



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 5 Nomor 3 Tahun 2025 Page 806-819

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

## Efektivitas Penerbitan Sertifikat Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (SMKHP) di Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan Kupang, Nusa Tenggara Timur

Mydan Amlang Rahardian<sup>1✉</sup>, Suseno<sup>2</sup>, Rr. Rادیpta Lailatussifa<sup>3</sup>, Achmad Effendi<sup>4</sup>  
(1,2,3) Politeknik Kelautan dan Perikanan Sidoarjo, (4) Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan

Email: [mydanamlangrahardian04@gmail.com](mailto:mydanamlangrahardian04@gmail.com)<sup>1✉</sup>

### Abstrak

Ekspor merupakan kegiatan mengirimkan jasa atau barang yang bertujuan untuk dijual atau diperdagangkan. Kegiatan ini merupakan bagian dari perdagangan internasional dan dapat melibatkan berbagai jenis produk.. Dalam pelaksanaan ekspor, adapun beberapa persyaratan dokumen yang harus dilengkapi. Salah satunya adalah Sertifikat Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (SMKHP). Dalam bidang perikanan, SMKHP menjadi salah satu dokumen penting penunjang kegiatan ekspor. Tanpa adanya SMKHP produk perikanan akan sulit untuk dilakukan ekspor. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efektivitas dari Badan Pengendalian dan Pengawas Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan dalam melaksanakan prosedur penerbitan Sertifikat Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. Dalam pelaksanaannya, diwajibkan melaksanakan kegiatan surveilan. Dimana surveilan merupakan kegiatan yang dilakukan dengan cara melakukan inspeksi/pemantauan terhadap suatu perusahaan. Beberapa tahapan yang harus dilalui dalam penerbitan Sertifikat Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan yaitu : pengisian form permohonan penerbitan SMKHP, pengisian form detail kemasan, pengisian detail dokumen persyaratan, pengisian form detail kontainer, pemeriksaan oleh pihak eksportir/UPI, dan penerbitan SMKHP. Setiap tahapan dilakukan melalui web PPK Online baik dari pihak perusahaan maupun pihak Badan Pengendalian dan Pengawas Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan menggunakan SisterKaroline. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan prosedur penerbitan SMKHP yang dilakukan oleh Badan Pengendalian dan Pengawas Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan sudah dilakukan dengan efektif dan keberlangsungan ekspor tidak terjadi kendala.

Kata Kunci: *Badan Pengendalian dan Pengawas Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan, PPK Online, Sertifikat Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan*

## Abstract

Export is an activity of sending services or goods for sale or trade. This activity is part of international trade and can involve various types of products. In the implementation of exports, there are several document requirements that must be completed. One of them is the Certificate of Quality and Safety of Fishery Products (SMKHP). In the field of fisheries, SMKHP is one of the important documents supporting export activities. Without SMKHP, fishery products will be difficult to export. This study aims to determine the effectiveness of the Marine and Fishery Product Quality Control and Supervision Agency in implementing the procedure for issuing the Certificate of Quality and Safety of Fishery Products. In its implementation, it is required to carry out surveillance activities. Where surveillance is an activity carried out by conducting inspections/monitoring of a company. Several stages that must be passed in issuing the Certificate of Quality and Safety of Fishery Products are: filling out the application form for issuing the SMKHP, filling out the packaging detail form, filling out the document requirement details, filling out the container detail form, inspection by the exporter/UPI, and issuing the SMKHP. Each stage is carried out through the PPK Online website, both from the company and the Marine and Fisheries Product Quality Control and Supervision Agency using SisterKaroline. The results of the study indicate that the implementation of the SMKHP issuance procedure carried out by the Marine and Fisheries Product Quality Control and Supervision Agency has been carried out effectively and the sustainability of exports has not experienced any obstacles.

*Keywords: Marine and Fisheries Product Quality Control and Supervision Agency, PPK Online, Certificate of Quality and Safety of Fisheries Products*

## PENDAHULUAN

Ekspor merupakan kegiatan mengirimkan jasa atau barang yang bertujuan untuk dijual atau diperdagangkan. Kegiatan ini merupakan bagian dari perdagangan internasional dan dapat melibatkan berbagai jenis produk. Ekspor memiliki peran penting dalam perekonomian suatu negara, karena dapat meningkatkan pendapatan nasional, menciptakan lapangan kerja, dan dapat memperluas pasae bagi produk lokal. Kegiatan ekspor dapat membawa manfaat, termasuk meningkatkan devisa negara (Triyawan & Mutmainnah, 2021).

