



# PENERAPAN CBIB UNTUK MENDUKUNG KAMPUNG PERIKANAN BUDIDAYA DI KOTA PEKALONGAN

SUGIYO  
DKP Kota  
Pekalongan



# Kondisi Perikanan Budidaya di Kota Pekalongan



- Tahun 1990 sampai dengan awal tahun 2000 an, usaha budidaya udang windu di Kota Pekalongan pernah berjaya dengan beberapa unit usaha tambak yang cukup besar antara lain dibawah naungan PT. Ika Muda.
- Seiring dengan mewabahnya penyakit bercak putih (*White Spot Syndrom Virus/WSSV*) di seluruh Indonesia, usaha budidaya udang windu banyak yang merugi dan tidak operasional lagi
- Tahun 2011 dilakukan percontohan budidaya udang vaname semi intensif model klaster pada lahan dengan luas 0,4 ha yang merupakan hasil kerjasama DKP dan BBPBAP Jepara. Hasil yang diperoleh sangat baik sehingga banyak masyarakat yang mengikutinya

# Lanjut...



- Tahun 2021, usaha budidaya udang vaname mencapai 100 hektar lebih dengan produksi mencapai 345 ton yang dilakukan dengan sistem tradisional, teknologi semi intensif sampai dengan intensif di Kelurahan Degayu dan Kelurahan Krapyak,.
- Namun seiring dengan fenomena banjir rob dan upaya penanganan banjir rob, berdampak pada menurunnya luasan lahan budidaya udang vaname dan penurunan produksi perikanan budidaya di Kota Pekalongan.
- Produksi perikanan budidaya 2021 : 612.662 kg, 2022 turun menjadi 502.462 kg
- Berdasarkan Kepmen Nomor 111 Tahun 2023, Kota Pekalongan ditetapkan sebagai Kampung Perikanan Budidaya dengan Komoditas Udang Vaname.



# Lanjut...

- Saat ini pengembangan usaha budidaya ikan di Kota Pekalongan dilakukan secara adaptif yang sesuai dengan kondisi lingkungan, baik jenis ikan maupun teknologinya.
- Komoditas yang cukup banyak dikembangkan yaitu udang vaname, bandeng, nila, dan lele.
- Usaha budidaya ikan dikenal memiliki resiko yang cukup tinggi karena ikan rentan terhadap serangan hama dan penyakit ikan
- Pengelolaan kesehatan ikan dan lingkungan adalah salah satu faktor kunci keberhasilan usaha budidaya ikan
- Untuk keberlanjutan dan keberhasilan usaha budidaya ikan maka sangat penting penerapan CBIB yang diikuti dengan sertifikasi CBIB.

# DATA PEMBUDIDAYA IKAN DI KOTA PEKALONGAN TAHUN 2023

PEMERINTAH KOTA PEKALONGAN

DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN



NO	JENIS USAHA	JUMLAH		
		Unit	NIB	CBIB
1	Pembenihan	48	6	-
2	Pembesaran	207	25	6
3	Ikan Hias	150	10	-
	<b>JUMLAH</b>	<b>405</b>	<b>41</b>	<b>6</b>



# Sistem Mutu & Keamanan Pangan Pada Perikanan Budidaya

Tuntutan Pasar

- Food Safety & Quality Assurance
- Traceability

Penerapan Budidaya

- CPIB
- CBIB

Terdaftar

- Pakan Ikan
- Obat & Bahan Kimia



## KEAMANAN PANGAN PADA PEMBESARAN IKAN

- ☞ mencegah tercemarnya produk oleh cemaran biologi, kimia dan benda lain yang mengganggu/merugikan/ membahayakan kesehatan manusia dari udara, tanah, air, pakan, pupuk, obat ikan/bahan lain mulai proses pra produksi, produksi sampai panen, penanganan, dan distribusi hasil;
- ☞ memenuhi persyaratan sanitasi;
- ☞ diterapkan pada sarana dan prasarana serta proses kegiatan pembudidayaan ikan.





# PRINSIP BUDIDAYA IKAN YANG BAIK

1. ***Biosecurity*** (Keamanan Biologi) : Upaya mencegah/mengurangi peluang masuknya suatu penyakit ke suatu sistem budidaya dan mencegah penyebarannya dari satu tempat ke tempat lain yang masih bebas
2. ***Food Safety*** (Keamanan Pangan)
3. ***Environmental Friendly*** (Ramah Lingkungan)



# Cara Budidaya Ikan yang Baik

**CBIB** adalah cara memelihara dan/atau membesarkan ikan serta memanen hasilnya dalam lingk. yang terkontrol shg memberikan jaminan keamanan pangan dari pembudidayaan dengan memperhatikan sanitasi, pakan, obat ikan & bhn kimia serta biologis

