

WARTA

BSIP PASCAPANEN

**Penerapan SNI Pati Sagu untuk jenis pangan sejenis :
Pati Sagu Aren (*Arenga pinnata*)**

**SNI
3729:2023
Pati Sagu**

**Asesmen awal
Lembaga Pemeriksa Halal BSIP Pascapanen**

**Pisah Sambut
KaBB BSIP Pascapanen**

**LPK BSIP Pascapanen, Pionir
Re-akreditasi Skema ISO/IEC 17043:2023**



Tim Redaksi

Pengarah:

Kepala Balai Besar Pengujian Standar
Instrumen Pascapanen Pertanian

Penanggung Jawab:

Ketua Kelompok Substansi Layanan Standar
Instrumen Pascapanen Pertanian

Redaktur:

Ni Made Vina Citanirmala, S.TP, MP
Juniawati, S.TP, M.Si
Erwan Gustian Apriansyah, S.Sos

Kontributor:

Dr. Winda Haliza, SP,M.Si

Desain dan Tata Letak:

Rizaluddin, A.Md

Fotografer:

R. Achmad Junaedi, A.Md



Daftar Isi

Salam Redaksi

Penerapan SNI Pati Sagu untuk jenis pangan sejenis : Pati Sagu Aren (*Arenga pinnata*)



Standar Nasional Indonesia 08

SNI 3729 : 2023

Pati Sagu



Laboratorium

Laboratorium Pengembangan



02

03

Aktivitas

LPH BSIP Pascapanen Jalani Asesmen Awal oleh BPJPH



Monev PPID Tingkatkan Mutu Layanan Keterbukaan Informasi Publik 12

Laboratorium Pengujian BSIP Pascapanen Jalani Surveilen II 13

Pisah Sambut KaBB BSIP Pascapanen 15

LPK BSIP Pascapanen, Pionir Re-akreditasi Skema ISO/IEC 17043:2023 17

Pesona Inkubi BSIP Pascapanen mendampingi UKM Subali Yoghurt 19



09

Berita dalam Foto

Aktivitas BSIP Pascapanen Pertanian 20

Quote 21

Kuis 22

Media Promosi 23

Saran 24

Salam Redaksi



Hallo Sobat Pasma,

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala karunia-Nya sehingga Warta BSIP Pascapanen edisi 1 di Tahun 2024 dapat kembali kami hadirkan. Edisi kali ini membahas salah satu pangan lokal yang memperkaya keragaman sumber karbohidrat di Indonesia. Sebagai pangan alternatif, sagu memiliki berbagai keunggulan diantaranya tidak mengandung gluten dan pati resisten yang baik bagi saluran cerna. Saat ini, pasar sagu semakin terbuka luas hingga merambah ke pasar ekspor. Oleh karena itu penerapan standar bagi pati sagu menjadi penting untuk meningkatkan nilai jual dan daya saing produk. Pada tahun 2023 telah terbit SNI pati sagu nomor 3729:2023 merevisi SNI tepung sagu

nomor 3729:2008, dimana BSIP Pascapanen turut berkontribusi dalam penyusunan RSNi tersebut.

Untuk mendukung pati sagu yang dihasilkan sesuai dengan standar, BSIP Pascapanen memiliki laboratorium pengembangan yang dilengkapi dengan line proses untuk produksi aneka tepung, pati dan produk turunan dari berbagai macam bahan dasar pangan lokal.

Pada kesempatan ini, Tim Redaksi mengucapkan terima kasih kepada penulis yang telah berkontribusi sebagai narasumber dalam artikel warta. Semoga artikel dan ulasan warta BSIP Pascapanen edisi 1 Tahun 2024 ini dapat menambah wawasan dan bermanfaat bagi Sobat Pasma. Kritik dan saran kami terima untuk kemajuan dan peningkatan kualitas redaksi warta BSIP Pascapanen Pertanian.

Selamat membaca

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Asmarhansyah'. The signature is fluid and cursive, written over a white background.

Dr. Asmarhansyah, SP, M.Sc

Pascapanen Pertanian

Penerapan SNI Pati Sagu untuk jenis pangan sejenis : Pati Sagu Aren (*Arenga pinnata*)

Penulis:

Dr. Winda Haliza, Sp, MS.i

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

Latar Belakang

Penerapan SNI pada dasarnya bersifat sukarela, dengan demikian untuk menjamin keberterimaan dan pemanfaatan SNI secara luas, penerapan norma keterbukaan bagi semua pemangku kepentingan, transparan dan tidak memihak, serta selaras dengan perkembangan standar internasional merupakan faktor yang sangat penting. SNI Pati sagu 3729:2023 merupakan SNI sukarela sehingga dapat diterapkan secara sukarela oleh pelaku usaha, kementerian, dan lembaga pemerintah non kementerian serta pemerintah daerah yang telah mampu menerapkan SNI dapat mengajukan sertifikasi kepada Lembaga Penilaian Kesesuaian (LPK) yang telah diakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN).

