KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
DIREKTORAT JENDERAL PENGAWASAN
SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN
JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16
JAKARTA 10110 KOTAK POS 4130 JKP 10041
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3520346
LAMAN *www.kkp.go.id*

PERATURAN
DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN SUMBER DAYA
KELAUTAN DAN PERIKANAN
NOMOR 6 TAHUN 2021
TENTANG
PETUNJUK TEKNIS PENGAWASAN USAHA DAN PRODUK
PADA PENYELENGGARAAN PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
BIDANG PERIKANAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

DIREKTUR JENDERAL
PENGAWASAN SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN,

Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan, perlu mengatur mengenai teknis pengawasan perizinan berusaha berbasis risiko bidang perikanan;

b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud pada huruf a, perlu menetapkan Peraturan Direktur Jenderal Pengawasan Sumber Daya Kelautan dan Perikanan tentang Petunjuk Teknis Pengawasan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Bidang Perikanan;

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 118,Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4433), sebagaimana telah diubah

dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perubahan atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 154, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5073);

2. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2014 tentang Kelautan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 294, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5603);
3. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244);
4. Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 245);
5. Peraturan Pemerintah Nomor 5 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Resiko (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 15, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6617);
6. Peraturan Pemerintah Nomor 27 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Kelautan dan Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 37, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6639);
7. Peraturan Presiden Nomor 63 Tahun 2015 tentang Kementerian Kelautan dan Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 111), sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Presiden Nomor 2 Tahun 2017 tentang Perubahan atas Peraturan Presiden Nomor 63 Tahun 2015 tentang Kementerian Kelautan dan Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 5);

8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.13/MEN/2012 Tentang Sertifikasi Hasil Tangkapan Ikan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 669);
9. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17/PERMEN-KP/2019 Tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 598);
10. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 58/PERMEN-KP/2020 Usaha Perikanan Tangkap (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 1397);
11. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 1 Tahun 2021 Tentang Rekomendasi Pemasukan Hasil Perikanan dan Ikan Hidup selain sebagai bahan baku dan bahan penolong industri (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 19);
12. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 31 Tahun 2021 Tentang Pengenaan Sanksi Administrasi di Bidang Kelautan dan Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 776);
13. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 33 Tahun 2021 Tentang Log Book Penangkapan Ikan, Pemantauan di atas kapal penangkap ikan dan kapal pengangkut ikan, inspeksi, pengujian, dan penandaan kapal perikanan, serta tata kelola pengawasan kapal perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 968);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PETUNJUK TEKNIS PENGAWASAN USAHA DAN PRODUK PADA PENYELENGGARAAN PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO BIDANG PERIKANAN.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Bagian Kesatu

Pengertian

Pasal 1

Dalam Peraturan Direktur Jenderal ini yang dimaksud dengan:

1. Pengawasan adalah upaya untuk memastikan pelaksanaan kegiatan usaha sesuai dengan standar pelaksanaan kegiatan usaha yang dilakukan melalui pendekatan berbasis Risiko dan kewajiban yang harus dipenuhi oleh Pelaku Usaha.
2. Pengawasan perikanan adalah kegiatan yang ditujukan untuk menjamin terciptanya tertib pelaksanaan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang perikanan.
3. Pengawas Perikanan adalah Pegawai Negeri Sipil yang mempunyai tugas mengawasi tertib pelaksanaan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang perikanan.
4. Penangkapan ikan yang selanjutnya disebut Penangkapan adalah kegiatan untuk memperoleh ikan di perairan yang tidak dalam keadaan dibudidayakan dengan alat atau cara apapun, termasuk kegiatan yang menggunakan kapal untuk memuat, mengangkut, menyimpan, mendinginkan, menangani, mengolah, dan/atau mengawetkannya.
5. Pengolahan ikan adalah rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan dari bahan baku ikan sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia.
6. Pembudidayaan ikan yang selanjutnya disebut Pembudidayaan adalah kegiatan untuk memelihara, membesarkan, dan/atau membiakkan ikan serta memanen hasilnya dalam lingkungan yang terkontrol, termasuk kegiatan yang menggunakan kapal untuk

memuat, mengangkut, menyimpan, mendinginkan, menangani, mengolah, dan/atau mengawetkannya.

7. Distribusi hasil perikanan adalah kegiatan lalu lintas ikan dan hasil perikanan yang meliputi pengeluaran atau pemasukan dari dan ke wilayah RI, lalu lintas antar provinsi/kabupaten/kota di dalam wilayah RI, baik dengan menggunakan transportasi darat, laut dan/atau udara.
8. Pengangkutan hasil perikanan adalah bagian dari kegiatan distribusi ikan dan hasil perikanan yang dilakukan dengan menggunakan sarana angkut ke lokasi tujuan distribusi.
9. Pemasaran hasil perikanan adalah aktivitas dan proses menciptakan, mengomunikasikan, menyampaikan, memperdagangkan dan/atau mempertukarkan ikan dan hasil perikanan yang bernilai bagi pelanggan, klien, mitra, dan masyarakat umum.
10. Perizinan Berusaha adalah legalitas yang diberikan kepada Pelaku Usaha untuk memulai dan menjalankan usaha dan/ atau kegiatannya.
11. Berita Acara Pemeriksaan yang selanjutnya disingkat BAP adalah hasil inspeksi lapangan yang dilakukan terhadap pelaksanaan kegiatan usaha di bidang perikanan.
12. Setiap orang adalah orang perseorangan atau korporasi, baik yang berbentuk badan hukum maupun yang tidak berbadan hukum.
13. Nelayan adalah orang yang mata pencahariannya melakukan penangkapan ikan.
14. Nelayan Kecil adalah orang yang mata pencahariannya melakukan penangkapan ikan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari, baik yang menggunakan kapal penangkap ikan maupun yang tidak menggunakan kapal penangkap ikan.
15. Pelaku usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha yang melakukan usaha dan/atau kegiatan pada bidang tertentu.

16. Pembudidaya Ikan adalah Setiap orang yang mata pencahariannya melakukan Pembudidayaan ikan.
17. Hari adalah hari kerja sesuai yang ditetapkan oleh Pemerintah Pusat.
18. Risiko adalah potensi terjadinya cedera atau kerugian dari suatu bahaya atau kombinasi kemungkinan dan akibat bahaya.
19. Nomor Induk Berusaha yang selanjutnya disingkat NIB adalah bukti registrasi atau pendaftaran pelaku usaha untuk melakukan kegiatan usaha dan sebagai identitas bagi pelaku usaha dalam pelaksanaan kegiatan usahanya.
20. Sertifikat Standar adalah pernyataan dan/atau bukti pemenuhan standar pelaksanaan kegiatan usaha.
21. lzin adalah persetujuan Pemerintah Pusat atau Pemerintah Daerah untuk pelaksanaan kegiatan usaha yang wajib dipenuhi oleh Pelaku Usaha sebelum melaksanakan kegiatan usahanya.
22. Lembaga Pengelola dan Penyelenggara *Online Single Submission* yang selanjutnya disebut Lembaga OSS adalah lembaga pemerintah yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang koordinasi Penanaman Modal.
23. Sistem Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik *(Online Single Submission)* yang selanjutnya disebut Sistem OSS adalah sistem elektronik terintegrasi yang dikelola dan diselenggarakan oleh Lembaga OSS untuk penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko.
24. Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia yang selanjutnya disingkat KBLI adalah kode klasifikasi yang diatur oleh lembaga pemerintah nonkementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang statistik.

25. Badan Koordinasi Penanaman Modal yang selanjutnya disingkat BKPM adalah lembaga pemerintah yang berada di bawah dan bertanggung jawab langsung kepada Presiden.
26. Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu yang selanjutnya disebut DPMPTSP adalah organisasi perangkat daerah pemerintah provinsi atau pemerintah kabupaten/kota yang mempunyai tugas menyelenggarakan urusan pemerintahan daerah di bidang Penanaman Modal.
27. Kementerian adalah kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kelautan dan perikanan.
28. Direktur Jenderal adalah direktur jenderal yang menyelenggarakan tugas dan fungsi di bidang pengawasan sumber daya kelautan dan perikanan.
29. Direktorat Jenderal adalah oleh direktorat jenderal yang menyelenggarakan tugas dan fungsi di bidang pengawasan sumber daya kelautan dan perikanan.
30. Unit Pelaksana Teknis Pengawasan Sumber Daya Kelautan dan Perikanan, yang selanjutnya disingkat UPT PSDKP, adalah Unit Pelaksana Teknis Direktorat Jenderal yang berada di bawah dan bertanggung jawab kepada Direktur Jenderal.

Bagian Kedua

Maksud dan Tujuan

Pasal 2

(1) Maksud ditetapkannya peraturan Direktur Jenderal ini adalah sebagai dasar dan acuan bagi Pengawas Perikanan dalam melaksanakan tugas pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko bidang perikanan.

(2) Tujuan ditetapkannya peraturan Direktur Jenderal ini adalah untuk menyamakan persepsi dan tindakan bagi Pengawas Perikanan dalam melaksanakan tugas Pengawasan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Bidang Perikanan.

BAB II
OBJEK PENGAWASAN

Pasal 3

(1) Objek Pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko bidang perikanan ini meliputi standar usaha dan produk sesuai KBLI.

(2) Objek pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dikategorikan menjadi subsektor:
   a. Pengelolaan ruang laut;
   b. Penangkapan dan pengangkutan ikan;
   c. Bidang pembudidayaan ikan; dan
   d. Pengolahan dan pemasaran ikan.

BAB III
TATA CARA PENGAWASAN
Bagian kesatu
Jenis Pengawasan

Pasal 4

(1) Pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko bidang perikanan dilaksanakan untuk menilai kepatuhan pemenuhan standar dan/atau kewajiban pelaksanaan kegiatan usaha.

(2) Pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko bidang perikanan dilakukan oleh Pengawas Perikanan.

(3) Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan secara:
   a. Rutin; dan
   b. Insidental.

(4) Pengawasan rutin sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a dilakukan melalui:
   a. pemantauan laporan pelaku usaha; dan/atau
   b. inspeksi lapangan.

(5) Pengawasan insidental sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf b dilakukan pada waktu tertentu dengan ketentuan:
   a. dapat dilaksanakan melalui inspeksi lapangan secara virtual atau kunjungan fisik;
   b. dapat dilakukan sewaktu-waktu dan tanpa pemberitahuan terlebih dahulu kepada Pelaku Usaha; dan/atau
   c. dilakukan atas pengaduan masyarakat.

(6) Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terhadap pelaksanaan pemenuhan standar yang bersifat teknis dan memerlukan kompetensi khusus tertentu dapat dilakukan melalui kerja sama dengan lembaga atau profesi ahli yang bersertifikat atau terakreditasi sebagai pelaksana Pengawasan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

(7) Dalam hal Pengawasan bekerja sama dengan lembaga atau profesi ahli yang bersertifikat atau terakreditasi sebagaimana dimaksud pada ayat (6), keterlibatan lembaga atau profesi bersertifikat dimasukkan ke dalam perencanaan Pengawasan dan surat tugas.

(8) Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan secara terintegrasi melalui Sistem OSS.

Bagian kedua

Perencanaan Inspeksi Lapangan Tahunan

Pasal 5

(1) Perencanaan inspeksi lapangan tahunan dilaksanakan oleh:
   a. BKPM dan dinotifikasi kepada Kementerian, DPMPTSP provinsi dan DPMPTSP kabupaten/kota;
   b. DPMPTSP provinsi dan dinotifikasi kepada Pemerintah Daerah provinsi dan DPMPTSP kabupaten/kota;
   c. DPMPTSP kabupaten/kota dan dinotifikasi kepada Pemerintah Daerah kabupaten/kota;

(2) Rencana inspeksi lapangan tahunan yang disampaikan oleh BKPM kepada Kementerian sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a ditindaklanjuti oleh Direktorat Jenderal dengan menyesuaikan lokasi dan Pelaku Usaha yang akan dilakukan inspeksi lapangan melalui Sistem OSS paling lambat minggu kedua bulan Desember.

(3) Dalam hal Pelaku Usaha dan lokasi yang akan dilakukan inspeksi lapangan belum tercantum pada rencana inspeksi lapangan tahunan, Direktorat Jenderal dapat menambahkan Pelaku Usaha dan lokasi yang akan diawasi ke dalam rencana inspeksi lapangan melalui Sistem OSS paling lambat minggu kedua bulan Desember.

(4) Berdasarkan tambahan daftar Pelaku Usaha serta usulan daftar Pelaku Usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (3), BKPM, DPMPTSP provinsi dan DPMPTSP kabupaten/kota memperbarui dan menetapkan rencana inspeksi lapangan tahunan pada database Pengawasan pada Sistem OSS paling lambat minggu keempat bulan Desember.

(5) Atas rencana inspeksi lapangan yang telah ditetapkan sebagaimana dimaksud pada ayat (4), Lembaga OSS menotifikasi Direktorat Jenderal pada awal tahun berjalan pelaksanaan inspeksi lapangan.

(6) Sistem OSS menotifikasi ulang rencana inspeksi lapangan kepada Direktorat Jenderal 10 (sepuluh) Hari sebelum jadwal pelaksanaan inspeksi lapangan.

(7) Rencana inspeksi lapangan tahunan sebagaimana dimaksud pada ayat (4) menjadi dasar pelaksanaan kegiatan pengawasan di lapangan.

(8) Dalam hal inspeksi lapangan tidak dapat dilaksanakan sesuai rencana inspeksi lapangan tahunan sebagaimana dimaksud pada ayat (4), Direktorat Jenderal memberikan informasi kepada BKPM melalui Sistem OSS.

(9) Direktorat Jenderal dilarang melakukan Pengawasan diluar rencana inspeksi lapangan tahunan.

Bagian Ketiga

Perangkat Kerja Pengawasan

Pasal 6

(1) Pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko bidang perikanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (1) dilaksanakan dengan menggunakan perangkat kerja yang terdiri atas:

a. data, profil, dan informasi Pelaku Usaha yang terdapat pada Sistem OSS;
b. Surat Tugas dari pimpinan unit kerja dan Surat Tugas yang diterbitkan oleh Sistem OSS;
c. Surat pemberitahuan kunjungan;
d. Daftar pertanyaan bagi pelaku usaha terkait pemenuhan standar pelaksanaan kegiatan usaha dan kewajiban;
e. BAP;
f. Pakaian dinas dan atribut Pengawas Perikanan;

g. Peralatan pengamanan berupa alat kejut listrik, rompi pelindung, borgol atau lainnya; dan
h. Sarana dan prasarana.

(2) Pengawas Perikanan dalam melakukan pengawasan wajib dilengkapi perangkat kerja berupa surat tugas dan surat pemberitahuan kunjungan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dan huruf c sebelum melaksanakan kegiatan inspeksi lapangan rutin.

(3) Surat Tugas dari pimpinan unit kerja sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b terdiri atas:
a. Surat Tugas dari Direktur yang membidangi pengawasan sumber daya perikanan untuk melakukan supervisi Pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko bidang perikanan;
b. Surat Tugas dari Kepala UPT untuk Pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko bidang perikanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (1) yang menjadi kewenangan Menteri;
c. Surat Tugas dari Kepala UPT untuk penugasan Pengawas Perikanan untuk melakukan Pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko bidang perikanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (1) yang menjadi kewenangan Gubernur, Bupati/Walikota atas permintaan Kepala Dinas;

(4) Surat tugas sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b diinput paling lambat 4 (empat) Hari sebelum tanggal pelaksanaan;

(5) Surat pemberitahuan kunjungan akan diterbitkan dan disampaikan kepada Pelaku Usaha oleh Sistem OSS paling lambat 3 (tiga) Hari sebelum tanggal pelaksanaan pengawasan sesuai format pada Sistem OSS.

(6) Lembaga OSS menerbitkan surat tugas dan surat pemberitahuan kunjungan yang dapat diunduh oleh Pengawas Perikanan pada Sistem OSS.

(7) Sarana dan prasarana sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf h antara lain:
   a. Kapal Pengawas Perikanan;
   b. Pesawat Udara;
   c. Moda transportasi darat;
   d. Drone;
   e. Peta lokasi kegiatan pembudidayaan ikan;
   f. *Global Positioning System* (GPS);
   g. Alat komunikasi;
   h. Alat Dokumentasi;
   i. Teropong binoculer;
   j. *Scuba Diving*;
   k. *Mega Phone*; dan/atau
   l. Form pengawasan.

Bagian Keempat

Pelaksanaan Pengawasan

Pasal 7

(1) Pemantauan laporan pelaku usaha sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (4) huruf a dilakukan terhadap laporan yang disampaikan oleh pelaku usaha kepada Direktorat Jenderal melalui Sistem OSS.

(2) Laporan pelaku usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri atas:
   a. Laporan perizinan berusaha yang ditetapkan berdasarkan analisis risiko pada kegiatan usaha; dan
   b. Laporan perizinan berusaha untuk menunjang kegiatan usaha.

(3) Laporan pelaku usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (2) memuat pemenuhan kewajiban dan/atau persyaratan perizinan berusaha sebagaimana diatur

dalam ketentuan peraturan perundang-undangan tentang standar kegiatan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko sektor kelautan dan perikanan.

(4) Pemantauan laporan pelaku usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan dengan cara:
   a. Melakukan pemeriksaan dan/atau verifikasi laporan berkala yang diberikan oleh pelaku usaha; dan
   b. Mengevaluasi dan menganalisis laporan pelaku usaha.

(5) Pemeriksaan dan/atau verifikasi laporan sebagaimana dimaksud pada pada ayat (4) huruf a dilakukan dengan mempertimbangkan:
   a. Kepatuhan waktu atau frekuensi pelaporan berdasarkan skala usaha dan tingkat risiko; dan
   b. Kesesuaian isi pelaporan dengan kegiatan usaha.

(6) Hasil pemantauan laporan Pelaku Usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (1) memuat penilaian atas aspek kepatuhan teknis yang diperoleh dari indikator pemenuhan persyaratan dan/atau kewajiban Perizinan Berusaha.

(7) Dalam hal hasil pemeriksaan dan/atau verifikasi laporan pelaku usaha dinilai patuh, Pengawas Perikanan melaporkannya ke dalam Sistem OSS paling lambat 3 (tiga) Hari setelah pemeriksaan dan/atau verifikasi selesai dilakukan.

(8) Dalam hal pemeriksaan dan/atau verifikasi laporan pelaku usaha dinilai tidak patuh maka pengawas perikanan melakukan:
   a. Inspeksi lapangan; dan/atau
   b. Memberikan rekomendasi pengenaan sanksi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 8

(1) Inspeksi lapangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (4) huruf b dilakukan dengan cara:
   a. Inspeksi lapangan secara virtual; atau
   b. Inspeksi lapangan melalui kunjungan fisik.

(2) Inspeksi lapangan secara virtual sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dilakukan dengan cara:
   a. Mengirimkan undangan secara online paling sedikit memuat:
      1. Kesepakatan penggunaan media komunikasi;
      2. Tautan dalam mengakses media komunikasi;
      3. Waktu pelaksanaan;
      4. Agenda pemeriksaan; dan
      5. Pengawas perikanan yang bertugas.
   b. Melakukan pemeriksaan administratif dan/atau fisik atas pemenuhan standar kegiatan usaha dan/atau standar produk/jasa secara virtual dengan cara:
      1. Pelaku usaha diminta menunjukkan dokumen perizinan berusaha secara virtual dan/atau mengirimkan scan dokumen perizinan berusaha kepada Pengawas Perikanan untuk kemudian dilakukan pemeriksaan melalui media komunikasi yang telah disepakati; dan
      2. Pelaku usaha menunjukkan secara virtual dan/atau mengirimkan foto obyek yang diawasi kepada Pengawas Perikanan untuk dilakukan pemeriksaan.
   c. Melakukan pengujian terhadap bahan dan/atau alat dengan cara:
      1. Mengirimkan bahan dan/atau alat ke laboratorium yang tersertifikasi;
      2. Dalam kondisi tertentu, pengiriman dapat dilakukan oleh pelaku usaha dengan biaya

yang akan dibebankan kepada Pengawas Perikanan; dan

3. Hasil pengujian disampaikan oleh laboratorium yang tersertifikasi kepada Pengawas Perikanan paling lambat 3 (tiga) hari setelah proses pengujian selesai.

(3) Inspeksi lapangan melalui kunjungan fisik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dilakukan dengan cara:

a. Melakukan pemeriksaan teknis atas pemenuhan standar kegiatan usaha dan/atau standar produk/jasa;
b. Melakukan pengujian, jika diperlukan melibatkan pihak ketiga; dan
c. Melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan.

Pasal 9

(1) Hasil dari pemeriksaan inspeksi lapangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (1) dituangkan dalam BAP.

(2) Pengisian BAP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan secara elektronik pada Sistem OSS serta ditandatangani oleh Pengawas Perikanan dan Pelaku Usaha di lokasi kegiatan.

(3) Dalam hal Sistem OSS tidak tersedia untuk daerah tertinggal, terdepan, dan terluar dan/atau wilayah yang belum memiliki aksesibilitas yang memadai pengisian dan penandatanganan BAP dapat dilakukan secara manual.

(4) Pengisian dan penandatanganan secara elektronik sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilaksanakan dengan mengisi formulir BAP pada Sistem OSS yang memuat kesimpulan hasil inspeksi lapangan oleh Pengawas Perikanan.

(5) Dalam hal pengisian dan penandatanganan BAP manual sebagimana dimaksud pada ayat (3),

Pengawas Perikanan melaporkan dengan mengisi formulir BAP elektronik yang memuat kesimpulan hasil inspeksi lapangan pada Sistem OSS dan diunggah ke Sistem OSS paling lambat 3 (tiga) Hari setelah penandatanganan BAP.

(6) Dalam hal Pelaku Usaha menolak untuk menandatangani BAP sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dan ayat (3), Pengawas Perikanan menuliskan keterangan penolakan dari Pelaku Usaha pada bagian hasil pengawasan dalam BAP.

(7) BAP sebagaimana dimaksud pada ayat (6) dinyatakan sah dan tetap berlaku dengan ditandatangani oleh Pengawas Perikanan.

(8) BAP sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dan ayat (3) memuat penilaian atas aspek kepatuhan teknis yang diperoleh dari indikator pemenuhan persyaratan dan/atau kewajiban Perizinan Berusaha.

(9) Format BAP dengan pengisian dan penandatanganan secara manual sebagaimana dimaksud pada ayat (3) tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Direktur Jenderal ini.

(10) Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara penilaian kepatuhan teknis pelaku usaha terhadap penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko sebagaimana dimaksud pada ayat (8) dalam:

a. subsektor pengelolaan ruang laut sebagaimana tercantum dalam Lampiran II,
b. subsektor penangkapan dan pengangkutan ikan sebagaimana tercantum dalam Lampiran III,
c. subsektor bidang pembudidayaan ikan sebagaimana tercantum dalam Lampiran IV, dan
d. subsektor pengolahan dan pemasaran ikan sebagaimana tercantum dalam Lampiran V

merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Direktur Jenderal ini.

Pasal 10

(1) Pengawasan insidental berdasarkan pengaduan masyarakat sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (5) huruf c dapat berasal dari pengaduan atau laporan dari masyarakat secara umum, instansi terkait dan/atau pelaku usaha.

(2) Pengaduan masyarakat sebagaimana dimaksud pada ayat (1) paling sedikit memuat informasi:
   a. Identitas pelapor;
   b. Dugaan pelanggaran;
   c. Pelaku yang diduga melakukan pelanggaran;
   d. Waktu dan tempat terjadinya dugaan pelanggaran; dan
   e. Data dukung (foto, data lainnya yang dibutuhkan).

(3) Berdasarkan pengaduan atau laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (2), Pengawas Perikanan melakukan verifikasi yang dituangkan ke dalam berita acara.

(4) Berdasarkan berita acara verifikasi sebagaimana dimaksud pada ayat (3), Pengawas Perikanan melakukan:
   a. Inspeksi lapangan untuk pengaduan atau laporan yang dapat ditindaklanjuti; atau
   b. Menyampaikan surat pemberitahuan penolakan kepada pelapor disertai dengan alasan apabila pengaduan atau laporan tidak dapat ditindaklanjuti.

(5) Pengaduan atau laporan yang tidak dapat ditindaklanjuti sebagaimana dimaksud pada ayat (4) huruf b apabila:
   a. Pengaduan atau laporan tidak memiliki sumber dan identitas yang jelas;
   b. Tidak ditemukan adanya unsur pelanggaran; dan/atau
   c. Waktu dan tempat terjadinya dugaan pelanggaran tidak jelas.

(6) Pelaksanaan inspeksi lapangan sebagaimana dimaksud pada ayat (4) huruf a berlaku secara mutatis mutandis sebagaimana diatur dalam Pasal 8.

(7) Bentuk dan format berita acara verifikasi pengaduan atau laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) tercantum dalam Lampiran VI yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Peraturan Direktur Jenderal ini.

(8) Bentuk dan format surat pemberitahuan penolakan sebagaimana dimaksud pada ayat (4) huruf b tercantum dalam Lampiran VII yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Peraturan Direktur Jenderal ini.

Pasal 11

(1) Pelaksanaan pengawasan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (1) dapat melibatkan partisipasi masyarakat.

(2) Partisipasi masyarakat sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan dengan cara:
   a. melakukan pemantauan terkait penyelenggaraan kegiatan usaha; dan/atau
   b. menyampaikan pengaduan.

Bagian Kelima

Pelaporan

Pasal 12

(1) Pengawas Perikanan menyusun laporan hasil Pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko bidang perikanan.

(2) Laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) paling sedikit memuat:
   a. Objek pengawasan;
   b. Hasil analisis pengawasan;
   c. Rekomendasi tindak lanjut; dan
   d. Lampiran data pendukung.

(3) Objek pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a paling sedikit terdiri atas:
   a. Identitas kegiatan berusaha; dan
   b. Lokasi unit usaha.

(4) Hasil analisis pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat 2 huruf (b) terdiri atas:
   a. Kesesuaian standar perizinan berusaha;
   b. Kesesuaian proses kegiatan;
   c. Pelanggaran yang ditemukan;
   d. Titik lokasi, jenis usaha, sarana/prasarana, bahan, luasan dan/atau besaran dampak pelanggaran; dan/atau
   e. Identitas Pelaku yang diduga melakukan pelanggaran.

(5) Rekomendasi tindak lanjut sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf c antara lain:
   a. pernyataan kepatuhan Pelaku Usaha; atau
   b. pengenaan sanksi.

(6) Lampiran data pendukung sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf d, berupa:
   a. peta lokasi;
   b. gambar atau sketsa bangunan;
   c. denah lokasi;
   d. form pengawasan yang telah diisi; dan/atau
   e. BAP.

(7) Dalam hal hasil analisis pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (4) ditemukan adanya dugaan tindak pidana, Pengawas Perikanan melakukan tindak lanjut dengan cara menyerahkan kepada Penyidik Pegawai Negeri Sipil Perikanan.

Pasal 13

(1) Laporan hasil pengawasan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (1) disampaikan oleh Pengawas Perikanan kepada Kepala UPT.

(2) Kepala UPT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) melakukan rekapitulasi, analisis, dan kompilasi hasil pengawasan.

(3) Rekapitulasi, analisis, dan kompilasi hasil pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilaporkan kepada Direktur Jenderal.

BAB IV
KETENTUAN LAIN-LAIN

Pasal 14

(1) Pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko bidang perikanan yang merupakan kewenangan Pemerintah Daerah dilakukan oleh Pengawas Perikanan Pemerintah Daerah.

(2) Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat dilaksanakan oleh Pengawas Perikanan Direktorat Jenderal atas dasar:
   a. permintaan dari Gubernur/Bupati/Walikota yang menjadi kewenangannya; dan/atau
   b. perjanjian kerja sama pengawasan sumber daya kelautan dan perikanan antara Direktorat Jenderal dengan Pemerintah Daerah.

BAB VI
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 15

Pada saat Peraturan Direktur Jenderal ini mulai berlaku

1. Peraturan Direktur Jenderal PSDKP Nomor: 3/PER-DJPSDKP/2020 tentang Petunjuk Teknis Pengawasan Usaha Pengolahan Ikan; dan
2. Keputusan Direktur Jenderal PSDKP Nomor: 154/DJ-PSDKP/V/2010 tentang Petunjuk Teknis Operasional Pengawasan Usaha Pembudidayaan Ikan;

dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 16

Peraturan Direktur Jenderal ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta,
pada tanggal 27 Desember 2021

DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN,
SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN

ttd.

LAKSDA TNI ADIN NURAWALUDDIN, M.Han

Salinan sesuai dengan aslinya

Koordinator Hukum, Organisasi, dan Hubungan Masyarakat



Arif Hidayatullah

LAMPIRAN I
PERATURAN DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN
NOMOR 6 TAHUN 2021
TENTANG
PETUNJUK TEKNIS PENGAWASAN USAHA DAN PRODUK PADA PENYELENGGARAAN PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO BIDANG PERIKANAN

BENTUK DAN FORMAT BERITA ACARA PEMERIKSAAN

BERITA ACARA PEMERIKSAAN (BAP)

Nomor:.....

Pada hari ini, ... tanggal ..... bulan ..... tahun ....., yang bertanda tangan di bawah ini, wakil-wakil dari instansi pemerintah dan wakil dari perusahaan, telah melakukan Pengawasan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko:

I. KETERANGAN PERUSAHAAN

1	Nama Pelaku Usaha	Diisi berdasarkan data dari sistem OSS
2	Alamat Lokasi Proyek	Diisi berdasarkan data dari sistem OSS
3	Nama dan Kontak Penanggung Jawab di Lokasi Proyek	Diisi nama lengkap, nomor HP dan alamat *email* penanggung jawab di lokasi proyek

II. PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO YANG MENJADI OBYEK PENGAWASAN

1	Nomor dan Tanggal Penerbitan Nomor Induk Berusaha	Diisi berdasarkan data dari sistem OSS
2	Nomor Kode Proyek	Diisi berdasarkan data dari sistem OSS
3	Kegiatan Usaha	Diisi berdasarkan data dari sistem OSS
4	Bidang Usaha	Diisi berdasarkan data dari sistem OSS
5	Persyaratan Dasar Perizinan Berusaha*)	Diisi berdasarkan data dari sistem OSS
6	Sertifikat Standar/ Izin*)	Diisi berdasarkan data dari sistem OSS
7	Fasilitas Penanaman Modal	Diisi berdasarkan data dari sistem OSS
8	Pemenuhan Standar Usaha *)	- Diisi berdasarkan data dari sistem OSS - penilaian hasil di lapangan
9	Pemenuhan Standar Produk*)	a. Standar: .....
		b. Seritifikasi: .....
		c. Lisensi: .....

		d. Pendaftaran Barang: .....
		e. Lain-lain: .....
10	Nilai Rencana dan Realisasi Investasi	a. Nilai Rencana Investasi: .....
		b. Nilai Realisasi Investasi: .....
		c. Kesesuaian Nilai Realisasi Investasi di Lapangan (Sesuai/Tidak Sesuai)*
11	Penyerapan tenaga kerja	Laki-laki : Orang
		Perempuan : Orang
		Total : Orang
12	Kewajiban*) (disi dengan: centang (v): memenuhi silang (x): tidak memenuhi)	☐ Divestasi
		☐ Pelatihan TKI
		☐ CSR
		☐ Kemitraan
		☐ Alih Teknologi
		☐ Pengelolaan Lingkungan
13	Penilaian Kepatuhan Pelaku Usaha	a. Teknis..... **) diisi oleh pelaksana inspeksi lapangan ***)list aspek yang perlu diisi ditarik otomatis berdasarkan Lampiran Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 b. Administratif..... **) diisi oleh pelaksana inspeksi lapangan (dari BKPM)

III. PERMASALAHAN YANG DIHADAPI OLEH PERUSAHAAN

Diisi tentang semua hambatan /kendala yang dihadapi perusahaan dalam menjalankan kegiatan berusaha

IV. HASIL PENGAWASAN

- diisi sesuai dengan pertanyaan dan jawaban
- diisi sesuai dengan data yang disampaikan pelaku usaha
- diisi dengan kesimpulan hasil pengawasan:
  a. Aspek operasional
  b. Aspek administrasi

V. DOKUMEN PENDUKUNG

Dokumen pendukung pengawasan adalah dokumen atau berkas yang dapat menguatkan kesimpulan hasil pengawasan. Seperti surat izin yang habis masa berlaku, foto terjadinya pelanggaran/kerusakan, dokumen yang tidak sesuai dengan kegiatan usaha, dokumen yang dipalsukan

VI. REKOMENDASI

- Telah memenuhi persyaratan perizinan berusaha dan pemenuhan standar pelaksanaan kegiatan usaha;
- Pembinaan termasuk dalam rangka fasilitasi penyelesaian permasalahan perusahaan;
- Perbaikan; atau
- Penerapan sanksi.

Mengetahui Pimpinan/ Penanggung Jawab Perusahaan (Cap dan tanda tangan) Nama..... Jabatan.....	Pemeriksa	TandaTangan
	1. Koordinator BKPM/DPMPTSP Provinsi/DPMPTSP Kabupaten/Kota/Koordinator KEK dan Badan Pengusahaan KPBPB*) Nama: ..... Jabatan:	
	2 BKPM/ DPMPTSP Provinsi/DPMPTSP Kabupaten/Kota Nama: ..... Jabatan:	
	3 Kementerian/Lembaga Nama: ..... Jabatan:	
	4 Wakil Instansi Nama: ..... Jabatan:	

DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN,
SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN

ttd.

LAKSDA TNI ADIN NURAWALUDDIN, M.Han

Salinan sesuai dengan aslinya

Koordinator Hukum, Organisasi, dan Hubungan Masyarakat

Arif Hidayatullah

LAMPIRAN II
PERATURAN DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN
NOMOR 6 TAHUN 2021
TENTANG
PETUNJUK TEKNIS PENGAWASAN USAHA DAN PRODUK PADA PENYELENGGARAAN PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO BIDANG PERIKANAN

TATA CARA PENILAIAN KEPATUHAN TEKNIS PELAKU USAHA DALAM INSPEKSI LAPANGAN TERHADAP PENYELENGGARAAN PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO PADA SUBSEKTOR PENGELOLAAN RUANG LAUT

I. Pendahuluan

Pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko bidang perikanan pada subsektor bidang pengelolaan ruang laut dilaksanakan untuk mengawasi tertib pelaksanaan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang pengelolaan ruang laut. Pengawasan dilakukan terhadap Pemanfaatan hasil penangkapan/ pengambilan Jenis Ikan yang Dilindungi dan/atau Termasuk dalam *Appendiks* CITES di WPPNRI untuk Penangkapan Ikan, pembudidayaan ikan, konservasi, penelitian, dan pengembangan, perikanan, yang meliputi perairan pedalaman, perairan kepulauan, laut teritorial, zona tambahan, dan zona ekonomi eksklusif Indonesia.

Kegiatan pengawasan perikanan dilakukan untuk menjaga keberlanjutan sumber daya kelautan dan perikanan, peningkatan kesejahteraan masyarakat dan peningkatan devisa negara atas kegiatan perikanan yang dilakukan oleh setiap pelaku usaha perikanan khususnya bidang pengelolaan ruang laut. Untuk itu, kegiatan perikanan harus dilakukan mengikuti ketentuan yang tertuang dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan.

Kegiatan pengawasan perikanan yang berada di ruang lingkup pengelolaan ruang laut meliputi pengawasan terhadap standar usaha pemanfaatan hasil penangkapan/pengambilan jenis ikan yang dilindungi dan/atau termasuk ke dalam *Appendix* CITES untuk keiatan penelitian dan pengembangan, pengembangbiakan, perdagangan/peredaran, akuaria, pertukaran dan/atau pemeliharaan untuk kesenangan.

Pemanfaatan hasil penangkapan/pengambilan jenis ikan yang dilindungi dan/atau termasuk ke dalam *Appendix* CITES untuk keiatan penelitian dan pengembangan, pengembangbiakan, perdagangan/peredaran, akuaria, pertukaran dan/atau pemeliharaan untuk kesenangan meliputi pisces, crustacea, molusca, coelentarata, echinodermata, amphibia, reptilia, mamalia, algae, dan biota perairan lainnya.

II. Objek Pengawasan usaha dan produk

Pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko pada subsector pengelolaan ruang laut dilakukan terhadap:

a. 03151 Penangkapan/Pengambilan Pisces Yang Dilindungi Dan/Atau Termasuk dalam *Appendiks CITES*
b. 03152 Penangkapan/Pengambilan Crustacea Yang Dilindungi Dan/ Atau Termasuk dalam *Appendiks CITES*
c. 03153 Penangkapan/Pengambilan Mollusca Yang Dilindungi Dan/ Atau Termasuk dalam *Appendiks CITES*
d. 03154 Penangkapan/Pengambilan Coelenterata Yang Dilindungi Dan/Atau Termasuk dalam *Appendiks CITES*
e. 03155 Penangkapan/Pengambilan Echinodermata Yang Dilindungi Dan/Atau Termasuk dalam *Appendiks CITES*
f. 03156 Penangkapan/Pengambilan Amphibia Yang Dilindungi Dan/Atau Termasuk dalam *Appendiks CITES*
g. 03157 Penangkapan/Pengambilan Reptilia Yang Dilindungi Dan/ Atau Termasuk dalam *Appendiks CITES*
h. 03158 Penangkapan/Pengambilan Mamalia Yang Dilindungi Dan/Atau Termasuk dalam *Appendiks CITES*
i. 03159 Penangkapan/Pengambilan Algae Dan Biota Perairan Lainnya Yang Dilindungi Dan/Atau Termasuk dalam *Appendiks CITES*

III. Teknis Pengawasan *Appendiks CITES*

A. Teknis pengawasan

1. Teknis pengawasan dilakukan secara rutin dan/atau insidental. Pengawasan rutin dilakukan melalui:
   a. pemantauan laporan pelaku usaha; dan
   b. inspeksi lapangan dalam bentuk kunjungan fisik atau melalui virtual
2. Pemantauan laporan pelaku usaha dilakukan dengan memeriksa:
   a. Risiko menengah rendah (skala usaha mikro dan kecil)
      1) Keberadaan laporan kegiatan usaha (LKU);
      2) Keberadaan pernyataan mandiri (*self declare*) pemenuhan standar usaha.
   b. Risiko menengah tinggi (skala usaha menengah dan besar)
      1) Keberadaan laporan kegiatan usaha (LKU);
      2) Keberadaan sertifikat standar usaha.
3. Inspeksi lapangan dalam bentuk kunjungan fisik atau melalui virtual dilakukan dengan memeriksa:
   a. Pemenuhan persyaratan umum usaha;
   b. Pemenuhan persyaratan khusus usaha;
   c. Pemenuhan sarana;
   d. Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;
   e. Pemenuhan pelayanan; dan
   f. Pemenuhan Persyaratan Produk/Jasa
   g. Pemenuhan sistem manajemen usaha

   Sesuai standar usaha dan produk tiap KBLI yang tercantum dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan yang berkaitan dengan Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan.

B. DAFTAR PERTANYAAN

1. Data Pelaku Usaha

Nama Pelaku Usaha/Perusahaan	:	
Nomor Induk Berusaha	:	
NPWP	:	
Nomor Kode Proyek	:	
Lokasi Proyek	:	
Status Penanaman Modal	:	
Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	:	

2. Daftar Pertanyaan Kegiatan Inspeksi Lapangan

B.1	Standar Pelaksanaan Kegiatan Usaha
	Kementerian Kelautan dan Perikanan
No.	Hal-hal yang Ditanyakan:
1.	Apakah sudah memiliki Kuota Pengambilan/Penangkapan jenis ikan yang dilindungi dan/atau yang tercantum dalam appendiks CITES*)?
B.2	Pemenuhan Kewajiban NSPK
	Kementerian Kelautan dan Perikanan
No.	Hal-hal yang Ditanyakan:
1.	Pemanfaatan jenis ikan yang dilindungi dan/atau yang tercantum dalam appendiks CITES dilakukan berdasarkan kuota pengambilan/penangkapan: a. Apakah kuota pengambilan/penangkapan ditetapkan oleh Direktur Jenderal berdasarkan rekomendasi Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) selaku Otoritas Keilmuan konservasi sumber daya ikan? (ya/tidak) b. Apakah kuota pengambilan/penangkapan masih berlaku? (ya/tidak) c. Apakah kuota pengambilan/penangkapan sesuai dengan provinsi? (ya/tidak) d. Apakah tertulis nama jenis ikan (nama ilmiah, nama umum dan nama lokal), jumlah dan satuan banyaknya ikan ? (ya/tidak)
2.	Penetapan kuota pengambilan/penangkapan di setiap wilayah provinsi kepada pelaku usaha: a. Apakah kuota pengambilan/penangkapan di setiap wilayah provinsi ditetapkan oleh Kepala UPT Ditjen Pengelolaan Ruang Laut? (ya/tidak) b. Apakah kuota pengambilan/penangkapan masih berlaku? (ya/tidak) c. Apakah SIPJI lokasi usahanya berada di provinsi? (ya/tidak)
3.	Setiap pelaku usaha yang melakukan usaha pemanfaatan hasil penangkapan/pengambilan jenis ikan yang dilindungi dan/atau jenis ikan yang tercantum dalam daftar Appendiks CITES wajib melengkapi dokumen asal usul kepemilikan jenis ikan? a. Apakah memiliki penetapan kuota pengambilan yang diterbitkan UPT PRL ?(ya/tidak) b. Apakah memiliki Surat Angkut Jenis Ikan Dalam Negeri (SAJIDN) hasil penangkapan/pengambilan dari alam ? (ya/tidak) c. Apakah memiliki sertifikat prakonvensi, dalam hal jenis ikan didapatkan sebelum diberlakukannya ketentuan tentang pengaturan pemanfaatan jenis ikan yang dimanfaatkan? (ya/tidak) d. Apakah memiliki sertifikat introduksi dari laut, dalam hal jenis ikan didapatkan dari wilayah perairan yang bukan yurisdiksi negara manapun ? (ya/tidak).
4.	Setiap pengangkutan jenis ikan hasil penangkapan/ pengambilan dalam negeri wajib disertai dengan SAJI-DN a. Apakah memiliki SIPJI Penelitian dan Pengembangan? (ya/tidak) b. Apakah memiliki SIPJI Pengembangbiakan ? (ya/tidak) c. Apakah memiliki SIPJI Perdagangan Dalam Negeri ? (ya/tidak) d. Apakah memiliki SIPJI aquaria, dalam hal jenis ikan yang akan diangkut akan dipergunakan untuk kegiatan aquaria ? (ya/tidak) e. Apakah memiliki SIPJI pertukaran dalam negeri, dalam hal jenis ikan yang diangkut akan dipergunakan untuk kegiatan aquaria ? (ya/tidak); f. Apakah memiliki SIPJI pemeliharaan untuk kesenangan, dalam hal jenis ikan yang akan diangkut akan dipergunakan untuk kepentingan pemeliharaan untuk kesenangan ? (ya/tidak) g. Apakah memiliki kesesuaian data informasi pada SAJI-DN terkait : 1) identitas (nama dan alamat) pelaku usaha yang melakukan pengiriman dan identitas tujuan pengiriman? (Ya/Tidak); 2) nama jenis ikan, yang meliputi nama ilmiah, nama umum dan nama lokal ? (Ya/Tidak); 3) jumlah dan satuan jenis ikan yang akan diangkut dan dapat ditambahkan informasi jumlah kemasan ? (Ya/Tidak); 4) waktu pengiriman yang memuat informasi tanggal, bulan dan tahun ? (Ya/Tidak); 5) nama bandar udara, pelabuhan dan/atau terminal asal pengangkutan ? (Ya/Tidak); 6) nama bandar udara, pelabuhan dan/atau terminal tujuan pengangkutan? (Ya/Tidak); 7) nama UPT, nama pejabat dan tanda tangan pejabat penerbit SAJI-DN ? (Ya/Tidak);

	8) waktu penerbitan SAJI-DN yang memuat informasi tanggal, bulan dan tahun ? (Ya/Tidak); dan 9) Masa berlaku SAJI-DN masih aktif ? (Ya/Tidak)
5.	Pengangkutan hasil penangkapan/pengambilan jenis ikan yang dilindungi dan/atau yang tercantum dalam Appendiks CITES dari dalam ke luar dan/atau dari luar ke dalam wilayah negara Republik Indonesia wajib dilengkapi SAJI-LN a. Apakah memiliki SAJI-LN Ekspor? (ya/tidak) b. Apakah memiliki SAJI-LN Impor? (ya/tidak) c. Apakah memiliki SAJI-LN Re-ekspor? (ya/tidak) d. Apakah memiliki kesesuaian data informasi pada SAJI-LN terkait : 1) Identitas lembaga penerbit SAJI-LN (nama lembaga, alamat dan logo ? (Ya/Tidak); 2) Identitas pengirim dan penerima (nama/badan usaha dan alamat ? (Ya/Tidak); 3) Nama jensi ikan (nama ilmiah, nama umum dan nama lokal ? (Ya/Tidak); 4) Jumlah (volume dan satuan ? (Ya/Tidak); 5) Nama bandara/pelabuhan dan nama Negara asal pengakutan ? (Ya/Tidak); 6) Nama bandara/pelabuhan dan nama Negara tujuan pengangkutan ? (Ya/Tidak); 7) Waktu pengangkutan (tanggal, bulan dan tahun ? (Ya/Tidak); 8) Nama dan tanda tangan pejabat penanda tangan SAJI-LN? (Ya/Tidak); 9) Waktu (tanggal, bulan dan tahun) penerbitan SAJI-LN dan masa berlaku SAJI-LN ? (Ya/Tidak); 10) Untuk jenis ikan yang masuk dalam daftar Appendiks CITES dilengkapi dengan stamp yang diterbitkan Sekretariat CITES ? (Ya/Tidak);,

*) Pilih salah satu

**) Kementerian/Lembaga, Pemerintah Daerah provinsi, Pemerintah Daerah kabupaten/kota sesuai kewenangan dapat mengakses daftar hal-hal yang ditanyakan kepada pelaku usaha pada Sistem OSS

IV. Mekanisme Penilaian Kepatuhan Teknis

1. Bobot penilaian kepatuhan teknis subsektor pengelolaan ruang laut yaitu sebagai berikut:

Kriteria Penilaian	Scoring
a. Pemenuhan persyaratan umum usaha;	10%
b. Pemenuhan persyaratan khusus usaha;	30%
c. Pemenuhan sarana;	10%
d. Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;	5%
e. Pemenuhan pelayanan; dan	5%
f. Pemenuhan persyaratan Produk/Proses/Jasa	20%
g. Pemenuhan sistem manajemen usaha	20%
Total	100%

2. Nilai kepatuhan Pelaku Usaha terdiri atas:
   a. baik sekali;

      nilai kepatuhan > 70%
   b. baik; dan

      Nilai kepatuhan 50% - 70%
   c. kurang baik

      Nilai kepatuhan <50%

V. Format hasil pemeriksaan

Format hasil pemeriksaan kepatuhan pelaku usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko pada subsektor bidang pengelolaan ruang laut disampaikan sebagai berikut:

FORMULIR KEPATUHAN TEKNIS PELAKU USAHA KBLI

03151;03152;03153;03154;03155; 03156;03157;03158;03159

No	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	setiap pelaku usaha wajib terlebih dahulu memiliki Surat Izin Pemanfaatan Jenis Ikan (SIPJI) terdiri dari			
	1) SIPJI Penelitian dan Pengembangan;			
	2) SIPJI Pengembangbiakan;			
	3) SIPJI Perdagangan Dalam Negeri;			
	4) SIPJI Perdagangan Luar Negeri;			
	5) SIPJI Aquaria;			
	6) SIPJI Pertukaran; dan			
	7) SIPJI Pemeliharaan untuk Kesenangan			
	persyaratan umum usaha yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha untuk mendapatkan SIPJI :			
	1) permohonan penerbitan SIPJI;			
	2) proposal;			
	3) surat pernyataan kebenaran data; dan			
	4) berita acara verifikasi lapangan			
2	Persyaratan Khusus untuk tujuan perdagangan;			
	a. Tujuan perdagangan dipersyaratkan memiliki Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)			
	b. pemanfaatan Jenis Ikan hasil penangkapan/ pengambilan untuk perdagangan luar negeri dan aquaria dalam bentuk atraksi ikan hidup hanya dapat dilakukan oleh badan usaha			
	c. jumlah hasil penangkapan/pengambilan Jenis Ikan dari habitat alam diatur melalui penetapan kuota pengambilan/penangkapan			
	d. jumlah Jenis Ikan yang dapat diekspor diatur melalui penetapan kuota ekspor			
	e. bukti pembayaran pungutan PNBP penerbitan SIPJI sesuai ketentuan peraturan perundangundangan			
	Durasi pemenuhan persyaratan			
	a. pemenuhan persyaratan SIUP dilaksanakan paling lama 14 (empat belas) hari kerja			
	b. penyampaian bukti pembayaran Penerimaan Negara Bukan Pajak (PNBP) paling lama 7 (tujuh) hari kerja terhitung sejak pelaku usaha menerima Surat Perintah Pembayaran (SPP) PNBP.			
3	Standar sarana yang harus dimiliki oleh pelaku usaha pemanfaatan jenis ikan yang dilindungi dan/atau yang tercantum dalam Appendiks CITES hasil penangkapan/pengambilan antara lain :			
	sarana penangkapan dan alat penangkap ikan yang digunakan sesuai dengan KBLI 03111 – 03119			
	sarana penampungan untuk jenis ikan tertentu dapat berupa :			
	1) gudang penyimpanan yang dilengkapi rak penyimpanan tanpa pendingin, dalam hal produk jenis ikan akan dimanfaatkan dalam kondisi kering; dan/atau			

No	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	2) gudang penyimpanan yang dilengkapi dengan fasilitas pendinginan/pembekuan dalam hal produk yang akan dimanfaatkan dalam kondisi segar atau beku			
	sarana pemeliharaan untuk jenis ikan tertentu yang tidak dibudidayakan berupa :			
	1) aquarium atau bak pemeliharaan yang dilengkapi dengan sistem resirkulasi dalam hal jenis ikan yang dipeliharan berukuran kecil;			
	2) karamba pembesaran/pemeliharaan dalam hal jenis ikan yang dipeliharan berukuran kecil atau sedang; dan/atau			
	3) Kolam pemeliharaan berukuran besar dalam hal jenis ikan yang dipelihara mempunyai ukuran yang besar atau dalam jumlah banyak.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	Sumber daya manusia berdasarkan jenis SIPJI harus memenuhi kualifikasi			
	a. administrasi			
	1) memiliki kemampuan dalam melakukan pencatatan dan penyusunan administrasi dokumen terkait pelaporan			
	2) memahami persyaratan dan mekanisme penerbitan dokumen angkut jenis ikan,			
	b. teknis			
	1) memiliki kemampuan identifikasi jenis ikan yang dimanfaatkan			
	2) dalam hal pemanfaatan jenis ikan dilakukan dalam kondisi hidup, harus:			
	(a) memiliki kompetensi teknis pemeliharaanjenis ikan			
	(b) memiliki kompetensi manajemen kualitas air, pemberian pakan dan pengendalian penyakit			
	(c) memahami prinsip kesejahteraan jenis ikan (animal welfare).			
5	Pelayanan;			
	Pelaku usaha pemanfaatan jenis ikan yang dilindungi dan/atau yang tercantum dalam Appendiks CITES wajib memberikan pelayan, antara lain:			
	a. informasi alamat pelaku usaha, alamat email,nomor fax dan/atau nomor telepon yang dipergunakan untuk komunikasi			
	b. informasi tentang mekanisme pengaduan			
	c. informasi tentang standar dan mekanisme pengolahan produk, dalam hal produk yang dihasilkan berupa produk olahan;			
	d. informasi lainnya terkait dengan layanan yang disediakan oleh pelaku usaha;			
	e. informasi tentang asal-usul jenis ikan yang dimanfaatkan			
	f. informasi tentang tata cara perawatan dan penanganan.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	a. penerapan standar kualifikasi keamanan pangan, dalam hal produk yang dihasilkan berupa produk konsumsi;			
	b. penerapan standar pemeliharaan ikan yang baik dengan mengedepankan aspek kesejahteraan biota, dalam hal produk yang dihasilkan berupa ikan hidup;			
	c. penggunaan penanda pada bagian luar kemasan pada saat dilakukan pengangkutan			
	d. penerapan prinsip animal welfare pada saat pemeliharaan dan pengangkutan ikan hidup			

No	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
7	Sistem Manajemen Usaha			
	Ketentuan Status Perlindungan Dan Pemanfaatan Jenis Ikan Dilindungi Dan/Atau Jenis Ikan Yang Tercantum Dalam Appendiks Cites			
	a. pemanfaatan jenis ikan yang dilindungi berdasarkan regulasi nasional, yaitu			
	1) penangkapan/pengambilan dan pemanfaatan hasil penangkapan/pengambilan jenis ikan yang dilindungi penuh dari habitat alam hanya diperbolehkan untuk kepentingan penelitian dan pengembangan (termasuk kegiatan biofarmakologi/ bioteknologi laut) yang dilakukan oleh Pemerintah serta peminjaman untuk kepentingan indukan pengembangbiakan dan aquaria jenis ikan hidup			
	2) penangkapan/pengambilan dan pemanfaatan hasil penangkapan pengambilan jenis ikan dilindungi terbatas diluar ketentuan perlindungannya dari habitat alam tetap diperbolehkan berdasarkan kuota pengambilan yang ditetapkan oleh Direktur Jenderal			
	b. pemanfaatan jenis ikan yang tercantum dalam *Appendiks* CITES yaitu:			
	1) penangkapan/pengambilan dan pemanfaatan hasil penangkapan jenis ikan yang tercantumdalam Appendiks I CITES dari habitat alam			
	a) tidak diperbolehkan untuk kegiatan perdagangan			
	b) dilakukan berdasarkan kuota penangkapan/pengambilan yang ditetapkan oleh Direktur Jenderal.			
	2) penangkapan/pengambilan jenis ikan yang tercantum dalam daftar Appendiks II dan Appendiks III CITES dilakukan berdasarkan kuota penangkapan/ pengambilan yang ditetapkan oleh Direktur Jenderal.			
	c. Jika terdapat satu jenis ikan tertentu yang dilindungi berdasarkan regulasi nasional dan juga masuk dalam daftar Appendiks maka ketentuan pemanfaatannya yang diberlakukan adalah ketentuan yang lebih ketat.			
	Pemenuhan persyaratan khusus usaha setelah SIPJI diterbitkan			
	a. persyaratan khusus usaha sebelum operasional pemanfaatan yaitu			
	1) menyiapkan sarana dan prasarana pendukung sesuai dengan jenis kegiatan pemanfaatan;			
	2) menyiapkan sarana dan prasarana pendukung sesuai dengan jenis kegiatan pemanfaatan;			
	b. persyaratan khusus usaha berupa kewajiban yang harus dilakukan oleh pelaku usaha selama operasional pemanfaatan yaitu:			
	1) membayar penerimaan negara bukan pajak (PNBP) pemanfaatan jenis ikan yang dilindungi dan/atau dibatasi pemanfaatannya sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;			
	2) menyampaikan laporan stok dan realisasi pemanfataan secara berkala;			
	3) menyampaikan usulan kuota pengambilan/ penangkapan bagi pelaku usaha yang akan melakukan kegiatan penangkapan/pengambilan di alam;			
	4) menyampaikan usulan kuota ekspor bagi pelaku usaha yang akan melakukan kegiatan perdagangan ke luar negeri;			
	5) menyiapkan dan mengarsipkan dokumen legalitas asal usul kepemilikan jenis ikan yang akan dimanfaatkan			

No	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	6) menyiapkan dokumen angkut berupa Surat Angkut Jenis Ikan Dalam Negeri (SAJI-DN) dalam hal akan melakukan kegiatan pengangkutan antar wilayah provinsi;			
	7) menyiapkan dokumen angkut berupa Surat Angkut Jenis Ikan Luar Negeri (SAJI-LN) dalam hal akan melakukan pengangkutan ke luar negeri (ekspor);			
	8) menerapkan ketentuan tentang animal welfare dalam hal melakukan kegiatan pemeliharaan dan pengangkutan ikan hidup;			
	9) mematuhi ketentuan tentang status perlindungan dan pemanfaatan jenis ikan yang dilindungi dan/atau jenis ikan yang tercantum dalam Appendiks CITES;			
	Durasi pemenuhan persyaratan khusus:			
	a. sebelum operasional pemanfaatan sebagaimana dimaksud pada huruf a dilakukan paling lama 1 (satu) tahun terhitung sejak tanggal penerbitan SIPJI;			
	b. selama masa operasional pemanfaatan sebagaimana dimaksud pada huruf b dilakukan sesuai dengan ketentuan pada bagian Sistem Manajemen Usaha.			
C	**Pelaporan**			
	setiap pemegang SIPJI yang melakukan kegiatan pemanfaatan Jenis Ikan hasil penangkapan/ pengambilan wajib melakukan pelaporan;			
	1) Laporan realisasi pemanfaatan jenis ikan hasil penangkapan/pengambilan berupa realisasi penggunaan SAJI dilakukan setelah pengiriman;			
	2) Laporan mutasi stok berupa catatan sediaan stok, jumlah stok masuk dan stok keluar dari fasilitas penampungan pelaku usaha disampaikan setiap bulan.			
D	**Pungutan Negara Bukan Pajak (PNBP)**			
	1. setiap pelaku usaha yang melakukan kegiatan pemanfaatan jenis ikan yang dilindungi dan/atau jenis ikan yang tercantum dalam Appendiks CITES hasil penangkapan/pengambilan dari alam wajib membayar PNBP yang meliputi			
	a. pungutan penangkapan/pengambilan jenis ikan yang dilindungi terbatas diluar ketentuan perlindungan dan/atau dibatasi pemanfaatannya dari habitat alam untuk kegiatan perdagangan			
	b. pungutan perdagangan hasil penangkapan/ pengambilan jenis ikan yang dilindungi terbatas diluar ketentuan perlindungan dan/atau jenis ikan yang termasuk dalam daftar Appendiks II atau Appendiks III CITES;			
	c. iuran pemanfaatan/peminjaman jenis ikan dilindungi dari habitat alam.			
	d. pungutan penerbitan surat angkut jenis ikan yang dilindungi dan/atau dibatasi pemanfaatannya;			
	e. pungutan penerbitan rekomendasi pemanfaatan jenis ikan yang mempunyai kemiripan jenis ikan yang dilindungi dan/atau jenis ikan yang masuk dalam daftar Appendiks CITES			
	2. pungutan penangkapan/pengambilan jenis ikan yang dilindungi terbatas diluar ketentuan perlindungannya dan/atau dibatasi pemanfaatannya dilakukan dengan ketentuan:			
	a. wajib bayar PNBP adalah pelaku usaha pemilik SIPJI Perdagangan Dalam Negeri yang mendapatkan kuota pengambilan			