**Tujuan :**

- menjamin mutu & keamanan pangan hasil budidaya
- mencegah terjadinya serangan hama dan penyakit ikan





# PEDOMAN CBIB

1. LOKASI
2. SUPLAI AIR
3. TATA LETAK DAN DESAIN
4. KEBERSIHAN FASILITAS DAN PERLENGKAPAN
5. PERSIAPAN WADAH DAN PENEBARAN
6. PENGELOLAAN AIR
7. BENIH
8. PAKAN
9. OBAT IKAN, BAHAN KIMIA & SUBSTANSI BERBAHAYA
10. PENGGUNAAN ES DAN AIR
11. PANEN
12. PENANGANAN HASIL
13. PENGANGKUTAN
14. PEMBUANGAN LIMBAH
15. REKAMAN DAN CATATAN
16. TINDAKAN PERBAIKAN
17. PELATIHAN
18. KEBERHASILAN PERSONIL



## 1. LOKASI

Lokasi budidaya harus tidak menimbulkan bahaya keamanan pangan, akibat kondisi sekitar, baik air pasok maupun pencemaran udara

😊 Berada pada lingkungan yang sesuai, di mana resiko keamanan pangan dari bahaya kimiawi, biologis dan fisik diminimalisir



## 2. SUPLAI AIR

**Air pasok untuk budidaya harus tidak menimbulkan bahaya keamanan pangan**

☺ **Mempunyai sumber air pasok yang baik dan terhindar dari sumber polusi**



### 3. TATA LETAK DAN DESAIN

Unit Usaha Budidaya didesain dengan baik, dimana tata letak yang dapat meminimalkan resiko yang berhubungan dengan kontaminasi

- ☺ Area hanya digunakan untuk pembudidayaan ikan
- ☺ Mempunyai desain & tata letak yang dapat mencegah kontaminasi silang
- ☺ Toilet, septic tank, gudang dan fasilitas lainnya terpisah dan tidak berpotensi mengontaminasi produk budidaya.
- ☺ Memiliki fasilitas pembuangan limbah cair/ padat yang di area yang sesuai
- ☺ Wadah budidaya (KJA) dibuat utk meminimalisir kerusakan fisik ikan



## 4. KEBERSIHAN FASILITAS DAN PERLENGKAPAN

- ☺ Unit budidaya & lingkungan jaga kondisi kebersihan dan higienis
- ☺ Tindakan pencegahan terhadap binatang & hama penyebab kontaminasi
- ☺ BBM, bahan kimia (desinfektan, pupuk), pakan & obat ikan disimpan di tempat yang terpisah & aman
- ☺ Wadah, perlengkapan & fasilitas budidaya dibuat dari bahan yg tidak menyebabkan kontaminasi
- ☺ Fasilitas & perlengkapan dijaga dalam kondisi higienis & dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan



## 5. PERSIAPAN WADAH UNTUK PENEBARAN

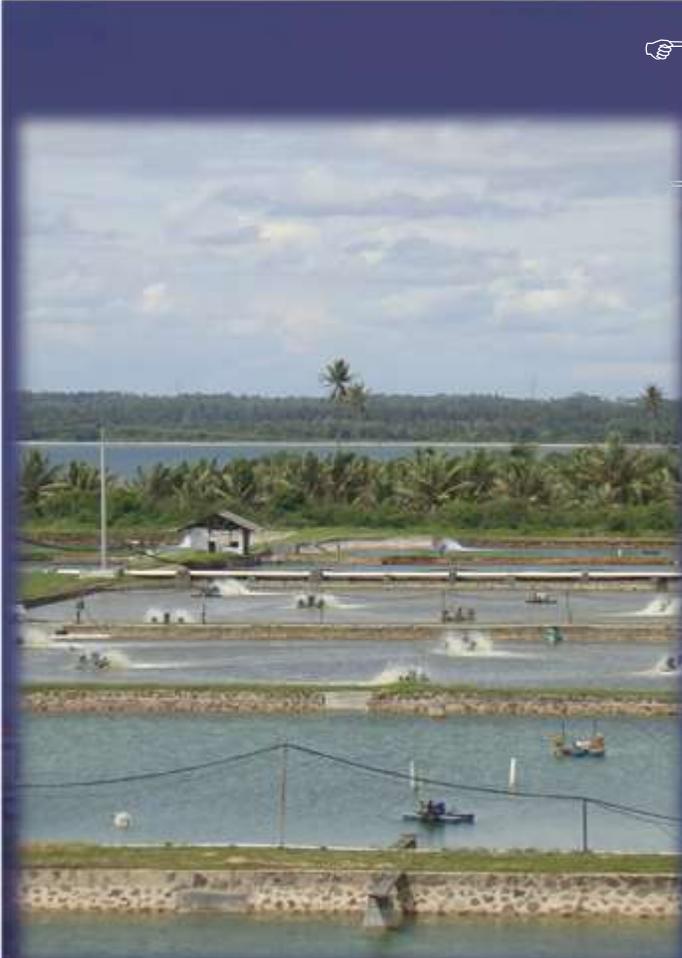
- ☞ **Prosedur persiapan wadah dapat menimbulkan bahaya keamanan pangan, shg perlu dilakukan dgn baik utk meminimalkan bahaya keamanan pangan seperti bakteri patogen, inang perantara parasit zoonotik.**
- ☞ **Persiapan yang efektif menurunkan resiko kesehatan ikan yang dpt mengesampingkan penggunaan obat ikan dan penggunaan bahan kimia.**
  - ☺ **Wadah budidaya dipersiapkan dengan baik sebelum penebaran benih**
  - ☺ **Dalam persiapan wadah dan air, hanya menggunakan pupuk, probiotik dan bahan kimia yang direkomendasikan**





