

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

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

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.
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 pemanfaatan bahan baku lokal. Lingkup SNI untuk cara pembuatan pakan ikan yang baik (CPPIB), sebagai berikut:

Nama Produk	Persyaratan SNI
<i>INDONESIAN GOOD AQUACULTURE PRACTICES</i> (INDOGAP) BAGIAN 2: Cara pembuatan pakan ikan yang baik (CPPIB)	SNI 8227:2015, Cara pembuatan pakan ikan yang baik (CPPIB)

**B Persyaratan acuan**

Persyaratan acuan Sertifikasi produk *Indonesian good aquaculture practices* (IndoGAP) bagian 2: cara pembuatan pakan ikan yang baik (CPPIB) mencakup:

1. SNI produk *Indonesian good aquaculture practices* (IndoGAP) bagian 2: cara pembuatan pakan ikan yang baik (CPPIB) sebagaimana ditetapkan dalam Keputusan Kepala Badan Standardisasi Nasional tentang Daftar SNI Sektor Pertanian, Perkebunan, Peternakan dan Perikanan;
2. SNI dan Peraturan lainnya yang relevan dengan persyaratan Sertifikasi IndoGAP.

**C Jenis Kegiatan Penilaian Kesesuaian**

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

Dalam hal LPK belum ada yang diakreditasi KAN untuk melakukan kegiatan Sertifikasi dengan ruang lingkup produk IndoGAP CPIB dan CBIB, BSN dapat menunjuk LPK dengan ruang lingkup yang sejenis sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

**D Prosedur administratif****1. Pengajuan permohonan Sertifikasi**

- 1.1. Lembaga Sertifikasi harus mendesain format permohonan Sertifikasi yang dapat memastikan pengumpulan informasi seperti yang diatur dalam 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 pemohon, 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 dan bertanggung jawab penuh atas pemenuhan persyaratan tanda IndoGAP serta pemenuhan persyaratan proses Sertifikasi dan bersedia memberikan akses terhadap lokasi dan/atau informasi yang diperlukan oleh Lembaga Sertifikasi dalam melaksanakan kegiatan Sertifikasi.
- b. Informasi proses produksi pakan ikan:
1. data umum unit produsen pakan ikan.
    - a. Nama unit produksi
    - b. NPWP
    - c. Alamat unit produksi
    - d. Tahun mulai produksi
    - e. Penanggung jawab
    - f. Personel penghubung
    - g. Kapasitas Produksi.
  2. Struktur Organisasi dan uraian tugas.
  3. Gambar tata letak (layout) ruangan
  4. Data jenis dan asal bahan baku pakan ikan
  5. Data Produksi Pakan Ikan
- 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; dan
5. jika tersedia, laporan hasil uji kandungan proksimat Pakan Ikan yang dilakukan sepanjang masih relevan (kondisi terkini masih sama dengan saat dilakukan pengujian) dan sesuai dengan ketentuan.

## 2. Seleksi

### 1.1. Tinjauan permohonan Sertifikasi

- a. LSPro harus memastikan bahwa informasi yang diperoleh dari permohonan Sertifikasi yang diajukan oleh pemohon telah lengkap dan memenuhi persyaratan, serta memastikan kemampuan LSPro untuk menindaklanjuti permohonan Sertifikasi tersebut.
- b. 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. Perjanjian ini dapat dilakukan secara luring dan/atau daring.

### 1.3. Penyusunan rencana evaluasi

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

- a. tujuan evaluasi;
- b. lingkup Sertifikasi yang diproses mencakup jenis

- usaha budidaya dan komoditas;
- c. kriteria audit yang digunakan;
- d. tim evaluasi;
- e. metode evaluasi;
- f. waktu pelaksanaan dan durasi evaluasi, serta agenda audit; dan
- g. rencana sampling untuk pengujian (jika relevan).

### 3. Determinasi

#### 3.1. Pelaksanaan evaluasi tahap 1

##### 3.1.1 Pelaksanaan evaluasi tahap 1 dilakukan untuk:

- a. memastikan kesesuaian informasi terdokumentasi yang disampaikan,
- b. mengevaluasi kondisi spesifik lokasi evaluasi dan melaksanakan diskusi dengan pemohon untuk kesiapan pelaksanaan evaluasi tahap 2,
- c. mengevaluasi proses dan peralatan yang digunakan,
- d. mengidentifikasi tingkatan pengendalian,
- e. mengidentifikasi aturan dan regulasi terkait,
- f. melakukan *review* alokasi sumber daya untuk evaluasi tahap 2,
- g. mengidentifikasi fokus perencanaan evaluasi tahap 2.

3.1.2 Jika hasil evaluasi tahap 1 menunjukkan ketidaksesuaian terhadap persyaratan, pemohon harus diberi kesempatan untuk melakukan tindakan perbaikan dalam jangka waktu tertentu sesuai dengan kebijakan LSPro.

#### 3.2. Pelaksanaan evaluasi tahap 2

3.2.1 Evaluasi tahap 2 dilakukan pada saat produsen pakan ikan memproduksi pakan ikan.

3.2.2 Evaluasi tahap 2 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 pemilihan lokasi, kemudahan aksesibilitas, kesesuaian desain dan tata letak, ketersediaan bangunan, penerapan 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.

3.2.3 Dalam melakukan evaluasi, LSPro harus mengacu kepada daftar periksa audit sebagaimana tercantum dalam huruf E.

3.2.4 Jika telah tersedia laporan hasil pengujian yang relevan dan sesuai dengan persyaratan, maka LSPro melakukan *review* terhadap laporan hasil pengujian tersebut.

3.2.5 Untuk produsen pakan ikan mandiri, jika belum tersedia laporan hasil pengujian yang relevan selama audit di unit produksi pakan ikan, LSPro dapat melakukan pengambilan sampel untuk pengujian yang relevan dan sesuai dengan

persyaratan dan selanjutnya diuji di Laboratorium milik LSPro atau Laboratorium yang telah memiliki perjanjian alih daya dengan LSPro.

3.2.6 Jika berdasarkan hasil evaluasi tahap 2 pada unit produksi pakan ikan, termasuk hasil pengujian tidak diperoleh bukti yang menjamin konsistensi proses pembuatan pakan ikan sesuai persyaratan SNI, maka 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*):

Tinjauan dilakukan untuk memastikan pemenuhan seluruh persyaratan Sertifikasi dan kesesuaian keseluruhan rangkaian proses Sertifikasi, pengelolaan dan pelaksanaan audit dan lainnya yang relevan.

##### 4.2. Penetapan keputusan Sertifikasi

4.2.1 Penetapan keputusan Sertifikasi dilakukan berdasarkan hasil *review*.

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

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

4.2.4 Rekomendasi untuk keputusan Sertifikasi berdasarkan hasil *review* harus di dokumentasikan.

4.2.5 LSPro harus memberitahu secara tertulis kepada pemohon Sertifikasi terkait alasan menunda atau tidak memberikan keputusan Sertifikasi, dan harus mengidentifikasi alasan keputusan tersebut. Bila pemohon Sertifikasi menunjukkan keinginan untuk melanjutkan proses Sertifikasi, LSPro dapat memulai kembali dari proses audit tahap 2. Permohonan melanjutkan Sertifikasi harus disampaikan oleh pemohon secara tertulis paling lambat 1 (satu) bulan setelah keputusan.

#### 4.3. Bukti kesesuaian

4.3.1 Bukti kesesuaian berupa sertifikat kesesuaian yang diterbitkan oleh LSPro. LSPro menerbitkan sertifikat kesesuaian IndoGAP sebagai acuan produsen pakan ikan telah memenuhi persyaratan. Sertifikat berlaku 4 (empat) tahun setelah diterbitkan.

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

- a. Sertifikat diterbitkan oleh LSPro setelah penetapan keputusan Sertifikasi;
- b. Sertifikat kesesuaian IndoGAP diterbitkan dalam 2 (dua) bahasa yaitu Indonesia dan Inggris;
- c. Sertifikat kesesuaian IndoGAP paling sedikit 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 Unit Pembudidayaan;
  5. nama dan alamat lokasi ;



6. acuan ke perjanjian Sertifikasi;
7. pernyataan kesesuaian dengan persyaratan ruang lingkup peruntukan pakan ikan sesuai SNI acuan dan huruf F dokumen ini;
8. logo KAN;
9. logo IndoGAP sesuai ruang lingkup;
10. tanggal penerbitan sertifikat dan masa berlakunya, serta riwayat sertifikat; dan
11. tanda tangan yang mengikat secara hukum dari personel yang bertindak atas nama LSPro.

## 5. Pemeliharaan Sertifikasi

### 5.1 Pengawasan oleh LSPro

5.1.1 Pengawasan oleh LSPro dilaksanakan melalui kegiatan surveilans. LSPro harus melaksanakan surveilans paling sedikit 1 (satu) kali dalam periode Sertifikasi yang harus dilakukan pada bulan ke-20 sampai ke-26 setelah Sertifikasi untuk produsen pakan mandiri.

5.1.2 LSPro harus melaksanakan surveilans paling sedikit 2 (dua) kali dalam periode Sertifikasi yang harus dilakukan paling lambat pada bulan ke-12 sampai ke-18 untuk surveilans pertama dan bulan ke-28 sampai ke-34 untuk surveilans kedua untuk produsen pakan industri

### 5.2 Sertifikasi ulang

5.2.1 LSPro harus mensyaratkan produsen pakan ikan untuk mengajukan permohonan Sertifikasi ulang paling lambat pada bulan ke-42 setelah penetapan Sertifikasi.

5.2.2 Jika tidak terdapat perubahan dari data yang disampaikan oleh pembudidaya pada prosedur administratif, LSPro dapat langsung melaksanakan evaluasi tahap 2.

6. Evaluasi Khusus

LSPro dapat melaksanakan evaluasi khusus dalam rangka evaluasi perubahan lingkup maupun tindak lanjut (investigasi) atas informasi yang ada.

7. Ketentuan pengurangan,, pembekuan, dan pencabutan

1.1 Perluasan dan pengurangan lingkup sertifikat

1.1.1 Selama periode Sertifikasi produsen pakan ikan dapat mengajukan perubahan lingkup sertifikat.

1.1.2 Audit terhadap perubahan ruang lingkup sertifikat dapat dilakukan secara terpisah maupun bersamaan dengan surveilans.

1.2 Pembekuan Sertifikasi

1.2.1 LSPro dapat membekukan sertifikat jika:

- a. produsen pakan ikan gagal memperbaiki ketidaksesuaian yang diterbitkan oleh LSPro pada saat surveilans atau audit khusus; atau
- b. atas permintaan unit pembudidayaan.

1.2.2 LSPro harus membatasi periode pembekuan paling lama 6 (enam) bulan.

1.3 Pencabutan sertifikat LSPro dapat melakukan pencabutan sertifikat bila:

1.3.1 produsen pakan ikan gagal memperbaiki ketidaksesuaian yang mengakibatkan pembekuan sertifikat melebihi batas waktu yang ditentukan; atau

### 1.3.2 atas permintaan unit pembudidayaan.

#### 8. Keluhan dan banding

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

#### 9. Informasi publik

Lembaga Sertifikasi harus memublikasikan informasi kepada publik sesuai persyaratan ISO/IEC 17065 termasuk informasi unit produksi pakan ikan yang disertifikasi, dibekukan dan dicabut.

#### 10. Pelaporan Sertifikasi

LSPro harus menyampaikan perkembangan Sertifikasi yang dilakukan secara berkala kepada Dirjen Perikanan Budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan dan KAN. Pengaturan lebih lanjut mengenai periode dan tata cara penyampaian informasi diatur oleh Dirjen Perikanan Budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan.

#### 11. Kondisi khusus

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

#### 12. Penggunaan Logo IndoGAP

12.1 LSPro harus memiliki aturan penggunaan logo IndoGAP yang mengacu pada peraturan terkait.

12.2 Penggunaan logo IndoGAP sesuai dengan ruang lingkup yang disertifikasi.

- 12.3 LSPro harus memiliki perjanjian penggunaan logo IndoGAP dengan unit produksi pakan ikan yang disertifikasi. Perjanjian penggunaan logo IndoGAP berlaku sampai dengan masa berakhir sertifikat kesesuaian.
- 12.4 LSPro harus mengendalikan penggunaan logo IndoGAP oleh unit pembudidayaan yang disertifikasi, dan melakukan pengecekan kesesuaian penggunaan logo pada setiap audit yang dilakukan.
- 12.5 Perjanjian persetujuan penggunaan tanda IndoGAP/SNI dicabut apabila sertifikat kesesuaian yang dimiliki unit produksi pakan ikan sudah tidak berlaku dan/atau dicabut oleh LSPro karena unit produksi pakan ikan tidak memenuhi persyaratan IndoGAP dan/atau persyaratan di dalam skema ini.
- 12.6 Logo IndoGAP yang digunakan mengacu pada peraturan terkait logo IndoGAP yang ditetapkan oleh Dirjen Perikanan Budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- 12.7 Logo IndoGAP dapat digunakan oleh unit pembudidayaan pada ikan hasil produksi atau kemasannya, dokumen, surat dan publikasi lainnya