No	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	b. jumlah PNBP yang dibayarkan dihitung berdasarkan berita acara pemeriksaan stok realisasi penangkapan/pengambilan dengantarif sebagaimana ditetapkan dalam peraturan perundang-undangan			
	c. pembayaran PNBP dilakukan paling lama 7 (tujuh) hari kerja terhitung sejak diterbitkannya Surat Perintah Pembayaran (SPP) PNBP			
	3. pungutan perdagangan hasil penangkapan/ pengambilan dari habitat alam jenis ikan yang dilindungi terbatas diluar ketentuan perlindungan dan jenis ikan yang tercantum dalam Appendiks II dan Appendiks III CITES dilakukan dengan ketentuan			
	a. wajib bayar PNBP adalah pelaku usahapemilik SIPJI Perdagangan Luar Negeri hasil penangkapan/pengambilan			
	b. jumlah PNBP yang dibayarkan dihitung berdasarkan realisasi perdagangan luar negeri sebagaimana tercantum dalam SAJILN dikalikan dengan tarif PNBP sebagaimana ditetapkan dalam peraturan perundangundangan			
	c. pembayaran PNBP dilakukan paling lama 7 (tujuh) hari kerja terhitung sejak diterbitkannya Surat Perintah Pembayaran (SPP) PNBP			
	4. pungutan dalam bentuk iuran pemanfaatan/ peminjaman jenis ikan yang dilindungi dari habitat alam dilakukan dengan ketentuan			
	a. wajib bayar PNBP adalah pelaku usaha pemilik SIPJI Pengembang biakan dan pemilik SIPJI Aquaria dalam bentuk atraksi ikan hidup yang menggunakan hasil penangkapan/ pengambilan dari alam jenis ikan yang dilindungi penuh;			
	b. jumlah PNBP yang dibayarkan dihitung berdasarkan jumlah jenis ikan yang dimanfaatkan dengan tarif sebagaimana ditetapkan peraturan perundang-undangan			
	c. pembayaran PNBP dilakukan paling lama 7 (tujuh) hari kerja terhitung sejak diterbitkannya surat perintah pembayaran (SPP) PNBP			
	5. pungutan penerbitan surat angkut jenis ikan yang dilindungi dan/atau jenis ikan yang dibatasi pemanfaatannya dilaksanakan dengan ketentuan:			
	a. wajib bayar adalah setiap orang dan pelaku usaha yang memohonkan penerbitan SAJI			
	b. jumlah PNBP yang dibayarkan dihitung berdasarkan jumlah SAJI yang diterbitkan dengan tarif sebagaimana ditetakan peraturan perundang-undangan			
	c. pembayaran dilakukan paling lama 7 (tujuh) hari kerja terhitung sejak diterbitkannya Surat Perintah Pembayaran (SPP) PNBP			
	6. pungutan penerbitan rekomendasi pemanfaatan jenis ikan yang mempunyai kemiripan dengan jenis ikan yang dilindungi dan/atau jenis ikan yang dibatasi pemanfaatannya dilakukan dengan ketentuan			
	a. wajib bayar adalah setiap orang yang memohonkan penerbitan rekomendasi			
	b. jumlah PNBP yang dibayarkan berdasarkan jumlah rekomendasi dengan tariff sebagaimana ditetapkan peraturan perundang-undangan			
	c. pembayaran dilakukan paling lama 7 (tujuh) hari kerja terhitung sejak diterbitkannyasurat perintah pembayaran (SPP) PNBP			

No	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
E	**Kuota Pengambilan/Penangkapan**			
	1. pemanfaatan jenis ikan yang dilindungi dan/atau yang tercantum dalam appendiks CITES dilakukan berdasarkan kuota pengambilan/penangkapan dengan ketentuan:			
	a. ditetapkan oleh Direktur Jenderal berdasarkan rekomendasi Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) selaku Otoritas Keilmuan konservasi sumber daya ikan			
	b. berlaku selama 1 (satu) tahun dimulai sejak tanggal 1 Januari sampai dengan 31 Desember pada tahun yang sama			
	c. ditetapkan pada level provinsi dan memuat informasi tentang: nama jenis ikan (nama ilmiah, nama umum dan nama lokal), jumlah dan satuan			
	d. kuota pengambilan untuk tujuanperdagangan hanya diperbolehkan untuk jenis ikan yang dilindungi terbatas sesuai ketentuan perlindungannya dan/atau jenis ikan yang tercantum dalam daftar Appendiks II CITES,			
	2. penetapan kuota pengambilan/penangkapan di setiap wilayah provinsi kepada pelaku usaha dilakukan dengan ketentuan:			
	a. ditetapkan oleh Kepala UPT Ditjen Pengelolaan Ruang Laut setelah ditetapkannya kuota pengambilan/penangkapan oleh Direktur Jenderal;			
	b. berlaku selama 1 (satu) tahun dimulai sejak tanggal 1 Januari sampai dengan 31 Desember pada tahun yang sama			
	c. diberikan kepada pemilik SIPJI yang lokasi usahanya berada di provinsi tersebut			
	d. kuota pengambilan untuk tujuan perdagangan hanya ditetapkan untuk pelaku usaha yang memiliki SIPJI perdangan dalam negeri			
	3. mekanisme dan formulasi penetapan kuota penangkapan/pengambilan dilakukan dengan :			
	a. pelaku usaha menyampaikan permohonan kuota pengambilan kepadaKepala UPT dengan melampirkan jumlah usulan kuota ekspor			
	b. kepala UPT menugaskan tim untuk melakukan evaluasi permohonan kuota ekspor			
	c. hasil evaluasi dituangkan dalam berita acara pemeriksaan;			
	d. berdasarkan hasil evaluasi, kepala UPT menetapkan kuota penangkapan/ pengambilan kepada pelaku usaha			
	4. pengajuan kuota penangkapan/pengambilan untuk tahun berikutnya oleh pelaku usaha disampaikan kepada UPT Ditjen PRL paling lambat pada bulan Juli tahun berjalan			
F	**Kuota Ekspor Hasil Penangkapan/ Pengambilan**			
	1. perdagangan luar negeri jenis ikan yang dilindungi dan/atau jenis ikan yang tercantum dalam daftar Appendiks CITES hasil penangkapan/pengambilan dari alam dilakukan berdasarkan kuota ekspor dengan ketentuan			
	a. ditetapkan oleh Direktur setelah ditetapkannya kuota penangkapan/pengambilan oleh Direktur Jenderal;			
	b. berlaku selama 1 (satu) tahun sejak tanggal 1 Januari sampai dengan 31 Desember pada tahun yang sama			
	c. jumlah kuota ekspor yang ditetapkan berdasarkan hasil pengurangan kuota pengambilan/ penangkapan setelah dikurangi kebutuhan pemanfaatan di dalam negeri;			

No	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	d. diberikan kepada pelaku usaha yang memiliki SIPJI Perdagangan Luar Negeri hasil penangkapan/ pengambilan dari alam			
	2. mekanisme penetapan kuota ekspor dilakukan dengan:			
	a. pelaku usaha menyampaikan permohonan kuota ekspor kepada Direktur dengan melampirkan jumlah usulan kuota ekspor;			
	b. Direktur menugaskan tim untuk melakukan evaluasi permohonan kuota ekspor			
	c. hasil evaluasi dituangkan dalam berita acara pemeriksaan			
	d. berdasarkan hasil evaluasi, Direktur menetapkan kuota ekspor			
	3. pengajuan kuota ekspor untuk tahun berikutnya oleh pelaku usaha disampaikan kepada Direktur paling lambat pada bulan Desember tahun berjalan			
G	**Dokumen Asal Usul**			
	setiap pelaku usaha yang melakukan usaha pemanfaatan hasil penangkapan/pengambilan jenis ikan yang dilindungi dan/atau jenis ikan yang tercantum dalam daftar Appendiks CITES wajib melengkapi dokumen asal usul kepemilikan jenis ikan dapat berupa;			
	1. surat keputusan penetapan kuota pengambilan untuk pelaku usaha yang diterbitkan kepada UPT			
	2. Surat Angkut Jenis Ikan Dalam Negeri (SAJIDN) hasil penangkapan/pengambilan dari alam;			
	3. sertifikat prakonvensi, dalam hal jenis ikan didapatkan sebelum diberlakukannya ketentuan tentang pengaturan pemanfaatan jenis ikan yang dimanfaatkan			
	4. sertifikat introduksi dari laut, dalam hal jenis ikan didapatkan dari wilayah perairan yang bukan yurisdiksi negara manapun			
H	**Surat Angkut Jenis Ikan Dalam Negeri (SAJI-DN):**			
	1. setiap pengangkutan jenis ikan hasil penangkapan/pengambilan dalam negeri wajib disertai dengan SAJI-DN;			
	a. pengangkutan jenis ikan hanya dapat dilakukan antar pelaku usaha pemilik SIPJI			
	b. SIPJI Penelitian dan Pengembangan, dalam hal jenis ikan yang diangkut akan dipergunakan untuk kegiatan penelitian dan pengembangan			
	c. SIPJI Pengembangbiakan, dalam hal jenis ikan yang diangkut akan dipergunakan untuk indukan/benih kegiatan pengembangbiakan;			
	d. SIPJI Perdagangan Dalam Negeri, dalam hal jenis ikan yang diangkut akan dipergunakan untuk kegiatan perdagangan			
	e. SIPJI aquaria, dalam hal jenis ikan yang akan diangkut akan dipergunakan untuk kegiatan aquaria			
	f. SIPJI pertukaran dalam negeri, dalam hal jenis ikan yang diangkut akan dipergunakan untuk kegiatan aquaria			
	g. SIPJI pemeliharaan untuk kesenangan, dalam hal jenis ikan yang akan diangkut akan dipergunakan untuk kepentingan pemeliharaan untuk kesenangan			
	2. SAJI-DN diterbitkan oleh UPT berdasarkan permohonan pelaku usaha			
	3. permohonan SAJI-DN sebagaimana dimaksud pada huruf d dilakukan dengan melampirkan dokumen asal-usul jenis ikan dan Berita Acara Pemeriksaan Stok			

No	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	4. pemeriksaan SAJI-DN terkait data :			
	a. identitas (nama dan alamat) pelaku usaha yang melakukan pengiriman dan identitas tujuan pengiriman			
	b. nama jenis ikan, yang meliputi nama ilmiah, nama umum dan nama lokal			
	c. jumlah dan satuan jenis ikan yang akan diangkut dan dapat ditambahkan informasi jumlah kemasan			
	d. waktu pengiriman yang memuat informasi tanggal, bulan dan tahun;			
	e. nama bandar udara, pelabuhan dan/atau terminal asal pengangkutan			
	f. nama bandar udara, pelabuhan dan/atau terminal tujuan pengangkutan			
	g. nama UPT, nama pejabat dan tanda tangan pejabat penerbit SAJI-DN;			
	h. waktu penerbitan SAJI-DN yang memuat informasi tanggal, bulan dan tahun			
	i. Masa berlaku SAJI-DN,			
	5. SAJI-DN berlaku selama 2 (dua) bulan terhitung sejak tanggal diterbitkan			
	6. SAJI-DN dapat diterbitkan walaupun kuota pengambilan belum ditetapkan dalam hal terdapat:			
	a. jenis ikan yang baru ditetapkan statusnya menjadi dilindungi terbatas, sampai dengan ditetapkan kuota pengambilannya;			
	b. jenis ikan yang baru ditetapkan statusnya menjadi Appendiks II CITES yang pemberlakuan ketentuan CITES-nya belum efektif,			
	7. dalam hal pengangkutan jenis ikan dalam negeri dilakukan untuk tujuan non-komersil, maka penerbitan SAJI-DN dapat dilakukan berdasarkan permohonan tanpa harus memiliki SIPJI dengan ketentuan:			
	a. pengangkutan Jenis Ikan hidup sebagai barang bawaan untuk tujuan penelitian dan pengembangan (termasuk kegiatan biofarmakologi/bioteknologi laut), aquaria, dan pemeliharaan untuk kesenangan			
	b. pengiriman Jenis Ikan dan/atau sampel Jenis Ikan untuk kepentingan penelitian dan pengembangan (termasuk kegiatan biofarmakologi/bioteknologi laut) yang dilakukan oleh instansi pemerintah.			
	8. Mekanisme penerbitan SAJI-DN dilakukan dengan:			
	a. pelaku usaha memohonkan penerbitan SAJIDN kepada kepala UPT PSPL dengan melampirkan dokumen asal-usul dan berita acara pemeriksaan stok			
	b. petugas UPT PSPL melakukan verifikasi kelengkapan permohonan			
	c. kepala UPT menerbitkan SAJI-DN.			
I	**Surat Angkut Jenis Ikan Luar Negeri (SAJI-LN):**			
	1. pengangkutan hasil penangkapan/pengambilan jenis ikan yang dilindungi dan/atau yang tercantum dalam Appendiks CITES dari dalam ke luar dan/atau dari luar ke dalam wilayah negara Republik Indonesia wajib dilengkapi SAJI-LN dengan ketentuan:			
	a. SAJI-LN meliputi:			
	1) SAJI-LN Ekspor;			
	2) SAJI-LN Impor; dan			
	3) SAJI-LN Re-ekspor,			
	b. SAJI-LN Ekspor diterbitkan dalam bentuk			
	1) SAJI-LN Ekspor (CITES Export Permit), untuk ekspor jenis ikan yang tercantum dalam Appendiks CITES;			

No	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	2) SAJI-LN Impor (CITES Import Permit), untuk impor jenis ikan yang tercantum dalam Appendiks CITES			
	3) SAJI-LN Re-ekspor (CITES Re-Export Permit), untuk re-ekspor jenis ikan yang tercantum dalam Appendiks CITES			
	4) SAJI-LN Ekspor, untuk ekspor jenis ikan yang dilindungi berdasarkan regulasi nasional namun tidak masuk dalam daftar Appendiks CITES			
	c. SAJI-LN Ekspor (CITES Export Permit), SAJI-LN Impor (CITES Import Permit) dan SAJI-LN Ekspor dapat diberikan kepada pelaku usaha yang memiliki			
	1) SIPJI penelitian dan pengambangan			
	2) SIPJI perdagangan luar negeri;			
	3) SIPJI aquaria dalam bentuk peragaan ikan hidup			
	4) SIPJI pertukaran luar negeri			
	d. SAJI-LN Re-ekspor (CITES Re-Export Permit) hanya diberikan kepada pelaku usaha yang memiliki SIPJI Perdagangan Luar Negeri;			
	e. SAJI-LN diterbitkan oleh pejabat penandatangan SAJI-LN yang ditunjuk melalui Keputusan Direktur Jenderal dan didaftarkan ke Sekretariat CITES;			
	2. Pemeriksaan SAJI-LN terkait data:			
	a. Identitas lembaga penerbit SAJI-LN (nama lembaga, alamat dan logo);			
	b. Identitas pengirim dan penerima (nama/badan usaha dan alamat);			
	c. Nama jensi ikan (nama ilmiah, nama umum dan nama lokal);			
	d. Jumlah (volume dan satuan);			
	e. Nama bandara/pelabuhan dan nama negara asal pengakutan			
	f. Nama bandara/pelabuhan dan nama negara tujuan pengangkutan			
	g. Waktu pengangkutan (tanggal, bulan dan tahun);			
	h. Nama dan tanda tangan pejabat penanda tangan SAJI-LN			
	i. Waktu (tanggal, bulan dan tahun) penerbitan SAJI-LN dan masa berlaku SAJI-LN			
	j. Untuk jenis ikan yang masuk dalam daftar Appendiks CITES dilengkapi dengan stamp yang diterbitkan Sekretariat CITES			
	3. SAJI-LN berlaku selama 6 (enam) bulan sejak tanggal diterbitkan dan hanya berlaku untuk sekali pengiriman			
	4. SAJI-LN dapat diterbitkan walaupun kuota ekspor belum ditetapkan dalam hal terdapat:			
	a. Jenis Ikan yang baru ditetapkan statusnya menjadi dilindungi terbatas, sampai dengan ditetapkan kuota ekspornya; ,			
	b. Jenis Ikan yang baru ditetapkan statusnya menjadi Appendiks II CITES yang pemberlakuan ketentuan CITES-nya belum efektif			
j	***Animal Welfare***			
	setiap pelaku usaha yang melakukan pemeliharaan, peragaan dan pengangkutan jenis ikan yang dilindungi dan/atau jenis ikan yang tercantum dalam Appendiks CITES dalam kondisi hidup wajib menerapkan ketentuan tentang *aquatic animal welfare* melalui:			

No	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	a. memiliki dokumen rencana penerapan *aquatic animal welfare* saat pemeliharaan, saat peragaan dan/atau saat pengangkutan			
	b. laporan pelaksanaan penerapan *aquatic animal welfare*,			
	c. dokumen rencana penerapan aquatic animal welfare wajib disusun oleh pelaku usaha paling lambat 6 (enam) bulan terhitung sejak SIPJI diterbitkan			
	d. laporan pelaksanaan penerapan animal welfare disusun dan disampaikan kepada Direktur Jenderal secara berkala, sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun			
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama		Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....		

DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN,
SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN

ttd.

LAKSDA TNI ADIN NURAWALUDDIN, M.Han

Salinan sesuai dengan aslinya

Koordinator Hukum, Organisasi, dan Hubungan Masyarakat

Arif Hidayatullah

LAMPIRAN III
PERATURAN DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN
NOMOR 6 TAHUN 2021
TENTANG
PETUNJUK TEKNIS PENGAWASAN USAHA DAN PRODUK PADA PENYELENGGARAAN PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO BIDANG PERIKANAN

TATA CARA PENILAIAN KEPATUHAN TEKNIS PELAKU USAHA DALAM INSPEKSI LAPANGAN TERHADAP PENYELENGGARAAN PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO PADA SUBSEKTOR PENANGKAPAN DAN PENGANGKUTAN IKAN

I. Pendahuluan

Pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko bidang perikanan pada subsektor bidang penangkapan dan pengangkutan ikan dilaksanakan untuk mengawasi tertib pelaksanaan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang penangkapan dan pengangkutan ikan. Pengawasan dilakukan di (1) Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara Republik Indonesia; (2) Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara Republik Indonesia di Perairan Darat; dan (3) perairan laut lepas.

Dalam tatanan yang lebih luas, kegiatan pengawasan perikanan dilakukan untuk menjaga keberlanjutan sumber daya kelautan dan perikanan, peningkatan kesejahteraan masyarakat dan peningkatan devisa negara atas kegiatan perikanan yang dilakukan oleh setiap pelaku usaha perikanan khususnya bidang penangkapan dan pengangkutan ikan. Untuk itu, kegiatan perikanan harus dilakukan mengikuti ketentuan yang

tertuang dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan.

II. Objek Pengawasan usaha dan produk

Pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko pada subsektor penangkapan dan pengangkutan ikan dilakukan terhadap:

1. 03111 - Penangkapan Pisces/Ikan Bersirip di Laut;
2. 03112 - Penangkapan Crustacea di Laut;
3. 03113 - Penangkapan Mollusca di Laut;
4. 03115 - Penangkapan/Pengambilan Induk/Benih Ikan di Laut;
5. 03116 - Penangkapan Echinodermata di Laut;
6. 03117 - Penangkapan Coelentarata di Laut;
7. 03118 - Penangkapan Ikan Hias Laut;
8. 03119 - Penangkapan Biota Air Lainnya di Laut;
9. 03121 - Penangkapan Pisces/Ikan Bersirip di Perairan Darat;
10. 03122 - Penangkapan Crustacea di Perairan Darat;
11. 03123 - Penangkapan Mollusca di Perairan Darat;
12. 03124 - Penangkapan/Pengambilan Tumbuhan Air di Perairan Darat;
13. 03125 - Penangkapan/Pengambilan Induk/Benih Ikan di Perairan Darat;
14. 03126 - Penangkapan Ikan Hias di Perairan Darat;
15. 03127 - Penangkapan Biota Air Lainnya di Perairan Darat;
16. 50133 - Angkutan Laut Dalam Negeri untuk Barang Khusus;
17. 50142 - Angkutan Laut Luar Negeri untuk Barang Khusus;
18. 50222 - Angkutan Sungai dan Danau untuk Barang Khusus.

III. Teknis Pengawasan

A. Teknis pengawasan pada subsektor penangkapan dan pengangkutan ikan

1. Teknis pengawasan dilakukan secara rutin dan/atau insidental. Pengawasan rutin dilakukan melalui:
   a. pemantauan laporan pelaku usaha; dan
   b. inspeksi lapangan dalam bentuk kunjungan fisik atau melalui virtual
2. Pemantauan laporan pelaku usaha dilakukan dengan memeriksa:
   a. Risiko menengah rendah (skala usaha mikro)
      1) Menyampaikan informasi:
         a. Daerah Penangkapan Ikan;
         b. Alat Penangkapan Ikan;
         c. Pelabuhan Pangkalan;
         d. Ukuran Kapal;
      2) Memiliki Buku Kapal Perikanan;
      3) Memiliki Persetujuan Berlayar;
      4) Melaporkan hasil tangkapan ikan kepada pelabuhan pangkalan; dan
      5) Memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan bagi nakhoda.
   b. Risiko tinggi (skala usaha kecil, menengah dan besar)
      1) Melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi Log Book Penangkapan Ikan kepada pelabuhan pangkalan
      2) Mengaktifkan transmiter sistem pemantauan kapal perikanan, bagi kapal perikanan berukuran di atas 5 GT dan beroperasi di atas 12 Mil Laut;
      3) Memiliki Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik;
      4) Mempekerjakan awak kapal perikanan yang wajib dilengkapi dengan Perjanjian Kerja Laut (PKL) dan harus memiliki dokumen/sertifikat kompetensi sesuai jabatannya;
      5) Memiliki Persetujuan Berlayar;
      6) Membuat Berita Acara Alih Muatan/Transhipment Declaration setiap melakukan Alih Muatan/Transhipment; dan

7) Membayar biaya penempatan pemantau di atas kapal regional ke RFMOs, untuk kapal penangkap ikan yang melakukan alih muatan/Transhipment di laut lepas

3. Inspeksi lapangan dalam bentuk kunjungan fisik atau melalui virtual dilakukan dengan memeriksa:
   a. Pemenuhan persyaratan umum usaha;
   b. Pemenuhan persyaratan khusus usaha;
   c. Pemenuhan sarana;
   d. Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;
   e. Pemenuhan pelayanan;
   f. Pemenuhan persyaratan produk/proses/jasa, dan
   g. Pemenuhan sistem manajemen usaha

   Sesuai standar usaha dan produk tiap KBLI yang tercantum dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan yang mengatur tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan.

B. Daftar Pertanyaan Pelaku Usaha Subsektor Penangkapan dan Pengangkutan Ikan

1. Data Pelaku Usaha

Nama Pelaku Usaha/Perusahaan	:	
Nomor Induk Berusaha	:	
NPWP	:	
Nomor Kode Proyek	:	
Lokasi Proyek	:	
Status Penanaman Modal	:	
Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	:	

2. Daftar Pertanyaan Kegiatan Inspeksi Lapangan

B.1	Standar Pelaksanaan Kegiatan Usaha
	Kementerian Kelautan dan Perikanan
No.	Hal-hal yang Ditanyakan:
1.	Apakah memiliki Persetujuan Penggunaan Nama Kapal Perikanan?
2.	Apakah memiliki Persetujuan Pengadaan Kapal Perikanan?
3.	Apakah memiliki Surat Ukur Kapal Perikanan?

4.	Apakah memiliki Buku Kapal Perikanan?
5.	Apakah memiliki Persetujuan Berlayar?
6.	Apakah memiliki Standar Laik Operasi Kapal Perikanan?
7.	Apakah memiliki Sertifikasi Kelaikan Kapal Perikanan?
8.	Apakah memiliki Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik?
9.	Apakah memiliki Sertifikat Hasil Tangkapan Ikan? (untuk ikan dengan tujuan ekspor ke negara yang mempersyaratkan)
10.	Apakah memiliki Surat Izin Penempatan Rumpon?
11.	Apakah memiliki Surat Tanda Keterangan Andon/Tanda Daftar Penangkapan Ikan Andon/Surat Tanda Penangkapan Ikan Andon? (untuk kapal perikanan Andon)
B.2	Pemenuhan Kewajiban NSPK
	Kementerian Kelautan dan Perikanan
No.	Hal-hal yang Ditanyakan:
1.	Apakah Nakhoda memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan?
2.	Apakah mempekerjakan awak kapal perikanan dilengkapi dengan Perjanjian Kerja Laut (PKL) dan memiliki dokumen/sertifikat kompetensi sesuai jabatannya, yaitu: Buku Pelaut Awak Kapal Perikanan; Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN); Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN); Sertifikat BST-F; Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan; Sertifikat Keterampilan Pengoperasian Alat Penangkapan Ikan; Sertifikat Rating Awak Kapal Perikanan; Sertifikat Perawatan Mesin Kapal Perikanan; dan Sertifkat Refrigasi Penyimpanan Ikan.
3.	Apakah melaporkan ikan hasil tangkapan dengan mengisi Log Book Penangkapan Ikan kepada pelabuhan pangkalan?
4.	Apakah mengaktifkan transmiter Sistem Pemantauan Kapal Perikanan (untuk kapal izin pusat)?
5.	Apakah membuat Berita Acara Alih Muatan/Transhipment Declaration setiap melakukan Alih Muatan/Transhipment? (untuk kapal yang memiliki izin alih muatan/transhipment)
6.	Apakah telah melakukan Pendaftaran Kapal ke Organisasi Pengelolaan Perikanan Regional atau RFMO? (untuk kapal yang melakukan penangkapan/pengangkutan ikan di area kompentensi RFMO)
7.	Apakah membayar biaya penempatan pemantau di atas kapal regional ke RFMOs? (untuk kapal penangkap ikan yang melakukan alih muatan/Transhipment di laut lepas)

*) Pilih salah satu

**) Kementerian/Lembaga, Pemerintah Daerah provinsi, Pemerintah Daerah kabupaten/kota sesuai kewenangan dapat mengakses daftar hal-hal yang ditanyakan kepada pelaku usaha pada Sistem OSS

IV. Mekanisme Penilaian Kepatuhan Teknis

1. Bobot penilaian kepatuhan teknis subsektor penangkapan dan pengangkutan ikan yaitu sebagai berikut:

Kriteria Penilaian	Scoring
a. Pemenuhan persyaratan umum usaha;	20%

Kriteria Penilaian	Scoring
b. Pemenuhan persyaratan khusus usaha;	40%
c. Pemenuhan sarana;	5%
d. Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;	10%
e. Pemenuhan pelayanan; dan	5%
f. Pemenuhan persyaratan Produk/Proses/Jasa	15%
g. Pemenuhan sistem manajemen usaha	5%
Total	100%

2. Nilai kepatuhan Pelaku Usaha terdiri atas:
   a. baik sekali;
      nilai kepatuhan > 70%
   b. baik; dan
      Nilai kepatuhan 50% - 70%
   c. kurang baik
      Nilai kepatuhan <50%

V. Format Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha Subsektor Penangkapan dan Pengangkutan Ikan

1. FORMULIR PENGAWASAN PELAKU USAHA PADA KBLI 03111 STANDAR USAHA PENANGKAPAN *PISCES*/IKAN BERSIRIP DI LAUT

No	**Hal yang diperiksa (2)**	**Pemenuhan (dipenuhi/tidak dipenuhi) (3)**		**Bobot Penilaian (%) (4)**
		Ya	**Tidak**	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	1) Untuk mendapatkan perizinan berusaha, pelaku usaha mikro harus melakukan pernyataan mandiri berupa sertifikat standar, meliputi: a) Nelayan Kecil yang menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; (3) Pelabuhan Pangkalan; (4) ukuran panjang dan lebar kapal; dan (5) Buku Kapal Perikanan, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024. b) Nelayan Kecil yang tidak menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; dan			

	(2) Alat Penangkapan Ikan.			
	2) Kapal Penangkap Ikan pada saat melakukan kegiatan usaha harus memiliki sertifikat kecakapan nelayan bagi Nakhoda, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024.			
	3) Perubahan pernyataan mandiri berupa sertifikat standar dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) kepemilikan kapal; b) daerah penangkapan ikan; c) Alat Penangkapan Ikan; d) ukuran kapal; dan e) Pelabuhan Pangkalan.			
	4) Kapal Penangkap Ikan yang melakukan Alih Muatan kepada Kapal Pengangkut Ikan dan/atau Kapal Pengolah Ikan mitranya wajib melaporkan hasil tangkapan yang dialihmuatkan ke Pelabuhan Pangkalan.			
	5) Mitra sebagaimana dimaksud pada angka 4 tercantum dalam perizinan berusaha Kapal Penangkap Ikan, termasuk Kapal Pengangkut Ikan yang berada dalam satu kesatuan usaha.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	1) Untuk mendapatkan Perizinan Berusaha, pelaku usaha kecil, menengah, dan besar harus memenuhi persyaratan: a) Surat Izin Usaha Perikanan; b) Buku Kapal Perikanan; c) menyampaikan informasi meliputi: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; (3) Pelabuhan Pangkalan; (4) ukuran kapal; dan (5) negara tujuan, bagi yang akan beroperasi di laut lepas dan akan mendaratkan hasil tangkapan di negara lain yang merupakan negara anggota Organisasi Pengelolaan Perikanan Regional (*Regional Fisheries Management Organization*) pada wilayah Organisasi Pengelolaan Perikanan Regional (*Regional Fisheries Management Organization*) yang sama.			
	2) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.			
	3) Perubahan Perizinan Berusaha dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) Surat Izin Usaha Perikanan; b) Buku Kapal Perikanan; c) daerah penangkapan ikan; dan/atau d) Pelabuhan Pangkalan. 4) Perpanjangan Perizinan Berusaha diajukan dengan menyampaikan/mencantumkan: a) nomor register Kapal Perikanan yang tercantum di Buku Kapal Perikanan; b) nomor Surat Izin Usaha Perikanan; dan c) nomor Perizinan Berusaha yang akan diperpanjang. 5) Perubahan sebagaimana pada angka 3) huruf b), apabila terdapat perubahan pada Alat Penangkapan Ikan dan/atau			

	ukuran Kapal Penangkap Ikan dikenakan Penerimaan Negara Bukan Pajak. 6) Masa berlaku perizinan berusaha subsektor penangkapan ikan sebagaimana dimaksud pada angka 5) 1 tahun sejak diterbitkan. 7) Apabila dalam waktu lebih dari 1 (satu) bulan sejak masa berakhirnya perizinan berusaha tidak diperpanjang, maka berlaku ketentuan penerbitan Perizinan Berusaha baru.			
	8) Setiap orang yang telah memiliki Perizinan Berusaha, harus mengajukan permohonan, untuk mencabut: a) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan beralih kepemilikan karena jual beli, hibah, atau warisan; atau b) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan tenggelam, kandas, atau terbakar yang mengakibatkan kapal tidak dapat lagi digunakan untuk melakukan kegiatan usaha perikanan tangkap. Durasi pemenuhan: 1) paling lama 4 (empat) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan 2) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur. Ketentuan lain lain: Kapal Penangkap Ikan yang diberikan daerah penangkapan ikan di ZEEI dan Laut Lepas wajib mendaratkan ikannya di Pelabuhan Pangkalan di dalam negeri sesuai yang tercantum dalam Perizinan Berusaha Subsektor Penangkapan Ikan.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	<u>Skala usaha mikro</u>			
	1) Memiliki Persetujuan Berlayar yang masih berlaku;			
	2) Melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada syahbandar atau petugas *Log Book* Penangkapan Ikan setiap kali mendaratkan ikan; dan			
	3) Membuat Berita Acara Alih Muatan untuk komoditas ekspor, setiap melakukan Alih Muatan.			
	<u>Skala usaha kecil, menengah, dan besar</u>			
	1) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak sesuai ketentuan peraturan perundangundangan bagi kapal penangkap ikan yang melakukan pembayaran pasca produksi;			
	2) Memiliki Persetujuan Berlayar, setiap kali akan berlayar;			
	3) Wajib kembali ke Pelabuhan Pangkalan sesuai dengan jangka waktu yang ditetapkan dalam Persetujuan Berlayar; 4) Penetapan jangka waktu dalam Persetujuan Berlayar berdasarkan: a) ukuran kapal; b) Alat Penangkapan Ikan; dan c) daerah penangkapan ikan.			

	5) Melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada syahbandar atau petugas *Log Book* Penangkapan Ikan, setiap kali mendaratkan ikan;			
	6) Mengaktifkan *transmitter* SPKP, bagi Kapal Penangkap Ikan yang memperoleh perizinan berusaha dari Menteri; dan			
	7) Kapal Penangkap Ikan yang melakukan Alih Muatan wajib memenuhi ketentuan: a) mengaktifkan *transmitter* SPKP, untuk Kapal Penangkap Ikan yang memperoleh perizinan berusaha dari Menteri; b) melaporkan hasil tangkapan kepada kepala Pelabuhan Pangkalan; c) mengalihkan hasil tangkapan ikan kepada Kapal Pengangkut Ikan dan/atau Kapal Pengolah Ikan mitranya; d) Mitra sebagaimana dimaksud pada huruf c tercantum dalam perizinan berusaha Kapal Penangkap Ikan, termasuk Kapal Pengangkut Ikan yang berada dalam satu kesatuan usaha e) mempunyai Pelabuhan Pangkalan yang sama dengan Kapal Pengangkut Ikan, untuk Kapal Penangkap Ikan yang memperoleh perizinan berusaha penangkapan ikan dari Menteri; dan f) membuat Berita Acara Alih Muatan setiap kali melakukan Alih Muatan.			
3	Pemenuhan sarana;			
	Kegiatan Penangkapan Ikan menggunakan Kapal Penangkap Ikan atau tanpa menggunakan Kapal Penangkap Ikan, dengan menggunakan salah satu Alat Penangkapan Ikan, sebagai berikut: 1) Jaring lingkar a) Pukat cincin pelagis kecil dengan satu kapal b) Pukat cincin pelagis besar dengan satu kapal c) Pukat cincin teri dengan satu kapal d) Pukat cincin pelagis kecil dengan dua kapal e) Jaring lingkar tanpa tali kerut 2) Jaring Tarik a) Jaring tarik pantai b) Payang c) Jaring Tarik Berkantong 3) Jaring Hela a) Jaring hela udang berkantong b) Jaring hela ikan berkantong 4) Jaring Angkat a) Anco b) Bagan berperahu c) Bouke ami d) Bagan tancap 5) Alat yang dijatuhkan atau ditebarkan a) Jala jatuh berkapal b) Jala tebar 6) Jaring Insang a) Jaring insang tetap b) Jaring insang hanyut c) Jaring insang lingkar			

	d) Jaring insang berpancang e) Jaring insang berlapis f) Jaring insang kombinasi 7) Perangkap a) *Set net* b) Bubu c) Bubu bersayap d) Pukat labuh e) Togo f) Ambai g) Jermal h) Pengerih i) Sero 8) Pancing a) Pancing ulur b) Pancing ulur tuna c) Pancing berjoran d) Huhate e) Huhate mekanis f) Rawai dasar g) Rawai tuna h) Tonda i) Pancing layang-layang 9) Alat Penangkapan Ikan Lainnya a) Tombak b) Ladung c) Panah d) Pukat dorong e) Seser untuk skala usaha mikro diperbolehkan menggunakan 2 (dua) Alat Penangkapan Ikan, namun dalam operasionalnya digunakan secara bergantian. Penggunaan Alat Penangkapan Ikan berdasarkan selektivitas Alat Penangkapan Ikan, kapasitas Alat Penangkapan Ikan, alat bantu penangkapan Ikan, jalur penangkapan Ikan, dan daerah penangkapan ikan, sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan terkait dengan jalur penangkapan ikan dan penempatan alat penangkapan ikan. Ketentuan Lain-Lain: 1) Kegiatan penangkapan ikan di Kawasan Konservasi hanya diperbolehkan: a) menggunakan Kapal Penangkap Ikan berukuran paling besar 5 (lima) *gross tonnage*; dan b) di zona pemanfaatan pada subzona perikanan tangkap. 2) API didalam KBLI 03111 diperbolehkan mendapatkan hasil tangkapan sampingan, yaitu KBLI 03112, KBLI 03113, KBLI 03115, KBLI 03116, KBLI 03117, KBLI 03118, dan KBLI 03119.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	<u>Skala usaha mikro</u>			
	memiliki sertifikat kecakapan nelayan bagi Nakhoda.			

	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	SDM skala usaha kecil, menengah, dan besar terdiri atas: 1) Nakhoda yang bertugas sebagai pemimpin tertinggi di kapal perikanan, berfungsi memimpin pelayaran dan operasi penangkapan ikan. 2) Ahli Penangkapan Ikan berfungsi mengenali wilayah penangkapan ikan, dan merencanakan operasi penangkapan ikan yang bertanggung jawab serta bertugas melaporkan kegiatan penangkapan ikan. Ahli Penangkapan Ikan dapat diperankan oleh nakhoda. 3) Anak Buah Kapal terdiri atas: a) Perwira bagian dek, yang berfungsi melakukan dinas jaga bagian dek; b) Perwira bagian mesin, yang berfungsi melakukan dinas jaga bagian mesin; c) Perwira *quality control*, yang bertanggungjawab terhadap penanganan dan/atau penyimpanan ikan; d) Serang, yang bertanggungjawab terhadap operasional alat penangkapan ikan; e) Kelasi, yang mengoperasionalkan alat penangkapan ikan dan/atau penanganan ikan; f) Operator mesin pendingin yang mengoperasikan mesin pendingin; g) Juru minyak, yang membantu perwira bagian mesin dalam melakukan pelumasan, pemeliharaan, dan perawatan mesin; dan h) Juru masak, yang bertugas menyiapkan makanan siap saji bagi seluruh awak kapal perikanan.			
	SDM untuk Kapal Penangkap Ikan 300 (tiga ratus) *gross tonnage* atau lebih terdiri atas Nakhoda, Ahli Penangkapan Ikan dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda, harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN I); 2) Ahli Penangkapan Ikan (*Fishing Master*) harus memiliki Sertifikat Ahli Penangkapan Ikan dan *Basic Safety Training-Fisheries* (dapat dilakukan atau dirangkap oleh Nakhoda); dan 3) Anak Buah Kapal: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN II); b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN I); c) Perwira bagian dek (*quality control*), harus memiliki Sertifikat Rating Awak Kapal Perikanan; d) Operator radio, harus memiliki Sertifikat Operator Radio; e) Serang, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Operasional Penangkapan Ikan dan/atau Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan; f) Kelasi, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Operasional Penangkapan Ikan; g) Operator mesin pendingin, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Refrigerasi			

	Penyimpanan Ikan; h) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Perawatan Mesin Kapal Perikanan; dan i) Juru masak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries*. SDM untuk Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 100 (seratus) sampai dengan <300 (kurang dari tiga ratus) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda, Ahli Penangkapan Ikan (*Fishing Master*), dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN II); 2) Ahli Penangkapan Ikan (*Fishing Master*) harus memiliki Sertifikat Ahli Penangkapan Ikan dan *Basic Safety Training-Fisheries* (dapat dilakukan atau dirangkap oleh Nakhoda); dan 3) Anak Buah Kapal: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN III); b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN II); c) Perwira *quality control*, harus memiliki Sertifikat Rating Awak Kapal Perikanan; d) Kelasi, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Operasional Penangkapan Ikan; e) Operator mesin pendingin, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Refrigerasi Penyimpanan Ikan; f) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Perawatan Mesin Kapal Perikanan; dan g) Juru masak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries*. SDM untuk Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 30 (tiga puluh) sampai dengan 100 (seratus) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN III); dan 2) Anak Buah Kapal: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan Nautika; b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN III); c) Kelasi, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan; dan d) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan. SDM untuk Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 5 (lima) sampai dengan 30 (tiga puluh) *gross tonnage* terdiri atas			

	Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda, paling rendah harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan Nautika; dan 2) Kelasi, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan.			
	Persyaratan dokumen yang harus dimiliki oleh awak kapal perikanan, sebagai berikut: 1) Perjanjian Kerja Laut, bagi yang bekerja pada Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 5 (lima) *gross tonnage*; dan 2) Buku Pelaut Perikanan, bagi yang bekerja pada Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 30 (tiga puluh) *gross tonnage*. Ketentuan Lain-lain: Pemenuhan persyaratan sertifikat bagi Awak Kapal Perikanan berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024.			
5	Pelayanan;			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa; dan			
	Skala usaha mikro			
	-			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	menerapkan cara penanganan ikan yang baik yang dibuktikan dengan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik di atas kapal.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	Skala usaha mikro			
	-			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	wajib membayar biaya penempatan pemantau regional di atas kapal ke Organisasi Pengelolaan Perikanan Regional (*Regional Fisheries Management Organization*), untuk Kapal Penangkap Ikan yang melakukan alih muatan di laut lepas.			

Analisis hasil pemeriksaan:

Tempat dan Tanggal Pemeriksaan

Pemilik/Penanggungjawab usaha	Pengawas Perikanan
ttd	ttd
Nama	Nama…… NIP……

2. FORMULIR PENGAWASAN PELAKU USAHA PADA KBLI 03112 STANDAR USAHA PENANGKAPAN CRUSTACEA DI LAUT

No	Hal yang diperiksa (2)	Pemenuhan (dipenuhi/tidak dipenuhi) (3)		Bobot Penilaian (%) (4)
		Ya	Tidak	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	1) Untuk mendapatkan perizinan berusaha, pelaku usaha mikro harus melakukan pernyataan mandiri berupa sertifikat standar, meliputi: a) Nelayan Kecil yang menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; (3) Pelabuhan Pangkalan; (4) ukuran panjang dan lebar kapal; dan (5) Buku Kapal Perikanan, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024. b) Bagi Nelayan Kecil yang tidak menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; dan (2) Alat Penangkapan Ikan.			
	2) Kapal Penangkap Ikan pada saat melakukan kegiatan usaha harus memiliki sertifikat kecakapan nelayan bagi nakhoda, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024.			
	3) Perubahan pernyataan mandiri berupa sertifikat standar dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) kepemilikan kapal; b) daerah penangkapan ikan; c) Alat Penangkapan Ikan; d) ukuran kapal; dan e) Pelabuhan Pangkalan.			
	4) Kapal Penangkap Ikan yang melakukan Alih Muatan kepada Kapal Pengangkut Ikan dan/atau Kapal Pengolah Ikan mitranya wajib melaporkan hasil tangkapan yang dialihmuatkan ke Pelabuhan Pangkalan.			
	5) Mitra sebagaimana dimaksud pada angka 4) tercantum dalam perizinan berusaha Kapal Penangkap Ikan, termasuk Kapal Pengangkut Ikan yang berada dalam satu kesatuan usaha.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	1) Untuk mendapatkan Perizinan Berusaha, pelaku usaha kecil, menengah, dan besar harus memenuhi persyaratan: a) Surat Izin Usaha Perikanan; b) Buku Kapal Perikanan; c) menyampaikan informasi 1) daerah penangkapan ikan; 2) alat penangkapan ikan; 3) Pelabuhan Pangkalan; dan 4) ukuran kapal.			
	2) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.			
	3) Perubahan Perizinan Berusaha dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) Surat Izin Usaha Perikanan; b) Buku Kapal Perikanan; c) daerah penangkapan ikan; dan d) Pelabuhan Pangkalan.			

	4) Perubahan sebagaimana pada angka 3) huruf b), apabila terdapat perubahan pada Alat Penangkapan Ikan dan/atau ukuran Kapal Penangkap Ikan dikenakan Penerimaan Negara Bukan Pajak. 5) Masa berlaku perizinan berusaha subsektor penangkapan ikan sebagaimana dimaksud pada angka 4) 1 tahun sejak diterbitkan. 6) Perpanjangan Perizinan Berusaha diajukan dengan (menyampaikan/mencantumkan): a) nomor register Kapal Perikanan yang tercantum di Buku Kapal Perikanan; b) nomor Surat Izin Usaha Perikanan; dan c) nomor Perizinan Berusaha yang akan diperpanjang. 7) Apabila dalam waktu lebih dari 1 (satu) bulan sejak masa berakhirnya perizinan berusaha tidak diperpanjang, maka berlaku ketentuan penerbitan Perizinan Berusaha baru.			
	8) Setiap Orang yang telah memiliki Perizinan Berusaha, harus mengajukan permohonan untuk mencabut: a) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan beralih kepemilikan karena jual beli, hibah, atau warisan; atau b) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan tenggelam, kandas, atau terbakar yang mengakibatkan kapal tidak dapat lagi digunakan untuk melakukan kegiatan usaha perikanan tangkap. Durasi pemenuhan: 1) paling lama 4 (empat) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan 2) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur. Ketentuan lain-lain: Kapal Penangkap Ikan yang diberikan daerah penangkapan ikan di ZEEI dan Laut Lepas wajib mendaratkan ikannya di Pelabuhan Pangkalan di dalam negeri sesuai yang tercantum dalam Perizinan Berusaha Subsektor Penangkapan Ikan.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	1) memiliki Persetujuan Berlayar yang masih berlaku;			
	2) melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada syahbandar atau petugas *Log Book* Penangkapan Ikan setiap kali mendaratkan ikan; dan			
	3) membuat Berita Acara Alih Muatan untuk komoditas ekspor, setiap melakukan Alih Muatan.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	1) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak sesuai ketentuan peraturan perundangundangan bagi kapal penangkap ikan yang melakukan pembayaran pasca produksi;			
	2) Memiliki Persetujuan Berlayar, setiap kali akan berlayar;			
	3) Wajib kembali ke Pelabuhan Pangkalan sesuai dengan jangka waktu yang ditetapkan dalam Persetujuan Berlayar; 4) Penetapan jangka waktu dalam Persetujuan Berlayar berdasarkan:			

	a) ukuran kapal; b) Alat Penangkapan Ikan; dan c) daerah penangkapan ikan			
	5) Melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada syahbandar atau petugas *Log Book* Penangkapan Ikan, setiap kali mendaratkan ikan; dan			
	6) Mengaktifkan *transmitter* sistem pemantauan kapal perikanan, bagi Kapal Penangkap Ikan yang memperoleh perizinan berusaha dari Menteri.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Kegiatan Penangkapan Ikan menggunakan Kapal Penangkap Ikan atau tanpa menggunakan Kapal Penangkap Ikan, dengan menggunakan salah satu Alat Penangkapan Ikan, sebagai berikut: 1) Jaring Tarik Jaring tarik berkantong 2) Jaring Hela Jaring hela udang berkantong 3) Jaring Angkat Anco 4) Alat yang dijatuhkan atau ditebarkan Jala tebar 5) Jaring Insang a) Jaring insang tetap b) Jaring insang berlapis c) Jaring insang kombinasi 6) Perangkap a) Bubu b) Bubu bersayap c) Pukat labuh d) Togo e) Ambai f) Jermal g) Pengerih 7) Alat Penangkapan Ikan Lainnya a) Pukat dorong b) Seser untuk skala usaha mikro diperbolehkan menggunakan 2 (dua) Alat Penangkapan Ikan, namun dalam operasionalnya digunakan secara bergantian. Penggunaan Alat Penangkapan Ikan berdasarkan selektivitas alat penangkapan Ikan, kapasitas alat penangkapan Ikan, alat bantu penangkapan Ikan, jalur penangkapan Ikan, dan daerah penangkapan ikan, sesuai ketentuan peraturan perundangundangan terkait dengan jalur penangkapan ikan dan penempatan alat penangkapan ikan. b. Ketentuan Lain-Lain 1) Kegiatan penangkapan ikan di Kawasan Konservasi hanya diperbolehkan: a) menggunakan Kapal Penangkap Ikan berukuran paling besar 5 (lima) *gross tonnage*; dan b) di zona pemanfaatan pada subzona perikanan tangkap. 2) API didalam KBLI 03112 diperbolehkan mendapatkan hasil tangkapan sampingan, yaitu KBLI 03111, KBLI 03113, KBLI 03115, KBLI 03116, KBLI 03117, KBLI 03118, dan KBLI 03119.			

4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	Skala usaha mikro			
	memiliki sertifikat kecakapan nelayan bagi Nakhoda.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	SDM skala usaha kecil, menengah, dan besar terdiri atas: 1) Nakhoda yang bertugas sebagai pemimpin tertinggi di kapal perikanan, berfungsi memimpin pelayaran dan operasi penangkapan ikan. 2) Ahli Penangkapan Ikan berfungsi mengenali wilayah penangkapan ikan, dan merencanakan operasi penangkapan ikan yang bertanggung jawab serta bertugas melaporkan kegiatan penangkapan ikan. Ahli Penangkapan Ikan dapat diperankan oleh nakhoda. 3) Anak Buah Kapal terdiri atas: a) Perwira bagian dek, yang berfungsi melakukan dinas jaga bagian dek; b) Perwira bagian mesin, yang berfungsi melakukan dinas jaga bagian mesin; c) Perwira *quality control*, yang bertanggungjawab terhadap penanganan dan/atau penyimpanan ikan; d) Serang, yang bertanggungjawab terhadap operasional alat penangkapan ikan; e) Kelasi, yang mengoperasionalkan alat penangkapan ikan dan/atau penanganan ikan; f) Operator mesin pendingin yang mengoperasikan mesin pendingin; g) Juru minyak, yang membantu perwira bagian mesin dalam melakukan pelumasan, pemeliharaan, dan perawatan mesin; dan h) Juru masak, yang bertugas menyiapkan makanan siap saji bagi seluruh awak kapal perikanan.			
	SDM untuk Kapal Penangkap Ikan 300 (tiga ratus) *gross tonnage* atau lebih terdiri atas Nakhoda, Ahli Penangkapan Ikan dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN I); 2) Ahli Penangkapan Ikan (*Fishing Master*) harus memiliki Sertifikat Ahli Penangkapan Ikan dan *Basic Safety Training-Fisheries* (dapat dilakukan atau dirangkap oleh Nakhoda); dan 3) Anak Buah Kapal: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN II); b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN I); c) Perwira bagian dek (*quality control*), harus memiliki Sertifikat Rating Awak Kapal Perikanan; d) Operator radio, harus memiliki Sertifikat Operator Radio; e) Serang, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Operasional Penangkapan Ikan dan/atau Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan; f) Kelasi, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Operasional Penangkapan Ikan; g) Operator mesin pendingin, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Refrigerasi Penyimpanan Ikan; h) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Perawatan Mesin Kapal Perikanan; dan			

	i) Juru masak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries*. SDM untuk Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 100 (seratus) sampai dengan <300 (kurang dari tiga ratus) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda, Ahli Penangkapan Ikan (*Fishing Master*), dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN II); 2) Ahli Penangkapan Ikan (*Fishing Master*) harus memiliki Sertifikat Ahli Penangkapan Ikan dan *Basic Safety Training-Fisheries* (dapat dilakukan atau dirangkap oleh Nakhoda); dan 3) Anak Buah Kapal: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN III); b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN II); c) Perwira *quality control*, harus memiliki Sertifikat Rating Awak Kapal Perikanan; d) Kelasi, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Operasional Penangkapan Ikan; e) Operator mesin pendingin, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Refrigerasi Penyimpanan Ikan; f) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Perawatan Mesin Kapal Perikanan; dan g) Juru masak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries*. SDM untuk Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 30 (tiga puluh) sampai dengan 100 (seratus) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda harus memiliki paling rendah Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN-III); dan 2) Anak Buah Kapal harus memiliki: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan Nautika; b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN III); c) Kelasi, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan; dan d) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan. SDM untuk Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 5 (lima) sampai dengan 30 (tiga puluh) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda, paling rendah harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan Nautika; dan 2) Kelasi, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan.			
	Persyaratan dokumen yang harus dimiliki oleh awak kapal perikanan, sebagai berikut: 1) Perjanjian Kerja Laut, bagi yang bekerja pada Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 5 (lima) *gross tonnage*;			

	2) Buku Pelaut Perikanan, bagi yang bekerja pada Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 30 (tiga puluh) *gross tonnage*. Ketentuan Lain-lain Pemenuhan persyaratan sertifikat bagi Awak Kapal Perikanan berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024.			
5	Pelayanan;			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa; dan			
	Skala usaha mikro			
	-			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	menerapkan cara penanganan ikan yang baik yang dibuktikan dengan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik di atas kapal.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	-			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama		Pengawas Perikanan ttd Nama…… NIP……		

3. FORMULIR PENGAWASAN PELAKU USAHA PADA KBLI 03113 STANDAR USAHA PENANGKAPAN MOLLUSCA DI LAUT

No	**Hal yang diperiksa (2)**	**Pemenuhan (dipenuhi/tidak dipenuhi) (3)**		**Bobot Penilaian (%) (4)**
		Ya	**Tidak**	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	1) Untuk mendapatkan perizinan berusaha, pelaku usaha mikro harus melakukan pernyataan mandiri berupa sertifikat standar, meliputi: a) Nelayan Kecil yang menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; (3) Pelabuhan Pangkalan; (4) ukuran panjang dan lebar kapal; dan (5) Buku Kapal Perikanan, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024. b) Nelayan Kecil yang tidak menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; dan (2) Alat Penangkapan Ikan.			

	2) Kapal Penangkap Ikan pada saat melakukan kegiatan usaha harus memiliki sertifikat kecakapan nelayan bagi nakhoda, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024.			
	3) Perubahan pernyataan mandiri berupa sertifikat standar dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) kepemilikan kapal; b) daerah penangkapan ikan; c) Alat Penangkapan Ikan; d) ukuran kapal; dan e) Pelabuhan Pangkalan.			
	4) Kapal Penangkap Ikan yang melakukan Alih Muatan kepada Kapal Pengangkut Ikan dan/atau Kapal Pengolah Ikan mitranya wajib melaporkan hasil tangkapan yang dialihmuatkan ke Pelabuhan Pangkalan.			
	5) Mitra sebagaimana dimaksud pada angka 4) tercantum dalam perizinan berusaha Kapal Penangkap Ikan, termasuk Kapal Pengangkut Ikan yang berada dalam satu kesatuan usaha.			
	<u>Skala usaha kecil, menengah, dan besar</u>			
	1) Untuk mendapatkan Perizinan Berusaha, pelaku usaha kecil, menengah, dan besar harus memenuhi persyaratan: a) Surat Izin Usaha Perikanan; b) Buku Kapal Perikanan; c) menyampaikan informasi 1) daerah penangkapan ikan; 2) alat penangkapan ikan; 3) Pelabuhan Pangkalan; dan 4) ukuran kapal.			
	2) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.			
	3) Perubahan Perizinan Berusaha dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) Surat Izin Usaha Perikanan; b) Buku Kapal Perikanan; c) daerah penangkapan ikan; dan d) Pelabuhan Pangkalan. 4) Perpanjangan Perizinan Berusaha diajukan dengan (menyampaikan/mencantumkan): a) nomor register Kapal Perikanan yang tercantum di Buku Kapal Perikanan; b) nomor Surat Izin Usaha Perikanan; dan c) nomor Perizinan Berusaha yang akan diperpanjang. 5) Perubahan sebagaimana pada angka 3) huruf b), apabila terdapat perubahan pada Alat Penangkapan Ikan dan/atau ukuran Kapal Penangkap Ikan dikenakan Penerimaan Negara Bukan Pajak. 6) Masa berlaku perizinan berusaha subsektor penangkapan ikan sebagaimana dimaksud pada angka 5) 1 tahun sejak diterbitkan. 7) Apabila dalam waktu lebih dari 1 (satu) bulan sejak masa berakhirnya perizinan berusaha tidak diperpanjang, maka berlaku ketentuan penerbitan Perizinan Berusaha baru.			