## 6. PENGELOLAAN AIR

- ☞ **Mutu air dan sedimen dijaga pada level yang sesuai untuk kesehatan lingkungan budidaya**
- ☞ **Air pasok & buang seharusnya difiltrasi untuk mencegah masuknya species yang tidak diinginkan.**
  - ☺ **Filterisasi air atau pengendapan untuk menjamin kualitas air sesuai kebutuhan**
  - ☺ **Monitor kualitas air sumber secara rutin**





## 7. BENIH

- ➡ Penggunaan obat ikan dan bahan kimia selama pembenihan dapat menimbulkan residu dan beresiko pada keamanan pangan.
- ➡ Mutu benih yang buruk dapat mengganggu kesehatan selama pembudidayaan dan akan memicu penggunaan obat dan atau bahan kimia.



😊 Benih berasal dari hatchery yang bersertifikat dan atau memiliki sertifikat bebas penyakit dan obat ikan.





## 8. PAKAN



- Pakan dapat menyebabkan masalah keamanan pangan dengan menarik datangnya hama pengerat, penanganan pakan tidak tepat atau menjadi media penular pada udang/ikan.
- Pada usaha budidaya, selain menggunakan pakan komersial yang dijual, pembudidaya terkadang membuat sendiri pakannya.
- Bahan baku pakan seharusnya tidak menggunakan pestisida, bahan kimia, termasuk logam berat dan kontaminan lain yang dilarang dan membahayakan.





- **Pakan Ikan yang digunakan memiliki nomor pendaftaran yang dikeluarkan DJPB;**
- **Pakan ikan disimpan dengan baik dalam ruangan yang kering dan sejuk untuk menjaga kualitas mutu serta digunakan sebelum masa daluwarsanya;**
- **Pakan tidak dicampur bahan tambahan seperti antibiotik, obat ikan, bahan kimia lainnya atau hormon yang dilarang;**
- **Pakan buatan sendiri harus dibuat dari bahan yang direko-mendasikan dan tidak dicampur dengan bahan-2 terlarang;**
- **Pemberian pakan dilakukan dengan cara yang efisien mengikuti ratio pemberian yang dianjurkan;**
- **Pakan berlabel/memiliki informasi yang mencantumkan komposisi, tanggal daluwarsa, dosis dan cara pemberian dengan jelas.**



## 9. OBAT IKAN, BAHAN KIMIA DAN SUBSTANSI BERBAHAYA.

- **Bahaya yang berhubungan dengan obat ikan (termasuk antimikroba) dalam pembudidayaan adalah residu pada produk akhir.**
- **Penerapan CBIB seharusnya dapat menurunkan penggunaan obat ikan, dll.**
- **Untuk itu perlu pengelolaan kesehatan yang efektif selama proses budidaya, dengan meningkatkan sistem keamanan hayati dan menurunkan insiden wabah dan resiko yang ditimbulkan.**
- **Program preventif terhadap kesehatan ikan lebih diutamakan dari pada upaya pengobatan.**



- ☺ Hanya menggunakan obat ikan, bahan kimia dan biologis yang telah diregistrasi oleh DJPB.
- ☺ Obat ikan digunakan sesuai petunjuk dan pengawasan.
- ☺ Obat ikan, bahan kimia dan biologis disimpan dengan baik sesuai spesifikasi.
- ☺ Obat ikan, bahan kimia dan biologis sesuai label.
- ☺ Dilakukan test untuk mendeteksi residu obat ikan & bahan kimia.
- ☺ Obat ikan, bahan kimia dan susbtansi biologi memiliki label yang jelas dan lengkap tentang komposisi, dosis, indikasi, cara penggunaan, masa daluwarsa dan periode withdraw dalam bahasa Indonesia.



