



# KEMENTERIAN PERTANIAN BADAN KARANTINA PERTANIAN

JALAN HARSONO RM NOMOR 3 RAGUNAN, PASAR MINGGU JAKARTA SELATAN 12550  
GEDUNG E Lt. 1, 3, 5 Dan 7 TELEPON/FAKSIMILI (021) 7816484, 7816483, 7816482, 7816481  
Website : [www.karantina.pertanian.go.id](http://www.karantina.pertanian.go.id)  
Email : [humaskarantina@pertanian.go.id](mailto:humaskarantina@pertanian.go.id)

KEPUTUSAN KEPALA BADAN KARANTINA PERTANIAN  
NOMOR : 4556/KPTS/KR.120/K/3/2021

TENTANG  
PEDOMAN PERSYARATAN DAN TATACARA PENETAPAN TEMPAT  
PRODUKSI BAHAN PAKAN DAN PAKAN ASAL SERANGGA DAN  
PRODUK SERANGGA SEBAGAI INSTALASI KARANTINA HEWAN,  
SERTA PEMBERIAN PERSETUJUAN KARANTINA HEWAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA  
KEPALA BADAN KARANTINA PERTANIAN,

Menimbang : a. bahwa dalam rangka penerapan sistem ketertelusuran untuk penjaminan keamanan dan mutu bahan pakan dan pakan asal serangga dan produk serangga yang dikeluarkan dari dalam Wilayah Negara Republik Indonesia;

b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud pada huruf a dan sesuai Pasal 7 Huruf d, 72 dan 77 Undang Undang Nomor 21 Tahun 2019 tentang Karantina Hewan, Ikan dan Tumbuhan, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Karantina Pertanian tentang Pedoman Persyaratan dan Tatacara Penetapan Tempat Produksi Bahan Pakan dan Pakan Asal Serangga dan Produk Serangga Sebagai Instalasi Karantina Hewan, serta Pemberian Persetujuan Karantina Hewan;

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 21 Tahun 2019 tentang Karantina Hewan, Ikan dan Tumbuhan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 200, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6411);

2. Peraturan Pemerintah Nomor 82 Tahun 2000 tentang Karantina Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2000 Nomor 161, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4002);

3. Keputusan Presiden Nomor 20/TPA Tahun 2019 Tentang Pemberhentian dan Pengangkatan Dari dan Dalam Jabatan Pimpinan Tinggi Madya di Lingkungan Kementerian Pertanian;

4. Peraturan Presiden Nomor 45 Tahun 2015 tentang Kementerian Pertanian (Lembar Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 85);
5. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 47 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Lingkup Badan Karantina Pertanian;
6. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan;
7. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 20 Tahun 2019 Tentang Perubahan Keempat Atas Peraturan Menteri Pertanian Nomor 94/permentan/OT.140/12/2011 tentang Tempat Pemasukan dan Pengeluaran Media Pembawa Penyakit Hewan Karantina dan Organisme Pengganggu Tumbuhan Karantina;
8. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 70/Permentan/KR.100/12/2015 Tentang Instalasi Karantina Hewan;

#### MEMUTUSKAN

- Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN KARANTINA PERTANIAN TENTANG PEDOMAN PERSYARATAN DAN TATACARA PENETAPAN TEMPAT PRODUKSI BAHAN PAKAN DAN PAKAN ASAL SERANGGA DAN PRODUK SERANGGA SEBAGAI INSTALASI KARANTINA HEWAN, SERTA PEMBERIAN PERSETUJUAN KARANTINA HEWAN.
- KESATU : Pedoman ini merupakan acuan bagi Pejabat Karantina dalam melaksanakan penilaian kelayakan tempat produksi bahan pakan dan pakan asal serangga dan produk serangga untuk ditetapkan menjadi Instalasi Karantina Hewan dan pemberian persetujuan karantina hewan.
- KEDUA : Pedoman sebagaimana dimaksud dalam diktum KESATU tercantum dalam Lampiran Keputusan Kepala Badan Karantina Pertanian yang merupakan bagian tidak terpisahkan dengan Keputusan ini.

KEEMPAT : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal 24 Maret 2021

KEPALA BADAN KARANTINA  
PERTANIAN,



ALI JAMIL

Salinan Keputusan disampaikan kepada Yth.

1. Kepala Pusat Karantina Hewan dan Keamanan Hayati Hewani;
2. Kepala Pusat Kepatuhan, Kerjasama dan Informasi Perkarantinaan;
3. Para Kepala Unit Pelaksana Teknis Karantina Pertanian (UPTKP) di Seluruh Indonesia.

LAMPIRAN KEPUTUSAN KEPALA BADAN  
KARANTINA PERTANIAN  
NOMOR : 4556/KPTS/KR.120/K/3/2021  
TANGGAL : 24 Maret 2021  
TENTANG PEDOMAN PERSYARATAN DAN  
TATACARA PENETAPAN TEMPAT PRODUKSI  
BAHAN PAKAN DAN PAKAN ASAL SERANGGA  
DAN PRODUK SERANGGA SEBAGAI INSTALASI  
KARANTINA HEWAN, SERTA PEMBERIAN  
PERSETUJUAN KARANTINA HEWAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rantai pakan merupakan bagian integral dari rantai pangan, dimana jaminan keamanan dan mutu pakan merupakan prasyarat mutlak untuk menghasilkan ternak sehat yang tentu saja akan menghasilkan produk hewan pangan yang aman dan berkualitas. Beberapa negara pensuplai pakan untuk ternak dan hewan kesayangan dunia antara lain Tiongkok, Amerika, Brazil, India, Eropa, memberikan peluang bagi Indonesia yang kaya akan sumber daya alam untuk mensuplai bahan baku pakan.

Berdasarkan Pasal 77 UU No. 21 tahun 2019 tentang Karantina Hewan, Ikan dan Tumbuhan, penjaminan keamanan dan mutu bahan pakan dan pakan asal serangga dan produk serangga, dibangun dengan penerapan sistem ketertelusuran dimulai dari praproduksi, produksi, distribusi, pengolahan dan pemasaran yang mampu menelusuri bahan baku dan status keamanan di seluruh mata rantai produksi. Hal ini sesuai dengan Pasal 7 Huruf d UU No. 21 Tahun 2019 tentang Karantina Hewan, Ikan dan Tumbuhan dimana disebutkan bahwa penyelenggaraan karantina ditujukan untuk mencegah masuk atau keluarnya pangan dan pakan yang tidak sesuai dengan standar keamanan dan mutu.

Sistem ketertelusuran dibangun dengan menerapkan tatacara produksi yang baik di setiap mata rantai produksi dengan mengacu pada *Good Manufacturing Practice* (GMP) berbasis *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP). Prinsip GMP berbasis HACCP inipun telah menjadi budaya di negara produsen pakan, maka penerapan GMP berbasis HACCP harus diterapkan terhadap bahan baku pakan dan pakan yang diekspor dengan tujuan memberikan *assurance* (penjaminan) terhadap keamanan dan mutunya, sehingga produk bahan pakan dan pakan yang diekspor dapat diterima dan memiliki daya saing tinggi saat masuk pasar dunia. HACCP secara internasional diterima oleh *World Trade Organization* (WTO) sebagai sistem penjaminan mutu dalam dunia perdagangan internasional baik pakan maupun pangan (J. Achmadi. 2010).

Peran karantina sebagai gerbang terakhir untuk ekspor bahan pakan dan pakan, memberikan jaminan keamanan dan mutunya melalui pengawasan dan/atau pengendalian pengeluarannya secara terintegrasi dengan tindakan karantina, sesuai dengan Pasal 72 UU No. 21 Tahun 2019 tentang Karantina Hewan, Ikan dan Tumbuhan.

Pengendalian dilaksanakan melalui upaya penjaminan produk jadi yang diekspor sesuai dengan peraturan perundangan dan standar yang berlaku untuk keamanan dan mutu bahan pakan dan pakan asal serangga dan produk serangga, persyaratan teknis yang telah ditetapkan dan/atau persyaratan teknis negara tujuan. Badan Karantina Pertanian (Karantina) melaksanakan pengendalian dengan melakukan verifikasi/konfirmasi kesesuaian di tempat produksi, terhadap penerapan pengendalian titik kritis bahaya pada rantai produksi dimulai dari praproduksi, produksi, distribusi, pengolahan, pemasaran hingga diterima oleh pengguna sesuai peraturan perundangan yang berlaku serta GMP berbasis HACCP.

Ketertelusuran dalam pengendalian Karantina diterapkan dengan penetapan tempat produksi menjadi Instalasi Karantina Hewan (IKH) dan memberikan nomor persetujuan karantina hewan, terhadap tempat produksi yang dinyatakan layak, berdasarkan hasil penilaian kelayakan sebagai IKH dan verifikasi pemenuhan persyaratan teknis keamanan pakan tersebut di atas.

Sedangkan pengawasan oleh Karantina secara berkala, dilaksanakan untuk memastikan bahwa bahan pakan dan pakan asal serangga dan produk serangga, yang dihasilkan dari tempat produksi yang telah diberikan persetujuan, tetap sesuai dengan peraturan perundangan dan standar yang berlaku, persyaratan teknis yang telah ditetapkan dan/atau persyaratan teknis negara tujuan. Selain itu pengawasan oleh Karantina juga dilakukan di tempat pemasukan dan/atau pengeluaran dengan pemeriksaan label/barkod ketelusuran pada kemasan bahan pakan dan pakan yang dilalulintaskan.

## B. Maksud dan Tujuan

1. Pedoman ini dimaksudkan sebagai acuan bagi Pejabat Karantina dalam melaksanakan penilaian kelayakan tempat produksi serangga dan produk serangga sebagai bahan pakan dan pakan untuk ditetapkan sebagai IKH, verifikasi/konfirmasi kesesuaian pemenuhan persyaratan teknis keamanan dan mutu pakan dalam rangka pemberian nomor persetujuan karantina hewan pada IKH.
2. Pedoman ini bertujuan memberikan jaminan terhadap bahan pakan dan pakan asal serangga dan produk serangga yang diekspor ke negara lain, sesuai dengan peraturan perundangan dan standar yang berlaku, persyaratan teknis yang telah ditetapkan dan/atau persyaratan teknis negara tujuan.

### C. Definisi

1. Pakan adalah bahan makanan tunggal atau campuran, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diberikan kepada hewan untuk kelangsungan hidup, berproduksi dan berkembang biak.
2. Bahan Pakan adalah bahan hasil pertanian, perikanan, peternakan, atau bahan lainnya yang layak dipergunakan sebagai pakan, baik yang telah diolah maupun yang belum diolah.
3. Serangga adalah serangga hidup, merupakan salah satu kelas avertebrata dalam filum asthropoda yang memiliki eksoskeleton berkitin, bagian tubuhnya terbagi menjadi tiga bagian, yaitu kepala, thorax dan abdomen, tiga pasang kaki terhubung ke thorax, memiliki mata majemuk dan sepasang antena, yang digunakan sebagai bahan pakan dan pakan hewan.
4. Produk Serangga adalah stadia pertumbuhan serangga yaitu telur, larva, pupa, nimfa dan produknya baik yang telah diolah maupun yang belum diolah.
5. Telur Serangga adalah hasil dari ferilisasi serangga jantan dan betina.
6. Larva serangga adalah stadia muda dari pertumbuhan serangga dan memiliki aktivitas tinggi terutama untuk makan.
7. Nimfa adalah hewan muda yang mirip dengan hewan dewasa tetapi berukuran lebih kecil dengan perbandingan tubuh yang berbeda, dan terjadi pada serangga yang mengalami metamorfosis tidak sempurna.
8. Pupa adalah penanda fase metamorfosis yang sempurna pada serangga, atau lebih dikenal dengan kepompong untuk mengalami perubahan diri menjadi serangga.
9. Tempat Produksi adalah tempat menghasilkan serangga dan/atau produk serangga yang dibangun secara sengaja, dapat terdiri dari bangunan rumah serangga (insektarium), ruang penetasan telur serangga, ruang pertumbuhan larva (larvarium)/nimfa, ruang pertumbuhan pupa, ruang produksi, dan ruang pengemasan,.
10. Tempat Pemasukan dan Tempat Pengeluaran adalah pelabuhan laut, pelabuhan sungai, pelabuhan penyeberangan, pelabuhan darat, bandar udara, kantor pos, pos perbatasan dengan negara lain, dan tempat-tempat lain yang ditetapkan oleh Pemerintah Pusat.
11. Instalasi Karantina Hewan (IKH) adalah bangunan atau ruangan berikut peralatan, lahan dan sarana pendukung lain yang diperlukan sebagai tempat melaksanakan tindakan karantina hewan.
12. Pengeluaran adalah kegiatan mengeluarkan serangga dan produk serangga keluar dari Wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia atau dari suatu area ke area lain di dalam wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia.

13. Sanitasi adalah tindakan yang dilakukan terhadap lingkungan untuk mendukung upaya kesehatan manusia dan hewan.
14. Biosekuriti adalah kondisi dan upaya untuk memutuskan rantai masuknya agen penyakit ke induk semang dan/atau untuk menjaga agen penyakit yang disimpan dan diisolasi dalam suatu laboratorium tidak mengontaminasi atau tidak disalahgunakan.
15. Biosafeti adalah kondisi dan upaya untuk melindungi personel atau operator serta lingkungan laboratorium dan sekitarnya dari agen penyakit hewan dengan cara menyusun protokol khusus, menggunakan peralatan pendukung, dan menyusun desain fasilitas pendukung.
16. Desinfeksi adalah upaya yang dilakukan untuk membunuh dan menghancurkan organisme patogen pada peralatan/perengkapan dengan menggunakan campuran zat/bahan kimia.
17. Pembersihan adalah proses untuk menghilangkan serangga dan stadia pertumbuhannya dari sisa substrat dan kotoran air.
18. Pengolahan adalah proses pengolahan serangga dan stadia pertumbuhannya yang telah selesai dibersihkan, antara lain dengan pemanasan, penggilingan dll.
19. Bahaya adalah bahaya biologi, kimia, atau fisik yang terdapat dalam bahan pakan dan pakan, atau kondisi bahan pakan dan pakan yang berpotensi menurunkan mutu, dan/atau menimbulkan dampak yang merugikan kesehatan hewan.
20. Keamanan Pakan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pakan dari kemungkinan mengandung bahaya biologi, kimia dan fisik melebihi batas maksimum yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan hewan dan manusia.
21. Mutu Pakan adalah kesesuaian pakan terhadap dipenuhinya persyaratan Standar Nasional Indonesia (SNI) atau Persyaratan Teknis Minimal (PTM) yang ditetapkan.
22. Standar Nasional Indonesia yang selanjutnya disingkat SNI adalah standar yang ditetapkan oleh Badan Standarisasi Nasional dan berlaku di Wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia.
23. Persyaratan Teknis Minimal yang selanjutnya disingkat PTM adalah persyaratan teknis mutu dan keamanan pakan yang ditetapkan oleh Menteri.
24. *Hazard Analysis Critical Control Point* yang selanjutnya disingkat HACCP adalah suatu sistem yang mengidentifikasi, mengevaluasi dan mengendalikan bahaya yang signifikan bagi keamanan pakan/pangan.