	8) Setiap Orang yang telah memiliki Perizinan Berusaha, harus mengajukan permohonan untuk mencabut: a) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan beralih kepemilikan karena jual beli, hibah, atau warisan; atau b) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan tenggelam, kandas, atau terbakar yang mengakibatkan kapal tidak dapat lagi digunakan untuk melakukan kegiatan usaha perikanan tangkap. Durasi pemenuhan: 1) paling lama 4 (empat) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan 2) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur. Ketentuan lain-lain: Kapal Penangkap Ikan yang diberikan daerah penangkapan ikan di ZEEI dan Laut Lepas wajib mendaratkan ikannya di Pelabuhan Pangkalan di dalam negeri sesuai yang tercantum dalam Perizinan Berusaha Subsektor Penangkapan Ikan.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	1) memiliki Persetujuan Berlayar yang masih berlaku;			
	2) melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada syahbandar atau petugas *Log Book* Penangkapan Ikan setiap kali mendaratkan ikan; dan			
	3) membuat Berita Acara Alih Muatan untuk komoditas ekspor, setiap melakukan Alih Muatan.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	1) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak sesuai ketentuan peraturan perundangundangan bagi kapal penangkap ikan yang melakukan pembayaran pasca produksi;			
	2) Memiliki Persetujuan Berlayar, setiap kali akan berlayar;			
	3) Wajib kembali ke Pelabuhan Pangkalan sesuai dengan jangka waktu yang ditetapkan dalam Persetujuan Berlayar; 4) Penetapan jangka waktu dalam Persetujuan Berlayar berdasarkan: a) ukuran kapal; b) Alat Penangkapan Ikan; dan c) daerah penangkapan ikan			
	5) Melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada syahbandar atau petugas *Log Book* Penangkapan Ikan, setiap kali mendaratkan ikan; dan			
	6) Mengaktifkan *transmitter* sistem pemantauan kapal perikanan, bagi Kapal Penangkap Ikan yang memperoleh perizinan berusaha dari Menteri.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Kegiatan Penangkapan Ikan menggunakan Kapal Penangkap Ikan atau tanpa menggunakan Kapal Penangkap Ikan, dengan menggunakan salah satu Alat Penangkapan Ikan, sebagai berikut: 1) Jaring Tarik a) Payang b) Jaring tarik berkantong			

	2) Jaring Hela a) Jaring hela udang berkantong b) Jaring hela ikan berkantong 3) Penggaruk a) Penggaruk berkapal b) Penggaruk tanpa kapal 4) Jaring Angkat a) Bagan berperahu b) Bouke ami c) Bagan tancap 5) Alat yang Dijatuhkan atau Ditebarkan Jala jatuh berkapal 6) Perangkap Pukat labuh 7) Pancing a) Pancing cumi b) Pancing cumi mekanis 8) Alat Penangkapan Ikan Lainnya Ladung untuk skala usaha mikro dapat menggunakan 2 (dua) Alat Penangkapan Ikan, namun dalam operasionalnya digunakan secara bergantian. Penggunaan Alat Penangkapan Ikan berdasarkan selektivitas alat penangkapan Ikan, kapasitas alat penangkapan Ikan, alat bantu penangkapan Ikan, jalur penangkapan Ikan, dan daerah penangkapan ikan, sesuai ketentuan peraturan perundangundangan terkait dengan jalur penangkapan ikan dan penempatan alat penangkapan ikan. b. Ketentuan Lain-Lain 1) Kegiatan penangkapan ikan di Kawasan Konservasi hanya diperbolehkan: a) menggunakan Kapal Penangkap Ikan berukuran paling besar 5 (lima) *gross tonnage*; dan b) di zona pemanfaatan pada subzona perikanan tangkap. 2) API didalam KBLI 03113 diperbolehkan mendapatkan hasil tangkapan sampingan, yaitu KBLI 03111, KBLI 03112, KBLI 03115, KBLI 03116, KBLI 03117, KBLI 03118, dan KBLI 03119.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	<u>Skala usaha mikro</u>			
	memiliki sertifikat kecakapan nelayan bagi Nakhoda.			
	<u>Skala usaha kecil, menengah, dan besar</u>			
	SDM skala usaha kecil, menengah, dan besar terdiri atas: 1) Nakhoda yang bertugas sebagai pemimpin tertinggi di kapal perikanan, berfungsi memimpin pelayaran dan operasi penangkapan ikan. 2) Ahli Penangkapan Ikan berfungsi mengenali wilayah penangkapan ikan, dan merencanakan operasi penangkapan ikan yang bertanggung jawab serta bertugas melaporkan kegiatan penangkapan ikan. Ahli Penangkapan Ikan dapat diperankan oleh nakhoda. 3) Anak Buah Kapal terdiri atas: a) Perwira bagian dek, yang berfungsi melakukan dinas jaga bagian dek; b) Perwira bagian mesin, yang berfungsi melakukan dinas jaga bagian mesin;			

	c) Perwira *quality control*, yang bertanggungjawab terhadap penanganan dan/atau penyimpanan ikan; d) Serang, yang bertanggungjawab terhadap operasional alat penangkapan ikan; e) Kelasi, yang mengoperasionalkan alat penangkapan ikan dan/atau penanganan ikan; f) Operator mesin pendingin yang mengoperasikan mesin pendingin; g) Juru minyak, yang membantu perwira bagian mesin dalam melakukan pelumasan, pemeliharaan, dan perawatan mesin; dan h) Juru masak, yang bertugas menyiapkan makanan siap saji bagi seluruh awak kapal perikanan.			
	SDM untuk Kapal Penangkap Ikan 300 (tiga ratus) *gross tonnage* atau lebih terdiri atas Nakhoda, Ahli Penangkapan Ikan dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN I); 2) Ahli Penangkapan Ikan (*Fishing Master*) harus memiliki Sertifikat Ahli Penangkapan Ikan dan *Basic Safety Training-Fisheries* (dapat dilakukan atau dirangkap oleh Nakhoda); dan 3) Anak Buah Kapal: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN II); b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN I); c) Perwira bagian dek (*quality control*), harus memiliki Sertifikat Rating Awak Kapal Perikanan; d) Operator radio, harus memiliki Sertifikat Operator Radio; e) Serang, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Operasional Penangkapan Ikan dan/atau Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan; f) Kelasi, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Operasional Penangkapan Ikan; g) Operator mesin pendingin, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Refrigerasi Penyimpanan Ikan; h) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Perawatan Mesin Kapal Perikanan; dan i) Juru masak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries*. SDM untuk Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 100 (seratus) sampai dengan <300 (kurang dari tiga ratus) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda, Ahli Penangkapan Ikan (*Fishing Master*), dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN II); 2) Ahli Penangkapan Ikan (*Fishing Master*) harus memiliki Sertifikat Ahli Penangkapan Ikan dan *Basic Safety Training-Fisheries* (dapat dilakukan atau dirangkap oleh Nakhoda); dan 3) Anak Buah Kapal: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN III);			

	b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN II); c) Perwira *quality control*, harus memiliki Sertifikat Rating Awak Kapal Perikanan; d) Kelasi, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Operasional Penangkapan Ikan; e) Operator mesin pendingin, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Refrigerasi Penyimpanan Ikan; f) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Perawatan Mesin Kapal Perikanan; dan g) Juru masak, harus memiliki *Sertifikat Basic Safety Training-Fisheries*. SDM untuk Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 30 (tiga puluh) sampai dengan 100 (seratus) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda harus memiliki paling rendah Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN-III); dan 2) Anak Buah Kapal harus memiliki: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan Nautika; b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN III); c) Kelasi, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan; dan d) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan. SDM untuk Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 5 (lima) sampai dengan 30 (tiga puluh) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda, paling rendah harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan Nautika; dan 2) Kelasi, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan.			
	Persyaratan dokumen yang harus dimiliki oleh awak kapal perikanan, sebagai berikut: 1) Perjanjian Kerja Laut, bagi yang bekerja pada Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 5 (lima) *gross tonnage*; 2) Buku Pelaut Perikanan, bagi yang bekerja pada Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 30 (tiga puluh) *gross tonnage*. Ketentuan Lain-lain Pemenuhan persyaratan sertifikat bagi Awak Kapal Perikanan berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024.			
5	Pelayanan;			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa; dan			
	Skala usaha mikro			
	-			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			

	menerapkan cara penanganan ikan yang baik yang dibuktikan dengan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik di atas kapal.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	-			

Analisis hasil pemeriksaan:

Tempat dan Tanggal Pemeriksaan	
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....

4. FORMULIR PENGAWASAN PELAKU USAHA PADA KBLI 03115
STANDAR USAHA PENANGKAPAN/PENGAMBILAN INDUK/BENIH IKAN DI LAUT

No	**Hal yang diperiksa (2)**	**Pemenuhan (dipenuhi/tidak dipenuhi) (3)**		**Bobot Penilaian (%) (4)**
		Ya	**Tidak**	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	1) Untuk mendapatkan perizinan berusaha, pelaku usaha mikro harus melakukan pernyataan mandiri berupa sertifikat standar, meliputi: a) Nelayan Kecil yang menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; (3) lokasi budidaya ikan; (4) jenis induk/benih ikan yang menjadi target; (5) ukuran panjang dan lebar kapal; dan (6) Buku Kapal Perikanan, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024. b) Nelayan Kecil yang tidak menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; dan (2) Alat Penangkapan Ikan.			
	2) Kapal Penangkap Ikan pada saat melakukan kegiatan usaha harus memiliki sertifikat kecakapan nelayan bagi nakhoda, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024.			
	3) Perubahan pernyataan mandiri berupa sertifikat standar dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) kepemilikan kapal; b) daerah penangkapan ikan; c) Alat Penangkapan Ikan; d) ukuran kapal; dan e) lokasi budidaya ikan.			
	4) Kapal Penangkap Ikan yang melakukan Alih Muatan kepada Kapal Pengangkut Ikan dan/atau Kapal Pengolah Ikan mitranya wajib melaporkan hasil tangkapan yang dialihmuatkan ke Pelabuhan Pangkalan.			

	5) Mitra sebagaimana dimaksud pada angka 4) tercantum dalam perizinan berusaha Kapal Penangkap Ikan, termasuk Kapal Pengangkut Ikan yang berada dalam satu kesatuan usaha.			
	6) Nelayan penangkap benih bening lobster untuk pembudidayaan harus merupakan nelayan yang telah ditetapkan sebagai nelayan penangkap benih bening lobster.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	1) Untuk mendapatkan Perizinan Berusaha, pelaku usaha kecil, menengah, dan besar harus memenuhi persyaratan: a) Surat Izin Usaha Perikanan; b) Buku Kapal Perikanan; c) Ukuran Kapal Penangkap Ikan sampai dengan 30 (tiga puluh) *gross tonnage*; d) menyampaikan informasi 1) daerah penangkapan ikan; 2) alat penangkapan ikan; 3) Pelabuhan Pangkalan; dan 4) ukuran kapal.			
	2) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.			
	3) Perubahan Perizinan Berusaha dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) Surat Izin Usaha Perikanan; b) Buku Kapal Perikanan; c) daerah penangkapan ikan; dan d) Pelabuhan Pangkalan. 4) Perpanjangan Perizinan Berusaha diajukan dengan (menyampaikan/mencantumkan): a) nomor register Kapal Perikanan yang tercantum di Buku Kapal Perikanan; b) nomor Surat Izin Usaha Perikanan; dan c) nomor Perizinan Berusaha yang akan diperpanjang. 5) Perubahan sebagaimana pada angka 3) huruf b), apabila terdapat perubahan pada Alat Penangkapan Ikan dan/atau ukuran Kapal Penangkap Ikan dikenakan Penerimaan Negara Bukan Pajak. 6) Masa berlaku perizinan berusaha subsektor penangkapan ikan sebagaimana dimaksud pada angka 5) 1 tahun sejak diterbitkan. 7) Apabila dalam waktu lebih dari 1 (satu) bulan sejak masa berakhirnya perizinan berusaha tidak diperpanjang, maka berlaku ketentuan penerbitan Perizinan Berusaha baru.			
	8) Setiap Orang yang telah memiliki Perizinan Berusaha, harus mengajukan permohonan untuk mencabut: a) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan beralih kepemilikan karena jual beli, hibah, atau warisan; atau b) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan tenggelam, kandas, atau terbakar yang mengakibatkan kapal tidak dapat lagi digunakan untuk melakukan kegiatan usaha perikanan tangkap. Durasi pemenuhan:			

	1) paling lama 4 (empat) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan 2) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur. Ketentuan lain-lain: Kapal Penangkap Ikan yang diberikan daerah penangkapan ikan di ZEEI dan Laut Lepas wajib mendaratkan ikannya di Pelabuhan Pangkalan di dalam negeri sesuai yang tercantum dalam Perizinan Berusaha Subsektor Penangkapan Ikan.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	1) memiliki Persetujuan Berlayar yang masih berlaku;			
	2) melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada syahbandar atau petugas *Log Book* Penangkapan Ikan setiap kali mendaratkan ikan; dan			
	3) membuat Berita Acara Alih Muatan untuk komoditas ekspor, setiap melakukan Alih Muatan.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	1) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak sesuai ketentuan peraturan perundangundangan bagi kapal penangkap ikan yang melakukan pembayaran pasca produksi;			
	2) Memiliki Persetujuan Berlayar, setiap kali akan berlayar;			
	3) Wajib kembali ke Pelabuhan Pangkalan sesuai dengan jangka waktu yang ditetapkan dalam Persetujuan Berlayar; 4) Penetapan jangka waktu dalam Persetujuan Berlayar berdasarkan: a) ukuran kapal; b) Alat Penangkapan Ikan; dan c) daerah penangkapan ikan			
	5) Melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada syahbandar atau petugas *Log Book* Penangkapan Ikan, setiap kali mendaratkan ikan; dan			
	6) Mengaktifkan *transmitter* sistem pemantauan kapal perikanan, bagi Kapal Penangkap Ikan yang memperoleh perizinan berusaha dari Menteri.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Kegiatan Penangkapan Ikan menggunakan Kapal Penangkap Ikan atau tanpa menggunakan Kapal Penangkap Ikan, dengan menggunakan salah satu Alat Penangkapan Ikan, sebagai berikut: 1) Penggaruk Penggaruk tanpa kapal 2) Jaring Angkat Anco 3) Perangkap a) Bubu b) Sero c) Set Net d) Pukat labuh 4) Alat Penangkapan Ikan Lainnya a) Seser b) Pocongan dan sejenisnya			

	untuk skala usaha mikro dapat menggunakan 2 (dua) Alat Penangkapan Ikan, namun dalam operasionalnya digunakan secara bergantian. Penggunaan Alat Penangkapan Ikan berdasarkan selektivitas alat penangkapan Ikan, kapasitas alat penangkapan Ikan, alat bantu penangkapan Ikan, jalur penangkapan Ikan, dan daerah penangkapan ikan, sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan terkait dengan jalur penangkapan ikan dan penempatan alat penangkapan ikan. b. Ketentuan Lain-Lain 1) Kegiatan penangkapan ikan di Kawasan Konservasi hanya diperbolehkan: a) menggunakan Kapal Penangkap Ikan berukuran paling besar 5 (lima) *gross tonnage*; dan b) di zona pemanfaatan pada subzona perikanan tangkap. 2) API didalam KBLI 03115 diperbolehkan mendapatkan hasil tangkapan sampingan, yaitu KBLI 03111, KBLI 03112, KBLI 03113, KBLI 03116, KBLI 03117, KBLI 03118, dan KBLI 03119.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	<u>Skala usaha mikro</u>			
	memiliki sertifikat kecakapan nelayan bagi Nakhoda.			
	<u>Skala usaha kecil, menengah, dan besar</u>			
	SDM skala usaha kecil, menengah, dan besar terdiri atas: 1) Nakhoda yang bertugas sebagai pemimpin tertinggi di kapal perikanan, berfungsi memimpin pelayaran dan operasi penangkapan ikan. 2) Ahli Penangkapan Ikan berfungsi mengenali wilayah penangkapan ikan, dan merencanakan operasi penangkapan ikan yang bertanggung jawab serta bertugas melaporkan kegiatan penangkapan ikan. Ahli Penangkapan Ikan dapat diperankan oleh nakhoda. 3) Anak Buah Kapal terdiri atas: a) Perwira bagian dek, yang berfungsi melakukan dinas jaga bagian dek; b) Perwira bagian mesin, yang berfungsi melakukan dinas jaga bagian mesin; c) Perwira *quality control*, yang bertanggungjawab terhadap penanganan dan/atau penyimpanan ikan; d) Serang, yang bertanggungjawab terhadap operasional alat penangkapan ikan; e) Kelasi, yang mengoperasionalkan alat penangkapan ikan dan/atau penanganan ikan; f) Operator mesin pendingin yang mengoperasikan mesin pendingin; g) Juru minyak, yang membantu perwira bagian mesin dalam melakukan pelumasan, pemeliharaan, dan perawatan mesin; dan h) Juru masak, yang bertugas menyiapkan makanan siap saji bagi seluruh awak kapal perikanan.			
	SDM untuk Kapal Penangkap Ikan 300 (tiga ratus) *gross tonnage* atau lebih terdiri atas Nakhoda, Ahli Penangkapan Ikan dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN I); 2) Ahli Penangkapan Ikan (*Fishing Master*) harus memiliki Sertifikat Ahli Penangkapan Ikan dan *Basic Safety Training*-			

	Fisheries (dapat dilakukan atau dirangkap oleh Nakhoda); dan 3) Anak Buah Kapal: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN II); b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN I); c) Perwira bagian dek (*quality control*), harus memiliki Sertifikat Rating Awak Kapal Perikanan; d) Operator radio, harus memiliki Sertifikat Operator Radio; e) Serang, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Operasional Penangkapan Ikan dan/atau Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan; f) Kelasi, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Operasional Penangkapan Ikan; g) Operator mesin pendingin, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Refrigerasi Penyimpanan Ikan; h) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Perawatan Mesin Kapal Perikanan; dan i) Juru masak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries*. SDM untuk Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 100 (seratus) sampai dengan <300 (kurang dari tiga ratus) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda, Ahli Penangkapan Ikan (*Fishing Master*), dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN II); 2) Ahli Penangkapan Ikan (*Fishing Master*) harus memiliki Sertifikat Ahli Penangkapan Ikan dan *Basic Safety Training-Fisheries* (dapat dilakukan atau dirangkap oleh Nakhoda); dan 3) Anak Buah Kapal: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN III); b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN II); c) Perwira *quality control*, harus memiliki Sertifikat Rating Awak Kapal Perikanan; d) Kelasi, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Operasional Penangkapan Ikan; e) Operator mesin pendingin, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Refrigerasi Penyimpanan Ikan; f) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Perawatan Mesin Kapal Perikanan; dan g) Juru masak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries*. SDM untuk Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 30 (tiga puluh) sampai dengan 100 (seratus) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda harus memiliki paling rendah Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN-III); dan			

	2) Anak Buah Kapal harus memiliki: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan Nautika; b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN III); c) Kelasi, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan; dan d) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan. SDM untuk Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 5 (lima) sampai dengan 30 (tiga puluh) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda, paling rendah harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan Nautika; dan 2) Kelasi, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan.			
	Persyaratan dokumen yang harus dimiliki oleh awak kapal perikanan, sebagai berikut: 1) Perjanjian Kerja Laut, bagi yang bekerja pada Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 5 (lima) *gross tonnage*; 2) Buku Pelaut Perikanan, bagi yang bekerja pada Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 30 (tiga puluh) *gross tonnage*. Ketentuan Lain-lain Pemenuhan persyaratan sertifikat bagi Awak Kapal Perikanan berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024.			
5	Pelayanan;			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa; dan			
	Skala usaha mikro			
	-			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	menerapkan cara penanganan ikan yang baik yang dibuktikan dengan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik di atas kapal.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	-			

Analisis hasil pemeriksaan:

Tempat dan Tanggal Pemeriksaan

Pemilik/Penanggungjawab usaha	Pengawas Perikanan
ttd	ttd
Nama	Nama…… NIP……

5. FORMULIR PENGAWASAN PELAKU USAHA PADA KBLI 03116 STANDAR USAHA PENANGKAPAN ECHINODERMATA DI LAUT

No	Hal yang diperiksa (2)	Pemenuhan (dipenuhi/tidak dipenuhi) (3)		Bobot Penilaian (%) (4)
		Ya	Tidak	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	1) Untuk mendapatkan perizinan berusaha, pelaku usaha mikro harus melakukan pernyataan mandiri berupa sertifikat standar, meliputi: a) Nelayan Kecil yang menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; (3) Pelabuhan Pangkalan; (4) ukuran panjang dan lebar kapal; dan (5) Buku Kapal Perikanan, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024. b) Nelayan Kecil yang tidak menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; dan (2) Alat Penangkapan Ikan.			
	2) Kapal Penangkap Ikan pada saat melakukan kegiatan usaha harus memiliki sertifikat kecakapan nelayan bagi nakhoda, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024.			
	3) Perubahan pernyataan mandiri berupa sertifikat standar dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) kepemilikan kapal; b) daerah penangkapan ikan; c) Alat Penangkapan Ikan; d) ukuran kapal; dan e) Pelabuhan Pangkalan.			
	4) Kapal Penangkap Ikan yang melakukan Alih Muatan kepada Kapal Pengangkut Ikan dan/atau Kapal Pengolah Ikan mitranya wajib melaporkan hasil tangkapan yang dialihmuatkan ke Pelabuhan Pangkalan.			
	5) Mitra sebagaimana dimaksud pada angka 4) tercantum dalam perizinan berusaha Kapal Penangkap Ikan, termasuk Kapal Pengangkut Ikan yang berada dalam satu kesatuan usaha.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	1) Untuk mendapatkan Perizinan Berusaha, pelaku usaha kecil, menengah, dan besar harus memenuhi persyaratan: a) Surat Izin Usaha Perikanan; b) Buku Kapal Perikanan; c) menyampaikan informasi 1) daerah penangkapan ikan; 2) alat penangkapan ikan; 3) Pelabuhan Pangkalan; dan 4) ukuran kapal.			
	2) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.			
	3) Perubahan Perizinan Berusaha dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) Surat Izin Usaha Perikanan; b) Buku Kapal Perikanan; c) daerah penangkapan ikan; dan			

	d) Pelabuhan Pangkalan. 4) Perpanjangan Perizinan Berusaha diajukan dengan (menyampaikan/mencantumkan): a) nomor register Kapal Perikanan yang tercantum di Buku Kapal Perikanan; b) nomor Surat Izin Usaha Perikanan; dan c) nomor Perizinan Berusaha yang akan diperpanjang. 5) Perubahan sebagaimana pada angka 3) huruf b), apabila terdapat perubahan pada Alat Penangkapan Ikan dan/atau ukuran Kapal Penangkap Ikan dikenakan Penerimaan Negara Bukan Pajak. 6) Masa berlaku perizinan berusaha subsektor penangkapan ikan sebagaimana dimaksud pada angka 5) 1 tahun sejak diterbitkan. 7) Apabila dalam waktu lebih dari 1 (satu) bulan sejak masa berakhirnya perizinan berusaha tidak diperpanjang, maka berlaku ketentuan penerbitan Perizinan Berusaha baru.			
	8) Setiap Orang yang telah memiliki Perizinan Berusaha, harus mengajukan permohonan untuk mencabut: a) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan beralih kepemilikan karena jual beli, hibah, atau warisan; atau b) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan tenggelam, kandas, atau terbakar yang mengakibatkan kapal tidak dapat lagi digunakan untuk melakukan kegiatan usaha perikanan tangkap. Durasi pemenuhan: 1) paling lama 4 (empat) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan 2) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur. Ketentuan lain-lain: Kapal Penangkap Ikan yang diberikan daerah penangkapan ikan di ZEEI dan Laut Lepas wajib mendaratkan ikannya di Pelabuhan Pangkalan di dalam negeri sesuai yang tercantum dalam Perizinan Berusaha Subsektor Penangkapan Ikan.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	<u>Skala Usaha Mikro</u>			
	1) memiliki Persetujuan Berlayar yang masih berlaku;			
	2) melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada syahbandar atau petugas *Log Book* Penangkapan Ikan setiap kali mendaratkan ikan; dan			
	3) membuat Berita Acara Alih Muatan untuk komoditas ekspor, setiap melakukan Alih Muatan.			
	<u>Skala usaha kecil, menengah, dan besar</u>			
	1) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak sesuai ketentuan peraturan perundangundangan bagi kapal penangkap ikan yang melakukan pembayaran pasca produksi;			
	2) Memiliki Persetujuan Berlayar, setiap kali akan berlayar;			

	3) Wajib kembali ke Pelabuhan Pangkalan sesuai dengan jangka waktu yang ditetapkan dalam Persetujuan Berlayar; 4) Penetapan jangka waktu dalam Persetujuan Berlayar berdasarkan: a) ukuran kapal; b) Alat Penangkapan Ikan; dan c) daerah penangkapan ikan			
	5) Melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada syahbandar atau petugas *Log Book* Penangkapan Ikan, setiap kali mendaratkan ikan; dan			
	6) Mengaktifkan *transmitter* sistem pemantauan kapal perikanan, bagi Kapal Penangkap Ikan yang memperoleh perizinan berusaha dari Menteri.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Kegiatan Penangkapan Ikan menggunakan Kapal Penangkap Ikan atau tanpa menggunakan Kapal Penangkap Ikan, dengan menggunakan salah satu Alat Penangkapan Ikan, sebagai berikut: 1) Penggaruk a) Penggaruk tanpa kapal b) Penggaruk berkapal 2) Alat Penangkapan Ikan Lainnya Ladung untuk skala usaha mikro dapat menggunakan 2 (dua) Alat Penangkapan Ikan, namun dalam operasionalnya digunakan secara bergantian. Penggunaan Alat Penangkapan Ikan berdasarkan selektivitas alat penangkapan Ikan, kapasitas alat penangkapan Ikan, alat bantu penangkapan Ikan, jalur penangkapan Ikan, dan daerah penangkapan ikan, sesuai ketentuan peraturan perundangundangan terkait dengan jalur penangkapan ikan dan penempatan alat penangkapan ikan. b. Ketentuan Lain-Lain 1) Kegiatan penangkapan ikan di Kawasan Konservasi hanya diperbolehkan: a) menggunakan Kapal Penangkap Ikan berukuran paling besar 5 (lima) *gross tonnage*; dan b) di zona pemanfaatan pada subzona perikanan tangkap. 2) API didalam KBLI 03116 diperbolehkan mendapatkan hasil tangkapan sampingan, yaitu KBLI 03111, KBLI 03112, KBLI 03113, KBLI 03115, KBLI 03117, KBLI 03118, dan KBLI 03119.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	Skala usaha mikro			
	memiliki sertifikat kecakapan nelayan bagi Nakhoda.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	Struktur organisasi SDM dan SDM skala usaha kecil, menengah, dan besar terdiri atas: 1) Nakhoda yang bertugas sebagai pemimpin tertinggi di kapal perikanan, berfungsi memimpin pelayaran dan operasi penangkapan ikan. 2) Ahli Penangkapan Ikan berfungsi mengenali wilayah penangkapan ikan, dan merencanakan operasi penangkapan ikan yang bertanggung jawab serta bertugas melaporkan kegiatan penangkapan ikan. Ahli Penangkapan Ikan dapat diperankan oleh nakhoda.			

	3) Anak Buah Kapal terdiri atas: a) Perwira bagian dek, yang berfungsi melakukan dinas jaga bagian dek; b) Perwira bagian mesin, yang berfungsi melakukan dinas jaga bagian mesin; c) Perwira *quality control*, yang bertanggungjawab terhadap penanganan dan/atau penyimpanan ikan; d) Serang, yang bertanggungjawab terhadap operasional alat penangkapan ikan; e) Kelasi, yang mengoperasionalkan alat penangkapan ikan dan/atau penanganan ikan; f) Operator mesin pendingin yang mengoperasikan mesin pendingin; g) Juru minyak, yang membantu perwira bagian mesin dalam melakukan pelumasan, pemeliharaan, dan perawatan mesin; dan h) Juru masak, yang bertugas menyiapkan makanan siap saji bagi seluruh awak kapal perikanan.			
	SDM untuk Kapal Penangkap Ikan 300 (tiga ratus) *gross tonnage* atau lebih terdiri atas Nakhoda, Ahli Penangkapan Ikan dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN I); 2) Ahli Penangkapan Ikan (*Fishing Master*) harus memiliki Sertifikat Ahli Penangkapan Ikan dan *Basic Safety Training-Fisheries* (dapat dilakukan atau dirangkap oleh Nakhoda); dan 3) Anak Buah Kapal: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN II); b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN I); c) Perwira bagian dek (*quality control*), harus memiliki Sertifikat Rating Awak Kapal Perikanan; d) Operator radio, harus memiliki Sertifikat Operator Radio; e) Serang, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Operasional Penangkapan Ikan dan/atau Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan; f) Kelasi, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Operasional Penangkapan Ikan; g) Operator mesin pendingin, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Refrigerasi Penyimpanan Ikan; h) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Perawatan Mesin Kapal Perikanan; dan i) Juru masak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries*. Struktur Organisasi SDM untuk Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 100 (seratus) sampai dengan <300 (kurang dari tiga ratus) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda, Ahli Penangkapan Ikan (*Fishing Master*), dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN II); 2) Ahli Penangkapan Ikan (*Fishing Master*) harus memiliki Sertifikat Ahli Penangkapan Ikan dan *Basic Safety*			

	Training-Fisheries (dapat dilakukan atau dirangkap oleh Nakhoda); dan 3) Anak Buah Kapal: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN III); b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN II); c) Perwira *quality control*, harus memiliki Sertifikat Rating Awak Kapal Perikanan; d) Kelasi, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Operasional Penangkapan Ikan; e) Operator mesin pendingin, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Refrigerasi Penyimpanan Ikan; f) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Perawatan Mesin Kapal Perikanan; dan g) Juru masak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries*. Struktur organisasi SDM untuk Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 30 (tiga puluh) sampai dengan 100 (seratus) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda harus memiliki paling rendah Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN-III); dan 2) Anak Buah Kapal harus memiliki: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan Nautika; b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN III); c) Kelasi, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan; dan d) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan. SDM untuk Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 5 (lima) sampai dengan 30 (tiga puluh) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda, paling rendah harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan Nautika; dan 2) Kelasi, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan.			
	Persyaratan dokumen yang harus dimiliki oleh awak kapal perikanan, sebagai berikut: 1) Perjanjian Kerja Laut, bagi yang bekerja pada Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 5 (lima) *gross tonnage*; 2) Buku Pelaut Perikanan, bagi yang bekerja pada Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 30 (tiga puluh) *gross tonnage*. Ketentuan Lain-lain Pemenuhan persyaratan sertifikat bagi Awak Kapal Perikanan berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024.			
5	Pelayanan;			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa; dan			

	Skala usaha mikro			
	-			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	menerapkan cara penanganan ikan yang baik yang dibuktikan dengan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik di atas kapal.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	-			

Analisis hasil pemeriksaan:

Tempat dan Tanggal Pemeriksaan

Pemilik/Penanggungjawab usaha	Pengawas Perikanan
ttd	ttd
Nama	Nama…… NIP……

6. FORMULIR PENGAWASAN PELAKU USAHA PADA KBLI 03117 STANDAR USAHA PENANGKAPAN COELENTERATA DI LAUT

No	**Hal yang diperiksa (2)**	**Pemenuhan (dipenuhi/tidak dipenuhi) (3)**		**Bobot Penilaian (%) (4)**
		Ya	**Tidak**	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	1) Untuk mendapatkan perizinan berusaha, pelaku usaha mikro harus melakukan pernyataan mandiri berupa sertifikat standar, meliputi: a) Nelayan Kecil yang menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; (3) Pelabuhan Pangkalan; (4) ukuran panjang dan lebar kapal; dan (5) Buku Kapal Perikanan, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024. b) Bagi Nelayan Kecil yang tidak menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; dan (2) Alat Penangkapan Ikan.			
	2) Kapal Penangkap Ikan pada saat melakukan kegiatan usaha harus memiliki sertifikat kecakapan nelayan bagi nakhoda, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024.			
	3) Perubahan pernyataan mandiri berupa sertifikat standar dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) kepemilikan kapal; b) daerah penangkapan ikan; c) Alat Penangkapan Ikan; d) ukuran kapal; dan e) Pelabuhan Pangkalan.			

	4) Kapal Penangkap Ikan yang melakukan Alih Muatan kepada Kapal Pengangkut Ikan dan/atau Kapal Pengolah Ikan mitranya wajib melaporkan hasil tangkapan yang dialihmuatkan ke Pelabuhan Pangkalan.			
	5) Mitra sebagaimana dimaksud pada angka 4) tercantum dalam perizinan berusaha Kapal Penangkap Ikan, termasuk Kapal Pengangkut Ikan yang berada dalam satu kesatuan usaha.			
	<u>Skala usaha kecil, menengah, dan besar</u>			
	1) Untuk mendapatkan Perizinan Berusaha, pelaku usaha kecil, menengah, dan besar harus memenuhi persyaratan: a) Surat Izin Usaha Perikanan; b) Buku Kapal Perikanan; c) menyampaikan informasi 1) daerah penangkapan ikan; 2) alat penangkapan ikan; 3) Pelabuhan Pangkalan; dan 4) ukuran kapal.			
	2) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.			
	3) Perubahan Perizinan Berusaha dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) Surat Izin Usaha Perikanan; b) Buku Kapal Perikanan; c) daerah penangkapan ikan; dan d) Pelabuhan Pangkalan. 4) Perpanjangan Perizinan Berusaha diajukan dengan (menyampaikan/mencantumkan): a) nomor register Kapal Perikanan yang tercantum di Buku Kapal Perikanan; b) nomor Surat Izin Usaha Perikanan; dan c) nomor Perizinan Berusaha yang akan diperpanjang. 5) Perubahan sebagaimana pada angka 3) huruf b), apabila terdapat perubahan pada Alat Penangkapan Ikan dan/atau ukuran Kapal Penangkap Ikan dikenakan Penerimaan Negara Bukan Pajak. 6) Masa berlaku perizinan berusaha subsektor penangkapan ikan sebagaimana dimaksud pada angka 5) 1 tahun sejak diterbitkan. 7) Apabila dalam waktu lebih dari 1 (satu) bulan sejak masa berakhirnya perizinan berusaha tidak diperpanjang, maka berlaku ketentuan penerbitan Perizinan Berusaha baru.			
	8) Setiap Orang yang telah memiliki Perizinan Berusaha, harus mengajukan permohonan untuk mencabut: a) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan beralih kepemilikan karena jual beli, hibah, atau warisan; atau b) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan tenggelam, kandas, atau terbakar yang mengakibatkan kapal tidak dapat lagi digunakan untuk melakukan kegiatan usaha perikanan tangkap. Durasi pemenuhan:			

	1) paling lama 4 (empat) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan 2) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur. Ketentuan lain-lain: Kapal Penangkap Ikan yang diberikan daerah penangkapan ikan di ZEEI dan Laut Lepas wajib mendaratkan ikannya di Pelabuhan Pangkalan di dalam negeri sesuai yang tercantum dalam Perizinan Berusaha Subsektor Penangkapan Ikan.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	1) memiliki Persetujuan Berlayar yang masih berlaku;			
	2) melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada syahbandar atau petugas *Log Book* Penangkapan Ikan setiap kali mendaratkan ikan; dan			
	3) membuat Berita Acara Alih Muatan untuk komoditas ekspor, setiap melakukan Alih Muatan.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	1) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak sesuai ketentuan peraturan perundangundangan bagi kapal penangkap ikan yang melakukan pembayaran pasca produksi;			
	2) Memiliki Persetujuan Berlayar, setiap kali akan berlayar;			
	3) Wajib kembali ke Pelabuhan Pangkalan sesuai dengan jangka waktu yang ditetapkan dalam Persetujuan Berlayar; 4) Penetapan jangka waktu dalam Persetujuan Berlayar berdasarkan: a) ukuran kapal; b) Alat Penangkapan Ikan; dan c) daerah penangkapan ikan			
	5) Melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada syahbandar atau petugas *Log Book* Penangkapan Ikan, setiap kali mendaratkan ikan; dan			
	6) Mengaktifkan *transmitter* sistem pemantauan kapal perikanan, bagi Kapal Penangkap Ikan yang memperoleh perizinan berusaha dari Menteri.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Kegiatan Penangkapan Ikan menggunakan Kapal Penangkap Ikan atau tanpa menggunakan Kapal Penangkap Ikan, dengan menggunakan salah satu Alat Penangkapan Ikan, sebagai berikut: 1) Jaring lingkar Pukat cincin pelagis besar dengan satu kapal 2) Alat yang dijatuhkan Jala tebar. 3) Jaring angkat Bagan tancap. 4) Jaring insang Jaring insang berpancang. 5) Perangkap Pukat labuh. 6) Penggaruk Penggaruk tanpa kapal. 7) Alat Penangkapan Ikan Lainnya a) Ladung.			

	b) Seser. untuk usaha skala usaha mikro dapat menggunakan 2 (dua) Alat Penangkapan Ikan, namun dalam operasionalnya digunakan secara bergantian. Penggunaan Alat Penangkapan Ikan berdasarkan selektivitas alat penangkapan Ikan, kapasitas alat penangkapan Ikan, alat bantu penangkapan Ikan, jalur penangkapan Ikan, dan daerah penangkapan ikan, sesuai ketentuan peraturan perundangundangan terkait dengan jalur penangkapan ikan dan penempatan alat penangkapan ikan. b. Ketentuan Lain-Lain 1) Kegiatan penangkapan ikan di Kawasan Konservasi hanya diperbolehkan: a) menggunakan Kapal Penangkap Ikan berukuran paling besar 5 (lima) *gross tonnage*; dan b) di zona pemanfaatan pada subzona perikanan tangkap. 2) API didalam KBLI 03117 diperbolehkan mendapatkan hasil tangkapan sampingan, yaitu KBLI 03111, KBLI 03112, KBLI 03113, KBLI 03115, KBLI 03116, KBLI 03118, dan KBLI 03119.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	Skala usaha mikro			
	memiliki sertifikat kecakapan nelayan bagi Nakhoda.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	SDM skala usaha kecil, menengah, dan besar terdiri atas: 1) Nakhoda yang bertugas sebagai pemimpin tertinggi di kapal perikanan, berfungsi memimpin pelayaran dan operasi penangkapan ikan. 2) Ahli Penangkapan Ikan berfungsi mengenali wilayah penangkapan ikan, dan merencanakan operasi penangkapan ikan yang bertanggung jawab serta bertugas melaporkan kegiatan penangkapan ikan. Ahli Penangkapan Ikan dapat diperankan oleh nakhoda. 3) Anak Buah Kapal terdiri atas: a) Perwira bagian dek, yang berfungsi melakukan dinas jaga bagian dek; b) Perwira bagian mesin, yang berfungsi melakukan dinas jaga bagian mesin; c) Perwira *quality control*, yang bertanggungjawab terhadap penanganan dan/atau penyimpanan ikan; d) Serang, yang bertanggungjawab terhadap operasional alat penangkapan ikan; e) Kelasi, yang mengoperasionalkan alat penangkapan ikan dan/atau penanganan ikan; f) Operator mesin pendingin yang mengoperasikan mesin pendingin; g) Juru minyak, yang membantu perwira bagian mesin dalam melakukan pelumasan, pemeliharaan, dan perawatan mesin; dan h) Juru masak, yang bertugas menyiapkan makanan siap saji bagi seluruh awak kapal perikanan.			
	SDM untuk Kapal Penangkap Ikan 300 (tiga ratus) *gross tonnage* atau lebih terdiri atas Nakhoda, Ahli Penangkapan Ikan dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN I);			

	2) Ahli Penangkapan Ikan (*Fishing Master*) harus memiliki Sertifikat Ahli Penangkapan Ikan dan *Basic Safety Training-Fisheries* (dapat dilakukan atau dirangkap oleh Nakhoda); dan 3) Anak Buah Kapal: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN II); b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN I); c) Perwira bagian dek (*quality control*), harus memiliki Sertifikat Rating Awak Kapal Perikanan; d) Operator radio, harus memiliki Sertifikat Operator Radio; e) Serang, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Operasional Penangkapan Ikan dan/atau Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan; f) Kelasi, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Operasional Penangkapan Ikan; g) Operator mesin pendingin, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Refrigerasi Penyimpanan Ikan; h) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Perawatan Mesin Kapal Perikanan; dan i) Juru masak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries*. SDM untuk Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 100 (seratus) sampai dengan <300 (kurang dari tiga ratus) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda, Ahli Penangkapan Ikan (*Fishing Master*), dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN II); 2) Ahli Penangkapan Ikan (*Fishing Master*) harus memiliki Sertifikat Ahli Penangkapan Ikan dan *Basic Safety Training-Fisheries* (dapat dilakukan atau dirangkap oleh Nakhoda); dan 3) Anak Buah Kapal: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN III); b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN II); c) Perwira *quality control*, harus memiliki Sertifikat Rating Awak Kapal Perikanan; d) Kelasi, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Operasional Penangkapan Ikan; e) Operator mesin pendingin, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Refrigerasi Penyimpanan Ikan; f) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Perawatan Mesin Kapal Perikanan; dan g) Juru masak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries*. SDM untuk Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 30 (tiga puluh) sampai dengan 100 (seratus) *gross tonnage*			

	terdiri atas Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda harus memiliki paling rendah Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN-III); dan 2) Anak Buah Kapal harus memiliki: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan Nautika; b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN III); c) Kelasi, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan; dan d) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan. SDM untuk Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 5 (lima) sampai dengan 30 (tiga puluh) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda, paling rendah harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan Nautika; dan 2) Kelasi, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan.			
	Persyaratan dokumen yang harus dimiliki oleh awak kapal perikanan, sebagai berikut: 1) Perjanjian Kerja Laut, bagi yang bekerja pada Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 5 (lima) *gross tonnage*; 2) Buku Pelaut Perikanan, bagi yang bekerja pada Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 30 (tiga puluh) *gross tonnage*. Ketentuan Lain-lain Pemenuhan persyaratan sertifikat bagi Awak Kapal Perikanan berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024.			
5	Pelayanan;			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa; dan			
	<u>Skala usaha mikro</u>			
	-			
	<u>Skala usaha kecil, menengah, dan besar</u>			
	menerapkan cara penanganan ikan yang baik yang dibuktikan dengan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik di atas kapal.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	-			

Analisis hasil pemeriksaan:

Tempat dan Tanggal Pemeriksaan	

Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama…… NIP……

7. FORMULIR PENGAWASAN PELAKU USAHA PADA KBLI 03118 STANDAR USAHA PENANGKAPAN IKAN HIAS DI LAUT

No	Hal yang diperiksa (2)	Pemenuhan (dipenuhi/tidak dipenuhi) (3)		Bobot Penilaian (%) (4)
		Ya	Tidak	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	1) Untuk mendapatkan perizinan berusaha, pelaku usaha mikro harus melakukan pernyataan mandiri berupa sertifikat standar, meliputi: a) Nelayan Kecil yang menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; (3) Pelabuhan Pangkalan; (4) ukuran panjang dan lebar kapal; dan (5) Buku Kapal Perikanan, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024. b) Bagi Nelayan Kecil yang tidak menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; dan (2) Alat Penangkapan Ikan.			
	2) Kapal Penangkap Ikan pada saat melakukan kegiatan usaha harus memiliki sertifikat kecakapan nelayan bagi nakhoda, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024.			
	3) Perubahan pernyataan mandiri berupa sertifikat standar dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) kepemilikan kapal; b) daerah penangkapan ikan; c) Alat Penangkapan Ikan; d) ukuran kapal; dan e) Pelabuhan Pangkalan.			
	4) Kapal Penangkap Ikan yang melakukan Alih Muatan kepada Kapal Pengangkut Ikan dan/atau Kapal Pengolah Ikan mitranya wajib melaporkan hasil tangkapan yang dialihmuatkan ke Pelabuhan Pangkalan.			
	5) Mitra sebagaimana dimaksud pada angka 4) tercantum dalam perizinan berusaha Kapal Penangkap Ikan, termasuk Kapal Pengangkut Ikan yang berada dalam satu kesatuan usaha. 6) Durasi pemenuhan: 1) paling lama 4 (empat) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan 2) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur. 7) Ketentuan lain-lain: Kapal Penangkap Ikan yang diberikan daerah penangkapan ikan di ZEEI dan Laut Lepas wajib mendaratkan ikannya di Pelabuhan Pangkalan di dalam negeri sesuai yang tercantum dalam Perizinan Berusaha Subsektor Penangkapan Ikan.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	1) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak sesuai ketentuan peraturan perundangundangan bagi kapal penangkap ikan yang melakukan pembayaran pasca produksi;			

	2) Memiliki Persetujuan Berlayar yang masih berlaku;			
	3) Melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada syahbandar atau petugas *Log Book* Penangkapan Ikan, setiap kali mendaratkan ikan; dan			
	4) Membuat Berita Acara Alih Muatan untuk komoditas ekspor, setiap melakukan Alih Muatan;			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Kegiatan Penangkapan Ikan menggunakan Kapal Penangkap Ikan atau tanpa menggunakan Kapal Penangkap Ikan, dengan menggunakan 2 (dua) Alat Penangkapan Ikan, namun dalam operasionalnya digunakan secara bergantian, sebagai berikut: 1) Perangkap Bubu. 2) Penggaruk a) Penggaruk berkapal. b) Penggaruk tanpa kapal. 3) Alat Penangkapan Ikan Lainnya a) Panah b) Pukat dorong. c) Seser Penggunaan Alat Penangkapan Ikan berdasarkan selektivitas alat penangkapan Ikan, kapasitas alat penangkapan Ikan, alat bantu penangkapan Ikan, jalur penangkapan Ikan, dan daerah penangkapan ikan, sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan terkait dengan jalur penangkapan ikan dan penempatan alat penangkapan ikan. b. Ketentuan Lain-Lain 1) Kegiatan penangkapan ikan di Kawasan Konservasi hanya diperbolehkan: a) menggunakan Kapal Penangkap Ikan berukuran paling besar 5 (lima) *gross tonnage*; dan b) di zona pemanfaatan pada subzona perikanan tangkap. 2) API didalam KBLI 03118 diperbolehkan mendapatkan hasil tangkapan sampingan, yaitu KBLI 03111, KBLI 03112, KBLI 03113, KBLI 03115, KBLI 03116, KBLI 03117, dan KBLI 03119.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	memiliki sertifikat kecakapan nelayan bagi Nakhoda. Pemenuhan persyaratan sertifikat bagi Awak Kapal Perikanan berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024			
5	Pelayanan;			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa; dan			
	-			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	-			

Analisis hasil pemeriksaan:

Tempat dan Tanggal Pemeriksaan

Pemilik/Penanggungjawab usaha	Pengawas Perikanan
ttd	ttd
Nama	Nama…… NIP……

8. FORMULIR PENGAWASAN PELAKU USAHA PADA KBLI 03119
STANDAR USAHA PENANGKAPAN BIOTA AIR LAINNYA DI LAUT

No	Hal yang diperiksa (2)	Pemenuhan (dipenuhi/tidak dipenuhi) (3)		Bobot Penilaian (%) (4)
		Ya	Tidak	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	Skala usaha mikro			
	1) Untuk mendapatkan perizinan berusaha, pelaku usaha mikro harus melakukan pernyataan mandiri berupa sertifikat standar, meliputi: a) Nelayan Kecil yang menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; (3) Pelabuhan Pangkalan; (4) ukuran panjang dan lebar kapal; dan (5) Buku Kapal Perikanan, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024. b) Bagi Nelayan Kecil yang tidak menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; dan (2) Alat Penangkapan Ikan.			
	2) Kapal Penangkap Ikan pada saat melakukan kegiatan usaha harus memiliki sertifikat kecakapan nelayan bagi nakhoda, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024.			
	3) Perubahan pernyataan mandiri berupa sertifikat standar dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) kepemilikan kapal; b) daerah penangkapan ikan; c) Alat Penangkapan Ikan; d) ukuran kapal; dan e) Pelabuhan Pangkalan.			
	4) Kapal Penangkap Ikan yang melakukan Alih Muatan kepada Kapal Pengangkut Ikan dan/atau Kapal Pengolah Ikan mitranya wajib melaporkan hasil tangkapan yang dialihmuatkan ke Pelabuhan Pangkalan.			
	5) Mitra sebagaimana dimaksud pada angka 4) tercantum dalam perizinan berusaha Kapal Penangkap Ikan, termasuk Kapal Pengangkut Ikan yang berada dalam satu kesatuan usaha. Durasi pemenuhan: 1) paling lama 4 (empat) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan 2) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur. Ketentuan lain-lain: Kapal Penangkap Ikan yang diberikan daerah penangkapan ikan di ZEEI dan Laut Lepas wajib mendaratkan ikannya di Pelabuhan Pangkalan di dalam negeri sesuai yang tercantum dalam Perizinan Berusaha Subsektor Penangkapan Ikan.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	Skala usaha mikro			
	1) Memiliki Persetujuan Berlayar yang masih berlaku;			

	2) Melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada syahbandar atau petugas *Log Book* Penangkapan Ikan setiap kali mendaratkan ikan; dan			
	3) Membuat Berita Acara Alih Muatan untuk komoditas ekspor, setiap melakukan Alih Muatan;			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Kegiatan Penangkapan Ikan menggunakan Kapal Penangkap Ikan atau tanpa menggunakan Kapal Penangkap Ikan, dengan menggunakan 2 (dua) Alat Penangkapan Ikan, namun dalam operasionalnya digunakan secara bergantian, sebagai berikut: 1) Penggaruk a) Penggaruk berkapal. b) Penggaruk tanpa kapal. 2) Alat Penangkapan Ikan Lainnya a) Pukat dorong. b) Seser. Penggunaan Alat Penangkapan Ikan berdasarkan selektivitas alat penangkapan Ikan, kapasitas alat penangkapan Ikan, alat bantu penangkapan Ikan, jalur penangkapan Ikan, dan daerah penangkapan ikan, sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan terkait dengan jalur penangkapan ikan dan penempatan alat penangkapan ikan. b. Ketentuan Lain-Lain 1) Kegiatan penangkapan ikan di Kawasan Konservasi hanya diperbolehkan: a) menggunakan Kapal Penangkap Ikan berukuran paling besar 5 (lima) *gross tonnage*; dan b) di zona pemanfaatan pada subzona perikanan tangkap. 2) API didalam KBLI 03119 diperbolehkan mendapatkan hasil tangkapan sampingan, yaitu KBLI 03111, KBLI 03112, KBLI 03113, KBLI 03115, KBLI 03116, KBLI 03117, dan KBLI 03118.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	<u>Skala usaha mikro</u>			
	memiliki sertifikat kecakapan nelayan bagi Nakhoda. Ketentuan lain-lain: Pemenuhan persyaratan sertifikat bagi Awak Kapal Perikanan berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024			
5	Pelayanan;			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa; dan			
	-			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	-			

Analisis hasil pemeriksaan:	
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan	
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama…… NIP……

9. FORMULIR PENGAWASAN PELAKU USAHA PADA KBLI 03121
STANDAR USAHA PENANGKAPAN PISCES DI PERAIRAN DARAT

No	Hal yang diperiksa (2)	Pemenuhan (dipenuhi/tidak dipenuhi) (3)		Bobot Penilaian (%) (4)
		Ya	Tidak	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	1) untuk mendapatkan Perizinan Berusaha sertifikat standar harus melakukan pernyataan mandiri (*self-declare*) dari pelaku usaha untuk memenuhi standar kegiatan usaha berupa: a) Bagi Nelayan Kecil yang menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; (3) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan; (4) ukuran panjang dan lebar kapal; dan (5) Buku Kapal Perikanan, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024. b) Bagi Nelayan Kecil yang tidak menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; dan 3) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan.			
	2) perubahan Perizinan Berusaha sertifikat standar dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) kepemilikan kapal; b) daerah penangkapan ikan; c) Alat Penangkapan Ikan; d) ukuran panjang dan lebar kapal; dan e) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	1) Surat Izin Usaha Perikanan; 2) Buku Kapal Perikanan; 3) Menyampaikan informasi a) daerah penangkapan ikan; b) alat penangkapan ikan; c) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan; dan d) ukuran kapal.			
	4) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.			
	5) Perubahan Perizinan Berusaha dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) Surat Izin Usaha Perikanan; b) Buku Kapal Perikanan; c) daerah penangkapan ikan; dan d) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan. 6) Perubahan sebagaimana pada angka 5) huruf b), apabila terdapat perubahan pada Alat Penangkapan Ikan dan/atau ukuran Kapal Penangkap Ikan dikenakan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan. 7) Masa berlaku perizinan berusaha subsektor penangkapan ikan sebagaimana dimaksud pada angka 6) 1 tahun sejak diterbitkan.			

	8) Perpanjangan Perizinan Berusaha diajukan dengan (menyampaikan/mencantumkan): a) nomor register Kapal Perikanan yang tercantum di Buku Kapal Perikanan; b) nomor Surat Izin Usaha Perikanan; dan c) nomor Perizinan Berusaha yang akan diperpanjang. 9) Apabila dalam waktu lebih dari 1 (satu) bulan sejak masa berakhirnya perizinan berusaha tidak diperpanjang, maka berlaku ketentuan penerbitan Perizinan Berusaha baru.			
	10) Setiap Orang yang telah memiliki Perizinan Berusaha, harus mengajukan permohonan untuk mencabut: a) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan beralih kepemilikan karena jual beli, hibah, atau warisan; atau b) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan tenggelam, kandas, atau terbakar yang mengakibatkan kapal tidak dapat lagi digunakan untuk melakukan kegiatan usaha perikanan tangkap. Durasi pemenuhan: 1) paling lama 4 (empat) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan 2) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan pada petugas setiap kali mendaratkan ikan.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan pada petugas setiap kali mendaratkan ikan.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Kegiatan Penangkapan Ikan menggunakan Kapal Penangkap Ikan atau tanpa menggunakan Kapal Penangkap Ikan, dengan menggunakan salah satu Alat Penangkapan Ikan, sebagai berikut: 1) Jaring Tarik Jaring tarik sempadan 2) Jaring Angkat a) Anco b) Bagan berperahu/bagan apung c) Bagan tancap 3) Alat yang dijatuhkan atau ditebarkan Jala tebar 4) Jaring Insang a) Jaring insang tetap b) Jaring insang hanyut c) Jaring insang lingkar d) Jaring insang berlapis 5) Perangkap a) Bubu b) Togo c) Sero 6) Pancing a) Pancing ulur			

	b) Pancing berjoran c) Rawai dasar 7) Alat penangkap ikan lainnya a) Tombak b) Panah c) Seser d) Pukat dorong untuk skala usaha mikro diperbolehkan menggunakan 2 (dua) Alat Penangkapan Ikan, namun dalam operasionalnya digunakan secara bergantian. Penggunaan Alat Penangkapan Ikan berdasarkan selektivitas alat penangkapan Ikan, kapasitas alat penangkapan Ikan, alat bantu penangkapan Ikan, jalur penangkapan Ikan, dan daerah penangkapan ikan, sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan terkait dengan jalur penangkapan ikan dan penempatan alat penangkapan ikan. b. Ketentuan Lain-Lain 1) Kegiatan penangkapan ikan di Kawasan Konservasi hanya diperbolehkan: a) menggunakan Kapal Penangkap Ikan berukuran paling besar 5 (lima) *gross tonnage*; dan b) di zona pemanfaatan pada subzona perikanan tangkap. 2) API didalam KBLI 03121 diperbolehkan mendapatkan hasil tangkapan sampingan, yaitu KBLI 03122, KBLI 03123, KBLI 03124, KBLI 03125, KBLI 03126, dan KBLI 03129.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	Skala usaha mikro			
	dilakukan oleh paling sedikit 1 (satu) orang Nelayan yang mengendalikan Kapal Penangkap Ikan dan/atau mengoperasionalkan Alat Penangkapan Ikan.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	SDM skala usaha kecil, menengah, dan besar paling sedikit terdiri atas 2 (dua) orang Nelayan, sebagai berikut: 1) Nelayan yang mengendalikan Kapal Penangkap Ikan dan/atau mengoperasionalkan Alat Penangkapan Ikan; dan 2) Nelayan yang membantu operasional penangkapan ikan.			
5	Pelayanan;			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa; dan			
	Skala usaha mikro			
	-			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	menerapkan cara penanganan ikan yang baik yang dibuktikan dengan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik di atas kapal.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	-			
Analisis hasil pemeriksaan:				

Tempat dan Tanggal Pemeriksaan	
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama…… NIP……

10. FORMULIR PENGAWASAN PELAKU USAHA PADA KBLI 03122
STANDAR USAHA PENANGKAPAN CRUSTACEA DI PERAIRAN DARAT

No	**Hal yang diperiksa (2)**	**Pemenuhan (dipenuhi/tidak dipenuhi) (3)**		**Bobot Penilaian (%) (4)**
		Ya	**Tidak**	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	1) untuk mendapatkan Perizinan Berusaha sertifikat standar harus melakukan pernyataan mandiri (*self-declare*) dari pelaku usaha untuk memenuhi standar kegiatan usaha berupa: a) Bagi Nelayan Kecil yang menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; (3) Pelabuhan Pangkalan, Pelabuhan Muat, dan/atau Sentra Nelayan; (4) ukuran panjang dan lebar kapal; dan (5) Buku Kapal Perikanan, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024. b) Bagi Nelayan Kecil yang tidak menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; dan 3) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan.			
	2) perubahan Perizinan Berusaha sertifikat standar dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) kepemilikan kapal; b) daerah penangkapan ikan; c) Alat Penangkapan Ikan; d) ukuran panjang dan lebar kapal; dan e) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	1) Surat Izin Usaha Perikanan; 2) Buku Kapal Perikanan; 3) Menyampaikan informasi a) daerah penangkapan ikan; b) alat penangkapan ikan; c) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan; dan d) ukuran kapal.			
	4) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.			
	5) Perubahan Perizinan Berusaha dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) Surat Izin Usaha Perikanan; b) Buku Kapal Perikanan; c) daerah penangkapan ikan; dan			

	d) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan. 6) Perubahan sebagaimana pada angka 5) huruf b), apabila terdapat perubahan pada Alat Penangkapan Ikan dan/atau ukuran Kapal Penangkap Ikan dikenakan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan. 7) Masa berlaku perizinan berusaha subsektor penangkapan ikan sebagaimana dimaksud pada angka 6) 1 tahun sejak diterbitkan. 8) Perpanjangan Perizinan Berusaha diajukan dengan menyampaikan/mencantumkan: a) nomor register Kapal Perikanan yang tercantum di Buku Kapal Perikanan; b) nomor Surat Izin Usaha Perikanan; dan c) nomor Perizinan Berusaha yang akan diperpanjang. 9) Apabila dalam waktu lebih dari 1 (satu) bulan sejak masa berakhirnya perizinan berusaha tidak diperpanjang, maka berlaku ketentuan penerbitan Perizinan Berusaha baru.			
	10) Setiap Orang yang telah memiliki Perizinan Berusaha, harus mengajukan permohonan untuk mencabut: a) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan beralih kepemilikan karena jual beli, hibah, atau warisan; atau b) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan tenggelam, kandas, atau terbakar yang mengakibatkan kapal tidak dapat lagi digunakan untuk melakukan kegiatan usaha perikanan tangkap.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	<u>Skala Usaha Mikro</u>			
	melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada petugas setiap kali mendaratkan ikan.			
	<u>Skala usaha kecil, menengah, dan besar</u>			
	melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada petugas setiap kali mendaratkan ikan.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Kegiatan Penangkapan Ikan menggunakan Kapal Penangkap Ikan atau tanpa menggunakan Kapal Penangkap Ikan, dengan menggunakan salah satu Alat Penangkapan Ikan, sebagai berikut: 1) Jaring Tarik Jaring tarik sempadan 2) Jaring Angkat Anco 3) Alat yang dijatuhkan Jala tebar 4) Jaring Insang Jaring Insang berlapis 5) Perangkap Bubu 6) Alat Penangkapan Ikan Lainnya Seser			

	untuk skala usaha mikro diperbolehkan menggunakan 2 (dua) Alat Penangkapan Ikan, namun dalam operasionalnya digunakan secara bergantian. Penggunaan Alat Penangkapan Ikan berdasarkan selektivitas alat penangkapan Ikan, kapasitas alat penangkapan Ikan, alat bantu penangkapan Ikan, jalur penangkapan Ikan, dan daerah penangkapan Ikan, sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan terkait dengan jalur penangkapan ikan dan penempatan alat penangkapan ikan. b. Ketentuan Lain-Lain 1) Kegiatan penangkapan ikan di Kawasan Konservasi hanya diperbolehkan: a) menggunakan Kapal Penangkap Ikan berukuran paling besar 5 (lima) *gross tonnage*; dan b) di zona pemanfaatan pada subzona perikanan tangkap. 2) API didalam KBLI 03122 diperbolehkan mendapatkan hasil tangkapan sampingan, yaitu KBLI 03121, KBLI 03123, KBLI 03124, KBLI 03125, KBLI 03126, dan KBLI 03127.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	Skala usaha mikro			
	dilakukan oleh paling sedikit 1 (satu) orang Nelayan yang mengendalikan Kapal Penangkap Ikan dan/atau mengoperasionalkan Alat Penangkapan Ikan.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	SDM skala usaha kecil, menengah, dan besar paling sedikit terdiri atas 2 (dua) orang Nelayan, sebagai berikut: 1) Nelayan yang mengendalikan Kapal Penangkap Ikan dan/atau mengoperasionalkan Alat Penangkapan Ikan, 1 (satu) orang; dan 2) Nelayan yang membantu operasional penangkapan ikan, sebanyak 1 (satu) orang.			
5	Pelayanan;			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa; dan			
	Skala usaha mikro			
	-			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	menerapkan cara penanganan ikan yang baik yang dibuktikan dengan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik di atas kapal.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	-			

Analisis hasil pemeriksaan:

Tempat dan Tanggal Pemeriksaan	
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama…… NIP……

11. FORMULIR PENGAWASAN PELAKU USAHA PADA KBLI 03123
STANDAR USAHA PENANGKAPAN MOLLUSCA DI PERAIRAN DARAT

No	Hal yang diperiksa (2)	Pemenuhan (dipenuhi/tidak dipenuhi) (3)		Bobot Penilaian (%) (4)
		Ya	Tidak	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	1) untuk mendapatkan Perizinan Berusaha sertifikat standar harus melakukan pernyataan mandiri (*self-declare*) dari pelaku usaha untuk memenuhi standar kegiatan usaha berupa: a) Bagi Nelayan Kecil yang menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; (3) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan; (4) ukuran panjang dan lebar kapal; dan (5) Buku Kapal Perikanan, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024. b) Bagi Nelayan Kecil yang tidak menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; dan 3) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan.			
	2) perubahan Perizinan Berusaha sertifikat standar dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) kepemilikan kapal; b) daerah penangkapan ikan; c) Alat Penangkapan Ikan; d) ukuran panjang dan lebar kapal; dan e) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	1) Surat Izin Usaha Perikanan; 2) Buku Kapal Perikanan; 3) Menyampaikan informasi a) daerah penangkapan ikan; b) alat penangkapan ikan; c) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan; dan d) ukuran kapal.			
	4) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.			
	5) Perubahan Perizinan Berusaha dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) Surat Izin Usaha Perikanan; b) Buku Kapal Perikanan; c) daerah penangkapan ikan; dan d) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan. 6) Perubahan sebagaimana pada angka 5) huruf b), apabila terdapat perubahan pada Alat Penangkapan Ikan dan/atau ukuran Kapal Penangkap Ikan dikenakan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan. 7) Masa berlaku perizinan berusaha subsektor penangkapan ikan sebagaimana dimaksud pada angka 6) 1 tahun sejak diterbitkan.			