Standar dibutuhkan tidak hanya untuk meningkatkan daya saing tapi juga untuk melindungi konsumen dalam negeri. Pasar sagu Indonesia memiliki potensi yang sangat baik di berbagai negara sehingga dengan penerapan standar maka daya saing



sagu Indonesia akan tetap terus terjaga dan sekaligus membuka peluang untuk perluasan pasar mancanegara. Dengan demikian diperlukan standar yang melindungi pasar sagu, produsen sagu dan petani sagu Indonesia. SNI 3729:2023 tentang pati sagu hanya diperuntukkan bagi pati yang berasal dari sagu *Metroxylon sp.* sedangkan untuk pati sagu aren (*Arenga pinnata*) belum termasuk didalam standar tersebut. Berdasarkan rumpun tanaman, sagu (*Metroxylon sp*) dan aren (*Arenga pinnata*) tergolong tumbuhan palma, dimana patinya diperoleh dari bagian empulur. Rekomendasi dalam tulisan ini menjelaskan tentang kemungkinan penerapan SNI Pati Sagu *Metroxylon sp* untuk jenis pangan sejenis yaitu Pati Sagu Aren (*Arenga pinnata*)

Pascapanen Pertanian

karena memiliki cara pengolahan dan karakter pati sagu yang hampir sama.

Pohon Sagu dan Pohon Aren

Sebelum membahas tentang pati sagu sebaiknya kenali tumbuhannya lebih dulu. Di Indonesia terdapat banyak sekali jenis pohon palma atau palem yang digunakan sebagai sumber makanan. Selain aren, kelapa, dan siwalan, ada lagi yang dikenal sebagai tanaman Sagu (*Metroxylon sp.*). Berbeda dengan aren yang diambil niranya, yang dimanfaatkan dari pohon tanaman keras ini adalah pati atau tepung. Fungsinya sama dengan jenis tepung lain yakni sebagai sumber karbohidrat pangan.

Tepung sagu diambil dari empulur batang menghasilkan produk aci atau pati, tepung sagu, atau biasa disebut sagu saja. Jadi penyebutan sagu oleh masyarakat bisa berupa pohonnya, produk aci atau tepungnya. Dan tepung sagu di sini berbeda dengan Pati sagu aren yang terkadang disebut juga Sagu Aren.

Sebagai sumber karbohidrat, sagu (*Metroxylon sp.*) dikenal juga sebagai Rumbia yang daunnya banyak dimanfaatkan untuk atap rumah tradisional. Kebanyakan sagu adalah tanaman liar. Hidup bergerombol di dataran paya-paya atau rawa-rawa. Atau di area pasang surut, dataran banjir, dan

lembah di pinggir sungai. Untuk beberapa tempat sekarang sagu pun sudah mulai dibudidayakan terutama di tanah mineral atau tanah gambut. Kondisi ini memiliki keuntungan ekologis tersendiri, walaupun secara ekonomis kurang menguntungkan (menyulitkan distribusi).

Sagu dipanen dengan tahap sebagai berikut:

1. Pohon sagu dirubuhkan dan dipotong hingga tersisa batang saja.
2. Batang dibelah memanjang sehingga bagian dalam terbuka.
3. Bagian teras batang dicacah dan diambil.
4. Teras batang yang diambil ini lalu dihaluskan dan disaring.
5. Hasil saringan dicuci dan patinya diambil.
6. Pati diolah untuk dijadikan tepung atau dikemas dengan daun pisang (dinamakan "basong" di Kendari) atau pati sagu kering yang dikemas di dalam karung yang dikemas di dalam karung plastik.

Aren termasuk suku *Aracaceae* (pinang-pinangan), batangnya tidak berduri, tidak bercabang, tinggi dapat mencapai 25 meter dan diameter batang dapat mencapai 0,5 meter. Tangkai daun aren panjangnya dapat mencapai 1,5 meter, helai daun panjangnya dapat mencapai 1,45 meter, lebar 7 cm dan bagian bawah daun ada lilin. Masyarakat pada umumnya sudah