25. Sertifikat Nomor Kontrol Veteriner yang selanjutnya disingkat NKV adalah sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan higiene dan sanitasi sebagai jaminan keamanan produk hewan pada unit usaha produk hewan.
26. *Good Manufacturing Practises* yang selanjutnya disingkat GMP adalah pedoman mengenai cara produksi bahan pakan dan pakan yang baik dengan memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan.
27. *Sanitation Standard Operating Procedure* yang selanjutnya disingkat SSOP adalah suatu prosedur tertulis atau tatacara yang digunakan industri pakan untuk membantu mencapai tujuan yang diharapkan GMP dalam produksi bahan pakan dan pakan yang berkualitas dan aman.
28. *Prerequisite Program* yang selanjutnya disingkat PRP adalah suatu program penerapan higiene dan sanitasi untuk mencegah dan mengendalikan bahaya yang mencakup GMP dan SSOP.
29. *Critical Control Point* yang selanjutnya disingkat CCP adalah sebuah langkah dimana kendali dapat diaplikasikan dan esensial untuk menghindari atau menghilangkan sebuah bahaya keamanan pakan, atau menurunkan hingga pada tingkat yang dapat diterima.
30. Tindakan Perbaikan adalah tindakan apapun yang dapat dilaksanakan ketika hasil pemantauan pada CCP menunjukkan kehilangan kendali.
31. *Trade Control and Expert System* yang selanjutnya disingkat TRACES adalah sistem online untuk penerbitan sertifikat sanitari dan fitosanitasi dalam rangka perampingan prosedur impor dan ekspor yang diterapkan oleh beberapa negara dengan manfaat mempermudah pelaksanaan ketertelusuran, pertukaran informasi dan manajemen risiko.
32. Label adalah setiap keterangan mengenai bahan pakan dan pakan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya atau bentuk lainnya yang ditempelkan pada bagian dalam dan luar, dimasukkan ke dalam atau merupakan bagian dari kemasan bahan pakan dan pakan.
33. Kemasan adalah wadah yang digunakan untuk mengemas dan/atau membungkus bahan pakan dan pakan, baik yang bersentuhan langsung maupun tidak.
34. Dokumen lain adalah dokumen yang dipersyaratkan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan bagi keamanan dan mutu bahan pakan dan pakan berupa serangga dan produk serangga, selain dokumen karantina hewan berupa sertifikat kesehatan hewan.
35. Pejabat Karantina adalah Aparatur Sipil Negara yang diberi tugas untuk melakukan tindakan karantina.

36. Pemilik adalah setiap orang yang memiliki bahan pakan dan pakan asal serangga dan produk serangga, dan/atau yang bertanggungjawab atas pemasukan, pengeluaran, atau transit media pembawa.
37. Pihak Lain adalah perorangan atau badan usaha baik yang berbadan hukum maupun tidak berbadan hukum yang didirikan menurut hukum Indonesia dan berkedudukan di Indonesia.
38. Pemohon adalah Pihak Lain yang mengajukan permohonan penetapan Instalasi Karantina Hewan.
39. Unit Pelaksana Teknis Karantina Pertanian yang selanjutnya disingkat UPT-KP adalah satuan kerja yang bersifat mandiri yang melaksanakan tugas teknis operasional perkarantinaan dan/atau tugas teknis penunjang perkarantinaan dari Badan Karantina Pertanian, yang bertanggungjawab kepada Kepala Badan Karantina Pertanian.
40. Aplikasi Penetapan Instalasi Karantina Hewan yang selanjutnya disingkat APIKH adalah sistem penetapan IKH dengan menggunakan perangkat sistem penetapan IKH dengan menggunakan perangkat sistem informasi dengan basis operasi *Web*.
41. Tim Verifikasi adalah Pejabat Karantina di Kantor Pusat Badan Karantina Pertanian yang ditunjuk untuk melakukan verifikasi.
42. Tim Penilaian Kelayakan adalah Pejabat Karantina di UPT KP yang ditunjuk.
43. Menteri adalah Menteri yang bertanggungjawab dalam pelaksanaan karantina hewan.

## BAB II

PERSYARATAN PENETAPAN INSTALASI KARANTINA HEWAN DAN  
PEMBERIAN PERSETUJUAN KARANTINA HEWAN

## 2.1. Persyaratan

- 2.1.1. Terhadap tempat produksi serangga dan produk serangga sebagai bahan pakan dan pakan yang akan ditetapkan sebagai Instalasi Karantina Hewan (IKH), pemilik harus mengajukan pendaftaran pemohon dan penetapan calon IKH dalam Aplikasi Penetapan Instalasi Karantina Hewan (APIKH), dengan melengkapi persyaratan administrasi dan teknis yang ditetapkan Menteri dalam Peraturan Menteri Pertanian tentang IKH maupun Surat Keputusan Kepala Badan Karantina Pertanian tentang Pedoman APIKH.
- 2.1.2. Pemilik tempat produksi mengajukan pendaftaran pemohon dan penetapan tempat produksi sebagai IKH untuk bahan pakan dan/atau pakan asal serangga dan produk serangga, dengan mengisi formulir *data base* yang telah disediakan dalam aplikasi kepada Pusat Karantina Hewan dan Keamanan Hayati Hewani (Pusat KH Kehani).

## 2.2. Persyaratan administrasi sebagaimana dimaksud 2.1.1. memuat informasi dan melampirkan data sebagai berikut:

- 2.2.1. identitas pemilik (fotokopi Kartu Tanda Penduduk (KTP) /Surat Izin Mengemudi (SIM) Pemilik, Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP);
- 2.2.2. identitas tempat produksi calon IKH [akta pendirian badan hukum beserta perubahan terakhir dan pengesahannya; Surat Izin Tempat Usaha (SITU); Surat Izin Usaha Perusahaan (SIUP)/Nomor Induk Berusaha (NIB); rekomendasi lokasi tempat produksi calon IKH dari Dinas Kabupaten/Kota yang membidangi kesehatan hewan/kesehatan masyarakat veteriner; izin gangguan lingkungan (*Hinder Ordonantie*/HO), kecuali yang berlokasi di kawasan berikat, dan kawasan industri; surat pernyataan penguasaan lahan dan bangunan tempat produksi calon IKH tidak dalam sengketa dll];
- 2.2.3. identitas serangga dan produk serangga sebagai bahan pakan/pakan [jenis, kapasitas produksi/tahun, tingkat olahan, negara tujuan, peruntukan (bahan pakan/pakan) dll];
- 2.2.4. dokumen penjaminan penerapan higiene dan sanitasi tempat produksi calon IKH [sertifikat Nomor Kontrol Veteriner (NKV), sertifikat *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dll];

- 2.2.5. dokumen sumber daya manusia termasuk tersedianya dokter hewan sebagai penanggungjawab pengelolaan dan pengawasan IKH dari aspek kesehatan hewan, kesehatan masyarakat veteriner dan/atau kesejahteraan hewan;
  - 2.2.6. pelabuhan asal, pelabuhan tujuan, alamat lengkap calon lokasi IKH;
  - 2.2.7. surat pernyataan bersedia mematuhi ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang karantina hewan;
- 2.3. Persyaratan teknis sebagaimana dimaksud 2.1.1. adalah memuat informasi dari aspek sebagai berikut:
- 2.3.1. kelayakan lokasi;
  - 2.3.2. sarana dan prasarana (persyaratan bangunan, peralatan, sarana pendukung);
  - 2.3.3. persyaratan teknis sesuai negara tujuan untuk bahan pakan dan pakan asal serangga dan produk serangga yang akan diekspor.

## BAB III

TATACARA PENETAPAN INSTALASI KARANTINA HEWAN DAN  
PEMBERIAN PERSETUJUAN KARANTINA HEWAN

## 3.1. Penilaian Kelayakan Tempat Produksi sebagai IKH

- 3.1.1. pendaftaran penetapan calon IKH sebagaimana dimaksud 2.1. dengan hasil verifikasi dokumen persyaratan lengkap dan benar, selanjutnya ditindaklanjuti dengan penerbitan surat penugasan Kepala Pusat KH Kehani kepada:
  - 3.1.1.1. Kepala Unit Pelaksana Teknis Karantina Pertanian (UPTKP) lokasi tempat produksi untuk membentuk Tim Penilai Kelayakan IKH;
  - 3.1.1.2. Pejabat Karantina Pusat KH Kehani, bersama Tim Penilai Kelayakan IKH dari UPTKP untuk melakukan penilaian kelayakan IKH dan pemenuhan persyaratan negara tujuan dalam rangka pemberian nomor persetujuan karantina hewan;
  - 3.1.1.3. Tim Penilai Kelayakan IKH dari UPTKP dan Pejabat Karantina Pusat KH Kehani sebagaimana dimaksud 3.1.1.1. dan 3.1.1.2. terdiri dari dokter hewan karantina dan peramedik karantina.
- 3.1.2. pendaftaran penetapan calon IKH sebagaimana dimaksud 2.1. dengan hasil verifikasi dokumen persyaratan tidak lengkap dan tidak benar, selanjutnya ditindaklanjuti dengan pemberitahuan penolakan melalui email pemohon dalam jangka waktu paling lama 1 (satu) hari kerja.
- 3.1.3. penilaian kelayakan IKH sebagaimana dimaksud 3.1.1.2. dilaksanakan dengan melakukan verifikasi terhadap pemenuhan persyaratan dan kelayakan teknis IKH, serta pemenuhan persyaratan negara tujuan menggunakan Form, dengan aspek penilaian berdasarkan kajian risiko terhadap pencegahan penyebaran penyakit hewan sesuai peraturan perundangan kesehatan hewan, sebagai berikut:
  - 3.1.3.1. persyaratan administrasi sebagaimana dimaksud 2.2. (informasi sumberdaya manusia, identitas bahan pakan dan pakan yang akan diekspor serta rencana ekspor);

- 3.1.3.2. aspek kelayakan lokasi, sebagai berikut:
  - 3.1.3.2.1. areal lokasi (industri/perkebunan/pertanian/perumahan);
  - 3.1.3.2.2. batas lokasi dari utara, selatan, barat dan timur;
  - 3.1.3.2.3. jarak dari pelabuhan terdekat;
  - 3.1.3.2.4. jarak lokasi tempat produksi dengan peternakan, pemukiman, tempat produksi lainnya;
  - 3.1.3.2.5. lokasi bebas banjir dan berdrainase baik;
  - 3.1.3.2.6. total luas tanah dan bangunan;
  - 3.1.3.2.7. titik koordinat lokasi;
  - 3.1.3.2.8. akses jalan dapat dilalui kendaraan roda 4 (empat) atau lebih.
- 3.1.3.3. persyaratan bangunan
  - 3.1.3.3.1. memiliki papan/plang nama yang jelas memuat informasi nama, alamat tempat produksi, serta nomor persetujuan karantina dan nomor tanggal Surat Keputusan Penetapan IKH serta masa berlaku dan peruntukannya apabila telah ditetapkan sebagai IKH;
  - 3.1.3.3.2. memiliki fasilitas pos jaga yang dapat memantau dan mengamankan seluruh wilayah tempat produksi;
  - 3.1.3.3.3. memiliki pagar keliling;
  - 3.1.3.3.4. memiliki fasilitas kegiatan administrasi tempat produksi (lobi, ruang administrasi, ruang pertemuan, dll);
  - 3.1.3.3.5. memiliki konstruksi bangunan bersifat permanen terbuat dari bahan yang kuat, tahan lama, dan mudah dibersihkan, tidak mudah diterpa angin, serta memperhatikan keselamatan dan keamanan petugas;

- 3.1.3.3.6. lantai ruang produksi terbuat dari bahan yang kuat/tahan lama, mudah dibersihkan, tidak retak/berlubang, tidak licin, sudut-sudutnya melengkung atau jika tidak melengkung bisa dipastikan bersih dari kotoran dan mudah didesinfeksi;
- 3.1.3.3.7. dinding ruang produksi terbuat dari bahan yang tahan lama, ketinggian lantai dengan atap minimal 2,5 meter, berwarna terang, mudah dibersihkan, mudah didesinfeksi;
- 3.1.3.3.8. atap/langit-langit ruang produksi ditutup dengan baik/rapat untuk mencegah kotoran dari luar masuk mencemari produk, tidak berlubang untuk mencegah masuknya binatang pengganggu, tidak bocor, dan mudah dibersihkan;
- 3.1.3.3.9. pintu terbuat dari bahan yang tahan lama, mudah dibersihkan dan dapat didesinfeksi, dapat mencegah masuknya serangga lain dan hama/hewan, serta menghindari penumpukan debu;
- 3.1.3.3.10. ventilasi udara ruang produksi yang mencukupi untuk kenyamanan bekerja dan ditutup dengan pelindung untuk mencegah masuknya serangga/hama/hewan;
- 3.1.3.3.11. bangunan tempat produksi sebagai calon IKH antara lain terdiri dari ruang pencucian, ruang pengolahan, ruang pengemasan primer, ruang pengemasan sekunder, ruang penyimpanan produk jadi serta ruang penyimpanan pakan serangga dan stadia pertumbuhannya;
- 3.1.3.3.12. bangunan calon IKH, selain berupa tempat produksi dapat dilengkapi dengan bangunan peternakan (*breeding*) berupa rumah insektarium, ruang penetasan telur, ruang pertumbuhan larva;

- 3.1.3.3.13. memiliki disain alur ruang dan konstruksi rancang bangun yang dibangun tidak mengakibatkan kontaminasi silang, bangunan pengolahan terpisah dengan bangunan tempat produksi;
- 3.1.3.3.14. memiliki ruang/tempat untuk melakukan tindakan karantina;
- 3.1.3.4. persyaratan peralatan
  - 3.1.3.4.1. tersedia peralatan produksi yang terbuat dari bahan kuat, tidak korosif, mudah dioperasikan, mudah dibersihkan/disucihamakan, tidak mudah pecah, mudah disterilisasi bila diperlukan;
  - 3.1.3.4.2. tersedia peralatan produksi antara lain timbangan, termometer, alat pembersihan, alat pemanas, alat penggilingan, alat ukur, peralatan lainnya, dilakukan kalibrasi secara berkala 1 (satu) tahun sekali) dan terdapat rekaman pembersihan peralatan;
  - 3.1.3.4.3. tersedia alat pengangkutan dan alat pemindahan barang yang bersih, dapat melindungi produk baik fisik dan mutunya;
  - 3.1.3.4.4. tersedia alat komunikasi;
  - 3.1.3.4.5. tersedia lampu penerangan di tempat produksi yang kontak langsung dengan produk diberi pelindung;
- 3.1.3.5. persyaratan sarana pendukung
  - 3.1.3.5.1. sumber air dan listrik
    - a. tersedia sumber air yang memenuhi standar air bersih, yang digunakan untuk kegiatan produksi yang bersentuhan langsung dengan serangga dan produk serangga;
    - b. terdapat hasil monitoring kualitas fisik, kimia dan mikrobiologi air yang dilakukan secara berkala minimal 1 (satu) tahun sekali;
    - c. tersedia sumber listrik yang memadai.