Dengan adanya ekspor, negara dapat meningkatkan kualitas produk dalam negeri agar dapat bersaing diperdagangan internasional. Dalam pelaksanaan ekspor, adapun beberapa persyaratan dokumen yang harus dilengkapi. Salah satunya adalah Sertifikat Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (SMKHP). Dalam bidang perikanan, SMKHP menjadi salah satu dokumen penting penunjang kegiatan ekspor. Tanpa adanya SMKHP produk perikanan akan sulit untuk dilakukan ekspor. Sertifikat Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (SMKHP) adalah dokumen resmi yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang di bidang

perikanan dan kelautan untuk menjamin bahwa produk hasil perikanan telah memenuhi standar mutu dan keamanan pangan yang berlaku. SMKHP biasanya diperlukan dalam proses distribusi, perdagangan, dan ekspor hasil perikanan, baik di pasar domestik maupun internasional. SMKHP dikeluarkan oleh Direktorat Jendral Penguat Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan (PDSPKP) dibawah Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP).

Penerbitan SMKHP untuk tujuan Negara Non-Mitra, yaitu negara yang tidak memiliki perjanjian kerja sama atau kesepakatan (MRA/MoU). *Health Certificate* yang digunakan diganti menjadi SMKHP yang sesuai dengan PERMEN-KP No. 33 tahun 2024. SMKHP ini penting bagi eksportir untuk memastikan produk mereka diterima di negara tujuan yang memiliki regulasi ketat, seperti Uni Eropa, Jepang, dan Amerika Serikat, selain itu para pelaku usaha lokal menggunakan SMKHP untuk meningkatkan daya saing produk mereka di pasar nasional.

#### METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan di Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan, Nusa Tenggara Timur. Dilaksanakan pada tanggal 6 Januari – 7 Februari 2025. Metode penelitian dilakukan dengan metode survey dengan menggunakan metode analisis kualitatif deskriptif dimana data yang diperoleh merupakan data yang berasal dari hasil pengolahan data dan dapat ditafsirkan dengan tujuan untuk menggambarkan fenomena secara rinci berdasarkan kenyataan di lapangan. Analisis kualitatif deskriptif digunakan untuk menjelaskan bagaimana prosedur penerbitan SMKHP yang dilakukan oleh Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan dan mengetahui bagaimana acuan serta prosedur pengujian mutu produk perikanan yang dilakukan. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi di Badan Pengendalian dan Pengawas Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan. Wawancara melibatkan pegawai bagian pelayanan untuk memperoleh informasi tentang efektivitas penerbitan Sertifikat Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. Selain itu, dokumentasi dilakukan untuk merekam kegiatan selama pelaksanaan penelitian ini sebagai bukti pendukung. Dokumentasi ini mencakup pengambilan gambar, video, dan rekaman suara menggunakan media elektronik seperti handphone dan kamera. Semua metode ini digunakan untuk memastikan data yang diperoleh akurat dan sesuai dengan tujuan penelitian.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pelaksanaan Surveilans Kepada Pihak UPI

Dalam prosedur penerbitan SMKHP, tiap perusahaan diwajibkan untuk melakukan surveilans. Surveilans adalah upaya pengamatan yang dilakukan secara terus-menerus untuk memperoleh informasi tentang suatu kondisi atau kejadian yang dapat mempengaruhi kesehatan masyarakat. Hasil dari surveilans tersebut dapat digunakan sebagai penunjang dari prosedur penerbitan SMKHP. Pelaksanaan kegiatan surveilans ini juga dapat menentukan grade dari perusahaan. Grade ini menentukan pelaksanaan surveilans selanjutnya, grade A (6 bulan sekali), grade B (4 bulan sekali), dan grade C (3 bulan sekali). Pelaksanaan surveilans ini bertujuan untuk memantau kegiatan produksi suatu UPI berdasarkan GMP, SSOP, dan HACCP yang telah ditetapkan. Apabila terjadi ketidaksesuaian dalam pelaksanaan, akan diberikan hasil temuan berdasarkan pelaksanaannya. Adapun acuan yang digunakan dalam temuan ketidaksesuaian. Adapun acuan yang digunakan adalah No. 52A/KEPMENK/2013 dan PERMENK/2021.

### Pengujian Mutu Produk

Selain penemuan ketidaksesuaian, pengujian mutu produk juga dilakukan. Mutu produk sangat mempengaruhi ekspor, hal ini dikarenakan setiap negara tujuan memiliki standar ketat terkait keamanan pangan, kandungan gizi, serta kualitas fisik dan sensoris produk yang diimpor. Pengujian mutu produk bertujuan untuk menjamin kualitas dan meningkatkan daya jual (Virgota *et al.*, 2022). Pada Tabel 1 tertera bawasannya produk yang telah diuji dengan parameter tertentu sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan. Contoh produk yang dilakukan pengujian adalah produk *fillet*.

