

Warta BSIP PASCAPANEN



**Berkah Ramadhan
dari Daging
Ayam Sehat dan
Higienis**

**SNI 3924:2009
Mutu Karkas dan
Daging Ayam**

**Kunker Komisi II
DPRD Kota Pagar Alam
ke BSIP Pascapanen**

Tim Redaksi

Pengarah:

Plt. Kepala Balai Besar Pascapanen Pertanian

Penanggung Jawab:

Koordinator Kerjasama dan Pendayagunaan Hasil
Standardisasi

Redaktur:

Ni Made Vina Citanirmala, S.TP, MP

Febriyezi, SP, M.Si

Erwan Gustian Apriansyah, S.Sos

Kontributor:

Dr. Sri Usmiati, S.PT, M.Si

Juniawati, S.TP, M.Si

Desain dan Tata Letak:

Nadina Adelia Indrawan, S.Komp, M.T.I

Rizaluddin, A.Md

Fotografer:

R. Achmad Junaedi, A.Md

Daftar Isi

- | | | | |
|---|-----------|---|--------------------------------|
| Salam Redaksi | 02 | Aktivitas | 11 |
| Pascapanen Pertanian | 03 | Dr. Prayudi Syamsuri, SP, M.Si | dilantik sebagai Direktur PPHP |
| Berkah Ramadhan dari | | Ditjen Perkebunan | |
| Daging Ayam Sehat dan | | | |
| Higienis | | | |
|  | |  | |
| Standar Nasional Indonesia | 08 | Kunker Komisi II DPRD Kota | 13 |
| SNI 3924:2009 Mutu | | Pagar Alam ke BSIP Pascapanen | |
| Karkas dan Daging Ayam | |  | |
|  | | Berita dalam Foto | 16 |
| Laboratorium | 10 | Aktivitas BSIP Pascapanen | |
| Laboratorium Pengujian | | Quote | 17 |
| (SNI ISO/IEC 17025:2017) | | Kuis | 18 |
|  | | Media Promosi | 19 |
| | | Saran | 20 |

Salam Redaksi

Salam SobatPaspas,

Segala puji kita panjatkan kehadiran Allah SWT Tuhan YME, atas perkenan-Nya kami dapat menghadirkan edisi perdana Warta BSIP Pascapanen kepada para pembaca. Warta BSIP Pascapanen terbit setiap triwulan berisikan ulasan tentang SNI, aktivitas balai besar, pelayanan dan informasi pascapanen pertanian.

Transformasi kelembagaan Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (Balitbangtan) menjadi Badan Standardisasi Instrumen Pertanian (BSIP) melalui Perpres 117 Tahun 2022, menjadikan lembaga kami memiliki tugas dan fungsi baru dalam meningkatkan daya saing melalui standardisasi instrumen pascapanen pertanian. Transformasi ini tidak menjadi penghalang bagi kami untuk tetap tampil berbagi informasi seputar pascapanen pertanian.

Pada edisi perdana menyambut bulan Ramadhan ini, kami ingin berbagi informasi tentang ciri-ciri daging ayam yang baik hingga tahapan penyiapan secara higienis. Selain itu, kami juga membahas informasi SNI 3924:2009 mengenai Mutu Karkas dan Daging Ayam.

Semoga informasi Warta BSIP Pascapanen edisi pertama ini bisa membuka cakrawala para pembaca yang berbahagia untuk lebih mengenal BSIP Pascapanen. Kritik dan saran kami terima untuk kemajuan dan peningkatan kualitas redaksi Warta BSIP Pascapanen.

Sampai bertemu kembali pada edisi mendatang.

Selamat membaca!