- 3.1.3.5.2. sarana kebutuhan karyawan/pekerja
    - a. memiliki fasilitas loker tempat penyimpanan perlengkapan pekerja, ruang ganti baju dan ruang istirahat;
    - b. memiliki jumlah toilet yang mencukupi dengan sumber air yang mengalir;
    - c. tersedia peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K).
  - 3.1.3.6. persyaratan teknis yang disesuaikan dengan permintaan negara tujuan untuk produk serangga dan produk serangga sebagai bahan pakan dan pakan yang akan diekspor, antara lain:
    - 3.1.3.6.1. penjaminan keamanan dan mutu bahan pakan dan pakan terhadap kandungan tertentu (misal: bebas dari protein ruminansia, temperatur pemanasan dan pengolahan larva dll);
    - 3.1.3.6.2. informasi dan format sertifikat kesehatan mengikuti sertifikat kesehatan negara tujuan;
    - 3.1.3.6.3. tersedia sistem ketertelusuran (*traceability*) dari mulai penerimaan bahan baku, *breeding*, proses produksi, pengemasan dan distribusi;
    - 3.1.3.6.4. persyaratan teknis lain yang dibutuhkan oleh negara tujuan ekspor.
- 3.2. Pengawasan Keamanan dan Mutu Bahan Pakan dan Pakan Asal Serangga dan Produk Serangga
- Pengawasan dilaksanakan dengan melakukan verifikasi terhadap pemenuhan persyaratan teknis keamanan dan mutu bahan pakan dan pakan dengan pendekatan GMP berbasis HACCP dan sesuai peraturan perundangan tentang keamanan dan mutu bahan pakan dan pakan yang berlaku, menggunakan Formulir Penilaian Kelayakan Tempat Produksi Bahan Pakan dan Pakan Berupa Serangga Dan Produk Serangga Sebagai IKH (Form I), sebagai berikut:
- 3.2.1. ketersediaan pengendalian bahaya secara umum dengan *prerequisite program* (PRP) sebagai berikut:
    - 3.2.1.1. konstruksi dan disain bangunan sebagaimana dimaksud 3.1.3.2., dilengkapi alur produksi setiap jenis produk jadi, alur keluar masuk karyawan dan tamu; alur keluar masuk bahan baku dan bahan jadi;

3.2.1.2. kecukupan suplai air dan listrik sebagaimana dimaksud 3.1.3.5.1;

3.2.1.3. suhu dan kelembaban di setiap ruang disesuaikan dengan kebutuhan pertumbuhan serangga, produksi dan penyimpanan.

3.2.1.3.1. besar suhu dan kelembaban disesuaikan dengan spesies serangga, dimana suhu antara 25°C - 45°C biasa digunakan untuk meningkatkan pertumbuhan serangga, sedangkan kelembaban berkorelasi dengan suhu dan relatif menyesuaikan karakter pertumbuhan spesies serangga;

3.2.1.3.2. suhu dan kelembaban di area produksi, khususnya di ruang penyimpanan, disesuaikan dengan kadar air yang ditetapkan untuk setiap jenis produk yang dihasilkan, dengan mempertimbangkan keamanan dan kualitasnya.

3.2.1.4. pelaksanaan biosekuriti dan biosafeti

Terdapat prosedur pelaksanaan biosekuriti dan biosafeti terhadap:

3.2.1.4.1. lalulintas karyawan/tamu, dimana sebelum masuk tempat produksi diwajibkan:

- a. mengisi buku dan informasi status karyawan/tamu;
- b. sehat, telah mengganti pakaiannya dengan pakaian kerja yang disesuaikan dengan pekerjaan masing-masing, bersih dan menggunakan penutup rambut, masker serta menggunakan seragam dan sepatu untuk karyawan yang bekerja di tempat produksi;
- c. menyimpan pakaian, perhiasan (anting, kalung, gelang, cincin), jam tangan, peralatan pribadi lainnya di dalam loker yang disediakan;
- d. mencelupkan kaki/alas kaki ke dalam bak berisi desinfektan dan mencuci tangan dengan baik dan bersih di tempat pencucian tangan pada saat masuk atau keluar dari tempat produksi.

3.2.1.4.2. kesehatan karyawan, dimana diwajibkan:

- a. pemeriksaan kesehatan pada saat rekrutmen/penerimaan untuk memastikan karyawan yang bekerja dalam keadaan sehat untuk mencegah kontaminasi penyakit berbahaya dan penyakit menular lainnya;
- b. melapor ke atasannya, jika ada karyawan yang sedang sakit agar dapat diambil tindakan yang diperlukan;

3.2.1.4.3. kontrol lalulintas hewan, dimana terdapat prosedur:

- a. pemeliharaan kebersihan tempat produksi, sehingga tidak memungkinkan hama dan/atau hewan seperti kucing, anjing, burung masuk ke dalam tempat produksi. Demikian pula dilakukan pemeliharaan kebersihan lingkungan sekitar antara lain dengan membersihkan saluran air;
- b. pengendalian serangga lain, hama dan hewan tikus, kucing, anjing, burung (*pest control*) :
  1. dilakukan oleh petugas khusus;
  2. dilengkapi dengan denah titik diletakkannya *pest control* dan rekaman pengawasan berkala;

3.2.1.4.4. kebersihan peralatan/perlengkapan kerja dan tempat produksi, dimana terdapat

- a. prosedur pembersihan peralatan, perlengkapan kerja dan tempat produksi sebelum dan setelah selesai digunakan;
- b. catatan perubahan dan penggantian alat dan perbaikan sesuai dengan kebutuhan operasional;
- c. catatan harian terhadap penggunaan alat, pembersihan, sanitasi dan sterilisasi alat dan ruang produksi.

3.2.1.4.5. pengelolaan sampah serta limbah padat dan cair, terdapat prosedur:

- a. pemeliharaan kebersihan halaman tempat produksi dan selokan, serta pembuangan sampah non produksi yang dilakukan secara rutin di tempat pembuangan sampah yang tersedia;
- b. pengelolaan limbah padat hasil produksi berupa serangga dan stadia pertumbuhannya yang mati, produk serangga yang tidak digunakan dan/atau tidak memenuhi standar, sisa kemasan pakan, sisa-sisa pembersihan berupa kotoran dan substrat makanan yang tidak memiliki nilai manfaat;
- c. pengelolaan limbah cair hasil produksi berupa air hasil pembersihan serangga dan produk serangga dengan menghilangkan cemarannya;

3.2.1.4.6. prasarana lain, terdapat

- a. prosedur kebersihan toilet sebagaimana dimaksud 3.1.3.5.2. dan letak toilet tidak terbuka langsung ke ruang produksi dan selalu dalam keadaan tertutup;
- b. fasilitas cuci tangan yang letaknya di tempat-tempat yang diperlukan dan diberikan prosedur cuci tangan;
- c. peralatan dan wadah tertutup untuk pengambilan, penanganan, penyimpanan dan pengiriman sampel/ccontoh.

3.2.1.5. terdapat dokumentasi bahwa:

3.2.1.5.1. karyawan produksi yang ditunjuk telah mendapatkan pelatihan internal atau eksternal terhadap penyusunan pengendalian bahaya secara umum dengan *prerequisite program* (PRP), implementasi, monitoring evaluasi dan perbaikannya;

3.2.1.5.2. karyawan produksi maupun non-produksi telah mendapatkan pelatihan internal atau eksternal terhadap pelaksanaan biosafeti dan biosekuriti, serta memahami dan melaksanakannya;

3.2.1.5.3. dokumentasi dapat berupa sertifikat pelatihan, daftar hadir dan foto pelatihan.

3.2.1.6. terdapat mekanisme sanksi bagi karyawan yang melanggar prosedur pelaksanaan biosafeti dan biosekuriti.

### 3.2.2. pengendalian proses produksi

Pengendalian dilaksanakan dengan verifikasi terhadap penerapan prinsip HACCP, sebagai berikut:

3.2.2.1. ketersediaan dokumentasi berupa prosedur, instruksi kerja dan catatan harian setiap tahapan dari pemasukan/penerimaan bahan baku, proses produksi, sanitasi, ketertelusuran (*traceability*), penarikan produk (*recall product plan*), pengendalian titik kritis (*critical control points/CCP*), penyimpanan, hingga distribusi dan proses ekspor sesuai *good manufacturing practices* (GMP) berbasis HACCP;

3.2.2.2. ketersediaan standar perusahaan terhadap:

3.2.2.2.1. jenis spesies serangga yang digunakan, sesuai dengan daftar sebagaimana Formulir Pendaftaran Negara dan Tempat Produksi Bahan Pakan dan Pakan Berupa Serangga dan Produk Serangga Untuk Ekspor Ke Uni Eropa (FORM V).

3.2.2.2.2. bahan baku, yang meliputi antara lain, deskripsi kondisi fisik seperti warna, bentuk dan ukuran, nilai nutrisi, serta batas residu pestisida dan kontaminasi fisik, biologi maupun kimia;

3.2.2.2.3. produk jadi berupa serangga dan produk serangga, yang meliputi antara lain batas maksimal bahaya fisik, biologi ataupun kimia, kandungan nutrisi (kadar air, protein kasar, lemak kasar, serat kasar, abu) ;

- 3.2.2.2.4. kemasan produk jadi, yang meliputi
- a. standar jenis kemasan setiap produk jadi yang menjamin produk tetap dalam keadaan baik dan terlindung dari cemaran fisik dan biologi;
  - b. kemasan primer yang aman, tahan air dan melindungi produk, misal plastik, aluminium foil, kemasan;
  - c. kemasan sekunder antara lain dapat berupa boks, kontener berbahan plastik/kontener yang kuat dan tahan air;
  - d. apabila diperlukan, kemasan tersier dapat digunakan;
  - e. penyimpanan bahan kemasan yang berhubungan dan yang tidak berhubungan dengan produk jadi diletakkan dalam tempat terpisah untuk mencegah kontaminasi silang;
  - f. setiap kemasan dalam dan luar diberikan pelabelan dan informasi yang jelas memuat keterangan sekurangnya sebagai berikut: nama, alamat, dan nomor persetujuan karantina/No. SK Penetapan IKH, nama perusahaan, identitas produk, logo/kode sertifikasi penjaminan keamanan produk;
- 3.2.2.2.5. pakan/substrat serangga dan stadia pertumbuhannya merupakan komponen penting dalam menghasilkan keamanan dan kualitas serangga dan produk serangga yang dihasilkan.

Terkait hal tersebut di atas, setiap produsen wajib memiliki standar pakan/substrat yang digunakan dan manajemen pengawasannya, antara lain sebagai berikut:

- a. standar pakan terhadap jenis, asal, keamanan, mutu pakan;

- b. dilengkapi dengan rekaman data dan prosedur yang memperhatikan aspek ketertelusuran mulai dari penerimaan pakan dari supplier pakan, pencampuran di dalam gudang pakan, hasil uji laboratorium terbaru, cara penyimpanan pakan, penjaminan keamanan dan mutu pakan, distribusi pemberian pakan kepada serangga dan stadia pertumbuhannya yang terhindar dari kontaminasi dari area sekitar maupun peralatan yang digunakan;
- c. standar pakan/substrat untuk serangga dan stadia pertumbuhannya di masa pertumbuhan ditetapkan sesuai spesies serangga yang diproduksi dan memenuhi standar untuk pakan ternak;
- d. untuk produk jadi tujuan ekspor, media pakan/substrat tidak mengandung kotoran hewan/ternak, limbah katering, sampah inorganik atau protein hewani, kecuali tepung ikan, telur, susu dan produk turunannya;

3.2.2.2.6. terdapat dokumentasi bahwa:

- a. operator bagian breeding telah mendapatkan pelatihan internal atau eksternal dan terlatih mengidentifikasi spesies serangga, stadia pertumbuhannya, perkembangbiakannya, perawatan, pemeliharaan, pemilihan serangga dan produk serangga sesuai standar bahan baku, pemanenan;
- b. operator produksi telah mendapatkan pelatihan internal atau eksternal dan terlatih melakukan pemilihan serangga dan produk serangga sesuai standar produk jadi yang telah ditetapkan perusahaan;

- c. operator pengemasan telah mendapatkan pelatihan internal atau eksternal dan terlatih mengenali jenis kemasan sesuai standar, cara pengemasan, pelabelan dan penyimpanannya;
- d. operator bagian pakan telah mendapatkan pelatihan internal atau eksternal dan terlatih memilih dan melakukan pengujian terhadap pakan sesuai standar pakan.

3.2.2.2.7. dokumentasi dapat berupa sertifikat pelatihan, daftar hadir dan foto pelatihan.