	8) Perpanjangan Perizinan Berusaha diajukan dengan menyampaikan/mencantumkan: a) nomor register Kapal Perikanan yang tercantum di Buku Kapal Perikanan; b) nomor Surat Izin Usaha Perikanan; dan c) nomor Perizinan Berusaha yang akan diperpanjang. 9) Apabila dalam waktu lebih dari 1 (satu) bulan sejak masa berakhirnya perizinan berusaha tidak diperpanjang, maka berlaku ketentuan penerbitan Perizinan Berusaha baru.			
	10) Setiap Orang yang telah memiliki Perizinan Berusaha, harus mengajukan permohonan untuk mencabut: a) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan beralih kepemilikan karena jual beli, hibah, atau warisan; atau b) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan tenggelam, kandas, atau terbakar yang mengakibatkan kapal tidak dapat lagi digunakan untuk melakukan kegiatan usaha perikanan tangkap. Durasi pemenuhan: 1) paling lama 4 (empat) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan 2) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	<u>Skala Usaha Mikro</u>			
	melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan pada petugas setiap kali mendaratkan ikan.			
	<u>Skala usaha kecil, menengah, dan besar</u>			
	melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan pada petugas setiap kali mendaratkan ikan.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Kegiatan Penangkapan Ikan menggunakan Kapal Penangkap Ikan atau tanpa menggunakan Kapal Penangkap Ikan, dengan menggunakan salah satu Alat Penangkapan Ikan yaitu: 1) Perangkap Bubu 2) Alat Penangkap Ikan Lainnya Seser untuk skala usaha mikro dapat menggunakan 2 (dua) Alat Penangkapan Ikan, namun dalam operasionalnya digunakan secara bergantian. Penggunaan Alat Penangkapan Ikan berdasarkan selektivitas alat penangkapan Ikan, kapasitas alat penangkapan Ikan, alat bantu penangkapan Ikan, jalur penangkapan Ikan, dan daerah penangkapan Ikan, sesuai ketentuan peraturan perundangundangan terkait dengan jalur penangkapan ikan dan penempatan alat penangkapan ikan. b. Ketentuan Lain-Lain 1) Kegiatan penangkapan ikan di Kawasan Konservasi hanya diperbolehkan:			

	a) menggunakan Kapal Penangkap Ikan berukuran paling besar 5 (lima) *gross tonnage*; dan b) di zona pemanfaatan pada subzona perikanan tangkap. 2) API didalam KBLI 03123 diperbolehkan mendapatkan hasil tangkapan sampingan, yaitu KBLI 03121, KBLI 03122, KBLI 03124, KBLI 03125, KBLI 03126, dan KBLI 03129.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	Skala usaha mikro			
	dilakukan oleh paling sedikit 1 (satu) orang Nelayan yang mengendalikan Kapal Penangkap Ikan dan/atau mengoperasionalkan Alat Penangkapan Ikan.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	SDM skala usaha kecil, menengah, dan besar paling sedikit terdiri atas 2 (dua) orang Nelayan, sebagai berikut: 1) Nelayan yang mengendalikan Kapal Penangkap Ikan dan/atau mengoperasionalkan Alat Penangkapan Ikan, 1 (satu) orang; dan 2) Nelayan yang membantu operasional penangkapan ikan, sebanyak 1 (satu) orang.			
5	Pelayanan;			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa; dan			
	Skala usaha mikro			
	-			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	menerapkan cara penanganan ikan yang baik yang dibuktikan dengan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik di atas kapal.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	-			

Analisis hasil pemeriksaan:

Tempat dan Tanggal Pemeriksaan

Pemilik/Penanggungjawab usaha	Pengawas Perikanan
ttd	ttd
Nama	Nama…… NIP……

12. FORMULIR PENGAWASAN PELAKU USAHA PADA KBLI 03124
STANDAR USAHA PENANGKAPAN/PENGAMBILAN TUMBUHAN AIR DI PERAIRAN DARAT

No	**Hal yang diperiksa (2)**	**Pemenuhan (dipenuhi/tidak dipenuhi) (3)**		**Bobot Penilaian (%) (4)**
		Ya	**Tidak**	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			

	1) untuk mendapatkan Perizinan Berusaha sertifikat standar harus melakukan pernyataan mandiri (*self-declare*) dari pelaku usaha untuk memenuhi standar kegiatan usaha berupa: a) Bagi Nelayan Kecil yang menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; (3) Pelabuhan Pangkalan, Pelabuhan Muat, dan/atau Sentra Nelayan; (4) ukuran panjang dan lebar kapal; dan (5) Buku Kapal Perikanan, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024. b) Bagi Nelayan Kecil yang tidak menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; dan (2) Alat Penangkapan Ikan; dan (3) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan.			
	2) perubahan Perizinan Berusaha sertifikat standar dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) kepemilikan kapal; b) daerah penangkapan ikan; c) Alat Penangkapan Ikan; d) ukuran panjang dan lebar kapal; dan e) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan.			
	<u>Skala usaha kecil, menengah, dan besar</u>			
	1) Surat Izin Usaha Perikanan 2) Buku Kapal Perikanan; 3) Menyampaikan informasi a) daerah penangkapan ikan; b) alat penangkapan ikan; c) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan; dan d) ukuran kapal.			
	4) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;			
	5) Perubahan Perizinan Berusaha dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) Surat Izin Usaha Perikanan; b) Buku Kapal Perikanan; c) daerah penangkapan ikan; dan d) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan. 6) Perubahan sebagaimana pada angka 5) huruf b), apabila terdapat perubahan pada Alat Penangkapan Ikan dan/atau ukuran Kapal Penangkap Ikan dikenakan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan. 7) Masa berlaku perizinan berusaha subsektor penangkapan ikan sebagaimana dimaksud pada angka 6) 1 tahun sejak diterbitkan. 8) Perpanjangan Perizinan Berusaha diajukan dengan menyampaikan/mencantumkan: a) nomor register Kapal Perikanan yang tercantum di Buku Kapal Perikanan;			

	b) nomor Surat Izin Usaha Perikanan; dan c) nomor Perizinan Berusaha yang akan diperpanjang. 9) Apabila dalam waktu lebih dari 1 (satu) bulan sejak masa berakhirnya perizinan berusaha tidak diperpanjang, maka berlaku ketentuan penerbitan Perizinan Berusaha baru.			
	10) Setiap orang yang telah memiliki Perizinan Berusaha, harus mengajukan permohonan untuk mencabut: a) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan beralih kepemilikan karena jual beli, hibah, atau warisan; atau b) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan tenggelam, kandas, atau terbakar yang mengakibatkan kapal tidak dapat lagi digunakan untuk melakukan kegiatan Usaha Perikanan Tangkap. Durasi pemenuhan: 1) paling lama 4 (empat) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan 2) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada petugas setiap kali mendaratkan ikan.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada petugas setiap kali mendaratkan ikan.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Kegiatan Penangkapan Ikan tanpa menggunakan Kapal Penangkap Ikan, dengan menggunakan Alat Penangkapan Ikan, jenis Alat Penangkapan Ikan Lainnya; seser. Penggunaan Alat Penangkapan Ikan berdasarkan selektivitas alat penangkapan Ikan, kapasitas alat penangkapan Ikan, alat bantu penangkapan Ikan, jalur penangkapan Ikan, dan daerah penangkapan Ikan, sesuai ketentuan peraturan perundangundangan terkait dengan jalur penangkapan ikan dan penempatan alat penangkapan ikan. b. Ketentuan Lain-Lain 1) Kegiatan penangkapan ikan di Kawasan Konservasi hanya diperbolehkan: a) menggunakan Kapal Penangkap Ikan berukuran paling besar 5 (lima) *gross tonnage*; dan b) di zona pemanfaatan pada subzona perikanan tangkap. 2) Alat penangkapan ikan didalam KBLI 03124 diperbolehkan mendapatkan hasil tangkapan sampingan, yaitu KBLI 03121, KBLI 03122, KBLI 03123, KBLI 03125 KBLI 03126, dan KBLI 03129;			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	Skala usaha mikro			

	dilakukan oleh paling sedikit oleh 1 (satu) orang Nelayan yang mengendalikan Kapal Penangkap Ikan dan/atau mengoperasionalkan alat penangkap ikan.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	SDM skala usaha kecil, menengah, dan besar paling sedikit terdiri atas 2 (dua) orang Nelayan, sebagai berikut: 1) Nelayan yang mengendalikan Kapal Penangkap Ikan dan/atau mengoperasionalkan Alat Penangkap Ikan, 1 (satu) orang; dan 2) Nelayan yang membantu operasional penangkapan ikan, sebanyak 1 (satu) orang.			
5	Pelayanan;			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa; dan			
	Skala usaha mikro			
	-			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	menerapkan cara penanganan ikan yang baik yang dibuktikan dengan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik di atas kapal.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	-			

Analisis hasil pemeriksaan:	
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan	
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....

13. FORMULIR PENGAWASAN PELAKU USAHA PADA KBLI 03125 STANDAR USAHA PENANGKAPAN/PENGAMBILAN INDUK/BENIH IKAN DI PERAIRAN DARAT

No	**Hal yang diperiksa (2)**	**Pemenuhan (dipenuhi/tidak dipenuhi) (3)**		**Bobot Penilaian (%) (4)**
		Ya	**Tidak**	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	Skala usaha mikro			
	1) Untuk mendapatkan Perizinan Berusaha sertifikat standar harus melakukan pernyataan mandiri (*self-declare*) dari pelaku usaha untuk memenuhi standar kegiatan usaha berupa: a) Bagi Nelayan Kecil yang menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; (3) Pelabuhan Pangkalan, Pelabuhan Muat, dan/atau Sentra Nelayan; (4) ukuran panjang dan lebar kapal; dan			

	(5) Buku Kapal Perikanan, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024. b) Bagi Nelayan Kecil yang tidak menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; dan (3) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan.			
	2) Perubahan Perizinan Berusaha sertifikat standar dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) kepemilikan kapal; b) daerah penangkapan ikan; c) Alat Penangkapan Ikan; d) ukuran panjang dan lebar kapal; dan e) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	1) Surat Izin Usaha Perikanan 2) Buku Kapal Perikanan; 3) Menyampaikan informasi a) daerah penangkapan ikan; b) alat penangkapan ikan; c) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan; dan d) ukuran kapal.			
	4) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;			
	5) Perubahan Perizinan Berusaha dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) Surat Izin Usaha Perikanan; b) Buku Kapal Perikanan; c) daerah penangkapan ikan; dan d) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan. 6) Perubahan sebagaimana pada angka 5) huruf b), apabila terdapat perubahan pada Alat Penangkapan Ikan dan/atau ukuran Kapal Penangkap Ikan dikenakan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan. 7) Masa berlaku perizinan berusaha subsektor penangkapan ikan sebagaimana dimaksud pada angka 6) 1 tahun sejak diterbitkan. 8) Perpanjangan Perizinan Berusaha diajukan dengan menyampaikan/mencantumkan: a) nomor register Kapal Perikanan yang tercantum di Buku Kapal Perikanan; b) nomor Surat Izin Usaha Perikanan; dan c) nomor Perizinan Berusaha yang akan diperpanjang. 9) Apabila dalam waktu lebih dari 1 (satu) bulan sejak masa berakhirnya perizinan berusaha tidak diperpanjang, maka berlaku ketentuan penerbitan Perizinan Berusaha baru.			
	10) Setiap orang yang telah memiliki Perizinan Berusaha, harus mengajukan permohonan untuk mencabut: a) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan beralih kepemilikan karena jual beli, hibah, atau warisan; atau b) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan tenggelam, kandas, atau terbakar yang mengakibatkan			

	kapal tidak dapat lagi digunakan untuk melakukan kegiatan Usaha Perikanan Tangkap. Durasi pemenuhan: 1) Paling lama 4 (empat) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan 2) Paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	Skala usaha mikro			
	Melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada petugas setiap kali mendaratkan ikan.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	Melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada petugas setiap kali mendaratkan ikan.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Kegiatan Penangkapan Ikan menggunakan Kapal Penangkap Ikan atau tanpa menggunakan Kapal Penangkap Ikan, dengan menggunakan salah satu Alat Penangkapan Ikan, sebagai berikut: 1) Jaring Angkat Anco 2) Perangkap a) Bubu b) Sero 3) Pancing 4) Alat Penangkapan Ikan Lainnya Pukat dorong Untuk skala usaha mikro dapat menggunakan 2 (dua) Alat Penangkapan Ikan, namun dalam operasionalnya digunakan secara bergantian. Penggunaan Alat Penangkapan Ikan berdasarkan selektivitas alat penangkapan Ikan, kapasitas alat penangkapan Ikan, alat bantu penangkapan Ikan, jalur penangkapan Ikan, dan daerah penangkapan Ikan, sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan terkait dengan jalur penangkapan ikan dan penempatan alat penangkapan ikan. Ketentuan Lain-Lain 1) Kegiatan penangkapan ikan di Kawasan Konservasi hanya diperbolehkan: a) Menggunakan Kapal Penangkap Ikan berukuran paling besar 5 (lima) *gross tonnage*; dan b) Di zona pemanfaatan pada subzona perikanan tangkap 2) Alat penangkapan ikan didalam KBLI 03125 diperbolehkan mendapatkan hasil tangkapan sampingan, yaitu KBLI 03121, KBLI 03122, KBLI 03123, KBLI 03124, KBLI 03126, dan KBLI 03129.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	Skala usaha mikro			

	Dilakukan oleh paling sedikit oleh 1 (satu) orang nelayan yang mengendalikan Kapal Penangkap Ikan dan/atau mengoperasionalkan Alat Penangkap Ikan.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	SDM skala usaha kecil, menengah, dan besar paling sedikit terdiri atas 2 (dua) orang Nelayan, sebagai berikut: 1) Nelayan yang mengendalikan Kapal Penangkap Ikan dan/atau mengoperasionalkan Alat Penangkap Ikan, 1 (satu) orang; dan 2) Nelayan yang membantu operasional penangkapan ikan, sebanyak 1 (satu) orang.			
5	Pelayanan;			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa; dan			
	Skala usaha mikro			
	-			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	Menerapkan cara penanganan ikan yang baik yang dibuktikan dengan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik di atas kapal			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	-			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama		Pengawas Perikanan ttd Nama…… NIP……		

14. FORMULIR PENGAWASAN PELAKU USAHA PADA KBLI 03126 STANDAR USAHA PENANGKAPAN IKAN HIAS DI PERAIRAN DARAT

No	**Hal yang diperiksa (2)**	**Pemenuhan (dipenuhi/tidak dipenuhi) (3)**		**Bobot Penilaian (%) (4)**
		Ya	**Tidak**	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	1) Untuk mendapatkan Perizinan Berusaha sertifikat standar harus melakukan pernyataan mandiri (*self-declare*) dari pelaku usaha untuk memenuhi standar kegiatan usaha berupa: a) Bagi Nelayan Kecil yang menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; (3) Pelabuhan Pangkalan, Pelabuhan Muat, dan/atau Sentra Nelayan; (4) ukuran panjang dan lebar kapal; dan			

	(5) Buku Kapal Perikanan, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024. b) Bagi Nelayan Kecil yang tidak menggunakan kapal, terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; dan (3) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan.			
	2) perubahan Perizinan Berusaha sertifikat standar dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) kepemilikan kapal; b) daerah penangkapan ikan; c) Alat Penangkapan Ikan; d) ukuran panjang dan lebar kapal; dan e) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan. Durasi pemenuhan: 1) Paling lama 4 (empat) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan 2) Paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh gubernur.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	Melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada petugas setiap kali mendaratkan ikan.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Kegiatan Penangkapan Ikan menggunakan Kapal Penangkap Ikan atau tanpa menggunakan Kapal Penangkap Ikan menggunakan 2 (dua) Alat Penangkapan Ikan, namun dalam operasionalnya digunakan secara bergantian Alat Penangkapan Ikan, yaitu: 1) Jaring Angkat a) Anco b) Bagan tancap 2) Perangkap Bubu 3) Penangkap ikan lainnya a) Seser b) Pukat dorong Penggunaan Alat Penangkapan Ikan berdasarkan selektivitas alat penangkapan Ikan, kapasitas alat penangkapan Ikan, alat bantu penangkapan Ikan, jalur penangkapan Ikan, dan daerah penangkapan Ikan, sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan terkait dengan jalur penangkapan ikan dan penempatan alat penangkapan ikan. Ketentuan Lain-Lain: 1) Kegiatan penangkapan ikan di Kawasan Konservasi hanya diperbolehkan: a) Menggunakan Kapal Penangkap Ikan berukuran paling besar 5 (lima) *gross tonnage*; dan b) Di zona pemanfaatan pada subzona perikanan tangkap. 2) Alat Penangkapan Ikan didalam KBLI 03126 diperbolehkan mendapatkan hasil tangkapan sampingan, yaitu KBLI 03121, KBLI 03122, KBLI 03123, KBLI 03124, KBLI 03125 dan KBLI 03129.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	Skala usaha mikro			

	Dilakukan oleh paling sedikit oleh 1 (satu) orang nelayan yang mengendalikan Kapal Penangkap Ikan dan/atau mengoperasionalkan Alat Penangkap Ikan.			
5	Pelayanan;			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa; dan			
	-			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	-			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama		Pengawas Perikanan ttd Nama…… NIP……		

15. FORMULIR PENGAWASAN PELAKU USAHA PADA KBLI 03129
STANDAR USAHA PENANGKAPAN BIOTA AIR LAINNYA DI PERAIRAN DARAT

No	**Hal yang diperiksa (2)**	**Pemenuhan (dipenuhi/tidak dipenuhi) (3)**		**Bobot Penilaian (%) (4)**
		Ya	**Tidak**	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	1) untuk mendapatkan Perizinan Berusaha sertifikat standar harus melakukan pernyataan mandiri (*self-declare*) dari pelaku usaha untuk memenuhi standar kegiatan usaha berupa: a) Bagi Nelayan Kecil yang menggunakan kapal, terkait (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; (3) Pelabuhan Pangkalan, Pelabuhan Muat, dan/atau Sentra Nelayan; (4) ukuran panjang dan lebar kapal; dan (5) Buku Kapal Perikanan, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024. b) Bagi Nelayan Kecil yang tidak menggunakan kapal terkait: (1) daerah penangkapan ikan; (2) Alat Penangkapan Ikan; dan (3) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan.			
	2) perubahan Perizinan Berusaha sertifikat standar dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) kepemilikan kapal; b) daerah penangkapan ikan; c) Alat Penangkapan Ikan; d) ukuran panjang dan lebar kapal; dan e) Pelabuhan Pangkalan dan/atau Sentra Nelayan			

	Durasi pemenuhan: 1) paling lama 4 (empat) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan 2) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	melaporkan hasil tangkapan ikan dengan mengisi *Log Book* Penangkapan Ikan baik secara manual atau elektronik kepada petugas setiap kali mendaratkan ikan.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Kegiatan Penangkapan Ikan menggunakan Kapal Penangkap Ikan atau tanpa menggunakan Kapal Penangkap Ikan, dengan menggunakan 2 (dua) Alat Penangkapan Ikan, namun dalam operasionalnya digunakan secara bergantian, sebagai berikut: 1) Pancing Pancing ulur 2) Perangkap Bubu. 3) Penangkap ikan lainnya Seser. Penggunaan Alat Penangkapan Ikan berdasarkan selektivitas alat penangkapan Ikan, kapasitas alat penangkapan Ikan, alat bantu penangkapan Ikan, jalur penangkapan Ikan, dan daerah penangkapan Ikan, sesuai ketentuan peraturan perundang undangan terkait dengan jalur penangkapan ikan dan penempatan alat penangkapan ikan. b. Ketentuan Lain-Lain: 1) Kegiatan penangkapan ikan di Kawasan Konservasi hanya diperbolehkan: a) menggunakan Kapal Penangkap Ikan berukuran paling besar 5 (lima) *gross tonnage*; dan b) di zona pemanfaatan pada subzona perikanan tangkap. 2) Alat penangkapan ikan didalam KBLI 03129 diperbolehkan mendapatkan hasil tangkapan sampingan, yaitu KBLI 03121, KBLI 03122, KBLI 03123, KBLI 03124, KBLI 03125 dan KBLI 03126;			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	Skala usaha mikro			
	dilakukan oleh paling sedikit oleh 1 (satu) orang nelayan yang mengendalikan Kapal Penangkap Ikan dan/atau mengoperasionalkan Alat Penangkap Ikan.			
5	Pelayanan;			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa; dan			
	-			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	-			
Analisis hasil pemeriksaan:				

Tempat dan Tanggal Pemeriksaan	
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama…… NIP……

16. FORMULIR PENGAWASAN PELAKU USAHA PADA KBLI 50133
STANDAR USAHA ANGKUTAN LAUT DALAM NEGERI UNTUK BARANG KHUSUS

No	**Hal yang diperiksa (2)**	**Pemenuhan (dipenuhi/tidak dipenuhi) (3)**		**Bobot Penilaian (%) (4)**
		Ya	**Tidak**	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	1) Untuk mendapatkan perizinan berusaha, pelaku usaha mikro harus melakukan pernyataan mandiri berupa sertifikat standar, meliputi: a) Pelabuhan Pangkalan; b) Pelabuhan Muat; c) ukuran kapal; dan d) Buku Kapal Perikanan.			
	2) Perubahan pernyataan mandiri berupa sertifikat standar dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) Pelabuhan Pangkalan; b) Pelabuhan Muat; c) ukuran kapal; dan d) Buku Kapal Perikanan.			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	1) Surat Izin Usaha Perikanan; 2) Buku Kapal Perikanan; 3) Menyampaikan informasi: a) Pelabuhan Muat; b) Pelabuhan Pangkalan; dan c) ukuran kapal.			
	4) Kapal Pengangkut Ikan yang akan melakukan Alih Muatan dari Kapal Penangkap Ikan mitranya wajib melaporkan hasil tangkapan yang dialihmuatkan ke Pelabuhan Pangkalan. 5) Mitra sebagaimana dimaksud pada angka 4) tercantum dalam perizinan berusaha Kapal Pengangkut Ikan, termasuk kapal penangkap ikan yang berada dalam satu kesatuan usaha.			
	6) Perjanjian kerja sama pengangkutan antara pengelola dan/atau pemilik Kapal Pengangkut ikan hidup dengan pembudidaya ikan, kecuali Kapal Pengangkut Ikan Hidup untuk mengangkut hasil pembudidayaan Ikan milik sendiri yang akan melakukan pengangkutan ikan hidup.			

	7) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan. 8) Untuk kapal pengangkut ikan hidup berbendera Indonesia diperbolehkan mengangkut sarana dan input produksi kegiatan pembudidayaan ikan.			
	9) Perubahan Perizinan Berusaha dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) Surat Izin Usaha Perikanan; b) Buku Kapal Perikanan; dan c) pelabuhan pangkalan. 10) Perubahan sebagaimana pada angka 9) huruf b), apabila terdapat perubahan pada ukuran Kapal Pengangkut Ikan dikenakan Penerimaan Negara Bukan Pajak. 11) Masa berlaku perizinan berusaha subsektor pengangkut ikan sebagaimana dimaksud pada angka 10) 1 tahun sejak diterbitkan. 12) Perpanjangan Perizinan Berusaha diajukan dengan (menyampaikan/mencantumkan): a) nomor register kapal perikanan yang tercantum di Buku Kapal Perikanan; b) nomor Surat Izin Usaha Perikanan; dan c) nomor Perizinan Berusaha yang akan diperpanjang. 13) Apabila dalam waktu lebih dari 1 (satu) bulan sejak masa berakhirnya perizinan berusaha tidak diperpanjang, maka berlaku ketentuan penerbitan Perizinan Berusaha baru.			
	14) Setiap Orang yang telah memiliki Perizinan Berusaha, harus mengajukan permohonan untuk mencabut: a) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Pengangkut Ikan beralih kepemilikan karena jual beli, hibah, atau warisan; atau b) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Pengangkut Ikan tenggelam, kandas, atau terbakar yang mengakibatkan kapal tidak dapat lagi digunakan untuk melakukan kegiatan Usaha Perikanan Tangkap.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	<u>Skala Usaha Mikro</u>			
	1) Memiliki Persetujuan Berlayar yang masih berlaku; dan			
	2) Membuat Berita Acara Alih Muatan untuk komoditas ekspor, setiap melakukan Alih Muatan untuk ikan segar.			
	<u>Skala usaha kecil, menengah, dan besar</u>			
	1) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak sesuai ketentuan peraturan perundangundangan bagi Kapal Pengangkut Ikan yang mengangkut ikan dari daerah penangkapan ikan dan/atau menunjukkan bukti bayar Penerimaan Negara Bukan Pajak bagi Kapal Pengangkut Ikan yang mengangkut ikan yang telah dipungut di Pelabuhan Muat dan/atau Pelabuhan Pangkalan;			

	2) Memiliki Persetujuan Berlayar, setiap kali akan berlayar;			
	3) Mengaktifkan *transmiter* sistem pemantauan kapal perikanan, bagi kapal pengangkut ikan yang memperoleh perizinan berusaha dari Menteri.			
	4) Melaporkan hasil pengangkutan ikan dengan menyerahkan salinan *Log Book* Penangkapan Ikan dari Kapal Penangkap Ikan kepada Pelabuhan pangkalan;			
	5) Memasang dan mengaktifkan kamera pemantau di atas kapal.			
	6) Kapal Pengangkut Ikan yang melakukan Alih Muatan wajib memenuhi ketentuan: a) mengaktifkan transmiter sistem pemantauan kapal perikanan, untuk Kapal Pengangkut Ikan yang memperoleh perizinan berusaha dari Menteri; b) mengangkut ikan hasil tangkapan dari Kapal Penangkap Ikan yang menjadi mitranya; c) mempunyai Pelabuhan Pangkalan yang sama dengan Kapal Penangkap Ikan; d) menerima Pemantau di atas kapal; e) wajib menggunakan pemantau di atas kapal bagi kapal yang melakukan alih muatan di Laut Lepas; f) mendaratkan ikan hasil tangkapan di Pelabuhan Pangkalan di dalam negeri sesuai dengan Perizinan Berusaha Subsektor Pengangkutan Ikan; g) memasang dan mengaktifkan kamera pemantau di atas kapal; dan h) membuat Berita Acara Alih Muatan Ketentuan Lain-lain: Kerja Sama Alih Muat Kapal Pengangkut Ikan hanya dapat dilakukan dengan Kapal Penangkap Ikan dengan Alat Penangkap Ikan: 1. Pancing; dan 2. Jaring Hela Udang Berkantong khusus hasil tangkapan sampingannya.			
3	Pemenuhan sarana;			
	Skala usaha mikro			
	Memiliki ketersediaan fasilitas penyimpanan ikan (palka ikan dan/atau alat simpan lainnya).			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	1) Memiliki ketersediaan fasilitas penyimpanan ikan (palka ikan dan/atau alat simpan lainnya) yang dilengkapi oleh sistem pendinginan; 2) Untuk pengangkut ikan hidup memiliki ketersediaan fasilitas penyimpanan ikan (palka ikan dan/atau alat simpan lainnya) dan dilengkapi dengan sarana instalasi airasi dan/atau sistem sirkulasi air.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	Skala usaha mikro			
	memiliki sertifikat kecakapan nelayan bagi Nakhoda			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	SDM skala usaha kecil, menengah, dan besar terdiri atas: 1) Nakhoda yang bertugas sebagai pemimpin tertinggi di kapal perikanan, berfungsi memimpin pelayaran dan operasi penangkapan ikan. 2) Anak Buah Kapal terdiri atas: a) Perwira bagian dek, yang berfungsi melakukan dinas jaga bagian dek;			

	b) Perwira bagian mesin, yang berfungsi melakukan dinas jaga bagian mesin; c) Perwira *quality control*, yang bertanggungjawab terhadap penanganan dan/atau penyimpanan ikan; d) Kelasi, yang melaksanakan penanganan dan/atau penyimpanan ikan; e) Operator mesin pendingin yang mengoperasikan mesin pendingin; f) Juru minyak, yang membantu perwira bagian mesin dalam melakukan pelumasan, pemeliharaan, dan perawatan mesin; dan g) Juru masak, yang bertugas menyiapkan makanan siap saji bagi seluruh awak kapal perikanan			
	Struktur organisasi SDM untuk kapal pengangkut ikan 300 (tiga ratus) *gross tonnage* atau lebih terdiri atas Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda, harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN I); dan 2) Anak Buah Kapal: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN II); b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN I); c) Perwira bagian dek (*quality control*), harus memiliki Sertifikat Rating Awak Kapal Perikanan; d) Operator radio, harus memiliki Sertifikat Operator Radio; e) Kelasi, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan; f) Operator mesin pendingin, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Refrigerasi Penyimpanan Ikan; g) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Perawatan Mesin Kapal Perikanan; dan h) Juru masak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* Struktur organisasi SDM untuk kapal pengangkut ikan berukuran di atas 100 (seratus) sampai dengan <300 (kurang dari tiga ratus) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN II); dan 2) Anak Buah Kapal: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN III); b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN II); c) Perwira *quality control*, harus memiliki Sertifikat Rating Awak Kapal Perikanan; d) Kelasi, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan; e) Operator mesin pendingin, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Refrigerasi Penyimpanan Ikan;			

	f) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Perawatan Mesin Kapal Perikanan; dan g) Juru masak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries*. Struktur organisasi SDM untuk kapal pengangkut ikan berukuran di atas 30 (tiga puluh) sampai dengan 100 (seratus) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN-III); dan 2) Anak Buah Kapal: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan Nautika; b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN III); c) Kelasi, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan; dan d) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan. Struktur organisasi SDM untuk kapal pengangkut ikan berukuran di atas 5 (lima) sampai dengan 30 (tiga puluh) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda, paling rendah harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan Nautika; dan 2) Kelasi, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan.			
	Persyaratan dokumen yang harus dimiliki oleh awak kapal perikanan, sebagai berikut: 1) Perjanjian Kerja Laut, bagi yang bekerja pada kapal penangkap ikan berukuran di atas 5 (lima) *gross tonnage*; dan 2) Buku Pelaut Perikanan, bagi yang bekerja pada kapal penangkap ikan berukuran di atas 30 (tiga puluh) *gross tonnage*. Ketentuan Lain-lain Pemenuhan persyaratan sertifikat bagi Awak Kapal Perikanan berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024.			
5	Pelayanan;			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa; dan			
	Skala usaha mikro			
	-			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	Menerapkan cara penanganan ikan yang baik yang dibuktikan dengan diterbitkannya Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik di atas kapal			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	-			
Analisis hasil pemeriksaan:				

Tempat dan Tanggal Pemeriksaan	
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama…… NIP……

17. FORMULIR PENGAWASAN PELAKU USAHA PADA KBLI 50142
STANDAR USAHA ANGKUTAN LAUT LUAR NEGERI UNTUK BARANG KHUSUS

No	**Hal yang diperiksa (2)**	**Pemenuhan (dipenuhi/tidak dipenuhi) (3)**		**Bobot Penilaian (%) (4)**
		Ya	**Tidak**	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. Surat Izin Usaha Perikanan b. Buku Kapal Perikanan c. Menyampaikan informasi: 1) Pelabuhan Muat; 2) Pelabuhan Pangkalan; dan (catatan: satu dalam negeri) 3) ukuran kapal			
	d. Perjanjian kerja sama keagenan untuk kapal pengangkut ikan berbendera asing.			
	e. Untuk Kapal Pengangkut Ikan tujuan ekspor dan Kapal Pengangkut Ikan berbendera asing yang diageni oleh perusahaan bukan perusahaan perikanan: 1) *Grosse akta*, apabila *grosse akta* dalam jaminan bank, ditambahkan akta hipotik; 2) gambar rencana umum kapal (*general arrangement*); 3) surat tanda kebangsaan kapal untuk kapal asing; 4) surat ukur internasional untuk kapal asing; 5) Paspor dan buku pelaut (*seamen book*) dan foto Nakhoda dan daftar anak buah kapal; 6) untuk Kapal Pengangkut Ikan berbendera asing yang diageni oleh perusahaan bukan perusahaan perikanan, ditambahkan persyaratan: a) Perizinan Usaha Pelayaran Angkutan Laut; b) Surat penujukan keagenan atau surat perjanjian sewa kapal; c) Daftar nama perusahaan perikanan yang membutuhkan jasa pengangkutan ikan dalam bentuk kerja ssama yang disahkan Notaris; dan d) KTP/paspor pemilik kapal atau penanggung jawab perusahaan 7) untuk Kapal Pengangkut Ikan tujuan ekspor, ditambahkan persyaratan: a) pelabuhan tujuan; dan b) data kapal. f. Untuk kapal pengangkut ikan hidup berbendera asing berukuran paling kecil 100 (seratus) *gross tonnage* g. Untuk kapal pengangkut ikan segar dan/atau beku untuk tujuan ekspor berbendera asing berukuran di atas 1.000 (seribu) *gross tonnage.*			

	h. Perjanjian kerja sama antara pemilik kapal pengangkut ikan dengan industri perikanan dalam negeri. i. Perjanjian kerja sama pengangkutan antara pengelola dan/atau pemilik Kapal Pengangkut ikan hidup dengan pembudidaya ikan, kecuali Kapal Pengangkut Ikan Hidup untuk mengangkut hasil pembudidayaan Ikan milik sendiri yang akan melakukan pengangkutan ikan hidup.			
	j. Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.			
	k. Perubahan Perizinan Berusaha dilakukan dalam hal terdapat perubahan: 1) Surat Izin Usaha Perikanan; 2) Buku Kapal Perikanan; 3) pelabuhan pangkalan; dan 4) negara tujuan. l. Perubahan sebagaimana pada huruf k angka 2), apabila terdapat perubahan pada ukuran Kapal Pengangkut Ikan dikenakan Penerimaan Negara Bukan Pajak. m. Masa berlaku perizinan berusaha subsektor pengangkutan ikan sebagaimana dimaksud pada huruf k 1 tahun sejak diterbitkan. n. Perpanjangan Perizinan Berusaha diajukan dengan (menyampaikan/mencantumkan): 1) nomor register kapal perikanan yang tercantum di Buku Kapal Perikanan; 2) nomor Surat Izin Usaha Perikanan; dan 3) nomor Perizinan Berusaha yang akan diperpanjang. o. Apabila dalam waktu lebih dari 1 (satu) bulan sejak masa berakhirnya perizinan berusaha tidak diperpanjang, maka berlaku ketentuan penerbitan Perizinan Berusaha baru			
	p. Setiap Orang yang telah memiliki Perizinan Berusaha, harus mengajukan permohonan untuk mencabut: 1) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Pengangkut Ikan beralih kepemilikan karena jual beli, hibah, atau warisan; atau 2) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Pengangkut Ikan tenggelam, kandas, atau terbakar yang mengakibatkan kapal tidak dapat lagi digunakan untuk melakukan kegiatan Usaha Perikanan Tangkap.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Memiliki nomor register dari Organisasi Pengelolaan Perikanan Regional *(Regional Fisheries Management Organization)* untuk kapal pengangkut ikan yang beroperasi di laut lepas; (dipindahkan ke dalam negeri)			
	b. Memiliki Persetujuan Berlayar, setiap kali akan berlayar;			

	c. Mengaktifkan *transmiter* sistem pemantauan kapal perikanan, bagi kapal pengangkut ikan yang memperoleh perizinan berusaha dari Menteri,			
	d. Menyampaikan Pemberitahuan Ekspor Barang (PEB) untuk kapal pengangkutan ikan hidup; e. Untuk kapal pengangkut ikan hidup diberikan 10 (sepuluh) pelabuhan cek poin (pelabuhan masuk dan pelabuhan keluar) dan 10 (sepuluh) titik lokasi pengambilan ikan hidup (lokasi budidaya). Dari sepuluh pelabuhan cek poin, pada Persetujuan Berlayar dicantumkan 2 (dua) pelabuhan cek poin yang terdiri dari satu pelabuhan masuk dan 1 (satu) pelabuhan keluar.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Memiliki ketersediaan fasilitas penyimpanan ikan (palka ikan dan/atau alat simpan lainnya) yang dilengkapi oleh sistem pendinginan; b. Untuk pengangkut ikan hidup memiliki ketersediaan fasilitas penyimpanan ikan (palka ikan dan/atau alat simpan lainnya) dan dilengkapi dengan sarana instalasi airasi dan/atau sistem sirkulasi air.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	Skala usaha kecil, menengah, dan besar			
	a. SDM skala usaha kecil, menengah, dan besar terdiri atas: 1) Nakhoda yang bertugas sebagai pemimpin tertinggi di kapal perikanan, berfungsi memimpin pelayaran dan operasi penangkapan ikan; dan 2) Anak Buah Kapal terdiri atas: a) Perwira bagian dek, yang berfungsi melakukan dinas jaga bagian dek; b) Perwira bagian mesin, yang berfungsi melakukan dinas jaga bagian mesin; c) Perwira *quality control*, yang bertanggungjawab terhadap penanganan dan/atau penyimpanan ikan; d) Kelasi, yang melaksanakan penanganan dan/atau penyimpanan ikan; e) Operator mesin pendingin yang mengoperasikan mesin pendingin; f) Juru minyak, yang membantu perwira bagian mesin dalam melakukan pelumasan, pemeliharaan, dan perawatan mesin; dan g) Juru masak, yang bertugas menyiapkan makanan siap saji bagi seluruh awak kapal perikanan			
	Struktur organisasi SDM untuk kapal pengangkut ikan 300 (tiga ratus) *gross tonnage* atau lebih terdiri atas Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN I); dan 2) Anak Buah Kapal: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN II);			

	b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN I); c) Perwira bagian dek (*quality control*), harus memiliki Sertifikat Rating Awak Kapal Perikanan; d) Operator radio, harus memiliki Sertifikat Operator Radio; e) Kelasi, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan dan Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan; f) Operator mesin pendingin, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Refrigerasi Penyimpanan Ikan; g) Juru minyak, harus memiliki *Sertifikat Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Perawatan Mesin Kapal Perikanan; dan h) Juru masak harus memiliki *Sertifikat Basic Safety Training-Fisheries*. Struktur organisasi SDM untuk kapal pengangkut ikan berukuran di atas 100 (seratus) sampai dengan <300 (kurang dari tiga ratus) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN II); dan 2) Anak Buah Kapal harus memiliki: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN III); b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN II); c) Perwira *quality control*, harus memiliki Sertifikat Rating Awak Kapal Perikanan; d) Kelasi, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan dan Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan; e) Operator mesin pendingin, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Refrigerasi Penyimpanan Ikan; f) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* dan Sertifikat Perawatan Mesin Kapal Perikanan; dan g) Juru masak, harus memiliki Sertifikat *Basic Safety Training-Fisheries* Struktur organisasi SDM untuk kapal pengangkut ikan berukuran di atas 30 (tiga puluh) sampai dengan 100 (seratus) *gross tonnage* terdiri atas Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda, harus memiliki paling rendah Sertifikat Ahli Nautika Kapal Perikanan (ANKAPIN-III); dan 2) Anak Buah Kapal harus memiliki: a) Perwira bagian dek, paling rendah harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan Nautika; b) Perwira bagian mesin, paling sedikit 1 (satu) orang harus memiliki Sertifikat Ahli Teknika Kapal Perikanan (ATKAPIN III); c) Kelasi, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan; dan d) Juru minyak, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan.			

	Struktur organisasi SDM untuk kapal pengangkut ikan berukuran di atas 5 (lima) sampai dengan 30 (tiga puluh) *gross tonnage* (jika ada), terdiri atas Nakhoda dan Anak Buah Kapal dengan ketentuan sebagai berikut: 1) Nakhoda, paling rendah harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan Nautika; dan 2) Kelasi, harus memiliki Sertifikat Kecakapan Nelayan.			
	Persyaratan dokumen yang harus dimiliki oleh awak kapal perikanan, sebagai berikut: 1) Perjanjian Kerja Laut, bagi yang bekerja pada Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 5 (lima) *gross tonnage*; dan 2) Buku Pelaut Perikanan, bagi yang bekerja pada Kapal Penangkap Ikan berukuran di atas 30 (tiga puluh) *gross tonnage*. Ketentuan Lain-lain: Pemenuhan persyaratan sertifikat bagi Awak Kapal Perikanan berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024.			
5	Pelayanan;			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa; dan			
	Menerapkan cara penanganan ikan yang baik yang dibuktikan dengan diterbitkannya Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik di atas kapal.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	-			

Analisis hasil pemeriksaan:

Tempat dan Tanggal Pemeriksaan

Pemilik/Penanggungjawab usaha	Pengawas Perikanan
ttd	ttd
Nama	Nama…… NIP……

18. FORMULIR PENGAWASAN PELAKU USAHA PADA KBLI 50222
STANDAR USAHA ANGKUTAN SUNGAI DAN DANAU UNTUK BARANG KHUSUS

No	**Hal yang diperiksa (2)**	**Pemenuhan (dipenuhi/tidak dipenuhi) (3)**		**Bobot Penilaian (%) (4)**
		Ya	**Tidak**	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	1) untuk mendapatkan Perizinan Berusaha sertifikat standar harus melakukan pernyataan mandiri *(self-declare)* dari pelaku usaha untuk memenuhi standar kegiatan usaha berupa: Bagi Nelayan Kecil yang menggunakan kapal, terkait:			

	a) Pelabuhan Pangkalan, Pelabuhan Muat dan/atau Sentra Nelayan; b) ukuran panjang dan lebar kapal; dan c) Buku Kapal Perikanan, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024.			
	2) Perubahan Perizinan Berusaha dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) Buku Kapal Perikanan; dan b) Pelabuhan Pangkalan, Pelabuhan Muat, dan/atau Sentra Nelayan.			
	Skala usaha kecil dan menengah			
	1) Surat Izin Usaha Perikanan; 2) Buku Kapal Perikanan, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024; 3) Menyampaikan informasi ukuran kapal;			
	4) Pelunasan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;			
	5) Perubahan Perizinan Berusaha dilakukan dalam hal terdapat perubahan: a) Surat Izin Usaha Perikanan; b) Buku Kapal Perikanan, yang berlaku efektif pada tanggal 1 Januari 2024; dan c) Pelabuhan Pangkalan, Pelabuhan Muat, dan/atau Sentra Nelayan. 6) Perubahan sebagaimana pada angka 5) huruf b), apabila terdapat perubahan pada ukuran Kapal Pengangkut Ikan dikenakan Penerimaan Negara Bukan Pajak atau Retribusi. 7) Masa berlaku perizinan berusaha subsektor pengangkutan ikan sebagaimana dimaksud pada angka 6) 1 (satu) tahun sejak diterbitkan 8) Perpanjangan Perizinan Berusaha diajukan dengan (menyampaikan/mencantumkan): a) Nomor register kapal perikanan yang tercantum di Buku Kapal Perikanan; b) Nomor Surat Izin Usaha Perikanan; dan c) Nomor Perizinan Berusaha yang akan diperpanjang. 9) Apabila dalam waktu lebih dari 1 (satu) bulan sejak masa berakhirnya perizinan berusaha tidak diperpanjang, maka berlaku ketentuan penerbitan Perizinan Berusaha baru; dan			
	10) Setiap Orang yang telah memiliki Perizinan Berusaha, harus mengajukan permohonan untuk mencabut: a) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan beralih kepemilikan karena jual beli, hibah, atau warisan; atau b) Perizinan Berusaha, dalam hal Kapal Penangkap Ikan tenggelam, kandas, atau terbakar yang mengakibatkan kapal tidak dapat lagi digunakan untuk melakukan kegiatan Usaha Perikanan Tangkap.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	Skala Usaha Mikro			
	Melaporkan hasil pengangkutan ikan dengan menyerahkan salinan *Log Book* Penangkapan Ikan dari Kapal Penangkap Ikan kepada petugas di Pelabuhan Pangkalan, Pelabuhan Muat, dan/atau Sentra Nelayan ketika mendaratkan hasil pengangkutan.			
	Skala usaha kecil dan menengah			

	1) melaporkan hasil pengangkutan ikan dengan menyerahkan salinan *Log Book* Penangkapan Ikan dari Kapal Penangkap Ikan kepada petugas di Pelabuhan Pangkalan, Pelabuhan Muat, dan/atau Sentra Nelayan ketika mendaratkan hasil pengangkutan; dan			
	2) melaporkan kegiatan usaha pengangkutan ikan kepada petugas Kementerian Kelautan dan Perikanan pada direktorat jenderal yang memiliki tugas teknis di bidang perikanan tangkap atau dinas yang membidangi perikanan di Provinsi atau Kabupaten/Kota			
3	Pemenuhan sarana;			
	Skala Usaha Mikro			
	Memiliki ketersediaan fasilitas untuk mengangkut, memuat, menampung, mengumpulkan, menyimpan, mendinginkan, membekukan, dan/atau mengawetkan ikan, antara lain: 1) palka ikan; 2) *cool box*; dan/atau 3) tempat penampungan/penyimpanan lainnya.			
	Skala usaha kecil dan menengah			
	1) Memiliki ketersediaan fasilitas untuk mengangkut, memuat, menampung, mengumpulkan, menyimpan, mendinginkan, membekukan, dan/atau mengawetkan ikan, antara lain: a) palka ikan yang dilengkapi sistem pendingin; b) *cool box*; dan/atau c) tempat penampungan/penyimpanan lainnya.			
	Untuk pengangkut ikan hidup memiliki ketersediaan fasilitas penyimpanan ikan (palka ikan dan/atau alat simpan lainnya) dan dilengkapi dengan sarana instalasi airasi dan/atau sistem sirkulasi air.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	Skala usaha mikro			
	dilakukan oleh nelayan kecil, pembudidaya ikan kecil, atau orang yang mengendalikan kapal dan operasional pengangkutan ikan, paling sedikit 1 (satu) orang.			
	Skala usaha kecil dan menengah			
	SDM skala usaha kecil dan menengah paling sedikit terdiri atas 2 (dua) orang, sebagai berikut: 1) Nelayan atau pembudidaya ikan atau orang yang mengendalikan kapal; dan 2) Nelayan atau pembudidaya ikan atau orang yang membantu operasional pengangkutan ikan.			
5	Pelayanan;			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa; dan			
	Skala usaha mikro			
	-			
	Skala usaha kecil dan menengah			
	Menerapkan cara penanganan ikan yang baik yang dibuktikan dengan diterbitkannya Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik di atas kapal			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	-			

Analisis hasil pemeriksaan:	
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan	
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....

DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN,
SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN

ttd.

LAKSDA TNI ADIN NURAWALUDDIN, M.Han

Salinan sesuai dengan aslinya
Koordinator Hukum, Organisasi, dan Hubungan Masyarakat



Arif Hidayatullah

LAMPIRAN IV
PERATURAN DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN
NOMOR 6 TAHUN 2021
TENTANG
PETUNJUK TEKNIS PENGAWASAN USAHA DAN PRODUK PADA PENYELENGGARAAN PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO BIDANG PERIKANAN

TATA CARA PENILAIAN KEPATUHAN TEKNIS PELAKU USAHA DALAM INSPEKSI LAPANGAN TERHADAP PENYELENGGARAAN PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO PADA SUBSEKTOR BIDANG PEMBUDIDAYAAN IKAN

1) Pendahuluan

Pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko bidang perikanan pada subsektor bidang pembudidayaan ikan dilaksanakan untuk mengawasi tertib pelaksanaan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang pembudidayaan ikan. Pengawasan dilakukan di (1) Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara Republik Indonesia; dan (2) Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara Republik Indonesia di Perairan Darat.

Dalam aspek yang lebih luas, kegiatan pengawasan perikanan dilakukan untuk menjaga keberlanjutan sumber daya kelautan dan perikanan, peningkatan kesejahteraan masyarakat dan peningkatan devisa negara atas kegiatan perikanan yang dilakukan oleh setiap pelaku usaha perikanan khususnya bidang pembudidayaan ikan. Untuk itu, kegiatan perikanan harus dilakukan mengacu pada ketentuan yang tertuang dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan.

Menindaklanjuti peraturan Menteri tersebut, perlu disusun petunjuk teknis pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko bidang perikanan pada subsektor bidang pembudidayaan ikan yang bertujuan untuk terciptanya

kesepahaman pola tindak dalam melaksanakan tugas pengawasan perikanan di wilayah Negara Republik Indonesia.

2) KBLI Subsektor Bidang Pembudidayaan Ikan

Pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko pada subsektor bidang pembudidayaan ikan dilakukan terhadap:

1. 03211 - Pembesaran ikan/pisces bersirip di laut;
2. 03215 - Pembesaran Mollusca Laut;
3. 03216 - Pembesaran Crustacea Laut;
4. 03217 - Pembesaran Tumbuhan Air Laut;
5. 03221 - Pembesaran Ikan Air Tawar di Kolam;
6. 03222 - Pembesaran Ikan Air Tawar di Karamba Jaring Apung;
7. 03223 - Pembesaran Ikan Air Tawar di Karamba;
8. 03224 - Pembesaran Ikan Air Tawar di Sawah;
9. 03227 - Pembesaran Ikan Air Tawar di Karamba Jaring Tancap;
10. 03251 - Pembesaran Pisces/Ikan Bersirip Air Payau;
11. 03253 - Pembesaran Mollusca Air Payau;
12. 03254 - Pembesaran Crustacea Air Payau;
13. 03255 - Pembesaran Tumbuhan Air Payau;
14. 03212 - Pembenihan Ikan Laut;
15. 03226 - Pembenihan Ikan Air Tawar;
16. 03252 - Pembenihan Ikan Air Payau;
17. 03213 - Budidaya Ikan Hias Air Laut;
18. 03214 - Budidaya Karang (Coral);
19. 03219 - Budidaya Biota Air Laut Lainnya;
20. 03225 - Budidaya Ikan Hias Air Tawar;
21. 03229 - Budidaya Ikan Air Tawar di Media Lainnya;
22. 03259 - Budidaya Biota Air Payau Lainnya;
23. 03231 - Jasa Sarana Produksi Budidaya Ikan Laut;
24. 03232 - Jasa Produksi Budidaya Ikan Laut;
25. 03241 - Jasa Sarana Produksi Budidaya Ikan Air Tawar;
26. 03242 - Jasa Produksi Budidaya Ikan Air Tawar;
27. 03261 - Jasa Sarana Produksi Budidaya Ikan Air Payau;
28. 03262 - Jasa Produksi Budidaya Ikan Air Payau.
29. 03233 - Jasa Pasca Panen Budidaya Ikan Laut;
30. 03243 - Jasa Pasca Panen Budidaya Ikan Air Tawar;
31. 03263 - Jasa Pasca Panen Budidaya Ikan Air Payau.

3) Teknis Pengawasan

A. Teknis pengawasan pada subsektor Bidang Pembudidayaan Ikan

1. Teknis pengawasan dilakukan secara rutin dan/atau insidental. Pengawasan rutin dilakukan melalui:
   a. pemantauan laporan pelaku usaha; dan
   b. inspeksi lapangan dalam bentuk kunjungan fisik atau melalui virtual
2. Pemantauan laporan pelaku usaha dilakukan dengan memeriksa:
   a. Risiko menengah rendah (skala usaha mikro dan kecil)
      1) Keberadaan laporan kegiatan usaha (LKU);
      2) Keberadaan pernyataan mandiri (*self declare*) pemenuhan cara budidaya ikan yang baik.
   b. Risiko menengah tinggi (skala usaha menengah dan besar)
      1) Keberadaan laporan kegiatan usaha (LKU);
      2) Keberadaan sertifikat cara budidaya ikan yang baik dan/atau cara pembenihan ikan yang baik.
3. Inspeksi lapangan dalam bentuk kunjungan fisik atau melalui virtual dilakukan dengan memeriksa:
   a. Pemenuhan persyaratan umum usaha;
   b. Pemenuhan persyaratan khusus usaha;
   c. Pemenuhan sarana;
   d. Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;
   e. Pemenuhan pelayanan;
   f. Persyaratan produk/proses/jasa; dan
   g. Pemenuhan sistem manajemen usaha

   Sesuai standar usaha dan produk tiap KBLI yang tercantum dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan yang mengatur tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan.
4. Pemeriksaan penerapan cara budidaya ikan yang baik dengan cara memeriksa kesesuaian penerapan cara budidaya ikan yang baik yang meliputi:
   a. Lokasi, antara lain:
      1) sesuai RTRW/zonasi; dan

2) terhindar dari resiko kontaminasi dan bahaya keamanan pangan

b. air sumber: kuantitas dan kualitas air memenuhi persyaratan untuk usaha budidaya

c. desain dan tata letak: dapat mendukung proses budidaya dan mencegah terjadi kontaminasi

d. peralatan, antara lain:
   1) terbuat dari bahan yang ramah lingkungan dan mudah dibersihkan
   2) tidak berbahaya
   3) tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada Ikan

e. konstruksi dan persiapan wadah sesuai dengan komoditas yang dibudidayakan, antara lain:
   1) konstruksi wadah dan/atau saluran dibangun secara bertanggung jawab terhadap lingkungan sekitar
   2) dikelola dengan baik untuk meminimalkan resiko masalah kesehatan Ikan

f. benih, antara lain:
   1) harus berasal dari unit pembenihan bersertifikat CPIB dan/atau memiliki keterangan surat asal dari instansi yang berwenang;
   2) untuk crustacea air payau, selain harus berasal dari unit pembenihan bersertifikat CPIB dan/atau memiliki keterangan surat asal dari instansi yang berwenang, juga harus disertai surat keterangan sehat dari laboratorium; dan
   3) padat tebar disesuaikan dengan komoditas, teknologi, dan daya dukung lingkungan budidaya.

g. Pakan, antara lain:
   1) harus terdaftar di Kementerian Kelautan dan Perikanan;
   2) bahan dan bahan imbuhan pakan digunakan secara efisien dan bertanggung jawab untuk meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan dan keamanan pangan;
   3) diberikan sesuai dengan jenis dan ukuran Ikan, serta sesuai dosis yang dianjurkan; dan

4) disimpan sesuai dengan jenis pakan Ikan dan dalam kondisi higienis.

h. obat Ikan, antara lain:
   1) harus terdaftar di Kementerian Kelautan dan Perikanan;
   2) penggunaannya secara bertanggungjawab dan efektif dalam pencegahan dan pengobatan, serta mencegah dampak negatif pada lingkungan;
   3) penyimpanan sebaiknya menjamin mutu dan melindungi dari kontaminasi; dan
   4) harus memiliki label yang jelas dan lengkap tentang komposisi, dosis, indikasi secara penggunaan, masa kadaluarsa dan periode masa henti dalam bahasa Indonesia.

i. kebersihan lokasi dan fasilitas, antara lain:
   1) terjaga kebersihan dan terhindar dari kontaminasi; dan
   2) peralatan dibersihkan setelah digunakan dan bila perlu didesinfeksi untuk mencegah penyebaran penyakit.

j. pengelolaan air, antara lain:
   1) kualitas air dijaga agar memenuhi persyaratan;
   2) dilakukan pengelolaan air untuk meminimalkan resiko masuk dan menyebarnya penyakit; dan
   3) penggunaan air secara efisien untuk upaya kelestarian lingkungan dan mencegah terjadinya salinasi terhadap sumber daya tanah dan air tawar.

k. pengelolaan Kesehatan, antara lain:
   1) dilakukan monitoring kesehatan secara rutin dengan cara visual dan/atau pengujian laboratorium bila diperlukan;
   2) dilakukan tindakan isolasi/karantina bagi Ikan yang sakit; dan
   3) Ikan yang sakit ditempatkan dalam wadah khusus, apabila tidak bisa disembuhkan harus dimusnahkan dengan cara dibakar atau dikubur.

l. pengelolaan limbah, antara lain:
   1) dilakukan pengelolaan limbah padat dan cair dengan higienis, saniter dan efektif untuk meminimalkan dampak negatif pada lingkungan; dan

2) limbah beracun dan berbahaya dikelola dengan fasilitas dan tata cara yang membahayakan lingkungan.

m. pengelolaan lingkungan dilakukan sesuai dengan peraturan yang berlaku

n. panen dan pasca panen:
   1) cara panen dan penanganan hasil dilakukan dengan cepat untuk mencegah kerusakan dan meminimalkan kontaminasi; dan
   2) peralatan panendibuat dari bahan yang tidak berbahaya serta menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada Ikan.

o. pekerja, antara lain:
   1) dalam keadaan sehat, agar tidak mengkontaminasi Ikan;
   2) memiliki tanggung jawab dan memahami prinsip pada pra produksi, produksi, panen dan pasca panen, serta mampu menerapkan jaminan mutu, kesehatan dan kesejahteraan Ikan serta lingkungan;
   3) pelatihan: pekerja diberikan pelatihan atausosialisasi tentang sistem jaminan keamanan pangan, pengelolaan kesehatan dan kesejahteraan Ikan, pengelolaan lingkungan serta pelatihan teknis lainnya; dan
   4) pendokumentasian kegiatan, dilakukan pada tahapan pra produksi, produksi, panen dan pasca panen guna ketertelusuran, yang mencakup:
      a) persiapan wadah;
      b) pengelolaan benih;
      c) penggunaan pakan;
      d) pemantauan kualitas air dan lingkungan;
      e) pemantauan kesehatan ikan dan penggunaan
      f) obat; dan
      g) panen dan distribusi

5. Pemeriksaan penerapan cara pembenihan ikan yang baik dengan cara memeriksa kesesuaian penerapannya yang meliputi:
   a. Lokasi, antara lain:
      1) sesuai RTRW/zonasi; dan
      2) terhindar dari resiko kontaminasi dan bahaya keamanan pangan.

b. air sumber

kuantitas dan kualitas air memenuhi persyaratan untuk usaha budidaya.

c. tata letak dan desain

dapat mendukung proses budidaya dan mencegah terjadi kontaminasi.

d. standar operasional prosedur, meliputi:

1) persiapan wadah;
2) pengelolaan induk;
3) pengelolaan benih;
4) penggunaan pakan;
5) pemantauan kualitas air dan lingkungan;
6) pemantauan kesehatan ikan dan penggunaan obat; dan
7) panen dan distribusi.

e. kebersihan fasilitas dan perlengkapan.

f. persiapan wadah budidaya.

g. pengelolaan kualitas air, antara lain:

1) kualitas air dijaga agar memenuhi persyaratan;
2) dilakukan pengelolaan air untuk meminimalkan resiko masuk dan menyebarnya penyakit; dan
3) penggunaan air secara efisien untuk upaya kelestarian lingkungan dan mencegah terjadinya salinasi terhadap sumber daya tanah dan air tawar.

h. pemeliharaan induk

memiliki Surat Keterangan Asal (SKA) dan Surat Keterangan Sehat untuk induk yang berasal dari dalam negeri, atau memiliki Rekomendasi Pemasukan dari KKP untuk induk impor.

i. benih, bagi usaha pendederan:

1) harus berasal dari unit pembenihan bersertifikat CPIB dan/atau memiliki keterangan surat asal dari instansi yang

berwenang; dan

2) padat tebar disesuaikan dengan komoditas, teknologi dan daya dukung lingkungan budidaya.

j. pakan, antara lain:

1) harus terdaftar di Kementerian Kelautan dan Perikanan;

2) bahan dan bahan imbuhan pakan digunakan secara efisien dan bertanggung jawab untuk meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan dan keamanan pangan;
3) diberikan sesuai dengan jenis dan ukuran ikan, serta sesuai dosis yang dianjurkan; dan
4) disimpan sesuai dengan jenis pakan dan dalam kondisi higienis.

k. penggunaan bahan kimia, bahan biologi dan obat ikan, yang meliputi dosis penggunaan dan kesesuaian peruntukannya.

l. penanganan dan pengangkutan hasil panen:
1) disediakan air media yang bersih sesuai dengan komoditasnya;
2) cara panen dan penanganan hasil dilakukan dengan cepat untuk mencegah kerusakan; dan
3) peralatan panen dibuat dari bahan yang tidak berbahaya serta menyebabkan kerusakan fisik pada ikan.

m. pengelolaan limbah, antara lain:
1) dilakukan pengelolaan limbah padat dan cair dengan higienis, saniter dan efektif untuk meminimalkan dampak negatif pada lingkungan; dan
2) limbah beracun dan berbahaya dikelola dengan fasilitas dan tata cara yang tidak membahayakan lingkungan.

n. pendokumentasian kegiatan, dilakukan pada tahapan pra produksi, produksi, panen dan pasca panen guna ketertelusuran, antara lain:
1) persiapan wadah;
2) pengelolaan induk;
3) pengelolaan benih;
4) penggunaan pakan;
5) pemantauan kualitas air dan lingkungan;
6) pemantauan kesehatan ikan dan penggunaan obat; dan
7) panen dan distribusi.