Husnain, SP, MP, M.Sc, Ph.D

Plt. Kepala Balai Besar Pascapanen Pertanian



Berkah Ramadhan dari Daging Ayam Sehat dan Higienis



Penulis:

Sri Usmiati dan Juniawati

Balai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen Pertanian
Jl. Tentara Pelajar No. 12 Cimanggu, Bogor



Sejak dahulu kala daging ayam sangat disukai oleh masyarakat, karena mudah dimasak dan diolah. Daging ayam memiliki rasa yang enak dan dapat diterima semua golongan masyarakat serta harga yang relatif lebih murah dibandingkan harga daging lainnya. Hal tersebut menjadikan daging ayam selalu dibutuhkan dan dikonsumsi secara luas oleh masyarakat, sehingga permintaannya terus meningkat (Pratama *et al.*, 2015). Walaupun saat Ramadhan dan Idul fitri harga daging ayam meningkat, namun permintaannya tetap tinggi. Sejak tahun 2009, FAO ECTAD bekerja sama dengan Kementerian Pertanian menggaungkan kampanye untuk mengkonsumsi ayam ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal). Konsumsi ayam ASUH akan memberikan asupan gizi yang baik karena protein hewani berperan penting bagi kecerdasan. Konsumsi daging ayam oleh masyarakat bahkan digenjut dengan diluncurkannya Gerakan Makan Ayam (Gemaya) oleh Kementan pada tahun 2020. Gemaya menjadi kampanye untuk masyarakat bahwa tidak ada yang perlu dikhawatirkan dengan mengonsumsi daging ayam.

Nilai gizi daging ayam

Daging ayam mengandung protein, lemak, mineral, dan vitamin yang penting untuk proses metabolisme tubuh. Vitamin B6 diperlukan dalam metabolisme karbohidrat, lemak dan protein, memproduksi sel darah merah, serta memperkuat sistem imunitas. Adanya fosfor dan kalsium pada daging ayam bermanfaat terutama dalam proses pertumbuhan dan memperkuat tulang anak. Daging ayam mengandung kadar air sekitar 73,38%, protein 20,81-22,08%, dan lemak 2,98% (Soeparno, 2011). Daging ayam mengandung 18-22% protein berkualitas tinggi karena strukturnya yang mudah dicerna, mudah diserap, dan mengandung asam amino esensial lengkap (Muchtadi dan Sugiyono, 1992).

Akibat penanganan daging ayam yang kurang baik

Daging ayam rentan terhadap bahaya biologi (yang merupakan benda hidup). Umumnya mikroba yang terdapat pada bahan pangan dapat menimbulkan masalah kesehatan konsumen. Daging ayam yang dijual di pasar tradisional umumnya memiliki kualitas dan tingkat higienitas yang relatif berbeda dibanding yang diperoleh dari pasar modern. Kurangnya pengetahuan penanganan daging oleh pedagang berdampak terhadap mutu dan higienitasnya, daging ayam akan mudah terkontaminasi mikroba sehingga dapat merusak kandungan gizi daging dan menyebabkan timbulnya penyakit. Salah satu mikroba yang dapat tumbuh dan berkembang pada daging ayam adalah *Escherichia coli*. Daging ayam juga lebih rentan terkontaminasi bakteri *Salmonella sp.* (Syarifah dan Novarieta, 2015). Kontaminasi oleh *Salmonella sp.* mengakibatkan *foodborne disease* yang mengakibatkan diare, bakteremia, infeksi akut dan kronis, bahkan kematian (Zelpina *et al.*, 2020).

Ciri-ciri daging ayam yang baik dan ayam tiren (mati kemaren)

Memilih daging ayam yang segar dan baik merupakan sebuah hal yang wajib dilakukan. Hal ini agar tubuh tidak terkontaminasi oleh mikroba maupun zat berbahaya lainnya. Berikut merupakan ciri-ciri daging ayam yang baik:

- Warna daging kemerahan dengan aroma yang masih segar
- Tekstur daging elastis dan tidak mengeluarkan cairan
- Daging tidak mengeluarkan banyak darah
- Suhu daging relatif hangat
- Kulit berwarna kuning muda segar dengan tekstur halus dan lembut
- Lubang pori bekas bulu masih tertutup
- Ada alat yang mencoba hinggap pada daging
- Tidak berjamur dan tidak melewati tanggal kadaluarsa (tercantum pada kemasan komersial)