## E. Daftar Periksa Audit CPPIB

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)
<b>PRA PRODUKSI</b>			
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>3.3 Nomor Induk Berusaha (NIB) yang sudah memenuhi komitmen meliputi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Izin lokasi;</li> <li>- - SIUP;</li> </ul> <p>3.4 Izin Lingkungan</p>	<p>Produsen pakan industri memiliki surat izin berupa Nomor Induk Berusaha (NIB), Izin Lokasi, SIUP dan Izin Lingkungan.</p> <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"> <li>• Informasi sejarah banjir dari para pihak (Kelurahan /Dinas terkait /Masyarakat);</li> <li>• Mempunyai sistem drainase yang baik;</li> <li>• 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.</li> </ul>
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"> <li>• Terhindar kontaminasi silang yang berasal dari limbah industri, limbah rumah tangga dan cemaran lainnya;</li> </ul>

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidak terdapat rumah atau fasilitas lain yang bersamaan letak dan penggunaannya dengan bangunan pabrik yang berpotensi menimbulkan cemaran, kecuali bila mampu mengendalikan pencemaran;</li> <li>• Tidak berada dilokasi yang kurang baik sistem saluran pembuangan airnya</li> </ul>
2	Kemudahan aksesibilitas		
2.1	Tersedia sarana dan prasarana transportasi	Cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Akses jalan dengan kondisi layak dan dapat dilalui minimal kendaraan bermotor roda 2;</li> <li>• Mempunyai sarana untuk mengangkut bahan baku dan pakan;</li> <li>• Akses keluar masuk orang dan kendaraan tersedia dan terkendali</li> </ul>
2.2	Tersedia sarana dan prasarana listrik	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tersedia jaringan listrik yang memadai;</li> <li>• Apabila tidak tersedia sarana prasarana listrik, dapat menggunakan sumber energi lain yang memadai</li> </ul>
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"> <li>• Tersedia sumber air bersih yang memadai baik kualitas, kuantitas dan kontinuitas;</li> <li>• Tersedia jaringan penyediaan dan penyaluran air bersih.</li> </ul>

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)
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"> <li>• Alur produksi mempunyai desain dan tata letak yang mengikuti alur proses produksi, sehingga tidak menimbulkan lalu lintas kerja yang simpang siur yang berakibat inefisiensi terhadap proses produksi pakan;</li> <li>• Ruangan dapat mengakomodir jenis dan kapasitas produksi, jenis, jumlah dan ukuran alat produksi serta jumlah karyawan yang bekerja.</li> </ul>	<p>Dokumen terkait kemudahan akses penerimaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan dan distribusi pakan yang meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desain dan tata letak Bangunan (<i>lay out</i>);</li> <li>2. Alur proses produksi pakan</li> </ol>
3.2	Desain dan tata letak dapat mencegah kontaminasi silang	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terdapat pembagian fungsi ruangan yang jelas;</li> <li>• Tersedianya akses yang mudah untuk perawatan dan pembersihan peralatan secara rutin</li> </ul>	<p>Dokumen terkait pencegahan kontaminasi silang yang meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desain dan tata letak Bangunan (<i>Lay Out</i>)</li> <li>2. Alur proses produksi pakan</li> </ol>
3.3	Mempunyai jalur evakuasi pada saat terjadi keadaan darurat	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempunyai petunjuk arah evakuasi yang jelas dan mudah dilihat pekerja;</li> <li>• Mempunyai area evakuasi yang cukup untuk pekerja</li> </ul>

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)
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, kelembaban, 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"> <li>• Desain dan kondisi bangunan;</li> <li>• Ada upaya perawatan dan kebersihan</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bangunan terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan;</li> <li>• Fasilitas yang bersinggungan dengan bahan baku dan produk jadi didesain tertutup;</li> <li>• Ada upaya untuk mencegah masuknya hama dan</li> </ul>



No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)
		dibersihkan dan mencegah masuknya hama dan binatang pembawa penyakit,	binatang pembawa penyakit serta bersarangnya hewan pengganggu (hewan pengerat, serangga, kutu, unggas atau hewan lainnya).
5	Sanitasi dan higiene		
5.1	Sanitasi		
5.1	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
5.2	Sarana pembuangan limbah harus dapat mengolah, membuang limbah padat, cair dan/atau gas yang menimbulkan pencemaran lingkungan	Limbah ditangani sesuai dengan jenisnya agar tidak menimbulkan pencemaran lingkungan	Penggunaan sarana pembuangan limbah sesuai jenis limbahnya.
5.3	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
5.4	Sarana cuci tangan ditempatkan pada tempat-tempat yang diperlukan dilengkapi dengan air yang cukup tersedia	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penempatan sarana cuci tangan;</li> <li>• Ketersediaan air yang memadai</li> </ul>
5.5	Alat dan perlengkapan selalu dibersihkan serta dilakukan tindakan sanitasi	Cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Upaya menjaga kebersihan alat dan perlengkapan;</li> <li>• Upaya menjaga sanitasi</li> </ul>

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)
5.6	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"> <li>Kondisi alat angkut dan pemindahan barang bersih dan terjaga dengan baik serta aman bagi barang yang diangkut/pindah</li> </ul>
5.7	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"> <li>Kondisi alat angkut untuk mengedarkan produk bersih dan terjaga dengan baik serta aman</li> </ul>
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"> <li>Catatan pemantauan kesehatan pekerja;</li> <li>Pekerja dalam kondisi sehat dan tidak ada luka terbuka.</li> </ul>
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 pekerj
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	Pemilihan bahan baku yang memenuhi standar mutu atau persyaratan kualitas yang telah ditetapkan, informasi dan akses terhadap status	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan baku yang digunakan sesuai dengan persyaratan yang dibuktikan dengan informasi dari produsen bahan baku;</li> </ul>

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)
	cemaran lainnya) dan kemudahan diperoleh serta cara penggunaannya	pemasok, ketersediaan sumber bahan baku baik secara kualitas maupun kuantitas serta cara penggunaan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
6.2	Bahan baku pelengkap dan imbuhan harus memenuhi standar dan tidak boleh membahayakan kesehatan ikan dan manusia	Bahan baku pelengkap (feed supplement) dan imbuhan (feed additive) yang digunakan sudah terdaftar di KKP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terdapat nomor pendaftaran pada kemasan bahan baku pelengkap dan imbuhan;</li> <li>• Catatan penggunaan bahan baku pelengkap dan imbuhan (bahan aktif, jenis, dosis, waktu penggunaan)</li> </ul>
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"> <li>• Hasil uji mutu bahan baku yang digunakan berasal dari supplier atau sendiri</li> </ul>
6.4	Pengadaan bahan baku disertai spesifikasi, sumber/asal-usul, detail pra pengolahan, bahaya, cara penggunaan dan penyimpanannya	sudah cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spesifikasi bahan baku;</li> <li>• Dokumen yang menjelaskan asal usul dan detail pra pengolahan bahan baku;</li> <li>• Informasi cara penggunaan dan penyimpanan bahan baku</li> </ul>
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"> <li>• Hasil pemantauan pengadaan bahan baku</li> </ul>
6.6	Dilakukan peninjauan kembali untuk setiap	Melakukan peninjauan kembali setiap	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Catatan evaluasi spesifikasi bahan baku;</li> </ul>

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)
	spesifikasi bahan setiap tahunnya	spesifikasi bahan baku secara regular	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rencana revisi/perbaiki spesifikasi bahan baku</li> </ul>
7	Penyimpanan bahan baku		
7.1	Bahan baku yang dapat mengalami kerusakan karena suhu dan kelembaban hendaknya disimpan di dalam ruangan yang dilengkapi palet	sudah cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fasilitas penyimpanan bahan baku mempunyai ventilasi yang cukup dan dilengkapi dengan palet;</li> <li>• Upaya untuk menjaga suhu dan kelembaban ruang penyimpanan bahan baku</li> </ul>
7.2	Bahan baku ditempatkan sesuai jenis dan sifatnya (padat, cair, tepung)	sudah cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penempatan bahan baku padat dan tepung disimpan di tempat yang kering;</li> <li>• Penempatan bahan baku cair disimpan pada wadah yang tidak mudah rusak dan tertutup.</li> </ul>
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"> <li>• 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</li> <li>• Kondisi bahan baku yang siap untuk dicampur</li> </ul>
<b>PRODUKSI</b>			
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"> <li>• Rekomendasi jenis bahan baku pakan sesuai petunjuk teknis bahan baku pakan;</li> <li>• Sumber bahan baku dicantumkan dalam dokumen/informasi yang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• List bahan baku yang digunakan serta asal usul bahan baku</li> <li>• List bahan dan zat aktif yang dilarang</li> </ul>

