

DOI: <http://dx.doi.org/10.15578/psnp.12100>

## **PENETAPAN *CRITICAL CONTROL POINT* (CCP) PADA PENGOLAHAN PANKO BITES IKAN COBIA (*Rachycentron canadum*) DAN PERSYARATAN EKSPOR KE AMERIKA SERIKAT**

### ***CRITICAL CONTROL POINT (CCP) DETERMINATION ON PANKO BITES COBIA FISH (*Rachycentron canadum*) PROCESSING AND EXPORT REQUIREMENTS TO THE UNITED STATES***

Zainur Rahman Azhary<sup>1\*</sup>, Widodo Sumiyanto<sup>2</sup>, Hendarni Mulyani<sup>2</sup>, Yulianti H. Sipahutar<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Politeknik Ahli Usaha Perikanan, Jakarta

<sup>2</sup>Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan,  
Kementerian Kelautan dan Perikanan.

\*E-mail: [zainurr.aup54@gmail.com](mailto:zainurr.aup54@gmail.com)

#### **ABSTRAK**

*Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* adalah manajemen keamanan pangan melalui pendekatan ilmiah dan sistematis untuk mengidentifikasi bahaya-bahaya yang cenderung terjadi pada alur proses pengolahan. Penelitian ini dilakukan untuk menetapkan CCP pengolahan panko bites ikan cobia dan mengetahui persyaratan ekspor ke Amerika Serikat. Metode penelitian dilakukan dengan penetapan CCP pada pengamatan penerapan HACCP yang terdiri dari dua belas langkah yaitu lima langkah awal persiapan dan tujuh prinsip HACCP. Penetapan CCP menggunakan *decision tree* (pohon keputusan). Metode penelitian dengan survei, wawancara dan partisipasi aktif mengenai persyaratan dokumen ekspor mulai dari perusahaan, BKIPM dan cargo pelabuhan. Analisa data dilakukan dengan deskriptif. Hasil penelitian menetapkan 4 CCP pada pengolahan panko bites cobia yaitu penerimaan bahan baku, perapihan, metal detecting, dan pengemasan II. Dokumen ekspor yang diperlukan untuk ekspor ke Amerika Serikat yaitu sertifikat HACCP, Surat keterangan survailen, Lembar Hasil Uji (LHU), *Health Certificate* (HC), SKIPP Ekspor/PPK Online, Nota Pelayanan Ekspor (NPE), Pemberitahuan Ekspor Barang (PEB), *Packing list*, *Invoice*, Surat Kuasa, Surat Pernyataan *Stuffing*. Persyaratan dokumen ekspor ke Amerika Serikat sudah sesuai dengan peraturan yang ada.

Kata kunci: CCP, ikan cobia, *panko bites*, persyaratan ekspor ke Amerika Serikat

#### **ABSTRACT**

*Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* is food safety management through a scientific and systematic approach to identify hazards that tend to occur in the processing. This research was conducted to determine the CCP of cobia fish cobia bites processing and to find out the export requirements to the United States. The research method was carried out by determining the CCP on observing the application of HACCP which consisted of twelve steps, namely the five initial steps of preparation and the seven HACCP principles. Determination of CCP using the *Decision Tree* (*decision tree*). Research methods with surveys, interviews and active participation regarding export document requirements starting from the company,

*BKIPM and port cargo. Data analysis was done descriptively. The results of the study determined 4 CCPs in the processing of panko bites cobia, namely receiving raw materials, tidying, metal detecting, and packaging II. Export documents required for export to the United States are HACCP certificates, surveillance certificates, Test Result Sheets (LHU), Health Certificates (HC), Export SKIPP/PPK Online, Export Service Notes (NPE), Goods Export Notifications (PEB), Packing list, Invoice, Power of Attorney, Stuffing Statement. The requirements for export documents to the United States are in accordance with existing regulations.*

*Keywords: CCP, cobia fish, panko bites, export requirements to the United States*

## **PENDAHULUAN**

Produk panko bites ikan cobia dibuat dari bahan dasarnya adalah daging lumat ikan cobia dicampur dengan telur dan sedikit tepung. Panko bites ikan cobia adalah produk beku dan dapat dinikmati dalam jangka panjang. *Panko bites ikan cobia* dibuat dari daging ikan giling, dicetak dalam berbagai bentuk, kemudian dilapisi dengan tepung berbumbu dan tepung roti, membuat rasanya semakin *crispy* (Azahary *et al.*, 2022). Dalam pengolahan ikan lapis tepung beku, beberapa tahap harus diperhatikan seperti pemisahan daging, pencampuran bumbu, dan pencetakan karena dapat mempengaruhi mutu dari produk tersebut (Awaliah *et al.*, 2018). Peningkatan pengolahan panko bites ikan cobia seiring dengan peningkatan pengendalian mutu untuk menghadapi persaingan ekspor.

Pada kegiatan ekspor dan impor terdapat permasalahan utama yaitu masing-masing negara mempunyai peraturan standar yang berlaku pada produk yang diekspor maupun yang di import (Sipahutar *et al.*, 2020). Ketidak setaraan peraturan antara negara Indonesia dan Amerika Serikat, berakibat tidak diterimanya produk perikanan Indonesia si negara tersebut. (Rahmawaty *et al.*, 2014). Hal ini dapat dilihat dari banyaknya produk hasil perikanan Indonesia yang dikembalikan. Faktor keamanan pangan dan mutu, merupakan faktor terutama dan menentukan ekspor import produk perikanan di pasaran internasional. Hal ini disebabkan konsumen produk perikanan mempunyai perhatian yang tinggi tentang keamanan pangan dan mutu.