Pascapanen Pertanian

sejak lama mengenal pohon aren sebagai pohon yang dapat menghasilkan bahan-bahan untuk industri kerajinan. Hampir sebagian produk tanaman ini dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai ekonomis. Bagian-bagian fisik pohon aren yang dimanfaatkan, misalnya akar (untuk obat tradisional), batang (untuk berbagai peralatan dan sugu), ijuk (untuk keperluan bangunan bagian atap), daun (khususnya daun muda untuk pembungkus dan merokok), demikian pula dengan hasil produksinya seperti buah dan nira dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan dan minuman. Di Indonesia tanaman aren dapat tumbuh baik dan mampu berproduksi pada daerah-daerah yang tanahnya subur pada ketinggian 500–800 m di atas permukaan laut. Tanaman aren banyak terdapat mulai dari pantai timur India sampai ke Asia Tenggara. Di Indonesia tanaman ini banyak hampir terdapat hampir di seluruh wilayah Nusantara. Saat ini tercatat ada empat jenis pohon yang termasuk kelompok aren yaitu : *Arenga Pinata* (wurmb), *Arenga Undulatifolia Bree*, *Arenga Westerhoutii Griff* dan *Arenga Ambcang Becc*. Diantara jenis tersebut yang sudah dikenal manfaatnya adalah *Arenga pinata*, yang dikenal sehari-hari dengan nama aren atau enau.

Batang aren (*Arenga pinnata* atau sugar palm) yang tidak

ekonomis untuk diambil niranya sebagai bahan baku gula, biasanya akan ditebang petani. Gelondongan batang yang padat sari tepung itu di potong dalam ukuran-ukuran tertentu lalu dikirim ke pabrik pengolahan untuk di proses menjadi sugu aren. Sugu aren di sebut juga tepung kawung. Bersifat mudah larut dalam air. Kualitasnya di tentukan oleh kadar kelembaban dan warna. Pati bermutu baik berwarna putih bening sementara yang kurang baik berwarna kecoklatan. Masyarakat mengenal 2 bentuk tepung aren di pasaran yakni kering dan basah. Sugu kering berderai seperti layaknya tepung terigu, yang basah akan dicetak lalu di bakar. Sugu aren seperti ini perlu direndam dalam air terlebih dahulu sebelum di gunakan. Sugu aren dapat digunakan untuk pembuatan bermacam-macam produk makanan, terutama produk yang sudah dikenal masyarakat luas, yaitu soun, cendol, bakmi, dan hun kwe.

Pembuatan pati sugu aren dilakukan melalui terlebih dahulu menebang batang pohon aren kemudian dipotong-potong sepanjang 1,25 – 2 meter. Potongan batang aren kemudian dipecah membujur menjadi empat bagian yang sama besarnya sehingga nampak bagian dalamnya dimana terdapat empelur yang mengandung sel-sel parenchym penyimpan tepung. Kemudian empelur dipisahkan dari kulit dalamnya, kemudian dipotong-

Pascapanen Pertanian

potong menjadi 6-8 bagian, lalu digiling dengan menggunakan mesin parut. Hasil parutan berupa serbuk yang keluar dari mesin dikumpulkan kemudian diayak untuk memisahkan serbuk-serbuk dari serat-seratnya yang kasar. Proses selanjutnya adalah mengambil tepung dari serbuk-serbuk halus. Proses selanjutnya sama persis dengan proses pembuatan pati sagu (*Metroxylon sp.*).

Kedua jenis pati sagu ini, pati sagu *Metroxylon* ataupun pati sagu Aren, termasuk dalam kategori pangan olahan berbasis tepung dan pati yaitu kategori 06.2. yang disebutkan di dalam Peraturan Badan Pangan dan Obat Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan sebagai bahan pangan hasil pengolahan empulur batang tanaman. Hanya saja untuk pengaturan standar mutu hanya pati sagu *Metroxylon* yang sudah memiliki SNI. Di dalam PerBPOM No. 34 Tahun 2019 persyaratan yang diatur untuk kedua jenis pati ini adalah kadar air dan kehalusan dengan batas standar yang sama, dimana untuk kadar air diatur di KA 13% sedangkan untuk kehalusan diatur di lolos ayakan 80 mesh sekitar 95%. Hasil analisa mulai dari kriteria uji keadaan, kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, kadar pati, kehalusan, batas cemaran logam dan batas cemaran mikrobiologi tidak menunjukkan hasil yang jauh menyimpang bahkan hasil pati sagu aren masih masuk dalam batas nilai

syarat mutu SNI 3729:2008. Kajian lapang pati sagu aren dan pengolahan pati sagu aren yang dilakukan di Klaten Jawa Tengah diperoleh perbedaan antara pati sagu dengan pati sagu aren antara lain:

- Aroma pada pati sagu aren murni (tanpa tambahan jenis pati lain) adalah bau tape ada aroma manis.
- Harga pati sagu aren lebih mahal dari pati sagu, selisih harga bisa mencapai Rp 2000 per kg. Perbedaan harga inilah yang mempengaruhi munculnya pati sagu aren campuran. Pati sagu aren campuran yaitu campuran antara pati sagu dengan pati sagu aren agar mampu menekan harga produksi sehingga keuntungan dapat dimaksimalkan.
- Pati sagu dapat direndam menggunakan air pada suhu ruang untuk mengentalkan adonan sedangkan pati sagu aren tidak bisa. Perbedaan dari pati sagu dan pati sagu aren adalah tingkat kekentalan (viskositas). Sementara di RSNI Pati Sagu parameter viskositas tidak dicantumkan karena parameter ini sangat luas implikasinya dalam menentukan kualitas pati sagu. Viskositas hanya diperlukan untuk beberapa produk olahan dari pati sagu yang artinya tidak semua olahan membutuhkan pengukuran viskositas.