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)
		<p>menyertai bahan baku;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan atau zat aktif yang dilarang mengacu pada peraturan obat ikan.</li> </ul>	
8.2	Formula pakan disusun untuk menghasilkan komposisi nutrisi sesuai SNI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formulasi pakan dibuat berdasarkan jenis bahan baku yang tersedia dan kebutuhan nutrisi ikan sesuai dengan SNI;</li> <li>• Untuk pakan ikan yang belum ada SNI nya, formulasi dapat menggunakan referensi pakan dari genus ikan yang sama atau mengacu pada literatur ilmiah yang ada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hasil uji nutrisi pakan sesuai SNI</li> <li>• Catatan formula pakan ikan</li> <li>• Memiliki formulator pakan ikan/penanggung jawab yang menangani formulasi pakan</li> </ul>
8.3	Bahan baku padat dan kering dalam bentuk tepung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan baku yang sudah halus dapat langsung disiapkan untuk dicampur;</li> <li>• Penggunaan bahan baku dalam bentuk partikel padat dan kering sudah berupa tepung.</li> <li>• Bahan baku yang belum berupa tepung seperti biji atau lempengan (flake) dihaluskan menjadi tepung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kondisi bahan baku baik padat maupun kering dalam bentuk tepung</li> </ul>

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)
8.4	Penggunaan obat dan bahan lainnya untuk pakan terapi (pengobatan) sesuai dengan peraturan dan petunjuk label	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zat aktif obat ikan dan bahan lainnya yang digunakan dalam pembuatan pakan terapi mengacu pada peraturan terkait tentang obat ikan;</li> <li>• Pakan terapi (pengobatan) hanya dibuat berdasarkan pesanan khusus dari pembudidaya ikan dan diformulasi berdasarkan rekomendasi dokter hewan serta tidak boleh dijual bebas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obat ikan dan bahan lainnya yang digunakan sudah terdaftar di KKP;</li> <li>• Label obat ikan dan bahan lainnya;</li> <li>• Catatan distribusi dan penggunaannya</li> </ul>
8.5	Proses pembuatan pakan meliputi: pengondisian (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"> <li>• Tahapan proses pembuatan pakan sesuai kebutuhan untuk menghasilkan mutu pakan yang diharapkan;</li> <li>• Pembuatan pakan ikan dilakukan sesuai SOP proses produksi pakan ikan yang telah ditetapkan;</li> <li>• Conditioning bahan baku meliputi kelembaban, karakteristik (penyeragaman ukuran, mutu) dan suhu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosedur pembuatan pakan ikan dan penerapannya.</li> </ul>
9	Pengendalian Mutu Pakan		
9.1	Pengujian mutu pakan dilakukan pada	Lot produksi pakan adalah volume	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan pengujian mutu pakan ikan untuk setiap</li> </ul>

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)
	setiap lot produksi	pakan yang dihasilkan dalam 1 kali produksi	lot produksi; <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bila produksi pakan konsisten dalam hal bahan baku, formulasi pakan dan proses produksi maka pengujian mutu pakan tidak harus dilakukan pada setiap lot produksi.</li> </ul>
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, water stability, 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"> <li>• Label kemasan pakan</li> <li>• Upaya pengendalian pelabelan</li> </ul>
10.3	Label pakan harus memenuhi ketentuan dalam regulasi terkait pakan ikan yang mencantumkan merk dagang, nama produsen, peruntukan pakan, bobot bersih (netto), jenis bahan yang digunakan, jenis bahan yang ditambahkan, kandungan	Ketentuan label pakan ikan sudah memuat informasi lengkap sesuai dengan Peraturan terkait pakan ikan	Informasi yang tercantum pada label paka