Tabel 1. Pengujian Mutu Produk

Bidang Pengujian	Parameter	Hasil	Persyaratan Mutu	Metode Acuan
Organoleptik/Organoleptic	Organoleptik	Skor 8,0	Minimal 7,0	SNI 2346: 2015
Kimia/Chemical	Formalin	Negatif (-) Formalin	Negatif (-) Formalin	IKM/LP/SMI- KPG/11
Biologi/Biology	Salmonella sp	Negatif (-) Bakteri Salmonella sp	Negatif (-) Bakteri Salmonella sp	SNI 01-2332.2- 2006

Biologi/Biology	Escherichia coli	Negatif (-) Bakteri Escherichia coli 3,0	Negatif (-) Bakteri Escherichia coli <3,0	IKM /LP/SMI- KPG/06
Biologi/Biology	ALT	ALT 2,1 X 10 <sup>5</sup> cfu/ml	ALT 5 X10 <sup>5</sup> cfu/ml	SNI 2332.3-2015

(Sumber primer : 2025)

#### Pengujian Organoleptik

Berdasarkan pengujian internal yang dilakukan oleh Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan, nilai organoleptik yang didapat 8,0 dengan menggunakan SNI 2346 : 2015. Pada SNI 2346 : 2015 lebih menekankan pada pedoman umum pengujian sensori/organoleptik untuk produk perikanan dan mencakup metode dan prosedur dasar untuk uji sensori pada berbagai produk perikanan. Prosedur pengujian ini sejalan dengan Berlian *et al.*, (2024) yang melakukan uji organoleptik dengan menggunakan SNI 4110 : 2020.

#### Pengujian Formalin

Berdasarkan pengujian internal yang dilakukan oleh Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan, tidak ada kandungan formalin pada *fillet*. Pengujian yang dilakukan tidak dapat diungkapkan karena keterbatasan akses publik terhadap sumber tersebut. Prosedur pengujian ini dapat dibandingkan dengan Utari dan Agustin (2024), prosedur yang ini dilakukan dengan menghaluskan sampel menggunakan mortar kemudian ditambahkan *aquades* sebanyak 5mL dan kemudian dikocok hingga homogen dan ditambahkan larutan *test kit* formalin kedalamnya sebanyak 5 tetes. Kemudian diamkan dalam posisi tegak lurus dan tunggu 5-10 menit. Setelah itu, masukkan kertas *test kit* kedalam campuran tersebut dan dikeringkan. Hasilnya apabila semakin ungu warna kertas makin kuat kandungan formalin dan sebaliknya semakin pudar warna kertas maka semakin rendah kandungan formalin.

#### Pengujian *Salmonella*

Pengujian internal yang dilaksanakan oleh Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan, memiliki hasil negatif tidak ada kandungan *Salmonella*, hasil ini berdasarkan pengujian yang dilakukan dengan acuan SNI 01-2332.2-2006. Acuan ini dilakukan dimulai dari tahapan pra pengayaan, pengayaan selektif, isolasi pada media selektif agar, dan identifikasi. Prosedur pengujian ini dapat dibandingkan dengan metode

yang berbeda dan memiliki hasil yang negatif seperti halnya dilakukan oleh Fatiqin *et al.*, (2019) yang menggunakan metode SSA (*Salmonella-Shigella Agar*). Metode SSA ini diawali dengan membuat media SSA sebanyak 35 gr dan EMBA sebanyak 37,5 gr, masing-masing dilarutkan dalam 1 liter *aquades* kemudian dididihkan dan disterilisasi menggunakan autoklaf selama 30 menit dengan suhu 121°C, 1 atm. Kemudian pengujian sampel dimulai dengan penghalusan sampel, pengocokan kuat, pengenceran, suspensi sampel pada pengencer, inkubasi pada suhu 35°C selama 24 jam, dan identifikasi. Selain menggunakan metode SSA, terdapat teknik yang dapat digunakan dalam mendeteksi *Salmonella*, dengan menggunakan metode *multiplexing* untuk mendeteksi berbagai bakteri patogen dan toksin secara bersamaan. Namun dengan metode ini antibodi dapat meningkat secara non-spesifik ke komponen lain dalam sampel, yang menyebabkan positif palsu atau hasil yang tidak akurat (Akbari *et al.*, 2025).

#### Pengujian *E.Coli*

Hasil pengujian internal yang dilakukan Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan, menunjukkan hasil 3,0. Berdasarkan acuan yang digunakan, hasil tersebut masih berada dinilai baik karena tidak melebihi dari nilai 3,0. Pengujian yang dilakukan karena keterbatasan akses publik sehingga metode yang digunakan tidak dapat disebar luaskan. Prosedur pengujian *E.Coli* dapat dilakukan dengan acuan SNI 2332.1:2015 yang dilakukan oleh Hasanah *et al.*, (2024). Pengujian ini meliputi uji pendugaan *coliform*, uji morfologi, uji penegasan *coliform*, uji pendugaan *E.Coli*, uji penegasan *E.Coli*, uji morfologi dan uji biokimia.

#### Pengujian ALT

Pengujian yang dilakukan oleh Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan menunjukkan nilai ALT 2,1 X 10<sup>5</sup> cfu/ml dari ALT 5 X10<sup>5</sup> cfu/ml, sehingga nilai ALT pada produk masih memenuhi kriteria aman. Pengujian yang dilakukan menggunakan acuan SNI 2332.3-2015 dimana pengujian ini dimulai dari persiapan sampel, pengenceran berseri, inokulasi dan inkubasi, serta perhitungan koloni.

#### Pengujian Air dan Es

Pengujian air dan es ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kualitas air yang digunakan selama proses produksi. Pada Tabel 2 tertera hasil pengujian air dan es sudah sesuai dengan parameter yang digunakan, sehingga air dan es yang digunakan selama produksi aman untuk digunakan.

Tabel 2. Pengujian Air dan Es

Jenis Sampel	Hasil Pemeriksaan	
	E Coli	Total Coliform
Air Es	0/100 mL	0/100 mL
Air Bersih	0/100 mL	0/100 mL

(Sumber primer : 2025)

Pengujian air dan es sangat penting untuk dilakukan untuk mengetahui kandungan air dan es yang akan dilakukan sebagai bahan pembantu dan bahan penolong untuk proses produksi perikanan. Prosedur pengujian air dan es sudah diatur dalam Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Nomor 63/KEP-BKIPM/2016. Didalam keputusan tersebut terdapat metode pengujian kimia untuk air dan es yang telah diakui secara internasional seperti, *American Public Health Association (APHA)*, *Association of Analytical Communities (AOAC)*, dan *International Organization for Standardization (ISO)*. Metode mikrobiologi untuk air dan es adalah metode nasional (SNI) dan/atau metode internasional seperti :

- SNI ISO 9308-1:2014 : kualitas air deteksi dan perhitungan *Coliform* dan *E.Coli* bagian 1. Metode filtrasi dengan membran filter atau metode lain yang setara dan diakui internasional.
- SNI ISO 7899-2-2010 : Kualitas air-deteksi dan perhitungan *Enterococci intestinal* bagian 2. Metode filtrasi dengan membran filter atau metode lain yang setara dan diakui Internasional
- ISO 14189:2013 (E) *Water quality – Enumeration of Clostridium perfringens – Method using membrane filtration* atau metode lain yang setara dan diakui Internasional.

#### Tindakan Koreksi

Dalam tindakan koreksi terdapat laporan singkat yang memuat tentang hasil dari surveilan. Berdasarkan temuan yang ditemukan oleh inspektur mutu, akan dilakukan tindakan koreksi yang bertujuan untuk melakukan pembenahan. Tindakan koreksi adalah proses diagnostik dan remediasi yang komprehensif, mencakup identifikasi akar masalah, implemmentasi solusi sistemik, dan pemantauan berkelanjutan untuk menjamin perbaikan berkelanjutan (Wijaya, 2018). Pembenahan ini wajib dilakukan oleh pihak UPI dengan tenggang waktu yang telah ditetapkan. Apabila tindakan koreksi dilakukan melebihi tenggang waktu yang telah ditetapkan maka pihak UPI yang berkaitan akan dilarang untuk melaksanakan kegiatan ekspor sampai tindakan koreksi dilakukan.

## Surat Keterangan Hasil Surveilans

Surat Keterangan Hasil Surveilans (SKHS) adalah dokumen resmi yang dikeluarkan dari lembaga tertentu setelah melakukan kegiatan *surveilans* terhadap fasilitas, produk, atau proses tertentu di bidang perikanan. SKHS dokumen resmi yang diterbitkan oleh otoritas berwenang yang telah melakukan kegiatan surveilans, yaitu pengamatan sistematis dan berkelanjutan terhadap data dan informasi mengenai kejadian atau masalah tertentu. Dokumen ini memuat informasi mengenai hasil pengamatan, analisis data, serta rekomendasi tindak lanjut berdasarkan temuan di lapangan.

## Prosedur Penerbitan SMKHP

Prosedur penerbitan SMKHP diperlukan untuk mengisi form permohonan penerbitan SMKHP. Dengan mengisi form permohonan penerbitan SMKHP, pihak eksportir diwajibkan untuk memenuhi semua persyaratan penerbitan SMKHP dimulai dari mengisi data dari pihak eksportir, *Invoice*, *Packing List*, HACCP, dan lain-lain. Pengisian form permohonan akan dilakukan melalui web online yang telah disediakan berupa PPK *Online*. PPK *Online* merupakan platform yang dikembangkan oleh Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM) dibawah naungan Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Sistem ini memungkinkan pelaku usaha untuk mengajukan permohonan pemeriksaan dan pengajuan penerbitan dokumen tertentu secara daring, sehingga proses administrasi dapat dilakukan menjadi lebih efisien dan transparan.

