaian tersebut dan LS-IndoGAP dapat melakukan pengujian ulang paling banyak 1 (satu) kali dengan mengambil contoh ulang dari unit pembudidayaan ikan.
 - 1.8 Apabila hasil audit tahap 1 (satu) menunjukkan ketidaksesuaian terhadap persyaratan, pemohon harus diberi kesempatan untuk melakukan tindakan perbaikan dalam waktu paling lama 30 hari kerja.
 - 1.9 Hasil audit tahap 1 (satu) menjadi dasar penyusunan daftar periksa audit untuk lingkup Sertifikasi yang diproses berdasarkan *verifier* pada huruf P.
 - 1.10 Dalam hal pemohon tidak dapat menyelesaikan tindakan perbaikan terhadap ketidaksesuaian evaluasi tahap 1 (satu) sesuai jangka waktu yang ditetapkan kecuali ketidaksesuaian hasil pengujian, LS-IndoGAP dapat menghentikan proses sertifikasi dan tidak melanjutkan proses sertifikasi ke tahap berikutnya.
- 2 Pelaksanaan audit tahap 2 (dua)
 - 2.1 Audit tahap 2 (dua) dilaksanakan pada saat produsen pakan ikan memproduksi pakan ikan.
 - 2.2 Audit tahap 2 (dua) dilaksanakan menggunakan daftar periksa audit yang mengacu pada huruf P.
 - 2.3 Audit tahap 2 (dua) dilakukan terhadap:
 - a) tanggung jawab dan komitmen personel penanggung pakan ikan terhadap konsistensi pemenuhan proses pembuatan pakan ikan yang baik terhadap persyaratan;

- b) tahapan proses pembuatan pakan ikan mulai dari tahap pra produksi, proses produksi sampai pasca produksi mencakup lokasi, kemudahan aksesibilitas, desain dan tata letak, bangunan, sanitasi dan hygiene, pengelolaan bahan baku pakan, pembuatan pakan ikan, pengendalian mutu pakan, pengemasan dan pelabelan, penyimpanan dan pendistribusian pakan, manajemen usaha, pengelolaan lingkungan, dan pendokumentasian;
- c) Informasi terdokumentasi mengenai proses pembuatan pakan;
- d) kelengkapan dan fungsi prasarana dan sarana produksi; dan
- e) kesesuaian lokasi, fasilitas, desain dan tata letak.

2.4 Apabila berdasarkan hasil audit tahap 2 (dua) dan hasil pengujian tidak diperoleh bukti yang menjamin konsistensi proses produksi pakan ikan sesuai persyaratan SNI, maka pemohon harus diberi kesempatan untuk melakukan tindakan perbaikan dengan jangka waktu paling lama 45 hari kalender, kecuali untuk perbaikan prasarana dapat diberikan tambahan waktu paling lama 45 hari kalender.

2.5 Ketidaksesuaian yang ditemukan pada audit lapangan dapat dibagi menjadi beberapa kategori, yaitu: (i) mayor yaitu apabila ketidaksesuaian yang berpengaruh signifikan terhadap pengendalian proses produksi, (ii) minor yaitu apabila ketidaksesuaian tidak berpengaruh signifikan terhadap pengendalian proses produksi, dan (iii) Observasi yaitu merupakan pernyataan untuk mengidentifikasi area yang berpotensi untuk ditingkatkan atau berpotensi menimbulkan ketidaksesuaian. Tindaklanjut dari ketidaksesuaian adalah sebagai berikut:

- a) Ketidaksesuaian mayor dan minor harus diperbaiki agar memenuhi persyaratan.

- b) Observasi dengan menyampaikan rencana tindaklanjut/perbaikannya.
- 2.6 Laporan Ketidaksesuaian (LKS) dibuat untuk masing-masing temuan, paling sedikit menjelaskan identitas audit (identitas auditor, pemohon, tanggal, lingkup audit), acuan audit, temuan yang disampaikan secara lengkap (*problem, location, objective evidence* dan *reference*).
- 2.7 Ringkasan LKS dilampirkan dengan LKS masing-masing temuan. LKS disampaikan kepada LS-IndoGAP dan pemohon.
- 2.8 LS-IndoGAP dan pemohon menyepakati LKS dan Ringkasan LKS serta menyepakati waktu tindakan perbaikan.
- 2.9 Pemohon melaporkan tindakan perbaikan untuk masing-masing temuan di LKS dengan melampirkan bukti perbaikan dan menyampaikan ke pemohon.
- 2.10 Apabila tindakan perbaikan pertama belum memenuhi persyaratan, auditor dapat memberikan tambahan waktu paling lama 30 hari kalender bagi pemohon untuk menyampaikan bukti perbaikan.
- 2.11 Apabila tindakan perbaikan sudah memenuhi persyaratan, maka temuan tersebut dapat ditutup.

F. Tinjauan dan keputusan

1 Tinjauan

- 1.1 Tinjauan hasil evaluasi dilakukan terhadap pemenuhan seluruh persyaratan dan kesesuaian proses Sertifikasi, mulai dari pengajuan permohonan Sertifikasi sampai dengan pelaksanaan evaluasi tahap 1 (satu) dan evaluasi tahap 2 (dua).

- 1.2 Tinjauan hasil evaluasi dinyatakan dalam bentuk rekomendasi tertulis tentang pemenuhan SNI yang diajukan oleh pemohon untuk proses produksi pakan ikan yang diajukan untuk disertifikasi.
 - 1.3 Tinjauan hasil evaluasi harus dilakukan oleh orang atau sekelompok orang yang tidak terlibat dalam proses evaluasi.
- 2 Penetapan keputusan sertifikasi
- 2.1 Penetapan keputusan Sertifikasi dilakukan berdasarkan rekomendasi yang dihasilkan dari proses tinjauan.
 - 2.2 Penetapan keputusan Sertifikasi harus dilakukan oleh orang atau sekelompok orang yang tidak terlibat dalam proses evaluasi dan memenuhi kriteria kompetensi pengambil keputusan sesuai dengan Huruf R.
 - 2.3 Penetapan keputusan Sertifikasi dapat dilakukan oleh orang atau sekelompok orang yang sama dengan yang melakukan tinjauan.
 - 2.4 Rekomendasi untuk keputusan Sertifikasi berdasarkan hasil tinjauan harus didokumentasikan, kecuali tinjauan dan keputusan Sertifikasi diselesaikan secara bersamaan oleh orang atau sekelompok orang yang sama.
 - 2.5 LS-IndoGAP harus memberitahu secara tertulis kepada pemohon terkait alasan menunda atau tidak memberikan keputusan Sertifikasi, dan harus mengidentifikasi alasan keputusan tersebut.
 - 2.6 Apabila pemohon menunjukkan keinginan untuk melanjutkan proses Sertifikasi setelah LS-IndoGAP memutuskan tidak memberikan Sertifikasi, pemohon dapat menyampaikan permohonan untuk melanjutkan proses Sertifikasi.
 - 2.7 Permohonan melanjutkan proses Sertifikasi harus disampaikan oleh pemohon kepada LS-IndoGAP secara tertulis paling lambat 1 (satu) bulan setelah pemberitahuan keputusan tidak memberikan Sertifikasi diterbitkan oleh LS-IndoGAP. Proses Sertifikasi dapat dimulai kembali dari evaluasi tahap 2 (dua).

3 Bukti kesesuaian

3.1 Bukti kesesuaian berupa sertifikat kesesuaian yang diterbitkan oleh LS-IndoGAP kepada pemohon yang telah memenuhi persyaratan. Sertifikat berlaku 4 (empat) tahun setelah diterbitkan.

3.2 Sertifikat kesesuaian terhadap persyaratan SNI diterbitkan sesuai ketentuan sebagai berikut:

- a) Sertifikat diterbitkan oleh LS-IndoGAP setelah penetapan keputusan Sertifikasi.
- b) Sertifikat kesesuaian terdiri dari 2 (dua) halaman/lembar yaitu:
 - i. identitas pemohon dan LS-IndoGAP,
 - ii. lingkup sertifikasi: pernyataan kesesuaian dengan persyaratan ruang lingkup dan jenis/tipe pakan sesuai komoditas ikan sesuai dengan SNI CPPIB dan SNI pakan ikan yang diacu;

Catatan: apabila ada penambahan/pengurangan/perubahan lingkup sertifikasi, LS-IndoGAP melakukan revisi pada halaman/lembar kedua.

- c) Sertifikat kesesuaian IndoGAP diterbitkan dalam 2 (dua) bahasa yaitu Indonesia dan Inggris, paling sedikit harus memuat:
 - 1) nomor sertifikat;
 - 2) nomor atau identifikasi lain dari skema Sertifikasi;
 - 3) nama dan alamat LS-IndoGAP;
 - 4) nama dan alamat produsen pakan ikan;
 - 5) nama dan alamat lokasi produsen pakan ikan;
 - 6) acuan ke perjanjian Sertifikasi;
 - 7) tanggal penerbitan sertifikat dan masa berlakunya, serta riwayat sertifikat (bila relevan);
 - 8) logo KAN;
 - 9) logo IndoGAP CPPIB;
 - 10) tanda tangan yang mengikat secara hukum dari personel yang bertindak atas nama LS-IndoGAP;
 - 11) QR code yang memuat informasi nomor 1-7.

G. Pemeliharaan Sertifikasi

1 Pengawasan oleh LS-IndoGAP

- 1.1 LS-IndoGAP harus melaksanakan surveilans paling sedikit 1 (satu) kali dalam periode sertifikasi yang harus dilakukan pada bulan ke-20 sampai ke-26 setelah Sertifikasi.
- 1.2 Surveilans dilakukan dengan audit proses produksi pakan ikan yang difokuskan pada efektivitas pengendalian proses produksi pakan ikan termasuk tindakan perbaikan atas temuan audit sebelumnya. Apabila diperlukan dapat dilakukan pengambilan contoh untuk pengujian.
- 1.3 Apabila pada saat batas waktu surveilans terjadi keadaan kahar (*force majeure*) dimana auditor LS-IndoGAP tidak dapat melakukan audit di lokasi pemohon, maka audit dapat dilakukan dengan audit dokumen/rekaman dan pengujian melalui audit jarak jauh (*remote audit*) dengan menggunakan media yang disepakati untuk mendapatkan bukti objektif.
- 1.4 Pengendalian produk IndoGAP tidak sesuai dilaksanakan melalui:
 - 1) Komoditas atau kelompok produksi yang tidak memenuhi IndoGAP dipisahkan dari komoditas atau kelompok produksi yang memenuhi SNI IndoGAP.
 - 2) Pemisahan sebagian atau seluruh kelompok produksi dilakukan, sejak proses produksi hingga distribusi, dan harus dicantumkan pada rekaman/catatan sarana dan proses produksi, maupun dokumen yang menyertai produk serta label produk.
 - 3) Pengendalian/pemisahan produk tidak sesuai IndoGAP merupakan bagian penilaian kesesuaian LSPro pada kegiatan sertifikasi dan pemeliharannya.

2 Sertifikasi ulang

- 2.1 LS-IndoGAP harus menyampaikan informasi kepada pemohon untuk melaksanakan Sertifikasi ulang paling lambat 6 (enam) bulan sebelum masa berlaku sertifikat berakhir. Apabila proses Sertifikasi ulang belum selesai sampai pada saat masa

berlaku sertifikat berakhir, maka akan dilakukan pembekuan Sertifikasi.

- 2.2 Pelaksanaan Sertifikasi ulang dilakukan sesuai dengan tahapan pada prosedur administratif, determinasi, serta tinjauan dan keputusan.
- 2.3 Apabila tidak ada perubahan yang signifikan terkait unit proses produksi pakan ikan (bahan baku, proses, jenis pakan, mesin/peralatan baru) sesuai dengan hasil audit terakhir, maka LS-IndoGAP dapat melewati evaluasi tahap 1 (satu).
- 2.4 Apabila berdasarkan hasil Sertifikasi ulang ditemukan ketidaksesuaian, pemohon harus diberi kesempatan untuk melakukan tindakan perbaikan dalam jangka waktu sebagaimana pada huruf E angka 2.4.
- 2.5 Apabila pada saat batas waktu Sertifikasi ulang terjadi keadaan kahar (*force majeure*) dimana auditor LS-IndoGAP tidak dapat melakukan audit di lokasi pemohon, maka audit dapat dilakukan dengan audit dokumen/rekaman dan pengujian melalui audit jarak jauh (*remote audit*) dengan menggunakan media yang disepakati untuk mendapatkan bukti objektif.
- 2.6 Pengendalian produk IndoGAP tidak sesuai dilaksanakan melalui:
 - 1) Sebagian atau kelompok produk yang tidak memenuhi IndoGAP dipisahkan dari produk yang memenuhi SNI IndoGAP.
 - 2) Pemisahan komoditas atau kelompok produksi dilakukan oleh pelaku usaha pada kelompok produksi tersebut, sejak proses produksi hingga distribusi, dan harus dicantumkan pada rekaman/catatan sarana dan proses produksi, maupun dokumen yang menyertai produk serta label hasil panen.
 - 3) Pengendalian/pemisahan produk tidak sesuai IndoGAP merupakan bagian penilaian kesesuaian LSPro pada kegiatan sertifikasi dan pemeliharannya.