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)
	nutrisi, cara penyimpanan, cara penggunaan, bentuk dan sifat-sifat fisik, tanggal produksi, tanggal kedaluwarsa, kode produksi dan nomor pendaftaran pakan		
<b>PASCA PRODUKSI</b>			
11	Penyimpanan Pakan		
11.1	Pakan disimpan di gudang yang memenuhi persyaratan teknis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tersedia gudang/tempat penyimpanan pakan yang memenuhi persyaratan teknis (tidak lembab, cukup ventilasi) dan memadai;</li> <li>• Pakan disimpan di gudang/ tempat penyimpanan yang tidak bercampur dengan barang atau peralatan lainnya.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fasilitas penyimpanan pakan dan kondisinya.</li> </ul>
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"> <li>• Pengaturan penumpukan pakan menggunakan palet dilakukan untuk memudahkan pengambilan sesuai urutan produksi;</li> <li>• Memiliki catatan kode (kartu stok) penyimpanan pakan sesuai dengan lot produksi.</li> </ul>	Upaya penataan pakan untuk memudahkan keluar masuk pakan sesuai prinsip FIFO



No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)
12	Pendistribusian Pakan		
12.1	Distribusi berdasarkan prinsip first-in, first-out (FIFO)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dilakukan pengendalian distribusi dan pencatatan urutan dan tanggal produksi pakan;</li> <li>• 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).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Upaya pengendalian distribusi pakan;</li> <li>• Catatan distribusi.</li> </ul>
12.2	Distribusi pakan menggunakan wadah dan alat angkut yang dapat menjaga mutu pakan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat angkut dalam kondisi bersih, kering dan dapat menjaga mutu pakan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Upaya pengendalian mutu pakan pada saat distribusi;</li> <li>• Kondisi wadah dan alat angkut distribusi.</li> </ul>
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"> <li>• Tersedia program pelatihan untuk peningkatan kompetensi pekerja;</li> <li>• Pekerja memiliki sertifikat pelatihan teknis dan sistem mutu serta Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3);</li> <li>• Manajemen melakukan pelatihan teknis dan K3 bagi pekerja sesuai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Untuk produsen pakan ikan industri:</li> <li>• Sertifikat Pelatihan teknis dan K3;</li> <li>• Rencana pelaksanaan Pelatihan teknis dan K3.</li> </ul> <p>Untuk produsen pakan ikan mandiri: Pekerja pernah mengikuti pelatihan/sosialisasi teknis dan sistem mutu serta keselamatan dan kesehatan kerja.</p>

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)
		bidang tugasnya secara berkala.	
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"> <li>• Struktur organisasi dan/atau pembagian tugas;</li> <li>• Pemahaman pekerja dan penerapan prinsip keamanan pangan dan higiene pada tahap pra produksi, produksi, dan pasca produksi.</li> </ul>
13.3	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	<p>Untuk produsen pakan ikan industri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrak kerja;</li> <li>• Bukti pembayaran gaji tenaga kerja;</li> <li>• Surat cuti;</li> <li>• Data absensi pekerja;</li> <li>• Jaminan keselamatan dan kesehatan kerja;</li> <li>• Prosedur K3.</li> </ul> <p>Untuk produsen pakan ikan mandiri: Surat kesepakatan kerja dan/atau bukti pembayaran ke pekerja.</p>
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)	<p>Untuk produsen pakan ikan industri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Daftar pekerja;</li> <li>• Kontrak kerja.</li> </ul> <p>Untuk produsen pakan ikan mandiri: Daftar anggota</p>

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)
14	Pengawasan		
14.1	Pengawasan internal		
	Produsen pakan memiliki tim/perorangan yang ditunjuk untuk melakukan pengawasan internal guna menjamin kesesuaian bahan baku dan kandungan nutrisi, formulasi, proses produksi dan produk akhir dengan standar yang telah ditetapkan	Pengawasan internal guna menjamin kesesuaian bahan baku dan kandungan nutrisi, formulasi, proses produksi dan produk akhir dengan standar yang telah ditetapkan.	Surat Penunjukan Tim/Perorangan sebagai pengawas internal.
	Produsen pakan memiliki prosedur pengendalian mutu	sudah cukup jelas	Prosedur pengendalian mutu dan penerapannya
	Tindakan korektif dilakukan dari hasil pengawasan internal	sudah cukup jelas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan hasil pengawasan internal;</li> <li>• Upaya tindakan perbaikan</li> </ul>
14.2	Pengawasan eksternal		
	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)
	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		
	Produsen pakan memiliki prosedur	Penanganan keluhan pelanggan dan	Prosedur penanganan keluhan pelanggan dan