Pascapanen Pertanian

Perbedaan viskositas terletak pada kandungan amilosanya (Alam dan Saleh, 2009). Kandungan amilosa pati sagu aren sebesar 37.01% (Adawiyah, 2012). Kandungan amilosa dan amilopektin berpengaruh terhadap sifat gel yang dihasilkan. Sifat ini akan berpengaruh terhadap tekstur produk yang menggunakan pati tersebut. Menurut Adawiyah (2012), pati sagu aren memiliki karakteristik gelatinisasi yang berbeda dibandingkan pati sagu walaupun suhu puncak gelatinisasinya tidak jauh berbeda (67,33C untuk pati sagu dan 67,69C untuk pati sagu aren).

Implikasi dan Rekomendasi

Khususnya untuk pati sagu aren, standar yang mengatur kualitas pati tersebut tidak ada. Kualitas pati sagu aren dapat sangat beragam tergantung dari cara pengolahan produsen pati sagu aren. Kualitas yang beragam ini nantinya berdampak terhadap pengolahan pati sagu aren selanjutnya contohnya pengolahan pati sagu aren menjadi soun. Tinjauan ini menggambarkan adanya kemiripan cara pengolahan batang tanaman aren untuk menghasilkan pati sagu dengan cara pengolahan pati sagu *Metroxylon*. Sehingga dalam menetapkan standarnya dapat melihat dari syarat mutu yang ditetapkan dalam SNI Pati Sagu (SNI 3729). Namun, berdasarkan referensi yang ada dan kajian lapang terdapat karakteristik spesifik yang

harus menjadi perhatian yaitu karakter viskositas pati. Diskusi viskositas pati sagu menjadi topik pembahasan selama rapat teknis RSNI Pati Sagu 2023 dan hasilnya viskositas tidak ditambahkan dalam syarat mutu pati karena beragam karakter, peruntukan dan kepentingan dari masing-masing produsen pengolah pati. Viskositas dapat menjadi uncontrol parameter, yang di setiap pengolahan dapat memiliki karakter beragam walau sudah melalui proses pembuatan yang sama disebabkan ragam akses tanaman sagu. Rekomendasi dari kajian ini adalah Penerapan SNI Pati Sagu untuk jenis pangan sejenis : Studi kasus Pati Sagu Aren (*Arenga pinnata syn. Arenga saccharifera*) dapat dilakukan sebagai acuan standar pati sagu aren yang belum ada.

Daftar Pustaka

- Adawiyah D.R. 2012. Effect of Heat Moisture Treatment on Physical Properties and Textural Quality of Food Products from Arenga and Sago Starches. [Final Report]. Jepang. National Agriculture and Food Research Institute (NRFI)
- Ahmad Arif, 2019. Sagu Papua untuk Dunia. Gramedia, Jakarta
- Saleh, Nur Alam dan Salim, Muham

Standar Nasional Indonesia

STANDAR MUTU PATI SAGU

Pati yang diperoleh dari pengolahan empulur pohon sagu (*Metroxylon sp.*) melalui proses ekstraksi dengan air, atau dari pati sagu basah yang dimurnikan, dikeringkan, dengan atau tanpa digiling, dan diayak, dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan.

SNI 3729 : 2023

Tabel 1. Syarat mutu pati sagu

No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Kedudukan:		
1.1	Bau	-	Normal
1.2	Warna	-	Normal
2	Benda asing	-	Tidak ada
3	Kehalusan, kolas ayakan mesh nomor 100	Fraksi massa, %	Min 99
4	Kadar air	Fraksi massa, %	Maks 13
5	Kadar abu	Fraksi massa, %	Maks 0,3
6	Kadar pati	Fraksi massa, %	Min 80
7	Kadar serat kasar	Fraksi massa, %	Maks 0,6
8	pH	-	4,3-6,7
9	SO ₂	mg/kg	Maks 70
10	Cemaran logam		
10.1	Kadmium	mg/kg	Maks 0,05
10.2	Timbal	mg/kg	Maks 0,25
10.3	Merkuri	mg/kg	Maks 0,03
10.4	Arsen	mg/kg	Maks 0,1
10.5	Timah	mg/kg	Maks 40/maks 250
11	Cemaran mikroba		Lihat Tabel 2

