

BAB II

GAMBARAN UMUM BP2MHP

2.1 Sejarah singkat BP2MHP Semarang

Balai Pengujian dan Penerapan Mutu Hasil Perikanan (BP2MHP) Semarang beralamat di Jl. Siliwangi No.636 Semarang merupakan Unit Pelayanan Teknis (UPT) Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Tengah yang mempunyai tugas dan fungsi pokok di bidang pelaksanaan pengujian mutu hasil perikanan serta pengawasan pengolahan hasil perikanan. BP2MHP Semarang berdiri sebagai unit pelaksana teknis berdasarkan Surat Keputusan Gubernur Kepala Daerah Propinsi Jawa Tengah No. Hukum. G. 102/1973 tanggal 19 Mei 1973 dengan nama awal Lembaga Teknologi Perikanan.

Berdasarkan Surat Keputusan Direktur Jendral Perikanan tanggal 26 Januari 1977 No. H.II/2/1/6/77 tentang Pedoman dan Pengelolaan Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, maka pemerintah Propinsi Jawa Tengah meninjau kembali dan menindak lanjuti dengan Surat Keputusan Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Jawa Tengah No. HK.43/1977 tanggal 15 Juni 1977. Surat Keputusan Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Jawa Tengah No. HK.43/1977 tanggal 15 Juni 1977, membentuk Unit Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (Semarang, Pekalongan dan Cilacap). Peraturan Gubernur Nomor 38 Tahun 2008, tanggal 20 Juni 2008 tentang pembentukan Unit Pelaksana Teknis Daerah Balai Pengujian dan Penerapan Mutu Hasil

Perikanan (BP2MHP) Semarang dengan Kepala Laboratorium adalah pejabat eselon IIIa, Kepala Sub Bagian Tata Usaha, Kepala Seksi Pengawasan Mutu dan Kepala Seksi Pengujian adalah pejabat eselon IVa.

Sehubungan dengan telah terbitnya Peraturan Gubernur Jawa Tengah Nomor 75 tahun 2016 tanggal 27 Desember 2016 tentang Organisasi dan Tata Kerja Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Tengah dan Peraturan Gubernur Jawa Tengah Nomor 105 tahun 2016 tanggal 27 Desember 2016 tentang organisasi dan tata kerja Unit Pelaksana Teknis Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Tengah, maka hal tersebut menyebabkan adanya perubahan nomenklatur dari Laboratorium Pengujian dan Pengawasan Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) menjadi Balai Pengujian dan Penerapan Mutu Hasil Perikanan (BP2MHP).

Sesuai dengan landasan hukum diatas, maka BP2MHP Semarang melaksanakan tupoksinya dalam wilayah kerjanya diantaranya 18 Kab/kota, 19 UPI, 1071 UMKM dan 26 PPP/TPI yang tersebar di Provinsi Jawa Tengah. Landasan Normatif dalam memberikan pelayanan kepada masyarakat diantaranya:

1. Peraturan Gubernur Jawa Tengah No. 38 Tahun 2008 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis pada Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Tengah;
2. Peraturan Daerah Provinsi Jawa Tengah No. 10 Tahun 2014 tentang Retribusi Daerah Provinsi Jawa Tengah;

3. SNI ISO/IEC 17025:2008 Persyaratan umum laboratorium pengujian dan laboratorium kalibrasi.

Pada tahun 2016 ini terdapat pengalihan pendelagasian kewenangan Lembaga Inspeksi dan Sertifikasi dalam Penerbitan Sertifikat Kesehatan kepada BKIPM Semarang dibawah Kementerian Kelautan dan Perikanan yang diatur dalam Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan hasil Perikanan Nomor 110/KEP-BKIPM/2015 tentang Pencabutan Atas Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Nomor 115/Kep-BKIPM/2013 tentang Pendelegasian Kewenangan Lembaga Inspeksi dan Sertifikasi Dalam Penerbitan Sertifikat Kesehatan, sehingga pada tahun ini BP2MHP Semarang tidak lagi menerbitkan Sertifikat Kesehatan (Health Certificate), namun hanya melakukan pengujian laboratorium untuk penerbitan Certificate Analysis Tes untuk UKM dan UPI di lingkup kerja BP2MHP Semarang, serta melakukan pengawasan mutu, pembinaan SKP, dan pembinaan Penerapan GMP dan SSOP bagi UKM dan UPI, dan pada tahun ini juga BP2MHP Semarang melakukan penyusunan dokumen Lembaga Sertifikasi Produk.