H. Evaluasi khusus

1. LS-IndoGAP dapat melaksanakan evaluasi khusus dalam rangka audit perluasan lingkup maupun tindak lanjut (investigasi) atas keluhan atau informasi yang ada, serta audit khusus atas adanya penyalahgunaan logo IndoGAP.
2. Tahapan evaluasi khusus dalam rangka perluasan lingkup dilakukan sesuai dengan tahapan prosedur administratif namun terbatas pada perubahan lingkup yang diajukan. Evaluasi terhadap perluasan lingkup Sertifikasi dapat dilakukan terpisah maupun bersamaan dengan surveilans.
3. Evaluasi khusus dalam rangka investigasi keluhan atau informasi yang ada dilakukan oleh auditor yang memiliki kompetensi untuk melakukan investigasi dan terbatas pada permasalahan yang ada, serta dilakukan dalam waktu yang singkat dari diperolehnya keluhan atau informasi.
4. KKP selaku Otoritas Kompeten perikanan budi daya dapat terlibat dalam evaluasi khusus demi keamanan dan kepentingan nasional, berkoordinasi dengan BSN, LS-IndoGAP dan pihak terkait lain.
5. Berdasarkan hasil evaluasi, apabila terdapat produsen pakan ikan yang disertifikasi tidak memenuhi persyaratan yang ditetapkan, maka LS-IndoGAP melaporkan kepada BSN dan melarang mencantumkan tanda SNI dan logo IndoGAP. Tanda SNI dan logo IndoGAP dapat dicantumkan kembali setelah dilakukan tindakan perbaikan dan dinyatakan memenuhi oleh LS-IndoGAP.
6. Audit khusus dilaksanakan melalui:
 - 1) Audit khusus dilaksanakan untuk melakukan verifikasi terhadap informasi penyalahgunaan tanda SNI dan logo IndoGAP.
 - 2) Informasi penyalahgunaan tanda SNI dan logo IndoGAP yang diterima dapat berasal dari pengaduan masyarakat ke LS-IndoGAP, BSN dan/atau KKP, antara lain:
 - a. Penggunaan tanda SNI dan logo IndoGAP yang tidak sesuai aturan.
 - b. Penyalahgunaan sertifikat untuk lokasi usaha yang tidak sesuai dengan sertifikat yang dimiliki.
 - c. Penggunaan sertifikat yang telah habis masa berlakunya

- 3) Audit khusus dalam hal penyalahgunaan tanda SNI dan logo IndoGAP dilaksanakan oleh auditor LS-IndoGAP.
- 4) Audit khusus dilaksanakan dengan mekanisme sebagai berikut:
 - a. Identifikasi kebutuhan audit khusus.
 - b. Penetapan poin periksa audit khusus.
 - c. Pelaksanaan audit khusus, dapat dilaksanakan dengan:
 - (i) Pemeriksaan kepada pelaku usaha.
 - (ii) Pemeriksaan dokumen dan media penggunaan tanda SNI dan logo IndoGAP serta sertifikat kesesuaian.
 - (iii) Pemeriksaan pada lokasi usaha dan distribusi hasil produksi serta pengendalian produk.
- 5) Pelaporan hasil audit khusus disampaikan oleh auditor kepada LS-IndoGAP, dan ditindaklanjuti oleh LS-IndoGAP sebagai bahan pertimbangan status sertifikasi klien.
- 6) Biaya audit khusus untuk permasalahan yang disebabkan oleh kelalaian pelaku usaha dibebankan kepada pelaku usaha, sedangkan untuk permasalahan lain dibebankan pada pemerintah dan/atau pemangku kepentingan lain.

I. Ketentuan pengurangan, pembekuan, dan pencabutan Sertifikasi

1 Pengurangan lingkup Sertifikasi

Pemohon dapat mengajukan pengurangan lingkup Sertifikasi selama periode Sertifikasi.

2 Pembekuan dan pencabutan Sertifikasi

2.1 LS-IndoGAP dapat membekukan Sertifikasi apabila pemohon:

- a. tidak bersedia untuk dilakukan surveilans dan/atau evaluasi khusus;
- b. tidak mampu memperbaiki ketidaksesuaian yang diterbitkan oleh LS-IndoGAP pada saat surveilans dan/atau saat evaluasi khusus; atau
- c. menyampaikan permintaan pembekuan Sertifikasi kepada LS-IndoGAP.

2.2 LS-IndoGAP harus membatasi periode pembekuan Sertifikasi paling lama 6 (enam) bulan.

2.3 LS-IndoGAP dapat melakukan pencabutan Sertifikasi apabila pemohon:

- a. tidak bersedia untuk dilakukan surveilans dan/atau evaluasi khusus melebihi batas waktu yang ditentukan;
- b. tidak mampu memperbaiki ketidaksesuaian yang mengakibatkan pembekuan Sertifikasi melebihi batas waktu yang ditentukan; atau
- c. menyampaikan permintaan pencabutan Sertifikasi kepada LS-IndoGAP.

2.4 LS-IndoGAP dapat mempertimbangkan pembekuan atau pencabutan Sertifikasi, atau tindakan lain yang disebabkan oleh faktor lainnya dengan mempertimbangkan risiko yang ditemukan.

J. Keluhan dan banding

LS-IndoGAP harus mengembangkan aturan penanganan keluhan dan banding dengan mempertimbangkan kompetensi dan imparialitas pelaksanaan penanganan keluhan dan banding.

K. Informasi publik

LS-IndoGAP harus memublikasikan informasi kepada publik sesuai persyaratan ISO/IEC 17065 termasuk informasi pelanggan yang disertifikasi, dibekukan dan dicabut. Informasi publik terkait informasi pelanggan yang disertifikasi, dibekukan dan dicabut tersebut juga harus disampaikan melalui Sistem Informasi Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian.

L. Pelaporan sertifikasi

LS-IndoGAP harus menyampaikan perkembangan Sertifikasi yang dilakukan kepada KKP dan KAN. Pengaturan lebih lanjut mengenai periode dan tata cara penyampaian informasi diatur oleh KKP dan KAN.

M. Kondisi khusus

Dalam hal ditemukan situasi yang tidak memungkinkan penerapan persyaratan tertentu dalam Sertifikasi ini, BSN akan menetapkan

kebijakan dengan mempertimbangkan masukan dari pemangku kepentingan lainnya.

N. Transfer Sertifikasi

1. Transfer Sertifikasi merupakan pengalihan sertifikat SNI yang masih berlaku dari suatu LS-IndoGAP (LS-IndoGAP penerbit) kepada LS-IndoGAP lain (LS-IndoGAP penerima).
2. Transfer Sertifikasi dapat dilakukan apabila:
 - a) LS-IndoGAP penerbit tidak memperpanjang atau dicabut status akreditasinya, atau
 - b) pemohon berkeinginan untuk menggunakan LS-IndoGAP yang lain.
3. Transfer sertifikasi sebagaimana dimaksud pada angka 2 huruf a, maka LS-IndoGAP penerbit harus melaksanakan koordinasi dengan LS-IndoGAP penerima.
4. Transfer sertifikasi yang diinisiasi oleh pemohon sebagaimana dimaksud pada angka 2 huruf b, maka pemohon harus mengajukan permohonan transfer Sertifikasi kepada LS-IndoGAP penerima yang terakreditasi dengan ruang lingkup yang sama dengan LS-IndoGAP penerbit.
5. Permohonan transfer Sertifikasi harus dilengkapi dengan sertifikat SNI yang masih berlaku (atau salinannya), hasil audit dari LS-IndoGAP penerbit (laporan audit dan laporan ketidaksesuaian) dari siklus Sertifikasi (Sertifikasi awal, Sertifikasi ulang dan /atau surveilans) yang sedang berjalan.
6. LS-IndoGAP penerima harus melakukan kajian terhadap permohonan transfer Sertifikasi dan menetapkan keputusan apakah proses transfer Sertifikasi dapat dilakukan.
7. Apabila hasil tinjauan terhadap permohonan transfer Sertifikasi terdapat hal yang perlu dikonfirmasi oleh LS-IndoGAP penerima, maka LS-IndoGAP penerima dapat melakukan evaluasi khusus terhadap pemohon dan/atau melakukan koordinasi dengan LS-IndoGAP penerbit. Berdasarkan hasil evaluasi khusus tersebut, LS-IndoGAP penerima menetapkan keputusan apakah transfer Sertifikasi dapat dilakukan.

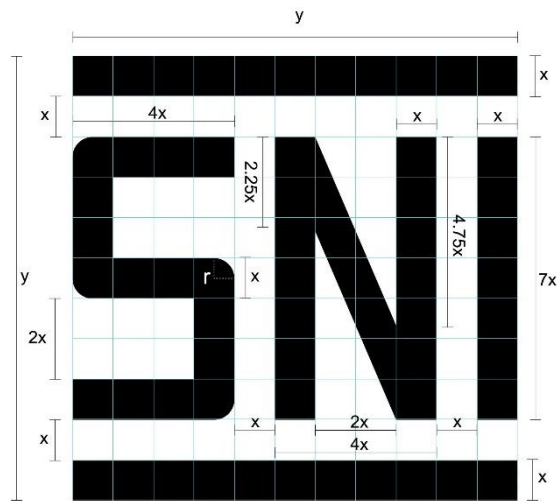
8. Apabila berdasarkan hasil tinjauan dan/atau evaluasi khusus diputuskan bahwa transfer Sertifikasi dapat dilakukan, LS-IndoGAP penerima menerbitkan sertifikat dengan masa berlaku sesuai dengan sertifikat yang diterbitkan oleh LS-IndoGAP penerbit.
9. Untuk transfer Sertifikasi yang diinisiasi oleh pemohon, apabila berdasarkan hasil tinjauan dan/atau evaluasi khusus diputuskan bahwa transfer Sertifikasi tidak dapat dilakukan, LS-IndoGAP penerima memberitahukan keputusan tidak dapat melakukan transfer Sertifikasi beserta alasannya kepada pemohon dan pemohon dapat mengajukan Sertifikasi sebagai pemohon baru.
10. Untuk transfer Sertifikasi dari LS-IndoGAP penerbit, apabila berdasarkan hasil tinjauan dan/atau evaluasi khusus diputuskan bahwa transfer Sertifikasi tidak dapat dilakukan, LS-IndoGAP penerima memberitahukan keputusan tersebut kepada LS-IndoGAP penerbit.

O. Penggunaan tanda SNI dan logo IndoGAP

1. Penggunaan logo IndoGAP dilakukan setelah pemohon mendapatkan sertifikat kesesuaian yang dikeluarkan oleh LS-IndoGAP dan penggunaan tanda SNI dilakukan setelah mendapatkan Surat Persetujuan Penggunaan Tanda (SPPT) SNI dari BSN-
2. Permohonan persetujuan penggunaan logo IndoGAP diajukan oleh Pelaku Usaha kepada BSN disertai dengan dokumen persyaratan yang diatur dalam Peraturan BSN tentang tata cara pemberian persetujuan penggunaan tanda SNI dan tanda kesesuaian.
3. Tanda SNI dan Logo IndoGAP sebagai bukti kesesuaian yang telah memenuhi SNI IndoGAP adalah sebagai berikut:



Dengan ukuran:



Keterangan:

$$y = 11x$$

$$r = 0,5x$$

- 4 Makna warna dan tanda/gambar pada logo IndoGAP adalah sebagai berikut:
- Merah dan putih pada tulisan IndoGAP menunjukkan identitas bangsa Indonesia.
 - Warna hijau menunjukkan kegiatan pembudidayaan yang berkelanjutan.
 - Tanda centang menunjukkan bahwa proses produksi yang dihasilkan oleh unit tersebut telah sesuai dengan persyaratan.
 - Gambar udang dan ikan mewakili spesies ikan hasil budidaya Indonesia.
 - Tulisan Indonesian Good Aquaculture Practices merupakan kepanjangan dari IndoGAP.
- 5 Detil warna, huruf dan perbandingan Panjang dan lebar adalah
- Warna

Uraian	C (%)	M (%)	Y (%)	K (%)
Warna Merah	16,87	94,93	82,14	6,89
Warna Hijau	89,8	32,39	92,62	24,82

- b. Jenis Font: Montserrat
 - c. Perbandingan Panjang dan lebar 3:1
- 6 Logo IndoGAP disertai dengan identitas nomor sertifikat di bagian bawah logo IndoGAP dengan ketentuan sebagai berikut:

INDOGAP.A.B.PROV.XXX.YYYY

- A : Jenis ruang lingkup IndoGAP, yang terdiri dari:
F untuk *Feed* (produsen pakan ikan)
- B : Jenis skala usaha
M (mandiri) untuk unit usaha skala mikro dan kecil
I (*industry*) untuk unit selain skala mikro dan kecil
- PROV: Kode Provinsi (sesuai SNI 7657:2010 beserta revisinya)
- XXX : 3 digit nomor registrasi LS-IndoGAP di Kementerian Kelautan dan Perikanan
- YYYY : nomor urut klien tersertifikasi (dari LS-IndoGAP)

Contoh pencantuman penomoran (sebagai satu kesatuan):



- 7 Kepemilikan logo:
- a) KKP sebagai pemilik logo IndoGAP.
 - b) BSN sebagai pemilik tanda SNI dan KAN sebagai penerima lisensi logo IndoGAP.
 - c) LS-IndoGAP sebagai pemegang sub-lisensi logo IndoGAP.
 - d) Pelaku usaha sebagai pemegang hak sub-lisensi penggunaan tanda SNI dan logo IndoGAP.