3.2.2.2.8. terdapat mekanisme sanksi bagi karyawan yang melanggar prosedur yang telah ditetapkan.

### 3.2.2.3. penjaminan keamanan produk

Verifikasi terhadap penerapan prosedur penjaminan keamanan dan mutu produk bahan pakan dan pakan berasal dari serangga dan produk serangga, dari mulai pemanenan, proses produksi, penyimpanan dan pengiriman.

#### 3.2.2.3.1. pemanenan

- a. pemanenan larva dapat dimulai dari pemindahan telur yang terkumpul dalam wadah koleksi di rumah insekta menuju ke ruang penetasan telur, dan diberikan label sesuai nomor rumah insekta dan tanggal pemindahan telur;
- b. telur selanjutnya ditetaskan di dalam media penetasan telur yang telah diperkaya substrat pakan;
- c. larva pada pertumbuhan hari tertentu yang disesuaikan dengan jenis serangga, selanjutnya dipindahkan ke ruang dengan media pembesaran larva hingga saatnya dipanen;
- d. pemanenan serangga ataupun nimfa dapat menggunakan alat yang disesuaikan dengan jenis serangga dan dilakukan oleh karyawan yang terlatih.

#### 3.2.2.3.2. kebersihan

Kebersihan serangga dan produk serangga merupakan langkah lanjutan sebelum pengolahan yang wajib dilaksanakan untuk menghasilkan serangga dan produk serangga sebagai bahan pakan dan pakan yang terjamin keamanannya.

- a. serangga dan stadia pertumbuhannya yang akan dijadikan produk jadi setelah dipanen, dengan alat pengayak dibersihkan dari kontaminasi fisik, seperti debu, sisa pakan larva, kotoran larva, potongan kayu, plastik, pecahan kaca, keberadaan logam;
- b. selanjutnya dilakukan pencucian menggunakan air mengalir tersirkulasi minimal 5 menit. Air bekas cucian ditampung, diproses atau dibuang;
- c. deteksi logam dapat dibantu dengan alat detektor logam;
- d. pemeriksaan ulang dengan mata telanjang pada jarak 20-30 cm untuk memastikan kebersihan dari produk jadi;
- e. produk jadi dilakukan inspeksi *Quality Control* (QC) sesuai standar yang berlaku;

#### 3.2.2.3.3. pengolahan

Metode pengolahan serangga dan stadia pertumbuhannya untuk menghasilkan bahan pakan dan pakan yang terjamin keamanan dan kualitasnya, harus memperhatikan metode pembunuhan dan pengolahan pasca pembunuhan.

- a. metode pembunuhan serangga dan stadia pertumbuhannya menyesuaikan dengan spesies serangga yang akan diproduksi, antara lain metode pemanasan dan pembekuan;

- b. metode pemanasan harus mempertimbangkan waktu paparan panas, suhu pemanasan dan ketebalan produk yang disesuaikan dengan jenis spesies serangga, serta mikroba yang harus dibunuh. Metode pemanasan antara lain:
  - i. memasukkan dalam air panas, dengan suhu bervariasi tergantung spesies serangga. Memasukkan dalam microwave atau terowongan infra merah;
  - ii. memberikan uap air mendidih.  
Kisaran suhu pemanasan yang digunakan minimal 60°C selama 30 menit dapat digunakan untuk membunuh larva;
- c. metode pembekuan dapat mempertahankan nilai gizinya, dengan suhu dan waktu pembekuan bervariasi untuk setiap jenis spesies.
  - i. beberapa metode yang diterapkan di negara lain menggunakan pembekuan terowongan industri, fluidasi dan penggunaan nitrogen/CO<sub>2</sub> cair atau udara dingin;
  - ii. sebelum dilakukan pembekuan, serangga didinginkan/dinonaktifkan dengan suhu yang bervariasi sesuai spesies serangga. Selanjutnya serangga beku dapat disimpan dalam kotak tertutup dengan suhu dibawah 0°C untuk meminimalkan penurunan massa sebelum diproses lebih lanjut;
- d. metode pengolahan pasca pembunuhan dapat diterapkan pada larva dan/atau pada serangga dewasa setelah langkah pembunuhan, antara lain dengan pengeringan beku, dehidrasi berbasis panas, penggilingan, fraksinasi
  - i. metode ini bertujuan untuk ekstraksi lemak atau kitin melalui proses termal, kimia atau mekanik;

- ii. pada pengeringan beku harus diperhatikan sebagai berikut:
  - serangga terbebas dari sumber kontaminasi.
  - suhu pengeringan dipertahankan sepanjang proses.
  - kebersihan lingkungan pengeringan beku.
- iii. pada metode dehidrasi berbasis panas, pengeringan dengan panas untuk mengeluarkan cairan atau minyak dengan oven;
- iv. metode penggilingan untuk mengubah serangga menjadi partikel halus dan bubuk/tepung;
- v. fraksinasi, yaitu penerapan proses fisik, kimia dan biokimia untuk mengekstraksi protein, lemak/minyak, kitin dan turunannya (mis. kitosan dan glukosamin) pada akhir proses.
- e. bahaya mikroba sebagaimana dimaksud b antara lain *Salmonella*, *Coliform*, *E. coli*, jamur;
- f. serangga dan stadia pertumbuhannya setelah dipanaskan kemudian ditiriskan ( $\pm 25^{\circ}\text{C} - 30^{\circ}\text{C}$ ) selama minimal 5 menit untuk kemudian dilakukan pengemasan seperti disebutkan pada 3.2.2.7.;
- g. operator produksi secara aktif melakukan penelitian internal terhadap ketepatan suhu yang dapat diterapkan untuk pengolahan, dan wajib mengikuti perkembangan teknologi terkini.
- h. peralatan pengolahan harus dikalibrasi setiap tahun.

## 3.2.2.4. kontrol kualitas

- 3.2.2.4.1. dokumentasi kontrol kualitas terhadap fisik/kebersihan produk jadi serangga dan produk serangga, bahaya mikrobiologi dilakukan oleh bagian QC. Kandungan bahaya fisik dan mikroba tidak melebihi batas maksimal yang telah ditentukan sebagaimana Tabel 1;
- 3.2.2.4.2. tersedia prosedur kontrol kualitas produk dari bahaya fisik, bahaya mikroba yang dilakukan oleh bagian QC;
- 3.2.2.4.3. tersedia hasil pengujian laboratorium terhadap produk jadi secara berkala, minimal setahun tiga kali, terhadap kandungan bahaya fisik dan mikroba;
- 3.2.2.4.4. pengujian dalam rangka kontrol kualitas dapat dilakukan di laboratorium internal (milik perusahaan) ataupun eksternal (laboratorium pemerintah ataupun swasta terakreditasi);

Tabel 1. Batas Maksimal Bahaya Fisik dan Mikroba untuk Produk Jadi

No.	Item Analisa	Unit	Batas Maksimal	Metode
1.	Fisik – Kontaminasi kotoran (debu, bulu, rambut, kotoran hewan, kayu, dll.) – Kontaminasi anorganik seperti plastik, kain dan batu		Terlihat bersih dari kotoran	Visual mata telanjang dari jarak 20-30cm
	–Logam		Negatif	Visual mata telanjang dari jarak 20-30cm dan <i>metal detector</i>
2.	- <i>Salmonella sp.</i>		Negatif	Analisis uji mikrobiologi
3.	Syarat Mutu			Analisis uji proksimate
	–Air	% b/b	Maks. 12	
	–Protein ( N X 6,25 )	% b/b	Min. 45	
	–Abu	% b/b	Maks. 30	

Sumber: SNI 01-2715-1996

### 3.2.2.5. ketertelusuran (*traceability*)

- 3.2.2.5.1. tersedia penjaminan keamanan dan mutu bahan pakan dan pakan asal serangga dan produk serangga melalui penerapan sistem ketertelusuran di setiap mata rantai produksi dari mulai bahan baku hingga produk jadi;
- 3.2.2.5.2. penerapan sistem ketertelusuran dapat dikelola secara manual maupun elektronik;
- 3.2.2.5.3. secara manual dapat diterapkan dengan pelabelan mulai pada wadah koleksi telur saat pemanenan telur, penetasan telur, pertumbuhan bayi larva, penumbuhan larva dewasa hingga proses produksi;
- 3.2.2.5.4. pelabelan memuat keterangan/informasi waktu dan tahap pelaksanaan penerimaan sejak penerimaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan dan pengiriman; identitas produk dan jumlah yang dihasilkan dan dapat dibuat dengan kode tertentu yang memuat informasi produksi, asalnya dan proses pengolahannya;
- 3.2.2.5.5. setiap kemasan dalam dan luar pada produk jadi selain informasi sebagaimana dimaksud 3.2.2.5.4. diberikan pelabelan dan informasi yang jelas memuat keterangan sekurangnya sebagai berikut: nama, alamat, dan nomor persetujuan karantina/No. SK Penetapan IKH, nama perusahaan, identitas produk, logo/kode sertifikasi penjaminan keamanan produk. Bahasa yang digunakan pada label adalah bahasa Indonesia dan Inggris;
- 3.2.2.5.6. memiliki rekaman data ketertelusuran pelaksanaan produksi setiap hari;

- 3.2.2.6. manajemen penarikan produk (*product recall*)
  - 3.2.2.6.1. memiliki manajemen penarikan produk dan tindak lanjut dari penarikan produk terhadap produk yang menunjukkan kualitas di bawah standar atau produk tersebut berpotensi bahaya yang dilaporkan oleh konsumen atau pemerintah negara tujuan melalui surat pemberitahuan resmi;
  - 3.2.2.6.2. tersedia informasi produk dan pusat informasi layanan konsumen.
- 3.2.2.7. prosedur pengemasan dan penyimpanan
  - 3.2.2.7.1. pengemasan produk jadi serangga dan produk serangga sebagai bahan pakan dan pakan dengan pengemasan primer berbahan *food grade* dan tebal berwarna putih serta diberikan label;
  - 3.2.2.7.2. produk yang telah dikemas dengan kemasan primer kemudian dikemas lagi dengan kemasan sekunder;
  - 3.2.2.7.3. wadah atau kemasan primer harus disimpan secara rapi di tempat yang bersih dan terlindung dari pencemaran;
  - 3.2.2.7.4. penyimpanan bahan kemasan yang berhubungan dan yang tidak berhubungan dengan produk jadi diletakkan dalam tempat terpisah untuk mencegah kontaminasi silang;
  - 3.2.2.7.5. produk terkemas selanjutnya disimpan dalam ruang penyimpanan dengan suhu dan kelembaban yang sesuai untuk penyimpanan setiap jenis produk serangga; terkait hal ini operator bagian produksi/quality control harus melakukan penelitian untuk mendapatkan suhu penyimpanan yang sesuai;
  - 3.2.2.7.6. ruang penyimpanan terjaga kebersihannya, tersedia rak penyimpanan produk terkemas (produk tidak menyentuh lantai), terpisah antara tempat penyimpanan produk kering dengan produk cair;
  - 3.2.2.7.7. pengaturan pengeluaran produk jadi serangga dan produknya disesuaikan dengan yang dibuat terlebih dahulu, dikeluarkan lebih dahulu (*first in first out*);
  - 3.2.2.7.8. lama penyimpanan memperhatikan jenis produk, proses pengolahan, pengemasannya;

- 3.2.2.7.9. pengeluaran produk jadi serangga dan produknya dari gudang penyimpanan harus melalui proses penimbangan dan pencatatan.
- 3.2.2.8. penanganan bahan kimia/desinfektan
  - 3.2.2.8.1. bahan desinfektan digunakan untuk desinfeksi peralatan dan lingkungan produksi;
  - 3.2.2.8.2. tersedia prosedur kontrol pemakaian bahan kimia yang digunakan untuk desinfeksi termasuk pencatatan terhadap penggunaan dosis desinfektan, tanggal dan lokasi pelaksanaan;
  - 3.2.2.8.3. bahan kimia/desinfektan disimpan dalam wadah tertutup dengan pelabelan dan pengawasan oleh petugas dengan otoritas khusus;
- 3.2.2.9. terdapat dokumentasi bahwa :
  - 3.2.2.9.1. karyawan produksi yang ditunjuk telah mendapatkan pelatihan internal atau eksternal terhadap penyusunan dokumen pengendalian proses produksi, implementasi, monitoring evaluasi dan update perbaikannya;
  - 3.2.2.9.2. karyawan produksi telah mendapatkan pelatihan internal maupun eksternal terhadap pelaksanaan penjaminan keamanan produk, pengolahan, kontrol kualitas, ketertelusuran (*traceability*), manajemen penarikan produk (*product recall plan*), pengemasan dan penyimpanan serta memahami dan melaksanakannya;
  - 3.2.2.9.3. karyawan khusus telah terlatih dalam penggunaan, pengendalian dan penyimpanan bahan kimia/desinfektan;
  - 3.2.2.9.4. dokumentasi dapat berupa sertifikat pelatihan, daftar hadir dan foto pelatihan.
- 3.2.2.10. terdapat mekanisme sanksi bagi karyawan yang melanggar prosedur pengendalian proses produksi.

### 3.2.3. prosedur pengiriman dan distribusi

3.2.3.1. pengiriman dari tempat produksi untuk didistribusikan lokal maupun ekspor ke negara lain melalui tempat pengeluaran pelabuhan laut ataupun pelabuhan udara harus dilengkapi prosedur penjaminan keamanan dan mutunya;

3.2.3.2. keamanan dan mutu produk jadi sebagaimana dimaksud 3.2.3.1. dijamin dengan:

- a. ketersediaan alat angkut tipe tertutup, dalam kondisi baik, bersih dan terlindung dari air hujan untuk keamanan produk selama pengiriman. Alat angkut harus dibersihkan pada setiap pengiriman;
- b. penerbitan sertifikat kesehatan hewan oleh dokter hewan karantina di tempat pengeluaran pelabuhan laut ataupun pelabuhan udara untuk setiap pengeluaran baik antar area dalam dan ekspor ke luar wilayah Republik Indonesia, sesuai petunjuk pelaksanaan tindakan karantina yang berlaku;
- c. terhadap tujuan ekspor, sertifikat kesehatan hewan sebagaimana dimaksud b hanya diterbitkan untuk bahan pakan dan pakan asal serangga dan produk serangga yang berasal dari tempat produksi yang telah ditetapkan sebagai IKH dan diberikan nomor persetujuan karantina hewan.

3.3. Pelatihan sebagaimana dimaksud 3.2.1.5, 3.2.2.2.6, dan 3.2.2.9 dilakukan oleh Tim Keamanan Pakan di perusahaan yang secara rutin dilaksanakan (internal), oleh Dokter Hewan Karantina Pusat Karantina Hewan dan Keamanan Hayati Hewani/UPTKP setempat, serta oleh lembaga swasta terakreditasi penerbit HACCP (eksternal).

3.4. Selain dalam rangka penjaminan keamanan dan mutu bahan pakan dan pakan asal serangga dan produk serangga, Dokter Hewan Karantina UPTKP setempat melakukan pelatihan operator perusahaan yang ditunjuk khusus untuk mempersiapkan dokumen teknis dalam melakukan pendaftaran ekspor ke negara tujuan ekspor dan pelaksanaan eksportnya.

### 3.5. Pemberian Persetujuan Karantina Hewan

3.5.1. persetujuan karantina hewan hanya diberikan kepada perusahaan dengan tujuan ekspor, sebagai salah satu penjaminan keamanan dan mutu bahan pakan dan pakan asal serangga dan produk serangga kepada negara tujuan ekspor terhadap ketertelusuran produk yang diekspor;

- 3.5.2. persetujuan karantina hewan sebagaimana dimaksud 3.5.1. yaitu dengan memberikan nomor persetujuan karantina hewan pada tempat produksi yang dinyatakan layak ditetapkan menjadi IKH;
- 3.5.3. nomor persetujuan sebagaimana dimaksud 3.5.2. terdiri dari:
  - 3.5.3.1. 3 (tiga) digit nomor urut, dimulai dari angka 001 untuk tempat produksi nomor 1, angka 002 untuk tempat produksi nomor 2, dst;
  - 3.5.3.2. kode Media Pembawa Lain (MPL) yang selanjutnya diberikan kode pada setiap jenis MPL;
  - 3.5.3.3. kode jenis perlakuan/pengolahan;
  - 3.5.3.4. kode provinsi lokasi tempat produksi.Kode sebagaimana FORM IV.
- 3.5.4. untuk mendapatkan nomor persetujuan karantina hewan, setiap pemilik tempat produksi yang akan melakukan ekspor diwajibkan melengkapi informasi sebagaimana Form Formulir Permohonan Persetujuan Karantina Hewan Ekspor Serangga dan Produk Serangga Sebagai Bahan Pakan/Pakan Ke Negara Tujuan Ekspor (Form II), yang diberikan oleh Tim Penilai Kelayakan Calon IKH pada saat melakukan penilaian.
- 3.5.5. Form Permohonan Persetujuan Karantina Hewan Ekspor Serangga dan Produk Serangga Sebagai Bahan Pakan/Pakan Ke Negara Tujuan Ekspor yang telah dilengkapi oleh pemilik sebagaimana dimaksud 3.5.4., selanjutnya oleh Tim Penilai Pusat KH Kehani, dilakukan pemeriksaan dan verifikasi kesesuaian antara isian Formulir Permohonan Persetujuan Karantina Hewan Ekspor Serangga dan Produk Serangga Sebagai Bahan Pakan dan/atau Pakan Ke Negara Tujuan Ekspor (Form II) dengan isian Form Penilaian Kelayakan Tempat Produksi Bahan Pakan dan Pakan Berupa Serangga dan Produk Serangga Sebagai Instalasi Karantina Hewan (Form I) dan dokumen HACCP serta penilaian secara langsung di tempat produksi, menggunakan Formulir Penilaian Pemenuhan Persyaratan Negara Tujuan Dalam Rangka Pemberian Nomor Persetujuan Karantina Hewan (Form III).

- 3.5.6. Isian Formulir Permohonan Persetujuan Karantina Hewan Ekspor Serangga dan produk Serangga Sebagai Bahan Pakan dan/atau Pakan Ke Negara Tujuan Ekspor (Form II) sebagaimana dimaksud 3.5.5. yang telah sesuai, ditandatangani oleh pemilik, kemudian diparaf oleh Tim Penilai Pusat KH Kehani di bagian bawah sebelah kanan setiap lembar halaman form isian, dan diajukan kepada Kepala Pusat KH Kehani untuk mendapat persetujuan (tanda tangan) dengan melampirkan hasil penilaian pada Formulir Penilaian Pemenuhan Persyaratan Negara Tujuan dalam Rangka Pemberian Nomor Persetujuan Karantina Hewan (Form III).
- 3.6. Hasil Penilaian Kelayakan IKH dan Pengawasan Keamanan Bahan Pakan dan Pakan Asal Serangga dan Produk Serangga
  - 3.6.1. ketidaksesuaian yang ditemukan pada saat Tim Penilai UPTKP melakukan penilaian dan pengawasan keamanan bahan pakan dan pakan dalam rangka penetapan tempat produksi menjadi IKH sebagaimana dimaksud 3.1., dituangkan dalam kolom “hasil verifikasi”, sedangkan saran dan tindakan koreksi yang harus dilakukan oleh Pemilik dituangkan dalam kolom “saran tindakan koreksi” (Form I)
  - 3.6.2. hasil ketidaksesuaian minor dan waktu pemenuhan ketidaksesuaian yang dijanjikan oleh pemilik, dapat didiskusikan dengan pemilik di akhir penilaian pada hari yang sama;
  - 3.6.3. jika telah selesai verifikasi, dilakukan penandatanganan di atas materai oleh pihak pemilik tempat produksi dan Tim Penilai UPTKP untuk menghindari komplain dari pihak pemilik dan merupakan acuan bagi pemilik melakukan pemenuhan tindakan koreksi dan Tim Penilai melakukan monitor perkembangan tindakan koreksi yang dilakukan pemilik;
  - 3.6.4. apabila dinyatakan telah sesuai/ sesuai setelah dilakukan perbaikan/tidak sesuai, maka hasil rekomendasi penetapan IKH atau rekomendasi penolakan IKH selanjutnya disampaikan kepada Kepala Badan Karantina Pertanian untuk dianalisis oleh Tim Analisis Pusat KH Kehani yang ditunjuk;
  - 3.6.5. calon IKH yang dinyatakan layak oleh Tim Analisis selanjutnya diterbitkan Surat Keputusan Kepala Badan Karantina Pertanian atas nama Menteri Pertanian;
  - 3.6.6. apabila calon IKH yang dinyatakan tidak layak oleh Tim Analisis, diterbitkan surat penolakan oleh Kepala Badan Karantina Pertanian atas nama Menteri Pertanian;

- 3.6.7. terhadap calon IKH yang berdasarkan Tim Penilai Pusat KH Kehani dinyatakan sesuai dan layak ekspor sebagaimana dimaksud 3.6.5., selanjutnya dicantumkan nomor persetujuan karantina hewan sebagaimana direkomendasikan oleh Tim Penilai Pusat KH Kehani, dalam Surat Keputusan Menteri Pertanian tentang Penetapan Tempat Produksi Bahan Pakan dan Pakan Asal Serangga dan Produk Serangga sebagai IKH;
- 3.6.8. apabila calon IKH yang berdasarkan Tim Penilai Pusat KH Kehani dinyatakan tidak sesuai dan tidak layak ekspor, selanjutnya tidak dicantumkan nomor persetujuan karantina hewan dalam Surat Keputusan Menteri Pertanian tentang Penetapan Tempat Produksi Bahan Pakan dan Pakan Asal Serangga dan Produk Serangga sebagai IKH.

BAB IV  
KETENTUAN KHUSUS

- 4.1. Terhadap setiap perusahaan yang akan mendaftarkan ke negara tujuan ekspor untuk dapat melakukan ekspor bahan pakan dan pakan asal serangga dan produk serangga, Pusat KH dan Kehani akan menyampaikan permohonan pendaftaran secara resmi kepada pemerintah yang berwenang di negara tujuan ekspor, dengan melampirkan dokumen sekurangnya sebagai berikut:
- 4.1.1. permohonan persetujuan karantina hewan ekspor serangga dan produk serangga sebagai bahan pakan dan pakan ke negara tujuan ekspor sebagaimana Formulir Permohonan Persetujuan Karantina Hewan Ekspor Serangga dan Produk Serangga Sebagai Bahan Pakan/Pakan Ke Negara Tujuan Ekspor yang telah ditandatangani oleh pemilik dan disetujui oleh Kepala Pusat KH Kehani;
  - 4.1.2. legalitas perusahaan (NIB);
  - 4.1.3. penjaminan keamanan bahan pakan dan pakan (NKV, HACCP);
  - 4.1.4. Surat Keputusan Menteri Pertanian tentang Penetapan Tempat Produksi Bahan Pakan dan Pakan Asal Serangga dan Produk Serangga sebagai IKH yang telah dicantumkan nomor persetujuan karantina hewan;
  - 4.1.5. informasi standar bahan baku, standar produk jadi, standar pakan serangga dan stadia pertumbuhannya, standar dan spesifikasi kemasan;
  - 4.1.6. prosedur sanitasi (hasil laboratorium terakhir terhadap uji kualitas air yang digunakan untuk produksi; pengolahan limbah; kebersihan lingkungan, tempat produksi, peralatan; pencegahan kontaminasi silang, personal hygiene, pencegahan alduiterasi, pelabelan/pengemasan, pengendalian kesehatan karyawan, pengendalian hama);
  - 4.1.7. keamanan produk (alur proses produksi; pengendalian titik kritis produksi (CCP); sistem ketertelusuran (*Traceability*); prosedur penarikan produk (*Recall Plan*);
  - 4.1.8. isian Formulir Pendaftaran Negara dan Tempat Produksi Bahan Pakan dan Pakan Berupa Serangga dan Produk Serangga Untuk Ekspor Ke Uni Eropa (FORM V) sebagaimana dimaksud 4.2.2. (untuk tujuan ekspor ke Uni Eropa);
  - 4.1.9. dokumen lain, menyesuaikan dengan persyaratan teknis negara tujuan.

## 4.2. Ekspor ke Uni Eropa

- 4.2.1. terhadap setiap perusahaan yang akan melakukan ekspor bahan pakan dan pakan asal serangga dan produk serangga dengan tujuan negara Uni Eropa, selain melengkapi informasi sebagaimana Formulir Permohonan Persetujuan Karantina Hewan Ekspor Serangga dan Produk Serangga Sebagai Bahan Pakan/Pakan Ke Negara Tujuan Ekspor (Form II), diwajibkan untuk melengkapi Formulir Pendaftaran Negara dan Tempat Produksi Bahan Pakan dan Pakan Berupa Serangga dan Produk Serangga Untuk Ekspor Ke Uni Eropa (FORM V);
- 4.2.2. pengisian kolom pada Form Pendaftaran Negara dan Tempat Produksi Bahan Pakan dan Pakan Berupa Serangga Dan Produk Serangga Untuk Ekspor Ke Uni Eropa (FORM V), mengacu pada *Technical Specifications for The Format for the Lists of Approved or Registered Establishment, Plants or Operators Handling Animal by-Products inside the European union and in Third Countries Annex II for Third Countries Chapter SANCO/7177/2010/rev2*, yang dapat diunduh melalui [ec.europa.eu](http://ec.europa.eu)
- 4.2.3. selanjutnya Form Pendaftaran Negara dan Tempat Produksi Bahan Pakan dan Pakan Berupa Serangga dan Produk Serangga Untuk Ekspor Ke Uni Eropa (FORM V), yang telah dilengkapi tersebut dilakukan penilaian oleh Tim Penilai Pusat KH Kehani, dan apabila telah sesuai dengan informasi pada isian Formulir Permohonan Persetujuan Karantina Hewan Ekspor Serangga dan Produk Serangga Sebagai Bahan Pakan dan/atau Pakan Ke Negara Tujuan Ekspor sebagaimana dimaksud 3.5.4., akan ditandatangani oleh Kepala Pusat KH Kehani.

BAB V  
PROGRAM PENGAWASAN

- 5.1. Pengawasan dilaksanakan dengan monitoring dan evaluasi oleh Tim dalam rangka penjaminan keamanan dan mutu serangga dan produk serangga sebagai bahan pakan dan/atau pakan yang dihasilkan di tempat produksi yang telah ditetapkan menjadi IKH dan/atau mendapatkan nomor persetujuan karantina hewan, tetap sesuai dengan peraturan perundangan dan standar yang berlaku.
- 5.2. Monitoring dan evaluasi sebagaimana dimaksud 5.1. dilakukan paling kurang 1 (satu) kali dalam setahun atau sewaktu-waktu bila diperlukan, dan dilaksanakan oleh Tim yang ditunjuk oleh Kepala UPTKP.
- 5.3. Monitoring dan evaluasi sebagaimana dimaksud 5.2. dilakukan terhadap:
  - 5.3.1. kelayakan tempat produksi yang telah ditetapkan menjadi IKH sebagaimana dimaksud 3.6.7. dengan mempertimbangkan aspek kelayakan IKH sebagaimana dimaksud 3.1.3.;
  - 5.3.2. keamanan dan mutu bahan pakan dan pakan asal serangga dan produk serangga yang dihasilkan terhadap:
    - 5.3.2.1. aspek pengendalian bahaya secara umum, pengendalian proses produksi dan prosedur pengiriman dan distribusi, sebagaimana dimaksud 3.2.;
    - 5.3.2.2. persyaratan teknis negara tujuan ekspor;
    - 5.3.2.3. monitoring dan evaluasi sebagaimana dimaksud 5.3.2.1. dapat dilaksanakan dengan pemeriksaan laboratorium pada setiap jenis bahan pakan dan pakan asal serangga dan produk serangga yang dihasilkan, terhadap bahaya fisik dan mikroba (antara lain *Salmonella*, *Enterobacteriaceae*, TPC);
- 5.4. Monitoring dan evaluasi sebagaimana dimaksud 5.3. dapat dilakukan sewaktu waktu apabila:
  - 5.4.1. ditemukan ketidaksesuaian dengan persyaratan teknis dalam Pedoman ini;
  - 5.4.2. terjadi perubahan kapasitas, sarana IKH; atau
  - 5.4.3. terjadi keadaan kahar (*force majeure*).
- 5.5. Terhadap monitoring dan evaluasi sebagaimana dimaksud 5.4., selain oleh Tim Evaluasi Kelayakan yang ditunjuk oleh Kepala UPTKP, dapat dilakukan bersama dengan Tim Pusat KH Kehani.