Daging ayam tiren adalah ayam yang mati bukan karena disembelih pada saat ayam masih hidup melainkan ayam yang sebelumnya telah mati disebabkan daya tahan yang kurang baik selama perjalanan atau terkena penyakit kemudian sengaja disembelih untuk dijual di pasar. Berikut merupakan ciri-ciri daging ayam tiren :

- Warna daging merah kebiruan
- Aroma bau amis cenderung busuk
- Terdapat bercak darah pada bagian kepala dan leher
- Tekstur daging lebih lunak
- Kulit licin dan mengkilap
- Nilai pH diatas 6

Dengan memilih daging ayam yang baik dan segar, diharapkan kandungan nutrisi hewani dapat dimanfaatkan oleh tubuh. Selain itu, sangat penting untuk menjaga kesehatan tubuh.

Penyiapannya daging ayam secara higienis

Hal sederhana praktek higienitas dalam perdagangan daging ayam terutama di pasar tradisional antara lain mencuci tangan dan menjaga kebersihan area penjualan sehingga dapat mengurangi cemaran biologis oleh mikroba patogen dan pembusuk. Berikut ini merupakan sejumlah langkah dapat ditempuh dalam menyiapkan daging ayam secara higienis, yaitu:

- Menjaga higienitas tangan dan peralatan masak sebelum dan sesudah menyentuh daging ayam mentah.
- Saat pemasakan dengan suhu tinggi semua mikroba akan mati, maka daging ayam mentah tidak perlu dicuci terlalu bersih agar mikroba dari daging tidak menyebar.



- Mengelola dan menyimpan daging ayam mentah terpisah dari alat masak agar mikroba tidak menyebar ke makanan lainnya.
- Daging ayam mentah disimpan dalam wadah bersih dan tertutup di dalam *freezer* agar mikroba yang mungkin ada dalam daging tidak menyebar ke makanan lainnya.
- Sebelum dimasak, daging ayam dari *freezer* dicairkan lebih dulu (*thawing*) di suhu *refrigerator* atau dicairkan dengan merendam daging ayam dalam kemasan plastik ke dalam air dingin.
- Daging ayam harus dimasak benar-benar matang pada suhu 75°C untuk membunuh mikroba yang ada di dalamnya.
- Mengamati warna dan cairan dari daging ayam yang matang, ditandai warna daging putih dan cairan yang bening.

Penutup

Daging ayam menjadi salah satu bahan makanan favorit yang sangat digemari masyarakat dari berbagai tingkatan usia maupun tingkatan sosial ekonomi. Daging ayam yang kaya akan nutrisi rentan terhadap kontaminasi mikroba sehingga mudah rusak dan busuk. Oleh karena itu, pada saat penyiapannya (menyimpan dan mengolahnya) maka harus dilakukan dengan benar agar tidak menimbulkan penyakit dan agar nutrisi yang terkandung di dalamnya tidak hilang. Jangan sampai akibat kesalahan dalam penyiapannya justru dapat mengundang mikroba patogen dan pembusuk mengkontaminasi sehingga membahayakan kesehatan tubuh konsumen.

Daftar Pustaka

- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pratama, I.G.W., I W. Sukananta dan I K.W. Parimarta. 2015. Analisis preferensi konsumen dalam membeli daging ayam broiler di pasar tradisional Kota Denpasar. *Peternakan Tropika*. 3(3):549-560
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gajah Mada Universiti Press, Yogyakarta.
- Syahadat, Aji (2015) Kualitas Mikrobiologi Daging Ayam Mati Kemarin “Tiren” dan Ayam Segar Strain Cobb 500 Ditinjau dari Total Plate Count, Salmonella sp. dan Eschericia coli. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Syarifah, I., dan Novarieta, E. 2015. Deteksi Salmonella sp. pada daging sapi dan ayam. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Hal: 675-680.
- Zelpina, E., S. Walyani, A. B. Niasono, dan F. Hidayati. 2020. Dampak infeksi Salmonella sp. dalam daging ayam dan produknya terhadap kesehatan masyarakat. *JHECDS: Journal of Health Epidemiology and Communicable Diseases*. 6(1): 25-32.
- Yulistiani, R. 2010. Studi Daging Ayam Bangkok : Perubahan Organoleptik dan Pola Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 11(1): 27-36

SNI 3924:2009
Mutu Karkas dan Daging Ayam

Pengertian Karkas:

Bagian tubuh ayam setelah dilakukan penyembelihan secara halal sesuai dengan CAC/GL 24-1997, pencabutan bulu dan pengeluaran jeroan, tanpa kepala, leher, kaki, paru-paru, dan atau ginjal, dapat berupa karkas segar, karkas segar dingin atau karkas beku.



Persyaratan mutu fisik karkas

Faktor Mutu	Tingkatan Mutu		
	Mutu I	Mutu II	Mutu III
Konformasi	Sempurna	Ada sedikit kelainan pada tulang dada atau paha	Ada sedikit kelainan pada tulang dada atau paha
Perdagingan	Tebal	Sedang	Tipis
Perlemakan	Banyak	Banyak	Sedikit
Keutuhan	Utuh	Tulang utuh, kulit sobek sedikit, tetapi tidak pada bagian dada	Tulang ada yang patah, ujung sayap terlepas, ada kulit yang sobek pada bagian dada
Perubahan warna	Bebas dari memar dan atau freeze burn	Ada memar sedikit tetapi tidak pada bagian dada dan tidak freeze burn	Ada memar sedikit tetapi tidak ada freeze burn
Kebersihan	Bebas dari bulu tunas	Ada bulu tunas sedikit yang menyebar, tetapi tidak pada bagian dada	Ada bulu tunas

Persyaratan mutu mikrobiologis karkas:

Jenis	Satuan	Persyaratan
Total Plate Count	cfu/g	Maksimum 1×10^6
Coliform	cfu/g	Maksimum 1×10^2
Staphylococcus aureus	cfu/g	Maksimum 1×10^2
Salmonella sp	per 25 g	Negatif
Escherichia coli	cfu/g	Maksimum 1×10^1
Campylobacter sp	per 25 g	Negatif

Laboratorium Pengujian (SNI ISO/IEC 17025:2017)

Balai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen Pertanian, dahulu Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian memiliki laboratorium pengujian yang terakreditasi SNI ISO/IEC 17025:2017 dengan sertifikat nomor LP-366 IDN yang meliputi 5 laboratorium pengujian yaitu laboratorium Kimia, Fisika, Nanoteknologi dan Mikrobiologi berada di kota Bogor, sedangkan laboratorium uji mutu gabah dan beras berada di kota Karawang. Masing-masing laboratorium didukung oleh peralatan pengujian yang lengkap dan personel yang kompeten.

Laboratorium kami memiliki kemampuan analisis untuk proksimat dan kandungan gizi, mineral, vitamin, pigmen, senyawa flavonoid, cemaran (logam berat, residu pestisida dan mikrobiologi), dan pengujian nano. Selain itu, mampu menganalisis gula, asam lemak, formalin, etilen, alkohol, kolesterol, glukomanan, amilograf, total asal, bilangan asam, bilangan penyabunan, amilosa, FFA, mutu gabah dan beras serta memiliki alat spray dryer dan freeze dryer.

Pengguna layanan laboratorium dapat melakukan parameter pengujian sesuai dengan daftar PP Tarif nomor 35 tahun 2016.



Parameter dan matriks ruang lingkup akreditasi meliputi analisis proksimat (matriks susu bubuk dan biskuit), kadar amilosa (matriks tepung beras), partikel size analyzer (matriks cairan), kekentalan pati Rapid Visco analyzer (matriks bahan berpati), residu pestisida untuk malation dan klorfirifos (matriks sayur dan buah), Angka Lempong Total (matriks teh dan tepung) serta mutu gabah dan beras.