B. Daftar Pertanyaan Pelaku Usaha Subsektor Bidang Pembudidayaan Ikan

A. DATA PELAKU USAHA

Nama Pelaku Usaha/Perusahaan	:	
Nomor Induk Berusaha	:	
NPWP	:	
Nomor Kode Proyek	:	
Lokasi Proyek	:	
Status Penanaman Modal	:	
Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	:	

B. DAFTAR PERTANYAAN KEGIATAN INSPEKSI LAPANGAN

B.1	Standar Pelaksanaan Kegiatan Usaha
	Kementerian Kelautan dan Perikanan
No.	Hal-hal yang Ditanyakan:
1.	Apakah sudah memiliki sertifikat Cara Budidaya Ikan yang Baik/Cara Pembenihan Ikan yang Baik*)?
B.2	Pemenuhan Kewajiban NSPK
	Kementerian Kelautan dan Perikanan
No.	Hal-hal yang Ditanyakan:
1.	Lokasi kegiatan usaha sesuai standar usaha CBIB/CPIB: a. Apakah usaha dibangun pada lokasi yang terhindar dari kemungkinan terjadinya bencana, pencemaran, pertambangan, dan/atau industri? (ya/tidak) b. Apakah air sumber sesuai dengan peruntukannya? (ya/tidak) c. Apakah kualitas air sumber mengandung residu logam berat, pestisida, organisme patogen, cemaran, dan/atau bahan kimia berbahaya lainnya? (ya/tidak)
2.	Tata letak dan konstruksi sesuai standar usaha CBIB/CPIB: a. Apakah ada saluran saluran pasok dan saluran buang? (ya/tidak) b. Apakah saluran pasok dan saluran buang dibuat secara terpisah? (ya/tidak) c. Apakah ada tandon pasok pada budidaya udang intensif dan semi intensif? (ya/tidak) d. Apakah ada tempat penyimpanan pakan, pupuk, obat ikan, pestisida, bahan bakar minyak, dan peralatan budidaya? (ya/tidak) e. fasilitas mandi, cuci, kakus (MCK), toilet, dan septic tank? (ya/tidak) f. Apakah ruang laboratorium di unit pembenihan ikan? (ya/tidak)
3.	Apakah Wadah terbuat dari bahan yang beracun dan berbahaya dan berpotensi mencemari produk serta tidak mudah korosif? (ya/tidak)
4.	Apakah sudah menggunakan pupuk, probiotik, pestisida, disinfektan dan bahan kimia untuk penumbuhan pakan alami, pembudidayaan ikan, pengelolaan air, pengelolaan Kesehatan ikan yang telah terdaftar di KKP dan sesuai peruntukan? (ya/tidak)
5.	Apakah benih yang digunakan berasal dari unit pembenihan ikan bersertifikat? (ya/tidak)
6.	Apakah induk hasil pemuliaan atau domestikasi dilengkapi dengan Surat Keterangan Asal (SKA)? (ya/tidak)
7.	Apakah sudah menggunakan pakan ikan yang mengandung zat beracun, bahan pencemaran bagi ikan dan/atau manusia, antibiotik, hormone (terdaftar/bersertifikat dari KKP), dan sesuai peruntukan? (ya/tidak)

*) Pilih salah satu

**) Kementerian/Lembaga, Pemerintah Daerah provinsi, Pemerintah Daerah kabupaten/kota, sesuai kewenangan dapat mengakses daftar hal-hal yang ditanyakan kepada pelaku usaha pada Sistem OSS

4) Mekanisme Penilaian Kepatuhan Teknis

1. Bobot penilaian kepatuhan teknis subsektor bidang pembudidayaan ikan yaitu sebagai berikut:

Kriteria Penilaian	Scoring
a. Pemenuhan persyaratan umum usaha;	10 %
b. Pemenuhan persyaratan khusus usaha;	40 %
c. Pemenuhan sarana;	10 %
d. Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;	5 %
e. Pemenuhan pelayanan; dan	5 %
f. Pemenuhan persyaratan Produk/Proses/Jasa	20 %
g. Pemenuhan sistem manajemen usaha	10 %
Total	100%

2. Nilai kepatuhan Pelaku Usaha terdiri atas:

a. baik sekali;
   nilai kepatuhan > 70%
b. baik; dan
   Nilai kepatuhan 50% - 70%
c. kurang baik
   Nilai kepatuhan <50%

5) Format Formulir Pemeriksaan CBIB

No	**Kriteria Pemeriksaan**	**Pemenuhan**	
		Ya	**Tidak**
1	Lokasi sesuai RTRW/zonasi dan terhindar dari resiko kontaminasi dan bahaya keamanan pangan		
2	air sumber: kuantitas dan kualitas air memenuhi persyaratan untuk usaha budidaya		
3	desain dan tata letak: dapat mendukung proses budidaya dan mencegah terjadi kontaminasi		
4	peralatan, antara lain: 1) terbuat dari bahan yang ramah lingkungan dan mudah dibersihkan 2) tidak berbahaya 3) tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada Ikan		
5	konstruksi dan persiapan wadah sesuai dengan komoditas yang dibudidayakan, antara lain: 1) konstruksi wadah dan/atau saluran dibangun secara bertanggung jawab terhadap lingkungan sekitar 2) dikelola dengan baik untuk meminimalkan resiko masalah kesehatan Ikan		
6	benih, antara lain: 1) harus berasal dari unit pembenihan bersertifikat CPIB dan/atau memiliki keterangan surat asal dari instansi yang berwenang; 2) untuk crustacea air payau, selain harus berasal dari unit pembenihan bersertifikat CPIB dan/atau memiliki keterangan surat asal dari instansi yang berwenang, juga harus disertai surat keterangan sehat dari laboratorium; dan 3) padat tebar disesuaikan dengan komoditas, teknologi, dan daya dukung lingkungan budidaya		
7	Pakan, antara lain: 1) harus terdaftar di Kementerian Kelautan dan Perikanan; 2) bahan dan bahan imbuhan pakan digunakan secara efisien dan bertanggung jawab untuk meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan dan keamanan pangan; 3) diberikan sesuai dengan jenis dan ukuran Ikan, serta sesuai dosis yang dianjurkan; dan		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	4) disimpan sesuai dengan jenis pakan Ikan dan dalam kondisi higienis		
8	obat Ikan, antara lain: 1) harus terdaftar di Kementerian Kelautan dan Perikanan; 2) penggunaannya secara bertanggungjawab dan efektif dalam pencegahan dan pengobatan, serta mencegah dampak negatif pada lingkungan; 3) penyimpanan sebaiknya menjamin mutu dan melindungi dari kontaminasi; dan 4) harus memiliki label yang jelas dan lengkap tentang komposisi, dosis, indikasi secara penggunaan, masa kadaluarsa dan periode masa henti dalam bahasa Indonesia		
9	kebersihan lokasi dan fasilitas, antara lain: 1) terjaga kebersihan dan terhindar dari kontaminasi; dan 2) peralatan dibersihkan setelah digunakan dan bila perlu didesinfeksi untuk mencegah penyebaran penyakit		
10	pengelolaan air, antara lain: 1) kualitas air dijaga agar memenuhi persyaratan; 2) dilakukan pengelolaan air untuk meminimalkan resiko masuk dan menyebarnya penyakit; dan 3) penggunaan air secara efisien untuk upaya kelestarian lingkungan dan mencegah terjadinya salinasi terhadap sumber daya tanah dan air tawar		
11	pengelolaan Kesehatan, antara lain: 1) dilakukan monitoring kesehatan secara rutin dengan cara visual dan/atau pengujian laboratorium bila diperlukan; 2) dilakukan tindakan isolasi/karantina bagi Ikan yang sakit; dan 3) Ikan yang sakit ditempatkan dalam wadah khusus, apabila tidak bisa disembuhkan harus dimusnahkan dengan cara dibakar atau dikubur		
12	pengelolaan limbah, antara lain: 1) dilakukan pengelolaan limbah padat dan cair dengan higienis, saniter dan efektif untuk meminimalkan dampak negatif pada lingkungan; dan 2) limbah beracun dan berbahaya dikelola dengan fasilitas dan tata cara yang membahayakan lingkungan		
13	pengelolaan lingkungan dilakukan sesuai dengan peraturan yang berlaku		
14	panen dan pasca panen: 1) cara panen dan penanganan hasil dilakukan dengan cepat untuk mencegah kerusakan dan meminimalkan kontaminasi; dan 2) peralatan panendibuat dari bahan yang tidak berbahaya serta menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada Ikan		
15	pekerja, antara lain: 1) dalam keadaan sehat, agar tidak mengkontaminasi Ikan; 2) memiliki tanggung jawab dan memahami prinsip pada pra produksi, produksi, panen dan pasca panen, serta mampu menerapkan jaminan mutu, kesehatan dan kesejahteraan Ikan serta lingkungan; 3) pelatihan: pekerja diberikan pelatihan atausosialisasi tentang sistem jaminan keamanan pangan, pengelolaan kesehatan dan kesejahteraan Ikan, pengelolaan lingkungan serta pelatihan teknis lainnya; dan 4) pendokumentasian kegiatan, dilakukan pada tahapan pra produksi, produksi, panen dan pasca panen guna ketertelusuran, yang mencakup: a) persiapan wadah; b) pengelolaan benih; c) penggunaan pakan; d) pemantauan kualitas air dan lingkungan; e) pemantauan kesehatan ikan dan penggunaan f) obat; dan g) panen dan distribusi		
Analisis hasil pemeriksaan:			
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan			

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....		

6) Format Formulir Pemeriksaan Kesesuaian CPIB

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
1	Lokasi, antara lain: 1) sesuai RTRW/zonasi; dan 2) terhindar dari resiko kontaminasi dan bahaya keamanan pangan		
2	air sumber: kuantitas dan kualitas air memenuhi persyaratan untuk usaha budidaya		
3	tata letak dan desain: dapat mendukung proses budidaya dan mencegah terjadi kontaminasi		
4	standar operasional prosedur, meliputi: 1) persiapan wadah; 2) pengelolaan induk; 3) pengelolaan benih; 4) penggunaan pakan; 5) pemantauan kualitas air dan lingkungan; 6) pemantauan kesehatan ikan dan penggunaan obat; dan 7) panen dan distribusi		
5	kebersihan fasilitas dan perlengkapan		
6	persiapan wadah budidaya		
7	pengelolaan kualitas air, antara lain: 1) kualitas air dijaga agar memenuhi persyaratan; 2) dilakukan pengelolaan air untuk meminimalkan resiko masuk dan menyebarnya penyakit; dan 3) penggunaan air secara efisien untuk upaya kelestarian lingkungan dan mencegah terjadinya salinasi terhadap sumber daya tanah dan air tawar		
8	pemeliharaan induk: memiliki Surat Keterangan Asal (SKA) dan Surat Keterangan Sehat untuk induk yang berasal dari dalam negeri, atau memiliki Rekomendasi Pemasukan dari KKP untuk induk impor		
9	benih, bagi usaha pendederan: 1) harus berasal dari unit pembenihan bersertifikat CPIB dan/atau memiliki keterangan surat asal dari instansi yang berwenang; dan 2) padat tebar disesuaikan dengan komoditas, teknologi dan daya dukung lingkungan budidaya		
10	pakan, antara lain: 1) harus terdaftar di Kementerian Kelautan dan Perikanan; 2) bahan dan bahan imbuhan pakan digunakan secara efisien dan bertanggung jawab untuk meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan dan keamanan pangan; 3) diberikan sesuai dengan jenis dan ukuran ikan, serta sesuai dosis yang dianjurkan; dan 4) disimpan sesuai dengan jenis pakan dan dalam kondisi higienis		
11	penggunaan bahan kimia, bahan biologi dan obat ikan, yang meliputi: dosis penggunaan dan kesesuaian peruntukannya		
12	penanganan dan pengangkutan hasil panen: 1) disediakan air media yang bersih sesuai dengan komoditasnya; 2) cara panen dan penanganan hasil dilakukan dengan cepat untuk mencegah kerusakan; dan 3) peralatan panen dibuat dari bahan yang tidak berbahaya serta menyebabkan kerusakan fisik pada ikan		
13	pengelolaan limbah, antara lain: 1) dilakukan pengelolaan limbah padat dan cair dengan higienis, saniter dan efektif untuk meminimalkan dampak negatif pada lingkungan; dan 2) limbah beracun dan berbahaya dikelola dengan fasilitas dan tata cara yang tidak membahayakan lingkungan		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
14	pendokumentasian kegiatan, dilakukan pada tahapan pra produksi, produksi, panen dan pasca panen guna ketertelusuran, antara lain: 1) persiapan wadah; 2) pengelolaan induk; 3) pengelolaan benih; 4) penggunaan pakan; 5) pemantauan kualitas air dan lingkungan; 6) pemantauan kesehatan ikan dan penggunaan obat; dan 7) panen dan distribusi		
Analisis hasil pemeriksaan:			
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan			
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama		Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....	

7) Format Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha Subsektor bidang pembudidayaan ikan

1. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03212 - Pembenihan Ikan Laut

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara Pembenihan ikan yang baik, membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) tidak diperbolehkan melakukan usaha produksi induk. durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak self declare. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara Pembenihan ikan yang baik, membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) untuk produksi induk harus memiliki program pemuliaan dan menerapkan standar operasional pemuliaan.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha disesuaikan dengan siklus Pembenihan komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah Pembenihan, dapat berupa: a) kolam; b) bak; c) akuarium; d) karamba jaring apung; atau e) karamba jaring tancap. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi; 3) pakan ikan, obat ikan, sarana kultur pakanikan, serta penyimpanan pakan ikan dan obat ikan (kecuali untuk pembibitan rumput laut); dan 4) sarana pengelolaan lingkungan (kecuali untuk pembibitan rumput laut). b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah Pembenihan dapat berupa: a) kolam; b) bak; c) akuarium; d) karamba jaring apung; atau e) karamba jaring tancap. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi; 3) pakan ikan, obat ikan, sarana kultur pakan ikan, serta penyimpanan pakan ikan dan obat ikan (kecuali untuk pembibitan rumput laut); 4) sarana pengelolaan lingkungan (kecuali untuk pembibitan rumput laut); dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) penanggung jawab; dan 2) petugas teknis Pembenihan. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab Pembenihan; b) manajer pengendali mutu yang bersertifikat; c) penanggung jawab produksi; dan d) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	a. skala usaha mikro dan kecil - b. skala usaha menengah dan besar memberikan informasi asal benih berupa surat keterangan kepada konsumen			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara Pembenihan ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan proses; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama…… NIP……			

2. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03252 - Pembenihan Ikan Air Payau

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara Pembenihan ikan yang baik, membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) tidak diperbolehkan melakukan usaha produksi induk. durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak self declare. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara Pembenihan ikan yang baik, membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) untuk produksi induk harus memiliki program pemuliaan dan menerapkan standar operasional pemuliaan. durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha disesuaikan dengan siklus Pembenihan komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah Pembenihan, dapat berupa: a) kolam; b) bak; c) akuarium; d) karamba jaring apung; atau e) karamba jaring tancap. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi; 3) pakan ikan, obat ikan, sarana kultur pakan ikan, serta penyimpanan pakan ikan dan obat ikan (kecuali rumput laut Gracilaria); dan 4) sarana pengelolaan lingkungan (kecuali rumput laut Gracilaria). b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah Pembenihan dapat berupa: a) kolam; b) bak; c) akuarium; d) karamba jaring apung; atau e) karamba jaring tancap. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi; 3) pakan ikan, obat ikan, sarana kultur pakan ikan, serta penyimpanan pakan ikan dan obat ikan (kecuali rumput laut Gracilaria); dan 4) sarana pengelolaan lingkungan (kecuali rumput laut Gracilaria); dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) penanggung jawab; dan 2) petugas teknis Pembenihan. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab Pembenihan; b) manajer pengendali mutu yang bersertifikat; c) penanggung jawab produksi; dan d) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	a. skala usaha mikro dan kecil - b. skala usaha menengah dan besar memberikan informasi asal benih berupa surat keterangan kepada konsumen			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara Pembenihan ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan proses; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....			

3. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03226-Pembenihan Ikan Air Tawar

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara Pembenihan ikan yang baik, membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) tidak diperbolehkan melakukan usaha produksi induk. durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak self declare. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara Pembenihan ikan yang baik, membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) untuk produksi induk harus memiliki program pemuliaan dan menerapkan standar operasional pemuliaan. durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha disesuaikan dengan siklus Pembenihan komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah Pembenihan, dapat berupa: a) kolam; b) bak; c) akuarium;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	d) karamba jaring apung; atau e) karamba jaring tancap. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi; 3) pakan ikan, obat ikan, sarana kultur pakan ikan, serta penyimpanan pakan ikan dan obat ikan; dan 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah Pembenihan dapat berupa: a) kolam; b) bak; c) akuarium; d) karamba jaring apung; atau e) karamba jaring tancap. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi; 3) pakan ikan, obat ikan, sarana kultur pakan ikan, serta penyimpanan pakan ikan dan obat ikan; dan 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) penanggung jawab; dan 2) petugas teknis Pembenihan. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab Pembenihan; b) manajer pengendali mutu yang bersertifikat; c) penanggung jawab produksi; dan d) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	a. skala usaha mikro dan kecil - b. skala usaha menengah dan besar memberikan informasi asal benih berupa surat keterangan kepada konsumen			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara Pembenihan ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan proses; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....			

4. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03211 - Pembesaran Pisces/Ikan Bersirip Laut

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak *self declare.* b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) standar proses produksi pembesaran pisces/ikan bersirip laut; dan 3) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha atau disesuaikan dengan siklus pembesaran komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) karamba jaring apung; dan/atau b) karamba jaring tancap. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) karamba jaring apung; dan/atau b) karamba jaring tancap. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) Pembudi Daya Ikan; dan 2) petugas karamba. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama		Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....		

5. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03213 - Budidaya Ikan Hias Air Laut

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak *self declare.* b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) standar proses produksi budidaya ikan hias air laut; dan 3) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha atau disesuaikan dengan siklus pembesaran komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) karamba jaring apung; b) bak; dan/atau c) akuarium. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) karamba jaring apung; b) bak; dan/atau c) akuarium. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) Pembudi Daya Ikan; dan 2) petugas teknis. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....			

6. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03214- Budidaya Karang (Coral)

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak *self declare.* b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) standar proses produksi budidaya karang (coral); dan 3) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha atau disesuaikan dengan siklus pembesaran komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) bak; dan/atau b) akuarium. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) bak; dan/atau b) akuarium. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) Pembudi Daya Ikan; dan 2) petugas teknis. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....			

7. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03215 - Pembesaran Mollusca Laut

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak *self declare.* b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) standar proses produksi pembesaran mollusca laut; dan 3) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha atau disesuaikan dengan siklus pembesaran komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) karamba jaring apung; b) bak; dan/atau c) akuarium. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) karamba jaring apung; b) bak; dan/atau c) akuarium. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) Pembudi Daya Ikan; dan 2) petugas teknis. b. skala usaha menengah dan besar			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....			

8. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03216 - Pembesaran Crustacea Laut

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak *self declare.* b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) standar proses produksi pembesaran crustacea laut; dan 3) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha atau disesuaikan dengan siklus pembesaran komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali. d. khusus kegiatan pembudidayaan benih bening lobster (Puerulus), juga harus memenuhi persyaratan khusus usaha sebagai berikut: 1) Pembudi Daya harus menebar kembali Lobster (Panulirus spp.), sebanyak 2 (dua) persen dari hasil panen, dengan durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) minggu setelah dilakukan panen; dan 2) penebaran kembali Lobster (Panulirus spp.) dibuktikan dengan berita acara dari dinas kabupaten/kota yang membidangi perikanan dan ditembuskan ke OSS dengan durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) minggu sejak penebaran kembali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) karamba jaring apung; b) karamba jaring tancap; dan/atau c) khusus untuk usaha pembesaran lobster dapat juga berupa: (i) kolam; (ii) bak beton; dan/atau (iii) wadah pembudidayaan lainnya. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) karamba jaring apung; b) karamba jaring tancap; dan/atau c) khusus untuk usaha pembesaran lobster dapat juga berupa: (i) kolam;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	(ii) bak beton; dan/atau (iii) wadah pembudidayaan lainnya. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) Pembudi Daya Ikan; dan 2) petugas teknis. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama		Pengawas Perikanan ttd Nama…… NIP……		

9. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03217 - Pembesaran Tumbuhan Air Laut

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak *self declare*. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) standar proses produksi pembesaran tumbuhan air laut; dan 3) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha atau disesuaikan dengan siklus pembesaran komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) karamba jaring apung; dan/atau b) karamba jaring tancap; 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) karamba jaring apung; dan/atau b) karamba jaring tancap; 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) Pembudi Daya Ikan; dan 2) petugas teknis. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....			

10. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03219 - Budidaya Biota Air Laut Lainnya

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat:			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak *self declare.* b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) standar proses produksi pembesaran budidaya biota air laut lainnya; dan 3) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha atau disesuaikan dengan siklus pembesaran komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) karamba jaring apung; dan/atau b) karamba jaring tancap; 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) karamba jaring apung; dan/atau b) karamba jaring tancap; 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) Pembudi Daya Ikan; dan 2) petugas teknis.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama		Pengawas Perikanan ttd Nama…… NIP……		

11. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03221 - Pembesaran Ikan Air Tawar Di Kolam

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak *self declare.* b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) standar proses produksi pembesaran ikan air tawar di kolam; dan 3) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha atau disesuaikan dengan siklus pembesaran komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah pembesaran adalah kolam. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; dan b) ember; 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah pembesaran adalah kolam. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; dan b) ember; 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) Pembudi Daya Ikan; dan 2) petugas teknis. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama		Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....		

12. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03222 - Pembesaran Ikan Air Tawar di Karamba Jaring Apung

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak *self declare.*			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) standar proses produksi pembesaran ikan air tawar di karamba jaring apung; dan 3) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha atau disesuaikan dengan siklus pembesaran komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah budidaya, antara lain: a) keramba jaring apung; dan/atau b) keramba jaring tancap. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah budidaya, antara lain: a) keramba jaring apung; dan/atau b) keramba jaring tancap. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) Pembudi Daya Ikan; dan 2) petugas teknis. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....			

13. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03223 - Pembesaran Ikan Air Tawar Di Karamba

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak *self declare.* b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	e) sistem manajemen usaha. 2) standar proses produksi pembesaran ikan air tawar di karamba; dan 3) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha atau disesuaikan dengan siklus pembesaran komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah pembesaran adalah karamba. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah pembesaran adalah karamba: 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) Pembudi Daya Ikan; dan 2) petugas teknis. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....			

14. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03224 - Pembesaran Ikan Air Tawar di Sawah

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak *self declare.* b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) sistem manajemen usaha standar proses produksi pembesaran ikan air tawar di sawah; dan 3) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha atau disesuaikan dengan siklus pembesaran komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah pembesaran adalah sawah. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; dan b) ember. 3) sarana penyimpanan pakan. 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah pembesaran adalah sawah. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; dan b) ember. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) Pembudi Daya Ikan; dan 2) petugas teknis. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama		Pengawas Perikanan ttd Nama.....		

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	NIP.....			

15. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03225 - Budidaya Ikan Hias Air Tawar

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak *self declare.* b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) standar proses produksi pembesaran ikan hias air tawar; dan 3) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha atau disesuaikan dengan siklus pembesaran komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) bak (semen atau fiber); dan/atau b) akuarium. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; dan b) ember. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) bak (semen atau fiber); dan/atau b) akuarium. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain:			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	a) serokan; dan b) ember. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) Pembudi Daya Ikan; dan 2) petugas teknis. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama…… NIP……			

16. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03227 - Pembesaran Ikan Air Tawar di Karamba Jaring Tancap

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak *self declare*. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) standar proses produksi pembesaran ikan air tawar di karamba jaring tancap; dan 3) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha atau disesuaikan dengan siklus pembesaran komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah pembesaran adalah, keramba jaring tancap. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3)) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah pembesaran adalah, keramba jaring tancap. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) Pembudi Daya Ikan; dan 2) petugas teknis. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....			

17. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03229 - Budidaya Ikan Air Tawar Di Media Lainnya

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak *self declare.* b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) standar proses produksi budidaya ikan air tawar di media lainnya; dan 3) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha atau disesuaikan dengan siklus pembesaran komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) keramba jaring apung; b) keramba jaring tancap; c) bak; d) akuarium; e) ember; dan/atau f) stoples. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3)) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) keramba jaring apung; b) keramba jaring tancap; c) bak; d) akuarium; e) ember; dan/atau f) stoples. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; b) ember; dan c) alat pembersih jaring. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) Pembudi Daya Ikan; dan 2) petugas kolam. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....			

18. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03251 - Pembesaran Pisces/Ikan Bersirip Air Payau

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak *self declare*. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) standar proses produksi usaha pembesaran pisces/ikan bersirip air payau; dan 3) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha atau disesuaikan dengan siklus pembesaran komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) tambak; dan/atau b) bak. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; dan b) ember. 3)) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) tambak; dan/atau b) bak. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; dan b) ember. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) Pembudi Daya Ikan; dan 2) petugas teknis. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....			

19. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03253 - Pembesaran Mollusca Air Payau

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	1) menerapkan cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak *self declare.* b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) standar proses produksi usaha pembesaran mollusca air payau; dan 3) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha atau disesuaikan dengan siklus pembesaran komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) tambak; dan/atau b) bak. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; dan b) ember. 3)) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain: a) tambak; dan/atau b) bak. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; dan b) ember. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) Pembudi Daya Ikan; dan 2) petugas teknis. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama		Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....		

20. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03254 - Pembesaran Crustacea Air Payau

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak *self declare.*			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) standar proses produksi usaha pembesaran crustacea air payau; dan 3) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha atau disesuaikan dengan siklus pembesaran komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain tambak. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; dan b) ember. 3)) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain tambak. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; dan b) ember. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) Pembudi Daya Ikan; dan 2) petugas tambak. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....			

21. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03255 - Pembesaran Tumbuhan Air Payau

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak *self declare.* b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) standar proses produksi usaha pembesaran tumbuhan air payau; dan 3) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L).			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha atau disesuaikan dengan siklus pembesaran komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain tambak. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; dan b) ember. 3) sarana penyimpanan obat, antara lain tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain tambak. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; dan b) ember. 3) sarana penyimpanan obat, antara lain tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) Pembudi Daya Ikan; dan 2) petugas teknis. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....			

22. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03259 - Budidaya Biota Air Payau Lainnya

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menerapkan cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) persyaratan proses; dan d) sistem manajemen usaha. 2) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilakukan paling lambat 1 (satu) tahun sejak *self declare.* b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki sertifikat cara budidaya ikan yang baik membutuhkan: a) sarana; b) struktur organisasi dan SDM; c) pelayanan; d) persyaratan proses; dan e) sistem manajemen usaha. 2) standar proses produksi usaha pembesaran budidaya biota air payau lainnya; dan 3) menerapkan Kesehatan, Keselamatan Kerja dan Lingkungan (K3L). durasi pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun sejak melaksanakan usaha atau disesuaikan dengan siklus pembesaran komoditas yang diusahakan. c. skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain tambak. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; dan b) ember. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain: 1) wadah pembesaran, antara lain tambak. 2) peralatan untuk melaksanakan proses produksi, antara lain: a) serokan; dan b) ember. 3) sarana penyimpanan pakan dan obat, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) Pembudi Daya Ikan; dan 2) petugas teknis. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	-			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama		Pengawas Perikanan ttd Nama…… NIP……		

23. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03231 - Jasa Sarana Produksi Budidaya Ikan Laut

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. menerapkan cara budidaya ikan yang baik, membutuhkan: 1) sarana; 2) struktur organisasi dan SDM; 3) pelayanan; 4) persyaratan proses; dan 5) sistem manajemen usaha Durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilaksanakan selama masa proses produksi. b. laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali			
3	Sarana;			
	1) peralatan untuk melaksanakan usaha jasa produksi, antara lain: a) ember; b) serokan; dan c) timbangan 2) sarana distribusi dapat menjaga mutu produk; dan 3) sarana pengelolaan lingkungan			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) petugas administrasi; dan 2) petugas lapangan. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan; dan			
	memiliki katalog usaha jasa produksi budidaya ikan laut yang disediakan.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....			

24. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03232 - Jasa Produksi Budidaya Ikan Laut

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha, yang memuat: 1) rencana kegiatan usaha; 2) rencana tahapan kegiatan; 3) rencana teknologi yang digunakan; 4) sarana usaha yang dimiliki; 5) rencana pengadaan sarana usaha; 6) rencana volume produksi setiap tahapan kegiatan; dan 7) rencana pembiayaan. durasi pemenuhan persyaratan umum oleh pelaku usaha pada saat mengajukan permohonan			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. menerapkan cara budidaya ikan yang baik, membutuhkan: 1) sarana; 2) struktur organisasi dan SDM; 3) pelayanan; 4) persyaratan proses; dan 5) sistem manajemen usaha Durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilaksanakan selama masa proses produksi. b. laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali			
3	Sarana;			
	1) peralatan untuk melaksanakan usaha jasa produksi, antara lain: a) ember; b) serokan; dan c) timbangan 2) sarana distribusi dapat menjaga mutu produk; dan 3) sarana pengelolaan lingkungan			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) petugas administrasi; dan 2) petugas lapangan. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas,fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil; dan 2) memiliki sumber daya manusia:			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan;			
	memiliki katalog usaha jasa produksi budidaya ikan laut yang disediakan.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	persyaratan proses sesuai dengan prinsip cara budidaya ikan yang baik			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha dalam rangka mampu telusur. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian yang tidak diinginkan. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus usaha; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama…… NIP……			

25. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03233 - Jasa Pasca Panen Budidaya Ikan Laut

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. menerapkan cara budidaya ikan yang baik, membutuhkan: 1) sarana; 2) struktur organisasi dan SDM; 3) pelayanan; 4) persyaratan proses; dan 5) sistem manajemen usaha Durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilaksanakan selama masa proses produksi. b. laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
3	Sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) peralatan untuk melaksanakan usaha jasa pasca panen sesuai dengan jenis komoditasnya, antara lain: a) air bersih; b) wadah penampungan; dan c) serokan. 2) sarana penyimpanan, atara lain: a) wadah pengangkutan (sterofoam dan/atau ember besar); dan b) sarana aerasi (oksigen). 3) sarana distribusi dapat menjaga mutu produk; dan 4) sarana pengelolaan lingkungan b. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) peralatan untuk melaksanakan usaha jasa pasca panen sesuai dengan jenis komoditasnya, antara lain: a) air bersih; b) wadah penampungan; dan c) serokan. 2) sarana penyimpanan, atara lain: a) wadah pengangkutan (sterofoam dan/atau ember besar); dan b) sarana aerasi (oksigen). 3) sarana distribusi dapat menjaga mutu produk; 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1. petugas lapangan; 2. petugas gudang; dan 3. petugas distribusi. b. skala usaha menengah dan besar: 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas, fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil. 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan;			
	memiliki katalog jasa pasca panen budidaya ikan laut yang disediakan.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	jenis jasa yang disediakan harus sesuai dengan standar pemasaran atau pengolahan ikan.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus; 2) pemenuhan terhadap persyaratan standar pengolahan ikan; dan			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....			

26. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03241 - Jasa Sarana Produksi Budidaya Ikan Air Tawar

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. menerapkan cara budidaya ikan yang baik, membutuhkan: 1) sarana; 2) struktur organisasi dan SDM; 3) pelayanan; 4) persyaratan proses; dan 5) sistem manajemen usaha Durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilaksanakan selama masa proses produksi. b. laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali			
3	Sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) peralatan untuk melaksanakan usaha jasa sarana produksi; 2) sarana penyimpanan; a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 3) sarana distribusi dapat menjaga mutu produk; dan 4) sarana pengelolaan lingkungan b. skala usaha mikro dan kecil antara lain: 1) peralatan untuk melaksanakan usaha jasa sarana produksi; 2) sarana penyimpanan; a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 3) sarana distribusi dapat menjaga mutu produk; 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1. petugas lapangan; 2. petugas gudang; dan 3. petugas distribusi. b. skala usaha menengah dan besar: 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas, fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil. 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan;			
	memiliki katalog jasa sarana produksi budidaya ikan air tawar yang disediakan.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	jenis jasa yang telah tersertifikasi/terdaftar atau sesuai spesifikasi teknis terstandar.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 5) tindakan perbaikan berupa aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan berupa antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus; 2) pemenuhan terhadap persyaratan spesifikasi teknis sarana budidaya; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....			

27. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03242 - Jasa Produksi Budidaya Ikan Air Tawar

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. menerapkan cara budidaya ikan yang baik, membutuhkan: 1) sarana; 2) struktur organisasi dan SDM; 3) pelayanan; 4) persyaratan proses; dan 5) sistem manajemen usaha Durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilaksanakan selama masa proses produksi. b. laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali			
3	Sarana;			
	1) peralatan untuk melaksanakan usaha jasa produksi, antara lain: a) ember; b) serokan; dan c) timbangan 2) sarana distribusi dapat menjaga mutu produk; dan 3) sarana pengelolaan lingkungan.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) petugas administrasi; dan 2) petugas lapangan			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	b. skala usaha menengah dan besar: 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas, fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil. 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan;			
	memiliki katalog jasa produksi budidaya ikan air tawar yang akan disediakan.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	jenis jasa yang disediakan harus sesuai sesuai dengan cara budidaya ikan yang baik.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) upaya berkelanjutan untuk meningkatkan pelayanan dan meningkatkan produksi; 4) tindakan perbaikan: aksi dan hasil perbaikan; dan 5) tindakan pencegahan : antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....			

28. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03243 - Jasa Pasca Panen Budidaya Ikan Air Tawar

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. menerapkan cara budidaya ikan yang baik, membutuhkan: 1) sarana; 2) struktur organisasi dan SDM; 3) pelayanan;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	4) persyaratan proses; dan 5) sistem manajemen usaha Durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilaksanakan selama masa proses produksi. b. laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali			
3	Sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain : 1) peralatan untuk melaksanakan usaha jasa pasca panen sesuai dengan jenis komoditasnya, antara lain; a) air bersih; b) wadah penampungan; dan c) serokan. 2) sarana penyimpanan, atara lain: a) wadah pengangkutan (sterofoam dan/atau ember besar); dan b) sarana aerasi (oksigen). 3) sarana distribusi dapat menjaga mutu produk; dan 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain 1) peralatan untuk melaksanakan usaha jasa pasca panen sesuai dengan jenis komoditasnya, antara lain; a) air bersih; b) wadah penampungan; dan c) serokan. 2) sarana penyimpanan, atara lain: a) wadah pengangkutan (sterofoam dan/atau ember besar); dan b) sarana aerasi (oksigen). 3) sarana distribusi dapat menjaga mutuproduk; 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) petugas lapangan; 2) petugas gudang; dan 3) petugas distribusi. b. skala usaha menengah dan besar: 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas, fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil. 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan;			
	memiliki katalog usaha jasa pasca panen budidaya ikan laut yang disediakan.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	jenis jasa yang disediakan harus sesuai dengan standar pemasaran atau pengolahan ikan.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) peningkatan berkelanjutan upaya untuk meningkatkan pelayanan jasa pasca panen; 5) tindakan perbaikan: aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus; 2) pemenuhan terhadap persyaratan standar pengolahan ikan; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....			

29. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03261 - Jasa Sarana Produksi Budidaya Air Payau

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. menerapkan cara budidaya ikan yang baik, membutuhkan: 1) sarana; 2) struktur organisasi dan SDM; 3) pelayanan; 4) persyaratan proses; dan 5) sistem manajemen usaha Durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilaksanakan selama masa proses produksi. b. laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali			
3	Sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain : 1) peralatan untuk melaksanakan usaha jasa sarana produksi; 2) sarana penyimpanan, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat. 3) sarana distribusi dapat menjaga mutuproduk; dan 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain 1) peralatan untuk melaksanakan usaha jasa sarana produksi; 2) sarana penyimpanan, antara lain: a) tempat penyimpanan pakan; dan b) tempat penyimpanan obat 3) sarana distribusi dapat menjaga mutu produk; 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) petugas lapangan; 2) petugas gudang; dan 3) petugas distribusi. b. skala usaha menengah dan besar: 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas, fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan;			
	memiliki katalog usaha jasa sarana produksi budidaya ikan air payau yang akan disediakan.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	jenis jasa yang disediakan telahtersertifikasi/terdaftar atau sesuai spesifikasi teknis terstandar.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) peningkatan berkelanjutan upaya untuk meningkatkan pelayanan jasa sarana produksi; 5) tindakan perbaikan: aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus; 2) pemenuhan terhadap persyaratan spesifikasi teknis sarana budidaya; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			

Analisis hasil pemeriksaan:	
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan	
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama…… NIP……

30. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03262 - Jasa Produksi Budidaya Ikan Air Payau

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. menerapkan cara budidaya ikan yang baik, membutuhkan: 1) sarana; 2) struktur organisasi dan SDM; 3) pelayanan; 4) persyaratan proses; dan			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	5) sistem manajemen usaha Durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilaksanakan selama masa proses produksi. b. laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali			
3	Sarana;			
	a. peralatan untuk melaksanakan usaha jasa produksi, antara lain: 1) ember; 2) serokan; dan 3) timbangan b. sarana distribusi dapat menjaga mutu produk; dan c. sarana pengelolaan lingkungan.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) petugas administrasi; dan 2) petugas lapangan. b. skala usaha menengah dan besar: 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas, fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil. 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan;			
	memiliki katalog usaha jasa produksi budidaya ikan air payau yang akan disediakan.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	jenis jasa yang disediakan harus sesuai dengan penerapan cara budidaya ikan yang baik.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha. b. skala usaha menengah dan besar: menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) peningkatan berkelanjutan upaya untuk meningkatkan pelayanan jasa produksi; 4) tindakan perbaikan: aksi dan hasil perbaikan; dan 5) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus; 2) pemenuhan terhadap persyaratan penerapan cara budidaya ikan yang baik; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama		Pengawas Perikanan ttd Nama…… NIP……		

31. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03263 - Jasa Pasca Panen Budidaya Ikan Air Payau

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. menerapkan cara budidaya ikan yang baik, membutuhkan: 1) sarana; 2) struktur organisasi dan SDM; 3) pelayanan; 4) persyaratan proses; dan 5) sistem manajemen usaha Durasi pemenuhan persyaratan khusus oleh pelaku usaha dilaksanakan selama masa proses produksi. b. laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali			
3	Sarana;			
	a. skala usaha mikro dan kecil antara lain : 1) peralatan untuk melaksanakan usaha jasa pasca panen sesuai dengan jenis komoditasnya, antara lain: a) air bersih; b) wadah penampungan; dan c) serokan. 2) sarana penyimpanan, antara lain: a) wadah pengangkutan (sterofoam dan/atau ember besar); dan b) sarana aerasi (oksigen). 3) sarana distribusi dapat menjaga mutu produk; dan 4) sarana pengelolaan lingkungan. b. skala usaha menengah dan besar antara lain 1) peralatan untuk melaksanakan usaha jasa pasca panen sesuai dengan jenis komoditasnya, antara lain; a) air bersih; b) wadah penampungan; dan c) serokan. 2) sarana penyimpanan, antara lain: a) wadah pengangkutan (sterofoam dan/atau ember besar); dan b) sarana aerasi (oksigen). 3) sarana distribusi dapat menjaga mutu produk; 4) sarana pengelolaan lingkungan; dan 5) fasilitas umum mandi cuci kakus bersih dan higienis.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) petugas lapangan; 2) petugas gudang; dan 3) petugas distribusi. b. skala usaha menengah dan besar: 1) memiliki struktur organisasi yang terdokumentasi yang menguraikan tugas, fungsi, dan pembagian kewenangan setiap personil. 2) memiliki sumber daya manusia: a) penanggung jawab pembesaran yang memahami tugas dan tanggung jawabnya; b) penanggung jawab produksi; dan c) petugas teknis			
5	pelayanan;			
	memiliki katalog usaha jasa pasca panen budidaya ikan payau yang disediakan.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	jenis jasa yang disediakan harus sesuai dengan standar pemasaran atau pengolahan ikan.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) memiliki pencatatan kegiatan usaha.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	b. skala usaha menengah dan besar harus menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) pengelolaan; 3) komunikasi pelanggan; 4) peningkatan berkelanjutan upaya untuk meningkatkan pelayanan jasa pasca panen; 5) tindakan perbaikan: aksi dan hasil perbaikan; dan 6) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian c. melakukan monitoring, evaluasi, dan tindak lanjut yang efektif dan terdokumentasi: 1) pemenuhan terhadap persyaratan umum dan khusus; 2) pemenuhan terhadap persyaratan standar pengolahan ikan; dan 3) efektivitas penerapan sistem manajemen usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....			

DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN,
SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN

ttd.

LAKSDA TNI ADIN NURAWALUDDIN, M.Han

Salinan sesuai dengan aslinya

Koordinator Hukum, Organisasi, dan Hubungan Masyarakat

Arif Hidayatullah

LAMPIRAN V
PERATURAN DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN
NOMOR 6 TAHUN 2021
TENTANG
PETUNJUK TEKNIS PENGAWASAN USAHA DAN PRODUK PADA PENYELENGGARAAN PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO BIDANG PERIKANAN

TATACARA PENILAIAN KEPATUHAN TEKNIS PELAKU USAHA DALAM INSPEKSI LAPANGAN TERHADAP PENYELENGGARAAN PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO PADA SUBSEKTOR PENGOLAHAN DAN PEMASARAN IKAN

I. Pendahuluan

Pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko bidang perikanan pada subsektor bidang pengolahan dan pemasaran ikan dilaksanakan untuk mengawasi tertib pelaksanaan ketentuan peraturan perundang-undangan serta memastikan produk olahan ikan aman untuk di konsumsi manusia dan bukan dari hasil kegiatan IUU *Fishing*.

Kegiatan pengawasan perikanan dilakukan untuk menjaga keberlanjutan sumber daya perikanan, peningkatan kesejahteraan masyarakat dan peningkatan devisa negara atas kegiatan perikanan yang dilakukan oleh setiap pelaku usaha pengolahan dan pemasaran ikan. Untuk itu, kegiatan perikanan harus dilakukan mengikuti ketentuan yang tertuang dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan.

Menindaklanjuti peraturan Menteri tersebut, perlu disusun petunjuk teknis pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko bidang perikanan pada subsektor bidang pengolahan dan pemasaran ikan yang bertujuan untuk terciptanya kesepahaman pola tindak dalam melaksanakan tugas pengawasan perikanan di wilayah Negara Republik Indonesia.

II. KBLI Bidang Pengolahan dan Pemasaran Ikan

Pengawasan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko pada subsektor pengolahan dan pemasaran ikan dilakukan terhadap:

1. 03133 - Jasa Pasca Panen Penangkapan Ikan di Laut
2. 03143 - Jasa Pasca Pasca Panen Penangkapan Ikan di Perairan Darat
3. 10211 - Industri Penggaraman/Pengeringan Ikan;
4. 10212 - Industri Pengasapan/Pemanggangan Ikan;
5. 10213 - Industri Pembekuan Ikan;
6. 10214 - Industri Pemindangan Ikan;
7. 10215 – Industri Peragian/Fermentasi Ikan;
8. 10216 - Industri Berbasis Daging Lumatan dan Surimi;
9. 10217 - Industri Pendinginan/Pengesan Ikan;
10. 10219 - Industri Pengolahan dan Pengawetan lainnya untuk Ikan;
11. 10221 - Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan dan Biota Air (bukan Udang) dalam Kaleng;
12. 10222 - Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang dalam Kaleng;
13. 10291 - Industri Penggaraman/Pengeringan Biota Air lainnya;
14. 10292 - Industri Pengasapan/ Pemanggangan Biota Air lainnya;
15. 10293 - Industri Pembekuan Biota Air lainnya;
16. 10294 - Industri Pemindangan Biota Air lainnya;
17. 10295 - Industri Peragian/Fermentasi Biota Air lainnya;
18. 10296 - Industri Berbasis Lumatan Biota Air lainnya;
19. 10297 - Industri Pendinginan/ Pengesan Biota Air lainnya;

20. 10298 - Industri Pengolahan Rumput Laut;
21. 10299 - Industri Pengolahan dan Pengawetan lainnya untuk Biota Air lainnya;
22. 10414 - Industri Minyak Ikan;
23. 10779 - Industri Produk Masak lainnya;
24. 10794 - Industri Kerupuk, Keripik, Peyek dan sejenisnya.
25. 46206 - Perdagangan Besar Hasil Perikanan
26. 46324 - Perdagangan Besar Hasil Olahan Perikanan
27. 47215 - Perdagangan Eceran Hasil Perikanan
28. 47245 - Perdagangan Eceran Daging dan Ikan Olahan
29. 47753 - Perdagangan Eceran Ikan Hias
30. 47754 - Perdagangan Eceran Pakan Ternak/Unggas/Ikan dan Hewan Piaraan

III. Teknis Pengawasan

A. Teknis pengawasan pada subsektor Bidang Pengolahan dan Pemasaran Ikan

1. Teknis pengawasan dilakukan secara rutin dan/atau insidental.
   a. Pengawasan rutin dilakukan melalui:
      1) Pemantauan laporan pelaku usaha; dan
      2) Inspeksi lapangan dalam bentuk kunjungan fisik atau melalui virtual
   b. Pengawasan insidental dilakukan melalui inspeksi lapangan dalam bentuk kunjungan fisik
2. Pemantauan laporan pelaku usaha dilakukan dengan memeriksa:
   a. Pada kode KBLI 03133 dan 03143 dilakukan dengan memeriksa:
      1) Risiko menengah rendah (skala usaha mikro dan kecil)
         a) -
      2) Resiko menengah rendah (skala usaha menengah dan besar)
         a) Keberadaan Laporan Kegiatan Usaha (LKU);

b) Menerapkan Prinsip Cara Pengolahan Yang Baik/*Good Manufacturing Practices dan Prosedur Operasi Standar Sanitasi/ Sanitatton Standard Operating Procedure*; dan

c) Menerapkan prinsip penyimpanan dan distribusi hasil perikanan yang baik.

b. Pada kode KBLI 10211, 10212, 10213, 10214, 10216, 10217, 10219, 10221, 10222, 10291, 10292, 10293, 10294, 10295, 10296, 10297, 10298, 10299, 10414, 10750, 10779 dan 10794 dilakukan dengan memeriksa:

1) Risiko menengah rendah (skala usaha mikro dan kecil)

a) Keberadaan Laporan Kegiatan Usaha (LKU);

b) Keberadaan Sertifikat Kelayakan Pengolahan Ikan;

c) Keberadaan Sertifikat Penerapan Program Manajemen *Mutu Terpadu/Hazard Analysis Critical Control Point* sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor.

2) Resiko menengah rendah (skala usaha menengah dan besar)

a) Keberadaan Laporan Kegiatan Usaha (LKU);

b) Keberadaan Sertifikat Kelayakan Pengolahan Ikan;

c) Keberadaan Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis Critical Control Point* sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor.

3) Resiko menengah tinggi (skala usaha menengah dan besar)

a) Keberadaan Laporan Kegiatan Usaha (LKU);

b) Keberadaan Sertifikat Kelayakan Pengolahan Ikan (SKP);

c) Keberadaan Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis Critical Control Point* sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor.

3. Inspeksi lapangan dalam bentuk kunjungan fisik atau melalui virtual dilakukan dengan memeriksa:

a. Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;

b. Persyaratan Khusus Usaha;

c. Pemenuhan sarana;
d. Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;
e. Pelayanan;
f. Persyaratan Produk/Proses/Jasa;
g. Sistem Manajemen Usaha.

Sesuai standar usaha dan produk tiap KBLI yang tercantum dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan yang mengatur tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan.

4. Pemeriksaan penerapan Prinsip Cara Pengolahan Yang Baik/*Good Manufacturing Practices* yang meliputi:
   a. Seleksi Bahan Baku:
      1. Sumber Bahan Baku berasal dari perairan yang tidak tercemar atau dibuktikan dengan hasil pengujian;
      2. Tidak berasal dari jenis ikan yang dilarang;
      3. Bebas dari bahaya biologi, kimia, dan fisik;
      4. Memenuhi persyaratan mutu sesuai peruntukannya dengan mengutamakan penggunaan Bahan Baku yang berasal dari produksi perikanan dalam negeri baik dari ikan hasil tangkapan maupun pembudidayaan ikan yang terjamin ketertelusurannya;
      5. pengangkutan Bahan Baku menggunakan alat angkut yang memenuhi persyaratan;
      6. dilengkapi dengan catatan atau informasi yang terkait dengan penelusuran dan monitoring; dan
      7. dilakukan dengan cepat, saniter, terlindung, dan mencegah kontaminasi.
   b. Penanganan Ikan dan Pengolahan Ikan:
      1. memperhatikan waktu, kecepatan, dan suhu;
      2. menggunakan teknologi sesuai dengan prinsip Penanganan Ikan dan Pengolahan Ikan;

3. memperhatikan jenis produk dan peruntukannya serta sesuai spesifikasi produk yang dipersyaratkan; dan
4. menggunakan bangunan yang memiliki fasilitas sesuai persyaratan.

c. Penanganan dan penggunaan bahan tambahan, bahan penolong, dan bahan kimia:
   1) bahan tambahan dan bahan kimia yang diizinkan;
   2) bahan penolong sesuai persyaratan dan prosedur;
   3) bahan tambahan, bahan penolong, dan bahan kimia tidak merugikan atau membahayakan kesehatan manusia dan memenuhi standar mutu; dan
   4) bahan penolong berasal dari sumber yang tidak tercemar.

d. Pengemasan:
   1) dilakukan pada tempat yang higienis untuk menghindari kontaminasi pada Hasil Perikanan; dan
   2) bahan kemasan melindungi dan mempertahankan mutu dari pengaruh luar dan tidak menjadi sumber kontaminasi.

e. Penyimpanan:
   1. suhu dan kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai dengan karakteristik produk perikanan;
   2. bahan dan hasil produksi disimpan secara terpisah;
   3. tempat atau lokasi penyimpanan bersih, bebas dari serangga, bebas dari binatang pengerat, dan/atau bebas dari binatang lain;
   4. bahan dan hasil produksi diberi tanda dan ditempatkan secara jelas;
   5. pada tempat penyimpanan atau tata letak memungkinkan first in first out;
   6. penyimpanan menggunakan sistem ketelusuran;
   7. pemeliharaan tempat penyimpanan harus dilakukan secara berkelanjutan dan;

8. dilakukan pengawasan secara periodic.

5. Pemeriksaan penerapan Prosedur Operasi Standar Sanitasi/ *Sanitatton Standard Operating Procedure* yang meliputi:
   a. Air dan es:
      1) Air tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak berasa;
      2) air berasal dari sumber yang tidak berbahaya;
      3) saluran pipa air dirancang agar tidak terjadi kontaminasi silang dengan air kotor;
      4) apabila menggunakan air laut harus sesuai persyaratan;
      5) es terbuat dari air yang memenuhi persyaratan air minum;
      6) dalam penggunaannya, es harus ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi; dan
      7) monitoring kualitas air dan es secara periodik dan/atau sesuai kebutuhan.
   b. Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan:
      1) terbuat dari bahan yang tahan karat, mudah dibersihkan, tidak menyebabkan kontaminasi, dan dipisahkan antara pemakaian untuk Bahan Baku dan produk, serta didesain sehingga air dapat mengalir dengan baik;
      2) peralatan dan perlengkapan diberi tanda untuk setiap area kerja yang berbeda yang berpotensi menimbulkan kontaminasi silang; dan
      3) monitoring kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan secara periodik dan/atau sesuai kebutuhan.
   c. Pencegahan kontaminasi silang:
      1) konstruksi UPI didesain sehingga mampu mencegah masuknya sumber kontaminasi, binatang pengganggu, dan akumulasi kotoran;
      2) tata letak dan alur proses UPI didesain untuk mencegah

kontaminasi dan menjamin kelancaran proses; dan

3) tersedia ruangan unit proses yang memadai.

d. Fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet:

1) fasilitas pencuci tangan tersedia dalam jumlah yang memadai dan tidak dioperasionalkan dengan tangan, air harus mengalir, dilengkapi dengan fasilitas sanitasi, ditempatkan di dekat pintu masuk dan di tempat yang diperlukan, serta selalu dijaga dalam kondisi bersih dan saniter; dan

2) toilet tersedia dalam jumlah yang memadai, berfungsi baik, tidak berhubungan langsung dengan ruangan penanganan dan pengolahan, dilengkapi dengan fasilitas sanitasi, dan selalu dijaga dalam kondisi bersih dan saniter.

e. Proteksi dari bahan-bahan kontaminan:

1) bahan kimia, pembersih, dan disinfektan harus sesuai dengan persyaratan;

2) bahan kimia, pembersih, dan disinfektan digunakan sesuai petunjuk dan persyaratan;

3) bahan kimia, pembersih, dan disinfektan diberi label dengan jelas;

4) disimpan di ruang khusus dan terpisah dengan ruang penyimpanan produk olahan; dan

5) terdapat petugas khusus yang ditunjuk dan bertanggung jawab dalam penanganan bahan kimia.

f. Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan kimia berbahaya:

1) bahan kimia berbahaya diberi label yang jelas dan disimpan secara terpisah dan aman; dan

2) penggunaan bahan kimia berbahaya sesuai dengan metode dan prosedur yang dipersyaratkan.

g. kondisi kesehatan dan kebersihan karyawan:

1) karyawan yang kontak langsung dengan produk tidak sedang

sakit atau berpotensi menularkan penyakit;

2) kondisi kesehatan karyawan dimonitor secara periodik;
3) tidak melakukan kegiatan makan dan minum di ruang proses;
4) karyawan yang melakukan pekerjaan harus menjaga kebersihan sebelum, selama, dan setelah bekerja;
5) karyawan harus menggunakan alat perlengkapan kerja antara lain berupa pakaian kerja, celemek (apron), tutup kepala, masker, sepatu, dan sarung tangan;
6) ruang ganti yang digunakan karyawan untuk ganti pakaian kerja tersedia dalam jumlah yang memadai, serta selalu dalam keadaan bersih; dan
7) loker yang digunakan untuk menyimpan pakaian kerja dan pakaian ganti karyawan serta peralatan pribadi karyawan, tersedia dalam jumlah yang memadai.

h. Pengendalian binatang pengganggu:
   1) tersedia fasilitas pengendalian serangga, tikus, hewan peliharaan, dan binatang lainnya yang berfungsi dengan efektif;
   2) tersedia prosedur pengendalian; dan
   3) prosedur pengendalian dilakukan secara berkala.

6. Pemeriksaan prinsip penyimpanan dan distribusi hasil perikanan yang baik meliputi:
   1) Suhu dan kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai dengan karakteristik produk perikanan;
   2) Bahan dan hasil produksi disimpan secara terpisah;
   3) Tempat atau lokasi penyimpanan bersih, bebas dari serangga, bebas dari binatang pengerat dan/atau bebas dari binatang lain;
   4) Bahan dan hasil produksi diberi tanda dan ditempatkan secara jelas;
   5) Pada tempat penyimpanan atau tata letak memungkinkan first in first out (masuk dan keluar);

6) Penyimpanan menggunakan sistem ketertelusuran;
7) pemeliharaan tempat penyimpanan harus dilakukan secara berkelanjutan;
8) Dalam penyimpanan dilakukan pengawasan secara periodik;
9) Suhu penyimpanan dan suhu selama distribusi harus sesuai dengan jenis produk akhir;
10) Selama distribusi dilakukan monitoring suhu secara berkala;
11) Alat pengangkutan untuk mengedarkan produk akhir bersih, dapat melindungi produk baik fisik maupun mutunya sampai ke tempat tujuan.

7. Pemeriksaan kesesuaian Persyaratan Teknis Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) antara lain:

- **Persyaratan lingkungan dan bangunan**

1. Lokasi UPI
   a. UPI harus dibangun di lokasi yang tidak tercemar dan menjamin tersedianya ikan yang bermutu baik;
   b. UPI tidak dibangun di lokasi yang dapat mencemari hasil perikanan yang diolah (seperti persawahan, rawa, pembuangan sampah, daerah kering dan berdebu, daerah kotor, daerah berpenduduk padat, industri yang bisa mengakibatkan pencemaran);
   c. lokasi sekitar area UPI harus saniter, higienis, dan tidak menjadi sumber kontaminan (bersih dari sampah, semak-semak, tanaman dan rumput liar, genangan air yang bisa menarik binatang pengganggu/dipelihara dan dijaga untuk mencegah serangga, tikus dan binatang pengganggu lainnya); dan
   d. tidak boleh ada binatang peliharaan (kucing, anjing, burung, dan lain lain).