- 5.6. Jika hasil monitoring dan evaluasi sebagaimana dimaksud 5.3. ditemukan ketidaksesuaian dengan Pedoman, ditindaklanjuti dengan sanksi administratif sesuai Peraturan Menteri Pertanian tentang IKH dengan pemberian surat:
- 5.6.1. peringatan tertulis untuk dilakukan perbaikan/tindakan koreksi dalam jangka waktu paling lama 6 (enam) bulan terhitung sejak surat peringatan diterima;
  - 5.6.2. IKH yang diberikan peringatan tertulis sebagaimana dimaksud 5.6.1. tidak dapat digunakan sebagai tempat pelaksanaan tindakan karantina sampai dengan dilakukan tindakan perbaikan;
  - 5.6.3. usulan Tim Evaluasi Kelayakan terhadap pencabutan penetapan IKH, jika setelah diberikan peringatan tidak dilakukan perbaikan dalam jangka waktu 6 (enam) bulan;
  - 5.6.4. pencabutan penetapan IKH sebagaimana dimaksud 5.6.3. dilakukan oleh Kepala Badan Karantina Pertanian atas usulan Tim Evaluasi Kelayakan.
- 5.7. Proses monitoring dan evaluasi kelayakan sebagaimana dimaksud 5.2. menggunakan Formulir Penilaian Kelayakan Tempat Produksi Bahan Pakan dan Pakan Berupa Serangga dan Produk Serangga Sebagai Instalasi Karantina Hewan (Form I).

KEPALA BADAN KARANTINA  
PERTANIAN,



PENILAIAN KELAYAKAN TEMPAT PRODUKSI BAHAN PAKAN DAN PAKAN BERUPA SERANGGA DAN PRODUK SERANGGA SEBAGAI INSTALASI KARANTINA HEWAN (IKH)

- 1) Masa Penilaian (Tgl/Bln/Th) :
- 2) Nama Pemilik :
- 3) Nama Perusahaan :
- 4) Alamat IKH/Calon IKH\*  
(Tempat Produksi) :
- 5) Baru/Perpanjangan :
- 6) Nomor dan Tanggal  
Surat Permohonan :
- 7) Nomor dan Tanggal  
Surat Penugasan Verifikasi :

**I. PERSYARATAN ADMINISTRASI**

NO	DOKUMEN PERSYARATAN	DATA SESUAI PERMOHONAN <sup>1)</sup>	HASIL VERIFIKASI <sup>2)</sup>	SARAN TINDAKAN <sup>2)</sup> KOREKSI
		No. Dokumen, Tgl Penerbit, Instansi Penerbit, Masa Berlaku	No. Dokumen, Tgl Penerbit, Instansi Penerbit, Masa Berlaku	
1.	Nomor KTP/SIM Pemilik	:		
2.	Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)			
3.	Alamat Perusahaan	:		
4.	Alamat IKH/Calon IKH*			
5.	Nomor Telepon Perusahaan dan IKH/Calon IKH*	:		
6.	Nomor Fax Perusahaan dan IKH/Calon IKH*	:		
7.	Email Perusahaan dan IKH/Calon IKH*	:		
8.	Nama Narahubung/ <i>contact person</i> a. No. Telepon b. No. KTP	: : :		
9.	Nama penanggung jawab IKH/Calon IKH* a. No. Telepon b. No. KTP	: : :		
10.	Status Kepemilikan (Milik Sendiri/Sewa)*	: :		
11.	Akte Pendirian Badan Hukum beserta perubahan terakhir dan pengesahannya	:		
12.	Nomor Induk Berusaha (NIB)	:		
13.	Sertifikat NKV	:		
14.	Sertifikat HACCP	:		

15.	Surat Keputusan Penetapan IKH sebelumnya (Untuk Perpanjangan masa berlaku IKH)	:		
16.	Surat Perjanjian Sewa/Kontrak Bangunan (apabila bukan milik perusahaan)	:		
17.	Surat pernyataan IKH/Calon IKH* tidak dalam sengketa	:		
18.	Surat pernyataan bersedia mematuhi ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang karantina hewan	:		

### 1.1. RENCANA EKSPOR

NO	ASPEK PENILAIAN	DATA SESUAI PERMOHONAN <sup>1)</sup>	HASIL VERIFIKASI <sup>2)</sup>	SARANG TINDAKAN KOREKSI <sup>2)</sup>
<b>Identitas Bahan Pakan dan Pakan Asal Serangga dan Produk Serangga yang akan diekspor</b>				
1.	Peruntukan (Bahan Pakan/Pakan)*			
2.	Jenis Serangga (Spesies)			
3.	Produk Kering Serangga/Telur/Nimfa/Larva /Pupa*			
4.	Produk Minyak Serangga/Telur/Nimfa/Larva /Pupa*			
5.	Produk Tepung Serangga/Telur/Nimfa/Larva /Pupa*			
6.	Kapasitas Produksi per Jenis Produk/Tahun			
<b>Rencana Ekspor</b>				
1.	Negara Tujuan Ekspor			
2.	Pelabuhan Asal			
3.	Pelabuhan Tujuan			
4.	(tuliskan sesuai dengan yang dipersyaratkan negara tujuan)			

### 1.2. ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA (SDM)

NO	SUMBER DAYA MANUSIA	DATA SESUAI PERMOHONAN <sup>1)</sup>		HASIL VERIFIKASI <sup>2)</sup>		SARAN TINDAKAN <sup>2)</sup> KOREKSI
		Jumlah	Status Kepegawaian (Tetap/Tidak Tetap) <sup>3)</sup>	Jumlah	Status Kepegawaian (Tetap/Tidak Tetap) <sup>3)</sup>	
1.	Dokter Hewan Penanggung Jawab IKH					
2.	Tenaga Bagian Administrasi					
3.	Tenaga Bagian <i>Breeding</i>					
4.	Tenaga Produksi					
5.	Tenaga Distribusi					
6.	Tenaga Kebersihan dan Keamanan					

**II. ASPEK KELAYAKAN LOKASI**

NO	ASPEK PENILAIAN	DATA SESUAI PERMOHONAN <sup>1)</sup>	HASIL VERIFIKASI <sup>2)</sup>	SARAN TINDAKAN <sup>2)</sup> KOREKSI
1.	Lokasi tempat produksi berada di daerah yang lingkungannya bersih dan memiliki akses jalan yang dapat dilalui kendaraan roda 4 (empat) atau lebih			
2.	Lokasi (sesuai titik koordinat)			
3.	Areal lokasi (industri/perkebunan/pertanian/perumahan dll) <sup>(1)</sup>			
4.	Jalan ke Lokasi (Akses Jalan)			
5.	Batas Lokasi a. Utara b. Selatan c. Barat d. Timur			
6.	Jarak dari Tempat Pemasukan/Pengeluaran (km)			
7.	Jarak dari Pemukiman Penduduk (km)			
8.	Total luas tanah dan bangunan			

**III. SARANA DAN PRASARANA****3.1. Umum**

NO	MATERI	DATA SESUAI PERMOHONAN <sup>1)</sup> (beri tanda X)		HASIL VERIFIKASI <sup>2)</sup> (beri tanda X)		SARAN TINDAKAN <sup>2)</sup> KOREKSI
		Ada	Tidak Ada	Ada	Tidak Ada	
1.	Pos Jaga					
2.	Papan/Plang Nama					
3.	Pagar Keliling					
4.	Lobi					
5.	Ruang Administrasi					
6.	Ruang Pertemuan/ <i>Meeting Room</i>					
7.	Ruang Makan					
8.	Ruang Klinik Kesehatan (Terdapat P3K)					
9.	Ruang Ganti Baju/ <i>Changing Room</i>					
10.	Ruang Higien Perorangan/ <i>Personal Hygiene</i>					
11.	Toilet (termasuk jumlah dan letak toilet)					
12.	Ruang Penyimpanan Air					
13.	Laboratorium					
14.	Ruang Produksi Telur					
15.	Ruang Penetasan Telur					
16.	Ruang Penumbuhan Larva/Nimfa					
17.	Ruang Pencucian Serangga/Nimfa/Larva					
18.	Ruang Pengeringan					
19.	Rung Pengolahan Lain (Pembuatan Tepung/Pembuatan Minyak Dll)					

20.	Ruang Pengemasan					
21.	Ruang Penyimpanan Produk Jadi					
22.	Ruang Penyimpanan Pakan					
23.	Tempat Pemusnahan (Incinerator/Lokasi Pembakaran/Lokasi Penguburan)					
24.	Ruang Penyimpanan Bahan Kimia					
25.	Ruang Janitor					

### 3.2. Konstruksi Bangunan

NO	NAMA BAGIAN/ RUANGAN	DATA SESUAI PERMOHONAN <sup>1)</sup>	HASIL VERIFIKASI <sup>2)</sup> Pemenuhan Kelayakan (Memenuhi/Perlu Perbaikan/Tidak Memenuhi)	SARAN TINDAKAN KOREKSI <sup>2)</sup>
1.	Bagian <i>Breeding</i> (Rumah Insektarium, Ruang Penetasan Telur, dan Ruang Penumbuhan larva/Nimfa)			
	a. Lantai 1. Jenis bahan 2. Bahan kuat/tahan lama 3. Mudah dibersihkan 4. Tidak retak/berlubang			
	b. Dinding 1. Jenis bahan 2. Mudah dibersihkan			
	c. Atap/langit-langit 1. Jenis bahan 2. Tertutup 3. Tidak bocor 4. Dapat dibersihkan			
	d. Ventilasi udara			
2.	Bagian Produksi (Ruang Pencucian Serangga/Larva/Nimfa, Ruang Pengeringan, dan Ruang Pengolahan Lainnya)			
	a. Lantai 1. Jenis bahan 2. Bahan kuat/tahan lama 3. Mudah dibersihkan dan dapat didesinfeksi 4. Tidak retak/berlubang 5. Tidak licin			
	b. Dinding 1. Jenis bahan 2. Ketinggian minimal 2,5 M 3. Warna dinding 4. Mudah dibersihkan dan dapat didesinfeksi			
	c. Atap/langit-langit 1. Jenis bahan 2. Tertutup 3. Tidak bocor 4. Dapat dibersihkan dan didesinfeksi			
	d. Ventilasi udara			

### 3.3. Peralatan Produksi Sarana Pendukung

NO	PERALATAN	DATA SESUAI PERMOHONAN <sup>1)</sup> (Ada/Tidak Ada) <sup>3)</sup>		HASIL VERIFIKASI <sup>2)</sup> Mudah dioperasikan, dibersihkan, tidak mudah pecah, tidak mudah bereaksi dengan bahan desinfektan		SARAN TINDAKAN KOREKSI <sup>2)</sup>
		Ada	Tidak Ada	Ada	Tidak Ada	
<b>Peralatan Produksi</b>						
1.	Alat penetas telur					
2.	Alat pencuci					
3.	Alat pengering					
4.	Alat pengolahan lain <sup>(3)</sup>					
5.	Alat pengemas					
6.	Alat pengangkutan dan pemindahan barang yang bersih					
7.	Alat komunikasi					
8.	dst					
<b>Sarana Pendukung</b>						
1.	Sumber Air					
2.	Sumber Listrik					
3.	Genset					
4.	Lampu penerangan (lampu yang kontak langsung dengan produk berpelindung)					
5.	Loker					

### IV. PENGAWASAN KEAMANAN DAN MUTU BAHAN PAKAN DAN PAKAN

NO	MATERI	DATA SESUAI PERMOHONAN <sup>1)</sup> (beri tanda X)		HASIL VERIFIKASI <sup>2)</sup> (beri tanda X)		SARAN TINDAKAN KOREKSI <sup>2)</sup>
		Ada	Tidak Ada	Ada	Tidak Ada	
<b>PENGENDALIAN BAHAYA SECARA UMUM</b>						
1.	Alur produksi setiap jenis produk jadi					
2.	Alur keluar masuk karyawan dan tamu					
3.	Alur keluar masuk bahan baku dan bahan jadi					
4.	Temperatur dan kelembaban ruang produksi dan ruang penyimpanan produk					
5.	<i>Personal hygiene</i> - pengisian buku dan informasi status tamu, alat pelindung diri sarung tangan, masker, seragam, sepatu; - tersedia loker penyimpanan pakaian, perhiasan (anting, kalung, gelang, cincin), jam tangan, peralatan pribadi lainnya - tersedia tempat pencelupan kaki/alas kaki ke dalam bak berisi desinfektan					

	- tersedia tempat pencucian tangan pada saat masuk atau keluar dari tempat produksi.					
6.	Toilet dan prosedur kebersihannya					
7.	Data kesehatan karyawan saat rekrutmen dan berkala					
8.	<i>Pest control</i> (kontrak dengan pihak ketiga/petugas khusus, hasil monitoring berkala, denah penempatan <i>pest control</i> )					
9.	Kebersihan peralatan/perengkapan kerja dan tempat produksi - prosedur pembersihan peralatan, perlengkapan kerja dan tempat produksi sebelum dan setelah selesai digunakan - catatan perubahan dan penggantian alat dan perbaikan sesuai dengan kebutuhan operasional, serta pembersihan, sanitasi, dan sterilisasi yang telah dilakukan -					
10.	Prosedur pemeliharaan kebersihan, pengolahan limbah produksi padat dan cair					
11.	Prosedur pengelolaan limbah non produksi (penyediaan tempat sampah, pembuangan sampah teratur, penyediaan tempat pembakaran sampah)					
12.	Peralatan dan wadah tertutup untuk pengambilan, penanganan, penyimpanan dan pengiriman sampel/ccontoh					
<b>PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI</b>						
<b>Penjaminan Keamanan Produk</b>						
1.	Pelaksanaan kebersihan serangga dan stadia pertumbuhannya sesuai dengan prosedur					
2.	Data hasil pemeriksaan kebersihan serangga dan stadia pertumbuhannya					
3.	Pelaksanaan proses produksi/pengolahan sesuai prosedur proses pengolahan setiap jenis produk jadi					
4.	Prosedur Sanitasi/SSOP (Keamanan air, kebersihan permukaan kontak dengan produk, pencegahan kontaminasi silang, personal higien, pencegahan alduiterasi, pelabelan/pengemasan, pengendalian kesehatan karyawan, <i>pest control</i> ).					