Pengawasan dan pengendalian mutu pangan diperlukan suatu system keamanan pangan, yang pengendaliannya berfokus pada tindakan pengendalian bahaya (*hazard*). Pangan yang diproduksi dan beredar dipastikan aman di konsumsi (Prayitno & Sigit, 2019). Penetapan CCP adalah kunci untuk menghilangkan atau mengurangi bahaya-bahaya (*hazards*) yang sudah diidentifikasi (Sipahutar *et al.*, 2021). Penentuan suatu CCP dalam sistem HACCP dilakukan

dengan menerapkan pohon keputusan yang menunjukkan suatu hasil pendapat yang pasti berdasarkan teori dasar. Pengendalian sesuai HACCP adalah mengfokuskan pada penanganan dan tindakan perbaikan. Proses penjaminan mengutamakan pengendalian selama proses (*in proses inspection*) dan meningkatkan penjaminan pemeriksaan produk akhir (*end product testing*) (Sipahutar *et al.*, 2022)

Perusahaan hasil perikanan Indonesia telah menerapkan HACCP, tetapi masih banyak terjadi pengembalian produk dari negara tujuan ekspor. Keamanan pangan dengan sistem HACCP dilakukan dengan identifikasi, evaluasi dan pengendalian bahaya yang signifikan (Karunasagar, 2014). Peran pemerintah dalam mengeluarkan kebijakan penjaminan keamanan pangan dilakukan dengan menerbitkan persyaratan tata cara Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT)/HACCP Nomor 51/Permen-KP/2018 bahwa pengawasan sistem jaminan mutu dan keamanan pangan atau HACCP adalah salah satu syarat dari perusahaan untuk melakukan ekspor keluar negeri yaitu Amerika, Asia dan Eropa (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2018). Penelitian ini dilakukan untuk menetapkan CCP pengolahan pangko bites ikan cobia dan mengetahui persyaratan ekspor ke Amerika Serikat.

## BAHAN DAN METODE

Penelitian ini dilakukan di PT. Permata Marindo Jaya, Muara Baru – Jakarta Utara, pada tanggal 7 Maret sampai dengan 30 Mei 2022. Peralatan yang digunakan dalam melakukan kegiatan praktik antara lain *scoresheet* organoleptik berdasarkan SNI 4110:2014 (Badan Standardisasi Nasional, 2014), *scoresheet* sensori ikan berlapis tepung beku berdasarkan SNI 7319.1:2009 (Badan Standardisasi Nasional, 2009), thermometer, dan pulpen. Sedangkan bahan yang digunakan antara lain sampel bahan baku, sampel produk akhir.

Metode penelitian dilakukan dengan survei dengan kuisisioner dan wawancara kepada penanggungjawab mutu dan manajemen HACCP. Observasi langsung dilakukan pada diagram alir penanganan mulai penerimaan bahan baku yang sampai pemuatan (*stuffing*), mengikuti pengurusan dokumen ekspor di kargo Pelabuhan Tanjung Priok. Penelitian ini bersifat *deskriptif* yaitu metode penelitian yang menggambarkan tentang karakteristik fenomena nyata subyek penelitian.

Data primer dikumpulkan langsung dari sumber utamanya melalui survei dan wawancara. Observasi dilakukan dengan mengikuti kegiatan dilapangan dengan pengukuran analisa bahaya, identifikasi CCP, pengendalian CCP. Analisa bahaya dan penentuan CCP dilakukan pada setiap tahapan proses yang dianalisis merupakan hazard.

Penentuan CCP dilakukan dengan observasi 12 langkah penerapan HACCP dan menggunakan "*decision tree*" suatu alat untuk pengambilan keputusan, yang berisikan dari pertanyaan-pertanyaan untuk menetapkan CCP suatu proses pengolahan bahan pangan. (BSN, 2011).

Pengamatan persyaratan dan prosedur dokumen ekspor meliputi sertifikat penerapan HACCP, *Packing List*, *Invoice*, *Health Certificate (HC)*, Surat Persetujuan Muat (SPM), *AirWay Bill (AWB)*, Nota Pelayanan Ekspor (NPE), Pemberitahuan Ekspor Barang (PEB).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

Hasil pengamatan penerapan HACCP di perusahaan meliputi diskripsi produk, diagram alir proses, analisa bahaya, identifikasi CCP.

### Diskripsi Produk

Deskripsi produk adalah keterangan yang diperlukan konsumen yang menjelaskan informasi secara detail tentang komposisi utama produk, karakteristik produk, pengemasan, cara penyimpanan, struktur kimia/fisik, perlakuan pengolahan informasi keamanan, petunjuk penggunaan dan metode distribusi produk.

Deskripsi produk pangko bites ikan cobia dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Deskripsi produk

No.	Keterangan	Deskripsi
1	Bahan baku	Ikan cobia beku
2	Spesies	<i>Rachycentron cannadum</i>
3	Asal bahan baku	WPP 172 173
4	Penerimaan bahan baku	Bahan baku diterima dari kapal dalam keadaan beku
5	Tahap proses	Penerimaan, pengambilan daging, pembentukan, pelapisan tepung, pengemasan, pembekuan, penyimpanan dingin
6	Bahan tambahan	Air, tepung aci, tepung tapioca, tepung panko
7	Produk akhir	Panko <i>bites</i> ikan cobia
8	Karakteristik produk	<b>Biologi</b>

ALT maks.  $5 \times 10^5$  kol/g  
E. coli  
Salmonella <2 MPN/g  
V. cholerae Negatif per 25g  
S. aureus Negatif per 25g