2. bangunan UPI harus memenuhi persyaratan meliputi:
   a. harus terpisah dari rumah tinggal/kegiatan rumah tangga, atau berlokasi yang diperuntukan untuk kegiatan usaha perikanan/industry. Dalam hal UPI skala mikro dan kecil apabila risiko produknya menengah rendah dapat melakukan kegiatan usahanya tidak terpisah dari kegiatan rumah tangga, dengan syarat dengan penjadwalan dalam melakukan kegiatan penanganan dan/atau pengolahannya yang terpisah dengan aktivitas/kegiatan rumah tangga.
   b. bangunan UPI harus dirawat, dibersihkan, dan dipelihara secara saniter. Ruangan yang digunakan untuk semua proses penanganan dan pengolahan ikan harus memadai dan memenuhi persyaratan.
   c. Pintu
      1) terbuat dari bahan yang halus, kedap air, mudah dibersihkan, dan didesinfeksi, didesain membuka keluar atau kesamping, dapat ditutup dengan baik, serta selalu tertutup;
      2) pintu diberi tirai plastik dan dilengkapi dengan alat pencegah serangga;
      3) tidak boleh ada celah dibawah pintu;
      4) pintu bahan baku dan pintu produk akhir harus dipisah agar tidak terjadi kontaminasi silang antara bahan baku dengan produk akhir di pintu penerimaan. Apabila pintu bersamaan, maka tidak bisa dipastikan bahwa proses penerimaan

         bahan baku tidak bersamaan dengan pemuatan produk akhir; danpintu masuk ke ruang pengolahan dilengkapi dengan bak cuci kaki yang memadai dan didesinfeksi. Untuk UPI yang menurut jenis olahannya tidak sesuai

menggunakan bak cuci kaki, dapat diganti dengan alas kaki yang khusus digunakan di ruang pengolahan.

d. Lantai
   1) permukaan lantai halus, tanpa retak, mudah dibersihkan dan didesinfeksi, terbuat dari bahan yang kedap air, tahan garam, asam, basa, dan bahan kimia lainnya serta tidak mudah pecah;
   2) konstruksi lantai mencegah adanya genangan air; dan
   3) lantai harus mempunyai kemiringan yang cukup, serta dirancang untuk memudahkan pembuangan air.

e. Dinding
   1) permukaan dinding kedap air, tidak mudah mengelupas, halus, rata, tanpa retak, tidak bercelah, tidak berjamur, mudah dibersihkan dan didesinfeksi;
   2) pertemuan antar dinding dan dinding dengan lantai tidak membentuk sudut mati sehingga mudah dibersihkan; dan
   3) berwarna terang.

f. langit-langit/atap
   1) didesain untuk mencegah akumulasi kotoran, kondensasi, dan pertumbuhan jamur;
   2) tidak ada pengelupasan cat, bebas dari bocor, retak dan celah;
   3) permukaan halus, dan mudah dibersihkan;
   4) langit-langit atau sambungan atap mudah dibersihkan; dan
   5) berwarna terang.

g. jendela dan bagian yang dapat dibuka
   1) didesain untuk mencegah akumulasi kotoran/debu;
   2) dilengkapi dengan kasa pencegah masuknya serangga dan binatang pengganggu lainnya; dan

3) mudah dibersihkan.

h. Ventilasi
   1) ventilasi mencukupi untuk sirkulasi udara agar udara mengalir dengan baik dari area bersih ke area kotor;
   2) dapat meminimalisir/menghilangkan debu, uap, asap, panas yang mengganggu kesehatan dan dapat mengkontaminasi produk;
   3) mencegah kondensasi dan mampu mencegah masuknya kontaminan ke dalam ruang proses; dan
   4) mudah dirawat dan dibersihkan.

i. Penerangan
   1) penerangan memadai dan lampu di seluruh ruang proses dilengkapi dengan pelindung yang aman; dan
   2) lampu harus tersedia secara memadai di semua area di UPI

j. saluran pembuangan
   1) saluran pembuangan dikontruksi untuk mencegah kontaminasi dan memadai untuk mengalirkan kotoran (limbah cair);
   2) saluran pembuangan diberi penutup untuk mencegah binatang penggangu masuk;
   3) disediakan tempat sampah tertutup dengan sistem injak untuk sampah padat dan selalu dibersihkan dan disanitasi sehingga tidak menjadi sumber kontaminasi terhadap UPI dan lingkungan; dan
   4) sampah di dalam langsung dibuang dan tidak dibiarkan lama di ruang proses di UPI karena bisa menarik binatang pengganggu dan menimbulkan bau.

k. instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) Fasilitas IPAL yang dimiliki UPI harus memadai dan dapat mencegah terjadinya pencemaran terhadap lingkungan. Khusus untuk UPI skala

mikro kecil tersedia IPAL dengan *treatment* pengolahan air limbah yang sederhana misalnya dengan sistem filterisasi air limbah yang sederhana dibuat sendiri.

l. dokumen yang diperlukan untuk monitoring kondisi bangunan dan fasilitas UPI antara lain: tata letak UPI, rekaman sanitasi harian, hasil audit internal, rekaman perawatan kondisi bangunan dan fasilitas UPI, dan lain lain.

m. persyaratan operasional meliputi penerapan Cara Penanganan Ikan yang Baik dan/atau Cara Pengolahan Ikan yang Baik, dan pemenuhan persyaratan Prosedur Operasi Standar Sanitasi.

3. UPI wajib menerapkan prinsip cara pengolahan yang baik/*good manufacturing practices*

4. UPI wajib menerapkan penerapan prosedur operasi standar sanitasi/*sanitatton standard operating procedure*

8. Pemeriksaan kesesuaian Persyaratan Teknis *PMMT/HACCP:*

Menerapkan Program Persyaratan Dasar (PPD), yang meliputi:

1. Persyaratan lokasi UPI, paling sedikit meliputi:
   a. dibangun di lokasi yang menjamin tersedianya ikan yang bermutu baik;
   b. mudah diakses untuk kelacaran operasional UPI serta Pengendalian Mutu dan keamanan oleh Otoritas Kompeten; dan
   c. tidak dibangun di lokasi yang dapat mencemari Hasil Perikanan yang diolah.
2. Persyaratan lingkungan UPI, paling sedikit meliputi:
   a. bersih dari rumput atau sampah untuk meminimalisasi area tinggalnya hewan pengganggu;

b. kondisi permukaan di lingkungan UPI harus di ratakan atau di aspal untuk meminimalisasi kemungkinan debu atau lumpur masuk ke pabrik;
c. mempunyai saluran pembuangan (*drainase*) yang dapat mencegah akumulasi air buangan masuk ke pabrik dan mengalir dari area bersih ke area kotor); dan
d. dipasang tembok/pagar untuk mencegah pest masuk dan keamanan pabrik serta mengontrol akses masuk ke pabrik.

3. Persyaratan Bangunan dan Fasilitas UPI, paling sedikit meliputi:
   a. bangunan tertutup, tidak berhubungan langsung dengan area luar untuk melindungi produk dari binatang pengganggu dan potensi kontaminasi lainnya;
   b. tata letak harus memisahkan secara jelas antara ruang penanganan, ruang pengolahan, ruang pengemasan, dan ruang penyimpanan bahan baku dan produk akhir untuk mencegah kontaminasi khususnya produk akhir dengan bahan baku;
   c. mempunyai ruang kerja dan ruang penyimpanan yang higienis dan cukup untuk melakukan kegiatan sesuai dengan kapasitas produksinya;
   d. Permukaan bangunan dan fasilitas harus menggunakan bahan yang tidak beracun dan tidak berpori;
   e. ruangan yang digunakan untuk penanganan dan pengolahan Hasil Perikanan harus memenuhi persyaratan:
      1) lantai harus mempunyai kontruksi kemiringan yang cukup, kedap air, permukaannya halus dan rata, mudah dibersihkan dan disanitasi, serta dirancang sedemikian rupa sehingga memudahkan pembuangan air;
      2) dinding dan partisi harus memiliki permukaan yang halus, rata mudah dibersihkan, kuat. Untuk dinding dan partisi

yang berada di ruangan yang digunakan untuk pekerjaan basah harus kedap air;

3) pintu terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan;
4) langit-langit dan sambungan atap berwarna terang, mudah dibersihkan, tidak retak, tidak bercelah, tidak terdapat tonjolan dan sambungan yang terbuka;
5) sarana ventilasi alami atau mekanis yang memadai harus disediakan untuk:
6) sistem ventilasi dirancang dan dibangun sehingga udara tidak mengalir dari area terkontaminasi ke area bersih;
7) lubang ventilasi dilengkapi dengan alat yang dapat mencegah masuknya serangga dan mengurangi kotoran yang masuk ke dalam ruangan serta mudah dibersihkan;
8) penerangan yang cukup, baik lampu maupun cahaya alami, intensitas cahaya harus sesuai dengan kebutuhan persyaratan pada masing-Masing tahap proses dan tidak menyilaukan, lampu penerang terbuat dari bahan yang tidak mudah pecah dan mudah dibersihkan;
9) pertemuan antara dinding dengan dinding atau dinding dengan lantai tidak membentuk sudut mati dan melengkung serta kedap air; dan
10) jendela terbuat dari bahan yang kedap air, didesain untuk mencegah akumulasi kotoran/debu, dilengkapi dengan kasa pencegah masuknya serangga dan binatang pengganggu lainnya dan mudah dibersihkan

f. memiliki ruang khusus untuk menyimpan bahan kimia yang terpisah antara bahan kimia berbahaya dan bahan kimia food grade;
g. memiliki ruang khusus untuk menyimpan bahan tambahan pangan, misalnya Sodium Acid Pyro Phosphate (SAPP),

Sodium Tri Poly Phosphate (STPP),Sodium Metabisulfit, dan lainnya;

h. memiliki ruangan penanganan dan/atau pengolahan yang memerlukan kondisi khusus dan harus terpisah, meliputi:
   1) ruang penyimpanan bahan baku dan produk akhir;
   2) ruang proses dengan risiko keamanan pangan rendah dan risiko keamanan pangan tinggi; dan ruang proses basah dan kering.
i. UPI yang melakukan kegiatan pengolahan dengan teknologi suhu tinggi maka harus memiliki ruang proses suhu rendah dan suhu tinggi;
j. UPI yang menangani produk beku harus memiliki:
k. sarana pembekuan yang mampu menurunkan suhu secara cepat hingga mencapai suhu pusat produk minimal -180C (minus delapan belas derajat celcius); dan
l. (sarana penyimpanan beku (cold storage) yang mampu menjaga suhu pusat produk -180C (minus delapan belas derajat celcius) atau lebih rendah.
m. UPI yang menangani produk segar harus mempunyai sarana pendinginan yang mampu mempertahankan suhu produk mendekati titik leleh es;
n. UPI harus memiliki fasilitas untuk mendukung kebersihan karyawan dengan konstruksi dan jumlah yang memadai sebagai berikut:
   1) toilet dengan jumlah yang memadai yaitu 1 (satu) toilet untuk setiap 25 (dua puluh lima) karyawan, berfungsi dengan baik, terpisah antara karyawan laki-laki dan perempuan, tidak berhubungan langsung dengan ruangan penanganan dan pengolahan, dilengkapi dengan fasilitas sanitasi,

memiliki ventilasi yang memadai serta selalu dalam kondisi yang bersih dan saniter;

2) ruang ganti pakaian yang terpisah antara karyawan laki-laki dan perempuan;
3) bak cuci kaki pada semua pintu masuk ke ruang proses;
4) fasilitas cuci tangan di seluruh titik masuk ke ruang proses dan di ruang proses, tidak dioperasikan dengan tangan, dengan air yang mengalir, dilengkapi dengan perlengkapan sanitasi, desinfektan dan pengering tangan yang higienis;
5) ruang istirahat yang memadai; dan
6) ruang tempat penyimpanan barang barang karyawan (loker).

o. memiliki fasilitas penanganan limbah;
p. UPI harus memiliki fasilitas yang dapat digunakan untuk menunjang Pengendalian Mutu Hasil Perikanan secara mandiri (own check); dan
q. memiliki pasokan listrik yang memadai bagi kegiatan produksi dan penyimpanan.

4. Persyaratan Peralatan dan Perlengkapan, paling sedikit meliputi:
   a. peralatan dan perlengkapan yang digunakan pada kegiatan produksi harus memenuhi ketentuan paling sedikit:
      1) dirancang dan terbuat dari bahan tahan karat, tidak beracun, tidak menyerap air, mudah dibersihkan dan tidak menyebabkan kontaminasi terhadap Hasil Perikanan;
      2) ditata sedemikian rupa pada setiap tahapan proses untuk menjamin kelancaran pengolahan, mencegah kontaminasi silang dan mudah dibersihkan;
      3) peralatan bersih disimpan ditempat khusus untuk melindungi dari sumber kontaminasi;

4) dilakukan monitoring kondisi kebersihan permukaan yang kontak dengan produk secara periodik; dan
5) peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk menangani limbah yang dapat menyebabkan kontaminasi, harus diberi tanda untuk setiap area kerja dan dipisahkan dengan jelas supaya tidak dipergunakan untuk menangani ikan, bahan penolong, bahan tambahan pangan serta produk akhir.

b. peralatan dan perlengkapan diberi tanda untuk setiap area kerja yang berbeda yang berpotensi menimbulkan kontaminasi silang, dan;
c. ketersediaan peralatan pengolahan harus memadai sesuai kebutuhan.

5. Persyaratan Bahan Baku, paling sedikit meliputi:
   a. memenuhi persyaratan mutu dan Keamanan Hasil Perikanan;
   b. berasal dari dari unit pembudidayaan ikan yang menerapkan cara budidaya ikan yang baik, dari kapal penangkap ikan dan/atau kapal pengangkut ikan yang menerapkan cara penanganan ikan yang baik, atau dari Pemasok yang menerapkan cara penanganan ikan yang baik;
   c. memperhatikan tingkat keamanan pangan dari jenis ikan yang memerlukan persyaratan tertentu misalnya:
      1) ikan beracun yang berasal dari family Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae; dan
      2) produk Hasil Perikanan yang mengandung racun hayati laut (marine biotoxine) seperti jenis ikan karang yang mengandung racun ciguatera dan kekerangan yang mengandung racun hayati laut (marine biotoxine) misalnya: Paralytic Shellfish Poisoning (PSP); Diarrhetic

Shellfish Poisoning (DSP); Amnesic Shellfish Poisoning (ASP); dan Neurotoxic Shellfish Poisoning (NSP).

d. tidak berasal dari perairan yang tercemar atau dibuktikan dengan hasil pengujian;
e. tidak melebihi ambang batas cemaran kimia, biologis, fisik, racun hayati laut (marine biotoxine), dan residu antibiotik;
f. f) memperhatikan hal-hal yang berkaitan dengan kesejahteraan ikan;
g. terjamin ketertelusurannya dengan dilengkapi catatan atau informasi yang terkait dengan asal bahan baku; dan
h. memenuhi persyaratan lainnya yang sesuai dengan peraturan perundangundangan.

6. Persyaratan penanganan dan/atau pengolahan paling sedikit meliputi;
   a. persyaratan penanganan dan/atau pengolahan dibedakan untuk setiap tipe olahan produk;
   b. kegiatan penanganan dan/atau pengolahan dilakukan dengan

      memperhatikan waktu dan suhu proses dan penggunaan teknologi sesuai jenisproduk dan peruntukannya serta spesifikasi produk yangdipersyaratkan.
   c. dalam hal diperlukan proses pelelehan produk, harus memenuhi ketentuan dilakukan secara higienis, terhindar dari kontaminasi dan pembuangan air lelehan yang memadai sehingga air lelehan tidak menggenangi produk, serta selama pelelehan suhu produk dipertahankan mendekati suhu titik leleh es. Setelah dilelehkan produk harus segera diproses lebih lanjut.
   d. UPI harus melakukan Pengendalian Mutu secara mandiri (own check), termasuk pengujian di laboratorium yang memenuhi persyaratan;

e. penanganan dan/atau pengolahan produk hidup, dilakukan dengan ketentuan:
   1) pengkondisian ikan pada suhu rendah harus dilakukan sesuai karakteristik masing-masing spesies meliputi suhu minimum, laju pendinginan, persyaratan air/kelembapan dan kondisi kemasan yang bertujuan untuk mengurangi laju metabolisme dan meminimalkan tingkat stress pada ikan;
   2) bahan anestesi yang dapat digunakan untuk pengkondisian harus sesuai ketentuan yang berlaku dan dilakukan dengan prosedur yang sesuai;
   3) ikan yang dikondisikan harus dikemas tanpa penundaan dalam wadah yang terisolasi;
   4) air yang digunakan untuk pengkondisian harus bersih dengan kualitas air yang sesuai habitat aslinya;
   5) media pengemas yang digunakan harus bersih, baru, bebas dari potensi bahaya dan dalam kondisi basah saat digunakan; dan
   6) ikan yang dikemas harus disimpan atau diangkut dalam kondisi suhu yang terkontrol.

f. penanganan dan/atau pengolahan produk segar, dilakukan dengan ketentuan:
   1) produk segar yang sedang atau masih menunggu untuk ditangani, dikemas dan/atau dikirim, harus diberi es atau disimpan di ruang dingin yang mampu mempertahankan suhu produk pada kurang dari 4,4°C (empat koma empat derajat celcius);
   2) penyiangan, pemfiletan dan/atau pemotongan harus dilakukan secara higienis untuk mencegah
   3) kontaminasi atau penurunan mutu;

4) filet dan potongan ikan harus segera diberi es atau disimpan di ruang dingin atau apabila perlu dikemas dan diberi label sesuai persyaratan;
5) isi perut dan/atau bagian-bagian yang dapat membahayakan kesehatan manusia harus dipisahkan dari produk yang akan dikonsumsi manusia; dan
6) produk sisa olahan (by product) untuk tujuan konsumsi disimpan dalam wadah yang bersih dengan suhu kurang dari 4,4°C (empat koma empat derajat celcius).

g. Penanganan dan/atau pengolahan produk beku, dilakukan dengan ketentuan:
1) proses pembekuan harus mampu menurunkan suhu secara cepat mencapai suhu pusat produk -18°C (minus delapan belas derajat celcius) atau lebih rendah;
2) apabila karena alasan teknis dipersyaratkan suhu yang lebih tinggi, misalnya dengan menggunakan pembekuan air garam untuk tujuan pengalengan diperbolehkan sepanjang tidak lebih tinggi dari -9°C (minus Sembilan derajat celcius);
3) produk beku disimpan pada ruang penyimpanan beku yang mampu mempertahankan suhu pusat produk pada -18°C (minus delapan belas derajat celcius) atau lebih rendah dengan fluktuasi suhu selama penyimpanan maksimal 2°C (dua derajat celcius); dan
4) ruang penyimpanan beku dilengkapi dengan layar monitor suhu dan alat pencatat/perekam suhu otomatis yang mudah dibaca. Sensor suhu harus diletakkan di tempat yang suhunya paling tinggi.

h. Penanganan dan/atau pengolahan produk sterilisasi, dilakukan dengan ketentuan:

1) sterilisasi dilakukan pada suhu 100°C (seratus derajat celcius) atau lebih dengan tujuan untuk mematikan semua spora pathogen dan pembusuk sehingga memperpanjang masa simpan produk pada suhu ruang;
2) melakukan validasi penentuan nilai Fo;
3) retort harus dilengkapi dengan alat pengukur dan perekam tekanan, suhu dan waktu; dan
4) penanganan dan pengolahan produk dengan menggunakan teknologi sterilisasi dilakukan dengan mengacu pada SNI dan/atau standar yang diakui secara international.

i. Penanganan dan/atau pengolahan produk pasteurisasi, dilakukan dengan ketentuan:
1) pasteurisasi dilakukan pada suhu dibawah 100°C (seratus derajat celcius) dengan tujuan untuk membunuh sel-sel vegetatif bakteri patogen dan pembusuk sehingga memperpanjang masa simpan produk pada suhu dingin;
2) melakukan validasi penentuan nilai Fo; dan
3) retort harus dilengkapi dengan alat pengukur dan perekam tekanan, suhu dan waktu.

7. Persyaratan Bahan Tambahan Pangan paling sedikit meliputi:
a. UPI dilarang menggunakan bahan tambahan yang tidak diizinkan sesuai ketentuan peraturan perundangundangan;
b. menggunakan bahan tambahan pangan yang sesuai dengan tujuan penggunaannya, tidak melebihi batas maksimum penggunaan yang diizinkan;
c. penggunaan bahan tambahan harus sesuai persyaratan mutu dan keamanan, tercatat dan diawasi oleh penanggung
d. jawab; dan

e. seluruh bahan tambahan disimpan ditempat khusus yang terlindung dari sumber kontaminasi

8. Persyaratan pengemasan paling sedikit meliputi:
   a. bahan kemasan yang bersentuhan langsung dengan produk harus memenuhi persyaratan, yaitu:
      1) wajib menggunakan zat kontak pangan yang aman dan memenuhi persyaratan batas migrasi;
      2) tidak boleh mempengaruhi karakteristik organoleptik dari Hasil Perikanan; dan
      3) tidak boleh menjadi sumber kontaminasi yang membahayakan kesehatan manusia.
   b. bahan kemasan harus cukup kuat melindungi Hasil Perikanan dan mempertahankan mutu dari pengaruh luar;
   c. bahan kemasan tidak boleh digunakan kembali kecuali wadah tertentu yang terbuat dari bahan yang kedap air, halus, dan tahan karat yang mudah dibersihkan dan disanitasi;
   d. bahan kemasan yang digunakan untuk produk segar yang didinginkan dengan es, harus dilengkapi dengan saluran pembuangan untuk lelehan air;
   e. pengemasan harus dilakukan pada kondisi yang higienis untuk menghindari kontaminasi pada Hasil Perikanan;
   f. proses pengemasan dilakukan dengan cepat dan saniter;
   g. bahan kemasan yang tidak digunakan harus disimpan dalam ruangan khusus yang terpisah dari tempat produksi,
   h. kondisi kering, terlindung dari debu dan kontaminasi; dan
   i. kemasan harus dilengkapi label yang memuat informasi paling sedikit meliputi:
      1) nama produk;
      2) daftar bahan yang digunakan;
      3) berat bersih/isi bersih;

4) nama dan alamat produsen;
5) anggal dan kode produksi; dan
6) keterangan kedaluwarsa.

9. Persyaratan penyimpanan paling sedikit meliputi:
   a. suhu dan kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai dengan karakteristik produk perikanan, yaitu:
      1) suhu penyimpanan produk segar, produk mentah, dan produk masak yang didinginkan dipertahankan pada suhu mendekati titik leleh es;
      2) suhu penyimpanan produk beku yang mampu mempertahankan suhu
      3) pusat produk -18□C (minus delapan belas derajat celcius) atau lebih rendah dan dilengkapi alat pencatat suhu yang mudah dibaca;
      4) suhu penyimpanan produk pasteurisasi disimpan pada suhu antara 0-5□C (nol sampai lima derajat celcius);
      5) suhu penyimpanan produk sterilisasi disimpan pada suhu ruang;
      6) suhu penyimpanan ikan hidup disimpan pada suhu yang tidak berpengaruh buruk terhadap kelangsungan hidupnya atau tidak mempengaruhi keamanan produk; dan
      7) suhu penyimpanan produk lainnya disimpan pada suhu yang tidak berpengaruh buruk terhadap keamanan produk.
   b. bahan baku dan hasil produksi disimpan secara terpisah untuk menghindari kontaminasi silang dan diberi identitas dengan jelas untuk tujuan ketertelusuran;
   c. bahan alergen dan bukan alergen atau bahan dengan alergen yang berbeda harus disimpan terpisah untuk menghindari kontaminasi;

d. penyimpanan produk akhir harus dipisahkan berdasarkan jenis produk dan dilengkapi dengan identitas;
e. tempat atau lokasi penyimpanan harus dijamin kebersihannya;
f. metode penyimpanan dilakukan dengan cara first in first out; dan
g. dilakukan monitoring suhu ruang penyimpanan secara periodik selama penyimpanan.

10. Persyaratan distribusi paling sedikit meliputi:
    a. suhu selama distribusi harus sesuai dengan jenis produk akhir, mampu mempertahankan suhu sesuai dengan karakteristik Hasil Perikanan dan dilakukan monitoring suhu secara berkala;
    b. kondisi penyimpanan produk selama distribusi harus mampu mempertahankan mutu dan keamanan produk;
    c. sarana pengangkutan untuk distribusi produk akhir harus bersih, dapat melindungi produk baik fisik maupun
    d. mutunya sampai ke tempat tujuan;
    e. selama proses distribusi harus dapat melindungi Hasil Perikanan dari risiko penurunan mutu dan Keamanan Hasil
    f. Perikanan;
    g. sarana distribusi harus mempunyai fasilitas penyimpanan yang sesuai karakteristik produk meliputi:
        1) suhu penyimpanan produk segar, produk mentah, dan produk masak yang didinginkan dipertahankan
           pada suhu mendekati titik leleh es;
        2) suhu penyimpanan produk beku yang mampu mempertahankan suhu pusat produk -18□C (minus delapan belas derajat celcius) atau lebih rendah dan dilengkapi alat pencatat suhu yang mudah dibaca;

3) penyimpanan produk hidup harus mampu mempertahankan ikan tersebut dengan tetap terjaga kondisi dan mutunya;
4) penyimpanan produk kering harus mampu mempertahankan produk pada suhu ruang;
5) didesain sedemikian rupa sehingga tidak merusak produk, di mana permukaannya harus rata, mudah dibersihkan, dan disanitasi;
6) apabila menggunakan es sebagai pendingin, harus dilengkapi saluran pembuangan untuk menjamin lelehan es tidak menggenangi produk; dan
7) dilengkapi peralatan untuk menjaga suhu tetap terjaga selama pengangkutan.

h. pengangkutan tidak boleh dicampur dengan produk lain yang dapat mengakibatkan kontaminasi atau mempengaruhi higienis produk.

11. Persyaratan keamanan air dan es paling sedikit meliputi:
a. pasokan air harus cukup untuk kegiatan proses dan sanitasi;
b. air yang digunakan untuk kegiatan proses dan sanitasi peralatan yang kontak langsung dengan produk harus memenuhi persyaratan air minum;
c. air dijaga dan dicegah dari terjadinya kontaminasi;
d. tidak ada hubungan silang antara instalasi air bersih dan air kotor;
e. air laut bersih hanya digunakan untuk kegiatan yang tidak kontak dengan produk;
f. es terbuat dari air yang memenuhi persyaratan air minum, disimpan dalam tempat khusus yang terlindung dari sumber kontaminasi;
g. memiliki gambar instalasi saluran air;

h. akses masuk ke sumber air dan tempat penampungan air harus dibatasi dan tersedia petugas penanggung jawab khusus; dan
i. monitoring mutu dan keamanan air dan es dilakukan pada setiap titik pasokan dan penggunaan secara berkala dengan ketentuan:
   1) parameter mikrobiologi,
      dilaksanakan setiap 3 (tiga) bulan; dan
   2) parameter kimia dan fisik dilaksanakan setiap 1 (satu) tahun.

12. Persyaratan pengadaan, penyimpanan, penggunaan dan pelabelan bahan kimia paling sedikit meliputi:
    a. setiap bahan kimia harus dilengkapi dengan Certificate of Analysis (CoA)/Material Safety Data Sheet (MSDS);
    b. bahan kimia yang digunakan untuk peralatan atau permukaan yang kontak dengan produk harus food grade;
    c. bahan kimia food grade dan non food grade disimpan ditempat khusus secara terpisah, diberi label dengan jelas, dan aman;
    d. bahan kimia non food grade harus disimpan jauh dari area produksi;
    e. akses masuk ke gudang penyimpanan bahan kimia harus dibatasi dan tersedia petugas penanggung jawab khusus;
    f. gudang penyimpanan bahan kimia harus dilengkapi dengan sirkulasi udara, serta suhu dan kelembapannya disesuaikan dengan karakteristik bahan kimia;
    g. pada gudang bahan kimia harus tersedia informasi terkait dengan karakteristik serta petunjuk penggunaan bahan kimia sesuai dengan kebutuhan; dan
    h. harus dilakukan pencatatan terhadap pemasukan, pengeluaran dan

i. penggunaan bahan kimia.

13. Persyaratan pengendalian binatang pengganggu paling sedikit meliputi:
    a. tersedia prosedur dan fasilitas pengendalian binatang pengganggu di lingkungan UPI;
    b. kondisi UPI harus dijaga kebersihannya untuk mencegah berkembangnya binatang pengganggu;
    c. harus tersedia sistem yang mampu mencegah binatang pengganggu masuk ke lingkungan UPI dan area proses;
    d. penempatan perangkap binatang pengganggu dapat diletakkan di luar dan di dalam area proses serta tidak menyebabkan kontaminasi pada produk; dan
    e. melakukan program pemusnahan binatang pengganggu secara periodik.
14. Persyaratan karyawan paling sedikit meliputi:
    a. UPI harus memiliki minimal 1 (satu) orang penanggung jawab mutu yang kompeten dibuktikan dengan memiliki sertifikat pelatihan HACCP.
    b. UPI harus menjamin bahwa tingkah laku karyawan tidak menjadi sebab kontaminasi, antara lain:
        1) tidak mengunyah, makan atau minum di ruang proses;
        2) tidak merokok atau vaping di ruang proses;
        3) tidak meludah di ruang proses;
        4) tidak mengobrol di ruang proses;
        5) tidak menyentuh mulut, hidung atau bagian tubuh lain yang mungkin mengontaminasi; dan
        6) tidak menggunakan perhiasan/aksesoris di ruang proses.
    c. Kebersihan karyawan dilaksanakan dengan ketentuan:
        1) pakaian kerja berwarna terang, bersih serta menutupi pakaian yang dipakai dari luar ruang proses dan diganti secara berkala;

2) pakaian kerja dilengkapi paling sedikit dengan sepatu, penutup kepala, masker dan sarung tangan;
3) UPI bertanggung jawab terhadap kebersihan pakaian kerja karyawan;
4) UPI menjamin kondisi kebersihan karyawan;
5) karyawan harus mencuci tangan dengan sabun pencuci tangan dan air mengalir serta membilas dan mengeringkannya dengan cara yang tidak mengontaminasi kembali tangan; dan
6) hand sanitizer tidak boleh menggantikan cuci tangan dan harus digunakan hanya setelah cuci tangan.

d. Kesehatan karyawan dilaksanakan dengan ketentuan:
1) UPI harus memastikan kondisi kesehatan karyawan baru memenuhi persyaratan;
2) UPI menjamin tidak ada karyawan yang sakit atau luka di ruang proses;
3) dilakukan pengawasan kesehatan karyawan sebelum memasuki ruang proses dan selama proses;
4) beberapa gejala penyakit yang harus dilaporkan ke manajemen untuk dialihkan dari area penanganan pangan meliputi:
a) penyakit kuning;
b) diare;
c) muntah;
d) demam;
e) sakit tenggorokan;
f) flu;
g) lesi kulit yang tampak terinfeksi (seperti bisul atau luka); dan
h) kotoran dari telinga, mata, atau hidung.

5) Kondisi kesehatan karyawan dimonitor oleh pihak UPI secara periodik paling sedikit 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun, dengan parameter paling sedikit Hepatitis A dan Salmonella typhi.

e. Pengunjung dan personil lainnya dari luar UPI harus mengikuti ketentuan:
   1) mengikuti kebijakan higiene yang ditetapkan perusahaan; dan
   2) melaporkan kondisi kesehatan serta riwayat semua jenis penyakit/cedera yang mungkin menjadi sumber kontaminasi.

15. Pelatihan dan kompetensi karyawan, paling sedikit meliputi:
   a. semua yang terlibat dalam kegiatan penanganan dan pengolahan baik yang bersentuhan langsung atau tidak langsung dengan Hasil Perikanan harus memiliki pemahaman yang memadai tentang higiene pangan untuk memastikan kompetensi yang sesuai dengan area kerja masing-masing;
   b. UPI harus memiliki rencana pelatihan karyawan yang mencakup keseluruhan bagian dan level karyawan serta manajer sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya masing-masing;
   c. pelatihan karyawan dapat dilaksanakan secara berkala dan diperbaharui jika diperlukan;
   d. materi yang disampaikan dalam pelatihan karyawan paling sedikit meliputi:
      1) praktik higiene yang baik termasuk didalamnya higiene pangan dan higiene personil;
      2) teknologi pengolahan sesuai produk yang di proses; dan
      3) bahaya Keamanan Hasil Perikanan sesuai dengan karakteristik produk yang di proses.

e. pelatihan ulang dapat dilakukan sebagai bagian dari tindakan korektif terhadap penyimpangan; dan
f. untuk menilai efektifitas pelatihan, Pelaku Usaha harus melakukan evaluasi secara berkala.

Menerapkan Sistem HACCP

1. untuk menjamin efektifitas penerapan Sistem HACCP, Pelaku Usaha wajib memiliki komitmen manajemen berupa pernyataan yang harus ditandatangani oleh pimpinan puncak manajemen, paling sedikit memuat:
   a. kesanggupan menerapkan dan memelihara standar mutu sesuai dengan peraturan yang berlaku;
   b. tujuan penerapan sistem mutu;
   c. sumberdaya yang digunakan dalam penerapan sistem mutu;
   d. kesanggupan mengomunikasikan kepada organisasi tentang pentingnya pemenuhan kewajiban, peraturan perundang-undangan, dan persyaratan pelanggan yang terkait dengan keamanan pangan.
2. Melakukan Pengembangan Sistem HACCP dengan tahapan sebagai berikut:
   a. menetapkan tim HACCP;
   b. menetapkan deskripsi produk;
   c. mengidentifikasi tujuan penggunaan dan pengguna produk;
   d. menetapkan diagram alir proses;
   e. melakukan verifikasi diagram alir proses;
   f. melakukan analisa bahaya dan tindakan pengendalian;
   g. menentukan titik kendali kritis;
   h. menetapkan batas kritis;
   i. menetapkan pemantauan titik kendali kritis;
   j. menetapkan tindakan perbaikan;

k. menetapkan prosedur validasi rencana HACCP dan verifikasi; dan
l. menetapkan dokumentasi dan memelihara rekaman.

3. Pembentukan tim HACCP dilaksanakan dengan ketentuan:
   a. terdiri dari multi bagian, disiplin ilmu, dan keahlian;
   b. memiliki pengetahuan dan keahlian yang sesuai dengan ruang lingkup rencana HACCP;
   c. memahami bahaya biologi, kimia, atau fisik yang terkait dengan grup produk tertentu yang akan diproses beserta penentuan kajian risikonya;
   d. mempunyai pengetahuan khusus tentang higiene dan teknologi pangan;
   e. ketua tim HACCP harus memiliki sertifikat pelatihan HACCP; dan
   f. ditetapkan oleh manajemen puncak UPI.
4. Menyusun deskripsi produk dengan ketentuan:
   a. harus memberikan gambaran bagi tim HACCP tentang produk yang akan dicakup dalam rencana HACCP untuk menetapkan tujuan keamanan pangan dan analisa bahaya; dan
   b. harus memuat informasi yang relevan dengan keamanan produk, paling sedikit:
      1) nama produk;
      2) bahan baku (spesies, asal bahan baku termasuk wilayah pengelolaan perairan, cara dan kondisi penerimaan bahan baku);
      3) ingredien (jenis dan asal bahan)
      4) komposisi (seperti bahan baku, ingredien, dan bahan tambahan pangan);

5) karakteristik mikrobiologi, kimia, fisika untuk bahan baku dan produk akhir (seperti padatan, cairan, gel, emulsi, kandungan air, pH, dan water activity (aw));
6) proses pengolahan;
7) pengemasan dan bahan pengemas;
8) kondisi penyimpanan dan distribusi;
9) umur simpan (kedaluwarsa; digunakan sebelum tanggal; baik digunakan sebelum tanggal); dan
10) batasan bahaya.

5. Menyusun tujuan penggunaan dan pengguna produk dengan ketentuan:
   a. harus dapat menentukan penggunaan produk secara normal atau yang diharapkan oleh konsumen dan target kelompok konsumen dari produk tersebut;
   b. deskripsi tujuan penggunaan produk harus mencakup:
      1) cara penggunaan produk, misalnya produk siap konsumsi (ready to eat), produk yang dimasak sebelum dikonsumsi (ready to cook) dan produk antara yang harus diproses lebih lanjut (intermediate product) serta mencakup informasi eksternal mengenai cara penggunaan produk di luar dari yang ditujukan; dan
      2) kelompok pengguna dengan mempertimbangkan konsumen yang rentan (balita, manula, wanita hamil, orang sakit, daya tahan terbatas, dan alergi).
6. Menyusun diagram alir proses dengan ketentuan:
   a. harus mencakup seluruh tahapan proses pengolahan termasuk setiap tahapan yang berpotensi adanya penundaan
   b. penanganan/pengolahan dan proses ulang (rework);
   c. harus disusun secara berurutan untuk produk spesifik; dan

d. harus mencakup seluruh input termasuk bahan baku, ingredien, bahan tambahan pangan, bahan pembungkus, dan
e. pengemas atau wadah yang kontak langsung dengan produk misalnya plastic inner.

7. Melaksanakan verifikasi diagram alir proses dengan ketentuan:
   a. dilakukan pada seluruh tahapan dan pada saat beroperasi penuh;
   b. dilakukan oleh personil yang mempunyai pengetahuan yang cukup mengenai operasi proses;
   c. dilakukan dengan memperhatikan hal-hal sebagai berikut:
      1) peta gedung pengolahan dan gedung pendukung;
      2) tata letak peralatan dan karakteristik;
      3) urutan seluruh tahapan proses (termasuk pencampuran/masuknya bahan baku, ingredien atau bahan
      4) tambahan pangan dan penundaan selama atau antara tahapan proses);
      5) parameter teknis dari operasi (khususnya waktu dan suhu, termasuk penundaan);
      6) alur produk (termasuk potensi kontaminasi silang); dan
      7) pemisahan area sesuai karakteristik proses.
   d. setiap deviasi yang teramati digunakan sebagai dasar amandemen diagram alir yang asli sehingga menjadi akurat.
8. Melaksanakan analisa bahaya dan identifikasi tindakan pengendalian dengan ketentuan:
   a. dilakukan pada setiap tahap operasi/proses sesuai dengan diagram alir dan dikaitkan dengan penggunaan akhir serta konsumennya dengan tahaptahap kunci sebagai berikut:
      1) identifikasi bahaya;
      2) identifikasi penyebab bahaya;

3) identifikasi tingkat penerimaan (acceptable level);
4) identifikasi tingkat peluang
5) terjadinya bahaya (probability);
6) identifikasi tingkat keparahan bahaya (severity);
7) penilaian tingkat signifikansi bahaya; dan
8) identifikasi tindakan pengendalian pada bahaya signifikan.

b. identifikasi bahaya dilakukan terhadap seluruh bahaya potensial yang mungkin berkaitan dengan produk dan proses sesuai dengan diagram alir proses;
c. identifikasi bahaya harus difokuskan terhadap bahaya keamanan pangan, yaitu:
   1) bahaya biologi yang potensial menyebabkan keracunan pangan terdiri dari bakteri patogen, virus, parasit, jamur, dan kapang;
   2) bahaya kimia berupa residu bahan kimia dan kontaminan yang menyebabkan pangan tidak aman; dan
   3) bahaya fisik yang dapat menyebabkan luka pada manusia
   4) pada saat dikonsumsi.
d. identifikasi bahaya dilaksanakan dengan memperhatikan terdapatnya bahaya (presence), masuknya bahaya (introduction), peningkatan bahaya yang ada (growth), dan daya tahan (survival) bakteri patogen;
e. identifikasi penyebab bahaya dilakukan dengan memperhatikan:
   1) bahaya inheren pada produk atau dari lingkungan hidup;
   2) bahaya dari lingkungan penanganan dan/atau pengolahan; atau
   3) bahaya karena kesalahan dalam pengendalian proses penanganan dan/atau pengolahan.

f. identifikasi tingkat penerimaan (acceptable level) dilakukan untuk memastikan bahwa tingkat dimana bahaya keamanan pangan tidak terlewati pada produk akhir, dengan mempertimbangkan:
   1) regulasi;
   2) persyaratan pelanggan; dan/atau
   3) literatur lain.
g. identifikasi tingkat peluang terjadinya bahaya (probability) dilaksanakan dengan memperhatikan tingkat penerapan PPD di
h. UPI dan riwayat terjadinya bahaya;
i. identifikasi tingkat keparahan bahaya (severity) dilaksanakan dengan memperhatikan dampak bahaya terhadap kesehatan konsumen atau persyaratan/standar;
j. penilaian tingkat signifikansi bahaya dilaksanakan berdasarkan tingkat peluang (probability) dan tingkat keparahan bahaya (severity); dan
k. identifikasi tindakan pengendalian bahaya dilaksanakan dengan ketentuan:
   1) ditetapkan untuk seluruh bahaya signifikan;
   2) dapat mencegah, mengurangi atau menghilangkan bahaya sampai batas yang dapat diterima; dan
   3) berdasarkan pada penyebab bahaya.

9. Melaksanakan penentuan titik kendali kritis dengan ketentuan:
   a. hanya dilakukan terhadap seluruh bahaya signifikan;
   b. ditetapkan pada tahapan dimana pengendalian penting untuk diterapkan dan dimana penyimpangan dapat menghasilkan produk yang tidak aman; dan
   c. dilakukan melalui pendekatan logis atau menggunakan alat bantu berupa pohon keputusan.
10. Melaksanakan penetapan batas kritis dengan ketentuan:

a. mengacu kepada nilai yang dapat diterima terkait dengan keamanan pangan;
b. dapat diamati (observable) dan/atau diukur (measurable);
c. nilai batas minimal, maksimal, kisaran; dan
d. berkaitan dengan tindakan pengendalian bahaya.

11. Melaksanakan pemantauan titik kendali kritis dengan ketentuan:
    a. dilakukan pada setiap titik kendali kritis untuk menjamin kesesuaiannya dengan batas kritis yang ditetapkan;
    b. mampu mendeteksi hilangnya pengendalian pada titik kendali kritis;
    c. memungkinkan isolasi dan evaluasi produk tepat waktu; dan
    d. frekuensi pemantauan harus kontinu dan apabila pemantauan tidak kontinu maka frekuensi pemantauan harus memadai untuk memastikan batas kritis dipenuhi dan membatasi batas produk yang terdampak;
    e. program pemantauan harus menguraikan:
        1) apa yang dipantau;
        2) siapa yang melakukan pemantauan;
        3) kapan pemantauan dilakukan;
        4) dimana pemantauan dilakukan; dan
        5) bagaimana pemantauan dilakukan.
        6) semua rekaman dan dokumen yang terkaitdengan pemantauan titik kendali kritis ditandatangani atau di paraf oleh orang yang melakukan pemantauan dan juga melaporkan hasil dan waktu dari aktivitas pemantauan; dan
        7) rekaman pemantauan harus di evaluasi oleh orang yang ditunjuk yang memiliki pengetahuan dan kewenangan untuk melakukan tindakan perbaikan.

12. Melaksanakan penetapan tindakan perbaikan dengan ketentuan:
    a. tindakan perbaikan spesifik tertulis harus dikembangkan untuk setiap titik kendali kritis dan harus efektif merespon saat penyimpangan terjadi;
    b. dilaksanakan apabila pemantauan menunjukkan suatu penyimpangan dari batas kritis;
    c. desain tindakan perbaikan harus mencakup:
        1) identifikasi personil yang bertanggung jawab untuk melakukan tindakan perbaikan (responsibility);
        2) kegiatan yang harus dilakukan saat terjadi penyimpangan (present);
        3) tindakan yang diambil untuk disposisi yang tepat dari produk yang diproses selama masa hilang kendali (past); dan
        4) deskripsi alat dan/atau personil dan tindakan yang diperlukan untuk memperbaiki penyimpangan yang terdeteksi (future).
13. Melaksananankan penetapkan prosedur validasi rencana HACCP dan verifikasi dengan ketentuan:
    a. validasi rencana HACCP untuk memastikan bahwa:
        1) seluruh elemen sudah tercakup dalam rencana HACCP; dan
        2) seluruh elemen sesuai dengan persyaratan, mampu memastikan
        3) pengendalian bahaya sigifikan yang relevan serta dapat menghasilkan produk yang aman;
        4) metode validasi meliputi:
            a) validasi ilmiah dari pihak ketiga;
            b) pengetahuan/pengalaman sebelumnya;
            c) simulasi kondisi produksi;

d) pengumpulan data kondisi produksi normal;
e) praktik industri umum yang bisa diterima;
f) program statistik; dan
g) model matematis.

5) setiap perubahan yang berdampak potensial pada keamanan pangan memerlukan tinjauan sistem HACCP, dan bila perlu validasi ulang rencana HACCP.

b. verifikasi dilakukan untuk mengetahui kesesuaian dan efektivitas rencana HACCP, dengan ketentuan:
1) verifikasi kesesuaian dilakukan dengan memeriksa kesesuaian antara rencana HACCP dengan penerapannya;
2) verifikasi mencakup tinjauan terhadap sistem HACCP secara keseluruhan (komprehensif) minimal 1 (satu) kali dalam setahun dan apabila terjadi perubahan;
3) verifikasi efektivitas dilakukan melalui:
a) pemeriksaan rekaman pemantauan terhadap titik kendali kritis;
b) pemeriksaan rekaman pemantauan lainnya;
c) pemeriksaan rekaman penyimpangan dan tindakan perbaikan yang diambil;
d) Inspeksi visual saat produksi terhadap tindakan pengendalian;
e) observasi tindakan pengendalian yang dilakukan sesuai dengan rencana HACCP;
f) pengambilan sampel dan pengujian;
g) kalibrasi instrumen yang digunakan untuk pemantauan dan/atau verifikasi;
h) pemeriksaan rekaman keluhan pelanggan/konsumen;
i) audit internal dan eksternal; dan
j) pemeriksaan kembali rencana HACCP.

14. Melaksanakan penetapan dokumentasi dan memelihara rekaman dengan ketentuan:
    a. harus sesuai dengan sifat dan ukuran operasi;
    b. dapat digunakan untuk memverifikasi bahwa HACCP berjalan dan terpelihara;
    c. harus mutakhir; dan
    d. untuk tujuan penelusuran keamanan pangan, rekaman disimpan dalam jangka waktu 3 (tiga) tahun.

Menerapkan Sistem Ketertelusuran

1. Setiap UPI harus memenuhi dan menerapkan Sistem Ketertelusuran yang mampu mengidentifikasi suatu produk dan keterkaitannya dengan asal bahan dan bagianbagiannya, sejarah penanganan dan/atau pengolahan, peredaran dan lokasi produk setelah dikirim;
2. Penerapan Sistem Ketertelusuran meliputi Ketertelusuran Internal dan Ketertelusuran Eksternal;
3. Ketertelusuran Internal dilaksanakan dengan ketentuan sebagai berikut:
    a. meliputi keseluruhan input dan proses dalam kegiatan penanganan dan/atau pengolahan ikan;
    b. keseluruhan input dalam kegiatan penanganan dan/atau pengolahan ikan, yaitu:
        1) bahan baku;
        2) bahan tambahan pangan;
        3) bahan penolong;
        4) bahan kemasan; dan
        5) bahan kimia;
    c. keseluruhan proses dalam kegiatan penanganan dan/atau pengolahan ikan, yaitu:
        1) proses produksi;

2) proses penggabungan produk; dan
3) proses pemisahan produk.

d. Ketertelusuran Internal pada proses produksi berupa:
1) rekaman setiap tahapan proses, paling sedikit memuat:
a) kode lot sejak bahan baku sampai produk akhir;
b) tanggal dan waktu produksi berdasarkan lot produk;
c) jumlah hasil produksi untuk setiap lot produk; dan
d) rekaman hasil pemantauan paramater proses, Pengendalian
e) Mutu dan kriteria keamanan produk.
2) rekaman pembersihan dan sanitasi, paling sedikit memuat:
a) jadwal pembersihan dan sanitasi;
b) bahan dan alat sanitasi yang digunakan; dan
c) petugas sanitasi.
3) rekaman verifikasi, paling sedikit memuat:
a) hasil pengujian untuk bahaya mikrobiologi, fisik, dan kimia;
b) kalibrasi peralatan.

d. dalam hal terjadi proses penggabungan produk, harus dilakukan pencatatan dan dokumentasi terhadap kode produk gabungan dari beberapa Pemasok yang digabungkan sejak penerimaan bahan baku sampai dengan produk akhir; dan

e. dalam hal terjadi pemisahan produk, harus dilakukan pencatatan dan dokumentasi terhadap kode produk yang dipisahkan.

4. Ketertelusuran Eksternal dilaksanakan meliputi:
a. ketertelusuran terhadap sumber/asal bahan baku, harus mampu mengidentifikasi setiap Pemasok dengan informasi yang harus disertakan sebagaimana berikut:

1) nama dan alamat Pemasok bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong dan bahan kemasan;
2) nama bahan disertai dengan keterangan nomor lot dan tanggal kedaluwarsa;
3) deskripsi bahan yang dipasok (sifat alami produk: segar; beku; dan kering);
4) mutu bahan yang diterima;
5) tanggal pengiriman dan kedatangan bahan;
6) jumlah penerimaan;
7) kegiatan yang dilakukan di Pemasok (khusus untuk Pemasok bahan baku);
8) komposisi bahan tambahan yang diperbolehkan dan bahan penolong sesuai dengan persyaratan; dan
9) material yang digunakan untuk bahan kemasan (material safety data sheet).

b. ketertelusuran terhadap pemasaran/distribusi produk, harus mampu mengidentifikasi kepada siapa produknya dikirim dan memuat informasi sebagai berikut:
1) nama dan alamat pelanggan;
2) deskripsi produk yang dikirim kepada pelanggan;
3) kode produksi untuk produk yang dikirim kepada pelanggan;
4) tanggal pengiriman;
5) jumlah produk yang dikirim;
6) tujuan pengiriman (nama distributor/ konsumen /peritel);
7) nomor invoice/surat jalan/deliveryorder/sales order; dan
8) packing list.

5. Penyusunan Sistem Ketertelusuran dilakukan dengan mengikuti tahapan sebagai berikut:
a. penetapan lingkup Sistem Ketertelusuran:

1) ketertelusuran Pemasok bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, dan bahan kemasan;
2) ketertelusuran proses dari sejak bahan baku diterima sampai produk jadi; dan
3) ketertelusuran pelanggan, termasuk importir, distributor, dan peritel.

b. penetapan ukuran optimal unit produksi;
1) penetapan ukuran optimal unit produksi merupakan penetapan jumlah satuan produk perikanan per unit produksi untuk kemudahan penelusuran; dan
2) ukuran optimal unit produksi dapat berupa lot (batch) dan/atau kode khusus lainnya sesuai dengan yang diterapkan oleh masing-masing UPI.

c. identifikasi informasi penelusuran yang diperlukan:
1) bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan kemasan, dan/atau produk akhir;
2) posisi Pelaku Usaha pangan dalam rantai pangan; dan
3) diagram alir proses.

d. penyusunan sistem pencatatan (recordkeeping) dan penelusuran;

e. penyusunan sistem pencatatan (recordkeeping) dan penelusuran merupakan dokumentasi pelaksanaan Sistem Ketertelusuran yang harus dimiliki UPI dan paling sedikit memuat:
1) deskripsi produk (sifat alami bahan baku: segar, beku, dan kering);
2) definisi dan identifikasi produk yang digunakan untuk menetapkan asal usul;
3) identifikasi Pemasok dan pelanggan;
4) rekaman penerimaan dan identitas bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, dan bahan kemasan;

5) rekaman hasil pemantauan setiap tahapan pada proses produksi, termasuk rekaman pemantauan tahapan yang ditetapkan sebagai tahapan titik kendali kritis;
6) rekaman pengiriman produk kepada pelanggan, termasuk informasi identitas lot (batch) produk yang dikirim;
7) rekaman hasil pengujian (uji mikrobiologi, kimia, dan fisik), hasil analisis, laporan/rekaman (tanggal, shift, dan jam) atau sertifikat analisis dari pihak ketiga;
8) rekaman tindakan perbaikan apabila ditemukan ketidaksesuaian dalam proses produksi;
9) rekaman penetapan lama penyimpanan, paling lama sama
10) dengan masa kedaluwarsa produk; dan
11) rekaman terkait neraca keseimbangan (mass balance) produksi.

f. verifikasi Sistem Ketertelusuran harus dilaksanakan sebagai alat untuk mengukur efektivitas prosedur yang telah ditetapkan yang merupakan verifikasi terhadap prosedur yang telah disusun dan verifikasi terhadap pelaksanaan penerapannya, dengan menggunakan simulasi Sistem Ketertelusuran; dan
g. dokumentasi Sistem Ketertelusuran harus dilaksanakan dengan ketentuan:
   1) dokumentasi Sistem Ketertelusuran harus diterapkan secara memadai untuk menunjang penerapan Sistem Ketertelusuran yang efektif; dan
   2) dokumentasi Sistem Ketertelusuran paling sedikit memuat rekaman terhadap yang tersebut dalam huruf e) angka (1) sampai dengan angka (10).

6. Melaksanakan penarikan produk (product recall) dengan ketentuan:
   a. Hasil Perikanan yang tidak memenuhi ketentuan wajib dilakukan penarikan;
   b. UPI harus memiliki prosedur penarikan produk yang efektif secara tertulis dan dipelihara;
   c. UPI harus melakukan simulasi penarikan produk secara berkala; dan
   d. modifikasi prosedur penarikan dapat dilakukan apabila diperlukan berdasarkan hasil simulasi penarikan produk.

B. Daftar Pertanyaan

A. Data Pelaku Usaha

Nama Pelaku Usaha/Perusahaan	:
Nomor Induk Berusaha	:
NPWP	:
Nomor Kode Proyek	:
Lokasi Proyek	:
Status Penanaman Modal	:
Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	:

B. Daftar Pertanyaan Inspeksi Lapangan

B.1	Standar Pelaksanaan Kegiatan Usaha
	Kementerian Kelautan dan Perikanan
No.	Hal-hal yang ditanyakan
1.	Apakah sudah memiliki Sertifikat Kelayakan Pengolahan (ya/tidak)
2.	Apakah sudah memiliki Sertifikat Program Manajemen Mutu Terpadu/Hazard Analysis Critical Control Point sepanjang di persyaratkan di negara tujuan ekspor (ya/tidak)
B.2	Pemenuhan Kewajiban NSPK
No	Hal-hal yang ditanyakan
1.	Menerapkan Prinsip Cara Pengolahan Yang Baik /*Good Manufacturing Practice*s
	A. Seleksi Bahan Baku
	1. Apakah sumber Bahan Baku berasal dari perairan yang tidak tercemar? (ya/tidak)
	2. Apakah bahan baku dari jenis ikan yang dilarang? (ya/tidak)
	3. Apakah bahan baku bebas dari bahaya biologi, kimia, dan fisik? (ya/tidak)
	4. Apakah bahan baku memenuhi persyaratan mutu sesuai peruntukannya dengan mengutamakan penggunaan bahan baku yang berasal dari produksi perikanan dalam negeri baik dari ikan hasil tangkapan maupun pembudidayaan ikan yang terjamin ketertelusurannya? (ya/tidak)
	5. Apakah pengangkutan bahan baku menggunakan alat angkut yang memenuhi

	persyaratan? (ya/tidak)
	6. Apakah bahan baku dilengkapi dengan catatan atau informasi yang terkait dengan penelusuran dan monitoring? (ya/tidak)
	7. Apakah penanganan bahan baku dilakukan dengan cepat, saniter, terlindung, dan mencegah kontaminasi? (ya/tidak)
	B. Penanganan Ikan dan Pengolahan Ikan
	1. Apakah memperhatikan waktu, kecepatan, dan suhu? (ya/tidak)
	2. Apakah menggunakan teknologi sesuai dengan prinsip Penanganan Ikan dan Pengolahan Ikan? (ya/tidak)
	3. Apakah memperhatikan jenis produk dan peruntukannya serta sesuai spesifikasi produk yang dipersyaratkan? (ya/tidak)
	4. Apakah menggunakan bangunan yang memiliki fasilitas sesuai persyaratan? (ya/tidak)
	C. Penanganan dan penggunaan bahan tambahan, bahan penolong, dan bahan kimia
	1. Apakah bahan tambahan dan bahan kimia diizinkan? (ya/tidak)
	2. Apakah bahan penolong sesuai persyaratan dan prosedur? (ya/tidak)
	3. Apakah bahan tambahan, bahan penolong, dan bahan kimia tidak merugikan atau membahayakan kesehatan manusia dan memenuhi standar mutu? (ya/tidak)
	4. Apakah bahan penolong berasal dari sumber yang tidak tercemar? (ya/tidak)
	D. Pengemasan
	1. Apakah dilakukan pada tempat yang higienis untuk menghindari kontaminasi pada Hasil Perikanan? (ya/tidak)
	2. Apakah bahan kemasan melindungi dan mempertahankan mutu dari pengaruh luar dan tidak menjadi sumber kontaminasi? (ya/tidak)
	E. Penyimpanan
	1. Apakah suhu dan kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai dengan karakteristik produk perikanan? (ya/tidak)
	2. Apakah bahan dan hasil produksi disimpan secara terpisah? (ya/tidak)
	3. Apakah tempat atau lokasi penyimpanan bersih, bebas dari serangga, bebas dari binatang pengerat, dan/atau bebas dari binatang lain? (ya/tidak)
	4. Apakah bahan dan hasil produksi diberi tanda dan ditempatkan secara jelas? (ya/tidak)
	5. Apakah pada tempat penyimpanan atau tata letak memungkinkan first in first out? (ya/tidak)
	6. Apakah penyimpanan menggunakan sistem ketelusuran? (ya/tidak)
	7. Apakah pemeliharaan tempat penyimpanan harus dilakukan secara berkelanjutan dan? (ya/tidak)
	8. Apakah dilakukan pengawasan secara periodic? (ya/tidak)
2	Menerapkan Prosedur Operasi Standar Sanitasi/*Sanitation Standard Operating Procedure*
	A. Air dan es
	1. Apakah air tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak berasa? (ya/tidak)
	2. Apakah air berasal dari sumber yang tidak berbahaya? (ya/tidak)
	3. Apakah saluran pipa air dirancang agar tidak terjadi kontaminasi silang dengan air kotor? (ya/tidak)
	4. apabila menggunakan air laut apakah sudah sesuai persyaratan? (ya/tidak)
	5. Apakah es terbuat dari air yang memenuhi persyaratan air minum? (ya/tidak)
	6. Apakah es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi? (ya/tidak)
	7. Apakah monitoring kualitas air dan es secara periodik dan/atau sesuai kebutuhan?