PPK EKSPOR		Negara Asal	Informasi Lain
NOMOR PENGAJUAN : E/A/E/27.0/XII/2024/000066		Australia	Negara Tujuan : Australia
STATUS : TERBIT SPM		Data PPJK/EMKL	Nilai : 973000000
Data Pengajuan	Data Pelabuhan	NPWP :	Bruto : 10500 Kilogram (KGM)
Jenis Komoditi : Ikan Non-Hidup	Pelabuhan Muat : IDTEN - TENAU	Nama :	Netto : 9730 Kilogram (KGM)
Maksud Kegiatan : Diperdagangkan	Pelabuhan Transit : IDTPE - TANJUNG PERAK	Alamat :	Data Penandatanganan Dokumen PPK
Pervuktakan : Konsumsi	Pelabuhan Bongkar : AUFPE - Fremantle	Kode Pos :	Nama TTD : BREVA RIZQI DIYAH NUGRAHA
UPT : Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Kupang	Tempat Penimbunan :	Data Penanggungjawab	Jabatan TTD : PLANT MANAGER
KPBC : 080500 - KANTOR PELAYANAN KUPANG	Data Sarana Angkut Transit	Nama : BREVA RIZQI DIYAH NUGRAHA	Tempat TTD : KUPANG
Pemilik Barang	Cara Angkut : Laut	Alamat : KOMPLEK PELABUHAN PERIKANAN PANTAI KUPANG	Tanggal TTD : 27-12-2024
NPWP : 07.332.686.7-690.3000	Nama Angkut : MERATUS KALABAHI	Nomor Telepon : 081340296778	
Nama : PT. MATSYARAJA ARNAWA STAMBHAPURA	Nomor Voy/Flight : KN 205 W	Data Pemeriksa	
Alamat : KOMPLEK PELABUHAN PERIKANAN PANTAI KUPANG	Bendera : Indonesia	Lokasi Periksa : TERMINAL CONTAINER PELABUHAN TENAU KUPANG	
Kode Pos : 85231	Data Sarana Angkut Akhir	Alamat Periksa : TERMINAL CONTAINER PELABUHAN TENAU KUPANG	
Data Penerima	Cara Angkut : Laut	Tanggal Periksa : 26-12-2024	
Nama : RED CHAMBER COMPANY PTY LTD	Nama Angkut : SINGAPORE	Tanggal Kirim : 27-12-2024	
Alamat : PERITH, EMERGENT COLD (PERITH), 158 KURNALL ROAD WELSHPOOL WA 6106	Nomor Voy/Flight : 1905		
	Bendera : Liberia		

Gambar 1 Pengisian Form Permohonan Penerbitan SMKHP di PPK Online

Dalam pengisian form permohonan penerbitan SMKHP ada beberapa form yang harus dilengkapi diantaranya, data pengajuan, pemilik barang, data penerima, data penanggungjawab, data pemeriksa, data pelabuhan, data sarana angkut transit, data sarana angkut akhir, informasi lain, dan data penandatanganan dokumen PPK Online. Tahap awal dalam penerbitan SMKHP adalah dengan mengisi form permohonan penerbitan SMKHP melalui PPK Online. Pengisian form ini dilakukan oleh pihak UPI yang akan melaksanakan kegiatan ekspor.

**PPK EKSPOR**  
**NOMOR PENGAJUAN : E/A/E/27.0/XII/2024/000066**

**DETAIL BARANG**

Kode HS	Uraian Barang	Nama Latin	Jumlah	Satuan	Netto	Nilai (Rp)	Keterangan
03048990	FROZEN FILLET GOLDBAND SNAPPER	Pristipomoides multidens	8.365	KILOGRAM	8.365	836.500.000	1673 MC
03048990	FROZEN FILLET RED EMPEROR	Lutjanus sebae	670	KILOGRAM	670	67.000.000	134 MC
03048990	FROZEN FILLET ROBINSON SEA BREAM	Gymnocranius sp	695	KILOGRAM	695	69.500.000	139 MC
<b>TOTAL</b>		<b>0 HDS</b>	<b>0 PCE</b>	<b>9.730 KGM</b>	<b>0 GRAM</b>	<b>0 LTR</b>	<b>0 MLT</b>

**DETAIL KEMASAN**

Jenis Kemasan	Merk	Jumlah	Bahan
Carton	MASTER CARTON	1.946	Karton

**DETAIL DOKUMEN**

Nama Dokumen	No. Dokumen	Tgl. Dokumen	Negara
Packing List	003/EXP/MAS-RED/XII/2024	27-12-2024	Indonesia
Invoice	003/EXP/MAS-RED/XII/2024	27-12-2024	Indonesia
Surat Rekomendasi Dinas	DIS.PKL.050/SD4.03005/XII/2024	27-12-2024	Indonesia
Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)	022/PM/HACCP/PB/06/24	04-06-2024	Indonesia