**Kimia**

Pb Maks. 0.2 Mg/Kg  
Cd Maks. 0.05 Mg/Kg  
Hg Maks. 0.5 Mg/Kg  
Alergen

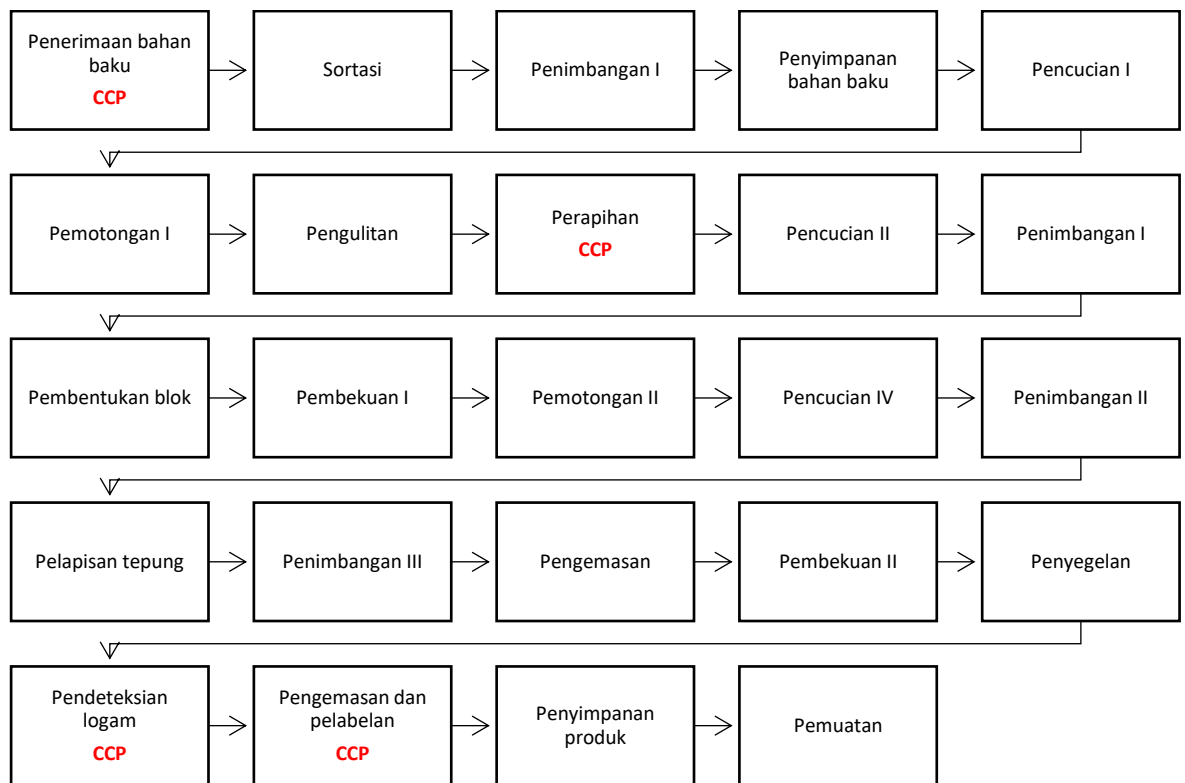
**Fisika**

Suhu Pusat Maks -18°C  
Tidak Ada Benda Asing

9	Jenis kemasan	Plastik HDPE, <i>sealed</i> , <i>Master carton</i>
10	Penyimpanan	Disimpan pada suhu $-20 \pm 2^\circ\text{C}$
11	Daya simpan	2 tahun, dengan penyimpanan $-20^\circ\text{C}$
12	Label	Nama produk, bahan, berat bersih, allergen, tanggal produksi, tanggal kadaluarsa, kode produksi, nomor lot, nomor item, dan instruksi penggunaan
13	Negara tujuan	Amerika Serikat
14	Metode distribusi	Menggunakan container yang berefrigerator, diekspor menggunakan kapal.
15	Saran konsumsi	Dimasak hingga matang sebelum dikonsumsi

**Diagram Alir Penerapan HACCP**

Pembuatan diagram alir dilakukan dengan pengamatan dan partisipasi langsung di lapangan. Diagram alir dibuat mencakup semua kegiatan proses yang dilakukan dari penerimaan bahan baku, penerimaan bahan tambahan, hingga pemuatan produk. Diagram alir pengolahan panko *bites* ikan Cobia dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram alir Pangko bites ikan Cobia.

### Penetapan CCP

Identifikasi CCP dilakukan dengan menganalisis bahaya signifikan menggunakan pohon keputusan. Tabel identifikasi CCP yang ditetapkan perusahaan terdapat Tabel 2.

Tabel 2. Identifikasi CCP

Tahapan	Bahaya Potensial	Identifikasi CCP				CCP/ Tidak CCP
		P1	P2	P3	P4	
Penerimaan bahan baku	Allergen	Y	T	Y	Y	Bukan CCP
	Serpihan logam	Y	T	Y	T	Bukan CCP
Pemotongan I						
Pemotongan 2						
Pengulitan	Serpihan logam	Y	T	Y	Y	Bukan CCP
Perapihan						
Penimbangan						
<i>Metal detecting</i>	Serpihan logam	Y	Y	Y	T	CCP
Pengemasan dan Pelabelan	Allergen	Y	T	Y	T	CCP

Setelah dianalisa CCP, maka terdapat CCP tambahan ada pada Tabel 3.

Tabel 3. Identifikasi CCP tambahan

Tahapan	Bahaya Potensial	Identifikasi CCP				CCP/Tidak CCP
		P1	P2	P3	P4	
Penerimaan Bahan Baku	<b>Kimia:</b> Logam berat (merkuri (Hg), Timbal (Pb), Cadmium (Cd))	Y	T	Y	T	CCP
	<b>Biologi:</b> Pertumbuhan bakteri ( <i>E. coli</i> , <i>Vibrio sp.</i> , <i>Salmonella</i> )	Y	T	Y	T	CCP
Perapihan	<b>Fisik:</b> Tulang dan duri	Y	Y			CCP

### Dokumen ekspor

Dokumen yang dipersiapkan untuk melakukan ekspor terdapat Tabel 4.

Tabel 4. Dokumen ekspor

No	Dokumen	Keterangan
1	Sertifikat HACCP	Sertifikat HACCP diperlukan untuk menjamin produk yang diekspor berasal dari unit pengolahan ikan yang menerapkan keamanan hasil perikanan dan system jaminan mutu
2	Surat Keterangan Survailen	Surat keterangan survailen berguna untuk menjadi acuan bahwa UPI melakukan penerapan HACCP secara konsisten selama proses produksi
3	Lembar Hasil Uji	Lembar hasil uji merupakan dokumen yang berisikan hasil uji contoh produk yang akan diekspor. Contoh yang harus diuji adalah air, es, dan produk.
4	Health Certificate	Sertifikat yang menjelaskan bahwa ikan dan produk hasil perikanan yang dihasilkan, telah sesuai standar mutu dan keamanan untuk konsumsi manusia.
5	PPK Online	PPK online merupakan cara pengajuan penerbitan HC secara online. PPK online dilakukan untuk memperoleh HC.
6	Packing List	Daftar isi yang spesifik yang terdapat dalam sebuah kiriman (box atau peti), tentang spesifikasi barang-barang ekspor-impor,
7	Invoice	Ddokumen yang berisi catatan yang menjelaskan tentang unit barang atau item yang dikirim ke pembeli beserta harganya

8	NPE	Nota yang dikeluarkan untuk melindungi pemasukan barang yang akan diekspor ke kawasan pabean dan atau pemuatannya ke sarana pengangkut, yang dilakukan oleh pejabat yang berwenang memeriksa dokumen, system computer pelayanan atau pejabat yang berwenang memeriksa barang atas PEB yang disampaikan.
9	PEB	Informasi dari pabean dalam bentuk tulisan di atas formulir atau data elektronik barang yang digunakan untuk memberitahukan ekspor
10	Surat Kuasa	Surat yang menyatakan bahwa pimpinan UPI memberi kuasa kepada salah satu bawahannya untuk mengurus dokumen ekspor.
11	Surat Pernyataan Stuffing	Dokumen yang berisi pernyataan bahwa pihak perusahaan atau UPI telah melakukan stuffing atau pemuatan. Surat pernyataan stuffing berisi informasi nomor container, nomor segel, jenis komoditi, jumlah, dan pernyataan jumlah dan komoditi telah sesuai.

## Pembahasan

### Deskripsi produk

Deskripsi produk yang dibuat oleh perusahaan memberikan informasi mengenai produk secara mendetail. Penjelasan produk berisi uraian lengkap dari sebuah barang yang meliputi pemberitahuan keterangan mengenai isi yang terdapat dalam produk, struktur kimia/fisika, perlakuan, pengemasan, penyimpanan, daya simpan, dll. Hal ini telah sesuai dengan Surat Keputusan BKIPM No. 75/Kep-BKIPM/2020 tentang petunjuk pelaksanaan pemakaian Sistem Jaminan Mutu Berdasarkan Konsepsi PMMT/HACCP (Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan, 2020), bahwa hasil produksi harus menyampaikan keterangan nama hasil produksi, nama ilmiah, asal raw material, cara penanganan, hasil produk, bahan yang ditambahkan, kekhususan produk, asal bahan tambahan, tahapan pengolahan, pengepakan, penyimpanan, daya awet, label, petunjuk penggunaan, petunjuk konsumen, distribusi produk sampai ke penerimaan konsumen. Deskripsi produk adalah informasi seluruh produk mulai dari asal bahan baku sampai negara tujuan (Maulana *et al.*, 2012). Sesuai Masengi *et al.* (2017) bahwa notifikasi produk bertujuan untuk menyampaikan keterangan tentang suatu kandungan bahan yang dipakai produk, isi produk, daya awet, tujuan akhir pengguna produk dan sebagainya. Deskripsi produk adalah sebuah informasi penting untuk memberi penjelasan dan membantu pelanggan mengetahui tentang produk sebelum



menentukan pilihan. Informasi dalam deskripsi produk yaitu spesifikasi/fitur produk, keunggulan produk, kelengkapan produk, garansi produk, varian produk.

### **Diagram Alir Penerapan HACCP**

Diagram alir pada perusahaan dibuat secara mendetail meliputi seluruh penerimaan bahan baku, penggunaan bahan pembantu, hingga pemuatan (*Stuffing*). Hasil pengamatan diagram alir pengolahan panko *bites* ikan cobia belum sesuai dengan SNI 7319.3:2009 ikan lapis tepung (breaded) beku, bagian penanganan dan pengolahan (Badan Standardisasi Nasional, 2009). Diagram alir ini perlu penambahan tahapan proses yaitu penyimpanan bahan baku, pencucian bahan baku, perapihan, pembentukan blok, pembekuan I, pemotongan blok, dan pembekuan II. Beberapa tahapan yang tidak digunakan dari SNI tersebut adalah penyiangan, penggilingan, pelabelan, dan pembuatan adonan. Disampaikan oleh Roiska *et al.*, (2019) bahwa tim HACCP melakukan pemeriksaan ulang diagram alir satu tahun sekali dengan melihat kegiatan di area produksi serta apabila ada perubahan kegiatan harian dan musiman. Kegiatan verifikasi diagram alir menggunakan *check list* yang disimpan dan dipelihara sebagai bukti verifikasi.

