

INSTRUKSI PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 2 TAHUN 1990
TENTANG
PENYEDERHANAAN TATA CARA PENGUJIAN MUTU IKAN SEGAR
DAN IKAN BEKU

PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang: a. bahwa dalam rangka peningkatan ekspor non migas, khususnya ikan segar dan ikan beku, dipandang perlu menyederhanakan tata cara pengujian mutu ikan segar dan ikan beku,

 b. bahwa sehubungan dengan hal tersebut di atas, dipandang perlu mengeluarkan Instruksi Presiden mengenai penyederhanaan tata cara pengujian mutu ikan segar dan ikan beku,

Mengingat: 1. Pasal 4 ayat (1) Undang-Undang Dasar 1945;

 2. Undang-undang Nomor 9 Tahun 1985 tentang Perikanan (Lembaran negara Nomor 3299);

 3. Keputusan Presiden Nomor 47 Tahun 1986 tentang Peningkatan Penanganan Pansca Panen Hasil Pertanian;

 4. Keputusan Presiden Nomor 7 Tahun 1989 tentang Dewan Standardisasi Nasional;

MENGINSTRUKSIKAN:

Kepada: 1. Menteri Koordinator Bidang Ekonomi, Keuangan, Industri dan Pengawasan Pembangunan;

 2. Menteri Perdagangan;

 3. Menteri Pertanian;

 4. Menteri Kesehatan;

 5. Menteri Dalam Negeri.

Untuk:

PERTAMA: Melaksanakan penyederhanaan tata cara pengujian mutu ikan segar dan ikan beku sesuai dengan pedoman sebagaimana tercantum dalam lampiran Instruksi Presiden ini.

KEDUA: Mengawasi secara terus menerus pelaksanaan penyederhanaan tata cara pengujian mutu ikan segar dan ikan beku sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA Instruksi Presiden ini.

Instruksi Presiden ini mulai berlaku pada tanggal dikeluarkan.

Dikeluarkan di Jakarta
pada tanggal 28 Pebruari 1990
PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA

ttd.

SOEHARTO

CATATAN

LAMPIRAN :

LAMPIRAN
INSTRUKSI PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 2 TAHUN 1990
TANGGAL 28 Mei 1990

PEDOMAN PENYEDERHANAAN TATA CARA PENGUJIAN MUTU IKAN SEGAR DAN IKAN BEKU

I. TUJUAN PENYEDERHANAAN TATA CARA PENGUJIAN

1. Penyederhanaan tata cara pengujian mutu ekspor hasil perikanan terutama bertujuan untuk meningkatkan daya saing produk perikanan Indonesia di pasaran internasional baik segi mutu maupun volumenya.

II. PERSYARATAN MUTU IKAN SEGAR DAN IKAN BEKU

2. Ikan segar dan ikan beku terutama untuk keperluan ekspor harus diolah di dalam unit pengolahan dan telah memenuhi Mutu yang ditetapkan.
3. Standar Mutu adalah persyaratan produk yang memenuhi ketentuan spesifikasi teknis meliputi identitas, higienis, kimiawi, keseragaman mengenai ukuran, berat atau isi, jumlah, rupa, label dan sebagainya yang dibukukan dan disusun berdasarkan konsensus semua pihak sebagaimana dimaksud dalam Keputusan Presiden Nomor 7 Tahun 1989 tentang Dewan Standardisasi Nasional, dengan memperhatikan syarat-syarat kesehatan, keselamatan, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta didasarkan pengalaman perkembangan masa kini dan masa yang akan datang untuk memperoleh manfaat sebesar-besarnya serta diakui oleh badan standardisasi yang berwenang.
4. Penetapan mutu ikan, didasarkan pada hasil pengujian laboratorium penguji sesuai dengan ketentuan Instruksi Presiden ini.
5. Untuk menjamin mutu ikan dimaksud angka 4, diperlukan

persyaratan teknis yang meliputi:

- a. penanganan ikan;
- b. unit pengolahan;
- c. produk akhir;
- d. pengemasan, penyimpanan, pengangkutan dan distribusi.

III. KEGIATAN PENANGANAN IKAN

6. Untuk menjamin terpeliharanya mutu yang ditetapkan maka kegiatan penanganan ikan yaitu sejak penangkapan/pengumpulan sampai dengan di unit pengolahan harus:
 - a. memenuhi persyaratan teknik sanitasi dan higieni yang ditetapkan;
 - b. menggunakan peralatan pengangkutan yang higienis dengan suhu setinggi-tingginya 0° C, agar tidak menjadi sumber kontaminasi terhadap ikan;
 - c. menggunakan bahan pembantu makanan dan bahan tambahan makanan yang memenuhi persyaratan teknik sanitasi dan higieni yang ditetapkan;
 - d. sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan oleh Menteri Kesehatan dalam hal penggunaan bahan tambahan makanan.