**DETAIL KONTAINER**

No. Kontainer	Ukuran	Jenis Stuff	Tipe	No. Segel
CGMU3021843	20 Feet	FCL	Reefer/Refrigerate	R5421171

**PPK EKSPOR**  
**NOMOR PENGAJUAN : E/A/E/27.0/XII/2024/000066**

**DETAIL MUTU**

No. REG / License	022/PM/HACCP/PB/06/24		
Nama UPI	PT. Matsyaraja Arnawa Stambhapura		
Alamat UPI	Komplek Pelabuhan Perikanan Pantai Kupang Jl. Yos Sudarso Tenau Kel. Alak Kec. Alak		
Telp. UPI	+6281340296778		
No. Registrasi UE UPI			
Negara UPI	Indonesia		
Negara Asal Produk	Indonesia		
Deskripsi Produk	1. FROZEN FILLET GOLDBAND SNAPPER 2. FROZEN FILLET RED EMPEROR 3. FROZEN FILLET ROBINSON SEA BREAM		
Kode / Tgl. Produksi	43388010	Tanggal Produksi :	02-12-2024
No / Tgl. Surveillance	022/PM/HACCP/PB/06/24	Tanggal Surveillance :	04-06-2024
Kode HS	03048990	Uraian HS :	Fillet Beku Ikan Lainnya (yg tidak diuraikan secara rinci): Fillet Beku
Aqua Cultured / Area Cultured	-	Kota/Kabupaten :	-
Wild Caught / Area Tangkap	WPP-RI 573 - Samudera Hindia sebelah Selatan Jawa hingga sebelah Selatan Nusa Tenggara, Laut Sawu, dan Laut Timor bagian Barat		
Jenis Produk	Fishery Product		
Nama Kapal Pengolah / Tangkap	KMN STAMBHAPURA		
Gudang Cold Storage	PT. MATSYARAJA ARNAWA STAMBHAPURA		
Temperatur	-20	Jenis Temperatur :	Frozen / Beku
Processing Type	FROZEN SEAFOOD PRODUCT		

Gambar 2. Detail Barang, Detail Kemasan, Detail Dokumen,

#### Detail Kontainer, dan Detail Mutu

Selain data pada Gambar 1 adapun data yang harus dipenuhi sesuai pada Gambar 2 yaitu data detail barang, detail kemasan, detail dokumen, dan detail kontainer. Pengisian form pada Gambar 2 mengarah detail produk baik dari jenis produk yang dikirimkan, detail nomor dokumen pendukung, alat transportasi, dan lain-lain.

#### Pemrosesan PPK Online

Setelah melaksanakan pengisian form permohonan penerbitan SMKHP pada PPK Online, selanjutnya akan dilakukan pemrosesan melalui SisterKaroline. Petugas pelayanan akan melakukan input data yang telah dilakukan oleh pemohon. Pada proses ini dilakukan dengan cepat dikarenakan data yang diisikan sudah terdapat pada basis sistem SisterKaroline, sehingga tidak memakan waktu yang banyak.

#### Pemeriksaan oleh Eksportir

Setelah dilakukan pengecekan dan penginputan data yang diperlukan sesuai dengan permohonan penerbitan pada PPK Online, akan dilakukan pengecekan keseluruhan. Keseluruhan data yang sesuai akan dijadikan menjadi 1 file dan akan dinamakan sebagai "*DRAFT*" tujuan penamaan ini bertujuan agar dipisahkan dari file aslinya. Dan file "*DRAFT*" ini akan diperiksa oleh eksportir dan disesuaikan dengan permintaan dari *buyer*. Untuk disesuaikan dengan keseluruhan dokumen yang mengenai persyaratan ekspor seperti, *invoice*, *packing list*, sertifikat HACCP, atau dokumen lainnya. Setelah dikonfirmasi sesuai, maka akan diberikan konfirmasi kembali ke BPPMKHP untuk melaksanakan penerbitan SMKHP. Eksportir harus mematuhi berbagai standar kualitas dan keamanan, termasuk GMP, SSOP, dan sertifikasi seperti ISO 22000, tergantung pada negara tujuan (Alif *et al.*, 2022).

#### Penerbitan Sertifikat Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan

Penggunaan blanko yang sudah terdapat nomor seri, nomor seri ini digunakan sebagai bentuk keaslian dan bentuk legalitas. Setelah itu dilakukan penyesuaian kertas terlebih dahulu agar tidak terjadi kesalahan setelah proses pencetakan. Hasil pencetakan akan dicetak menjadi 2, dimana akan diberikan ke perusahaan yang mengajukan permohonan SMKHP dan akan disimpan sebagai arsip. Setelah dicetak akan ditanda tangai oleh inspektur mutu yang berwenang. Kemudian, hasil cetak yang akan diberikan ke perusahaan yang mengajukan permohonan SMKHP.