Dijelaskan oleh (Suratmono *et al.*, 2016) bahwa diagram alir meliputi seluruh tahapan proses secara jelas seperti seluruh tahapan produksi, penerimaan dan penggunaan bahan pembantu dan pengemas, keluaran dari proses seperti limbah, dan reproses produk. Sesuai dengan petunjuk teknis Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan, (2020) bahwa diagram alir yang dibuat oleh UPI harus sesuai dengan ketentuan petunjuk teknis meliputi seluruh input yang dilakukan pemakaian raw material, bahan yang ditambahkan, bahan pembantu, dan bahan pengepak, karena input tersebut berasal dari luar perusahaan sehingga dapat menyebabkan kontaminasi jika tidak dikendalikan. Hal ini sesuai dengan (Prayitno & Sigit S, 2019) bahwa alir proses meliputi semua input termasuk raw material, ingredient, bahan yang ditambahkan, dan bahan pengepak karena bahan tersebut berasal dari luar pabrik yang mempunyai potensi kontaminasi.

### **Pengendalian CCP**

Penentuan CCP dilakukan berdasarkan *decision tree* seperti pada prinsip kedua dalam sistem HACCP. Hasil analisis yang dilakukan pada CCP pada tahapan pengolahan Panko bites ikan Cobia mendapatkan bahwa memiliki bahaya signifikan (Tabel 2). Hasil penelitian

menyatakan bahaya yang ditetapkan sebagai CCP adalah penerimaan bahan baku, perapihan, pendeteksian logam dan pengemasan dan pelabelan produk.

Rencana HACCP dilengkapi dengan program tambahan yang berhubungan dengan bahaya yang teridentifikasi (Oo *et al.*, 2019) menyampaikan bahwa tindakan pencegahan pengendalian potensi bahaya dapat dilakukan dalam keseluruhan tahapan proses. Hal ini sesuai Sipahutar *et al.* (2010) bahwa CCP atau sering disebut titik kendali kritis, ditentukan dengan empat pertanyaan pada decision tree yaitu P1, P2, P3, dan P4. Penentuan CCP sehingga diketahui tingkat keparahan CCP, dilakukan dengan pengambilan keputusan dengan menganalisis semua tahapan proses menggunakan pohon keputusan (Roiska *et al.*, 2020).

Program Kelayakan dasar yaitu GMP dan SSOP merupakan pengendalian atas bahaya yang tidak terkontrol. Bahaya signifikansi yang nyata pada di CCP dapat dikendalikan pada tahapan produksi dengan melakukan kerja yang baik yaitu GMP dan SSOP. Hal ini sesuai (Hasibuan *et al.*, 2020) bahwa bahaya yang tidak terkontrol dapat di eliminasi dengan adanya program persyaratan dasar berupa GMP dan SSOP.

## **Persyaratan Dokumen Ekspor**

### **HACCP**

Salah satu dokumen paling penting yang menjadi syarat ekspor adalah sertifikat HACCP. Sertifikat HACCP diperlukan untuk menjamin produk yang diekspor berasal dari unit pengolahan yang telah menerapkan system keamanan pangan dan jaminan mutu. Dalam Permen KP No. 51/PERMEN-KP/2018 tentang persyaratan dan tata cara penerbitan sertifikat Penerapan PMMT/HACCP menyampaikan kepada pelaku usaha atau industri pengolahan ikan (UPI) yang telah menerapkan dan memenuhi keamanan hasil perikanan dan system jaminan mutu, maka akan diberikan sertifikat HACCP (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2018).

Penerbitan sertifikat HACCP bagi UPI adalah sebagai berikut:

- a. UPI mengajukan permohonan melalui pos surat atau secara *daring/online* melalui aplikasi *Online Single Submission* (OSS) dengan melampirkan surat izin usaha perikanan, panduan mutu penerapan HACCP, SKP, dan rekaman audit internal
- b. Jika dokumen lengkap, BKIPM menindaklanjuti dengan memberi tugas kepada inspektur mutu untuk menyiapkan perencanaan dan pemeriksaan ke UPI. Tapi, jika

- persyaratan tidak lengkap, BKIPM akan menyampaikan ke UPI untuk melengkapkan dokumen dalam jangka waktu sepuluh hari kerja.
- c. Tim inspektur mutu melakukan inspeksi dan verifikasi di UPI lalu melaporkan kepada Kepala Badan hasil inspeksinya. Kepala Badan lalu mengirim tim approval untuk membuat penilaian terhadap hasil pemeriksaan.
  - d. Kepala BKIPM menandatangani sertifikat HACCP sesuai persetujuan tim komisi approval.

Format sertifikat HACCP tercantum pada Permen KP No. 51/PERMEN-KP/2018 mengenai Persyaratan Dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP, Formatnya antara lain nama UPI, alamat, jenis produk, tahap pengolahan, peringkat, tanggal inspeksi, pernyataan, dan tanggal kadaluarsa.

Sertifikat HACCP mempunyai klasifikasi berdasarkan temuan penyimpangannya terdapat Tabel 5.

Tabel 5. Klasifikasi sertifikat HACCP

Klasifikasi	Jumlah Penyimpangan			
	Minor	Mayor	Serius	Kritis
A	Maks. 11	Maks. 5	0	0
B	Maks. 7	Maks. 10	2	0
C	>7	Maks. 11	Maks. 4	0

Ekspor Panko bites ikan cobia ke negara Amerika Serikat tidak memenuhi klasifikasi minimal sertifikat HACCP, hal ini karena Amerika Serikat bukanlah merupakan negara mitra, melainkan hanya terikat perjanjian antara pembeli dan penjual. Klasifikasi yang diberikan dari BKIPM pada PT Permata Marindo Jaya untuk ikan demersal *breded* adalah A. Dapat disimpulkan, bahwa produk panko bites ikan cobia adalah salah satu dari produk ikan demersal *breded*, telah memenuhi persyaratan yang telah ditentukan oleh pihak *buyer*.

### Surat Keterangan Survailen

Surat keterangan survailen didapatkan setelah dilakukan survailen oleh otoritas kompeten kepada UPI. Surat keterangan survailen berlaku selama 6 bulan dan untuk memperpanjangnya perlu dilakukan pengajuan dan survailen. Hal tersebut telah sesuai dengan (Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan, 2013), bahwa perlu dilakukan monitoring dan survailen ke UPI sebelum di ekspor.

Surat keterangan survailen berguna untuk menjadi acuan bahwa UPI melakukan penerapan HACCP secara konsisten selama proses produksi. Surat keterangan survailen berisi pernyataan bahwa UPI telah memenuhi persyaratan pengerjaan produksi dengan GMP, SSOP, dan HACCP serta berhak menerima fasilitas *Health Certificate*. Dalam surat keterangan survailen dicantumkan jenis produk yang dapat diproses oleh UPI serta waktu pelaksanaan survailen berikutnya.

### **Lembar hasil uji**

Lembar hasil uji merupakan dokumen yang berisikan hasil uji contoh produk yang akan diekspor. Contoh yang harus diuji adalah air, es, dan produk. Jumlah sampel per produk untuk pengujian mikrobiologi dan logam berat masing-masing adalah sebanyak tiga sampel. Lembar hasil uji berisi informasi nama contoh, tanggal pengujian, dan table hasil pengujian. Lembar hasil uji berlaku selama tiga bulan. Dalam Peraturan Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan, ( 2017) disampaikan secara berkala menguji ikan atau produk perikanan yang diimpor, dan menyimpan dalam arsip salinan, dalam bahasa Inggris, jaminan tertulis dari pengolah asing bahwa ikan atau produk perikanan yang diimpor diproses sesuai dengan persyaratan.

### ***Health Certificate (HC)***

*Health Certificate (HC)* atau Sertifikat Kesehatan adalah sertifikat yang menjelaskan bahwa ikan dan produk hasil perikanan telah sesuai dengan persyaratan mutu dan keamanan untuk konsumsi manusia. Dalam (Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan, 2016) disebutkan bahwa sertifikat kesehatan diterbitkan pada UPI yang selalu sesuai melakukan persyaratan penerapan HACCP mengacu hasil pemeriksaan dan hasil evaluasi selama tahapan pengolahan. Sertifikat Kesehatan yang digunakan adalah jenis *single certificate*, yaitu sertifikat Kesehatan yang digunakan untuk mengekspor ke negeri tujuan non mitra dan tidak mensyaratkan format sertifikat Kesehatan.

Persyaratan permohonan sertifikasi Kesehatan tertuang dalam SK. Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Nomor 59/Kep-BKIPM/2016 Tentang Teknis Sertifikasi Kesehatan Hasil Perikanan diantaranya:

- a. Packing List
- b. Invoice

- c. PPK Online
- d. Surat keterangan hasil survailen
- e. Serifikat HACCP
- f. Lembar hasil uji
- g. Surat kuasa

### **SKIPP ekspor atau PPK Online**

PPK online merupakan cara pengajuan penerbitan HC secara *online*. PPK online dilakukan untuk memperoleh HC. PPK online dilakukan oleh pihak perusahaan yang diberikan kuasa untuk mengurus dokumen ekspor.

Langkah untuk mengajukan PPK online adalah sebagai berikut:

- a. Membuka website [www.ppk.bkipm.kkp.go.id](http://www.ppk.bkipm.kkp.go.id)
- b. Melakukan pendaftaran dan mengisi formulir bagi pengguna jasa yang belum memiliki username
- c. Melakukan login setelah memperoleh username
- d. Mengisi formulir pengajuan HC

### ***Packing list***

*Packing list* adalah nama komoditas (*batch code*) berupa surat untuk memasukkan barang dengan kejelasan perincian barang yang dikirim, kode/tanggal produksi, tujuan, tanggal dan alat distribusi (Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan, 2016). *Packing list* daftar perincian barang yang akan di ekspor-impor, yang telah dipacking dalam box atau peti. Menurut Supardi (2021) bahwa *packing list* merupakan surat yang berisi kejelasan spesifikasi jenis barang dan banyaknya satuan dari barang yang ada didalam peti/kontainer. Jumlah jenis dan banyaknya jumlah barang yang ada di *packing list* disesuaikan dengan form *stuffing* UPI saat melakukan pemuatan. *Packing list* dibuat setiap melakukan pemuatan produk pada *kontener*. Hal ini sesuai dengan (Fitria *et al.*, 2020) bahwa fungsi *packing list* agar lebih mudah mengenal isi barang dalam kontainer bila ada penyidikan, barang tsb cocok dengan form *stuffing* perusahaan. Pentingnya *packing list* adalah untuk menghindari dari penyelundupan barang ilegal. Disampaikan oleh (Elmariana *et al.*, 2020) pada *packing list* berisi informasi diantaranya tanggal, nomor pesanan, alamat penerima, alamat

pengirim, deskripsi produk, nomor kontainer/ nomor segel, ukuran, *net*, *gross*, dan pernyataan bahwa produk yang terjual belum pernah ditolak oleh negara lain.