**Dr. Prayudi Syamsuri, SP, M.Si dilantik sebagai
Direktur PPHP Ditjen Perkebunan, 13 Januari 2023**

Pengalaman saya memimpin BB Pascapanen selama tiga setengah tahun tepatnya mulai 21 Juni 2019 sampai 13 Januari 2023 sangat menarik dan berkesan. Untuk memimpin 150 orang pegawai, baik ASN maupun tenaga kontrak, saya sangat optimis BB Pascapanen bisa menghasilkan inovasi-inovasi pasca panen dan pengolahan hasil pertanian yang inovatif. Hal tersebut karena BB Pascapanen memiliki SDM yang unggul, serta adanya dukungan fasilitas laboratorium modern, salah satunya adalah nanoteknologi yang keberadaannya belum banyak di Indonesia dan juga dukungan anggaran yang cukup besar.

Dalam memimpin, saya juga menerapkan kerja tim. Dimana setiap kegiatan dikerjakan dengan metode *team work*,

biasanya dalam satu tim itu terdiri dari beberapa orang yang memiliki spesifikasi (keahlian) yang berbeda-beda. Dalam hal ini memang tidak mudah untuk membangun *team work* yang kuat. Namun karena dibutuhkan maka *team work* ini perlu dilakukan bersama dan kita bekerja bersama dalam satu tim yang memiliki pemahaman yang sama. Kerja tim juga bisa memberikan hasil terbaik dalam meraih capaian-capaian seperti inovasi yang kreatif antara lain menghasilkan produk aromatherapy berbahan eucalyptus untuk menangkal virus. Selain itu, saya senang dengan kerja tim dapat menyelesaikan kegiatan program BEKERJA, mengembangkan program Riset dan Pengembangan Inovatif Kolaboratif (RPIK) komoditas Sorgum di NTT, RPIK komoditas Talas Beneng di Banten, dan RPIK komoditas Sagu di Sulawesi Selatan.

Kini BB Pascapanen sudah beralih fungsi sesuai dengan Permentan Nomor 13 Tahun 2023 menjadi Balai Pengujian Standar Instrumen Pascapanen Pertanian yang dikenal dengan BSIP Pascapanen, memiliki tugas dan fungsi sebagai lembaga penyusunan standar dan layanan pengujian standar yang terkait dengan pascapanen, melakukan review terhadap standar-standar yang telah ada atau bahkan melakukan pemeliharaan standar terkait dengan standar-standar yang sudah tidak berlaku.

Pesan saya, pelayanan laboratorium yang dulunya diutamakan kepada layanan pengujian untuk para peneliti, kini setelah menjadi BSIP Pascapanen maka layanan pengujian diutamakan untuk masyarakat. Selanjutnya akan ada penambahan ruang lingkup yaitu layanan sertifikasi, kalibrasi, uji profisiensi, Lembaga Pemeriksa Halal dan Maklon alat laboratorium pengembangan.

Layanan-layanan di BSIP Pascapanen ini diperlukan karena meningkatnya kebutuhan sertifikasi produk. Menurut saya ini merupakan tantangan atau peluang yang bisa diambil oleh BSIP Pascapanen. Insha Allah dengan adanya layanan tadi kemudian tersedianya standar yang *update*, ini menjadi bukti bahwa BSIP Pascapanen ditunggu perannya dalam pengembangan pertanian yang modern kedepan.

"Layanan laboratorium BSIP Pascapanen ini diperlukan karena meningkatnya kebutuhan sertifikasi produk. Menurut saya ini merupakan tantangan atau peluang yang bisa diambil oleh BSIP Pascapanen".





Kunker Komisi 2 DPRD Kota Pagar Alam ke BSIP Pascapanen

Kota Pagar Alam terletak di provinsi Sumatera Selatan memiliki penduduk yang sebagian besar berprofesi sebagai pelaku usaha pertanian. Kota Pagar Alam merupakan salah satu penghasil kopi terbaik di Indonesia, Kopi Robusta Pagar Alam. Tidak hanya kopi, Kota Pagar Alam memiliki komoditas potensial yakni hortikultura seperti durian, alpukat, pepaya, pete, jengkol dan bawang merah.