Catatan

^aUntuk produk yang dikemas dalam kaleng

Tabel 2. Kriteria mikrobiologi untuk pati sagu

No	Jenis cemaran mikroba	n	c	Mutu	
				m	M
1	Angka Lempeng Total	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g
2	<i>Escherichia coli</i>	5	2	7,4 APM/g	10 ³ APM/g
3	<i>Salmonella</i>	5	0	Negatif /25 g	NA
4	<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁴ koloni/g
5	Kapang dan khamir	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁴ koloni/g

Catatan

n : merupakan jumlah contoh yang harus diambil dan dianalisis dari satu lot/batch pangan olahan

c : merupakan jumlah contoh hasil analisis dari n yang boleh melampaui m namun tidak boleh

melebihi M untuk menentukan kebertahanan pangan olahan

m : merupakan batas mikroba yang dapat diterima yang menunjukkan bahwa proses pengolahan

pangan telah memenuhi cara produksi pangan olahan yang baik

M : merupakan batas maksimal mikroba

NA : not applicable

Layanan Laboratorium pengembangan

Tepung merupakan salah satu produk intermediet yang banyak digunakan untuk kebutuhan industri pangan maupun non pangan. Di Laboratorium pengembangan BSIP Pascapanen dapat dibuat berbagai jenis tepung diantaranya tepung/pati sagu, tepung/pati singkong, tepung sorgum, tepung/pati jagung, dan berbagai jenis sereal dan umbi-umbian lainnya.

Berikut line proses penepungan sagu yang terdapat di laboratorium pengembangan BSIP Pascapanen:

- Proses pamarutan
- Proses perendaman
- Proses penyaringan
- Proses pengendapan
- Proses pengeringan
- Proses penepungan dengan alat penepung (discmill)
- Proses pengayakan



Alat Penepung



Alat Pengayak

Aktivitas



LPH BSIP Pascapanen Jalani Asesmen Awal oleh BPJPH

Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) BSIP Pascapanen telah menjalani asesmen awal oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama (Kemenag). Proses ini bertujuan untuk memastikan LPH BSIP Pascapanen memenuhi standar kesesuaian, kompetensi, dan kelayakan sebagai LPH serta dapat memberikan jaminan yang sah terkait produk-produk halal.

Kegiatan asesmen akreditasi ini berlangsung selama dua hari, 5–6 Februari 2024 di Aula lantai 2 BSIP Pascapanen, Bogor. Plt. Kepala BSIP Pascapanen, Husnain menuturkan, pihaknya telah melakukan berbagai persiapan agar memenuhi syarat akreditasi.

“Untuk pemenuhan akreditasi ini Tim LPH, yang dikepalai oleh Ibu Prima Luna telah berdiri berdasarkan Surat

Keputusan Kepala Balai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen Pertanian Nomor 124/KPTS/PP.130/H.10/09/2023 dengan ruang lingkup: Makanan dan Minuman, Produk Kimiawi, Jasa Pengolahan dan Jasa Penyembelihan. Beberapa pelatihan pun telah dilaksanakan antara lain Auditor Halal, Petugas Pengambil Contoh, keamanan pangan ISO 22000, penyusunan dokumen mutu dan pendukung serta bekerja sama dengan LPPOM MUI dalam pelaksanaan pengujian. Sementara itu kami juga secara bertahap mempersiapkan infrastruktur Laboratorium Halal dan Sistem Informasi Halal Terintegrasi,” papar Husnain.

Aktivitas

Terbentuknya LPH di BSIP Pascapanen yang merupakan salah satu layanan BSIP Pascapanen yang menyelenggarakan audit kehalalan produk pascapanen pertanian, diharapkan menjadi langkah yang strategis BSIP dan Kementerian Pertanian dalam mendukung ketersediaan produk pertanian yang terstandar, terjamin mutu dan

kehalalannya serta mendukung pembangunan menuju pertanian berkelanjutan.

Husnain berharap "Proses asesmen awal ini berjalan lancar dan LPH di Kementerian Pertanian ini dapat terakreditasi sehingga menjadi jalan bagi kami untuk segera beroperasi di tahun ini," pungkas Husnain.



Aktivitas



Monev PPID Tingkatkan Mutu Layanan Keterbukaan Informasi Publik

Guna meningkatkan keterbukaan informasi publik, BSIP Pascapanen gelar Monitoring dan Evaluasi (Monev) layanan yang dilaksanakan oleh Pejabat Pengelola Informasi dan Dokumentasi (PPID) di Aula lantai 2 BSIP Pascapanen, Bogor pada Jumat 16 Februari 2024. Monev yang dibuka oleh Ketua Kelompok Layanan Standard Instrumen, BSIP Pascapanen, Febriyezi ini dihadiri oleh perwakilan seluruh bagian, kelompok kerja dan tim kerja lingkup BSIP Pascapanen. Monev ini juga menghadirkan Ketua Tim Kerja Pengelolaan dan Pelayanan Informasi Publik, Kementerian Pertanian, Wahyu Indarto sebagai evaluator. Febriyezi menjelaskan, "Kegiatan Monev PPID ini merupakan bentuk pemenuhan kewajiban BSIP Pascapanen sebagai PPID Pelaksana UPT dalam rangka meningkatkan kinerja PPID dan sebagai bahan rujukan untuk menyusun program

kerja PPID BSIP Pascapanen satu tahun kedepan supaya lebih baik". Hadir sebagai evaluator, Wahyu Indarto yang dalam monev ini menekankan "Melalui kegiatan ini, setiap PPID Pelaksana UPT dapat meningkatkan nilai kinerja PPID-nya sehingga diharapkan semua PPID Pelaksana UPT lingkup Kementerian Pertanian masuk kategori Informatif," ujar Wahyu. Untuk memenuhi kategori Informatif, setiap informasi yang bersifat terbuka, wajib untuk diproses dan diselesaikan, namun apabila informasi tersebut termasuk dalam informasi yang dikecualikan, kita sebagai badan publik harus bisa membuktikan, bahwa informasi itu benar-benar tidak bisa dibuka ke publik dan termasuk kedalam daftar informasi yang dikecualikan, makanya penting untuk segera menyusun Daftar Informasi Publik (DIP) dan Daftar Informasi Dikecualikan (DIK) setiap tahunnya", pungkas Wahyu.

Aktivitas



Laboratorium Pengujian BSIP Pascapanen Jalani Surveilen II

Laboratorium pengujian Balai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen Pertanian (BSIP Pascapanen) melaksanakan kegiatan Surveilen ke II pada Senin, 26 – 27 Februari 2024 di Bogor. Sebelumnya, laboratorium pengujian BSIP Pascapanen telah terakreditasi sebagai Laboratorium Penguji berdasarkan SNI ISO/IEC 17025:2017. Masa berlaku Akreditasi Laboratorium Lingkungan harus diperbaharui setiap 4 (Empat) tahun sekali dengan Kunjungan rutin Surveilen sesuai ketentuan. Surveilen II merupakan rangkaian kegiatan yang sebelumnya telah dilakukan Surveilen I pada tanggal 30 – 31 Mei 2023.

Kegiatan Surveilen II pada laboratorium pengujian BSIP Pascapanen melibatkan Tim Asesmen dari Komite Akreditasi

nasional (KAN) yaitu Tri Pratiwi sebagai Asesor Kepala, Kikin Hamzah dan Herawati sebagai Anggota Asesor.

Komite Akreditasi Nasional (KAN) adalah badan akreditasi di Indonesia yang menyelenggarakan layanan akreditasi kepada Lembaga Penilaian Kesesuaian/ Conformity Assessment Body. Hingga saat ini, KAN telah memperoleh pengakuan secara regional maupun internasional untuk skema akreditasi. Hal ini memiliki makna bahwa sertifikat/ hasil uji yang diterbitkan oleh Laboratorium Pengujian BSIP Pascapanen yang diakreditasi oleh KAN untuk skema akreditasi tersebut dapat diterima dan diakui oleh negaralain.

Salah satu layanan akreditasi yang diberikan oleh KAN adalah akreditasi Laboratorium Penguji (LP), yaitu

Aktivitas

akreditasi yang diperuntukkan bagi laboratorium yang mengoperasikan kegiatan pengujian berdasarkan SNI ISO/IEC 17025:2017 "Persyaratan Umum Kompetensi Laboratorium Pengujian dan Laboratorium Kalibrasi".

Pelaksanaan Survailen II Laboratorium Pengujian BSIP Pascapanen dibuka oleh Plt. Kepala BSIP Pascapanen , Husnain. Dalam sambutannya Husnain

mengungkapkan "laboratorium pengujian sangat diperlukan untuk mendukung fungsi layanan jasa yang ada di BSIP Pascapanen seperti LS Pro, LPH maupun sebagai PUP, sehingga status akreditasi sangat penting untuk dipertahankan". LPK BBPSI Pascapanen memiliki sebagaimana tertuang dalam SK penetapan personel nomor 121/KPTS/KP.340/H.10/09.



Pembukaan Survailen 17025

Aktivitas



Pisah Sambut KaBB BSIP Pascapanen

Balai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen Pertanian (BSIP Pascapanen) melangsungkan acarapisah sambut Plt. Kepala BSIP Pascapanen sebelumnya Husnain kepada Kepala BSIP Pascapanen yang baru Asmarhansyah pada tanggal 1 Maret 2024 di Aula Lantai 2 BSIP Pascapanen, Kota Bogor. Acara ini dihadiri oleh Kepala Badan Standardisasi Instrumen Pertanian Prof. Fadjry Djufry, Sekretaris BSIP Haris Syahbuddin, beberapa Eselon II dan III Lingkup BSIP serta seluruh staf BSIP Pascapanen. Husnain menyampaikan bahwa sebagai Plt. Kepala BSIP Pascapanen selama 1,5 tahun meninggalkan banyak kesan. "BSIP Pascapanen memiliki SDM yang mumpuni dan loyal sehingga dalam melaksanakan tugas, saya sangat terbantu. Terima kasih juga saya ucapkan kepada seluruh pegawai

BSIP Pascapanen sudah bekerja dengan baik, mohon untuk tetap menjaga loyalitas dan kekompakannya", ujar Husnain. Kepala BSIP Pascapanen yang baru Asmarhansyah dalam sambutannya mengatakan, "Peranan BSIP Pascapanen sangat penting dalam mendukung program Kementerian Pertanian, kedepannya kita akan bersinergi dengan UK/UPT lingkup BSIP sesuai dengan tugas dan fungsi BSIP Pascapanen yaitu meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk pertanian," papar Asmarhansyah. Kepala BSIP, Fadjry Djufry yang hadir dalam kegiatan tersebut menyampaikan arahnya bahwa, "Pergantian kepemimpinan ini sudah hal yang biasa terjadi, saya sangat yakin dengan kepemimpinan yang baru BSIP Pascapanen akan lebih baik lagi, apalagi sekarang BSIP Pascapanen

Aktivitas

sudah menjadi Lembaga Pemeriksa Halal, ini sangat mendukung tugas dan fungsi BSIP dan harus dilanjutkan. Terima kasih juga kepada Plt. BSIP Pascapanen atas dedikasinya selama mengisi kekosongan kepemimpinan di BSIP Pascapanen satu tahun lebih, saya sangat mengapresiasi kinerja beliau (Husnain)", jelas Fadry. Fadry

menambahkan. "Tugas kita kedepannya sangat banyak, dalam waktu dekat ini disamping tugas dan fungsi masing-masing balai, kita juga dituntut untuk terjun langsung ke lapangan dalam menjaga stabilitas pasokan pangan salah satunya menambah luas tanam di Indonesia sesuai arahan Pak Menteri Pertanian", pungkas Fadry.



Aktivitas



LPK BSIP Pascapanen, Pionir Re-akreditasi Skema ISO/IEC 17043:2023

Lembaga Penilaian Kesesuaian BBPSI Pascapanen (LPK BSIP Pascapanen) menerima kedatangan tim Assesor dari Komite Akreditasi Nasional (KAN) Selasa, 5 Maret 2024 di Aula lantai 2. Kedatangan ini dalam rangka asesmen reakreditasi SNI ISO/IEC 17043:2023 untuk Laboratorium Penyelenggara Uji Profisiensi (PUP). Kegiatan asesmen ini dilaksanakan secara hybrid selama 2 hari yaitu dari tanggal 5-6 Maret 2024. Tim Assesor KAN dipimpin oleh Herlin Rosdiana selaku Assesor Kepala dan didampingi oleh Amiyarsi Mustika Yukti sebagai Tenaga Ahli. Acara pembukaan dihadiri langsung oleh Kepala LPK BSIP Pascapanen, Asmarhansyah. Dalam sambutannya, Asmarhansyah menyampaikan "Uji profisiensi ini sangat penting dalam menunjang tugas dan fungsi baru LPK BSIP

Pascapanen yaitu pelaksanaan layanan pengujian, kalibrasi dan penilaian kesesuaian standar instrumen pascapanen pertanian", ujar Asmarhansyah. "LPK BSIP Pascapanen Pertanian telah terakreditasi sebagai Penyelenggara Uji Profisiensi sejak tanggal 18 Desember 2019, dan saat ini akan melakukan proses reakreditasi yang menurut informasi, kita (LPK BSIP Pascapanen) termasuk yang awal diakreditasi dengan skema ISO/IEC:17043:2023. Saya harap kedepannya LPK BSIP Pascapanen dapat menjadi Penyelenggara Uji Profisiensi tingkat ASEAN", pungkas Asmarhansyah.

Setelah sambutan, acara dilanjutkan dengan penyampaian rencana audit oleh asesor Kepala serta tanya jawab terkait dengan agenda yang telah dipaparkan. Uji Profisiensi

Aktivitas

merupakan suatu kegiatan penilaian kinerja suatu laboratorium pengujian yang dilakukan dengan cara uji banding antar laboratorium dengan menggunakan kriteria penilaian yang telah ditentukan. Tujuan utama dari uji profisiensi adalah untuk mengevaluasi kualitas hasil pengujian laboratorium serta mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan dalam prosedur pengujian. Uji profisiensi membantu laboratorium dalam meningkatkan

kualitas layanan mereka melalui pengembangan dan perbaikan prosedur pengujian yang digunakan. SNI ISO/IEC 17043:2023 merupakan standar internasional yang diadopsi oleh BSN menjadi Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai standar laboratorium uji profisiensi di Indonesia. ISO IEC 17043:2023 menetapkan persyaratan umum untuk Kompetensi penyedia skema pengujian profisiensi.



**Pembukaan Re-Akreditasi ISO 17043:2003
BSIP PASCAPANEN
BOGOR, 5 MARET 2024**



Aktivitas

Pada hari Kamis 7 Maret 2024, tim BSIP Pascapanen berkunjung ke UKM Subali Yoghurt untuk melaksanakan proses pendampingan produksi yoghurt agar dihasilkan produk yoghurt yang berkualitas dan dapat memenuhi standar. UKM Subali mengalami permasalahan dalam proses penyimpanan yoghurt di suhu dingin. Yoghurt yang disimpan di suhu dingin mudah mengalami proses sineresis (terjadinya pemisahan cairan pada bagian atas yoghurt) ujar Nenden sebagai produsen yoghurt. Saat ini, proses pendampingan produksi masih dilakukan pada skala laboratorium.



Pesona Inkubi BSIP Pascapanen mendampingi UKM Subali Yoghurt

Berita dalam Foto*Aktivitas BSP Pascapanen*

**Studi Tour Mahasiswa Bengkulu
Bogor, 23 Januari 2024**



**Kunjungan Mahasiswa S3
Bogor, 13 Februari 2024**



**Kunjungan siswa Bina Insan Mandiri
Bogor, 20-21 Februari 2024**



**Kunjungan Bunda Hati Kudus
Bogor, 22 Februari 2024**

Quote

"Pertanian bukan hanya tentang mengolah tanah, tetapi juga mengolah **hati dan jiwa"**

Masanobu Fukuoka (petani dan filsuf Jepang)



Kuis

Kuis ini mencocokkan setiap opsi di sisi A dengan pasangan yang benar disisi B

Siapakah nama lengkap dan gelarnya Kepala Balai BSIP Pascapanen?

Sagu merupakan pangan sumber?

SNI 3729:2023 menetapkan standar terkait?

Salah satu laboratorium yang ada di BSIP Pascapanen?

Badan yang menetapkan SNI adalah?

Protein

Laboratorium Nanoteknologi

Dr. Asmarhansyah, S.P.,M.Sc

Pati Sagu

Badan Standardisasi Nasional

Karbohidrat

Pati Singkong

Petunjuk Pengisian:

- Kirimkan screenshot jawaban melalui DM ke Instagram BSIPPascapanen
- Pemenang akan diumumkan di media sosial kami (Instagram, Twitter, Facebook) @BSIPPascapanen
- Para pemenang dapat mengirimkan data diri berupa nama, alamat lengkap dan nomor telepon ke DM Instagram kami @BSIPPascapanen
- Disediakan tiga hadiah menarik (souvenir) untuk para pemenang

Media Promosi



GET TO KNOW, GLUTEN FREE

FOR STUDENTS : WEEKEND BREAK

OUR SERVICE

- Memperkenalkan produk gluten free dan pangan lokal Indonesia
- Praktek mengolah produk gluten free
- Snack and drink
- Special and fun activities
- e-Certificate

BOOK NOW :

- Kegiatan dilakukan setiap bulan minggu ke 3
- Minimal peserta 15 peserta

ABOUT US

Perlunya memperkenalkan produk pangan lokal, informasi mengenai gluten free dan diversifikasi pangan sejak dini khususnya kepada adik adik smp/sma/ sederajat. Kami memberikan informasi sekaligus praktek dengan cara *fun* dan interaktif memperkenalkan bahwa Indonesia memiliki beragam produk pangan lokal unik dengan zat gizi baik untuk kesehatan



KPRI pasca panen ,
Jl tentara pelajar No 12. Bogor tengah Kota Bogor

@SiengkongtapiOK

0819-3438-7932



Saran**Form Saran Warta BSIP Pascapanen Pertanian**

<https://forms.gle/tb2UZ3FsnFqujpNg6>



Catatan

S o c i a l M e d i a



BSIPPascapanen



@BSIPPascapanen



@BSIPPascapanen



BSIPPascapanen