- 8 Pengguna tanda adalah Pelaku usaha yang telah mendapatkan Sertifikat IndoGAP.
- 9 Penggunaan tanda IndoGAP oleh Pelaku usaha:
 - a) Penerbitan sertifikat kesesuaian oleh LS-IndoGAP kepada Pelaku usaha (untuk produsen pakan).
 - b) LS-IndoGAP mengisi data klien (terdiri atas: data klien, data produk, lokasi distribusi pemasaran, sertifikat kesesuaian, foto produk) pada Sistem Informasi Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian (SISPK).
 - c) Pelaku usaha mengajukan SPPT-SNI kepada BSN, dapat juga dibantu pengajuannya oleh LS-IndoGAP penerbit sertifikat kesesuaian.
 - d) BSN akan melaksanakan verifikasi terhadap pengajuan SPPT-SNI yang disesuaikan dengan sertifikat kesesuaian yang diterbitkan oleh LS-IndoGAP.
 - e) Apabila terdapat ketidaklengkapan/ketidaklayakan terhadap dokumen/informasi, maka BSN akan melaksanakan konfirmasi kepada LS-IndoGAP untuk dapat melengkapi ketidaklengkapan/ketidaklayakan dokumen tersebut.
 - f) Apabila dokumen/informasi telah lengkap/layak, maka BSN akan memproses penerbitan SPPT-SNI.
 - g) SPPT-SNI yang telah diterbitkan akan dikirimkan kepada Pelaku usaha dengan tembusan kepada LS-IndoGAP.
- 10 Pelaporan penggunaan tanda SNI dan logo IndoGAP dilakukan oleh Pelaku usaha yang bersertifikat IndoGAP selambat-lambatnya tanggal 20 pada bulan ke 3, 6, 9 dan 12 kepada LS-IndoGAP mengenai:
 - a) Jenis produk/dokumen yang diberikan pencantuman tanda SNI dan logo IndoGAP.
 - b) Volume produk yang mencantumkan tanda SNI dan logo IndoGAP

P. Daftar periksa audit CPPIB

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)
PRA PRODUKSI			
1	Lokasi		
1.1	Mempunyai izin dari pemerintah setempat	<p>Setiap orang yang melakukan produksi pakan ikan di wilayah Republik Indonesia wajib memiliki izin dari instansi yang berwenang.</p> <p>1. Nomor Induk Berusaha (NIB) yang sudah memenuhi komitmen meliputi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Izin lokasi; - SIUP; <p>2. Izin Lingkungan</p>	<p>Produsen pakan industri memiliki surat izin berupa Nomor Induk Berusaha (NIB), Izin Lokasi, SIUP dan Izin Lingkungan</p> <hr/> <p>Produsen pakan ikan mandiri bila belum memiliki NIB, maka pemenuhan indikator surat izin dapat berupa Tanda Daftar Industri (TDI)/surat keterangan usaha dari instansi yang berwenang</p>
1.2	Bebas banjir	Lokasi produsen pakan ikan bebas dari potensi banjir	<ul style="list-style-type: none"> • Informasi sejarah banjir dari para pihak (Kelurahan /Dinas terkait /Masyarakat) • Mempunyai sistem drainase yang baik • Apabila lokasi terjadi banjir, telah tersedia peralatan mitigasi banjir dan sistem drainase yang baik sebagai upaya pencegahan terjadinya kerusakan fasilitas, kontaminasi dan penurunan mutu bahan baku dan produk

1.3	Bebas pencemaran dari limbah industri, limbah rumah tangga dan cemaran lainnya	Lokasi berada pada kawasan dengan sistem drainase yang baik dan tidak ada potensi mencemari produk	<ul style="list-style-type: none">• Terhindar kontaminasi silang yang berasal dari limbah industri, limbah rumah tangga dan cemaran lainnya• Tidak terdapat rumah atau fasilitas lain yang bersamaan letak dan penggunaannya dengan bangunan pabrik yang berpotensi menimbulkan cemaran, kecuali bila mampu mengendalikan pencemaran• Tidak berada dilokasi yang kurang baik sistem saluran pembuangan airnya
2	Kemudahan aksesibilitas		
2.1	Tersedia sarana dan prasarana transportasi	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none">• Akses jalan dengan kondisi layak dan dapat dilalui minimal kendaraan bermotor roda 2• Mempunyai sarana untuk mengangkut bahan baku dan pakan• Akses keluar masuk orang dan kendaraan tersedia dan terkendali
2.2	Tersedia sarana dan prasarana listrik	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none">• Tersedia jaringan listrik yang memadai• Apabila tidak tersedia sarana prasarana listrik, dapat menggunakan sumber energi lain yang memadai
2.3	Tersedia sarana dan prasarana komunikasi	Cukup jelas	Tersedia jaringan komunikasi yang memadai

2.4	Tersedia sarana dan prasarana air bersih	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Tersedia sumber air bersih yang memadai baik kualitas, kuantitas dan kontinuitas • Tersedia jaringan penyediaan dan penyaluran air bersih
3	Desain dan Tata Letak		
3.1	Mempunyai alur produksi yang baik sehingga memudahkan akses penerimaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan dan distribusi pakan	<ul style="list-style-type: none"> • Alur produksi mempunyai desain dan tata letak yang mengikuti alur proses produksi, sehingga tidak menimbulkan lalu lintas kerja yang simpang siur yang berakibat in-efisiensi terhadap proses produksi pakan • Ruangan dapat mengakomodir jenis dan kapasitas produksi, jenis, jumlah dan ukuran alat produksi serta jumlah karyawan yang bekerja 	<p>Dokumen terkait kemudahan akses penerimaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan dan distribusi pakan yang meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desain dan tata letak Bangunan (<i>lay out</i>); 2. Alur proses produksi pakan
3.2	Desain dan tata letak dapat mencegah kontaminasi silang	<ul style="list-style-type: none"> • Terdapat pembagian fungsi ruangan yang jelas • Tersedianya akses yang mudah untuk perawatan dan pembersihan peralatan secara rutin 	<p>Dokumen terkait pencegahan kontaminasi silang yang meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desain dan tata letak Bangunan (Lay Out) 2. Alur proses produksi pakan
3.3	Mempunyai jalur evakuasi pada saat terjadi keadaan darurat	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Mempunyai petunjuk arah evakuasi yang jelas dan mudah dilihat pekerja • Mempunyai area evakuasi yang cukup untuk

			pekerja
4	Bangunan		
4.1	Mempunyai bangunan permanen yang higienis dan aman		
4.1.1	Bangunan terdiri dari area penerimaan barang termasuk bahan baku, penyimpanan bahan baku, penyimpanan bahan kimia, proses pengolahan pakan dan proses penyimpanan produk	Terdapat fungsi bangunan/ruangan untuk penerimaan dan penyimpanan bahan baku, proses pengolahan dan proses penyimpanan produk yang diatur secara higienis dan aman	Tata letak bangunan/ruangan yang menjelaskan area penerimaan barang termasuk bahan baku, penyimpanan bahan baku, penyimpanan bahan kimia, proses pengolahan pakan dan proses penyimpanan produk
4.1.2	Bangunan mampu melindungi secara maksimal dari pengaruh buruk cuaca, banjir, sinar matahari langsung, kelembapan, rembesan air, mempunyai penerangan dan ventilasi yang cukup	Cukup Jelas	Desain dan kondisi bangunan yang dapat menjaga produk tetap aman dan higienis
4.1.3	Cat, dinding dan atap terbuat dari bahan material yang tidak toksik	Cukup Jelas	Material cat, dinding dan atap yang tidak toksik

4.1.4	Bangunan mudah dalam perawatannya, bersih dan mendukung operasional proses produksi	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Desain dan kondisi bangunan; • Ada upaya perawatan dan kebersihan
4.2	Bangunan mudah dibersihkan dan dapat mencegah masuknya hama dan binatang pembawa penyakit	Kondisi fasilitas yang bersinggungan dengan bahan baku dan produk jadi seperti fasilitas produksi, fasilitas penyimpanan bahan baku, produk jadi dan lainnya didesain untuk mudah dibersihkan dan mencegah masuknya hama dan binatang pembawa penyakit	<ul style="list-style-type: none"> • Bangunan terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan • Fasilitas yang bersinggungan dengan bahan baku dan produk jadi didesain tertutup • Ada upaya untuk mencegah masuknya hama dan binatang pembawa penyakit serta bersarangnya hewan pengganggu (hewan pengerat, serangga, kutu, unggas atau hewan lainnya)
5	Sanitasi dan higiene		
5.1	Sanitasi		
5.1.1	Mempunyai unit pengolahan limbah yang memadai dan sesuai standar pengelolaan limbah	limbah ditangani agar tidak mencemari lingkungan dan mempengaruhi produk	fasilitas pengelolaan limbah sesuai dengan jenis dan volume limbah
5.1.2	Sarana pembuangan limbah harus dapat mengolah, membuang limbah padat, cair dan/atau gas yang	Limbah ditangani sesuai dengan jenisnya agar tidak menimbulkan pencemaran lingkungan	Penggunaan sarana pembuangan limbah sesuai jenis limbahnya.

	menimbulkan pencemaran lingkungan		
5.1.3	Sarana toilet yang letaknya tidak terbuka langsung ke ruang proses pengolahan dan ruang lainnya dilengkapi bak cuci tangan	Cukup Jelas	Toilet terpisah dari ruang proses pengolahan dan ruang lainnya
5.1.4	Sarana cuci tangan ditempatkan pada tempat-tempat yang diperlukan dilengkapi dengan air yang cukup tersedia	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none">• Penempatan sarana cuci tangan• Ketersediaan air yang memadai
5.1.5	Alat dan perlengkapan selalu dibersihkan serta dilakukan tindakan sanitasi	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none">• Upaya menjaga kebersihan alat dan perlengkapan• Upaya menjaga sanitasi
5.1.6	Alat pengangkutan dan pemindahan barang dalam bangunan unit produksi harus bersih dan tidak merusak barang yang diangkut atau dipindahkan	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none">• Kondisi alat angkut dan pemindahan barang bersih dan terjaga dengan baik serta aman bagi barang yang diangkut/pindah

5.1.7	Alat angkut untuk mengedarkan produk akhir harus bersih, dapat melindungi produk baik fisik maupun mutunya sampai ke tempat tujuan	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Kondisi alat angkut untuk mengedarkan produk bersih dan terjaga dengan baik serta aman
5.2	Higiene		
5.2.1	Pekerja menjalani pemeriksaan kesehatan		Catatan pemantauan kesehatan pekerja atau surat keterangan kesehatan pekerja
5.2.2	Pekerja yang sakit/menderita luka terbuka dilarang menangani bahan baku, bahan pengemas dan bahan yang sedang dalam proses pembuatan pakan		<ul style="list-style-type: none"> • Catatan pemantauan kesehatan pekerja • Pekerja dalam kondisi sehat dan tidak ada luka terbuka
5.2.3	Prosedur higiene perorangan dipublikasikan dan diberlakukan bagi pekerja dan non pekerja yang berada di ruang produksi dan penyimpanan bahan baku/produk	Cukup Jelas	Tersedia prosedur higiene dan dipublikasikan bagi pekerja dan non pekerja

6	Pengadaan dan penyimpanan bahan baku pakan		
6.1	Bahan baku dipilih dengan memperhatikan: kriteria, ketersediaan dan kontinuitas, harga, kualitas bahan baku, keamanan pangan (bebas antibiotik, residu dan cemaran lainnya) dan kemudahan diperoleh serta cara penggunaannya	Pemilihan bahan baku yang memenuhi standar mutu atau persyaratan kualitas yang telah ditetapkan, informasi dan akses terhadap status pemasok, ketersediaan sumber bahan baku baik secara kualitas maupun kuantitas serta cara penggunaan	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan baku yang digunakan sesuai dengan persyaratan yang dibuktikan dengan informasi dari produsen bahan baku • Khusus untuk produsen pakan ikan industri dilengkapi dengan hasil uji bahan baku pakan: mutu dan keamanan pangan (bebas antibiotik, residu dan cemaran lainnya) sesuai dengan jenis resiko masing-masing pada bahan baku
6.2	Bahan baku pelengkap dan imbuhan harus memenuhi standar dan tidak boleh membahayakan kesehatan ikan dan manusia	Bahan baku pelengkap (<i>feed supplement</i>) dan imbuhan (<i>feed additive</i>) yang digunakan sudah terdaftar di KKP	<ul style="list-style-type: none"> • Terdapat nomor pendaftaran pada kemasan bahan baku pelengkap dan imbuhan; • Catatan penggunaan bahan baku pelengkap dan imbuhan (bahan aktif, jenis, dosis, waktu penggunaan)
6.3	Dilakukan pengujian mutu fisik, kimia dan biologi	Bahan baku pakan ikan sebelum digunakan dilakukan pengujian mutu secara fisik, kimia dan biologi sesuai kebutuhan	<ul style="list-style-type: none"> • Hasil uji mutu bahan baku yang digunakan berasal dari supplier atau sendiri
6.4	Pengadaan bahan baku disertai spesifikasi, sumber/asal-usul, detail pra pengolahan, bahaya, cara	sudah cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Spesifikasi bahan baku • Dokumen yang menjelaskan asal usul dan detail pra pengolahan bahan baku

	penggunaan dan penyimpanannya		<ul style="list-style-type: none"> • Informasi cara penggunaan dan penyimpanan bahan baku
6.5	Dilakukan pemantauan secara rutin terhadap pengadaan bahan baku	Melakukan pemantauan dan evaluasi terhadap pengadaan bahan baku baik kualitas dan kontinuitas bahan baku secara rutin	<ul style="list-style-type: none"> • Hasil pemantauan pengadaan bahan baku
6.6	Dilakukan peninjauan kembali untuk setiap spesifikasi bahan setiap tahunnya	Melakukan peninjauan kembali setiap spesifikasi bahan baku secara regular	<ul style="list-style-type: none"> • Catatan evaluasi spesifikasi bahan baku; • Rencana revisi/perbaikan spesifikasi bahan baku
7	Penyimpanan bahan baku		
7.1	Bahan baku yang dapat mengalami kerusakan karena suhu dan kelembapan hendaknya disimpan di dalam ruangan yang dilengkapi palet	sudah cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Fasilitas penyimpanan bahan baku mempunyai ventilasi yang cukup dan dilengkapi dengan palet; • Upaya untuk menjaga suhu dan kelembapan ruang penyimpanan bahan baku
7.2	Bahan baku ditempatkan sesuai jenis dan sifatnya (padat, cair, tepung)	sudah cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Penempatan bahan baku padat dan tepung disimpan di tempat yang kering; • Penempatan bahan baku cair disimpan pada wadah yang tidak mudah rusak dan tertutup