	(ya/tidak)
	B. Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan
	1. Apakah terbuat dari bahan yang tahan karat, mudah dibersihkan, tidak menyebabkan kontaminasi, dan dipisahkan antara pemakaian untuk bahan baku dan produk, serta didesain sehingga air dapat mengalir dengan baik? (ya/tidak)
	2. Apakah peralatan dan perlengkapan diberi tanda untuk setiap area kerja yang berbeda yang berpotensi menimbulkan kontaminasi silang? (ya/tidak)
	3. Apakah monitoring kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan secara periodik dan/atau sesuai kebutuhan? (ya/tidak)
	C. Pencegahan kontaminasi silang
	1. Apakah konstruksi UPI didesain sehingga mampu mencegah masuknya sumber kontaminasi, binatang pengganggu, dan akumulasi kotoran? (ya/tidak)
	2. Apakah tata letak dan alur proses UPI didesain untuk mencegah kontaminasi dan menjamin kelancaran proses? (ya/tidak)
	3. Apakah tersedia ruangan unit proses yang memadai? (ya/tidak)
	D. Fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet
	1. Apakah fasilitas pencuci tangan tersedia dalam jumlah yang memadai dan tidak dioperasionalkan dengan tangan, air harus mengalir, dilengkapi dengan fasilitas sanitasi, ditempatkan di dekat pintu masuk dan di tempat yang diperlukan, serta selalu dijaga dalam kondisi bersih dan saniter? (ya/tidak)
	2. Apakah toilet tersedia dalam jumlah yang memadai, berfungsi baik, tidak berhubungan langsung dengan ruangan penanganan dan pengolahan, dilengkapi dengan fasilitas sanitasi, dan selalu dijaga dalam kondisi bersih dan saniter? (ya/tidak)
	E. Proteksi dari bahan-bahan kontaminan
	1. Apakah bahan kimia, pembersih, dan disinfektan harus sesuai dengan persyaratan? (ya/tidak)
	2. Apakah bahan kimia, pembersih, dan disinfektan digunakan sesuai petunjuk dan persyaratan? (ya/tidak)
	3. Apakah bahan kimia, pembersih, dan disinfektan diberi label dengan jelas?
	4. Apakah bahan kimia disimpan di ruang khusus dan terpisah dengan ruang penyimpanan produk olahan? (ya/tidak)
	5. Apakah terdapat petugas khusus yang ditunjuk dan bertanggung jawab dalam penanganan bahan kimia? (ya/tidak)
	F. Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan kimia berbahaya
	1. Apakah bahan kimia berbahaya diberi label yang jelas dan disimpan secara terpisah dan aman? (ya/tidak)
	2. Apakah penggunaan bahan kimia berbahaya sesuai dengan metode dan prosedur yang dipersyaratkan? (ya/tidak)
	G. Kondisi kesehatan dan kebersihan karyawan
	1. Apakah karyawan yang kontak langsung dengan produk tidak sedang sakit atau berpotensi menularkan penyakit? (ya/tidak)
	2. Apakah kondisi kesehatan karyawan dimonitor secara periodic? (ya/tidak)
	3. Apakah tidak melakukan kegiatan makan dan minum di ruang proses? (ya/tidak)
	4. Apakah karyawan yang melakukan pekerjaan harus menjaga kebersihan sebelum, selama, dan setelah bekerja? (ya/tidak)
	5. Apakah karyawan harus menggunakan alat perlengkapan kerja antara lain berupa pakaian kerja, celemek (apron), tutup kepala, masker, sepatu, dan sarung tangan? (ya/tidak)

	6. Apakah ruang ganti yang digunakan karyawan untuk ganti pakaian kerja tersedia dalam jumlah yang memadai, serta selalu dalam keadaan bersih? (ya/tidak)
	7. Apakah loker yang digunakan untuk menyimpan pakaian kerja dan pakaian ganti karyawan serta peralatan pribadi karyawan, tersedia dalam jumlah yang memadai? (ya/tidak)
	H. Pengendalian binatang pengganggu
	1. Apakah tersedia fasilitas pengendalian serangga, tikus, hewan peliharaan, dan binatang lainnya yang berfungsi dengan efektif? (ya/tidak)
	2. Apakah tersedia prosedur pengendalian binatang pengganggu? (ya/tidak)
	3. Apakah prosedur pengendalian dilakukan secara berkala? (ya/tidak)
3	Menerapkan prinsip penyimpanan dan distribusi hasil perikanan yang baik
	A. Apakah suhu dan kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai dengan karakteristik produk perikanan? (ya/tidak)
	B. Apakah bahan dan hasil produksi disimpan secara terpisah? (ya/tidak)
	C. Apakah tempat atau lokasi penyimpanan bersih, bebas dari serangga, bebas dari binatang pengerat? dan/atau bebas dari binatang lain? (ya/tidak)
	D. Apakah bahan dan hasil produksi diberi tanda dan ditempatkan secara jelas? (ya/tidak)
	E. Apakah pada tempat penyimpanan atau tata letak memungkinkan first in first out (masuk dan keluar)? (ya/tidak)
	F. Apakah penyimpanan menggunakan sistem ketertelusuran? (ya/tidak)
	G. Apakah pemeliharaan tempat penyimpanan harus dilakukan secara berkelanjutan? (ya/tidak)
	H. Apakah dalam penyimpanan dilakukan pengawasan secara periodik? (ya/tidak)
	I. Apakah suhu penyimpanan dan suhu selama distribusi harus sesuai dengan jenis produk akhir? (ya/tidak)
	J. Apakah selama distribusi dilakukan monitoring suhu secara berkala? (ya/tidak)
	K. Apakah alat pengangkutan untuk mengedarkan produk akhir bersih, dapat melindungi produk baik fisik maupun mutunya sampai ke tempat tujuan? (ya/tidak)
4	Memiliki Sertifikat Kelayakan Pengolahan
	A. Apakah sudah memiliki SKP? (ya/tidak)
	• Jika belum memiliki SKP (skala Mikro – Kecil) apakah sudah lebih dari 2 (dua) tahun terhitung setelah perizinan berusaha terbit? (ya/tidak)
	• Jika belum memiliki SKP, (skala Menengah – Besar) apakah sudah lebih dari 3 (tiga) bulan terhitung setelah perizinan berusaha terbit? (ya/tidak)
	B. Apakah SKP masih berlaku? (ya/tidak)
	C. Berapa jumlah jenis produk yang telah memiliki SKP?
	D. Apakah jenis produk yang dimiliki sesuai dengan SKP?
	E. Apakah menerapkan persyaratan Teknis SKP? (ya/tidak)
5	Memiliki Sertifikat Program Manajemen Mutu Terpadu/Hazard Analysis Critical Control Point (PMMT/HACCP) sepanjang di persyaratkan di negara tujuan ekspor
	A. Apakah sudah memiliki sertifikat Program Manajemen Mutu Terpadu/Hazard Analysis Critical Control Point? (ya/tidak)
	B. Apakah sertifikat Program Manajemen Mutu Terpadu/Hazard Analysis Critical Control Point masih berlaku? (ya/tidak)
	C. Berapa jumlah jenis produk yang telah memiliki sertifikat Program Manajemen Mutu Terpadu/Hazard Analysis Critical Control Point?
	D. Apakah jenis produk yang diekspor sesuai dengan sertifikat Program Manajemen Mutu Terpadu/Hazard Analysis Critical Control Point?
	E. Apakah menerapkan persyaratan teknis Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis Critical Control Point* (PMMT/HACCP)? (ya/tidak)

*) pilih salah satu

*) Kementerian/Lembaga, Pemerintah Daerah provinsi, Pemerintah Daerah kabupaten/kota, sesuai kewenangan dapat mengakses daftar hal-hal yang ditanyakan kepada pelaku usaha pada Sistem OSS.

IV. Mekanisme Penilaian Kepatuhan Teknis

1. Bobot penilaian kepatuhan teknis subsektor pengolahan dan pemasaran ikan yaitu sebagai berikut:

Kriteria Penilaian	Pengolahan	Pemasaran
a. Pemenuhan persyaratan umum usaha;	20%	35%
b. Pemenuhan persyaratan khusus usaha;	40%	35%
c. Pemenuhan sarana;	10%	5%
d. Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;	5%	5%
e. Pemenuhan pelayanan; dan	5%	5%
f. Pemenuhan persyaratan Produk/Proses/Jasa	10%	10%
g. Pemenuhan sistem manajemen usaha	10%	5%
Total	100%	100%

2. Nilai kepatuhan Pelaku Usaha terdiri atas:
   a. baik sekali;
      nilai kepatuhan > 70%
   b. baik; dan
      Nilai kepatuhan 50% - 70%
   c. kurang baik
      Nilai kepatuhan <50%

V. Format Formulir Pemeriksaan Pemenuhan Penerapan Prinsip Cara Pengolahan Yang Baik/*Good Manufacturing Practices*

No	**Kriteria Pemeriksaan**	**Pemenuhan**	
		Ya	**Tidak**
1.	Seleksi Bahan Baku: a. sumber Bahan Baku berasal dari perairan yang tidak tercemar atau dibuktikan dengan hasil pengujian; b. tidak berasal dari jenis ikan yang dilarang; c. bebas dari bahaya biologi, kimia, dan fisik; d. memenuhi persyaratan mutu sesuai peruntukannya dengan mengutamakan penggunaan Bahan Baku yang berasal dari produksi perikanan dalam negeri		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	baik dari ikan hasil tangkapan maupun pembudidayaan ikan yang terjamin ketertelusurannya; e. pengangkutan Bahan Baku menggunakan alat angkut yang memenuhi persyaratan; f. dilengkapi dengan catatan atau informasi yang terkait dengan penelusuran dan monitoring; dan g. dilakukan dengan cepat, saniter, terlindung, dan mencegah kontaminasi.		
2.	Penanganan Ikan dan Pengolahan Ikan: a. memperhatikan waktu, kecepatan, dan suhu; b. menggunakan teknologi sesuai dengan prinsip Penanganan Ikan dan Pengolahan Ikan; c. memperhatikan jenis produk dan peruntukannya serta sesuai spesifikasi produk yang dipersyaratkan; dan d. menggunakan bangunan yang memiliki fasilitas sesuai persyaratan.		
3.	Penanganan dan penggunaan bahan tambahan, bahan penolong, dan bahan kimia: a. bahan tambahan dan bahan kimia yang diizinkan; b. bahan penolong sesuai persyaratan dan prosedur; c. bahan tambahan, bahan penolong, dan bahan kimia tidak merugikan atau membahayakan kesehatan manusia dan memenuhi standar mutu; dan d. bahan penolong berasal dari sumber yang tidak tercemar.		
4.	Pengemasan: a. dilakukan pada tempat yang higienis untuk menghindari kontaminasi pada Hasil Perikanan; dan b. bahan kemasan melindungi dan mempertahankan mutu dari pengaruh luar dan tidak menjadi sumber kontaminasi.		
5.	Penyimpanan: a. suhu dan kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai dengan karakteristik produk perikanan; b. bahan dan hasil produksi disimpan secara terpisah; c. tempat atau lokasi penyimpanan bersih, bebas dari serangga, bebas dari binatang pengerat, dan/atau bebas dari binatang lain; d. bahan dan hasil produksi diberi tanda dan ditempatkan secara jelas; e. pada tempat penyimpanan atau tata letak memungkinkan first in first out; f. penyimpanan menggunakan sistem ketelusuran; g. pemeliharaan tempat penyimpanan harus dilakukan secara berkelanjutan dan; h. dilakukan pengawasan secara periodic.		
Analisis hasil pemeriksaan:			
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan			
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama…… NIP……		

VI. Format Formulir Pemeriksaan Pemenuhan Penerapan Prosedur Operasi Standar Sanitasi/ *Sanitation Standard Operating Procedure*

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
1.	Air dan es: a. Air tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak berasa; b. air berasal dari sumber yang tidak berbahaya; c. saluran pipa air dirancang agar tidak terjadi kontaminasi silang dengan air kotor; d. apabila menggunakan air laut harus sesuai persyaratan; e. es terbuat dari air yang memenuhi persyaratan air minum; f. dalam penggunaannya, es harus ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi; dan g. monitoring kualitas air dan es secara periodik dan/atau sesuai kebutuhan.		
2.	Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan: a. terbuat dari bahan yang tahan karat, mudah dibersihkan, tidak menyebabkan kontaminasi, dan dipisahkan antara pemakaian untuk Bahan Baku dan produk, serta didesain sehingga air dapat mengalir dengan baik; b. peralatan dan perlengkapan diberi tanda untuk setiap area kerja yang berbeda yang berpotensi menimbulkan kontaminasi silang; dan c. monitoring kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan secara periodik dan/atau sesuai kebutuhan.		
3.	Pencegahan kontaminasi silang: a. konstruksi UPI didesain sehingga mampu mencegah masuknya sumber kontaminasi, binatang pengganggu, dan akumulasi kotoran; b. tata letak dan alur proses UPI didesain untuk mencegah kontaminasi dan menjamin kelancaran proses; dan c. tersedia ruangan unit proses yang memadai.		
4	Fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet: a. fasilitas pencuci tangan tersedia dalam jumlah yang memadai dan tidak dioperasionalkan dengan tangan, air harus mengalir, dilengkapi dengan fasilitas sanitasi, ditempatkan di dekat pintu masuk dan di tempat yang diperlukan, serta selalu dijaga dalam kondisi bersih dan saniter; dan b. toilet tersedia dalam jumlah yang memadai, berfungsi baik, tidak berhubungan langsung dengan ruangan penanganan dan pengolahan, dilengkapi dengan fasilitas sanitasi, dan selalu dijaga dalam kondisi bersih dan saniter.		
5.	Proteksi dari bahan-bahan kontaminan: a. bahan kimia, pembersih, dan disinfektan harus sesuai dengan persyaratan; b. bahan kimia, pembersih, dan disinfektan digunakan sesuai petunjuk dan persyaratan; c. bahan kimia, pembersih, dan disinfektan diberi label dengan jelas; d. disimpan di ruang khusus dan terpisah dengan ruang penyimpanan produk olahan; dan e. terdapat petugas khusus yang ditunjuk dan bertanggung jawab dalam penanganan bahan kimia.		
6.	Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan kimia berbahaya: a. bahan kimia berbahaya diberi label yang jelas dan disimpan secara terpisah dan aman; dan b. penggunaan bahan kimia berbahaya sesuai dengan metode dan prosedur yang dipersyaratkan.		
7.	kondisi kesehatan dan kebersihan karyawan: a. karyawan yang kontak langsung dengan produk tidak sedang sakit atau berpotensi menularkan penyakit; b. kondisi kesehatan karyawan dimonitor secara periodik; c. tidak melakukan kegiatan makan dan minum di ruang proses; d. karyawan yang melakukan pekerjaan harus menjaga kebersihan sebelum,		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	selama, dan setelah bekerja; e. karyawan harus menggunakan alat perlengkapan kerja antara lain berupa pakaian kerja, celemek (apron), tutup kepala, masker, sepatu, dan sarung tangan; f. ruang ganti yang digunakan karyawan untuk ganti pakaian kerja tersedia dalam jumlah yang memadai, serta selalu dalam keadaan bersih; dan g. loker yang digunakan untuk menyimpan pakaian kerja dan pakaian ganti karyawan serta peralatan pribadi karyawan, tersedia dalam jumlah yang memadai.		
8.	Pengendalian binatang pengganggu: a. tersedia fasilitas pengendalian serangga, tikus, hewan peliharaan, dan binatang lainnya yang berfungsi dengan efektif; b. tersedia prosedur pengendalian; dan c. prosedur pengendalian dilakukan secara berkala.		
Analisis hasil pemeriksaan:			
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan			
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....		

VII. Format Formulir Pemeriksaan Pemenuhan Prinsip Penyimpanan Dan Distribusi Hasil Perikanan Yang Baik

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
1.	Suhu dan kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai dengan karakteristik produk perikanan		
2.	Bahan dan hasil produksi disimpan secara terpisah		
3.	Tempat atau lokasi penyimpanan bersih, bebas dari serangga, bebas dari binatang pengerat dan/atau bebas dari binatang lain		
4.	Bahan dan hasil produksi diberi tanda dan ditempatkan secara jelas		
5.	Tempat penyimpanan atau tata letak memungkinkan first in first out (masuk dan keluar)		
6.	Penyimpanan menggunakan sistem ketertelusuran		
7.	Pemeliharaan tempat penyimpanan harus dilakukan secara berkelanjutan		
8.	Dalam penyimpanan dilakukan pengawasan secara periodik		
9.	Suhu penyimpanan dan suhu selama distribusi harus sesuai dengan jenis produk akhir		
10.	Selama distribusi dilakukan monitoring suhu secara berkala		
11.	Alat pengangkutan untuk mengedarkan produk akhir bersih, dapat melindungi produk baik fisik maupun mutunya sampai ke tempat tujuan		
Analisis hasil pemeriksaan:			

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan			
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....		

VIII. Format Formulir Pemeriksaan Persyaratan Teknis Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP)

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
Persyaratan lingkungan dan bangunan			
1.	Lokasi UPI a. UPI harus dibangun di lokasi yang tidak tercemar dan menjamin tersedianya ikan yang bermutu baik; b. UPI tidak dibangun di lokasi yang dapat mencemari hasil perikanan yang diolah (seperti persawahan, rawa, pembuangan sampah, daerah kering dan berdebu, daerah kotor, daerah berpenduduk padat, industri yang bisa mengakibatkan pencemaran); c. lokasi sekitar area UPI harus saniter, higienis, dan tidak menjadi sumber kontaminan (bersih dari sampah, semak-semak, tanaman dan rumput liar, genangan air yang bisa menarik binatang pengganggu/dipelihara dan dijaga untuk mencegah serangga, tikus dan binatang pengganggu lainnya); dan d. tidak boleh ada binatang peliharaan (kucing, anjing, burung, dan lain lain).		
2.	bangunan UPI harus memenuhi persyaratan meliputi: a. harus terpisah dari rumah tinggal/kegiatan rumah tangga, atau berlokasi yang diperuntukan untuk kegiatan usaha perikanan/industry. Dalam hal UPI skala mikro dan kecil apabila risiko produknya menengah rendah dapat melakukan kegiatan usahanya tidak terpisah dari kegiatan rumah tangga, dengan syarat dengan penjadwalan dalam melakukan kegiatan penanganan dan/atau pengolahannya yang terpisah dengan aktivitas/kegiatan rumah tangga. b. bangunan UPI harus dirawat, dibersihkan, dan dipelihara secara saniter. Ruangan yang digunakan untuk semua proses penanganan dan pengolahan ikan harus memadai dan memenuhi persyaratan. c. Pintu 1) terbuat dari bahan yang halus, kedap air, mudah dibersihkan, dan didesinfeksi, didesain membuka keluar atau kesamping, dapat ditutup dengan baik, serta selalu tertutup; 2) pintu diberi tirai plastik dan dilengkapi dengan alat pencegah serangga; 3) tidak boleh ada celah dibawah pintu; 4) pintu bahan baku dan pintu produk akhir harus dipisah agar tidak terjadi kontaminasi silang antara bahan baku dengan produk akhir di pintu penerimaan. Apabila pintu bersamaan, maka tidak bisa dipastikan bahwa proses penerimaan bahan baku tidak bersamaan dengan pemuatan produk akhir; danpintu masuk ke ruang pengolahan dilengkapi dengan bak cuci kaki yang memadai dan didesinfeksi. Untuk UPI yang menurut jenis olahannya tidak sesuai menggunakan bak cuci kaki, dapat diganti dengan alas kaki yang khusus digunakan di ruang pengolahan.		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	d. Lantai 1) permukaan lantai halus, tanpa retak, mudah dibersihkan dan didesinfeksi, terbuat dari bahan yang kedap air, tahan garam, asam, basa, dan bahan kimia lainnya serta tidak mudah pecah; 2) konstruksi lantai mencegah adanya genangan air; dan 3) lantai harus mempunyai kemiringan yang cukup, serta dirancang untuk memudahkan pembuangan air. e. Dinding 1) permukaan dinding kedap air, tidak mudah mengelupas, halus, rata, tanpa retak, tidak bercelah, tidak berjamur, mudah dibersihkan dan didesinfeksi; 2) pertemuan antar dinding dan dinding dengan lantai tidak membentuk sudut mati sehingga mudah dibersihkan; dan 3) berwarna terang. f. langit-langit/atap 1) didesain untuk mencegah akumulasi kotoran, kondensasi, dan pertumbuhan jamur; 2) tidak ada pengelupasan cat, bebas dari bocor, retak dan celah; 3) permukaan halus, dan mudah dibersihkan; 4) langit-langit atau sambungan atap mudah dibersihkan; dan 5) berwarna terang. g. jendela dan bagian yang dapat dibuka 1) didesain untuk mencegah akumulasi kotoran/debu; 2) dilengkapi dengan kasa pencegah masuknya serangga dan binatang pengganggu lainnya; dan 3) mudah dibersihkan. h. Ventilasi 1) ventilasi mencukupi untuk sirkulasi udara agar udara mengalir dengan baik dari area bersih ke area kotor; 2) dapat meminimalisir/menghilangkan debu, uap, asap, panas yang mengganggu kesehatan dan dapat mengkontaminasi produk; 3) mencegah kondensasi dan mampu mencegah masuknya kontaminan ke dalam ruang proses; dan 4) mudah dirawat dan dibersihkan. i. Penerangan 1) penerangan memadai dan lampu di seluruh ruang proses dilengkapi dengan pelindung yang aman; dan 2) lampu harus tersedia secara memadai di semua area di UPI j. saluran pembuangan 1) saluran pembuangan dikontruksi untuk mencegah kontaminasi dan memadai untuk mengalirkan kotoran (limbah cair); 2) saluran pembuangan diberi penutup untuk mencegah binatang penggangu masuk; 3) disediakan tempat sampah tertutup dengan sistem injak untuk sampah padat dan selalu dibersihkan dan disanitasi sehingga tidak menjadi sumber kontaminasi terhadap UPI dan lingkungan; dan 4) sampah di dalam langsung dibuang dan tidak dibiarkan lama di ruang proses di UPI karena bisa menarik binatang pengganggu dan menimbulkan bau. k. instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) Fasilitas IPAL yang dimiliki UPI harus memadai dan dapat mencegah terjadinya pencemaran terhadap lingkungan. Khusus untuk UPI skala mikro kecil tersedia IPAL dengan *treatment* pengolahan air limbah yang sederhana misalnya dengan sistem filterisasi air limbah yang sederhana dibuat sendiri. l. dokumen yang diperlukan untuk monitoring kondisi bangunan dan fasilitas UPI antara lain: tata letak UPI, rekaman sanitasi harian, hasil audit internal, rekaman perawatan kondisi bangunan dan fasilitas UPI, dan lain lain.		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	m. persyaratan operasional meliputi penerapan Cara Penanganan Ikan yang Baik dan/atau Cara Pengolahan Ikan yang Baik, dan pemenuhan persyaratan Prosedur Operasi Standar Sanitasi.		
3.	Menerapkan prinsip cara pengolahan yang baik/*good manufacturing practices*		
4.	Menerapkan Prosedur Operasi Standar Sanitasi/*Sanitation Standard Operating Procedure*		
Analisis hasil pemeriksaan:			
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan			
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....		

IX. Format Formulir Pemeriksaan Persyaratan Teknis Sertifikat PMMT/HACCP

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
1.	**Menerapkan Program Persyaratan Dasar (PPD), yang meliputi:**		
	1. Persyaratan lokasi UPI, paling sedikit meliputi: a. dibangun di lokasi yang menjamin tersedianya ikan yang bermutu baik; b. mudah diakses untuk kelacaran operasional UPI serta Pengendalian Mutu dan keamanan oleh Otoritas Kompeten; dan c. tidak dibangun di lokasi yang dapat mencemari Hasil Perikanan yang diolah.		
	2. Persyaratan lingkungan UPI, paling sedikit meliputi: a. bersih dari rumput atau sampah untuk meminimalisasi area tinggalnya hewan pengganggu; b. kondisi permukaan di lingkungan UPI harus di ratakan atau di aspal untuk meminimalisasi kemungkinan debu atau lumpur masuk ke pabrik; c. mempunyai saluran pembuangan (*drainase*) yang dapat mencegah akumulasi air buangan masuk ke pabrik dan mengalir dari area bersih ke area kotor); dan d. dipasang tembok/pagar untuk mencegah pest masuk dan keamanan pabrik serta mengontrol akses masuk ke pabrik.		
	3. Persyaratan Bangunan dan Fasilitas UPI, paling sedikit meliputi: a. bangunan tertutup, tidak berhubungan langsung dengan area luar untuk melindungi produk dari binatang pengganggu dan potensi kontaminasi lainnya; b. tata letak harus memisahkan secara jelas antara ruang penanganan, ruang pengolahan, ruang pengemasan, dan ruang penyimpanan bahan baku dan produk akhir untuk mencegah kontaminasi khususnya produk akhir dengan bahan baku;		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	c. mempunyai ruang kerja dan ruang penyimpanan yang higienis dan cukup untuk melakukan kegiatan sesuai dengan kapasitas produksinya; d. Permukaan bangunan dan fasilitas harus menggunakan bahan yang tidak beracun dan tidak berpori; e. ruangan yang digunakan untuk penanganan dan pengolahan Hasil Perikanan harus memenuhi persyaratan: 1) lantai harus mempunyai kontruksi kemiringan yang cukup, kedap air, permukaannya halus dan rata, mudah dibersihkan dan disanitasi, serta dirancang sedemikian rupa sehingga memudahkan pembuangan air; 2) dinding dan partisi harus memiliki permukaan yang halus, rata mudah dibersihkan, kuat. Untuk dinding dan partisi yang berada di ruangan yang digunakan untuk pekerjaan basah harus kedap air; 3) pintu terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan; 4) langit-langit dan sambungan atap berwarna terang, mudah dibersihkan, tidak retak, tidak bercelah, tidak terdapat tonjolan dan sambungan yang terbuka; 5) sarana ventilasi alami atau mekanis yang memadai harus disediakan untuk: 6) sistem ventilasi dirancang dan dibangun sehingga udara tidak mengalir dari area terkontaminasi ke area bersih; 7) lubang ventilasi dilengkapi dengan alat yang dapat mencegah masuknya serangga dan mengurangi kotoran yang masuk ke dalam ruangan serta mudah dibersihkan; 8) penerangan yang cukup, baik lampu maupun cahaya alami, intensitas cahaya harus sesuai dengan kebutuhan persyaratan pada masing-Masing tahap proses dan tidak menyilaukan, lampu penerang terbuat dari bahan yang tidak mudah pecah dan mudah dibersihkan; 9) pertemuan antara dinding dengan dinding atau dinding dengan lantai tidak membentuk sudut mati dan melengkung serta kedap air; dan 10) jendela terbuat dari bahan yang kedap air, didesain untuk mencegah akumulasi kotoran/debu, dilengkapi dengan kasa pencegah masuknya serangga dan binatang pengganggu lainnya dan mudah dibersihkan f. memiliki ruang khusus untuk menyimpan bahan kimia yang terpisah antara bahan kimia berbahaya dan bahan kimia food grade; g. memiliki ruang khusus untuk menyimpan bahan tambahan pangan, misalnya Sodium Acid Pyro Phosphate (SAPP), Sodium Tri Poly Phosphate (STPP),Sodium Metabisulfit, dan lainnya; h. memiliki ruangan penanganan dan/atau pengolahan yang memerlukan kondisi khusus dan harus terpisah, meliputi: i. ruang penyimpanan bahan baku dan produk akhir; j. ruang proses dengan risiko keamanan pangan rendah dan risiko keamanan pangan tinggi; dan ruang proses basah dan kering. k. UPI yang melakukan kegiatan pengolahan dengan teknologi suhu tinggi maka harus memiliki ruang proses suhu rendah dan suhu tinggi; l. UPI yang menangani produk beku harus memiliki: 1) sarana pembekuan yang mampu menurunkan suhu secara cepat hingga mencapai suhu pusat produk minimal -180C (minus delapan belas derajat celcius); dan 2) (sarana penyimpanan beku (*cold storage*) yang mampu menjaga suhu pusat produk -180C (minus delapan belas derajat celcius) atau lebih rendah. m. UPI yang menangani produk segar harus mempunyai sarana pendinginan yang mampu mempertahankan suhu produk mendekati titik leleh es; n. UPI harus memiliki fasilitas untuk mendukung kebersihan karyawan dengan konstruksi dan jumlah yang memadai sebagai berikut:		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	1) toilet dengan jumlah yang memadai yaitu 1 (satu) toilet untuk setiap 25 (dua puluh lima) karyawan, berfungsi dengan baik, terpisah antara karyawan laki-laki dan perempuan, tidak berhubungan langsung dengan ruangan penanganan dan pengolahan, dilengkapi dengan fasilitas sanitasi, memiliki ventilasi yang memadai serta selalu dalam kondisi yang bersih dan saniter; 2) ruang ganti pakaian yang terpisah antara karyawan laki-laki dan perempuan; 3) bak cuci kaki pada semua pintu masuk ke ruang proses; 4) fasilitas cuci tangan di seluruh titik masuk ke ruang proses dan di ruang proses, tidak dioperasikan dengan tangan, dengan air yang mengalir, dilengkapi dengan perlengkapan sanitasi, desinfektan dan pengering tangan yang higienis; 5) ruang istirahat yang memadai; dan 6) ruang tempat penyimpanan barang barang karyawan (loker). o. memiliki fasilitas penanganan limbah; p. UPI harus memiliki fasilitas yang dapat digunakan untuk menunjang Pengendalian Mutu Hasil Perikanan secara mandiri (own check); dan q. memiliki pasokan listrik yang memadai bagi kegiatan produksi dan penyimpanan.		
	4. Persyaratan Peralatan dan Perlengkapan, paling sedikit meliputi: a. peralatan dan perlengkapan yang digunakan pada kegiatan produksi harus memenuhi ketentuan paling sedikit: 1) dirancang dan terbuat dari bahan tahan karat, tidak beracun, tidak menyerap air, mudah dibersihkan dan tidak menyebabkan kontaminasi terhadap Hasil Perikanan; 2) ditata sedemikian rupa pada setiap tahapan proses untuk menjamin kelancaran pengolahan, mencegah kontaminasi silang dan mudah dibersihkan; 3) peralatan bersih disimpan ditempat khusus untuk melindungi dari sumber kontaminasi; 4) dilakukan monitoring kondisi kebersihan permukaan yang kontak dengan produk secara periodik; dan 5) peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk menangani limbah yang dapat menyebabkan kontaminasi, harus diberi tanda untuk setiap area kerja dan dipisahkan dengan jelas supaya tidak dipergunakan untuk menangani ikan, bahan penolong, bahan tambahan pangan serta produk akhir. a. peralatan dan perlengkapan diberi tanda untuk setiap area kerja yang berbeda yang berpotensi menimbulkan kontaminasi silang, dan; b. ketersediaan peralatan pengolahan harus memadai sesuai kebutuhan.		
	5. Persyaratan Bahan Baku, paling sedikit meliputi: a. memenuhi persyaratan mutu dan Keamanan Hasil Perikanan; b. berasal dari dari unit pembudidayaan ikan yang menerapkan cara budidaya ikan yang baik, dari kapal penangkap ikan dan/atau kapal pengangkut ikan yang menerapkan cara penanganan ikan yang baik, atau dari Pemasok yang menerapkan cara penanganan ikan yang baik; c. memperhatikan tingkat keamanan pangan dari jenis ikan yang memerlukan persyaratan tertentu misalnya: 1) ikan beracun yang berasal dari family Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae; dan		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	2) produk Hasil Perikanan yang mengandung racun hayati laut (marine biotoxine) seperti jenis ikan karang yang mengandung racun ciguatera dan kekerangan yang mengandung racun hayati laut (marine biotoxine) misalnya: Paralytic Shellfish Poisoning (PSP); Diarrhetic Shellfish Poisoning (DSP); Amnesic Shellfish Poisoning (ASP); dan Neurotoxic Shellfish Poisoning (NSP). d. tidak berasal dari perairan yang tercemar atau dibuktikan dengan hasil pengujian; e. tidak melebihi ambang batas cemaran kimia, biologis, fisik, racun hayati laut (marine biotoxine), dan residu antibiotik; f. memperhatikan hal-hal yang berkaitan dengan kesejahteraan ikan; g. terjamin ketertelusurannya dengan dilengkapi catatan atau informasi yang terkait dengan asal bahan baku; dan h. memenuhi persyaratan lainnya yang sesuai dengan peraturan perundangundangan.		
	6. Persyaratan penanganan dan/atau pengolahan paling sedikit meliputi; a. persyaratan penanganan dan/atau pengolahan dibedakan untuk setiap tipe olahan produk; b. kegiatan penanganan dan/atau pengolahan dilakukan dengan memperhatikan waktu dan suhu proses dan penggunaan teknologi sesuai jenisproduk dan peruntukannya serta spesifikasi produk yangdipersyaratkan. c. dalam hal diperlukan proses pelelehan produk, harus memenuhi ketentuan dilakukan secara higienis, terhindar dari kontaminasi dan pembuangan air lelehan yang memadai sehingga air lelehan tidak menggenangi produk, serta selama pelelehan suhu produk dipertahankan mendekati suhu titik leleh es. Setelah dilelehkan produk harus segera diproses lebih lanjut. d. UPI harus melakukan Pengendalian Mutu secara mandiri (own check), termasuk pengujian di laboratorium yang memenuhi persyaratan; e. penanganan dan/atau pengolahan produk hidup, dilakukan dengan ketentuan: 1) pengkondisian ikan pada suhu rendah harus dilakukan sesuai karakteristik masing-masing spesies meliputi suhu minimum, laju pendinginan, persyaratan air/kelembapan dan kondisi kemasan yang bertujuan untuk mengurangi laju metabolisme dan meminimalkan tingkat stress pada ikan; 2) bahan anestesi yang dapat digunakan untuk pengkondisian harus sesuai ketentuan yang berlaku dan dilakukan dengan prosedur yang sesuai; 3) ikan yang dikondisikan harus dikemas tanpa penundaan dalam wadah yang terisolasi; 4) air yang digunakan untuk pengkondisian harus bersih dengan kualitas air yang sesuai habitat aslinya; 5) media pengemas yang digunakan harus bersih, baru, bebas dari potensi bahaya dan dalam kondisi basah saat digunakan; dan 6) ikan yang dikemas harus disimpan atau diangkut dalam kondisi suhu yang terkontrol. f. penanganan dan/atau pengolahan produk segar, dilakukan dengan ketentuan: 1) produk segar yang sedang atau masih menunggu untuk ditangani, dikemas dan/atau dikirim, harus diberi es atau disimpan di ruang dingin yang mampu mempertahankan suhu produk pada kurang dari 4,4°C (empat koma empat derajat celcius); 2) penyiangan, pemfiletan dan/atau pemotongan harus dilakukan secara higienis untuk mencegah 3) kontaminasi atau penurunan mutu;		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	4) filet dan potongan ikan harus segera diberi es atau disimpan di ruang dingin atau apabila perlu dikemas dan diberi label sesuai persyaratan; 5) isi perut dan/atau bagian-bagian yang dapat membahayakan kesehatan manusia harus dipisahkan dari produk yang akan dikonsumsi manusia; dan 6) produk sisa olahan (by product) untuk tujuan konsumsi disimpan dalam wadah yang bersih dengan suhu kurang dari 4,4°C (empat koma empat derajat celcius). g. Penanganan dan/atau pengolahan produk beku, dilakukan dengan ketentuan: 1) proses pembekuan harus mampu menurunkan suhu secara cepat mencapai suhu pusat produk -18°C (minus delapan belas derajat celcius) atau lebih rendah; 2) apabila karena alasan teknis dipersyaratkan suhu yang lebih tinggi, misalnya dengan menggunakan pembekuan air garam untuk tujuan pengalengan diperbolehkan sepanjang tidak lebih tinggi dari -9°C (minus Sembilan derajat celcius); 3) produk beku disimpan pada ruang penyimpanan beku yang mampu mempertahankan suhu pusat produk pada -18°C (minus delapan belas derajat celcius) atau lebih rendah dengan fluktuasi suhu selama penyimpanan maksimal 2°C (dua derajat celcius); dan 4) ruang penyimpanan beku dilengkapi dengan layar monitor suhu dan alat pencatat/perekam suhu otomatis yang mudah dibaca. Sensor suhu harus diletakkan di tempat yang suhunya paling tinggi. h. Penanganan dan/atau pengolahan produk sterilisasi, dilakukan dengan ketentuan: 1) sterilisasi dilakukan pada suhu 100°C (seratus derajat celcius) atau lebih dengan tujuan untuk mematikan semua spora pathogen dan pembusuk sehingga memperpanjang masa simpan produk pada suhu ruang; 2) melakukan validasi penentuan nilai Fo; 3) retort harus dilengkapi dengan alat pengukur dan perekam tekanan, suhu dan waktu; dan 4) penanganan dan pengolahan produk dengan menggunakan teknologi sterilisasi dilakukan dengan mengacu pada SNI dan/atau standar yang diakui secara international. 5) Penanganan dan/atau pengolahan produk pasteurisasi, dilakukan dengan ketentuan: 6) pasteurisasi dilakukan pada suhu dibawah 100°C (seratus derajat celcius) dengan tujuan untuk membunuh sel-sel vegetatif bakteri patogen dan pembusuk sehingga memperpanjang masa simpan produk pada suhu dingin; 7) melakukan validasi penentuan nilai Fo; dan 8) retort harus dilengkapi dengan alat pengukur dan perekam tekanan, suhu dan waktu.		
	7. Persyaratan Bahan Tambahan Pangan paling sedikit meliputi: a. UPI dilarang menggunakan bahan tambahan yang tidak diizinkan sesuai ketentuan peraturan perundangundangan; b. menggunakan bahan tambahan pangan yang sesuai dengan tujuan penggunaannya, tidak melebihi batas maksimum penggunaan yang diizinkan; c. penggunaan bahan tambahan harus sesuai persyaratan mutu dan keamanan, tercatat dan diawasi oleh penanggung d. jawab; dan e. seluruh bahan tambahan disimpan ditempat khusus yang terlindung dari sumber kontaminasi		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	8. Persyaratan pengemasan paling sedikit meliputi: a. bahan kemasan yang bersentuhan langsung dengan produk harus memenuhi persyaratan, yaitu: 1) wajib menggunakan zat kontak pangan yang aman dan memenuhi persyaratan batas migrasi; 2) tidak boleh mempengaruhi karakteristik organoleptik dari Hasil Perikanan; dan 3) tidak boleh menjadi sumber kontaminasi yang membahayakan kesehatan manusia. b. bahan kemasan harus cukup kuat melindungi Hasil Perikanan dan mempertahankan mutu dari pengaruh luar; c. bahan kemasan tidak boleh digunakan kembali kecuali wadah tertentu yang terbuat dari bahan yang kedap air, halus, dan tahan karat yang mudah dibersihkan dan disanitasi; d. bahan kemasan yang digunakan untuk produk segar yang didinginkan dengan es, harus dilengkapi dengan saluran pembuangan untuk lelehan air; e. pengemasan harus dilakukan pada kondisi yang higienis untuk menghindari kontaminasi pada Hasil Perikanan; f. proses pengemasan dilakukan dengan cepat dan saniter; g. bahan kemasan yang tidak digunakan harus disimpan dalam ruangan khusus yang terpisah dari tempat produksi, h. kondisi kering, terlindung dari debu dan kontaminasi; dan i. kemasan harus dilengkapi label yang memuat informasi paling sedikit meliputi: 1) nama produk; 2) daftar bahan yang digunakan; 3) berat bersih/isi bersih; 4) nama dan alamat produsen; 5) anggal dan kode produksi; dan 7) keterangan kedaluwarsa.		
	9. Persyaratan penyimpanan paling sedikit meliputi: a. suhu dan kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai dengan karakteristik produk perikanan, yaitu: 1) suhu penyimpanan produk segar, produk mentah, dan produk masak yang didinginkan dipertahankan pada suhu mendekati titik leleh es; 2) suhu penyimpanan produk beku yang mampu mempertahankan suhu 3) pusat produk -18□C (minus delapan belas derajat celcius) atau lebih rendah dan dilengkapi alat pencatat suhu yang mudah dibaca; 4) suhu penyimpanan produk pasteurisasi disimpan pada suhu antara 0-5□C (nol sampai lima derajat celcius); 5) suhu penyimpanan produk sterilisasi disimpan pada suhu ruang; 6) suhu penyimpanan ikan hidup disimpan pada suhu yang tidak berpengaruh buruk terhadap kelangsungan hidupnya atau tidak mempengaruhi keamanan produk; dan 7) suhu penyimpanan produk lainnya disimpan pada suhu yang tidak berpengaruh buruk terhadap keamanan produk. b. bahan baku dan hasil produksi disimpan secara terpisah untuk menghindari kontaminasi silang dan diberi identitas dengan jelas untuk tujuan ketertelusuran; c. bahan alergen dan bukan alergen atau bahan dengan alergen yang berbeda harus disimpan terpisah untuk menghindari kontaminasi; d. penyimpanan produk akhir harus dipisahkan berdasarkan jenis produk dan dilengkapi dengan identitas; e. tempat atau lokasi penyimpanan harus dijamin kebersihannya; f. metode penyimpanan dilakukan dengan cara first in first out; dan		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	g. dilakukan monitoring suhu ruang penyimpanan secara periodik selama penyimpanan.		
	10. Persyaratan distribusi paling sedikit meliputi: a. suhu selama distribusi harus sesuai dengan jenis produk akhir, mampu mempertahankan suhu sesuai dengan karakteristik Hasil Perikanan dan dilakukan monitoring suhu secara berkala; b. kondisi penyimpanan produk selama distribusi harus mampu mempertahankan mutu dan keamanan produk; c. sarana pengangkutan untuk distribusi produk akhir harus bersih, dapat melindungi produk baik fisik maupun d. mutunya sampai ke tempat tujuan; e. selama proses distribusi harus dapat melindungi Hasil Perikanan dari risiko penurunan mutu dan Keamanan Hasil f. Perikanan; g. sarana distribusi harus mempunyai fasilitas penyimpanan yang sesuai karakteristik produk meliputi: 1) suhu penyimpanan produk segar, produk mentah, dan produk masak yang didinginkan dipertahankan pada suhu mendekati titik leleh es; 2) suhu penyimpanan produk beku yang mampu mempertahankan suhu pusat produk -18□C (minus delapan belas derajat celcius) atau lebih rendah dan dilengkapi alat pencatat suhu yang mudah dibaca; 3) penyimpanan produk hidup harus mampu mempertahankan ikan tersebut dengan tetap terjaga kondisi dan mutunya; 4) penyimpanan produk kering harus mampu mempertahankan produk pada suhu ruang; 5) didesain sedemikian rupa sehingga tidak merusak produk, di mana permukaannya harus rata, mudah dibersihkan, dan disanitasi; 6) apabila menggunakan es sebagai pendingin, harus dilengkapi saluran pembuangan untuk menjamin lelehan es tidak menggenangi produk; dan 7) dilengkapi peralatan untuk menjaga suhu tetap terjaga selama pengangkutan. h. pengangkutan tidak boleh dicampur dengan produk lain yang dapat mengakibatkan kontaminasi atau mempengaruhi higienis produk.		
	11. Persyaratan keamanan air dan es paling sedikit meliputi: a. pasokan air harus cukup untuk kegiatan proses dan sanitasi; b. air yang digunakan untuk kegiatan proses dan sanitasi peralatan yang kontak langsung dengan produk harus memenuhi persyaratan air minum; c. air dijaga dan dicegah dari terjadinya kontaminasi; d. tidak ada hubungan silang antara instalasi air bersih dan air kotor; e. air laut bersih hanya digunakan untuk kegiatan yang tidak kontak dengan produk; f. es terbuat dari air yang memenuhi persyaratan air minum, disimpan dalam tempat khusus yang terlindung dari sumber kontaminasi; g. memiliki gambar instalasi saluran air; h. akses masuk ke sumber air dan tempat penampungan air harus dibatasi dan tersedia petugas penanggung jawab khusus; dan i. monitoring mutu dan keamanan air dan es dilakukan pada setiap titik pasokan dan penggunaan secara berkala dengan ketentuan: 1) parameter ikrobiologi, dilaksanakan setiap 3 (tiga) bulan; dan 2) parameter kimia dan fisik dilaksanakan setiap 1 (satu) tahun.		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	12. Persyaratan pengadaan, penyimpanan, penggunaan dan pelabelan bahan kimia paling sedikit meliputi: a. setiap bahan kimia harus dilengkapi dengan Certificate of Analysis (CoA)/Material Safety Data Sheet (MSDS); b. bahan kimia yang digunakan untuk peralatan atau permukaan yang kontak dengan produk harus food grade; c. bahan kimia food grade dan non food grade disimpan ditempat khusus secara terpisah, diberi label dengan jelas, dan aman; d. bahan kimia non food grade harus disimpan jauh dari area produksi; e. akses masuk ke gudang penyimpanan bahan kimia harus dibatasi dan tersedia petugas penanggung jawab khusus; f. gudang penyimpanan bahan kimia harus dilengkapi dengan sirkulasi udara, serta suhu dan kelembapannya disesuaikan dengan karakteristik bahan kimia; g. pada gudang bahan kimia harus tersedia informasi terkait dengan karakteristik serta petunjuk penggunaan bahan kimia sesuai dengan kebutuhan; dan h. harus dilakukan pencatatan terhadap pemasukan, pengeluaran dan i. penggunaan bahan kimia.		
	13. Persyaratan pengendalian binatang pengganggu paling sedikit meliputi: a. tersedia prosedur dan fasilitas pengendalian binatang pengganggu di lingkungan UPI; b. kondisi UPI harus dijaga kebersihannya untuk mencegah berkembangnya binatang pengganggu; c. harus tersedia sistem yang mampu mencegah binatang pengganggu masuk ke lingkungan UPI dan area proses; d. penempatan perangkap binatang pengganggu dapat diletakkan di luar dan di dalam area proses serta tidak menyebabkan kontaminasi pada produk; dan e. melakukan program pemusnahan binatang pengganggu secara periodik.		
	14. Persyaratan karyawan paling sedikit meliputi: a. UPI harus memiliki minimal 1 (satu) orang penanggung jawab mutu yang kompeten dibuktikan dengan memiliki sertifikat pelatihan HACCP. b. UPI harus menjamin bahwa tingkah laku karyawan tidak menjadi sebab kontaminasi, antara lain: 1) tidak mengunyah, makan atau minum di ruang proses; 2) tidak merokok atau vaping di ruang proses; 3) tidak meludah di ruang proses; 4) tidak mengobrol di ruang proses; 5) tidak menyentuh mulut, hidung atau bagian tubuh lain yang mungkin mengontaminasi; dan 6) tidak menggunakan perhiasan/aksesoris di ruang proses. c. Kebersihan karyawan dilaksanakan dengan ketentuan: 1) pakaian kerja berwarna terang, bersih serta menutupi pakaian yang dipakai dari luar ruang proses dan diganti secara berkala; 2) pakaian kerja dilengkapi paling sedikit dengan sepatu, penutup kepala, masker dan sarung tangan; 3) UPI bertanggung jawab terhadap kebersihan pakaian kerja karyawan; 4) UPI menjamin kondisi kebersihan karyawan; 5) karyawan harus mencuci tangan dengan sabun pencuci tangan dan air mengalir serta membilas dan mengeringkannya dengan cara yang tidak mengontaminasi kembali tangan; dan 6) hand sanitizer tidak boleh menggantikan cuci tangan dan harus digunakan hanya setelah cuci tangan.		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	d. Kesehatan karyawan dilaksanakan dengan ketentuan: 1) UPI harus memastikan kondisi kesehatan karyawan baru memenuhi persyaratan; 2) UPI menjamin tidak ada karyawan yang sakit atau luka di ruang proses; 3) dilakukan pengawasan kesehatan karyawan sebelum memasuki ruang proses dan selama proses; 4) beberapa gejala penyakit yang harus dilaporkan ke manajemen untuk dialihkan dari area penanganan pangan meliputi: a) penyakit kuning; b) diare; c) muntah; d) demam; e) sakit tenggorokan; f) flu; g) lesi kulit yang tampak terinfeksi (seperti bisul atau luka); dan h) kotoran dari telinga, mata, atau hidung. 5) Kondisi kesehatan karyawan dimonitor oleh pihak UPI secara periodik paling sedikit 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun, dengan parameter paling sedikit Hepatitis A dan Salmonella typhi. e. Pengunjung dan personil lainnya dari luar UPI harus mengikuti ketentuan: 1) mengikuti kebijakan higiene yang ditetapkan perusahaan; dan 2) melaporkan kondisi kesehatan serta riwayat semua jenis penyakit/cedera yang mungkin menjadi sumber kontaminasi.		
	15. Pelatihan dan kompetensi karyawan, paling sedikit meliputi: a. semua yang terlibat dalam kegiatan penanganan dan pengolahan baik yang bersentuhan langsung atau tidak langsung dengan Hasil Perikanan harus memiliki pemahaman yang memadai tentang higiene pangan untuk memastikan kompetensi yang sesuai dengan area kerja masing-masing; b. UPI harus memiliki rencana pelatihan karyawan yang mencakup keseluruhan bagian dan level karyawan serta manajer sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya masing-masing; c. pelatihan karyawan dapat dilaksanakan secara berkala dan diperbaharui jika diperlukan; d. materi yang disampaikan dalam pelatihan karyawan paling sedikit meliputi: 1) praktik higiene yang baik termasuk didalamnya higiene pangan dan higiene personil; 2) teknologi pengolahan sesuai produk yang di proses; dan 3) bahaya Keamanan Hasil Perikanan sesuai dengan karakteristik produk yang di proses. e. pelatihan ulang dapat dilakukan sebagai bagian dari tindakan korektif terhadap penyimpangan; dan f. untuk menilai efektifitas pelatihan, Pelaku Usaha harus melakukan evaluasi secara berkala.		
2.	**Menerapkan Sistem HACCP**		
	1. untuk menjamin efektifitas penerapan Sistem HACCP, Pelaku Usaha wajib memiliki komitmen manajemen berupa pernyataan yang harus ditandatangani oleh pimpinan puncak manajemen, paling sedikit memuat: a. kesanggupan menerapkan dan memelihara standar mutu sesuai dengan peraturan yang berlaku; b. tujuan penerapan sistem mutu; c. sumberdaya yang digunakan dalam penerapan sistem mutu;		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	d. kesanggupan mengomunikasikan kepada organisasi tentang pentingnya pemenuhan kewajiban, peraturan perundang-undangan, dan persyaratan pelanggan yang terkait dengan keamanan pangan.		
	2. Melaksanakan pengembangan Sistem HACCP dengan tahapan sebagai berikut: a. menetapkan tim HACCP; b. menetapkan deskripsi produk; c. mengidentifikasi tujuan penggunaan dan pengguna produk; d. menetapkan diagram alir proses; e. melakukan verifikasi diagram alir proses; f. melakukan analisa bahaya dan tindakan pengendalian; g. menentukan titik kendali kritis; h. menetapkan batas kritis; i. menetapkan pemantauan titik kendali kritis; j. menetapkan tindakan perbaikan; k. menetapkan prosedur validasi rencana HACCP dan verifikasi; dan l. menetapkan dokumentasi dan memelihara rekaman.		
	3. Melaksanakan pembentukan tim HACCP dengan ketentuan: a. terdiri dari multi bagian, disiplin ilmu, dan keahlian; b. memiliki pengetahuan dan keahlian yang sesuai dengan ruang lingkup rencana HACCP; c. memahami bahaya biologi, kimia, atau fisik yang terkait dengan grup produk tertentu yang akan diproses beserta penentuan kajian risikonya; d. mempunyai pengetahuan khusus tentang higiene dan teknologi pangan; e. ketua tim HACCP harus memiliki sertifikat pelatihan HACCP; dan f. ditetapkan oleh manajemen puncak UPI.		
	4. Menyusun deskripsi produk dengan ketentuan: a. harus memberikan gambaran bagi tim HACCP tentang produk yang akan dicakup dalam rencana HACCP untuk menetapkan tujuan keamanan pangan dan analisa bahaya; dan b. harus memuat informasi yang relevan dengan keamanan produk, paling sedikit: 1) nama produk; 2) bahan baku (spesies, asal bahan baku termasuk wilayah pengelolaan perairan, cara dan kondisi penerimaan bahan baku); 3) ingredien (jenis dan asal bahan) 4) komposisi (seperti bahan baku, ingredien, dan bahan tambahan pangan); 5) karakteristik mikrobiologi, kimia, fisika untuk bahan baku dan produk akhir (seperti padatan, cairan, gel, emulsi, kandungan air, pH, dan water activity (aw)); 6) proses pengolahan; 7) pengemasan dan bahan pengemas; 8) kondisi penyimpanan dan distribusi; 9) umur simpan (kedaluwarsa; digunakan sebelum tanggal; baik digunakan sebelum tanggal); dan 10) batasan bahaya.		
	5. Menyusun tujuan penggunaan dan pengguna produk dengan ketentuan: a. harus dapat menentukan penggunaan produk secara normal atau yang diharapkan oleh konsumen dan target kelompok konsumen dari produk tersebut; b. deskripsi tujuan penggunaan produk harus mencakup: 1) cara penggunaan produk, misalnya produk siap konsumsi (ready to eat), produk yang dimasak sebelum dikonsumsi (ready to cook) dan produk antara yang harus diproses lebih lanjut (intermediate product) serta		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	mencakup informasi eksternal mengenai cara penggunaan produk di luar dari yang ditujukan; dan 2) kelompok pengguna dengan mempertimbangkan konsumen yang rentan (balita, manula, wanita hamil, orang sakit, daya tahan terbatas, dan alergi).		
	6. Menyusun diagram alir proses dengan ketentuan: a. harus mencakup seluruh tahapan proses pengolahan termasuk setiap tahapan yang berpotensi adanya penundaan b. penanganan/pengolahan dan proses ulang (rework); c. harus disusun secara berurutan untuk produk spesifik; dan d. harus mencakup seluruh input termasuk bahan baku, ingredien, bahan tambahan pangan, bahan pembungkus, dan e. pengemas atau wadah yang kontak langsung dengan produk misalnya plastic inner.		
	7. Melaksanakan verifikasi diagram alir proses dengan ketentuan: a. dilakukan pada seluruh tahapan dan pada saat beroperasi penuh; b. dilakukan oleh personil yang mempunyai pengetahuan yang cukup mengenai operasi proses; c. dilakukan dengan memperhatikan hal-hal sebagai berikut: 1) peta gedung pengolahan dan gedung pendukung; 2) tata letak peralatan dan karakteristik; 3) urutan seluruh tahapan proses (termasuk pencampuran/masuknya bahan baku, ingredien atau bahan 4) tambahan pangan dan penundaan selama atau antara tahapan proses); 5) parameter teknis dari operasi (khususnya waktu dan suhu, termasuk penundaan); 6) alur produk (termasuk potensi kontaminasi silang); dan 7) pemisahan area sesuai karakteristik proses. d. setiap deviasi yang teramati digunakan sebagai dasar amandemen diagram alir yang asli sehingga menjadi akurat.		
	8. Melaksanakan analisa bahaya dan identifikasi tindakan pengendalian dengan ketentuan: a. dilakukan pada setiap tahap operasi/proses sesuai dengan diagram alir dan dikaitkan dengan penggunaan akhir serta konsumennya dengan tahaptahap kunci sebagai berikut: 1) identifikasi bahaya; 2) identifikasi penyebab bahaya; 3) identifikasi tingkat penerimaan (acceptable level); 4) identifikasi tingkat peluang 5) terjadinya bahaya (probability); 6) identifikasi tingkat keparahan bahaya (severity); 7) penilaian tingkat signifikansi bahaya; dan 8) identifikasi tindakan pengendalian pada bahaya signifikan. b. identifikasi bahaya dilakukan terhadap seluruh bahaya potensial yang mungkin berkaitan dengan produk dan proses sesuai dengan diagram alir proses; c. identifikasi bahaya harus difokuskan terhadap bahaya keamanan pangan, yaitu: 1) bahaya biologi yang potensial menyebabkan keracunan pangan terdiri dari bakteri patogen, virus, parasit, jamur, dan kapang; 2) bahaya kimia berupa residu bahan kimia dan kontaminan yang menyebabkan pangan tidak aman; dan 3) bahaya fisik yang dapat menyebabkan luka pada manusia 4) pada saat dikonsumsi.		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	d. identifikasi bahaya dilaksanakan dengan memperhatikan terdapatnya bahaya (presence), masuknya bahaya (introduction), peningkatan bahaya yang ada (growth), dan daya tahan (survival) bakteri patogen; e. identifikasi penyebab bahaya dilakukan dengan memperhatikan: 1) bahaya inheren pada produk atau dari lingkungan hidup; 2) bahaya dari lingkungan penanganan dan/atau pengolahan; atau 3) bahaya karena kesalahan dalam pengendalian proses penanganan dan/atau pengolahan. f. identifikasi tingkat penerimaan (acceptable level) dilakukan untuk memastikan bahwa tingkat dimana bahaya keamanan pangan tidak terlewati pada produk akhir, dengan mempertimbangkan: 1) regulasi; 2) persyaratan pelanggan; dan/atau 3) literatur lain. g. identifikasi tingkat peluang terjadinya bahaya (probability) dilaksanakan dengan memperhatikan tingkat penerapan PPD di h. UPI dan riwayat terjadinya bahaya; i. identifikasi tingkat keparahan bahaya (severity) dilaksanakan dengan memperhatikan dampak bahaya terhadap kesehatan konsumen atau persyaratan/standar; j. penilaian tingkat signifikansi bahaya dilaksanakan berdasarkan tingkat peluang (probability) dan tingkat keparahan bahaya (severity); dan k. identifikasi tindakan pengendalian bahaya dilaksanakan dengan ketentuan: 1) ditetapkan untuk seluruh bahaya signifikan; 2) dapat mencegah, mengurangi atau menghilangkan bahaya sampai batas yang dapat diterima; dan 3) berdasarkan pada penyebab bahaya.		
	9. Melaksanakan penentuan titik kendali kritis dengan ketentuan: a. hanya dilakukan terhadap seluruh bahaya signifikan; b. ditetapkan pada tahapan dimana pengendalian penting untuk diterapkan dan dimana penyimpangan dapat menghasilkan produk yang tidak aman; dan c. dilakukan melalui pendekatan logis atau menggunakan alat bantu berupa pohon keputusan.		
	10. Melaksanakan penetapan batas kritis dengan ketentuan: a. mengacu kepada nilai yang dapat diterima terkait dengan keamanan pangan; b. dapat diamati (observable) dan/atau diukur (measurable); c. nilai batas minimal, maksimal, kisaran; dan d. berkaitan dengan tindakan pengendalian bahaya.		
	11. Melaksanaka pemantauan titik kendali kritis dengan ketentuan: a. dilakukan pada setiap titik kendali kritis untuk menjamin kesesuaiannya dengan batas kritis yang ditetapkan; b. mampu mendeteksi hilangnya pengendalian pada titik kendali kritis; c. memungkinkan isolasi dan evaluasi produk tepat waktu; dan d. frekuensi pemantauan harus kontinu dan apabila pemantauan tidak kontinu maka frekuensi pemantauan harus memadai untuk memastikan batas kritis dipenuhi dan membatasi batas produk yang terdampak; e. program pemantauan harus menguraikan: 1) apa yang dipantau; 2) siapa yang melakukan pemantauan; 3) kapan pemantauan dilakukan; 4) dimana pemantauan dilakukan; dan 5) bagaimana pemantauan dilakukan.		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	6) semua rekaman dan dokumen yang terkaitdengan pemantauan titik kendali kritis ditandatangani atau di paraf oleh orang yang melakukan pemantauan dan juga melaporkan hasil dan waktu dari aktivitas pemantauan; dan 7) rekaman pemantauan harus di evaluasi oleh orang yang ditunjuk yang memiliki pengetahuan dan kewenangan untuk melakukan tindakan perbaikan.		
	12. Melaksanakan tindakan perbaikan dengan ketentuan: a. tindakan perbaikan spesifik tertulis harus dikembangkan untuk setiap titik kendali kritis dan harus efektif merespon saat penyimpangan terjadi; b. dilaksanakan apabila pemantauan menunjukkan suatu penyimpangan dari batas kritis; c. desain tindakan perbaikan harus mencakup: 1) identifikasi personil yang bertanggung jawab untuk melakukan tindakan perbaikan (responsibility); 2) kegiatan yang harus dilakukan saat terjadi penyimpangan (present); 3) tindakan yang diambil untuk disposisi yang tepat dari produk yang diproses selama masa hilang kendali (past); dan 4) deskripsi alat dan/atau personil dan tindakan yang diperlukan untuk memperbaiki penyimpangan yang terdeteksi (future).		
	13. Melaksanakan prosedur validasi rencana HACCP dan verifikasi dengan ketentuan: a. validasi rencana HACCP untuk memastikan bahwa: 1) seluruh elemen sudah tercakup dalam rencana HACCP; dan 2) seluruh elemen sesuai dengan persyaratan, mampu memastikan 3) pengendalian bahaya sigifikan yang relevan serta dapat menghasilkan produk yang aman; 4) metode validasi meliputi: a) validasi ilmiah dari pihak ketiga; b) pengetahuan/pengalaman sebelumnya; c) simulasi kondisi produksi; d) pengumpulan data kondisi produksi normal; e) praktik industri umum yang bisa diterima; f) program statistik; dan g) model matematis. 5) setiap perubahan yang berdampak potensial pada keamanan pangan memerlukan tinjauan sistem HACCP, dan bila perlu validasi ulang rencana HACCP. b. verifikasi dilakukan untuk mengetahui kesesuaian dan efektivitas rencana HACCP, dengan ketentuan: 1) verifikasi kesesuaian dilakukan dengan memeriksa kesesuaian antara rencana HACCP dengan penerapannya; 2) verifikasi mencakup tinjauan terhadap sistem HACCP secara keseluruhan (komprehensif) minimal 1 (satu) kali dalam setahun dan apabila terjadi perubahan; 3) verifikasi efektivitas dilakukan melalui: a) pemeriksaan rekaman pemantauan terhadap titik kendali kritis; b) pemeriksaan rekaman pemantauan lainnya; c) pemeriksaan rekaman penyimpangan dan tindakan perbaikan yang diambil; d) Inspeksi visual saat produksi terhadap tindakan pengendalian; e) observasi tindakan pengendalian yang dilakukan sesuai dengan rencana HACCP; f) pengambilan sampel dan pengujian; g) kalibrasi instrumen yang digunakan untuk pemantauan dan/atau verifikasi;		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	h) pemeriksaan rekaman keluhan pelanggan/konsumen; i) audit internal dan eksternal; dan j) pemeriksaan kembali rencana HACCP.		
	14. Melaksanakan dokumentasi dan memelihara rekaman dengan ketentuan: a. harus sesuai dengan sifat dan ukuran operasi; b. dapat digunakan untuk memverifikasi bahwa HACCP berjalan dan terpelihara; c. harus mutakhir; dan d. untuk tujuan penelusuran keamanan pangan, rekaman disimpan dalam jangka waktu 3 (tiga) tahun.		
3.	**Menerapkan Sistem Ketertelusuran**		
	1. Setiap UPI harus memenuhi dan menerapkan Sistem Ketertelusuran yang mampu mengidentifikasi suatu produk dan keterkaitannya dengan asal bahan dan bagianbagiannya, sejarah penanganan dan/atau pengolahan, peredaran dan lokasi produk setelah dikirim;		
	2. Menerapkan Sistem Ketertelusuran meliputi Ketertelusuran Internal dan Ketertelusuran Eksternal;		
	3. Melaksanakan ketertelusuran Internal dengan ketentuan sebagai berikut: a. meliputi keseluruhan input dan proses dalam kegiatan penanganan dan/atau pengolahan ikan; b. keseluruhan input dalam kegiatan penanganan dan/atau pengolahan ikan, yaitu: 1) bahan baku; 2) bahan tambahan pangan; 3) bahan penolong; 4) bahan kemasan; dan 5) bahan kimia; c. keseluruhan proses dalam kegiatan penanganan dan/atau pengolahan ikan, yaitu: 1) proses produksi; 2) proses penggabungan produk; dan 3) proses pemisahan produk. d. Ketertelusuran Internal pada proses produksi berupa: 1) rekaman setiap tahapan proses, paling sedikit memuat: a) kode lot sejak bahan baku sampai produk akhir; b) tanggal dan waktu produksi berdasarkan lot produk; c) jumlah hasil produksi untuk setiap lot produk; dan d) rekaman hasil pemantauan paramater proses, Pengendalian e) Mutu dan kriteria keamanan produk. 2) rekaman pembersihan dan sanitasi, paling sedikit memuat: a) jadwal pembersihan dan sanitasi; b) bahan dan alat sanitasi yang digunakan; dan c) petugas sanitasi. 3) rekaman verifikasi, paling sedikit memuat: a) hasil pengujian untuk bahaya mikrobiologi, fisik, dan kimia; b) kalibrasi peralatan. e. dalam hal terjadi proses penggabungan produk, harus dilakukan pencatatan dan dokumentasi terhadap kode produk gabungan dari beberapa Pemasok yang digabungkan sejak penerimaan bahan baku sampai dengan produk akhir; dan f. dalam hal terjadi pemisahan produk, harus dilakukan pencatatan dan dokumentasi terhadap kode produk yang dipisahkan.		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	4. Melaksanakan ketertelusuran Eksternal meliputi: a. ketertelusuran terhadap sumber/asal bahan baku, harus mampu mengidentifikasi setiap Pemasok dengan informasi yang harus disertakan sebagaimana berikut: 1) nama dan alamat Pemasok bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong dan bahan kemasan; 2) nama bahan disertai dengan keterangan nomor lot dan tanggal kedaluwarsa; 3) deskripsi bahan yang dipasok (sifat alami produk: segar; beku; dan kering); 4) mutu bahan yang diterima; 5) tanggal pengiriman dan kedatangan bahan; 6) jumlah penerimaan; 7) kegiatan yang dilakukan di Pemasok (khusus untuk Pemasok bahan baku); 8) komposisi bahan tambahan yang diperbolehkan dan bahan penolong sesuai dengan persyaratan; dan 9) material yang digunakan untuk bahan kemasan (material safety data sheet). b. ketertelusuran terhadap pemasaran/distribusi produk, harus mampu mengidentifikasi kepada siapa produknya dikirim dan memuat informasi sebagai berikut: 1) nama dan alamat pelanggan; 2) deskripsi produk yang dikirim kepada pelanggan; 3) kode produksi untuk produk yang dikirim kepada pelanggan; 4) tanggal pengiriman; 5) jumlah produk yang dikirim; 6) tujuan pengiriman (nama distributor/ konsumen /peritel); 7) nomor invoice/surat jalan/deliveryorder/sales order; dan 8) packing list.		
	5. Melakukan penyusunan Sistem Ketertelusuran dengan mengikuti tahapan sebagai berikut: a. penetapan lingkup Sistem Ketertelusuran: 1) ketertelusuran Pemasok bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, dan bahan kemasan; 2) ketertelusuran proses dari sejak bahan baku diterima sampai produk jadi; dan 3) ketertelusuran pelanggan, termasuk importir, distributor, dan peritel. b. penetapan ukuran optimal unit produksi; 1) penetapan ukuran optimal unit produksi merupakan penetapan jumlah satuan produk perikanan per unit produksi untuk kemudahan penelusuran; dan 2) ukuran optimal unit produksi dapat berupa lot (batch) dan/atau kode khusus lainnya sesuai dengan yang diterapkan oleh masing-masing UPI. c. identifikasi informasi penelusuran yang diperlukan: 1) bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan kemasan, dan/atau produk akhir; 2) posisi Pelaku Usaha pangan dalam rantai pangan; dan 3) diagram alir proses. d. penyusunan sistem pencatatan (recordkeeping) dan penelusuran; e. penyusunan sistem pencatatan (recordkeeping) dan penelusuran merupakan dokumentasi pelaksanaan Sistem Ketertelusuran yang harus dimiliki UPI dan paling sedikit memuat: 1) deskripsi produk (sifat alami bahan baku: segar, beku, dan kering); 2) definisi dan identifikasi produk yang digunakan untuk menetapkan asal usul;		