5.	Prosedur Pemasukan/Penerimaan Bahan Baku					
6.	Prosedur pengendalian titik kritis ( <i>critical control points/CCP</i> )					
7.	Prosedur proses produksi setiap jenis produksi					
8.	Standar pakan serangga dan stadia pertumbuhannya					
9.	Keamanan air (sumber, standar kebersihan, hasil analisis air terakhir)					
<b>Kontrol Kualitas</b>						
1.	Prosedur kontrol kualitas produk dari bahaya fisik, bahaya mikroba yang dilakukan oleh bagian <i>Quality Control (QC)</i>					
2.	Hasil pengujian laboratorium terhadap produk jadi secara berkala, minimal setahun tiga kali, terhadap kandungan bahaya fisik dan mikroba					
3.	Standar bahan baku (serangga/larva/nimfa/telur/pupa) <sup>(1)</sup> terhadap spesies serangga, bentuk, warna, ukuran dll					
4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Standar produk jadi</li> <li>- Kontrol keamanan produk sesuai persyaratan negara tujuan</li> <li>- Kapasitas produksi (per tahun untuk setiap jenis produk)</li> <li>- Lama daya simpan (<i>shelf life</i>) setiap jenis produk</li> <li>- Cara penyimpanan setiap jenis produk (termasuk temperatur dan kelembapan tempat penyimpanan)</li> </ul>					
5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Standar pakan untuk serangga dan stadia pertumbuhannya:</li> <li>- Rekaman data penerimaan pakan (ada/tidak ada), jika ada lampirkan</li> <li>- Hasil uji laboratorium</li> <li>- Penjaminan keamanan pakan hingga diberikan kepada serangga/larva/nimfa (dituliskan rinci di kolom jawaban)</li> </ul>					
6.	Standar jenis kemasan primer dan sekunder setiap produk jadi yang menjamin produk tetap segar dan terlindung dari cemaran fisik dan biologi					

<b>Ketertelusuran (<i>Traceability</i>)</b>						
1.	Pelabelan di setiap kemasan dalam dan luar produk jadi (tanggal produksi, nama, alamat, dan nomor persetujuan karantina/No. SK Penetapan IKH, nama perusahaan, identitas produk, logo/kode sertifikasi penjaminan keamanan produk. Bahasa yang digunakan pada label adalah bahasa Indonesia dan Inggris)					
2.	Rekaman data ketertelusuran pelaksanaan produksi setiap hari					
3.	Prosedur Ketelusuran ( <i>traceability</i> )					
<b>Prosedur Penarikan Produk (<i>Recall Product</i>)</b>						
1.	Manajemen penarikan produk dan tindak lanjut dari penarikan produk terhadap produk yang menunjukkan kualitas di bawah standar atau produk tersebut berpotensi bahaya yang dilaporkan oleh konsumen atau pemerintah negara tujuan melalui surat pemberitahuan resmi;					
2.	Informasi produk dan pusat informasi layanan konsumen.					
3.	Prosedur Penarikan Produk ( <i>recall product</i> )					
<b>Pengemasan dan Penyimpanan</b>						
1.	Jenis kemasan primer dan sekunder					
2.	Ruang penyimpanan dilengkapi temperatur dan kelembaban yang sesuai temperatur dan kelembaban yang dibutuhkan untuk penyimpanan setiap jenis produk serangga dan produk serangga					
3.	Standar kemasan produk jadi					
4.	Catatan pemasukan dan pengeluaran produk jadi dari ruang penyimpanan					
<b>Penanganan Bahan Kimia/Desinfektan</b>						
1.	Prosedur kontrol pemakaian bahan kimia (pencatatan penggunaan dosis, tanggal dan lokasi pelaksanaannya)					
2.	Ruang penyimpanan khusus bahan kimia/desinfektan yang disimpan dalam wadah tertutup dengan pelabelan dan pengawasan oleh petugas dengan otoritas khusus					

**V. PENGIRIMAN DAN DISTRIBUSI**

NO	ASPEK PENILAIAN	DATA SESUAI PERMOHONAN <sup>1)</sup>	HASIL VERIFIKASI <sup>2)</sup>	SARANG TINDAKAN KOREKSI <sup>2)</sup>
1.	Lokal/domestik (daerah tujuan)			
2.	Ekspor (negara tujuan)			
3.	Alat angkut			
4.	Prosedur pengiriman dan distribusi dengan penjaminan keamanan produk			
5.	Sertifikat kesehatan oleh Dokter Hewan Karantina dari setiap lalulintas bahan baku, pakan, produk di local maupun ekspor			

**VI. PROGRAM EVALUASI**

NO	ASPEK PENILAIAN	WAKTU PENILAIAN DILAKUKAN TERAKHIR KALI <sup>1)</sup>	HASIL PENILAIAN KELAYAKAN SAAT TERAKHIR KALI DILAKUKAN <sup>2)</sup>
1	Evaluasi kelayakan dan penjaminan mutu produksi terhadap aspek penilaian saat melakukan penilaian proses penetapan TTK dan pemberian nomor persetujuan.		

**WAKTU PEMENUHAN KETIDAKSESUAIAN<sup>2)</sup>**

(tuliskan tanggal bulan tahun penyelesaian).....

<u>Tim Penilai/Verifikasi</u>	Pemilik/Penanggungjawab Tempat Produksi
1. Nama Ketua Tim (.....)	(.....)
2. Nama Anggota Tim (.....)	(Nama Lengkap dan stempel)
3. dst (.....)	Tanggal Penilaian dan Verifikasi: Tanggal, Bulan dan Tahun
Catatan: tandatangan disertai materai	

Kolom “Kesimpulan” diisi apabila tindakan koreksi telah dilakukan oleh pemilik/penanggungjawab tempat produksi hingga sesuai dengan prinsip *Good Manufacturing Practise* (GMP) berbasis *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP) sebagaimana sertifikat HACCP yang dimiliki.

**VII. KESIMPULAN**

1	PT/ CV.....
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luas tempat produksi serangga dan produk serangga sebagai bahan pakan dan pakan sebagai calon IKH ± .....m<sup>2</sup> dengan kapasitas ruang simpan produk jadi ±.....ton</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bangunan yang dijadikan sebagai IKH produksi serangga dan produk serangga sebagai bahan pakan dan pakan dengan negara tujuan.....</li> </ul>
2	<p>Sesuai hasil penilaian kelayakan pemeriksaan fisik lokasi, sarana dan prasarana, pengawasan keamanan produk dan pemenuhan persyaratan negara tujuan maka tempat produksi serangga dan produk serangga sebagai bahan pakan dan pakan milik PT/CV..... yang beralamat di jalan ....., <b>LAYAK/ TIDAK LAYAK</b> ditetapkan sebagai IKH untuk ekspor bahan pakan dan pakan asal serangga dan produk serangga ke negara.....</p>

Keterangan:

- 1) Diisi oleh pihak pemilik tempat produksi
- 2) Diisi oleh Tim Penilai dari UPTKP
- 3) Coret salah satu

**Lokasi.....20..**

<p>Tim Penilai/Verifikasi UPTKP (Dokter Hewan Karantina dan Paramedik Karantina)</p>
1...Nama Lengkap.....(...TTD.....)
2...Nama lengkap.....(...TTD.....)
3...Namalengkap.....(...TTD.....)

PERMOHONAN PERSETUJUAN KARANTINA HEWAN EKSPOR SERANGGA  
DAN PRODUK SERANGGA SEBAGAI BAHAN PAKAN/PAKAN KE NEGARA  
TUJUAN EKSPOR

PERMOHONAN PERSETUJUAN KARANTINA HEWAN  
EKSPOR SERANGGA DAN PRODUK SERANGGA  
BERUPA.....(isi dengan jenis produknya) SEBAGAI BAHAN  
PAKAN/ PAKAN KE NEGARA .....(isi negara tujuan ekspor)

*APPLICATION FOR APPROVAL OF ANIMAL QUARANTINE  
TO EXPORT INSECT AND INSECT PRODUCT NAMELY.....(fill the kind of  
product) AS FEED INGREDIENT TO .....(fill the country of  
destination)*

---

**I . Pernyataan Perusahaan/Declaration by Company**

Bersama ini, saya yang bertandatangan di bawah ini menyatakan dengan benar seluruh informasi yang tertuang dalam Aplikasi ini  
*I HEREBY DECLARE THAT THE FOLLOWING INFORMATION GIVEN IS TRUE AND CORRECT.*

*(fill name of the owner and the title)*

---

Nama dan Jabatan  
*Name and title of the person who submits the information*

---

Tandatangan pemilik dan stempel perusahaan  
*Signature of the owner and company stamp*

Tanggal  
*Date*

**II . Pejabat Verifikasi Yang Berwenang/Verification by Competent Authority**

Bersama ini, saya yang bertandatangan di bawah ini telah melakukan verifikasi dan menjamin bahwa informasi yang diberikan oleh perusahaan pemohon adalah benar  
*I HAVE VERIFIED THE FOLLOWING INFORMATION GIVEN BY THE COMPANY AND CERTIFIED IT IS TRUE AND CORRECT.*

*(fill name of Director)*  
*Director for Center of Animal Quarantine and Biosafety*

---

Nama dan Jabatan  
*Name and Title*

---

Tandatangan dan Stempel Unit Pemerintah  
Yang Berwenang

Tanggal

*Signature and stamp of competent authority*

*Dat*

## 1. Informasi Perusahaan/ *Company Information*

1.1. Nama perusahaan/ *Name of company*

.....

1.2. Alamat perusahaan/ *Company address*

.....

1.3. Alamat tempat produksi/ *Address of production facility*

.....

1.4. Dokumen legalitas/ *Legal documents*

1.4.1. *Bussines Permit Registration/ NIB* :

**(Attachment 1.4.1)**

1.4.2. *Veterinary Control Number/ NKV* :

**(Attachment 1.4.2)**

1.4.3. *HACCP Certificate/ HACCP* :

**(Attachment 1.4.3)**

1.4.4. *The Place for Quarantine Actions/ IKH* :

**(Attachment 1.4.5)**

1.5. Deskripsi produk/ *Description of products intended for export to other country* (lampirkan foto produk atau label/ *attach labels or photos of finished products*) DESCRIPTION OF PRODUCTS INTENDED FOR EXPORT TO OTHER COUNTRY

*Product name* : .....

*Photograph of product* : .....

*Product description* : .....

*Ingredient* : .....

*Shelf life* : .....

*Storage condition* : .....

*Primary Packaging* : .....

*Secondary Packaging* : .....

*Product users* : ..... etc

1.6. Tahun berdiri tempat produksi

*Year of construction of the production facility* :

1.7. Total luas tanah dan bangunan/ *Total land and built-up area of the production facility*

*Total land area* : ..... m<sup>2</sup>

*Total built-up area:* ..... m<sup>2</sup>

- 1.8. Jumlah produksi dan penjualan tahun sebelumnya/ *Production and sales volumes in last year*

*Production last year* : ..... tonnes

*Sales amount last year* : ..... tonnes

- 1.9. Tujuan pasar (negara/lokal) dan jumlah penjualan tahun sebelumnya/ *Destination markets (country/region) and volume*

..... : ..... tonnes

## **2. Informasi Bahan Baku/ *Information of Raw Materials***

- 2.1. Standar bahan baku/ *Standard for raw materials*

Standard of ....., as follows:

- 2.2. Species serangga yang digunakan/ *Species of insect used*

Species of ....., as follows:

## **3. Informasi Pakan/ *Feed Information***

- 3.1. Standar pakan serangga dan stadia pertumbuhannya/ *Insect and its growth stadia feed standard*

.....

- 3.2. Metode transportasi bahan pakan dan pakan menuju ke tempat produksi dan metode pengecekan kualitas pakan di tempat penerimaan bahan pakan/ *Transportation method of raw feed and feed brought to the production facility and checking method of feed quality in the raw feed receiving location*

Detil penjelasan prosedur penjaminan keamanan bahan baku pakan dari mulai suplier, masuk tempat produksi hingga diberikan kepada serangga dan produk serangga (aspek sanitasi, kesesuaian standar bahan baku, ketelusuran, sertifikat karantina bila diperlukan, petugas/karyawan yang terlibat dll ) disesuaikan dengan Prosedur

*Detailed explanation of the safety assurance procedure for feed raw materials and feed from the supplier, entering the production facility to being given to insects and insect products (sanitary aspects, compliance with raw material standards, traceability, quarantine certificates if needed, officers / employees involved, etc.) adjusted to the procedure*

#### **4. Informasi lokasi Tempat Produksi/ *Information on the Production Location***

Area lokasi tempat produksi (perumahan/industri/pertanian, dll)/*type of area in which the production is located such as (residential, industrial, agricultural etc)*

Penjelasan detil lokasi tempat produksi (provinsi, kabupaten, kode pos, titik koordinat, areal tempat produksi, denah/map dll)  
*Detailed description of the location of the production facility (province, district, postal code, coordinate points, production area, floor plan / map etc.)*

#### **5. Bangunan dan peralatan utama produksi/ *Building and main production equipment***

##### 5.1. Bahan bangunan/ *Building material*

Penjelasan bahan/material bangunan lantai, dinding, langit2, penerangan, ventilasi

*Explanation of building materials / materials for floors, walls, ceilings, lighting, ventilation*

##### 5.2. Alur keluar masuk komponen produksi/ *Flow of production component*

Penjelasan alur masuk keluar pakan  
Penjelasan alur masuk keluar telur hingga produk jadi  
Disertai alur dalam lampiran

*Explanation of feed flow in and out*  
*Explanation of the entry and exit flow of the eggs to the finished product*  
*Accompanied by the attachment of the flow*

##### 5.3. Alur keluar masuk karyawan/ *Workers Flow*

Penjelasan alur masuk keluar karyawan/tamu, disesuaikan dengan SSOP. Disertai alurnya dalam lampiran

*Explanation of employee / guest entry flow, adjusted to SSOP.*  
*Accompanied by the attachment of the flow*