7.3	Sebelum diproses, bahan baku harus dalam kondisi baik serta digunakan menurut prosedur first-in first-out (FIFO)	Sudah cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan baku ditempatkan secara rapi, teratur dan memudahkan dalam pengambilannya sesuai dengan urutan kedatangan dan kadaluarsa serta diberikan penandaan (kartu stok) bahan baku di gudang penyimpanan • Kondisi bahan baku yang siap untuk dicampur
PRODUKSI			
8	Pembuatan Pakan Ikan		
8.1	Jenis bahan baku yang digunakan sesuai rekomendasi dan berasal dari sumber yang jelas tidak dicampur dengan bahan atau zat aktif yang dilarang	<ul style="list-style-type: none"> • Rekomendasi jenis bahan baku pakan sesuai petunjuk teknis bahan baku pakan • Sumber bahan baku dicantumkan dalam dokumen/informasi yang menyertai bahan baku • Bahan atau zat aktif yang dilarang mengacu pada peraturan obat ikan 	<ul style="list-style-type: none"> • List bahan baku yang digunakan serta asal usul bahan baku • List bahan dan zat aktif yang dilarang
8.2	Formula pakan disusun untuk menghasilkan komposisi nutrisi sesuai SNI	<ul style="list-style-type: none"> • Formulasi pakan dibuat berdasarkan jenis bahan baku yang tersedia dan kebutuhan nutrisi ikan sesuai dengan SNI • Untuk pakan ikan yang belum ada SNI nya, formulasi dapat menggunakan referensi pakan dari genus ikan yang 	<ul style="list-style-type: none"> • Hasil uji nutrisi pakan sesuai SNI • Catatan formula pakan ikan • Memiliki formulator pakan ikan/penanggung jawab yang menangani formulasi pakan

		sama atau mengacu pada literatur ilmiah yang ada	
8.3	Bahan baku padat dan kering dalam bentuk tepung	<ul style="list-style-type: none">• Bahan baku yang sudah halus dapat langsung disiapkan untuk dicampur• Penggunaan bahan baku dalam bentuk partikel padat dan kering sudah berupa tepung• Bahan baku yang belum berupa tepung seperti biji atau lempengan (flake) dihaluskan menjadi tepung	Kondisi bahan baku baik padat maupun kering dalam bentuk tepung
8.4	Penggunaan obat dan bahan lainnya untuk pakan terapi (pengobatan) sesuai dengan peraturan dan petunjuk label	<ul style="list-style-type: none">• Zat aktif obat ikan dan bahan lainnya yang digunakan dalam pembuatan pakan terapi mengacu pada peraturan terkait tentang obat ikan• Pakan terapi (pengobatan) hanya dibuat berdasarkan pesanan khusus dari pembudidaya ikan dan diformulasi berdasarkan rekomendasi dokter hewan serta tidak boleh dijual bebas	<ul style="list-style-type: none">• Obat ikan dan bahan lainnya yang digunakan sudah terdaftar di KKP• Label obat ikan dan bahan lainnya• Catatan distribusi dan penggunaannya

8.5	Proses pembuatan pakan meliputi: pengkondisian (conditioning) proses pencampuran (mixing), penggilingan, proses pemasakan bahan baku, proses pelleting atau ekstrusi, proses pendinginan dan pengeringan serta proses pengemasan dan pelabelan	<ul style="list-style-type: none"> • Tahapan proses pembuatan pakan sesuai kebutuhan untuk menghasilkan mutu pakan yang diharapkan • Pembuatan pakan ikan dilakukan sesuai SOP proses produksi pakan ikan yang telah ditetapkan • <i>Conditioning</i> bahan baku meliputi kelembapan, karakteristik (penyeragaman ukuran, mutu) dan suhu 	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur pembuatan pakan ikan dan penerapannya
9	Pengendalian Mutu Pakan		
9.1	Pengujian mutu pakan dilakukan pada setiap lot produksi	Lot produksi pakan adalah volume pakan yang dihasilkan dalam 1 kali produksi	<ul style="list-style-type: none"> • Laporan pengujian mutu pakan ikan untuk setiap lot produksi • Bila produksi pakan konsisten dalam hal bahan baku, formulasi pakan dan proses produksi maka pengujian mutu pakan tidak harus dilakukan pada setiap lot produksi

9.2	Parameter pengujian mutu pakan meliputi: ukuran pakan, kadar abu, kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar serat kasar, water stability, kandungan antibiotik, cemaran mikroba, logam berat	sudah cukup jelas	Laporan pengujian mutu pakan memuat parameter ukuran pakan, kadar abu, kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar serat kasar, <i>water stability</i> , kandungan antibiotik, cemaran mikroba, logam berat
10	Pengemasan dan Pelabelan		
10.1	Pengemasan harus menjamin stabilitas mutu pakan	Kemasan pakan terbuat dari bahan yang tidak mengkontaminasi pakan ikan tahan terhadap rembesan air dan tidak mudah robek	Bahan kemasan pakan ikan
10.2	Kemasan pakan harus diberi label sesuai dengan jenis dan spesifikasinya	Label pakan yang mudah dibaca, sesuai spesifikasi, tidak mudah lepas dan tidak luntur serta ditulis dalam Bahasa Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> • Label kemasan pakan • Upaya pengendalian pelabelan
10.3	Label pakan harus memenuhi ketentuan dalam regulasi terkait pakan ikan yang mencantumkan merk dagang, nama produsen, peruntukan pakan, bobot bersih (netto),	Ketentuan label pakan ikan sudah memuat informasi lengkap sesuai dengan Peraturan terkait pakan ikan	Informasi yang tercantum pada label pakan

	jenis bahan yang digunakan, jenis bahan yang ditambahkan, kandungan nutrisi, cara penyimpanan, cara penggunaan, bentuk dan sifat-sifat fisik, tanggal produksi, tanggal kedaluwarsa, kode produksi dan nomor pendaftaran pakan		
PASCA PRODUKSI			
11	Penyimpanan Pakan		
11.1	Pakan disimpan di gudang yang memenuhi persyaratan teknis	<ul style="list-style-type: none"> • Tersedia gudang/tempat penyimpanan pakan yang memenuhi persyaratan teknis (tidak lembap, cukup ventilasi) dan memadai • Pakan disimpan di gudang/tempat penyimpanan yang tidak bercampur dengan barang atau peralatan lainnya 	<ul style="list-style-type: none"> • Fasilitas penyimpanan pakan dan kondisinya

11.2	Pengaturan penumpukan pakan (menggunakan palet) dilakukan untuk memudahkan pengambilan sesuai urutan masuk berdasarkan prinsip first-in, first-out (FIFO)	<ul style="list-style-type: none"> • Pengaturan penumpukan pakan menggunakan palet dilakukan untuk memudahkan pengambilan sesuai urutan produksi • Memiliki catatan kode (kartu stok) penyimpanan pakan sesuai dengan lot produksi 	Upaya penataan pakan untuk memudahkan keluar masuk pakan sesuai prinsip FIFO
12	Pendistribusian Pakan		
12.1	Distribusi berdasarkan prinsip first-in, first-out (FIFO)	<ul style="list-style-type: none"> • Dilakukan pengendalian distribusi dan pencatatan urutan dan tanggal produksi pakan • Pencatatan distribusi memuat data produk (merk, urutan dan tanggal produksi), dan data distribusi (tanggal pengiriman, nama dan alamat tujuan pengiriman serta jumlah dan jenis pakan yang didistribusikan) 	<ul style="list-style-type: none"> • Upaya pengendalian distribusi pakan • Catatan distribusi
12.2	Distribusi pakan menggunakan wadah dan alat angkut yang dapat menjaga mutu pakan	<ul style="list-style-type: none"> • Alat angkut dalam kondisi bersih, kering dan dapat menjaga mutu pakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Upaya pengendalian mutu pakan pada saat distribusi • Kondisi wadah dan alat angkut distribusi

13	Manajemen usaha		
	Pekerja		
13.1	Pekerja yang terkait dalam proses produksi pernah mengikuti pelatihan teknis dan sistem mutu serta keselamatan dan kesehatan kerja (K3)	<ul style="list-style-type: none"> • Tersedia program pelatihan untuk peningkatan kompetensi pekerja • Pekerja memiliki sertifikat pelatihan teknis dan sistem mutu serta Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) • Manajemen melakukan pelatihan teknis dan K3 bagi pekerja sesuai bidang tugasnya secara berkala 	<p>Untuk produsen pakan ikan industri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sertifikat Pelatihan teknis dan K3; • Rencana pelaksanaan Pelatihan teknis dan K3. <p>Untuk produsen pakan ikan mandiri: Pekerja pernah mengikuti pelatihan/sosialisasi teknis dan sistem mutu serta keselamatan dan kesehatan kerja</p>
13.2	Pekerja bertanggung jawab pada tahap praproduksi, produksi dan pasca produksi harus memahami dan menerapkan prinsip keamanan pangan dan higiene	Sudah cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Struktur organisasi dan/atau pembagian tugas; • Pemahaman pekerja dan penerapan prinsip keamanan pangan dan higiene pada tahap pra produksi, produksi, dan pasca produksi
13.3	Pekerja mendapatkan bayaran, tunjangan, jaminan sosial dan fasilitas kesejahteraan lainnya sesuai aturan ketenagakerjaan dan/atau kontrak kerja yang	Sudah cukup jelas	<p>Untuk produsen pakan ikan industri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontrak kerja; • Bukti pembayaran gaji tenaga kerja; • Surat cuti; • Data absensi pekerja; • Jaminan keselamatan dan kesehatan kerja;

	tidak bertentangan dengan aturan ketenagakerjaan nasional/regional dan konvensi ILO		<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur K3.
			Untuk produsen pakan ikan mandiri: Surat kesepakatan kerja dan/atau bukti pembayaran ke pekerja
13.4	Produsen pakan tidak boleh mempekerjakan anak di bawah umur	Bila mempekerjakan anak yang berumur antara 13 - 15 tahun, dapat dipekerjakan untuk melakukan pekerjaan ringan sepanjang tidak mengganggu perkembangan dan kesehatan fisik, mental, dan sosial (UU No.13 tahun 2003 tentang ketenagakerjaan)	Untuk produsen pakan ikan industri: <ul style="list-style-type: none"> • Daftar pekerja; • Kontrak kerja.
			Untuk produsen pakan ikan mandiri: Daftar anggota
14	Pengawasan		
14.1	Pengawasan internal		
14.1.1	Produsen pakan memiliki tim/perorangan yang ditunjuk untuk melakukan pengawasan internal guna menjamin kesesuaian bahan baku dan kandungan nutrisi,	Pengawasan internal guna menjamin kesesuaian bahan baku dan kandungan nutrisi, formulasi, proses produksi dan produk akhir dengan standar yang telah ditetapkan	Surat Penunjukkan Tim/Perorangan sebagai pengawas internal

	formulasi, proses produksi dan produk akhir dengan standar yang telah ditetapkan		
14.1.2	Produsen pakan memiliki prosedur pengendalian mutu	Sudah cukup jelas	Prosedur pengendalian mutu dan penerapannya
14.1.3	Tindakan korektif dilakukan dari hasil pengawasan internal	Sudah cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Laporan hasil pengawasan internal; • Upaya tindakan perbaikan
14.2	Pengawasan eksternal		
14.2.1	Pengawasan eksternal dilakukan oleh otoritas kompeten	Pengawasan eksternal yang dilakukan oleh otoritas kompeten untuk memenuhi persyaratan teknis dan manajemen	Pengawasan eksternal dari otoritas kompeten (jika ada)
14.2.2	Tindakan perbaikan dilakukan dari hasil pengawasan eksternal	Sudah cukup jelas	Upaya tindakan perbaikan hasil pengawasan eksternal
14.3	Penanganan terhadap keluhan dan penarikan kembali pakan yang beredar		
14.3.1	Produsen pakan memiliki prosedur penanganan keluhan pelanggan termasuk didalamnya evaluasi terhadap keluhan yang dilakukan dengan peninjauan,	Penanganan keluhan pelanggan dan penarikan pakan yang beredar yang tidak memenuhi persyaratan standar mutu atau yang membahayakan kesehatan	Prosedur penanganan keluhan pelanggan dan efektivitas penerapannya

	pemeriksaan/uji ulang sample yang diterima atau sample tertinggal, serta mengkaji kembali semua data dan dokumentasi		
14.3.2	Keputusan penarikan kembali dilakukan oleh produsen pakan sesuai aturan yang berlaku		<ul style="list-style-type: none"> • Rekaman yang terkait dengan keputusan penarikan produk • Berita acara penarikan produk
14.3.3	Produsen pakan mempunyai mekanisme penarikan produk yang tidak sesuai dan ditangani dengan cepat	Sudah cukup jelas	Prosedur penarikan produk yang tidak sesuai dan penerapannya
15	Pengelolaan lingkungan		
15.1	Unit produksi pakan melakukan pengelolaan lingkungan sesuai peraturan yang berlaku	Unit produksi melakukan pengelolaan pencegahan dampak pada lingkungan sekitar	<ul style="list-style-type: none"> • Izin Lingkungan atau SPPL • Upaya untuk menjaga lingkungan sekitar
15.2	Melakukan pemantauan periodik terhadap kualitas lingkungan dan di luar kawasan unit produksi pakan	Sudah cukup Jelas	Penerapan izin lingkungan atau SPPL

