



No. Reg : SPL.VI.2023.0963

SERTIFIKAT

CERTIFICATE

Nomor :B.904/BRSDM.5/RSDM.510/VI/2023

Badan Riset dan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor.62 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan, Pelatihan dan Penyuluhan Perikanan, serta ketentuan pelaksanaannya menyatakan bahwa :

The Marine and Fisheries Research and Human Resources Agency based on Government Regulation Number 62 of 2014 concerning the implementation of Fisheries Education, Training and Counseling as well as its implementing provisions States that :

RISQI AFANDI

Lahir di Cilacap, 22 Desember 2000

Born in Cilacap, 22 December 2000

TELAH LULUS

Has Passed

Dalam Pelatihan Sertifikat Pengolahan Ikan (SPI) yang diselenggarakan atas kerjasama Pusat Pelatihan dan Penyuluhan Kelautan dan Perikanan – Badan Riset Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan dengan Direktorat Pengolahan dan Bina Mutu –

Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan pada tanggal 12 - 16 Juni 2023.

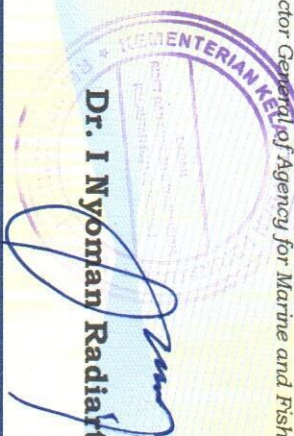
In the Fish Processing Certificate Training which was held in cooperation with the Maritime and Fisheries Training and Counseling Center – Marine and Fisheries Human Resources Research Agency with the Directorate of Processing and Quality Development – Directorate General of Increasing Competitiveness of Marine and Fishery Products on 12 - 16 June 2023.

Jakarta, 16 Juni 2023

Kepala Badan Riset Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan

Director General of Agency for Marine and Fisheries Research and Human Resources

Dr. I Nyoman Radiarta, S.Pi, M.Sc



**Materi Pelatihan Sertifikat Pengolah Ikan (SPI)
bagi Peserta Didik di Satuan Pendidikan Kelautan dan Perikanan,
tanggal 12 – 16 Juni 2023**

NO	MATA PELATIHAN / UNIT KOMPETENSI	ALOKASI WAKTU (@ 45 menit)	
		TEORI	PRAKTEK
I	KOMPETENSI UMUM		
1	Kebijakan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan	1	0
II	KOMPETENSI INTI		
1	Kemunduran Mutu Hasil Perikanan	1	3
2	Teknologi Penanganan Hasil Perikanan	1	3
3	Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan	1	3
4	Teknologi Pengemasan dan Pelabelan	1	3
5	Inovasi dan Pengembangan Produk	1	3
6	Standarisasi Produk Perikanan dan Perikanan Non Pangan	2	0
7	Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP)	2	0
8	Penyusunan Program Penerapan GMP	1	3
9	Penerapan Standar Sanitation Operating Procedur (SSOP)	2	0
10	Penyusunan Program Pemenuhan Persyaratan SSOP	1	3
11	Penyusunan Panduan Mutu GMP dan SSOP	3	8
12	Pengenalan Sertifikat Kelayakan Pengolahan	2	0
	Jumlah Jam Pelajaran	19	29
	Total Jam Pelajaran		48