2.2 Visi dan Misi

Visi

“Mewujudkan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan Jawa Tengah sesuai dengan tuntutan pasar global”.

Misi

1. Meningkatkan pelayanan pengujian hasil perikanan terhadap pengguna jasa.
2. Menjamin hasil pengujian yang cepat, tepat, dan akurat, dan
3. Mendorong berkembangnya usaha Unit Pengolah Ikan / UPI untuk menghasilkan produk yang aman, bermutu, higienis, ramah lingkungan dan efisien.

2.3 Tugas Pokok dan Fungsi Balai Pengujian dan Penerapan Mutu Hasil Perikanan (BP2MHP) Semarang

Balai Pengujian dan Penerapan Mutu Hasil Perikanan (BP2MHP) Semarang mempunyai tugas pokok melaksanakan sebagian tugas dari Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Tengah di bidang teknis pengelolaan, pelaksanaan pengujian mutu hasil perikanan serta pengawasan pengolahan hasil perikanan. Balai Pengujian dan Penerapan Mutu Hasil Perikanan (BP2MHP) Semarang mempunyai fungsi :

- a. Penyusunan rencana dan program kegiatan pengujian mutu hasil perikanan.

- b. Pengelolaan dan pemeliharaan sarana untuk pengujian mutu hasil perikanan.
- c. Pelaksanaan pengujian dan penerapan mutu hasil perikanan.
- d. Pelaksanaan tugas-tugas ketatausahaan.
- e. Pelaksanaan tugas lain yang diberikan oleh kepala Dinas sesuai tugas dan fungsinya.

2.4 Tugas, Fungsi, dan Uraian Tugas Jabatan Balai Pengujian dan Penerapan Mutu Hasil Perikanan (BP2MHP) Semarang

1. Kepala BP2MHP Semarang

Dalam rangka kelancaran pelaksanaan tugas, Kepala BP2MHP bertugas tugas untuk :

- Menetapkan kebijakan mutu dan memberikan pengarahan agar kebijakan mutu dapat tercapai.
- Mengusahakan dan mengelola sumber daya yang digunakan dalam melaksanakan kegiatan sehari-hari di laboratorium.
- Mengkomunikasikan panduan mutu kepada pelaksana yang terkait.
- Penanggungjawab perubahan dan penarikan dokumen sistem mutu.
- Mendisposisikan surat-surat masuk.
- Penanggungjawab pemutakhiran dokumen sistem mutu.
- Melaksanakan kerjasama sub-kontrak dan tender.
- Penanggung jawab program jaminan mutu.
- Penanggungjawab kaji ulang manajemen.

- Penanggungjawab pengadaan barang dan jasa

2. Kepala Sub Bagian Tata Usaha

Dalam rangka kelancaran pelaksanaan tugas, Kepala Sub Bagian Tata Usaha mendapatkan tugas untuk :

- Menyiapkan kebijakan teknis dibidang ketatausahaan.
- Menyiapkan pengelolaan ketatausahaan.
- Menyiapkan koordinasi dan penyusunan progam dan kegiatan.
- Menyiapkan pengelolaan keuangan.
- Menyiapkan pengelolaan administrasi kepegawaian.
- Menyiapkan pengelolaan rumah tangga dan aset.
- Menyiapkan kerja sama dan kehumasan.
- Menyiapkan pengelolaan kearsipan dan dokumentasi.
- Menyiapkan koordinasi penyusunan evaluasi dan pelaporan.
- Melakukan tugas kedinasan yang telah diberikan oleh pimpinan.