16	Pendokumentasian		
16.1	Produsen pakan memiliki dokumentasi sistem mutu yang minimal terdiri dari prosedur operasional baku, pencatatan pada setiap tahapan pra produksi sampai pascaproduksi	Dokumentasi sistem mutu pakan pada tahap: <ul style="list-style-type: none"> • Praproduksi; • Produksi; • Pascaproduksi. 	Prosedur pengendalian pra produksi, produksi dan pasca produksi pakan ikan dan penerapannya
16.2	Produsen pakan mempunyai catatan keluhan pelanggan dan penarikan produk	Sudah cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none"> • Catatan keluhan pelanggan • Catatan penarikan produk

Q. Daftar SNI terkait CPPIB

No	Lingkup	SNI
1	Pakan	SNI 02-2724-2002 Pakan buatan untuk udang windu (<i>Penaeus monodon</i>)
		SNI 01-4087-2006 Pakan buatan untuk ikan lele dumbo (<i>Clarias gariepinus</i>) pada budidaya intensif
		SNI 01-4266-2006 Pakan buatan bagi ikan mas (<i>Cyprinus carpoi</i> L.) pada budidaya intensif
		SNI 01-4413-2006 Pakan buatan untuk ikan sidat (<i>Anguilla</i> spp.) pada budidaya intensif
		SNI 01-4414-2006 Pakan buatan untuk kodok lembu (<i>Rana catesbiana</i>)
		SNI 7242:2018 Pakan buatan untuk ikan nila (<i>Oreochromis</i> spp)

No	Lingkup	SNI
		SNI 01-7243-2006 Pakan buatan untuk udang galah (<i>Macrobrachium rosenbergii de Man</i>) pada budidaya intensif
		SNI 7308:2018 Pakan buatan untuk ikan bandeng (<i>Chanos chanos</i> , Forsskal 1775)
		SNI 7472:2009 Pakan buatan untuk ikan kerapu kelas pembesaran
		SNI 7473:2009 Pakan buatan untuk ikan gurami (<i>Osphronemus goramy</i> , Lac.)
		SNI 7548:2018 Pakan buatan untuk ikan patin (<i>Pangasius</i> sp.)
		SNI 7549:2009 Pakan buatan untuk udang vaname (<i>Penaeus vannamei</i>)
		SNI 7771:2013 Pakan buatan untuk pembesaran ikan bawal bintang (<i>Trachinatus blochii</i> Lacepede)
		SNI 7674:2013 Pakan buatan untuk pembesaran ikan kakap putih (<i>Lates calcarifer</i> , Bloch)
		SNI 7675:2013 Pakan buatan untuk lobster air tawar (<i>Cherax</i> sp)
		SNI 7768:2013 Pakan buatan untuk pembesaran ikan bawal air tawar (<i>Colossoma macropomum</i>)
		SNI 7813:2013 Pakan buatan untuk produksi benih udang vaname (<i>Litopenaeus vannamei</i>)
		SNI 7814:2013 Pakan buatan untuk produksi benih kerapu bebek (<i>Cromileptes altivelis</i>)
		SNI 7869:2013 Pakan buatan untuk ikan koi (<i>Cyprinus carpio</i>)

R. Kriteria kompetensi auditor dan pengambil

1. Kriteria kompetensi umum untuk tiap auditor

Lingkup	Persyaratan Pendidikan	Persyaratan Pengalaman Kerja
Auditor LS IndoGAP Lingkup Pembuatan Pakan Ikan	Minimal D3 di bidang: Pertanian, Peternakan, Perikanan, Ilmu Pangan, Biologi, Kelautan, Teknik Industri	Minimal 2 (dua) tahun bekerja dibidang pakan ikan
	S1/S2 di bidang: Pertanian, Peternakan, Perikanan, Ilmu Pangan, Biologi, Kelautan, Teknik Industri	Minimal 1 (satu) tahun bekerja di bidang pakan ikan

2. Kriteria kompetensi auditor CPPIB

Persyaratan Kompetensi	Rincian	Bukti Pemenuhan
Nutrisi / Formulasi Pakan Ikan (GMP)	Memiliki pengetahuan tentang tapi tidak terbatas pada: a. Kebijakan Pengembangan Pakan Ikan; b. Bahan Baku Pakan, pakan Ikan dan Formulasi Pakan; c. Standar dan Penilaian Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik (CPPIB); d. Bahaya fisik, biologi, kimia pada produksi pakan ikan; e. Regulasi keamanan pangan; f. Regulasi pakan ikan;	Pelatihan terkait rincian kompetensi

	<p>g. Regulasi obat ikan</p> <p>h. <i>Good Manufacturing Practices</i> pada produksi pakan ikan;</p> <p>i. <i>Good Hygienic Practices</i> pada produksi pakan ikan.</p>	
--	---	--

3. Kriteria kompetensi pengambilan keputusan CPPIB

- 1) Memiliki sertifikat auditor CPPIB
- 2) Pengalaman audit CPPIB minimal 3 tahun atau 3 kali
- 3) Memiliki pengetahuan proses sertifikasi CPPIB
- 4) Memiliki pengetahuan tentang standar CPPIB

Memiliki pengetahuan tentang regulasi CPPIB

KEPALA BADAN STANDARDISASI NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA,

TTD

KUKUH S. ACHMAD

Salinan sesuai dengan aslinya
Plt. Kepala Biro Sumber Daya Manusia, Organisasi,
dan Hukum



Iryana Margahayu

LAMPIRAN XVII
PERATURAN BADAN STANDARDISASI NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 4 TAHUN 2022
TENTANG
PERUBAHAN ATAS PERATURAN BADAN STANDARDISASI
NASIONAL NOMOR 4 TAHUN 2021 TENTANG SKEMA
PENILAIAN KESESUAIAN TERHADAP STANDAR NASIONAL
INDONESIA SEKTOR PERTANIAN

SKEMA SERTIFIKASI PRODUK BERAS

A. Ruang lingkup

Dokumen ini berlaku untuk acuan pelaksanaan sertifikasi produk beras sesuai dengan lingkup SNI sebagai berikut:

Nama Produk	Persyaratan SNI
Beras	SNI 6128:2015 tentang beras

B. Persyaratan acuan

Persyaratan acuan sertifikasi produk beras mencakup:

1. SNI sebagaimana dimaksud dalam huruf A;
2. Penerapan sistem manajemen mutu SNI ISO 9001, HACCP, SMKPT atau sistem manajemen produksi untuk produk Beras yang diterbitkan oleh Kementerian Pertanian;
3. peraturan yang terkait produk Beras.

C. Jenis Kegiatan Penilaian Kesesuaian

Penilaian kesesuaian dilakukan melalui kegiatan sertifikasi. Sertifikasi produk Beras dilakukan oleh LPK yang telah diakreditasi oleh KAN berdasarkan SNI ISO/IEC 17065, Penilaian Kesesuaian – Persyaratan untuk LSPro, Proses, dan Jasa, untuk lingkup yang sesuai.

Dalam hal LPK belum ada yang diakreditasi oleh KAN untuk melakukan kegiatan sertifikasi dengan ruang lingkup produk Beras, BSN dapat

menunjuk LPK dengan ruang lingkup yang sejenis sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

D. Prosedur administratif

1. Pengajuan permohonan sertifikasi

1.1 LSPro harus menyusun format permohonan sertifikasi bagi pelaku usaha untuk mendapatkan seluruh informasi seperti diatur dalam angka 1.3.

1.2 Pengajuan permohonan sertifikasi dilakukan oleh pelaku usaha. Kriteria pelaku usaha yang dapat mengajukan sertifikasi sesuai Peraturan BSN yang mengatur tentang tata cara penggunaan tanda SNI dan tanda kesesuaian berbasis SNI.

1.3 Permohonan sertifikasi harus dilengkapi dengan:

a. informasi Pemohon:

1. nama Pemohon, alamat Pemohon, serta nama dan kedudukan atau jabatan personel yang bertanggung jawab atas pengajuan permohonan sertifikasi,
2. legalitas dan bukti pemenuhan persyaratan izin usaha berdasarkan ketentuan peraturan perundang-undangan,
3. pemenuhan persyaratan berdasarkan ketentuan peraturan perundang-undangan tentang pendaftaran dan hak kepemilikan atas merek yang dikeluarkan oleh Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia (jika relevan),
4. apabila Pemohon melakukan pembuatan produk dengan merek yang dimiliki oleh pihak lain, menyertakan bukti perjanjian yang mengikat secara hukum untuk melakukan pembuatan produk untuk pihak lain,
5. apabila Pemohon bertindak sebagai pemilik merek yang mensubkontrakkan proses produksinya kepada pihak lain, menyertakan bukti kepemilikan

merek dan perjanjian subkontrak pelaksanaan produksi dengan pihak lain,

6. apabila Pemohon bertindak sebagai perwakilan resmi pemilik merek yang berkedudukan hukum di luar negeri, menyertakan bukti perjanjian yang mengikat secara hukum tentang penunjukan sebagai perwakilan resmi pemilik merek di wilayah Republik Indonesia,
 7. pernyataan bahwa Pemohon sertifikasi bertanggung jawab penuh atas pemenuhan persyaratan SNI dan pemenuhan persyaratan proses sertifikasi dan bersedia memberikan akses terhadap lokasi dan/atau informasi yang diperlukan oleh LSPro dalam melaksanakan kegiatan sertifikasi,
- b. informasi produk:
1. merek produk yang diajukan untuk disertifikasi (jika relevan),
 2. jenis/tipe/varian produk yang diajukan untuk disertifikasi,
 3. SNI yang digunakan sebagai dasar pengajuan permohonan sertifikasi,
 4. foto kemasan produk, jika relevan,
 5. daftar bahan baku termasuk bahan tambahan,
 6. label produk,
- c. informasi proses produksi:
1. nama dan alamat tempat produksi,
 2. struktur organisasi, nama dan jabatan personel penanggungjawab proses produksi,
 3. informasi tentang asal usul produk yang akan disertifikasi,
 4. informasi tentang data produksi,
 5. Dokumen sistem manajemen mutu terkait produk yang diajukan,
 6. apabila telah tersedia, menyertakan sertifikat

penerapan sistem manajemen mutu berdasarkan SNI ISO 9001 dari Lembaga Sertifikasi yang diakreditasi oleh KAN atau ISO 9001 oleh badan akreditasi penandatanganan *International Accreditation Forum (IAF)/Asia Pacific Accreditation Cooperation (APAC) Multilateral Recognition Agreement (MLA)* dengan ruang lingkup yang sesuai.

2. Seleksi

1.1 Tinjauan permohonan sertifikasi

2.1.1 LSPro harus memastikan bahwa informasi yang diperoleh dari permohonan sertifikasi yang diajukan oleh Pemohon telah lengkap dan memenuhi persyaratan, serta dapat memastikan kemampuan LSPro untuk menindaklanjuti permohonan sertifikasi.

2.1.2 Tinjauan permohonan sertifikasi harus dilakukan oleh personel yang memiliki kompetensi sesuai dengan lingkup permohonan sertifikasi.

1.2 Penandatanganan perjanjian sertifikasi

Setelah permohonan sertifikasi dinyatakan lengkap dan memenuhi persyaratan serta Pemohon menyetujui persyaratan dan prosedur sertifikasi yang ditetapkan oleh LSPro, dilakukan penandatanganan perjanjian sertifikasi oleh Pemohon dan LSPro.

1.3 Penyusunan rencana evaluasi

2.3.1 Berdasarkan informasi yang diperoleh dari persyaratan permohonan sertifikasi yang disampaikan oleh Pemohon, LSPro menetapkan rencana evaluasi yang mencakup:

- a. tujuan, waktu, durasi, lokasi pelaksanaan, tim, metode, dan agenda evaluasi proses produksi dan sistem manajemen mutu yang relevan dengan pelaksanaan proses produksi produk yang diajukan untuk disertifikasi;

- b. informasi SNI yang digunakan sebagai dasar sertifikasi berdasarkan permohonan yang diajukan oleh Pemohon;
- c. rencana sampling yang meliputi jenis/tipe/varian produk yang diajukan untuk disertifikasi dan metode sampling sesuai dengan persyaratan SNI sebagaimana diuraikan pada angka 2 yang diperlukan untuk pengujian produk dan mewakili sampel yang diusulkan untuk disertifikasi; dan
- d. waktu yang diperlukan untuk pelaksanaan untuk pelaksanaan pengujian berdasarkan standar acuan metode uji yang dipersyaratkan.

2.3.2 Rencana evaluasi harus mempertimbangkan kesesuaian produksi yang dilakukan oleh pabrik sesuai lingkup produk yang diajukan sertifikasi.

2.3.3 Pelaksanaan evaluasi harus dilakukan oleh personel atau tim audit yang memiliki kriteria kompetensi sebagai berikut:

1. Pengetahuan tentang praktik manajemen bisnis Beras;
2. Pengetahuan tentang prinsip, praktik dan teknik audit;
3. Pengetahuan tentang SNI produk Beras;
4. pengetahuan tentang standar sistem manajemen mutu berdasarkan SNI ISO 9001 dan/atau sistem manajemen lainnya yang setara;
5. Pengetahuan tentang proses dan prosedur sertifikasi yang ditetapkan oleh lembaga sertifikasi;
6. Pengetahuan tentang sektor bisnis Beras; dan
7. Pengetahuan tentang produk, proses dan organisasi Pemohon sertifikasi.