Ketua Komisi II DPRD Kota Pagar Alam, Dedi Stanza menerangkan, “Wilayah kami seluas 633,7 km2, hampir 5 Kecamatan dipergunakan untuk sektor pertanian. Namun kendala yang dihadapi saat ini produk pertanian yang dihasilkan masih belum memenuhi standar pasar.

Dedi menambahkan, “Kami mengharapkan dengan datangnya kami ke Balai Besar Pascapanen, ada informasi dan pendampingan agar produk pertanian yang kami hasilkan memenuhi standar sehingga bisa bersaing di pasar lokal terutama pasar retail. Pendampingan sangat kami perlukan baik dari budidaya terutama penggunaan pupuk dan pestisida, hingga pascapanen yang terstandar”. Kepala Bagian TU, Achmad Subaidi yang hadir mewakili Kepala Balai Besar Pascapanen menyambut baik kunjungan kerja (kunker) Komisi 2 DPRD Kota Pagar Alam. Dalam sambutannya Subaidi menyatakan saat ini Badan Litbang Pertanian telah bertransformasi menjadi Badan Standarisasi



Instrumen Pertanian yang memang berfokus dalam penyusunan standarisasi pascapanen pertanian. “Kami siap mendampingi Kota Pagar Alam agar produk pertanian yang dihasilkan dapat memenuhi standar dan bisa bersaing di pasar domestik maupun internasional”, ujar Subaidi.

“BB Pascapanen senantiasa terbuka bagi masyarakat yang ingin melakukan kunjungan maupun pendampingan penerapan standar pascapanen pertanian” ujar Subaidi. Kunjungan kerja (kunker), Rabu (11/01/2023) dihadiri juga oleh Koordinator KSPHP, Lina Marlina, Plh. Sub koordinator PHP, Nadina Adelia dan para staf fungsional lainnya.

Wakil Ketua I DPRD Kota Pagar Alam, Dessy Siska turut hadir dalam kunker dan merencanakan adanya pertemuan lanjutan bersama Dinas Pertanian Pagar Alam untuk menindaklanjuti hasil diskusi sekaligus melakukan kerjasama dengan BSIP Pascapanen, sehingga potensi pertanian yang ada di Kota Pagar Alam bisa dioptimalkan sehingga berdampak positif juga terhadap pelaku usaha pertanian utamanya para petani.

BSIP Pascapanen bekerjasama dengan UPT Pengujian Mutu Pangan Segar, Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Bogor menyelenggarakan Bimbingan Teknis Mutu Gabah dan Beras, Kamis (16/02/2023). Bimbingan teknis ini dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan kemampuan SDM guna mencapai sistem manajemen mutu laboratorium yang lebih baik. Bimtek yang bertempat di Laboratorium Mutu Beras dan Pascapanen Serealia, Karawang ini menyajikan materi dan praktek mengenai pengujian mutu beras. Resa Setia Adiandri, Kepala Laboratorium Mutu Beras dan Pascapanen Serelia selaku narasumber memaparkan materi tentang penanganan pascapanen padi, pengujian mutu beras berdasarkan SNI 6128: 2020, pengujian mutu beras berdasarkan Permentan 31 tahun 2017, dan derajat sosoh.



Dinas Ketahanan Pangan Kab. Bogor Tingkatkan SDM Melalui Bimtek Mutu Beras dan Gabah

Aktivitas BSIP Pascapanen



Tour Lab Mahasiswa Bekrie
26 Januari 2023



Kunjungan PP Asallam Sukabumi
23 Januari 2023



Rakor BBPSIP Pascapanen. 9 Februari 2023



Kunjungan S3 IPB .22 Februari 2023



Kunjungan Man 1 Kab. Bogor. 23 Februari 2023



BSIP Pascapanen perdalam verifikasi dan interpretasi hasil sertifikat kalibrasi bersama PT Alfascala. 8 Maret 2023