## Analisis Efektivitas Penerbitan SMKHP

### a. Kecepatan Proses

Pada SOP yang ditetapkan, membutuhkan waktu selama 2 jam 40 menit. Namun dalam pelaksanaan di lapangan, waktu yang dibutuhkan dalam penerbitan SMKHP sekitar 30 – 45 menit. Artinya, pelaksanaan penerbitan ini bisa dilakukan lebih cepat dan lebih efektif karena waktu yang digunakan relatif cepat. Keterlambatan penerbitan dokumen dapat menyebabkan biaya demurrage di pelabuhan (Indriyani & Anggoro, 2022).

### b. Ketepatan Data dan Dokumen

Apabila keseluruhan data dan dokumen yang telah disebutkan sudah terpenuhi, maka proses penerbitan SMKHP bisa dilakukan. Proses penerbitan SMKHP dilakukan melalui web SisterKaroline, dimana yang akan melaksanakan proses penerbitan tersebut akan dilakukan oleh petugas pelayanan dan SMKHP akan ditanda tangani oleh inspektur mutu yang berkompeten. Akurasi data dalam ekspor tidak sekadar masalah administratif, melainkan instrumen strategis yang memengaruhi rantai pasok global, reputasi perusahaan, dan kemampuan kompetitif (Kartika, 2018).

### c. Kepatuhan Terhadap Standar Mutu

Dengan pelaksanaan surveilan secara rutin akan mempermudah dalam kegiatan ekspor. Dikarenakan salah satu syarat khusus dalam pelaksanaan ekspor harus melaksanakan surveilan dan memiliki Surat Keterangan Hasil Surveilan. Dengan pelaksanaan surveilan, mutu produk yang dihasilkan oleh perusahaan bisa terpantau dan tetap sesuai dengan persyaratan mutu ekspor ke negara tujuan. Standar mutu bukan hanya teknis melainkan mekanisme perlindungan konsumen (Hartono, 2020).

### d. Efektivitas dalam Komunikasi dan Koordinasi

Dari segi komunikasi, regulasi dan persyaratan penerbitan SMKHP harus dikomunikasikan dengan jelas kepada pelaku usaha, termasuk dokumen yang harus disiapkan dan prosedur yang harus diikuti. Dengan demikian penyiapan dokumen dan persyaratan lainnya dapat dipenuhi dengan baik tanpa membutuhkan waktu yang lama. Kecepatan waktu pengerjaan menjadi lebih cepat, ketepatan dan akurasi pekerjaan menjadi lebih akurat, penghematan biaya dalam penggunaan kertas sudah mulai terasa dan kemudahan penyelesaian pekerjaan semakin mudah dan sederhana (Hanifah, 2023). Dalam segi koordinasi, apabila terdapat kesalahan dalam pemasukkan data, petugas pelayanan akan memberitahukan pihak eksportir, kemudian akan

dilakukan revisi dokumen. Dengan demikian pelaksanaan ekspor tidak akan terkendala dan akan mempercepat proses ekspor.

e. Dampak Terhadap Kelancaran Ekspor

Efektivitas prosedur penerbitan SMKHP ini sangat berpengaruh terhadap kelancaran ekspor. Proses yang cepat, akurat, ketepatan data, kepatuhan standar mutu, dan efisiensi dalam komunikasi memberikan pengaruh yang sangat baik. Dapat mengurangi keterlambatan, menekan biaya operasional, memastikan kepatuhan hukum, dan meningkatkan daya saing produk perikanan dipasar internasional. Dengan demikian produk perikanan Indonesia dapat bersaing dan dapat mendukung keberlanjutan ekspor hasil perikanan. Apabila dalam proses penerbitan terjadi kendala akan mengganggu kelancaran aktivitas kegiatan ekspor (Latin, 2019).