3. Determinasi

1.1 Pelaksanaan evaluasi tahap 1 (satu)

1.1.1 Pelaksanaan evaluasi tahap 1 (satu) mencakup pemeriksaan awal terhadap kesesuaian informasi produk dan proses produksi yang disampaikan Pemohon pada angka 1.3 terhadap lingkup produk yang ditetapkan dalam SNI dan peraturan terkait.

1.1.2 Apabila hasil evaluasi tahap 1 (satu) menunjukkan ketidaksesuaian terhadap persyaratan SNI, Pemohon harus diberi kesempatan untuk melakukan tindakan perbaikan dalam jangka waktu tertentu sesuai dengan kebijakan LSPro.

1.2 Pelaksanaan evaluasi tahap 2 (dua)

1.2.1 Evaluasi tahap 2 dilaksanakan melalui audit proses produksi dan sistem manajemen yang relevan serta pengujian produk.

1.2.2 Audit proses produksi dan sistem manajemen mutu beras berdasarkan persyaratan SNI dilakukan pada kondisi tertentu dilakukan melalui simulasi proses produksi produk yang diajukan untuk disertifikasi.

1.2.3 Audit dilakukan dengan metode audit yang merupakan kombinasi dari audit dokumen dan rekaman, wawancara, observasi, demonstrasi, atau metode audit lainnya.

1.2.4 Audit dilakukan terhadap:

- a. Tanggung jawab dan komitmen personel penanggung jawab pabrik terhadap konsistensi pemenuhan produk;
- b. ketersediaan dan pengendalian informasi prosedur dan rekaman pengendalian mutu, termasuk pengujian rutin;

- c. fasilitas, lokasi, desain dan tata letak, bangunan, sanitasi peralatan, sanitasi ruang proses, dan higiene personel sesuai dengan ketentuan yang berlaku;
- d. tahapan kritis proses produksi, , mulai dari bahan baku sampai produk akhir paling sedikit pada tahapan seperti yang diuraikan dalam huruf L;
- e. kelengkapan serta fungsi peralatan produksi termasuk peralatan pengendalian mutu;
- f. bukti verifikasi berdasarkan hasil kalibrasi atau hasil verifikasi peralatan produksi yang membuktikan bahwa peralatan tersebut memenuhi persyaratan produksi dapat ditunjukkan dengan prosedur yang diperlukan untuk mencapai kondisi atau persyaratan yang ditetapkan;
- g. pengendalian dan penanganan produk yang tidak sesuai; dan
- h. pengemasan, penanganan, dan penyimpanan produk, termasuk di gudang akhir produk yang siap diedarkan.

1.2.5 Apabila Pemohon telah menerapkan dan mendapatkan sertifikat SMM berdasarkan SNI ISO 9001 dari lembaga sertifikasi yang diakreditasi oleh KAN atau oleh badan akreditasi penandatanganan IAF/APAC MLA dengan ruang lingkup yang sesuai, maka inspeksi pabrik atau asesmen proses produksi dilakukan terhadap implementasi sistem manajemen terkait mutu produk tersebut dan angka 3.2.4 huruf d sampai dengan huruf h.

1.2.6 Pengujian dilakukan terhadap sampel produk berdasarkan persyaratan dalam SNI dengan melakukan pengambilan sampel oleh personel yang kompeten dalam pengambilan sampel yang ditugaskan LSPro. Sampel produk diambil dari lini produksi atau gudang penyimpanan produk.

1.2.7 Pengujian dilakukan di laboratorium yang telah menerapkan ISO/IEC 17025 untuk lingkup produk yang diajukan untuk disertifikasi. Penerapan ISO/IEC 17025 dapat dibuktikan melalui:

- a. Akreditasi oleh KAN, atau
- b. Akreditasi oleh badan penandatanganan saling pengakuan dalam forum *Asia Pacific Accreditation Cooperation* (APAC) dan *International Laboratory Accreditation Cooperation* (ILAC), atau
- c. penilaian yang dilakukan oleh LSPro terhadap laboratorium.

1.2.8 Apabila pengujian dilakukan di laboratorium Pemohon, maka LSPro harus memastikan kesesuaian kompetensi dan imparialitas proses pengujian yang dilakukan, misalnya melalui penyaksian proses pengujian.

1.2.9 Laboratorium pemohon sertifikasi yang digunakan untuk pengujian produk yang disertifikasi harus memenuhi persyaratan pada angka 3.2.7 huruf a atau huruf b.

1.2.10 Apabila berdasarkan hasil evaluasi tahap 2 (dua), ditemukan ketidaksesuaian, Pemohon harus diberi kesempatan untuk melakukan tindakan perbaikan dalam jangka waktu tertentu sesuai dengan kebijakan LSPro

4. Tinjauan (*review*) dan Keputusan

1.1 Tinjauan (*review*)

1.1.1 Tinjauan hasil evaluasi dilakukan terhadap pemenuhan seluruh persyaratan sertifikasi dan kesesuaian proses sertifikasi, mulai dari pengajuan permohonan sertifikasi, pelaksanaan evaluasi tahap 1 (satu) dan evaluasi tahap 2 (dua).

1.1.2 Tinjauan hasil evaluasi dinyatakan dalam bentuk rekomendasi tertulis tentang pemenuhan SNI yang diajukan oleh Pemohon untuk produk yang diajukan untuk disertifikasi.

1.2 Penetapan keputusan sertifikasi

1.2.1 Penetapan keputusan sertifikasi dilakukan berdasarkan rekomendasi yang dihasilkan dari proses *review*.

1.2.2 Penetapan keputusan sertifikasi harus dilakukan oleh satu orang atau sekelompok orang yang tidak terlibat dalam proses evaluasi.

1.2.3 Penetapan keputusan sertifikasi dapat dilakukan oleh satu orang atau sekelompok orang yang sama dengan yang melakukan tinjauan (*review*).

1.2.4 Rekomendasi untuk keputusan sertifikasi berdasarkan hasil *review* harus didokumentasikan, kecuali *review* dan keputusan sertifikasi diselesaikan secara bersamaan oleh orang atau sekelompok orang yang sama.

1.2.5 LSPro harus memberitahu secara tertulis kepada Pemohon sertifikasi terkait menunda atau tidak memberikan keputusan sertifikasi, dan harus menyampaikan alasan keputusan tersebut.

1.2.6 Apabila Pemohon sertifikasi menunjukkan keinginan untuk melanjutkan proses sertifikasi setelah LSPro memutuskan tidak memberikan sertifikasi, Pemohon dapat menyampaikan permohonan untuk melanjutkan proses sertifikasi.

1.2.7 Permohonan melanjutkan proses sertifikasi harus disampaikan oleh Pemohon kepada LSPro secara tertulis selambatnya 1 (satu) bulan setelah pemberitahuan keputusan tidak memberikan sertifikasi diterbitkan oleh LSPro. Proses sertifikasi dapat dimulai kembali dari evaluasi tahap 2 (dua).

5. Bukti kesesuaian

5.1 Bukti kesesuaian berupa sertifikat kesesuaian yang diterbitkan oleh LSPro. LSPro menerbitkan sertifikat kesesuaian kepada Pemohon yang telah memenuhi persyaratan sertifikasi. Sertifikat kesesuaian berlaku selama 4 (empat) tahun setelah diterbitkan.

5.2 Pemeriksaan produk selanjutnya yang akan dibubuhi tanda SNI dilakukan oleh auditor LSPro terbatas pada pemeriksaan fisik beras serta rekaman produksi dan riwayat beras dan hal lain yang relevan.

5.3 Sertifikat kesesuaian terhadap persyaratan SNI paling sedikit harus memuat:

1. nomor sertifikat atau identifikasi unik lainnya;
2. nomor atau identifikasi lain dari skema sertifikasi;
3. nama dan alamat LSPro;
4. nama dan alamat Pemohon (pemegang sertifikat);
5. nomor atau identifikasi lain yang mengacu ke perjanjian sertifikasi;
6. pernyataan kesesuaian yang mencakup:
 - a. nama, merek, dan spesifikasi produk yang dinyatakan memenuhi persyaratan;
 - b. SNI yang menjadi dasar sertifikasi; dan
 - c. nama dan alamat lokasi produksi
7. status akreditasi atau pengakuan LSPro;
8. tanggal penerbitan sertifikat dan masa berlakunya, serta riwayat sertifikat;

9. tanda tangan yang mengikat secara hukum dari personel yang bertindak atas nama LSPro sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan

E. Pemeliharaan sertifikasi

1. Pengawasan oleh LSPro

- 1.1 Pengawasan oleh LSPro dilaksanakan melalui kegiatan surveilans. LSPro harus melaksanakan kunjungan surveilans paling sedikit 3 (tiga) kali dalam periode sertifikasi, dengan jarak antar evaluasi tidak lebih dari 12 bulan. Kunjungan surveilans dilakukan melalui kegiatan evaluasi berupa audit dan pengujian.

- 1.2 LSPro harus melakukan sampling dan pengujian terhadap semua produk yang masuk lingkup sertifikasi.

2. Sertifikasi ulang

- 2.1 LSPro harus melaksanakan sertifikasi ulang selambat-lambatnya 6 (enam) bulan sebelum masa berlaku sertifikat berakhir.

- 2.2 Pelaksanaan sertifikasi ulang dilakukan sesuai dengan tahapan pada prosedur administratif.

- 2.3 Apabila tidak ada perubahan yang signifikan terkait produk dan proses produksi sesuai dengan hasil audit terakhir, maka LSPro dapat tidak melakukan evaluasi tahap 1 (satu).

- 2.4 Apabila berdasarkan hasil sertifikasi ulang, ditemukan ketidaksesuaian, Pemohon harus diberi kesempatan untuk melakukan tindakan perbaikan dalam jangka waktu tertentu sesuai dengan kebijakan LSPro.

F. Evaluasi khusus

LSPro dapat melaksanakan evaluasi khusus dalam rangka audit perluasan lingkup maupun tindak lanjut (investigasi) atas keluhan atau

informasi yang ada. Evaluasi khusus dalam rangka investigasi keluhan atau informasi yang ada dilakukan oleh auditor yang memiliki kompetensi untuk melakukan investigasi dan terbatas pada permasalahan yang ada, serta dilakukan dalam waktu yang singkat dari diperolehnya keluhan atau informasi.

Tahapan evaluasi khusus dalam rangka perluasan lingkup dilakukan sesuai dengan tahapan prosedur administratif, namun terbatas pada perluasan lingkup yang diajukan. Evaluasi terhadap perluasan lingkup sertifikasi dapat dilakukan terpisah maupun bersamaan dengan surveilans.

G. Ketentuan pengurangan, pembekuan, dan pencabutan sertifikasi

1. Pengurangan lingkup sertifikasi

Pemohon dapat mengajukan pengurangan lingkup sertifikasi selama periode sertifikasi

2. Pembekuan dan pencabutan sertifikasi

2.1 LSPro dapat membekukan sertifikasi apabila pelaku usaha:

- a. tidak mampu memperbaiki ketidaksesuaian yang diterbitkan oleh LSPro pada saat surveilans dan/atau saat evaluasi khusus; atau
- b. menyampaikan permintaan pembekuan sertifikasi kepada LSPro

2.2 LSPro harus membatasi periode pembekuan sertifikasi maksimal 6 (enam) bulan.

2.3 LSPro dapat melakukan pencabutan sertifikasi apabila pelaku usaha:

- a. tidak mampu memperbaiki ketidaksesuaian yang mengakibatkan pembekuan sertifikasi melebihi batas waktu yang ditentukan; atau
- b. menyampaikan permintaan pencabutan sertifikasi kepada LSPro

2.4 LSPro dapat mempertimbangkan pembekuan atau pencabutan sertifikasi, atau tindakan lainnya yang disebabkan oleh faktor lainnya dengan mempertimbangkan risiko yang ditemukan.

H. Keluhan dan banding

LSPro harus mengembangkan aturan penanganan keluhan dan banding dengan mempertimbangkan kompetensi dan imparialitas pelaksanaan penanganan keluhan dan banding.

I. Informasi publik

LSPro harus memublikasikan informasi kepada publik sesuai persyaratan ISO/IEC 17065 termasuk informasi pelanggan yang disertifikasi, dibekukan dan dicabut. Informasi publik terkait informasi pelanggan yang disertifikasi, dibekukan dan dicabut tersebut juga harus disampaikan melalui Aplikasi Barang Ber-SNI (BangBeni) <https://bangbeni.bsn.go.id>

J. Kondisi khusus

Dalam hal ditemukan situasi yang tidak memungkinkan penerapan persyaratan tertentu dalam sertifikasi ini, maka akan ditetapkan kebijakan yang dikeluarkan oleh BSN dengan mempertimbangkan masukan dari regulator terkait, KAN, dan para pemangku kepentingan lainnya.