BSIP Pascapanen mengawal panen raya di Sopeng Kab. Wajo 9-10 Maret 2023

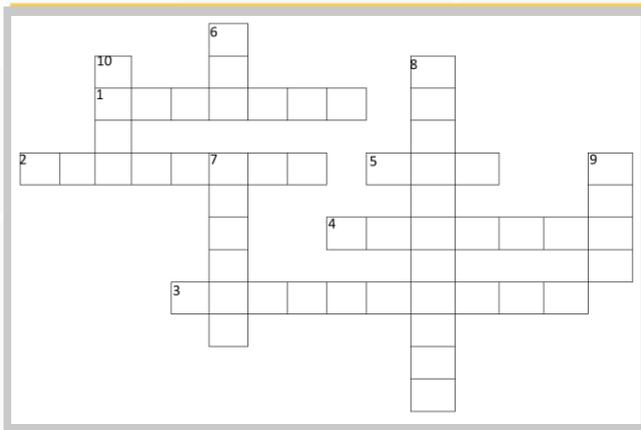


Kunjungan Lembaga Ketahanan Pangan Narosa Sulawesi Tengah 10 Maret 2023



“Pangan adalah
pilar hidup matinya
sebuah bangsa”

- Ir Soekarno -



Mendatar

1. Serangkaian persyaratan yang harus dipenuhi oleh perusahaan meliputi bahan, produk, dan layanan adalah Teknik
2. Pengertian mutu menurut Philip Crosby adalah pelanggan
3. Suatu proses pembungkusan, perwadahan atau pengepakan suatu produk dengan menggunakan bahan tertentu sehingga produk yang ada di dalamnya bisa tertampung dan terlindungi disebut dengan...
4. Peningkatan mutu harus dilakukan sesuai perencanaan merupakan dasar manajemen mutu
5. Singkatan dari Standar Nasional Indonesia

Menurun

6. Untuk membina, mengembangkan serta mengkoordinasikan kegiatan di bidang standarisasi secara nasional menjadi tanggungjawab
7. Metode ukur untuk mutu
8. Besaran yang bersifat umum merupakan ukuran mutu
9. Singkatan dari Sertifikat Produk Penggunaan Tanda SNI
10. Singkatan Badan Standarisasi Instrumen Pertanian

Petunjuk Pengisian

- Pemenang akan diumumkan di media sosial kami (Instagram, Twitter, dan Facebook) @BSIPPascapanen
- Para pemenang dapat mengirimkan data diri berupa nama, alamat lengkap, dan nomor telepon ke DM Instagram kami @BSIPPascapanen
- Tuliskan edisi Warta dan jawaban berdasarkan nomor urut (tidak perlu mencantumkan gambar) lalu kirimkan jawaban melalui DM ke Instagram BSIPPascapanen
- Disediakan tiga hadiah menarik (souvenir) untuk pemenang yang jawabannya benar dan beruntung.

LAYANAN LABORATORIUM PENGUJIAN MIKROBIOLOGI

SNI 17025 : 2017

Memberikan pelayanan pengujian kandungan mikroorganisme yang terdapat di dalam produk pangan, serta mengetahui adanya cemaran dalam bahan/produk pangan yang meliputi uji:

- TPC/ALT
- Coliform
- E Coli
- Salmonella Sp
- Kapang/ khamir

Hubungi kami melalui WhatsApp

0852 - 1387 - 8771

Operasional
Penerimaan Sampel

**Senin s/d Jumat
08.00 - 16.00 WIB**



Scan QR Code untuk
biaya pengujian



**BALAI BESAR PENGUJIAN STANDAR INSTRUMEN
PASCAPANEN PERTANIAN**

Alamat :
Jalan Tentara Pelajar No.12
Cimanggu - Bogor
Email : bb_pascapanen@yahoo.com
Website : <http://pascapanen.litbang.pertanian.go.id>
Link Layanan Lab : <http://49.0.2.94/laboratorium/>



Form Saran Warta BSIP Pascapanen

<https://forms.gle/3yAb3yA43puafiXU7>



Media Sosial



BSIPPascapanen



@BSIPPascapanen



@BSIPPascapanen



BSIPPascapanen