3. Kepala Seksi Pengujian Hasil Perikanan

- Menyiapkan penyusunan rencana teknis operasional di bidang pengujian mutu hasil perikanan.
- Menyiapkan pengoordinasian pelaksanaan teknis operasional di bidang pengujian mutu hasil perikanan.
- Menyiapkan pengujian mutu secara laboratoris terhadap produk pengolahan dan hasil perikanan (mikrobiologi, organoleptik, dan kimia).

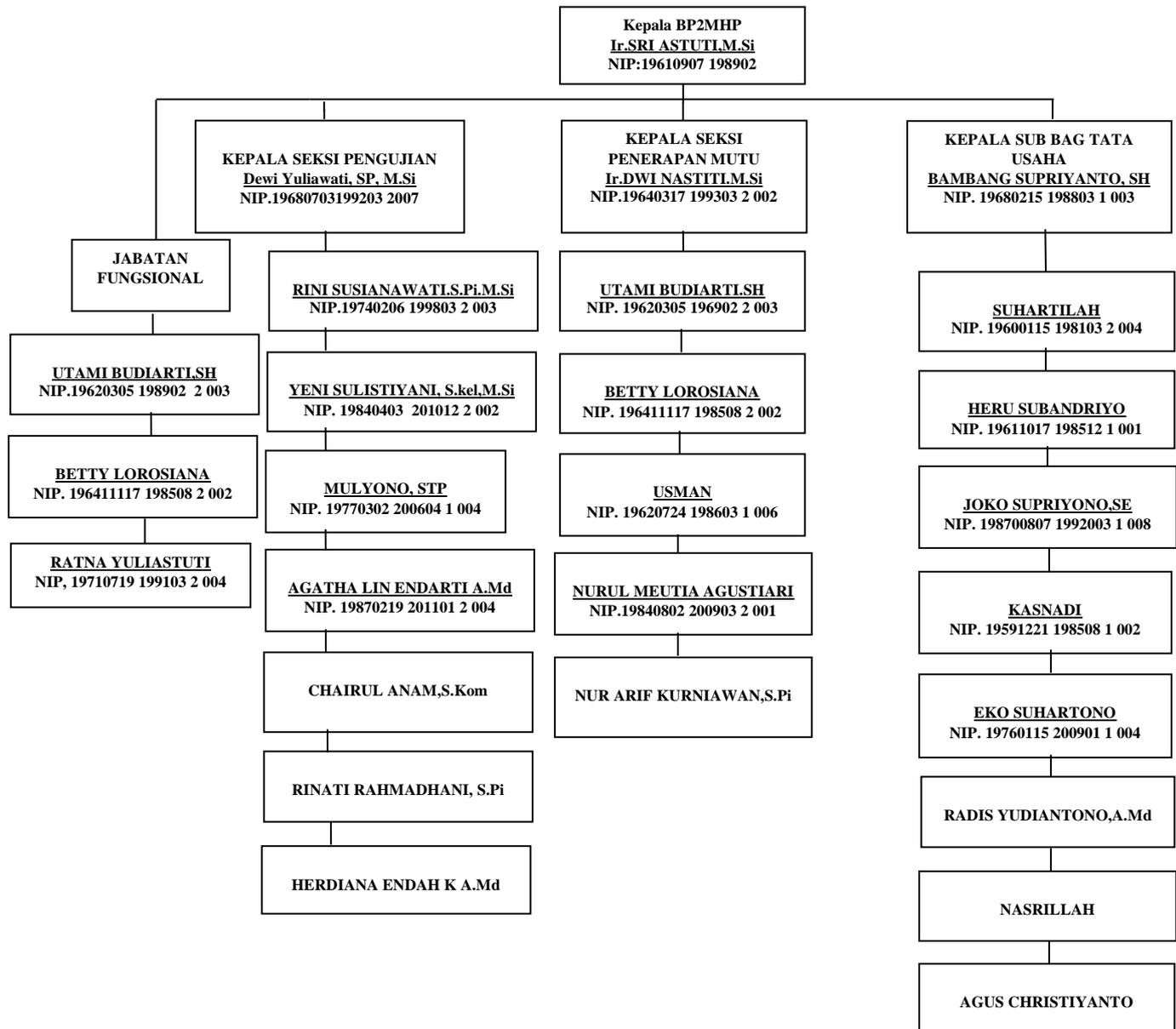
- Menyiapkan pengembangan kemampuan pengujian sesuai tuntutan pasar.
- Menyiapkan sistem manajemen mutu laboratorium.
- Menyiapkan evaluasi dan pelaporan di bidang pengujian mutu hasil perikanan.
- Melakukan tugas kedinasan lain yang diberikan oleh pimpinan.