IV. UNIT PENGOLAHAN

7. Syarat-syarat umum yang harus dipenuhi sebagai unit pengolahan sebagai berikut :
 - a. unit pengolahan harus ditetapkan di daerah yang tidak tercemar;
 - b. konstruksi unit pengolahan dan sekitarnya harus dirancang dan ditata sedemikian rupa agar memenuhi persyaratan teknik sanitasi dan higieni sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku;
 - c. peralatan dan perlengkapan yang berhubungan langsung dengan ikan harus terbuat dari bahan tahan karat, tidak menyerap air, mudah dibersihkan dan tidak menyebabkan kontaminasi terhadap produk akhir;
 - d. perlengkapan, peralatan serta semua sarana fisik unit pengolahan harus dirawat, dibersihkan dan dipelihara secara tertib dan teratur untuk menjamin sanitasi dan higieni.
8. Setiap unit pengolahan wajib memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. memiliki Sertifikat Kelayakan Pengolahan yang diberikan bersamaan dengan Ijin Usaha Perikanan oleh Menteri Pertanian atau Pejabat yang ditunjuk sepanjang persyaratan untuk itu dipenuhi dan berlaku selama usaha yang bersangkutan masih berjalan;
- b. mempekerjakan seorang penanggung jawab pembinaan mutu;
- c. mempekerjakan karyawan yang sehat dan selanjutnya secara pereodik melakukan pemeriksaan kesehatan karyawannya untuk menghindarkan penularan penyakit, baik terhadap produk akhir maupun terhadap karyawan lainnya;
- d. menggunakan metoda, prosedur dan sarana penyimpanan, pengangkutan dan distribusi produk akhir yang memenuhi persyaratan teknik sanitasi dan higieni yang ditetapkan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku;
- e. melaksanakan pembuangan limbah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku untuk mencegah pencemaran lingkungan;
- f. mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk akhir dengan tindakan-tindakan sebagai berikut:
 - 1) menyimpan pestisida, fumigan, desinfektan, deterjen dan bahan berbahaya lainnya dengan ruang terpisah dan hanya ditangani di bawah pengawasan petugas yang mengetahui tentang bahayanya untuk menghindarkan kontaminasi pada produk, serta menggunakannya harus sesuai dengan peraturan Menteri Kesehatan;
 - 2) mencegah masuknya orang berpenyakit menular atau yang dapat menyebarkan penyakit menular, serangga, tikus, burung hama lainnya, serta binatang peliharaan ke dalam halaman, bangunan dan ruangan pengolahan;
 - 3) menyediakan perlengkapan penyuci-hama pada setiap pintu masuk dan sekitar ruangan pengolahan.

V. SERTIFIKAT MUTU

9. Standar Mutu serta metode dan prosedur pengujian ikan ditetapkan oleh Menteri Pertanian.
10. Sertifikat Mutu diterbitkan oleh Laboratorium Penguji sesuai dengan standar Mutu.
11. Laboratorium Penguji adalah laboratorium milik unit pengolahan yang telah memiliki Sertifikat Kelayakan Pengolahan dan laboratorium milik Pemerintah Pusat

maupun Daerah, Swasta serta Koperasi yang telah mendapat akreditasi dari Menteri Perdagangan atau Pejabat yang ditunjuk.

12. Hasil pengujian laboratorium penguji dimaksud angka 11, dituangkan ke dalam laporan hasil pengujian yang merupakan lampiran yang tidak terpisahkan dari sertifikat Mutu.
13. Menteri Perdagangan atas usul Menteri Pertanian menetapkan produk perikanan tertentu yang diekspor yang wajib dilindungi dengan Sertifikat Mutu.
14. Laboratorium Penguji dapat mengeluarkan sertifikat Mutu bagi produk perikanan yang tidak diwajibkan dilindungi dengan Sertifikat Mutu, atas permintaan perusahaan yang bersangkutan.
15. Laboratorium Penguji yang melaksanakan Pedoman Instruksi Presiden ini, dapat dicabut haknya sebagai Laboratorium Penguji oleh Menteri Perdagangan atau Pejabat yang ditunjuk.

IV. KETENTUAN LAIN-LAIN

16. Pelaksanaan lebih lanjut Instruksi Presiden ini ditetapkan oleh Menteri Pertanian, Menteri Kesehatan, Menteri Perdagangan dan Menteri Dalam Negeri baik secara sendiri-sendiri maupun bersama.

PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA,

Ttd.

SOEHARTO

Kutipan:LEMBARAN LEPAS SEKRETARIAT NEGARA TAHUN 1990