



KEPUTUSAN
MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 8/KEPMEN -KP/2014
TENTANG
PEMBERLAKUAN PENERAPAN STANDAR NASIONAL INDONESIA PRODUK
PERIKANAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : a. bahwa dalam rangka efektifitas pelaksanaan pemberlakuan wajib Standar Nasional Indonesia Bidang Kelautan dan Perikanan, perlu meninjau kembali Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.61/MEN/2009 tentang Pemberlakuan Wajib Standar Nasional Indonesia Bidang Kelautan dan Perikanan;

b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Keputusan Menteri tentang Pemberlakuan Penerapan Standar Nasional Indonesia Produk Perikanan;

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 118, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4433), sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 154, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5073);

2. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembara Negara Republik Indonesia Nomor 5360);

3. Peraturan Pemerintah Nomor 102 Tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2000 Nomor 1999, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4020);

4. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);

5. Peraturan Presiden Nomor 47 Tahun 2009 tentang Pembentukan dan Organsisasi Kementerian Negara, sebagaimana telah diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 55 Tahun 2013 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 125);

6. Peraturan...

6. Peraturan Presiden Nomor 24 Tahun 2010 tentang Kedudukan, Tugas, dan Fungsi Kementerian Negara Serta Susunan Organisasi, Tugas, dan Fungsi Eselon I Kementerian Negara Republik Indonesia, sebagaimana telah diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 56 Tahun 2013 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 126);
7. Keputusan Presiden Nomor 84/P Tahun 2009, sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Presiden Nomor 60/P Tahun 2013;
8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.15/MEN/2010 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kelautan dan Perikanan;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN TENTANG PEMBERLAKUAN PENERAPAN STANDAR NASIONAL INDONESIA PRODUK PERIKANAN.

KESATU : Memberlakukan Standar Nasional Indonesia Produk Perikanan yang telah ditetapkan oleh Badan Standardisasi Nasional sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Menteri ini.

KEDUA : Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia Produk Perikanan sebagaimana dimaksud diktum KESATU bertujuan untuk keperluan pembinaan kepada pelaku usaha di bidang perikanan, baik pasar dalam negeri maupun pasar luar negeri.

KETIGA : Ketentuan dan tata cara pelaksanaan penerapan Standar Nasional Indonesia dan pembinaan kepada pelaku usaha di bidang perikanan diatur lebih lanjut oleh Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan.

KEEMPAT : Pada saat Keputusan Menteri ini mulai berlaku, Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.61/MEN/2009 Tentang Pemberlakuan Wajib Standar Nasional Indonesia Bidang Kelautan dan Perikanan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

KELIMA : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 11 Februari 2014

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

SHARIF C. SUTARDJO

Salinan sesuai dengan aslinya
Kepala Biro Hukum dan Organisasi,



Hanung Cahyono

LAMPIRAN:
 KEPUTUSAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN
 REPUBLIK INDONESIA
 NOMOR 8/KEPMEN-KP/2014
 TENTANG PEMBERLAKUAN PENERAPAN STANDAR
 NASIONAL INDONESIA PRODUK PERIKANAN

DAFTAR PEMBERLAKUAN PENERAPAN STANDAR NASIONAL INDONESIA
 PRODUK PERIKANAN

NO.	NOMOR STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)	JUDUL STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)
1.	SNI 01-7146.1-2005	Keong (<i>Babylonia spp</i>) utuh rebus beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 01-7146.2-2005	Keong (<i>Babylonia spp</i>) utuh rebus beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 01-7146.3-2005	Keong (<i>Babylonia spp</i>) utuh rebus beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
2.	SNI 01-2706.1-2006	Paha kodok (<i>Rana spp</i>) beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 01-2706.2-2006	Paha kodok (<i>Rana spp</i>) beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 01-2706.3-2006	Paha kodok (<i>Rana spp</i>) beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
3.	SNI 01-3458.1-2006	Udang kupas rebus beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 01-3458.2-2006	Udang kupas rebus beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 01-3458.3-2006	Udang kupas rebus beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
4.	SNI 01-4104.1-2006	Tuna loin beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 01-4104.2-2006	Tuna loin beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 01-4104.3-2006	Tuna loin beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
5.	SNI 01-4485.1-2006	Tuna steak beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 01-4485.2-2006	Tuna steak beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 01-4485.3-2006	Tuna steak beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
6.	SNI 01-4871.1-2006	Meka steak beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 01-4871.2-2006	Meka steak beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 01-4871.3-2006	Meka steak beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
7.	SNI 01-4872.1-2006	Es untuk penanganan ikan - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 01-4872.2-2006	Es untuk penanganan ikan - Bagian 2: Persyaratan bahan baku