No	Kriteria Pemeriksaan	Pemenuhan	
		Ya	Tidak
	3) identifikasi Pemasok dan pelanggan; 4) rekaman penerimaan dan identitas bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, dan bahan kemasan; 5) rekaman hasil pemantauan setiap tahapan pada proses produksi, termasuk rekaman pemantauan tahapan yang ditetapkan sebagai tahapan titik kendali kritis; 6) rekaman pengiriman produk kepada pelanggan, termasuk informasi identitas lot (batch) produk yang dikirim; 7) rekaman hasil pengujian (uji mikrobiologi, kimia, dan fisik), hasil analisis, laporan/rekaman (tanggal, shift, dan jam) atau sertifikat analisis dari pihak ketiga; 8) rekaman tindakan perbaikan apabila ditemukan ketidaksesuaian dalam proses produksi; 9) rekaman penetapan lama penyimpanan, paling lama sama 10) dengan masa kedaluwarsa produk; dan 11) rekaman terkait neraca keseimbangan (mass balance) produksi. f. verifikasi Sistem Ketertelusuran harus dilaksanakan sebagai alat untuk mengukur efektivitas prosedur yang telah ditetapkan yang merupakan verifikasi terhadap prosedur yang telah disusun dan verifikasi terhadap pelaksanaan penerapannya, dengan menggunakan simulasi Sistem Ketertelusuran; dan g. dokumentasi Sistem Ketertelusuran harus dilaksanakan dengan ketentuan: 1) dokumentasi Sistem Ketertelusuran harus diterapkan secara memadai untuk menunjang penerapan Sistem Ketertelusuran yang efektif; dan 2) dokumentasi Sistem Ketertelusuran paling sedikit memuat rekaman terhadap yang tersebut dalam huruf e) angka (1) sampai dengan angka (10).		
	6. Melaksanakan penarikan produk (product recall) dengan ketentuan: a. Hasil Perikanan yang tidak memenuhi ketentuan wajib dilakukan penarikan; b. UPI harus memiliki prosedur penarikan produk yang efektif secara tertulis dan dipelihara; c. UPI harus melakukan simulasi penarikan produk secara berkala; dan d. modifikasi prosedur penarikan dapat dilakukan apabila diperlukan berdasarkan hasil simulasi penarikan produk.		
Analisis hasil pemeriksaan:			
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan			
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama	Pengawas Perikanan ttd Nama…… NIP……		

X. Format Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha Subsektor Pengolahan dan Pemasaran Ikan

1. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03133 - Jasa Pasca Panen Penangkapan Ikan di Laut

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar rencana usaha: 1) menerapkan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan selama menjalankan kegiatan usaha; 2) menerapkan prinsip penyimpanan dan distribusi Hasil Perikanan yang baik selama menjalankan kegiatan usaha; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana; b) perkembangan omzet dan aset; c) penggunaan tenaga kerja yang meliputi asal tenaga kerja, status tenaga kerja, dan jenis kelamin tenaga kerja serta jumlah hari kerja tenaga kerja; dan d) wilayah distribusi dan mitra usaha. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	Sarana yang digunakan dalam kegiatan jasa pasca panen penangkapan ikan di laut, paling sedikit meliputi: a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar: 1) bagi usaha jasa persiapan lelang: a) peralatan pelindungan diri, antara lain: penutup kepala; masker; dan sarung tangan; dan b) peralatan penanganan ikan, antara lain: pisau, talenan, pengasah pisau, meja, dan timbangan; 2) bagi usaha jasa pengepakan: a) peralatan pendukung pengepakan manual atau otomatis; dan b) memiliki ruang pengemasan/*packaging*. 3) bagi usaha jasa penyimpanan: a) peralatan pendukung penyimpanan; dan b) sarana penyimpanan seperti: gudang kering/*warehouse*, gudang beku/*cold storage*. 4) bagi usaha jasa uji mutu: peralatan uji mutu, seperti tes kit formalin. 5) bagi usaha jasa pengumpulan dan/atau pendistribusian: a) memiliki ruang penanganan ikan; b) memiliki ruang pengumpulan ikan; dan c) sarana distribusi seperti angkutan laut/udara, kendaraan bermotor roda 2, 3, 4 atau lebih, baik berpendingin maupun non berpendingin.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: - b. Skala usaha menengah dan besar: 1) struktur organisasi minimal memiliki operator dan checker quality/quality control; dan 2) persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha pengumpulan dan/atau pendistribusian memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan; dan			
	Informasi mengenai balas jasa (fee) yang jelas.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	-			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: - b. Skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan dan pengelolaan; b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omset, tenaga kerja, mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama	Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....			

2. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 03143 - Jasa Pasca Pasca Panen Penangkapan Ikan di Perairan Darat

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: - b. Skala usaha menengah dan besar: 1) menerapkan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan selama menjalankan kegiatan usaha;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	2) menerapkan prinsip penyimpanan dan distribusi Hasil Perikanan yang baik selama menjalankan kegiatan usaha; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana; b) perkembangan omzet dan aset; c) penggunaan tenaga kerja yang meliputi asal tenaga kerja, status tenaga kerja, dan jenis kelamin tenaga kerja serta jumlah d) hari kerja tenaga kerja; dan e) wilayah distribusi dan mitra usaha. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	Sarana yang digunakan dalam kegiatan pasca panen penangkapan ikan di perairan darat, paling sedikit meliputi: a. skala usaha mikro dan kecil: - b. skala usaha menengah dan besar: 1)peralatan pemanenan seperti: jarring; keranjang; dan alat rading; 2)bagi usaha persiapan lelang; a) peralatan pelindungan diri, antara lain: penutup kepala, masker dan sarung tangan; dan b) peralatan penanganan ikan, antara lain: pisau, talenan, pengasah pisau, meja, dan timbangan; 3)peralatan pendukung penyimpanan; 4)peralatan uji mutu, seperti tes kit formalin; 5)bagi usaha jasa pengepakan: a) peralatan pendukung pengepakan manual atau otomatis; dan b) memiliki ruang pengemasan/packaging. 6)sarana penyimpanan seperti: gudang kering/warehouse, gudang beku/cold storage; 7) sarana distribusi seperti angkutan laut/udara, kendaraan bermotor roda 2, 3, 4 atau lebih, baik berpendingin maupun non berpendingin; dan 8) bagi usaha jasa pengumpulan dan/atau pendistribusian: a) memiliki ruang penanganan ikan; dan b) memiliki ruang pengumpulan ikan.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: - b. Skala usaha menengah dan besar: 1)struktur organisasi minimal memiliki operator dan checker quality/quality control; dan 2)persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha pengumpulan dan/atau pendistribusian memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: - b. Skala usaha menengah dan besar: 1) memiliki informasi usaha memiliki informasi usaha mulai proses penanganan, pengepakan, penyimpanan, serta pengumpulan dan/atau pendistribusian Hasil Perikanan kepada konsumen; dan			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi/digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Informasi mengenai balas jasa (fee) yang jelas.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: - b. Skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan dan pengelolaan; b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tenaga kerja, dan mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama	Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....			

3. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10211 - Industri Penggaraman/Pengeringan Ikan

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil, paling sedikit meliputi: 1) alat penjemuran, pengeringan, atau para-para; dan 2) wadah penggaraman. b. Skala usaha menengah dan besar, paling sedikit meliputi: 1) alat penjemuran, pengeringan, atau para-para; 2) wadah penggaraman; 3) alat Pengering mekanis; dan 4) alat untuk penggaraman.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala usaha menengah dan besar: 1) memiliki struktur organisasi minimal memiliki operator, checker quality, dan quality control; dan 2) persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. Skala usaha menengah dan besar: 1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Persyaratan produk memiliki kenampakan bersih dan cerah, bau spesifik, rasa asin, kering, padat, dan tidak berjamur.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. Skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup a) perencanaan; b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama		Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....		

4. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10212 - Industri Pengasapan/Pemanggangan Ikan

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	Sarana prasarana yang digunakan dalam proses pengasapan/pemanggangan ikan untuk skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar, paling sedikit meliputi: a. tungku pengasapan / pemanggangan; b. wadah pencucian ikan; c. keranjang; d. talenan; e. meja proses/kerja; dan f. pisau.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki struktur organisasi minimal memiliki checker quality dan quality control; dan 2) persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	Pelayanan;			
	a. skala usaha mikro dan kecil: mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. skala usaha menengah dan besar:			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi pada kemasan yang digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Menggunakan sumber asap dengan suhu 30-40°C (tiga puluh sampai dengan empat puluh derajat celcius).			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. Skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan; b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama	Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....			

5. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI KBLI 10213 - Industri Pembekuan Ikan

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: - b. Skala usaha menengah dan besar: 1) memiliki rencana usaha yang paling sedikitmemuat: a) jenis usaha;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	b) sumber dan nilai investasi; c) jenis dan asal bahan baku; d) sarana produksi yang digunakan; e) tata letak dan gambaran proses produksi; dan f) wilayah pemasaran. 2) durasi pemenuhan rencana usaha: a) paling lama 3 (tiga) hari kerja untuk perizinan berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan b) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk perizinan berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahunsetelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil, paling sedikit meliputi: 1) peralatan perlindungan diri pengolah ikan (antara lain: penutup kepala, masker, sarung tangan); 2) peralatan penanganan ikan (antara lain: pisau, telenan, pengasah pisau, meja, dan timbangan); 3) sarana sanitasi (tempat cuci tangan); 4) ruang pengolahan ikan; 5) ruang pembekuan ikan; 6) peralatan pengemasan/packing; dan			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	7) freezer. b. Skala usaha menengah dan besar, paling sedikit meliputi: 1) peralatan perlindungan diri pengolah ikan (antara lain: penutup kepala, masker, sarung tangan); 2) peralatan penanganan ikan (antara lain: pisau, telenan, pengasah pisau, meja, dan timbangan); 3) alat potong ikan beku; 4) sarana sanitasi (tempat cuci tangan); 5) ruang pengolahan ikan; 6) ruang/alat pembekuan ikan; 7) ruang pengemasan/packing; 8) peralatan pengemasan/packing; dan 9) gudang beku/cold storage.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala usaha menengah dan besar 1)struktur organisasi minimal memiliki operator, checker quality dan quality control; dan 2) persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Produk mencapai suhu pusat -18oC (minus delapan belas derajat celcius) atau lebih rendah dan dimonitor suhunya.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan: b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama	Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....			

6. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10214 - Industri Pemindangan Ikan

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	Sarana prasarana yang digunakan dalam proses pemindangan ikan untuk skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar, paling sedikit meliputi: a. panci perebusan/pengukusan; b. wadah pencucian ikan; c. kompor; d. Keranjang; e. talenan; f. meja proses; g. pisau; dan h. alat pengemasan.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala usaha menengah dan besar a) struktur organisasi minimal memiliki quality control; dan b) persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. Skala usaha menengah dan besar: 1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi pada kemasan yang digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Garam yang digunakan layak untuk dikonsumsi manusia.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. Skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup a) perencanaan; b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama	Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....			

7. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10215 – Industri Peragian/Fermentasi Ikan

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	Sarana yang digunakan dalam proses Peragian/fermentasi ikan untuk skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar, paling sedikit meliputi: a. tempat/meja kerja; b. pisau; c. keranjang/peniris; d. wadah perendaman/fermentasi; dan e. tempat/para-para pengeringan.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan b. Skala usaha menengah dan besar 1) struktur organisasi minimal memiliki quality control; dan 2) persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. Skala usaha menengah dan besar: 1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi pada kemasan yang digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Memperhatikan jenis bahan pangan dan mikroba yang digunakan, serta dampak lingkungannya.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi. b. Skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan; b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama	Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....			

8. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10216 - Industri Berbasis Daging Lumatan dan Surimi

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: - b. Skala usaha menengah dan besar: 1) membuat rencana usaha yang paling sedikit memuat: a) jenis usaha; b) sumber dan nilai investasi; c) jenis dan asal Bahan Baku; d) sarana produksi yang digunakan; e) tata letak dan gambaran proses produksi; dan f) wilayah pemasaran. 2) Durasi pemenuhan Rencana Usaha: a) paling lama 3 (tiga) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan b) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil, paling sedikit meliputi: 1) ruangan proses produksi; 2) timbangan; 3) pisau; 4) talenan; 5) alat pemasakan (pengukusan, penggorengan); dan 6) alat pengemasan. b. Skala usaha menengah dan besar, paling sedikit meliputi: 1) ruangan proses produksi; 2) timbangan; 3) pisau; 4) talenan; 5) alat pemasakan (pengukusan, penggorengan); 6) alat pengemasan; 7) alat pembekuan; 8) alat penyimpanan beku; dan 9) ruang pengemasan.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala usaha menengah dan besar 1) Struktur organisasi minimal memiliki operator, checker quality dan quality control; dan 2) Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil:			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. Skala usaha menengah dan besar: 1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi pada kemasan yang digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	a. Produk mencapai suhu sekitar -4°C (minus empat derajat celcius). b. Produk berupa daging lumatan beku atau dingin.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan; b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama	Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....			

9. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10217 - Industri Pendinginan/Pengesan Ikan

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: -			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	b. Skala usaha menengah dan besar: 1) membuat rencana usaha yang paling sedikit memuat: a) jenis usaha; b) sumber dan nilai investasi; c) jenis dan asal Bahan Baku; d) sarana produksi yang digunakan; e) tata letak dan gambaran proses produksi; dan f) wilayah pemasaran. 2) Durasi pemenuhan Rencana Usaha: a) paling lama 3 (tiga) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan b) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	Sarana yang digunakan dalam proses Pendinginan/pengesan ikan untuk skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar, paling sedikit meliputi: a. alat pengemas; b. coolbox; c. keranjang; dan			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	d. wadah.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala usaha menengah dan besar 1) Struktur organisasi minimal memiliki checker quality dan quality control; dan 2) Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. Skala usaha menengah dan besar: 1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Produk mencapai suhu pusat -4oC (minus empat derajat celcius) atau lebih rendah dan dimonitor suhunya.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. Skala usaha menengah dan besar 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan: b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama		Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....		

10. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10219 - Industri Pengolahan dan Pengawetan lainnya untuk Ikan

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: - b. Skala usaha menengah dan besar: 1) membuat rencana usaha yang paling sedikit memuat: a) jenis usaha; b) sumber dan nilai investasi; c) jenis dan asal Bahan Baku; d) sarana produksi yang digunakan; e) tata letak dan gambaran proses produksi; dan f) wilayah pemasaran. 2) Durasi pemenuhan rencana usaha: a) paling lama 3 (tiga) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan b) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil, paling sedikit meliputi: 1) alat pengemas; 2) keranjang; 3) timbangan; dan 4) wadah. b. Skala usaha menengah dan besar, paling sedikit meliputi: 1) alat perebus/ pengukus; 2) alat pengepres; 3) alat pengering; 4) alat pengayak; 5) alat pengemas 6) keranjang; 7) timbangan; dan 8) wadah.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala menengah dan besar 1) Struktur organisasi minimal memiliki operator, checker quality dan quality control; dan 2) Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan; dan			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. skala usaha menengah dan besar: 1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	-			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. Skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan: b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama		Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....		

11. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10221 - Industri Pengolahan dan Pengawetan Ikan dan Biota Air (bukan Udang) dalam Kaleng

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: - b. Skala usaha menengah dan besar: 1) membuat rencana usaha yang paling sedikit memuat: a) jenis usaha; b) sumber dan nilai investasi; c) jenis dan asal Bahan Baku; d) sarana produksi yang digunakan; e) tata letak dan gambaran proses produksi; dan f) wilayah pemasaran. 2) Durasi pemenuhan Rencana Usaha: a) paling lama 3 (tiga) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan b) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	Sarana yang digunakan dalam proses industry pengolahan dan pengawetan ikan dan biota air (bukan udang) dalam kaleng untuk skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar, paling sedikit meliputi: a. ruangan proses produksi; b. timbangan; c. pisau/gunting; d. alat pemasakan pendahuluan (precooking); e. alat penutup kaleng (seamer machine); f. alat sterilisasi (retort); g. keranjang basket; dan h. ruang pengemasan.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala usaha menengah dan besar 1) struktur organisasi minimal memiliki operator, checker quality dan quality control; dan 2) persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan;			
	Pelayanan minimum terhadap pelanggan yang harus disediakan oleh pelaku usaha adalah:			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	a. Skala usaha mikro dan kecil mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Persyaratan kualitas produk pengolahan dan pengawetan ikan dan biota air (bukan udang) dalam kaleng dapat mengacu pada: a. SNI Sarden dan Makerel dalam Kemasan Kaleng (SNI 8222:2016). b. SNI Tuna dalam Kemasan Kaleng (SNI 8223:2016). b. c. menggunakan suhu 120°C (seratus dua puluh derajat celcius) selama 15 (lima belas) menit per ekuivalen.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. Skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan: b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama		Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....		

12. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10222 - Industri Pengolahan dan Pengawetan Udang dalam Kaleng

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: - b. Skala usaha menengah dan besar: 1) membuat rencana usaha yang paling sedikit memuat: a) jenis usaha; b) sumber dan nilai investasi; c) jenis dan asal Bahan Baku; d) sarana produksi yang digunakan; e) tata letak dan gambaran proses produksi; dan f) wilayah pemasaran. 2) 2) Durasi pemenuhan Rencana Usaha: a) paling lama 3 (tiga) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan b) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
3	Pemenuhan sarana;			
	Sarana yang digunakan dalam proses industry pengolahan dan pengawetan udang dalam kaleng untuk skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar, paling sedikit meliputi: a. ruangan proses produksi; b. timbangan; c. pisau/gunting; d. alat pemasakan pendahuluan (precooking); e. alat pengisi media (saus, minyak nabati, air garam, kecap, dll); f. alat penutup kaleng (seamer machine); g. alat sterilisasi (retort); h. keranjang basket; dan i. ruang pengemasan.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala usaha menengah dan besar 1) struktur organisasi minimal memiliki operator, checker quality dan quality control; dan 2) persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan; dan			
	Pelayanan minimum terhadap pelanggan yang harus disediakan oleh pelaku usaha adalah: a. skala usaha mikro dan kecil: mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. skala usaha menengah dan besar 1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Menggunakan suhu 120°C (seratus dua puluh derajat celcius) selama 15 (lima belas) menit per ekuivalen.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. skala usaha mikro dan kecil: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan; b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama		Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....		

13. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10291 - Industri Penggaraman/Pengeringan Biota Air lainnya

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil, paling sedikit meliputi: 1) alat penjemuran, pengeringan, atau parapara; dan 2) wadah penggaraman. b. Skala usaha menengah dan besar, paling sedikit meliputi: 1) alat penjemuran, pengeringan, atau parapara; dan 2) wadah penggaraman. 3) alat pengering mekanis; dan 4) alat untuk penggaraman.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan b. Skala usaha menengah dan besar 1) Struktur organisasi minimal memiliki quality control; dan 2) Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. Skala usaha menengah dan besar 1)memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2)memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Persyaratan produk memiliki kenampakan bersih dan cerah, bau spesifik, rasa asin, kering, padat, dan tidak berjamur.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. Skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan; b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama		Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....		

14. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10292 - Industri Pengasapan/ Pemanggangan Biota Air lainnya

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. g) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	Sarana prasarana yang digunakan dalam proses pengasapan/pemanggangan ikan untuk skala usaha mikro, kecil, menengah, dan besar, paling sedikit meliputi: a. tungku pengasapan/pemanggangan; b. wadah pencucian ikan; c. keranjang; d. talenan; e. meja proses/kerja; dan f. pisau.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala usaha menengah dan besar 1) struktur organisasi minimal memiliki operator, checker quality dan quality control; dan 2) persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan;			
	Pelayanan minimum terhadap pelanggan yang harus disediakan oleh pelaku usaha adalah: a. Skala usaha mikro dan kecil: mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Menggunakan sumber asap dengan suhu 30-40°C (tiga puluh sampai dengan empat puluh derajat celcius).			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. Skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan; b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama	Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....			

15. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10293 - Industri Pembekuan Biota Air lainnya

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: - b. Skala usaha menengah dan besar: 1) membuat rencana usaha yang paling sedikit memuat: a) jenis usaha; b) sumber dan nilai investasi; c) jenis dan asal Bahan Baku; d) sarana produksi yang digunakan; e) tata letak dan gambaran proses produksi; dan f) wilayah pemasaran. 2) durasi pemenuhan Rencana Usaha: a) paling lama 3 (tiga) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan b) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil, paling sedikit meliputi: 1)peralatan perlindungan diri pengolah ikan (antara lain: penutup kepala, masker, sarung tangan); 2)peralatan penanganan ikan (antara lain: pisau, telenan, pengasah pisau, meja, dan timbangan); 3)sarana sanitasi (tempat cuci tangan); 4)ruang pengolahan ikan; 5)ruang pembekuan ikan; 6)peralatan pengemasan/packing; dan 7)freezer. b. Skala usaha menengah dan besar, paling sedikit meliputi: 1)peralatan perlindungan diri pengolah ikan (antara lain: penutup kepala, masker, sarung tangan); 2)peralatan penanganan ikan (antara lain: pisau, telenan, pengasah pisau, meja, dan timbangan); 3)alat potong ikan beku; 4)sarana sanitasi (tempat cuci tangan); 5)ruang pengolahan ikan; 6)ruang/alat pembekuan ikan; 7)ruang pengemasan/packing; 8)peralatan pengemasan/packing; dan 9)gudang beku/cold storage.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala usaha menengah dan besar			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	1) struktur organisasi minimal memiliki operator, checker quality dan quality control; dan 2) persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Produk mencapai suhu pusat -18°C (minus delapan belas derajat celcius) dan dimonitor suhunya.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. Skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan: b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama		Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....		

16. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10294 - Industri Pemindangan Biota Air lainnya

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	Sarana prasarana yang digunakan dalam proses pemindangan biota air lainnya untuk usaha mikro, kecil, menengah, dan besar, paling sedikit meliputi: a. panci perebusan / pengukusan; b. wadah pencucian ikan; c. kompor; d. keranjang; e. talenan; f. meja proses; g. pisau; dan h. alat pengemasan.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala menengah dan besar 1) struktur organisasi minimal memiliki quality control; dan 2) persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan;			
	Pelayanan minimum terhadap pelanggan yang harus disediakan oleh pelaku usaha adalah: a. Skala usaha mikro dan kecil: mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. Skala usaha menengah dan besar: 1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Menggunakan garam yang layak untuk dikonsumsi manusia.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. Skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan; b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			

Analisis hasil pemeriksaan:

Tempat dan Tanggal Pemeriksaan	

Pemilik/Penanggungjawab usaha	Pengawas Perikanan
Ttd	Ttd
Nama	Nama…… NIP……

17. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10295 - Industri Peragian/Fermentasi Biota Air lainnya

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. g) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	Sarana prasarana yang digunakan dalam proses Peragian/fermentasi biota air lainnya untuk usaha mikro, kecil, menengah, dan besar, paling sedikit meliputi: a. tempat/meja kerja; b. pisau; c. keranjang/peniris; d. wadah perendaman/fermentasi; e. tempat/para-para pengeringan.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala usaha menengah dan besar 1) struktur organisasi minimal memiliki quality control; dan 2) persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki informasi usaha mulai produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Memperhatikan jenis bahan pangan dan mikroba yang digunakan, serta dampak lingkungannya.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. Skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan; b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			

Analisis hasil pemeriksaan:

Tempat dan Tanggal Pemeriksaan	

Pemilik/Penanggungjawab usaha	Pengawas Perikanan
Ttd	Ttd
Nama	Nama..... NIP.....

18. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10296 - Industri Berbasis Lumatan Biota Air lainnya

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: - b. Skala usaha menengah dan besar: 1) membuat rencana usaha yang paling sedikit memuat: a) jenis usaha; b) sumber dan nilai investasi; c) jenis dan asal Bahan Baku; d) sarana produksi yang digunakan; e) tata letak dan gambaran proses produksi; dan f) wilayah pemasaran. 2) durasi pemenuhan Rencana Usaha: a) paling lama 3 (tiga) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan b) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil, paling sedikit meliputi: 1) ruangan proses produksi; 2) timbangan; 3) pisau; 4) talenan; 5) alat pemasakan (pengukusan, penggorengan); dan 6) alat pengemasan. b. Skala usaha menengah dan besar, paling sedikit meliputi: 1) ruangan proses produksi; 2) timbangan; 3) pisau; 4) talenan; 5) alat pemasakan (pengukusan, penggorengan); 6) alat pengemasan; 7) alat pembekuan; 8) alat penyimpanan beku; dan 9) ruang pengemasan.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala usaha menengah dan besar 1) Struktur organisasi minimal memiliki operator, checker quality dan quality control; dan 2) Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	Pelayanan:			
	a. Skala usaha mikro dan kecil b. mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. c. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	a. Produk mencapai suhu sekitar -4°C (minus empat derajat celcius). b. Produk berupa daging lumatan beku atau dingin.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. Skala usaha menengah dan besar 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan; b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	c) tindakan pencegahan antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama	Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....			

19. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10297 - Industri Pendinginan/ Pengesan Biota Air lainnya

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: - b. Skala usaha menengah dan besar: 1) membuat rencana usaha yang paling sedikit memuat: a) jenis usaha; b) sumber dan nilai investasi; c) jenis dan asal Bahan Baku; d) sarana produksi yang digunakan; e) tata letak dan gambaran proses produksi; dan f) wilayah pemasaran. 2) durasi pemenuhan Rencana Usaha: a) paling lama 3 (tiga) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan b) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	Sarana yang digunakan dalam proses Pendinginan/pengesan biota air lainnya untuk usaha mikro, kecil, menengah, dan besar, paling sedikit meliputi: a. Alat pengemas b. Coolbox c. Keranjang d. Wadah			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala usaha menengah dan besar 1) Struktur organisasi minimal memiliki checker quality dan quality control; dan 2) Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	Pelayanan;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Produk mencapai suhu pusat -4°C (minus empat derajat celcius).			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil:			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. Skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan: b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama	Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....			

20. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10298 - Industri Pengolahan Rumput Laut

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: - b. Skala usaha menengah dan besar: 1) membuat rencana usaha yang paling sedikit memuat: a) jenis usaha; b) sumber dan nilai investasi; c) jenis dan asal Bahan Baku; d) sarana produksi yang digunakan; e) tata letak dan gambaran proses produksi; dan f) wilayah pemasaran. 2) durasi pemenuhan Rencana Usaha: a) paling lama 3 (tiga) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan b) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil, paling sedikit meliputi: 1) alat pengemas; 2) alat pengepres; 3) para-para; 4) pisau; 5) timbangan; 6) bak pencucian; dan 7) keranjang. b. Skala usaha menengah dan besar 1) alat untuk perlakuan alkali; 2) alat pencuci; 3) alat pemotong; 4) alat pengemas; 5) bak penampung; 6) metal detektor; 7) timbangan; dan 8) wadah.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala usaha menengah dan besar 1) struktur organisasi minimal memiliki operator, checker quality dan quality control; dan 2) persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	-			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. Skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan: b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama		Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....		

21. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10299 - Industri Pengolahan dan Pengawetan lainnya untuk Biota Air lainnya

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: 1) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; 2) omzet; 3) tenaga kerja; 4) asal bahan baku; 5) jenis dan volume Ikan; dan 6) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	Sarana yang digunakan dalam proses pengolahan dan pengawetan Lainnya untuk Ikan (tepung ikan) untuk usaha mikro, kecil, menengah, dan besar, paling sedikit meliputi: a. alat perebus/ pengukus; b. alat pengepres; c. alat pengering; d. alat pengayak; e. alat pengemas f. keranjang; g. timbangan; dan h. wadah.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala usaha menengah dan besar 1) Struktur organisasi minimal memiliki operator, checker quality dan quality control; dan 2) Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	Pelayanan;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	-			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. Skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan; b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			

Analisis hasil pemeriksaan:

Tempat dan Tanggal Pemeriksaan	

Pemilik/Penanggungjawab usaha	Pengawas Perikanan
Ttd	Ttd
Nama	Nama..... NIP.....

22. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha 10414 - Industri Minyak Ikan

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: - b. Skala usaha menengah dan besar: 1) membuat rencana usaha yang paling sedikit memuat: a) jenis usaha; b) sumber dan nilai investasi; c) jenis dan asal Bahan Baku; d) sarana produksi yang digunakan; e) tata letak dan gambaran proses produksi; dan f) wilayah pemasaran. 2) durasi pemenuhan rencana usaha: a) paling lama 3 (tiga) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan b) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur.			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
3	Pemenuhan sarana;			
	Sarana yang digunakan dalam proses pengolahan minyak ikan untuk usaha mikro, kecil, menengah, dan besar, paling sedikit meliputi: a. pisau; b. baskom; c. alat pengukusan; d. timbangan; e. alat pengepres; f. corong; dan g. alat pengemasan.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala usaha menengah dan besar 1) Struktur organisasi minimal memiliki operator, checker quality dan quality control; dan 2) Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Menggunakan suhu yang tinggi dan dimonitor suhunya.			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. Skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan: b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama		Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....		

23. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10779 - Industri Produk Masak lainnya

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
3	Pemenuhan sarana;			
	Sarana yang digunakan dalam proses Produk Masak Lainnya, paling sedikit meliputi: a. Skala usaha mikro dan kecil 1) tempat/meja kerja; 2) pisau; 3) keranjang; 4) wadah perendaman; 5) alat perebusan; 6) alat pengaduk; 7) alat pengepres; dan 8) kompor. b. Skala usaha menengah dan besar 1) tempat/meja kerja; 2) pisau; 3) keranjang/peniris; 4) alat tumbuk/pengaduk/alat penggilingan mekanis; 5) wadah perendaman/alat mekanis perendaman; 6) alat perebusan; 7) alat pengaduk; 8) alat pengepres; 9) Freezer; 10) Grinder; 11) Tungku burner/kompor; 12) Plankton net; dan 13) Loyang stainless.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala usaha menengah dan besar 1) struktur organisasi minimal memiliki operator, checker quality dan quality control; dan 2) persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	-			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan 2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. Skala usaha menengah dan besar:			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan: b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama	Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....			

24. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 10794 - Industri Kerupuk, Keripik, Peyek dan sejenisnya

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil 1) memiliki SKP paling lama 2 (dua) tahun setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. g) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah perizinan berusaha terbit; 2) memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; 3) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, paling sedikit meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana, teknologi yang digunakan; b) omzet; c) tenaga kerja; d) asal bahan baku; e) jenis dan volume Ikan; dan f) jenis dan volume produk yang dihasilkan. 4) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Pemenuhan sarana;			
	Sarana yang digunakan dalam proses Kerupuk, Keripik, Peyek, dan Sejenisnya untuk usaha mikro, kecil, menengah, dan besar paling sedikit meliputi: a. tempat/meja kerja; b. pisau/ pemotong; c. keranjang/alat penirisan; d. wadah pengadonan/pengaduk adonan; e. alat perebusan, alat penggorengan; dan f. tempat/para-para.			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan. b. Skala usaha menengah dan besar 1) struktur organisasi minimal memiliki checker quality dan quality control; dan 2) persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	pelayanan;			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: mencantumkan nomor kontak yang dapat dihubungi sebagai layanan konsumen. b. Skala usaha menengah dan besar 1) memiliki informasi usaha dan produk, mulai dari perolehan bahan baku, proses produksi, pegemasan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media online untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	-			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. Skala usaha mikro dan kecil: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur sederhana yang dapat menjamin mutu produk; dan			

No	Kriteria Pemeriksaan Teknis	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	2) melaporkan catatan produksi (penggunaan bahan tambahan, umur simpan). b. Skala usaha menengah dan besar: 1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan: b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian; 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha Ttd Nama	Pengawas Perikanan Ttd Nama..... NIP.....			

25. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 46206 Perdagangan Besar Hasil Perikanan

No.	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	**Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;**			
	a. memiliki rencana usaha yang memuat: 1) jenis usaha; 2) sumber dan nilai investasi 3) jenis dan asal hasil perikanan; 4) sarana pemasaran yang digunakan; 5) tata letak dan gambaran proses pemasaran; dan 6) wilayah pemasaran			
	Durasi pemenuhan Rencana Usaha			
	1) Paling lama 3 (tiga) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan 2) Paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah Perizinan Berusaha terbit.			

No.	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	b. memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/ *HACCP* sepanjang dipersyaratkan di negara tujuan ekspor, dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; c. memiliki SHTI, sepanjang dipersyaratkan oleh negara tujuan ekspor, dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; dan d. laporan Kegiatan Usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, meliputi: 1) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana; 2) perkembangan omzet dan aset; 3) penggunaan tenaga kerja yang meliputi asal tenaga kerja, status tenaga kerja, dan jenis kelamin tenaga kerja serta jumlah hari kerja tenaga kerja; dan 4) asal hasil perikanan, jenis dan volume hasil perikanan yang dipasarkan; dan 5) wilayah pemasaran dan mitra usaha. e. Dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Sarana			
	Sarana yang digunakan disesuaikan dengan Hasil Perikanan yang dipasarkan, paling sedikit meliputi: a. sarana penyimpanan, seperti gudang/*warehouse, cold storage, chest freezer,* dan *cool box* (disesuaikan dengan Hasil Perikanan yang dipasarkan)*;* b. sarana *display*/penyajian; c. sarana distribusi, seperti angkutan laut/udara, kendaraan bermotor yang dilengkapi wadah/tempat penyimpanan ikan, kendaraan berpendingin, kendaraan bak terbuka, dan *trolley* (disesuaikan dengan Hasil Perikanan yang dipasarkan)*;* dan d. sarana pendukung lainnya, seperti mesin pembuat es, timbangan, pengecek suhu ikan, dan alat pengepakan (disesuaikan dengan Hasil Perikanan yang dipasarkan).			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. struktur organisasi minimal memiliki operator dan *checker quality/quality control.* b. persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan			
5	Pelayanan;			
	Pelayanan minimum yang dimiliki oleh pelaku usaha, paling sedikit meliputi: a. memiliki informasi usaha mengenai hasil perikanan yang dipasarkan mulai dari perolehan hasil perikanan dan pengiriman produk ke konsumen; b. memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media *online* untuk layanan/pengaduan konsumen.			

No.	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Hasil Perikanan yang dipasarkan memenuhi jaminan mutu dan/atau aman dikonsumsi			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan 3) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. b. melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama		Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....		

26. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 46324 Perdagangan Besar Hasil Olahan Perikanan

No.	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	**Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;**			
	a. memiliki rencana usaha yang memuat: 1) jenis usaha; 2) sumber dan nilai investasi; 3) jenis dan asal hasil olahan perikanan; 4) sarana pemasaran yang digunakan; 5) tata letak dan gambaran proses pemasaran; dan 6) wilayah pemasaran b. Durasi pemenuhan Rencana Usaha: 1) paling lama 3 (tiga) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Menteri; dan 2) paling lama 5 (lima) hari kerja untuk Perizinan Berusaha yang diterbitkan oleh Gubernur			

No.	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	a. memiliki SKP paling lama 3 (tiga) bulan setelah Perizinan Berusaha terbit. b. memiliki SHTI sepanjang dipersyaratkan oleh negara tujuan ekspor, dipenuhi pada saat akan melakukan ekspor; dan c. laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, meliputi: 1) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana; 2) perkembangan omzet dan aset; 3) penggunaan tenaga kerja yang meliputi asal tenaga kerja, status tenaga kerja, dan jenis kelamin tenaga kerja serta jumlah hari kerja tenaga kerja; dan 4) asal hasil olahan perikanan, jenis dan volume hasil olahan perikanan yang dipasarkan; dan 5) wilayah pemasaran dan mitra usaha d. dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali			
3	Sarana			
	Sarana yang digunakan disesuaikan dengan hasil olahan perikanan yang dipasarkan, paling sedikit meliputi: a. sarana penyimpanan, seperti gudang/*warehouse, cold storage, chest freezer,* dan *cool box* (disesuaikan dengan Hasil Perikanan yang dipasarkan)*;* b. sarana *display*/penyajian; dan c. sarana distribusi, seperti angkutan laut/udara, kendaraan bermotor yang dilengkapi wadah/tempat penyimpanan ikan, kendaraan berpendingin, kendaraan bak terbuka, dan *trolley* (disesuaikan dengan Hasil Perikanan yang dipasarkan)*;* d. sarana pendukung lainnya, seperti mesin pembuat es, timbangan, pengecek suhu ikan, dan alat pengepakan (disesuaikan dengan Hasil Perikanan yang dipasarkan).			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	a. Struktur organisasi minimal memiliki operator dan *checker quality/quality control.* b. Persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan			
5	Pelayanan; dan			
	Pelayanan minimum yang dimiliki oleh pelaku usaha, paling sedikit meliputi: a. memiliki informasi usaha mengenai hasil olahan perikanan yang dipasarkan mulai dari perolehan hasil olahan perikanan dan pengiriman produk ke konsumen; b. memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media *online* untuk layanan/pengaduan konsumen			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Hasil olahan perikanan yang dipasarkan memenuhi jaminan mutu dan/atau aman dikonsumsi			

No.	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
7	Sistem Manajemen Usaha			
	a. menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: 1) perencanaan; 2) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan 3) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. b. melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama		Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....		

27. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 47215 Perdagangan Eceran Hasil Perikanan

No.	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	**Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;**			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	Skala usaha mikro dan kecil: -			
	-			
	Skala usaha menengah dan besar:			
	1) Laporan Kegiatan Usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana; b) perkembangan omzet dan aset; c) penggunaan tenaga kerja yang meliputi asal tenaga kerja, status tenaga kerja, dan jenis kelamin tenaga kerja serta jumlah hari kerja tenaga kerja; dan d) asal hasil Perikanan, jenis dan volume hasil Perikanan yang dipasarkan; dan e) wilayah pemasaran dan mitra usaha.			

No.	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	2) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Sarana			
	Sarana yang digunakan disesuaikan dengan hasil perikanan yang dipasarkan, paling sedikit meliputi:			
	Skala usaha mikro dan kecil			
	-			
	Skala usaha menengah dan besar			
	1) sarana penyimpanan, seperti gudang/*warehouse, cold storage, chest freezer,* dan *cool box* (disesuaikan dengan Hasil Perikanan yang dipasarkan)*;* 2) sarana *display*/penyajian; 3) sarana distribusi, seperti angkutan laut/udara, kendaraan bermotor yang dilengkapi wadah/tempat penyimpanan ikan, kendaraan berpendingin, kendaraan bak terbuka, dan *trolley* (disesuaikan dengan Hasil Perikanan yang dipasarkan)*;* 4) sarana pendukung lainnya, seperti mesin pembuat es, timbangan, pengecek suhu ikan, dan alat pengepakan (disesuaikan dengan Hasil Perikanan yang dipasarkan).			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	Skala usaha mikro dan kecil			
	-			
	Skala usaha menengah dan besar			
	1) struktur organisasi minimal memiliki operator dan *checker quality/quality control;* 2) persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan			
5	Pelayanan;			
	Pelayanan minimum yang dimiliki oleh pelaku usaha, paling sedikit meliputi:			
	Skala usaha mikro dan kecil			
	-			
	Skala usaha menengah dan besar			
	1) memiliki informasi usaha mengenai hasil perikanan yang dipasarkan mulai dari perolehan hasil perikanan dan pengiriman produk ke konsumen; 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media *online* untuk layanan/pengaduan konsumen			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Hasil Perikanan yang dipasarkan memenuhi jaminan mutu dan/atau aman dikonsumsi			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	Skala usaha mikro dan kecil			
	-			
	Skala usaha mikro dan kecil			

No.	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan; b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama		Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....		

28. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 47245 Perdagangan Eceran Daging dan Ikan Olahan

No.	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	**Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;**			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	Skala usaha mikro dan kecil			
	-			
	Skala usaha menengah dan besar:			
	1) Laporan Kegiatan Usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana; b) perkembangan omzet dan aset; c) penggunaan tenaga kerja yang meliputi asal tenaga kerja, status tenaga kerja, dan jenis kelamin tenaga kerja serta jumlah hari kerja tenaga kerja; dan d) asal ikan olahan, jenis dan volume ikan olahan yang dipasarkan; dan e) wilayah pemasaran dan mitra usaha.			

No.	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	2) dalam hal usaha memanfaatkan insentif dan penanaman modal, laporan realisasi modal dan tenaga kerja setiap 3 (tiga) bulan sekali.			
3	Sarana			
	Sarana yang digunakan disesuaikan dengan ikan olahan yang dipasarkan, paling sedikit meliputi: a. Skala usaha mikro dan kecil: - b. Skala usaha menengah dan besar 1) sarana penyimpanan, seperti gudang/*warehouse, cold storage, chest freezer,* dan *cool box* (disesuaikan dengan Hasil Perikanan yang dipasarkan)*;* 2) sarana *display*/penyajian; dan 3) sarana distribusi, seperti angkutan laut/udara, kendaraan bermotor yang dilengkapi wadah/tempat penyimpanan ikan, kendaraan berpendingin, kendaraan bak terbuka, dan *trolley* (disesuaikan dengan Hasil Perikanan yang dipasarkan)*;* 4) sarana pendukung lainnya, seperti mesin pembuat es, timbangan, pengecek suhu ikan, dan alat pengepakan (disesuaikan dengan Hasil Perikanan yang dipasarkan).			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	Skala usaha mikro dan kecil:			
	-			
	Skala usaha menengah dan besar			
	1) struktur organisasi minimal memiliki operator dan *checker quality/quality control*; 2) persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.			
5	Pelayanan;			
	Pelayanan minimum yang dimiliki oleh pelaku usaha, paling sedikit meliputi:			
	Skala usaha mikro dan kecil			
	-			
	Skala usaha menengah dan besar			
	1) memiliki informasi usaha mengenai hasil perikanan yang dipasarkan mulai dari perolehan ikan olahan dan pengiriman produk ke konsumen; 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media *online* untuk layanan/pengaduan konsumen.			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Ikan olahan yang dipasarkan memenuhi jaminan mutu dan/atau aman dikonsumsi			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	Skala usaha mikro dan kecil			
	-			
	Skala usaha menengah dan besar			

No.	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan; b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama		Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....		

29. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 477253 Perdagangan Eceran Ikan Hias

No.	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	Skala usaha mikro dan kecil			
	-			
	Skala usaha menengah dan besar			
	1) menerapkan standar mutu fisik, penanganan ikan hias, sanitasi dan higienis; dan 2) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana; b) perkembangan omzet dan aset; c) penggunaan tenaga kerja yang meliputi asal tenaga kerja, status tenaga kerja, dan jenis kelamin tenaga kerja serta jumlah hari kerja tenaga kerja; dan d) asal ikan hias, jenis dan volume ikan hias yang dipasarkan; dan e) wilayah pemasaran dan mitra usaha			

No.	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
3	Sarana			
	Sarana yang digunakan disesuaikan dengan ikan hias yang dipasarkan, paling sedikit meliputi:			
	Skala usaha mikro dan kecil			
	-			
	Skala usaha menengah dan besar			
	1) sarana penyimpanan, seperti kolam, akuarium*;* 2) sarana *display*/penyajian seperti akuarium; 3) sarana distribusi, seperti angkutan laut/udara, kendaraan bermotor yang dilengkapi wadah/tempat penyimpanan ikan, kendaraan bak terbuka, dan *trolley;* dan 4) sarana pendukung lainnya, seperti *aerator,* tabung oksigen, *styrofoam*, serok, obat-obatan			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	Skala usaha mikro dan kecil			
	-			
	Skala usaha menengah dan besar			
	1) struktur organisasi minimal memiliki operator dan *checker quality/quality control;* 2) persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha *tersebut* memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam standar mutu fisik, penanganan ikan hias, sanitasi dan higienis.			
5	Pelayanan; dan			
	Pelayanan minimum yang dimiliki oleh pelaku usaha, paling sedikit meliputi: a. Skala usaha mikro dan kecil: - b. Skala usaha menengah dan besar: 1) memiliki informasi usaha mengenai ikan hias yang dipasarkan mulai dari perolehan ikan hias dan pengiriman produk ke konsumen; 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media *online* untuk layanan/pengaduan konsumen			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Ikan hias yang dipasarkan memenuhi standar mutu fisik, penanganan ikan hias, sanitasi dan higienis			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	Skala usaha mikro dan kecil			
	-			
	Skala usaha menengah dan besar			
	1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan; b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan			

No.	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha.			
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama		Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....		

30. Formulir Penilaian Kepatuhan Teknis Pelaku Usaha KBLI 477254 Perdagangan Eceran Pakan Ternak/Unggas/Ikan dan Hewan Piaraan

No.	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
A	**Pemeriksaan Teknis**			
1	Pemenuhan Persyaratan Umum Usaha;			
	-			
2	Persyaratan Khusus Usaha;			
	Skala usaha mikro dan kecil			
	-			
	Skala usaha menengah dan besar			
	1) menerapkan prinsip penyimpanan dan distribusi pakan ikan; dan 2) laporan kegiatan usaha setiap 6 (enam) bulan sekali, meliputi: a) jenis dan kapasitas sarana dan prasarana; b) perkembangan omzet dan aset; c) penggunaan tenaga kerja yang meliputi asal tenaga kerja, status tenaga kerja, dan jenis kelamin tenaga kerja serta jumlah hari kerja tenaga kerja; dan d) asal ikan hias, jenis dan volume ikan hias yang dipasarkan; dan e) wilayah pemasaran dan mitra usaha			
3	Sarana			
	Sarana yang digunakan disesuaikan dengan pakan ikan yang dipasarkan, paling sedikit meliputi:			
	Skala usaha mikro dan kecil			

No.	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
	-			
	Skala usaha menengah dan besar			
	1) sarana penyimpanan, seperti gudang/*warehouse;* 2) sarana *display*/penyajian seperti etalase; 3) sarana distribusi, seperti angkutan laut/udara, kendaraan bermotor, kendaraan bak terbuka, dan *trolley;* dan 4) sarana pendukung lainnya, seperti timbangan, alat pengepakan			
4	Kesesuaian struktur organisasi dan SDM;			
	Skala usaha mikro dan kecil			
	-			
	Skala usaha menengah dan besar			
	1) struktur organisasi minimal memiliki operator dan *checker quality/quality control;* 2) persyaratan kompetensi SDM dalam melakukan usaha tersebut memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam penyimpanan dan distribusi pakan ikan			
5	Pelayanan;			
	Pelayanan minimum yang dimiliki oleh pelaku usaha, paling sedikit meliputi:			
	Skala usaha mikro dan kecil			
	-			
	Skala usaha menengah dan besar			
	1) memiliki informasi usaha mengenai pakan ikan yang dipasarkan mulai dari perolehan pakan ikan dan pengiriman produk ke konsumen; dan 2) memiliki nomor kontak yang dapat dihubungi digunakan sebagai layanan konsumen atau memiliki media *online* untuk layanan/pengaduan konsumen			
6	Persyaratan Produk/Proses/Jasa			
	Pakan ikan yang dipasarkan memenuhi standar mutu, penyimpanan dan distribusi pakan ikan			
7	Sistem Manajemen Usaha			
	Skala usaha mikro dan kecil			
	-			
	Skala usaha menengah dan besar			
	1) menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi yang mencakup: a) perencanaan; b) komunikasi dengan pelanggan terkait masukan terhadap pelayanan; dan c) tindakan pencegahan: antisipasi risiko dan kemungkinan kejadian. 2) melakukan pencatatan tentang perkembangan kegiatan usaha meliputi omzet, tujuan pemasaran, tenaga kerja, dan mitra usaha			

No.	Kriteria yang diperiksa	Pemenuhan (v)		Bobot Penilaian (%)
		Ya	Tidak	
Analisis hasil pemeriksaan:				
Tempat dan Tanggal Pemeriksaan				
Pemilik/Penanggungjawab usaha ttd Nama		Pengawas Perikanan ttd Nama..... NIP.....		

DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN,
SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN

ttd.

LAKSDA TNI ADIN NURAWALUDDIN, M.Han

Salinan sesuai dengan aslinya

Koordinator Hukum, Organisasi, dan Hubungan Masyarakat

Arif Hidayatullah

LAMPIRAN VI
PERATURAN DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN
NOMOR 6 TAHUN 2021
TENTANG
PETUNJUK TEKNIS PENGAWASAN USAHA DAN PRODUK PADA PENYELENGGARAAN PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO BIDANG PERIKANAN

BENTUK DAN FORMAT
BERITA ACARA VERIFIKASI PENGADUAN ATAU LAPORAN

BERITA ACARA VERIFIKASI PENGADUAN ATAU LAPORAN

Pada hari ini, ... tanggal .... bulan ..... Tahun ....., yang bertanda tangan di bawah ini, Pengawas Perikanan ..... (unit kerja) telah melakukan verifikasi pengaduan atau laporan:

I. IDENTITAS PELAPOR

1.	Nama	:	.....
2.	Alamat	:	.....
3.	Saluran pengaduan atau laporan	:	.....
4.	Bentuk Aduan	:	Langsung/tidak langsung*
5	Sumber aduan atau laporan	:	Perorangan/Kelompok/Lembaga/Institusi/Pihak lain yang berkepentingan*

II. DUGAAN PELANGGARAN

1.	Deskripsi pelanggaran	:	.....
2.	Ketentuan yang dilanggar	:	.....
3.	Pelaku yang diduga melakukan pelanggaran	:	.....
4.	Waktu dan Tempat diduga terjadinya pelanggaran	:	.....
5	Jenis Pelanggaran	:	Administrasi/Pidana*

III. DATA DUKUNG

IV. REKOMENDASI

Verifikator,	Pengawas Perikanan
Ttd	Ttd
Nama NIP	Nama NIP

DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN,
SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN

ttd.

LAKSDA TNI ADIN NURAWALUDDIN, M.Han

Salinan sesuai dengan aslinya

Koordinator Hukum, Organisasi, dan Hubungan Masyarakat



Arif Hidayatullah

LAMPIRAN VII
PERATURAN DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN
NOMOR 6 TAHUN 2021
TENTANG
PETUNJUK TEKNIS PENGAWASAN USAHA DAN PRODUK PADA PENYELENGGARAAN PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO BIDANG PERIKANAN

BENTUK DAN FORMAT
SURAT PEMBERITAHUAN PENOLAKAN

Logo

KOP SURAT

Nomor : …… Tempat, Tanggal
Lampiran : ……
Hal : Penolakan Pengaduan

Yth. ……
di
Tempat

Berdasarkan pengaduan/laporan yang dikirimkan saudara/i melalui saluran pengaduan ……. Pada hari….tanggal ….bulan….tahun….., dengan ini kami sampaikan bahwa pengaduan/laporan saudara/i belum dapat ditindaklanjuti dengan alasan sebagai berikut:

Alasan penolakan:

Demikian disampaikan, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

Kepala Unit Kerja

ttd

Nama
NIP.

DIREKTUR JENDERAL PENGAWASAN,
SUMBER DAYA KELAUTAN DAN PERIKANAN

ttd.

LAKSDA TNI ADIN NURAWALUDDIN, M.Han

Salinan sesuai dengan aslinya
Koordinator Hukum, Organisasi, dan Hubungan Masyarakat



Arif Hidayatullah