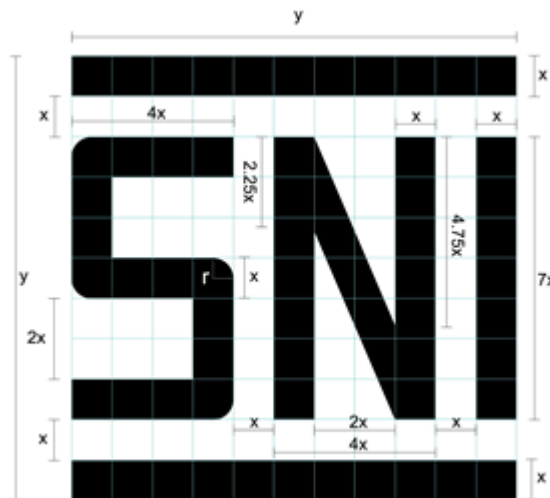
K. Penggunaan tanda SNI

1. Penggunaan tanda SNI dilakukan setelah mendapatkan persetujuan penggunaan tanda SNI melalui surat persetujuan penggunaan tanda SNI (SPPT SNI) yang dikeluarkan oleh BSN sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Kepala BSN yang mengatur tentang tata cara penggunaan tanda SNI dan tanda kesesuaian berbasis SNI.
2. Permohonan persetujuan penggunaan tanda SNI diajukan kepada BSN disertai dengan dokumen persyaratan yang diatur dalam Peraturan BSN tentang tata cara penggunaan tanda SNI dan tanda kesesuaian berbasis SNI.

3. Tanda SNI sebagai bukti kesesuaian produk yang telah memenuhi SNI adalah sebagai berikut:



Dengan ukuran:



Keterangan:

$$y = 11x$$

$$r = 0,5x$$

L. Tahapan kritis proses produksi produk Beras

No	Tahapan kritis proses produksi	Penjelasan tahapan kritis
1.	Pemilihan bahan baku	Proses pemilihan bahan baku memperhatikan kesesuaian peralatan, pencegahan kontaminasi, kompetensi SDM, lingkungan kerja (kebersihan, temperatur, pencahayaan, kelembaban)
2.	Produksi beras	Proses pembuatan beras (misalnya pengeringan, pembersihan, pengupasan, sortasi) dengan memperhatikan kesesuaian peralatan, bahan pendukung, bebas kimia berbahaya, pencegahan kontaminasi, kompetensi SDM, lingkungan kerja (kebersihan, temperatur, pencahayaan, kelembaban)
3.	Sortasi mutu	Proses pemilahan mutu beras dengan memperhatikan kesesuaian prosedur, rekaman, peralatan, proses, kompetensi SDM, lingkungan kerja (kebersihan, temperatur, pencahayaan, kelembaban)
4.	Pengemasan, penandaan dan penyimpanan	Pengemasan beras, penandaan dan penyimpanan produk jadi dengan memperhatikan kesesuaian peralatan, proses, kompetensi SDM, lingkungan kerja (kebersihan, temperatur, pencahayaan, kelembaban)

KEPALA BADAN STANDARDISASI NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA,

TTD

KUKUH S. ACHMAD

Salinan sesuai dengan aslinya
Plt. Kepala Biro Sumber Daya Manusia, Organisasi,
dan Hukum



Iryana Margahayu

LAMPIRAN XXVI
PERATURAN BADAN STANDARDISASI NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 4 TAHUN 2022
TENTANG
PERUBAHAN ATAS PERATURAN BADAN STANDARDISASI
NASIONAL NOMOR 4 TAHUN 2021 TENTANG SKEMA
PENILAIAN KESESUAIAN TERHADAP STANDAR NASIONAL
INDONESIA SEKTOR PERTANIAN

SKEMA SERTIFIKASI PRODUK PUPUK TRIPEL SUPERFOSFAT
PLUS-ZN

A. Ruang Lingkup

Ruang Lingkup Dokumen ini berlaku untuk acuan pelaksanaan Sertifikasi SNI produk Pupuk Tripel Superfosfat Plus-Zn sesuai dengan lingkup SNI sebagai berikut:

Nama Produk	Persyaratan SNI
Pupuk Tripel Superfosfat Plus-Zn	SNI 02-2800-2005, Pupuk Tripel Superfosfat Plus-Zn

B. Persyaratan Acuan

Persyaratan acuan Sertifikasi produk Pupuk Tripel Superfosfat Plus-Zn mencakup:

1. SNI sebagaimana dimaksud dalam huruf A;
2. SNI dan standar lain yang diacu dalam SNI sebagaimana dimaksud dalam angka 1; dan
3. Peraturan terkait Pupuk Tripel Superfosfat Plus-Zn.

C. Jenis Kegiatan Penilaian Kesesuaian

Penilaian kesesuaian dilakukan dengan kegiatan Sertifikasi. Sertifikasi produk pupuk tripel superfosfat plus-Zn dilakukan oleh LPK yang telah diakreditasi oleh KAN berdasarkan SNI ISO/IEC 17065, Penilaian Kesesuaian – Persyaratan untuk LSPro, Proses, dan Jasa, untuk lingkup

yang sesuai.

Dalam hal LPK belum ada yang diakreditasi oleh KAN untuk melakukan kegiatan sertifikasi dengan ruang lingkup produk pupuk tripel superfosfat plus-Zn, BSN dapat menunjuk LPK dengan ruang lingkup yang sejenis sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

D. Prosedur administratif

1. Pengajuan permohonan sertifikasi

1.1 LSPro harus menyusun format permohonan Sertifikasi bagi pelaku usaha untuk mendapatkan seluruh informasi sebagaimana dimaksud pada huruf D angka 1.3.

1.2 Pengajuan permohonan Sertifikasi dilakukan oleh Pelaku Usaha. Kriteria Pelaku Usaha yang dapat mengajukan Sertifikasi sesuai Peraturan BSN yang mengatur tentang tata cara penggunaan tanda SNI dan tanda kesesuaian berbasis SNI.

1.3 Permohonan Sertifikasi harus dilengkapi dengan:

a. informasi pemohon:

1. nama pemohon, alamat pemohon, serta nama dan kedudukan atau jabatan personel yang bertanggung jawab atas pengajuan permohonan sertifikasi,
2. legalitas dan bukti pemenuhan persyaratan izin usaha berdasarkan ketentuan peraturan perundang-undangan,
3. pemenuhan persyaratan berdasarkan ketentuan peraturan perundang-undangan tentang pendaftaran dan hak kepemilikan atas merek yang dikeluarkan oleh Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia (jika relevan),
4. apabila pemohon melakukan pembuatan produk dengan merek yang dimiliki oleh pihak lain, menyertakan bukti perjanjian yang mengikat secara hukum untuk melakukan pembuatan produk untuk pihak lain,

5. apabila pemohon bertindak sebagai pemilik merek yang mensubkontrakkan proses produksinya kepada pihak lain, menyertakan bukti kepemilikan merek dan perjanjian subkontrak pelaksanaan produksi dengan pihak lain,
 6. apabila pemohon bertindak sebagai perwakilan resmi pemilik merek yang berkedudukan hukum di luar negeri, menyertakan bukti perjanjian yang mengikat secara hukum tentang penunjukan sebagai perwakilan resmi pemilik merek di wilayah Republik Indonesia,
 7. pernyataan bahwa pemohon Sertifikasi bertanggung jawab penuh atas pemenuhan persyaratan SNI dan pemenuhan persyaratan proses Sertifikasi dan bersedia memberikan akses terhadap lokasi dan/atau informasi yang diperlukan oleh LSPro dalam melaksanakan kegiatan sertifikasi;
- b. informasi produk:
1. merek produk yang diajukan untuk disertifikasi (jika relevan),
 2. jenis/tipe/varian produk yang diajukan untuk disertifikasi,
 3. SNI yang digunakan sebagai dasar pengajuan permohonan Sertifikasi,
 4. Foto kemasan produk (jika relevan),
 5. Daftar bahan baku termasuk bahan tambahan,
 6. Label produk;
- c. informasi proses produksi:
1. nama dan alamat tempat produksi,
 2. struktur organisasi, nama dan jabatan personel penanggung jawab proses produksi,
 3. informasi tentang asal usul produk yang akan disertifikasi,
 4. informasi tentang data produksi,
 5. dokumen sistem manajemen mutu terkait produk

yang diajukan,

6. bila telah tersedia, menyertakan Sertifikat Penerapan Sistem Manajemen Mutu berdasarkan SNI ISO 9001 dari Lembaga Sertifikasi yang diakreditasi oleh KAN atau oleh badan akreditasi penandatanganan *International Accreditation Forum (IAF)/Asia Pacific Accreditation Cooperation (APAC) Multilateral Recognition Arrangement (MLA)* dengan ruang lingkup yang sesuai.

2. Seleksi

2.1. Tinjauan permohonan sertifikasi

2.1.1 LSPro harus memastikan bahwa informasi yang diperoleh dari permohonan sertifikasi yang diajukan oleh pemohon telah lengkap dan memenuhi persyaratan, serta dapat memastikan kemampuan LSPro untuk menindaklanjuti permohonan sertifikasi.

2.1.2 Tinjauan permohonan sertifikasi harus dilakukan oleh personel yang memiliki kompetensi sesuai dengan lingkup permohonan sertifikasi.

2.2. Penandatanganan perjanjian sertifikasi

Setelah permohonan sertifikasi dinyatakan lengkap dan memenuhi persyaratan serta pemohon menyetujui persyaratan dan prosedur Sertifikasi yang ditetapkan oleh LSPro, dilakukan penandatanganan perjanjian Sertifikasi oleh pemohon dan LSPro.

2.3. Penyusunan rencana evaluasi

2.3.1 Berdasarkan informasi yang diperoleh dari persyaratan permohonan sertifikasi yang disampaikan oleh pemohon, LSPro menetapkan rencana evaluasi yang mencakup:

- a. tujuan, waktu, durasi, lokasi pelaksanaan, tim, metode, dan agenda evaluasi proses produksi dan sistem manajemen mutu yang relevan dengan

pelaksanaan proses produksi produk yang diajukan untuk disertifikasi;

- b. informasi SNI yang digunakan sebagai dasar sertifikasi berdasarkan permohonan yang diajukan oleh pemohon Sertifikasi;
- c. rencana sampling yang meliputi jenis/tipe/varian produk yang diajukan untuk disertifikasi dan metode sampling sesuai dengan persyaratan SNI sebagaimana dimaksud pada huruf B, yang diperlukan untuk pengujian produk dan mewakili sampel yang diusulkan untuk disertifikasi; dan
- d. waktu yang diperlukan untuk pelaksanaan pengujian berdasarkan standar acuan metode uji yang dipersyaratkan.

2.3.2 Rencana evaluasi harus mempertimbangkan kesesuaian produksi yang dilakukan oleh pabrik sesuai lingkup produk yang diajukan Sertifikasi.

2.3.3 Pelaksanaan evaluasi harus dilakukan oleh personel atau tim audit yang memiliki kriteria kompetensi sebagai berikut:

1. Pengetahuan tentang praktik manajemen bisnis pupuk tripel superfosfat plus-Zn ;
2. Pengetahuan tentang prinsip, praktik dan teknik audit;
3. Pengetahuan tentang SNI produk pupuk tripel superfosfat plus-Zn;
4. Pengetahuan tentang sistem manajemen mutu berdasarkan SNI ISO 9001 atau sistem manajemen mutu lain yang relevan;
5. Pengetahuan tentang proses dan prosedur sertifikasi yang ditetapkan oleh lembaga sertifikasi;
6. Pengetahuan tentang sektor bisnis pupuk tripel superfosfat plus-Zn; dan

7. Pengetahuan tentang produk, proses dan organisasi pemohon Sertifikasi.

3. Determinasi

1.1 Pelaksanaan evaluasi tahap 1 (satu)

1.1.1 Pelaksanaan evaluasi tahap 1 (satu) mencakup pemeriksaan awal terhadap kesesuaian informasi produk dan proses produksi yang disampaikan pemohon pada huruf D angka 1.3 terhadap lingkup produk yang ditetapkan dalam SNI dan peraturan terkait.

1.1.2 Apabila hasil evaluasi tahap 1 (satu) menunjukkan ketidaksesuaian terhadap persyaratan SNI, pemohon harus diberi kesempatan untuk melakukan tindakan perbaikan dalam jangka waktu tertentu sesuai dengan kebijakan LSPro.

1.2 Pelaksanaan evaluasi tahap 2

1.2.1 Evaluasi tahap 2 (dua) dilaksanakan melalui audit proses produksi dan sistem manajemen mutu Pupuk Tripel superfosfat plus-Zn.

1.2.2 Audit proses produksi dan sistem manajemen mutu berdasarkan persyaratan SNI dilakukan pada kondisi tertentu dilakukan melalui simulasi proses produksi produk yang diajukan untuk disertifikasi.

1.2.3 Audit dilakukan dengan metode audit yang merupakan kombinasi dari audit dokumen dan rekaman, wawancara, observasi, demonstrasi, atau metode audit lainnya.

1.2.4 Audit dilakukan terhadap:

- a. tanggung jawab dan komitmen personel penanggung jawab kegiatan terhadap konsistensi pemenuhan produk;

- b. ketersediaan dan pengendalian informasi prosedur dan rekaman pengendalian mutu, termasuk pengujian rutin;
- c. fasilitas, lokasi, desain dan tata letak, bangunan, sanitasi peralatan, dan sanitasi ruang proses sesuai dengan ketentuan yang berlaku;
- d. Tahapan kritis proses produksi, mulai dari bahan baku sampai produk akhir paling sedikit pada tahapan seperti yang diuraikan dalam huruf L;
- e. kelengkapan serta fungsi peralatan produksi termasuk peralatan pengendalian mutu;
- f. Bukti verifikasi berdasarkan hasil kalibrasi atau hasil verifikasi peralatan produksi yang membuktikan bahwa peralatan tersebut memenuhi persyaratan produksi dapat ditunjukkan dengan prosedur yang diperlukan untuk mencapai kondisi atau persyaratan yang ditetapkan;
- g. pengendalian dan penanganan produk yang tidak sesuai; dan
- h. pengemasan, penanganan, dan penyimpanan produk, termasuk di gudang akhir produk yang siap diedarkan.

1.2.5 Apabila Pemohon telah menerapkan dan mendapatkan sertifikat SMM berdasarkan SNI ISO 9001 dari lembaga sertifikasi yang diakreditasi oleh KAN atau oleh badan akreditasi penandatanganan IAF/APAC MLA dengan ruang lingkup yang sejenis, maka inspeksi pabrik atau asesmen proses produksi dilakukan terhadap implementasi sistem manajemen terkait mutu produk tersebut dan angka 3.2.4 huruf d sampai dengan huruf h.

1.2.6 Pengujian dilakukan terhadap sampel produk berdasarkan persyaratan dalam SNI dengan melakukan pengambilan sampel oleh personel yang kompeten dalam

pengambilan sampel yang ditugaskan LSPro. Sampel produk diambil dari lini produksi atau gudang penyimpanan produk.

1.2.7 Pengujian dilakukan di laboratorium yang telah menerapkan ISO/IEC 17025 untuk lingkup produk yang diajukan untuk disertifikasi. Penerapan ISO/IEC 17025 dapat dibuktikan melalui:

- a. Akreditasi oleh KAN, atau
- b. Akreditasi oleh badan penandatanganan saling pengakuan dalam forum APAC dan *International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC)*, atau
- c. penilaian yang dilakukan oleh LSPro terhadap laboratorium.

1.2.8 Apabila pengujian dilakukan di laboratorium pemohon, maka LSPro harus memastikan kesesuaian kompetensi dan imparialitas proses pengujian yang dilakukan, misalnya melalui penyaksian proses pengujian.

1.2.9 Laboratorium pemohon Sertifikasi yang digunakan untuk pengujian produk yang disertifikasi harus memenuhi persyaratan pada angka 3.2.7 huruf a atau huruf b.

1.2.10 Apabila berdasarkan hasil evaluasi tahap 2 (dua) ditemukan ketidaksesuaian, pemohon harus diberi kesempatan untuk melakukan tindakan perbaikan dalam jangka waktu tertentu sesuai dengan kebijakan LSPro.

4. Tinjauan (*review*) dan Keputusan

4.1. Tinjauan (*review*)

4.1.1. Tinjauan hasil evaluasi dilakukan terhadap pemenuhan seluruh persyaratan Sertifikasi dan kesesuaian proses Sertifikasi, mulai dari pengajuan permohonan Sertifikasi,

pelaksanaan evaluasi tahap 1 (satu) dan evaluasi tahap 2 (dua).

4.1.2. Tinjauan hasil evaluasi dinyatakan dalam bentuk rekomendasi tertulis tentang pemenuhan SNI yang diajukan oleh pemohon untuk produk yang diajukan untuk disertifikasi.

4.2. Penetapan keputusan Sertifikasi

4.2.1 Penetapan keputusan Sertifikasi dilakukan berdasarkan rekomendasi yang dihasilkan dari proses *review*.

4.2.2 Penetapan keputusan Sertifikasi harus dilakukan oleh satu orang atau sekelompok orang yang tidak terlibat dalam proses evaluasi.

4.2.3 Penetapan keputusan Sertifikasi dapat dilakukan oleh satu orang atau sekelompok orang yang sama dengan yang melakukan tinjauan (*review*).

4.2.4 Rekomendasi untuk keputusan Sertifikasi berdasarkan hasil *review* harus didokumentasikan, kecuali *review* dan keputusan sertifikasi diselesaikan secara bersamaan oleh orang atau sekelompok orang yang sama.

4.2.5 LSPro harus memberitahu secara tertulis kepada pemohon Sertifikasi terkait menunda atau tidak memberikan keputusan sertifikasi, dan harus menyampaikan alasan keputusan tersebut.

4.2.6 Apabila pemohon Sertifikasi menunjukkan keinginan untuk melanjutkan proses Sertifikasi, pemohon dapat menyampaikan permohonan untuk melanjutkan proses Sertifikasi.

4.2.7 Permohonan melanjutkan proses Sertifikasi harus disampaikan oleh pemohon kepada LSPro secara tertulis selambatnya 1 (satu) bulan setelah pemberitahuan keputusan tidak memberikan Sertifikasi diterbitkan oleh LSPro. Proses Sertifikasi dapat dimulai kembali dari evaluasi tahap 2 (dua).

5. Bukti kesesuaian

5.1 Bukti kesesuaian berupa sertifikat kesesuaian yang diterbitkan oleh LSPro. LSPro menerbitkan sertifikat kesesuaian kepada Pemohon yang telah memenuhi persyaratan sertifikasi. Sertifikat kesesuaian berlaku selama 4 (empat) tahun setelah diterbitkan.

5.2 Pemeriksaan produk selanjutnya yang akan dibubuhi tanda SNI dilakukan oleh auditor LSPro terbatas pada pemeriksaan fisik Pupuk Tripel superfosfat plus-Zn serta rekaman produksi dan riwayat Pupuk Tripel superfosfat plus-Zn.

5.3 Sertifikat kesesuaian terhadap persyaratan SNI paling sedikit harus memuat:

1. nomor sertifikat atau identifikasi unik lainnya;
2. nomor atau identifikasi lain dari skema sertifikasi;
3. nama dan alamat LSPro;
4. nama dan alamat pemohon (pemegang sertifikat);
5. nomor atau identifikasi lain yang mengacu ke perjanjian sertifikasi;
6. pernyataan kesesuaian yang mencakup:
 - a. nama, merek, dan spesifikasi produk yang dinyatakan memenuhi persyaratan;
 - b. SNI yang menjadi dasar sertifikasi; dan
 - c. nama dan alamat lokasi produksi
7. status akreditasi atau pengakuan LSPro;
8. tanggal penerbitan sertifikat dan masa berlakunya, serta riwayat sertifikat;

9. tanda tangan yang mengikat secara hukum dari personel yang bertindak atas nama LSPro sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

E. Pemeliharaan Sertifikasi

1. Pengawasan oleh LSPro

1.1 Pengawasan oleh LSPro dilaksanakan melalui kegiatan surveilans. LSPro harus melaksanakan kunjungan surveilans paling sedikit 3 (tiga) kali dalam periode Sertifikasi, dengan jarak antar evaluasi tidak lebih dari 12 bulan. Kunjungan surveilans dilakukan melalui kegiatan evaluasi berupa audit dan pengujian.

1.2 LSPro harus melakukan sampling dan pengujian terhadap semua produk yang masuk lingkup Sertifikasi.

2. Sertifikasi ulang

2.1 LSPro harus melaksanakan Sertifikasi ulang selambat-lambatnya 6 (enam) bulan sebelum masa berlaku berakhir.

2.2 pelaksanaan Sertifikasi ulang dilakukan sesuai dengan tahapan pada prosedur administratif.

2.3 Apabila tidak ada perubahan yang signifikan terkait produk dan proses produksi sesuai dengan hasil audit terakhir, maka LSPro dapat tidak melakukan evaluasi tahap 1 (satu).

2.4 Apabila berdasarkan hasil Sertifikasi ulang ditemukan ketidaksesuaian, pemohon harus diberi kesempatan untuk melakukan tindakan perbaikan dalam jangka waktu tertentu sesuai dengan kebijakan LSPro.

F. Evaluasi khusus

LSPro dapat melaksanakan evaluasi khusus dalam rangka audit perluasan lingkup maupun tindak lanjut (investigasi) atas keluhan atau informasi yang ada. Evaluasi khusus dalam rangka investigasi keluhan

atau informasi yang ada dilakukan oleh auditor yang memiliki kompetensi untuk melakukan investigasi dan terbatas pada permasalahannya yang ada, serta dilakukan dalam waktu yang singkat dari diperolehnya keluhan atau informasi.

Tahapan Evaluasi khusus dalam rangka perluasan lingkup dilakukan sesuai dengan tahapan prosedur administratif, namun terbatas pada perluasan lingkup yang diajukan. Evaluasi terhadap perluasan lingkup Sertifikasi dapat dilakukan terpisah maupun bersamaan dengan surveilans.

G. Ketentuan pengurangan, pembekuan, dan pencabutan sertifikasi

1. Pengurangan lingkup Sertifikasi

Pemohon dapat mengajukan pengurangan lingkup Sertifikasi selama periode Sertifikasi.

2. Pembekuan dan pencabutan Sertifikasi

2.1 LSPro dapat membekukan Sertifikasi apabila pemohon:

- a. tidak mampu memperbaiki ketidaksesuaian yang diterbitkan oleh LSPro pada saat surveilans dan/atau saat evaluasi khusus; atau
- b. menyampaikan permintaan pembekuan sertifikasi kepada LSPro

2.2 LSPro harus membatasi periode pembekuan Sertifikasi maksimal 6 (enam) bulan.

2.3 LSPro dapat melakukan pencabutan Sertifikasi apabila pemohon:

- a. tidak mampu memperbaiki ketidaksesuaian yang mengakibatkan pembekuan sertifikasi melebihi batas waktu yang ditentukan; atau
- b. menyampaikan permintaan pencabutan sertifikasi kepada LSPro.

2.4 LSPro dapat mempertimbangkan pembekuan atau pencabutan Sertifikasi, atau tindakan lainnya yang disebabkan oleh faktor lainnya dengan mempertimbangkan risiko yang ditemukan.

H. Keluhan dan banding

LSPro harus mengembangkan aturan penanganan keluhan dan banding dengan mempertimbangkan kompetensi dan imparialitas pelaksanaan penanganan keluhan dan banding.

I. Informasi publik

LSPro harus memublikasikan informasi kepada publik sesuai persyaratan ISO/IEC 17065 termasuk informasi pelanggan yang disertifikasi, dibekukan dan dicabut tersebut juga harus disampaikan melalui Aplikasi Barang Ber-SNI (BangBeni) <https://bangbeni.bsn.go.id>

J. Kondisi khusus

Dalam hal ditemukan situasi yang tidak memungkinkan penerapan persyaratan tertentu dalam sertifikasi ini, maka akan ditetapkan kebijakan BSN dengan mempertimbangkan masukan dari KAN dan para pemangku kepentingan lainnya.

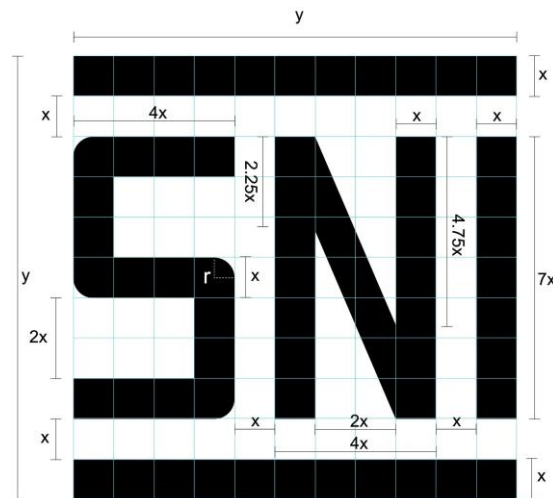
K. Penggunaan tanda SNI

1. Penggunaan tanda SNI dilakukan setelah mendapatkan persetujuan penggunaan tanda SNI melalui surat persetujuan penggunaan tanda SNI (SPPT SNI) yang dikeluarkan oleh BSN sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan BSN yang mengatur tentang tata cara penggunaan tanda SNI dan tanda kesesuaian berbasis SNI.
2. Permohonan persetujuan penggunaan tanda SNI diajukan kepada BSN disertai dengan dokumen persyaratan yang diatur dalam Peraturan BSN tentang tata cara penggunaan tanda SNI.

3. Tanda SNI sebagai bukti kesesuaian produk yang telah memenuhi SNI adalah sebagai berikut:



Dengan ukuran:



Keterangan:

$$y = 11x$$

$$r = 0,5x$$

L. Tahapan kritis proses produksi produk Pupuk Tripel superfosfat plus-Zn

No	Tahapan kritis proses produksi	Penjelasan tahapan kritis
1.	Pemilihan bahan baku	Bahan baku harus memenuhi persyaratan yang ditetapkan
2.	Penghancuran/penghalusan	Penghancuran bahan baku (batuan fosfat) dilakukan dengan metode tertentu yang dikendalikan untuk mendapatkan ukuran bahan baku yang diinginkan
3.	Pengeringan bahan baku	Pengeringan dilakukan dengan metode, suhu waktu tertentu yang dikendalikan untuk mendapatkan bahan baku yang diinginkan
4.	Pencampuran bahan baku	Pencampuran dilakukan dengan mereaksikan batuan fosfat dan asam fosfat dengan dan komposisi tertentu untuk mendapatkan produk setengah jadi
5.	Penambahan Zn	Penambahan dilakukan dengan metode dan komposisi tertentu untuk mendapatkan produk yang sesuai dengan persyaratan SNI
6.	Pembutiran produk setengah jadi	Pembutiran produk setengah jadi dilakukan dengan bantuan panas dan air melalui metode dan komposisi tertentu untuk memperoleh bentuk dan ukuran sesuai yang diinginkan
7.	Pengeringan produk	Pengeringan produk melalui metode tertentu untuk memperoleh produk dengan kadar air sesuai yang diinginkan
8.	Pengayakan produk	Pengayakan produk dengan metode dan peralatan tertentu untuk memperoleh ukuran butiran yang diinginkan
9.	Pengemasan	Pengemasan dilakukan sesuai dengan persyaratan SNI

No	Tahapan kritis proses produksi	Penjelasan tahapan kritis
10.	Penandaan	Penandaan dilakukan sesuai dengan persyaratan pada SNI

KEPALA BADAN STANDARDISASI NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA,

TTD

KUKUH S. ACHMAD

Salinan sesuai dengan aslinya
Plt. Kepala Biro Sumber Daya Manusia, Organisasi,
dan Hukum



Iryana Margahayu