5.4. Peralatan utama produksi/*Main production equipment*

Sebutkan alat utama produksi dan materialnya

*Describe the main equipments of production and its material*

**6. Ketersediaan air/*Water supply***

6.1. Sumber air/*Water Source*

Apakah air sumur, air PAM, apakah diberikan treatment khusus? dll

*Is it well water, company water, is it given special treatment? Etc*

6.2. Standar air/*Water standard*

Standar sesuai air bersih sesuai standar ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan

*Standard according to clean water according to standards set by the Ministry of Health*

6.3. Hasil analisis air terakhir/*The latest test analysis*

Dilampirkan hasil analisis air terakhir

*Attached the results of the latest water analysis*

**7. Sumber Daya Manusia/*Human resources***

7.1. Kualifikasi karyawan/*Employees Qualification*

Jumlah dan spesifikasi karyawan

*Number and specifications of employees*

**8. Kontrol Keamanan Produksi/*Control of Production Safety***

Penjelasan bagaimana perusahaan melakukan kontrol keamanan produksi? Penerapan GMP/HACCP/ISO

*Explain how the company carries out production safety controls?*

*Application of GMP / HACCP / ISO*

8.1. Alur produksi/*Production Flow*

Lampirkan alur produksi untuk setiap jenis produk jadi (bila berbeda proses setiap jenisnya)

*Attach the production flow for each type of finished product (if different processes for each type)*

8.2. Tahapan kontrol produksi/*Stages of production control*

Tuangkan pengendalian titik kontrol produksi sesuai dalam hazard analysis manual HACCP (CCP, Proses produksi, hazard, kontrol, batasan kritis, tindakan koreksi, rekaman dokumen)

*Describe control of production control points according to hazard analysis manual HACCP (CCP, production process, hazard, control, critical limits, corrective action, document recording)*

## 9. Informasi Produk Jadi/ *Finished product information*

- 9.1. Standar produk jadi/ *Finished product standard*  
 Jelaskan standar produk jadi  
*Describe the standard of finished product*
- 9.2. Kontrol keamanan produk sesuai persyaratan negara tujuan/  
*Establishment of product safety control in accordance with the requirements of the destination country*  
 Sesuaikan dengan regulasi penjaminan keamanan dan mutu bahan pakan dan pakan berupa serangga dan produk serangga yang ditetapkan oleh negara tujuan dan Indonesia  
*Adjust it with the safety and quality assurance regulations for feed and feed ingredients in the form of insects and insect products stipulated by the destination country and Indonesia*
- 9.3. Kapasitas produksi per tahun untuk setiap jenis produk/  
*Annual processing capacity of each type of product*  
 Jelaskan kapasitas produksi dan potensinya beberapa tahun mendatang  
*Describe the production capacity and potential for the next few years*
- 9.4. Pengemasan produk jadi/  
*Final product packaging*
- 9.4.1. Spesifikasi bahan kemasan primer/  
*Specification of primary packaging*  
 Spesifikasi bahan kemasan primer, bila ada sertakan MSDS nya  
*Primary packaging material specifications, if any, include the MSDS*
- 9.4.2. Spesifikasi bahan kemasan sekunder/  
*Specification of secondary packaging*  
 Spesifikasi bahan kemasan sekunder, bila ada sertakan MSDS nya  
*Secondary packaging material specifications, if any, include the MSDS*
- 9.4.3. Penyimpanan bahan kemasan/  
*Storage of packaging material*  
 Jelaskan bagaimana menyimpan bahan kemasan agar aman dan tidak terkontaminasi  
*Describe how to store packaging materials so that they are safe and not contaminated*
- 9.4.4. Spesifikasi dan kapasitas ruang penyimpanan produk jadi/  
*Specification and capacity of final products storage room*
- Kapasitas ruang simpan produk jadi berapa?  
*What is the storage capacity for the finished product?*

## **10. Sistem Ketelusuran dan Penarikan Produk/ *Traceability and Recall System***

### 10.1. Traceability System

Jelaskan sistem ketelusuran yang dipergunakan secara singkat sesuai SOP ketelusuran, libatkan jaminan keamanan dengan sertifikat karantina untuk pemasukan dan pengeluaran bahan baku maupun produk jadi. SOP dilampirkan

*Briefly describe the traceability system used according to the SOP for traceability, involve security guarantees with quarantine certificates for the entry and release of raw materials and finished products. SOP is attached*

### 10.2. Recall Plan

Jelaskan manajemen dan prosedur perusahaan ketika terjadi komplain yang disampaikan oleh pemerintah negara tujuan maupun oleh buyer. Apa tindakan koreksinya, siapa person yang terlibat. SOP dilampirkan

*Explain the company's management and procedures when a complaint is submitted by the government of the destination country or by the buyer. What is the corrective action, who is the person involved. SOP is attached*

## **11. Pengolahan Limbah/ *Waste Treatment***

Prosedur pengolahan limbah/ *Procedures of waste management*

Jelaskan jenis limbah dan prosedur pengolahannya sesuai SOP. SOP dilampirkan

*Explain the type of waste and the processing procedure according to the SOP. SOP is attached*

## **12. Kontrol pengendalian hama/ *Pest control system***

Jelaskan apa saja hama yang dikuatirkan dan harus dikendalikan Menggunakan pihak ketiga atau perusahaan sendiri?

*Describe what pests are concerned about and must be controlled Using a third party or your own company?*

### 12.1. Tata letak alat kendali hama/ *Layout of pest control*

Lampirkan denah peletakan alat kendali hama  
*Attach the layout of pest control equipment*

### 12.2. Laporan pengendalian hama terakhir/ *Pest control latest record*

Lampirkan hasil terakhir monitoring pengendalian hama  
*Attach the last results of monitoring of pest control*

**13. Profil Perusahaan/ Company Profile**

Sampaikan profil perusahaan dan foto proses produksinya  
*Convey company profile and photos of the production process*

**Catatan**

Dapat ditambahkan beberapa informasi yang dibutuhkan, selain informasi di atas, dalam pemenuhan persyaratan negara t

PENILAIAN PEMENUHAN PERSYARATAN NEGARA TUJUAN DALAM  
RANGKA PEMBERIAN NOMOR PERSETUJUAN KARANTINA HEWAN

No.	Aspek Penilaian	Kesesuaian		Saran Tindakan Koreksi
		Sesuai <sup>1)</sup>	Tidak Sesuai <sup>1)</sup>	
<b>1.</b>	<b>Informasi Perusahaan</b>			
1.1.	Nama Perusahaan			
1.2.	Alamat Perusahaan			
1.3.	Alamat Tempat Produksi			
1.4.	Dokumen Legalitas a. NIB b. NKV c. HACCP d. IKH			
1.5.	Deskripsi Produk a. Nama produk b. Foto produk c. Deskripsi produk d. Kandungan e. Shelf life f. Kondisi penyimpanan g. Kemasan primer h. Kemasan sekunder i. Konsumen produk			
1.6.	Tahun Berdiri Tempat Produksi			
1.7.	Total Luar Tanah Dan Bangunan			
1.8.	Jumlah Produksi dan Penjualan Tahun Sebelumnya			
1.9.	Tujuan Pasar (Negara/Lokal) dan Jumlah Penjualan Tahun Sebelumnya			
<b>2.</b>	<b>Informasi Bahan Baku</b>			
2.1.	Standar Bahan Baku			
2.2.	Species Serangga yang Digunakan			
<b>3.</b>	<b>Informasi Pakan</b>			
3.1.	Standar Pakan Serangga dan Stadia Pertumbuhannya			
3.2.	Metode transportasi bahan pakan dan pakan menuju ke tempat produksi dan metode pengecekan kualitas pakan di tempat penerimaan bahan pakan			
<b>4.</b>	<b>Informasi lokasi Tempat Produksi</b>			
<b>5.</b>	<b>Bangunan dan peralatan utama produksi</b>			
5.1.	Bahan Bangunan			
5.2.	Alur Keluar Masuk Komponen Produksi			

5.3.	Alur Keluar Masuk Karyawan			
5.4.	Peralatan Utama Produksi			
<b>6.</b>	<b>Ketersediaan Air</b>			
6.1.	Sumber Air			
6.2.	Standar Air			
6.3.	Hasil Analisis Air Terakhir			
<b>7.</b>	<b>Sumber Daya Manusia</b>			
7.1.	Kualifikasi Karyawan			
<b>8.</b>	<b>Kontrol Keamanan Produksi</b>			
8.1.	Alur Produksi			
8.2.	Tahapan Kontrol Produksi			
<b>9.</b>	<b>Informasi Produk Jadi</b>			
9.1.	Standar Produk Jadi			
9.2.	Kontrol Keamanan Produk Sesuai Persyaratan Negara Tujuan			
9.3.	Kapasitas Produksi Per Tahun Untuk Setiap Jenis Produk			
9.4.	Pengemasan Produk Jadi			
9.4.1.	Spesifikasi Bahan Kemasan Primer			
9.4.2.	Spesifikasi Bahan Kemasan Sekunder			
9.4.3.	Penyimpanan Bahan Kemasan			
9.4.4.	Spesifikasi dan Kapasitas Ruang Penyimpanan Produk Jadi			
<b>10.</b>	<b>Sistem Ketertelusuran dan Penarikan Produk</b>			
10.1.	<i>Traceability System</i>			
10.2.	<i>Recall Plan</i>			
<b>11.</b>	<b>Pengolahan Limbah</b>			
	Prosedur Pengolahan Limbah			
<b>12.</b>	<b>Kontrol Pengendalian Hama</b>			
12.1.	Tata Letak Alat Kendali Hama			
12.2.	Laporan Pengendalian Hama Terakhir			
<b>13.</b>	<b>Profil Perusahaan</b>			
14.	Persyaratan Teknis Negara Tujuan (lainnya)			

Sesuai hasil pemeriksaan, verifikasi isian form dari pemilik tempat produksi, dengan prosedur pada dokumen GMP/HACCP yang dimiliki oleh perusahaan dengan nomor sertifikat.....diterbitkan oleh..... (**lembaga penerbit sertifikat HACCP**), serta telah pemenuhan persyaratan negara tujuan maka tempat produksi serangga dan produk serangga sebagai bahan pakan/pakan<sup>2)</sup> milik PT/CV..... yang beralamat di jalan ..... dinyatakan Layak/Tidak Layak<sup>2)</sup> untuk melakukan ekspor produk.....sebagai bahan pakan dan pakan ke negara..... dan direkomendasikan/Tidak Direkomendasikan<sup>2)</sup> dengan nomor persetujuan karantina hewan .....

Tim Penilai Pusat KH Kehani  
(Dokter Hewan Karantina dan Paramedik Karantina)

- 1...Nama Lengkap.....(...TTD.....)
- 2...Nama lengkap.....(...TTD.....)
- 3...Namalengkap.....(...TTD.....)  
dst

## KESIMPULAN

Keterangan:

- 1) Diisi dengan tanda silang
- 2) Coret salah satu

## KODE UNTUK PEMBERIAN NOMOR PERSETUJUAN KARANTINA HEWAN

- 3 (tiga) digit nomor urut, dimulai dari angka 001 untuk tempat produksi nomor 1, angka 002 untuk tempat produksi nomor 2, dst;

- Kode media pembawa lain (MPL)

<b>KODE MPHPHK</b>	
Media Pembawa Lain	MPL
- Serangga dan Produk Serangga	1
- Tanduk	2
- Kuku	3
- Mix Tanduk dan Kuku	4
- Tulang	5

- Kode jenis perlakuan/pengolahan;

<b>KODE JENIS</b>	
Segar /Live	1
Olahan	2

Keterangan:

Segar/Live serangga dan/atau produk serangga, antara lain:

- Hidup
- Segar Tidak Beku
- Segar Beku
- dst

Olahan serangga dan/atau produk serangga, antara lain:

- Kering
- Tepung
- Minyak
- Dst

MPHPHK = Media Pembawa Hama Penyakit Hewan Karantina

## 4. Kode provinsi lokasi tempat produksi.

PROVINSI	KOD E	PROVINSI	KODE	PROVINSI	KOD E
ACEH	11	JAWA TENGAH	33	SULAWESI UTARA	71
SUMATERA UTARA	32	DI YOGYAKARTA	34	SULAWESI SELATAN	73
SUMATERA BARAT	13	JAWA TIMUR	35	SULAWESI TENGGARA	74
RIAU	14	BANTEN	36	GORONTALO	75
JAMBI	15	BALI	51	SULAWESI BARAT	76
SUMATERA SELATAN	16	NUSA TENGGARA BARAT	52	MALUKU	81
BENGKULU	17	NUSA TENGGARA TIMUR	53	MALUKU UTARA	82
LAMPUNG	18	KALIMANTAN BARAT	61	PAPUA	94
KEPULAUAN BANGKA BELITUNG	19	KALIMANTAN TENGAH	62	PAPUA BARAT	91
KEPULAUAN RIAU	21	KALIMANTAN SELATAN	63	SULAWESI TENGAH	72
DKI JAKARTA	31	KALIMANTAN TIMUR	64		
JAWA BARAT	12	KALIMANTAN UTARA	65		

Simulasi:

Perusahaan A berlokasi di Kalimantan Selatan merupakan perusahaan kedua yang dinyatakan layak dan telah memenuhi persyaratan negara tujuan untuk ekspor Ulat Hongkong Kering yang digunakan sebagai bahan pakan ke negara Jepang.

Nomor Persetujuan  
002-MPL1-2-63

FORM PENDAFTARAN NEGARA DAN TEMPAT PRODUKSI BAHAN PAKAN DAN PAKAN BERUPA SERANGGA DAN PRODUK SERANGGA UNTUK EKSPOR KE UNI EROPA

*Form refer as Annex II Chapter II SANCO/7177/2010/rev2 on Technical Specifications for the Competent Authorities of Third Country*

*Attachment of the Official Letter Reff No  
.....(No. Surat Pengantar).....*

*List of Establishment*

<i>Approval Number<sup>(3)</sup></i>	<i>Name of Establishment</i>	<i>Address of establishment</i>	<i>Section</i>	<i>Type of approved or registered establishment and plants</i>	<i>City/Town<sup>(4)</sup></i>	<i>Province/Region</i>	<i>Category<sup>(5)</sup></i>	<i>Product<sup>4</sup></i>	<i>Species</i>

Lokasi, Tanggal, Bulan, Tahun

TTD

(Nama Kapus KH Kehani)

*Director for Center of Animal Quarantine and Biosafety*