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)
	penanganan keluhan pelanggan termasuk didalamnya evaluasi terhadap keluhan yang dilakukan dengan peninjauan, pemeriksaan/uji ulang sample yang diterima atau sample tertinggal, serta mengkaji kembali semua data dan dokumentasi	penarikan pakan yang beredar yang tidak memenuhi persyaratan standar mutu atau yang membahayakan kesehatan	efektivitas penerapannya
	Keputusan penarikan kembali dilakukan oleh produsen pakan sesuai aturan yang berlaku		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekaman yang terkait dengan keputusan penarikan produk</li> <li>• Berita acara penarikan produk</li> </ul>
	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"> <li>• Izin Lingkungan atau SPPL;</li> <li>• Upaya untuk menjaga lingkungan sekitar</li> </ul>
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	Dokumentasi sistem mutu pakan pada tahap: <ul style="list-style-type: none"> <li>• praproduksi;</li> </ul>	Prosedur pengendalian pra produksi, produksi dan pasca produksi pakan ikan dan penerapannya

No	Indikator	Pengertian	Alat penilaian (Verifier)
	pada setiap tahapan pra produksi sampai pascaproduksi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• produksi;</li> <li>• pascaproduksi</li> </ul>	
16.2	Produsen pakan mempunyai catatan keluhan pelanggan dan penarikan produk	Sudah cukup Jelas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Catatan keluhan pelanggan</li> <li>• Catatan penarikan produk</li> </ul>

#### F. Daftar SNI Terkait CPPIB

No		SNI
1	Pangan	SNI 02-2724 Pakan buatan untuk udang windu ( <i>Penaeus monodon</i> )
		SNI 01-4087 Pakan buatan untuk ikan lele dumbo ( <i>Clarias gariepinus</i> ) pada budidaya intensif
		SNI 01-4266 Pakan buatan bagi ikan mas ( <i>Cyprinus carpio L.</i> ) pada budidaya intensif
		SNI 01-4413 Pakan buatan untuk ikan sidat ( <i>Anguilla spp.</i> ) pada budidaya intensif
		SNI 01-4414 Pakan buatan untuk kodok lembu ( <i>Rana catesbiana</i> )
		SNI 01-7242 Pakan buatan untuk ikan nila ( <i>Oreochromis spp</i> ) pada budidaya intensif
		SNI 01-7243 Pakan buatan untuk udang galah ( <i>Macrobrachium rosenbergii de Man</i> ) pada budidaya intensif
		SNI 7308 Pakan buatan untuk ikan bandeng budidaya intensif
		SNI 7472 Pakan buatan untuk ikan kerapu kelas pembesaran
		SNI 7473 Pakan buatan untuk ikan gurami ( <i>Osphronemus goromy, Lac.</i> )
		SNI 7548 Pakan buatan untuk ikan patin ( <i>Pangosius sp.</i> )
		SNI 7549 Pakan buatan untuk udang vaname ( <i>Penaeus vannamei</i> )
		SNI 7771 Pakan buatan untuk pembesaran ikan bawal bintang ( <i>Trachinatus blochii Lacepede</i> )
		SNI 7675 Pakan buatan untuk lobster air tawar ( <i>Cherax sp</i> )
SNI 7768 Pakan buatan untuk pembesaran ikan bawal air tawar ( <i>Colossoma macropomum</i> )		
SNI 7813 Pakan buatan untuk produksi benih udang vaname ( <i>Litopenaeus vannamei</i> )		

No	SNI
	SNI 7674 Pakan buatan untuk pembesaran ikan kakap putih ( <i>Lotes calcarifer, Bloch</i> )
	SNI 7814 Pakan buatan untuk produksi benih kerapu bebek ( <i>Cromileptes altivelis</i> )
	SNI 7869 Pakan buatan untuk ikan koi ( <i>Cyprinus carpio</i> )

KEPALA BADAN STANDARDISASI NASIONAL,

TTD

KUKUH S. ACHMAD

Salinan sesuai dengan aslinya

Kepala Biro Sumber Daya Manusia, Organisasi, dan Hukum



Iryana Margahayu