## 10. PENGGUNAAN ES DAN AIR

**10.1 Air dan es tersedia dalam jumlah yang cukup untuk panen, penanganan dan proses pencucian.**



- 👍 **Air bersih tersedia dan digunakan untuk membersihkan ikan yang dipanen.**
- 👍 **Definisi air bersih adalah kualitas mikrobiologi sama dengan air minum tetapi dapat juga air yang mengandung garam atau unsur lain yang "tidak berbahaya" sebagai tambahan.**



## 11. PEMANENAN

- ☞ Bahaya keamanan pangan dapat muncul dari teknik panen yang tidak sesuai;
- ☞ Penggunaan air atau es yang tercemar dan kurang bersihnya fasilitas dan peralatan;
- ☞ Kerusakan ikan selama panen dapat menyebabkan pencemaran yang mengarah kepada saluran usus atau pembusukan produk;
- ☞ Teknik panen yang sesuai akan memperkecil resiko pencemaran, kerusakan fisik dan stres ikan.





- 👍 **Perlengkapan dan peralatan mudah dibersihkan dan dijaga dalam kondisi bersih dan higienis.**
- 👍 **Panen dipersiapkan dengan baik untuk hindari pengaruh temperatur tinggi pada ikan.**
- 👍 **Pada saat panen dilakukan upaya untuk menghindari terjadinya penurunan mutu dan kontaminasi ikan.**
- 👍 **Penanganan ikan dilakukan secara higienis dan efisien sehingga tidak menimbulkan kerusakan fisik.**



## 12. PENANGANAN HASIL

- ☺ Peralatan dan perlengkapan untuk penanganan hasil mudah dibersihkan dan didesinfeksi (bila perlu) serta selalu dijaga dalam keadaan bersih.
- ☺ Ikan mati segera didinginkan dan diupayakan suhunya mendekati 0° C di seluruh bagian.

- ☺ Proses penanganan dilaku-kan dgn cepat dan higienis tanpa merusak produk.
- ☺ Tidak menggunakan bahan tambahan & kimia yang dilarang.





## 13. PENGANGKUTAN

- ☉ Peralatan dan fasilitas pengangkutan yang digunakan mudah dibersihkan dan selalu terjaga kebersihannya (boks, wadah, dll).
- ☉ Pengangkutan dalam kondisi higienis untuk menghindari kontaminasi sekitar (seperti udara, tanah, air, oli, bahan kimia, dll).
- ☉ Suhu produk selama pengangkutan mendekati suhu cair es ( $0^{\circ}\text{C}$ ) pada seluruh bagian produk.
- ☉ Ikan hidup ditangani dan dijaga dalam kondisi yang tidak menyebabkan kerusakan fisik atau kontaminasi



## 14. PENGELOLAAN LIMBAH

14.1 Limbah (cair, padat dan bahaya) dikelola dengan cara yang higienis dan saniter untuk mencegah kontaminasi



Limbah hasil pembudidayaan dan panen dikumpulkan dan diperlakukan secara higienis dan bersih. Tidak ada ikan atau udang mati yang tertinggal di Unit Usaha. Limbah yang berbahaya (tumpahan bahan bakar, bahan kimia) diperlakukan dengan aman untuk mencegah kontaminasi. Harus menggunakan fasilitas treatment/perlakuan pada saluran pembuangan.



## 15. PENCATATAN

- ☺ Dilakukan rekaman pada seluruh kegiatan yang dilakukan dari pra-produksi-panen-distribusi hasil.
- ☺ Penyimpanan rekaman dengan baik.





## 16. TINDAKAN PERBAIKAN

Tindakan perbaikan (atas bahaya keamanan pangan) dilakukan sebagai kegiatan yang rutin dan terkendali.

## 17. PELATIHAN

Pemilik unit usaha atau pekerja sadar dan terlatih (pelatihan, seminar, workshop, socialization, dsb) dalam mencegah dan mengendalikan bahaya keamanan pangan dalam perikanan budidaya.



## 18. KESEHATAN DAN HIGINITAS PERSONAL

Pekerja yang menangani ikan dalam kondisi sehat.

- Pekerja yang menangani ikan dan udang dalam keadaan sehat.
- Pemeriksaan kesehatan secara teratur untuk staf yang menangani produk.
- Pekerja yang menangani ikan selama panen, penanganan pasca panen dan transportasi tidak mengalami cedera, infeksi atau penyakit yang dapat mengkontaminasi udang/ikan.
- Tidak merokok, khususnya disekitar produk.



# TERIMA KASIH

PEMERINTAH KOTA PEKALONGAN

DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN