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, penerbitan Sertifikat Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (SMKHP) telah berjalan secara efektif melalui titik temu antara Unit Pengolahan Ikan (UPI) dan Badan Pengendalian dan Pengawas Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan (BPPMKHP). Penggunaan PPK Online dan SisterKaroline terbukti meningkatkan efisiensi proses dengan meminimalkan kesalahan input data serta mempercepat pemeriksaan dan penyesuaian dokumen, sehingga kelancaran ekspor dapat terjaga. Meskipun demikian, terdapat kendala dalam pengiriman data dari database PPK Online ke SisterKaroline yang dipengaruhi oleh jaringan internet. Namun, kendala ini dapat diatasi dengan protokol khusus melalui fitur *Request Notifikasi* untuk mengunduh data permohonan ekspor dari UPI guna diproses lebih lanjut di SisterKaroline.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbari-Alavijeh, S., Shaddel, R., Lee, C.-C., Pourjafar, H., Ansari, F., Alizadeh Sani, M., Ajili, N., Assadpour, E., Zhang, F., & Jafari, S. M. (2025). Nano-immunosensors for the rapid and sensitive detection of foodborne toxins: Recent advances. *Industrial Crops and Products*, 228, 120879. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2025.120879>
- Alif Astagia, T. Nurani, V. Kurniawati (2022) ALBACORE Jurnal Penelitian Perikanan Laut- Arben Virgota, Alinda Saputri, Baiq Karni Indrayati, Fatika Agustina, Fitri Wahyu Ramdani, Inda Noviani, Mery Dwi Rahmawati, Muhammad Galih Sulendra, Muhammad Hizbullah, Nurkhalisa, , Nur Izza Latifah, Baiq Farista (2022) Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA

- Badan Standardisasi Nasional. (2020). SNI 4110:2020: Metode Pengujian Sensori pada Produk Perikanan. Jakarta: BSN.
- BPPMHKP. (2024). Keputusan BPPMHKP Nomor 44 Tahun 2024 tentang Pedoman Pelaksanaan Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Tahun 2024. Jakarta: BPPMHKP.
- Direktorat Jenderal Pajak. (2023). Pedoman Perpajakan Indonesia. Jakarta: Kementerian Keuangan RI.
- Fatiqin, A., Novita, R., & Apriani, I. (2019). PENGUJIAN SALMONELLA DENGAN MENGGUNAKAN MEDIA SSA DAN E. coli MENGGUNAKAN MEDIA EMBA PADA BAHAN PANGAN. *Indobiosains*.
- Hanifah, F. U. N., & Raharja, E. (2023). Penerapan Sistem Digitalisasi Dokumen Ekspor Menggunakan Paperless Office Dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi Kerja. *Sanskara Manajemen Dan Bisnis*, 2(01), 51–58. <https://doi.org/10.58812/smb.v2i01.203>
- Hartono, S. (2020). "Regulasi Perdagangan Global". Badan Penelitian Perdagangan.
- Hasanah, K., Cyclopedia, D.F., & Patriono, E. (2024). Deteksi bakteri Escherichia coli pada produk perikanan dengan metode SNI 2332.1:2015 di Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan (BPPMHKP) Palembang. *Sriwijaya Bioscientia*.
- Indrayani Indriyani, Retno Anggoro Sainara (2022): *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Maritim*
- Kartika, M. (2018). "Analisis Dampak Ketepatan Data terhadap Efisiensi Ekspor". *Jurnal Manajemen Perdagangan Internasional*, 14(3), 45-67.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2013). Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52A/KEPMENKP/2013 tentang Pedoman Pengawasan dan Pengendalian Sumber Daya Perikanan. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2016). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 56/PERMEN-KP/2016 tentang Pengelolaan Sumber Daya Ikan. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2018). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2018 tentang Tata Cara Penerbitan Sertifikat Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2019). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2019 tentang Pengelolaan Pemasaran Hasil Perikanan. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.

- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2020). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 54 Tahun 2020 tentang Pedoman Pengelolaan Sumber Daya Ikan Berkelanjutan. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2020). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 92/PERMEN-KP/2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2021). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2021 tentang Pedoman Pengelolaan Sumber Daya Ikan Secara Berkelanjutan. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2021). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Operasional Prosedur Pengelolaan Keamanan Hasil Perikanan. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2024). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2024 tentang Tata Cara Pengelolaan Sumber Daya Ikan di Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara Republik Indonesia. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kementerian Kesehatan RI. (2022). Pedoman Surveilans Kesehatan Masyarakat.
- Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan. 2016. Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Nomor/KEP-BKIPM/63/2016 tentang Petunjuk Teknis Pengendalian Air dan Es untuk Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- Latin, N., & Anggraeni, R. D. (2019). Audit operasional atas sistem dan prosedur terhadap kegiatan ekspor dan impor pada PT. Yokobana Ind. Universitas Buddhi Dharma, Banten, Indonesia.
- Triyawan, A., & Mutmainnah, M. (2021). Pengaruh ekspor, impor dan investasi syariah terhadap pertumbuhan ekonomi di Indonesia periode 2011-2018. *Analisis*, 11(1), 36–47. <https://doi.org/10.37478/als.v11i1.828>
- Utari, S.P., & Agustin, N.D. (2024). Identifikasi Kandungan Formalin Pada Beberapa Ikan Segar Dan Olahannya Di Pengambangan, Jembrana, Bali. *Proceedings of The Vocational Seminar on Marine & Inland Fisheries*.
- Wijaya, H. (2018). "Strategi Tindakan Koreksi dalam Manajemen Mutu Terpadu". *Jurnal Manajemen Industri*, 14(3), 45-62.