### **Invoice**

*Invoice* atau nota adalah surat yang berisi tinjauan yang menerangkan tentang jumlah jenis barang atau kalsifikasi yang didistribusikan ke konsumen beserta harganya. Menurut Supardi (2021) bahwa *invoice* merupakan dokumen yang berisikan tagihan yang harus dibayar oleh pembeli/importir kepada penjual/eksportir. Sesuai dengan (Putra, 2011), bahwa *invoice* adalah surat yang secara garis besarnya berisi jenis, data, jumlah barang dan harganya. Dijelaskan oleh (Elmariana *et al.*, 2020) fungsi *invoice* adalah memberikan informasi jenis, jumlah barang, dan harga yang harus dibayar. *Invoice* berisi informasi pengirim, penerima, alamat, tanggal produksi, tempat loading, esimasi barang sampai, produk deskripsi, jumlah, *net*, harga per kg, jumlah harga, nomor kontainer, dan no segel. Sesuai (Sipahutar *et al.*, 2022) tujuan dibuatnya *invoice* yaitu sebagai alat bukti penagihan yang tertulis lengkap sesuai suatu tagihan barang kepada pihak buyer sehingga dapat diadministrasikan segera.

### **Nota Pelayanan Ekspor (NPE)**

Nota Pelayanan Ekspor (NPE) adalah surat yang dikeluarkan oleh pejabat yang memeriksa dokumen, system computer pelayanan atau pejabat pemeriksa barang atas PEB yang diajukan untuk menjamin pemasukan barang untuk diekspor ke kawasan kantor pelabuhan dan atau pengepakannya dibawa ke sarana pengangkut (Direktorat Jenderal Bea dan Cukai, 2019).

### **Pemberitahuan Ekspor Barang (PEB)**

Pemberitahuan Ekspor Barang (PEB) adalah pemberitahuan kantor pelabuhan yang digunakan untuk menyatakan ekspor barang dalam bentuk tulisan di atas formulir atau data elektronik (Direktorat Jenderal Bea dan Cukai, 2019). Sesuai (Sipahutar *et al.*, 2022) prosedur yang harus dilakukan dalam mendapatkan PEB bersamaan dengan NPE dengan melengkapi beberapa dokumen yang harus dimiliki perusahaan yaitu packing list, *invoice*, health certificate (HC) dan surat perintah muat (SPM). Dokumen-dokumen tersebut akan dilampirkan pada sistem pelayanan pembuatan PEB.

## Surat Kuasa

Surat kuasa yaitu surat yang menunjukkan bahwa pimpinan UPI memberi kuasa kepada salah satu bawahannya untuk mengurus dokumen ekspor.

## Surat Pernyataan *Stuffing*

Surat pernyataan *stuffing* adalah dokumen yang berisi pernyataan bahwa pihak perusahaan atau UPI telah melakukan stuffing atau pemuatan. Surat pernyataan stuffing berisi informasi nomor kontener, nomor segel, jenis komoditi, jumlah, dan pernyataan jumlah dan komoditi telah sesuai. Surat pernyataan stuffing berguna bagi petugas inspeksi untuk mengecek kesesuaian data sebelum dilakukan penyegelan.

*US Public Law 111-353-jan 4, 2011* yang mengatur tentang FSMA. FSMA yang dibagi atas empat bab yaitu, program preventif masalah keamanan pangan, program untuk meningkatkan kesanggupan mengendalikan dan menanggapi terhadap masalah keamanan pangan, program untuk meningkatkan keamanan pangan impor, dan hal hal lain yang terkait.

## SIMPULAN

Alur proses pengolahan panko *bites* ikan cobia tidak sesuai dengan SNI 7319.3:2009 ikan lapis tepung (breaded) beku, bagian penanganan dan pengolahan dengan beberapa penambahan tahapan proses; CCP pada pengolahan panko bites ikan cobia yaitu penerimaan bahan baku, perapihan, metal detecting; pengemasan dan pelabelan, dan Dokumen ekspor yang diperlukan untuk ekspor ke Amerika Serikat antara lain sertifikat HACCP, Suket survailen, LHU, HC, SKIPP Ekspor, Draft HC, Packing list, Invoice, Surat Kuasa, Surat Pernyataan Stuffing.

## DAFTAR PUSTAKA

- Awaliah, R., Yanto, S., & Sukainah, A. (2018). Analisis Sifat Fisiko Kimia Nugget Rajungan (*Portunus pelagicus*) Dengan Berbagai Jenis Tepung Sebagai Bahan Pengisi. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 148. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i2.5526>
- Azhary, Z. R., Sipahutar, Y. H., Sumiyanto, W., & Mulyani, H. (2022). Pengolahan Panko Bites Ikan Cobia (*Rachycentro canadun*) di PT PMJ MUara Baru-Jakarta Utara. In *Prosiding Simposium Nasional IX Kelautan Dan Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin. Makassar, 4 Juni 2022* 37, 37–48.
- Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. (2013). Surat Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan selaku Otoritas Kompeten tentang Program Monitoring Hasil Perikanan (:

- 259/KEP-BKIPM/2013). BKIPM.
- Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. (2016). Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan tentang Petunjuk Teknis Sertifikasi Kesehatan Hasil Perikanan (59/Kep-BKIPM/2016). BKIPM.
- Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. (2017). Peraturan Kepala Badan Karantina Ikan pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil perikanan Nomor 2/Per-BKIPM/2017 tentang Tata cara penerbitan dan pencabutan Nomor registrasi Unit Pengolah ikan ke negara Mitra.
- Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. (2020). Surat Keputusan No. 75/KEP-BKIPM/2020 Tentang Petunjuk Teknis Penerapan Sistem Mutu Berdasarkan Konsepsi Proqram Manajemen Mutu Terpadu/Hazard Analysis Critical Control Point. In *BKIPM*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *Ikan berlapis tepung (breaded) beku - Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan*. (SNI 7319.3:2009). BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). *Ikan Beku* (SNI 4110:2014). BSN.
- Direktorat Jenderal Bea dan Cukai. (2019). Peraturan Direktur Jenderal Bea dan Cukai tentang Perubahan kedua Atas Peraturan Direktur Jenderal Bea dan Cukai tentang tata Laksana Kepabeandi Bidang Ekspor (Nomor PER-07/BC/2019).
- Elmariana, Y., Sumiyanto, W., & Sipahutar, Y. H. (2020). Penetapan CCP dan Persyaratan Dokumen Ekspor Udang Mantis (*Harpiosquilla raphidea*) Hidup. In *Seminar Nasional Tahunan XVII Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan, Departemen Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Gajah Mada Tahun 2020*, 336–347.
- Fitria, V., Sumiyanto, W., & Yuliati H. Sipahutar. (2020). Penentuan Critical Control Points pada Penanganan Keong Macan (*Babylonia spirata*) Hidup dan Persyaratan Dokumen Ekspor. In *Seminar Nasional Tahunan XVII Hasil Penelitian Dan Kelautan, Departemen Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Gajah Mada Tahun 2020*.
- Hasibuan, N. E., Azka, A., & Rohaini, A. E. (2020). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Tuna (*Thunnus sp.*) Loin Beku di PT. Tridaya Eramina Bahari. *Aurelia Journal*, 2(1), 53. <https://doi.org/10.15578/aj.v2i1.9491>
- Karunasagar, I. (2014). Implementation and certification of food safety and quality systems. In J. Ryder, K. Iddya, & L. Ababouch (Eds.), *Assessment and management of seafood safety and quality, current practices and emerging issues* (p. 432). FAO Fisheries and Aquaculture.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2018). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. 51/PerMen-KP/2018 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/ Hazard Analisis Critical Control Point (Nomor 51/PERMEN-KP/2018).
- Masengi, S., Roiska, R., & Sipahutar, Y. H. (2017). Penetapan dan Pengendalian CCP pada Pengolahan Sotong (*Sepia sp*) Utuh Beku. *Jurnal STP (Teknologi Dan Penelitian Terapan)*, 20(2), 109–122.



- Maulana, H., Afrianto, E., & Rustikawati, I. (2012). Analisis Bahaya dan penentuan Titik Pengendalian Kritis Penanganan Tuna Segar Utuh di PT . Bali Ocean Anugrah Linger Indonesia Benoa-Bali. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 3(4), 1–5. <https://journal.unpad.ac.id/jpk/article/view/2536>
- Oo, K. S., Than, S. S., & Hnin, T. (2019). A Model HACCP Plan for Fish Seasoning Powder Production. *American Journal of Food Science and Technology*, 7(6), 200–204. <https://doi.org/10.12691/ajfst-7-6-6>
- Perdana, G. M. R., Sumiyanto, W., & Sipahutar, Y. H. (2019). Penetapan dan Pengendalian Titik Kendali Kritis Histamin Pada Pengolahan Tuna Steak Beku (*Thunnus sp.*) di PT. Permata Marindo Jaya Muara Baru-Jakarta Utara. *Buletin JSJ*, 1(1), 1–13.
- Prayitno, S. A., & Sigit S, M. B. (2019). Penerapan 12 Tahapan HACCP Sebagai Sistem Keamanan Pangan pada Produk Udang (*Panko Ebi*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24 N0.2(2), 105.
- Putra, P. D. (2011). *Peran Dokumen-Dokumen Penunjang dalam Proses Pengiriman Barang Ekspor*. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Rahmawaty, L., Rahayu, W. P., & Kusumaningrum, H. D. (2014). Pengembangan Strategi Keamanan Produk Perikanan Untuk Ekspor Ke Amerika Serikat. *Jurnal Standardisasi*, 16(2), 95. <https://doi.org/10.31153/js.v16i2.170>
- Roiska, R., Masengi, S., & Sipahutar, Y. H. (2020). Analisa Potensi Bahaya Pada Penanganan Sotong (*Sepia sp.*) Utuh Beku. In *Seminar Nasional Tahunan XVII Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan, Departemen Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Gajah Mada Tahun 2020*, 446–454.
- Sipahutar, Y. H., Sumiyanto, W., Panjaitan, P. S. T., Sitorus, R., Panjaitan, T. F. C., & Khaerudin, A. R. (2021). Observation of heavy metal hazard on processed frozen escolar (*Lepidocybium flavobrunneum*) fillets. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 712(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/712/1/012018>
- Sipahutar, Yuliati H., Dwiputra, A. A., Sumiyanto, W., & Mulyani, H. (2022). Analisa Potensi Bahaya pada Penanganan Lobster Mutiara (*Panulirus ornatus*) Hidup dan Persyaratan Dokumen Ekspor Analysis. *Prosiding Simposium Nasional IX Kelautan Dan Perikanan. Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 4 Juni 2022*, 127–142.
- Sipahutar, Yuliati H, Djajuli, N., & Hasibuan, L. E. A. (2010). Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pada Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) di PT. X Banyuwangi. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia, Sekolah Tinggi Perikanan, Jakarta, 02-03 Desember 2010*, 486–499.
- Sipahutar, Yuliati H, Sumiyanto, W., Sitorus, P. P. R., Fitria, V., & Suryanto, M. R. (2020). Praktik Penanganan yang Baik dan Analisa Bahaya Pengendalian Titik Kritis Keong Macan (*Babylonia spirata*) Hidup sebagai Komoditi Ekspor. In *Seminar Nasional Moluska IV, Moluska Dalam Penelitian Konservasi Dan Ekonomi. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atmajaya, Yogyakarta.*, 119–136.
- Supardi, E. (2021). *Ekspor Impor. Dokumen Ekspor-Impor Dan Dokumen Kepabeanaan (pertama)*. Penerbit Deep publish.

Suratmono., Sihombing, T. H., Nissa, C., Kristianan, F., Wulan, E. N., Wibowo, A., Priyandani, R., Suhandi, M., & Rabbani, N. S. (2016). *Pedoman HACCP, Program Manajemen Resiko Industri Pangan Berasam Rendah dalam Kaleng*. Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi Pangan, Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.