4. Kepala Seksi Penerapan Mutu Hasil Perikanan

- Menyiapkan penyusunan rencana teknis operasional di bidang penerapan mutu hasil perikanan.
- Menyiapkan pengoordinasian pelaksanaan teknis operasional dibidang penerapan mutu hasil perikanan.
- Menyiapkan inspeksi penerapan cara pengolahan yang baik dan prosedur operasional standar sanitasi.
- Menyiapkan monitoring produk hasil perikanan pada unit pengolahan ikan dan supplier (air, es, kesegaran bahan baku, dan residu bahan kimia berbahaya).
- Menyiapkan sistem manajemen mutu produk hasil perikanan.

Gambar 2.5

Struktur Organisasi BP2MHP Semarang



Sumber : Laporan Tahunan BP2MHP Semarang Tahun 2017

Berdasarkan gambar 2.5, struktur organisasi ini wewenang dari atasan disalurkan secara vertikal kepada bawahan begitu juga sebaliknya pertanggungjawaban dari bawahan secara langsung ditunjukkan kepada atasan yang memberi perintah.

2.6 Fasilitas BP2MHP Semarang

BP2MHP memiliki tanah seluas 2.320 m² dengan luas bangunan 324 m². Fasilitas yang terdapat di Balai Pengujian dan Penerapan Mutu Hasil Perikanan (BP2MHP) yang berupa laboratorium meliputi:

1. Laboratorium Mikrobiologi

Laboratorium Mikrobiologi merupakan ruangan steril dan higienis sebagai tempat untuk melakukan pengujian mikrobiologi yang digunakan untuk pengujian mutu secara mikrobiologi meliputi penentuan Angka Lempeng Total (ALT), pengujian *Salmonella*, penentuan *Coliform* dan *Eschericia coli*, pengujian *Vibrio cholera*, dan pengujian *Staphylococcus aureus*. Alat yang digunakan untuk pengujian antara lain: timbangan analitik, laminar air flow, inkubator, waterbath, cawan petri, tabung reaksi, rak tabung reaksi, pipet ukur, botol pengencer, erlenmeyer, pembuka kaleng, penjepit, vortex mixer, kompor listrik.

2. Laboratorium Kimia

Laboratorium Kimia merupakan ruangan yang digunakan untuk kegiatan yang dilakukan berbagai uji proksimat. Untuk pengujian sudah representatif antara lain inkubator, timbangan analitik, blender jar, *water destilizer*, spektrofotometer, elisa reader, sentrifuge, dan alat-alat lainnya.

3. Laboratorium Organoleptik

Laboratorium Organoleptik terdiri dari dua yaitu bagian dapur organoleptik dan ruang panelis. Dapur organoleptik digunakan untuk mempersiapkan produk perikanan yang akan di uji secara organoleptik, sedangkan ruang panelis digunakan untuk pengujian mutu secara organoleptik. Ruang penilaian organoleptik terdiri dari 6 bilik yang setiap bilik terdapat lampu. Adanya bilik digunakan untuk menghindari hasil pengujian yang tidak subyektif yang mencegah hubungan antara para panelis dalam memberikan penilaian.

4. Ruang Pembuatan Media

Ruang pembuatan media merupakan ruangan untuk membuat media yang digunakan untuk pengujian mikrobiologi. Jenis dan jumlah media yang dibuat dalam ruang ini disesuaikan dengan kebutuhan pengujian yang akan dilakukan. Pembuatan media memerlukan alat yang steril. Meja yang digunakan dalam membuat media harus steril sehingga disemprot dengan alkohol 90%. Selama pembuatan media, orang yang mengerjakan harus menggunakan masker agar terhindar atau tidak menghirup bahan yang bersifat toksik, selain itu masker juga berfungsi untuk mencegah kontaminasi yang berasal dari mulut. Ruang pembuatan media dilengkapi dengan timbangan analitik, thermolyne stir plate.

5. Ruang Sterilisasi

Ruang sterilisasi merupakan ruangan yang digunakan untuk mensterilkan alat dan media yang digunakan dalam beberapa pengujian. Ruang sterilisasi dilengkapi dengan 2 buah autoklaf dan oven serta digunakan sebagai tempat

tungku pengabuan untuk pengujian kadar abu dan kadar air. Terdapat juga rak tempat menyimpan peralatan yang telah disterilkan.

6. Ruang Inkubasi

Ruang inkubasi merupakan ruangan yang digunakan untuk inkubasi biakan mikroba yang akan ditumbuhkan sehingga biakan yang diinginkan dapat tumbuh. Biasanya ruangan seperti ini diharuskan dalam keadaan steril sehingga tidak menimbulkan kontaminasi bagi media biakan mikroba.

7. Ruang Pencucian

Ruang Pencucian digunakan untuk membersihkan dan mencuci peralatan yang telah digunakan dalam pengujian. Sisa media yang telah digunakan diidestruksi terlebih dahulu sebelum dibuang. Destruksi dilakukan untuk mematikan biakan mikroba dan untuk menghindari pencemaran.

8. Ruang Penerimaan Contoh Pengujian dan Tata Usaha

Ruang penerimaan contoh merupakan ruangan yang digunakan untuk menerima contoh atau sampel yang akan diujikan dari pengguna jasa. Contoh atau sampel terlebih dahulu diberi kode sebelum masuk dalam ruang pengujian. Ruang tata usaha berfungsi untuk mengurus registrasi sample dan tempat pengambilan sertifikat atau hasil pengujian sample.

9. Ruang Staff Laboratorium

Ruang staf laboratorium digunakan sebagai ruang kerja staf atau analis diluar pekerjaan laboratorium. Ruang yang digunakan untuk keperluan menyimpan data hasil pengujian, monitoring, serta data penting lainnya. Ruang

yang juga digunakan sebagai tempat melepas lelah untuk sesaat, selama jam kerja berlangsung dan berkomunikasi dengan para staf laboratorium.

10. Ruang Pimpinan dan Pertemuan

Ruang pimpinan digunakan untuk ruang kerja Kepala BP2MHP. Ruang tersebut juga digunakan untuk pertemuan kunjungan pemerintahan maupun instansi.

11. Ruang Tamu

Ruang tamu digunakan untuk menerima tamu sekaligus untuk berkomunikasi dengan orang luar.

12. Ruang Musholla

Ruang Musholla digunakan untuk melakukan ibadah sholat.

13. Kamar Mandi dan WC

Kamar mandi terdiri dari 8 buah. Masing-masing berada di ruang pengujian terdapat 2 kamar mandi di lantai atas dan 2 kamar mandi di lantai bawah.

14. Kantin

Kantin digunakan untuk para staf makan dan minum pada saat jam istirahat. Jam istirahat staf dimulai sekitar pukul 12.00 sampai pukul 13.00.

15. Dapur

Dapur digunakan untuk tempat pembuatan minum dan makan para staf dan tamu.