NO.	NOMOR STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)	JUDUL STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)
	SNI 01-4872.3-2006	Es untuk penanganan ikan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
8.	SNI 01-7263.1-2006	Marlin loin beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 01-7263.2-2006	Marlin loin beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 01-7263.3-2006	Marlin loin beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
9.	SNI 01-7264.1-2006	Marlin steak beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 01-7264.2-2006	Marlin steak beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 01-7264.3-2006	Marlin steak beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
10.	SNI 7316.1:2009	Bandeng cabut duri beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 7316.2:2009	Bandeng cabut duri beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 7316.3:2009	Bandeng cabut duri beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
11.	SNI 3460.1:2009	Daging kerang beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 3460.2:2009	Daging kerang beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 3460.3:2009	Daging kerang beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
12.	SNI 7319.1:2009	Ikan berlapis tepung (<i>breaded</i>) beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 7319.2:2009	Ikan berlapis tepung (<i>breaded</i>) beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 7319.3:2009	Ikan berlapis tepung (<i>breaded</i>) beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
13.	SNI 2711.1:2009	Lobster beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 2711.2:2009	Lobster beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 2711.3:2009	Lobster beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
14.	SNI 7320.1:2009	Sate tuna beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 7320.2:2009	Sate tuna beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 7320.3:2009	Sate tuna beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
15.	SNI 7321.1:2009	Steak tenggiri beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 7321.2:2009	Steak tenggiri beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 7321.3:2009	Steak tenggiri beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
16.	SNI 6163.1:2009	Udang berlapis tepung (<i>breaded</i>) beku - Bagian 1: Spesifikasi

NO.	NOMOR STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)	JUDUL STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)
	SNI 6163.2:2009	Udang berlapis tepung (<i>breaded</i>) beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 6163.3:2009	Udang berlapis tepung (<i>breaded</i>) beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
17.	SNI 7560.1:2010	Kepiting (<i>Scylla Serrata</i>) kulit lunak beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 7560.2:2010	Kepiting (<i>Scylla Serrata</i>) kulit lunak beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 7560.3:2010	Kepiting (<i>Scylla Serrata</i>) kulit lunak beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
18.	SNI 2731.1:2010	Cumi-cumi beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 2731.2:2010	Cumi-cumi beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 2731.3:2010	Cumi-cumi beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
19.	SNI 3228.1:2010	Lobster utuh rebus beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 3228.2:2010	Lobster utuh rebus beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 3228.3:2010	Lobster utuh rebus beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
20.	SNI 3230.1:2010	Scallop (<i>Amusium pleuronectes</i>) beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 3230.2:2010	Scallop (<i>Amusium pleuronectes</i>) beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 3230.3:2010	Scallop (<i>Amusium pleuronectes</i>) beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
21.	SNI 3231.1:2010	Daging kepiting rebus beku dalam kemasan - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 3231.2:2010	Daging kepiting rebus beku dalam kemasan - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 3231.3:2010	Daging kepiting rebus beku dalam kemasan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
22.	SNI 3459.1:2011	Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 3459.2:2011	Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 3459.3:2011	Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
23.	SNI 6926.1:2011	Sotong (<i>Sepia spp.</i>) utuh beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 6926.2:2011	Sotong (<i>Sepia spp.</i>) utuh beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 6926.3:2011	Sotong (<i>Sepia spp.</i>) utuh beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

24. ...

NO.	NOMOR STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)	JUDUL STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)
24.	SNI 6941.1:2011	Gurita (<i>Octopus sp.</i>) utuh beku – Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 6941.2:2011	Gurita (<i>Octopus sp.</i>) utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 6941.3:2011	Gurita (<i>Octopus sp.</i>) utuh beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
25.	SNI 7660.1:2013	Belut (<i>Monopterus albus</i>) beku- Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 7660.2:2013	Belut (<i>Monopterus albus</i>) beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 7660.3:2013	Belut (<i>Monopterus albus</i>) beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
26.	SNI 7661.1:2013	Pempek Ikan rebus Beku–Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 7661.2:2013	Pempek Ikan rebus Beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 7661.3:2013	Pempek Ikan rebus Beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
27.	SNI 7691.1:2013	Tuna <i>ground meat</i> beku - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 7691.2:2013	Tuna <i>ground meat</i> beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 7691.3:2013	Tuna <i>ground meat</i> beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
28.	SNI 7692.1:2013	Tuna <i>Slice</i> beku–Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 7692.2:2013	Tuna <i>Slice</i> beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 7692.3:2013	Tuna <i>Slice</i> beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
29.	SNI 2727.1:2013	Bekicot (<i>Achatina spp.</i>) rebus beku – Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 2727.2:2013	Bekicot (<i>Achatina spp.</i>) rebus beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 2727.3:2013	Bekicot (<i>Achatina spp.</i>) rebus beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
30.	SNI 7143:2013	Ikan nila utuh beku
31.	SNI 2694:2013	Surimi
32.	SNI 2696:2013	Fillet ikan beku
33.	SNI 01-2705.1-2006	Udang beku
34.	SNI 01-3457.1-2006	Udang kupas mentah beku
35.	SNI 01-4110.1-2006	Ikan beku
36.	SNI 01-7266.1-2006	Bakso ikan beku
37.	SNI 01-4109-1996	Daging kerang abalon kering
38.	SNI 2721.1:2009	Ikan asin kering - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 2721.2:2009	Ikan asin kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku

SNI 2721 ...

NO.	NOMOR STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)	JUDUL STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)
	SNI 2721.3:2009	Ikan asin kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
39.	SNI 2713.1:2009	Kerupuk ikan - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 2713.2:2009	Kerupuk ikan - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 2713.3:2009	Kerupuk ikan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
40.	SNI 2714.1:2009	Kerupuk udang - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 2714.2:2009	Kerupuk udang - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 2714.3:2009	Kerupuk udang - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
41.	SNI 2690.1:2009	Rumput laut kering - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 2690.2:2009	Rumput laut kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 2690.3:2009	Rumput laut kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
42.	SNI 2708.1:2009	Teri asin kering - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 2708.2:2009	Teri asin kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 2708.3:2009	Teri asin kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
43.	SNI 2732.1:2009	Teripang kering - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 2732.2:2009	Teripang kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 2732.3:2009	Teripang kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
44.	SNI 2691.1:2009	Ikan kayu - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 2691.2:2009	Ikan kayu - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 2691.3:2009	Ikan kayu - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
45.	SNI 2709.1:2010	Udang kering tanpa kulit - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 2709.2:2010	Udang kering tanpa kulit - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 2709.3:2010	Udang kering tanpa kulit - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
46.	SNI 2720.1:2010	Telur ikan terbang kering - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 2720.2:2010	Telur ikan terbang kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 2720.3:2010	Telur ikan terbang kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
47.	SNI 2707.1:2010	Ubur-ubur asin - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 2707.2:2010	Ubur-ubur asin - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 2707.3:2010	Ubur-ubur asin - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
48.	SNI 2719.1:2011	Cumi-cumi (<i>Loligo spp.</i>) kering - Bagian 1: Spesifikasi

SNI 2719 ...

NO.	NOMOR STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)	JUDUL STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)
	SNI 2719.2:2011	Cumi-cumi (<i>Loligo spp.</i>) kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 2719.3:2011	Cumi-cumi (<i>Loligo spp.</i>) kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
49.	SNI 7687.1:2013	Keripik belut (<i>Monopterus albus</i>) - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 7687.2:2013	Keripik belut (<i>Monopterus albus</i>) - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 7687.3:2013	Keripik belut (<i>Monopterus albus</i>) - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
50.	SNI 7688.1:2013	<i>Semi-Refined Carrageenan</i> - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 7688.2:2013	<i>Semi-Refined Carrageenan</i> - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 7688.3:2013	<i>Semi-Refined Carrageenan</i> - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
51.	SNI 7689.1:2013	Agar-agar kertas - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 7689.3:2013	Agar-agar kertas - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 7689.3:2013	Agar-agar kertas - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
52.	SNI 7690.1:2013	Abon ikan - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 7690.2:2013	Abon ikan - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 7690.3:2013	Abon ikan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
53.	SNI 3461.1:2013	Teri nasi (<i>Stolephorus spp</i>) setengah kering - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 3461.2:2013	Teri nasi (<i>Stolephorus spp</i>) setengah kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 3461.3:2013	Teri nasi (<i>Stolephorus spp</i>) setengah kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
54.	SNI 2725:2013	Ikan asap dengan pengasapan panas
55.	SNI 7760:2013	Ikan renyah
56.	SNI 7761:2013	Dodol rumput laut
57.	SNI 7762:2013	Amplang ikan
58.	SNI 4106.1:2009	Bandeng presto - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 4106.2:2009	Bandeng presto - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 4106.3:2009	Bandeng presto - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
59.	SNI 2717.1:2009	Ikan pindang - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 2717.2:2009	Ikan pindang - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 2717.3:2009	Ikan pindang - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
60.	SNI 2716.1:2009	Terasi udang - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 2716.2:2009	Terasi udang - Bagian 2: Persyaratan bahan baku

SNI 2716 ...

NO.	NOMOR STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)	JUDUL STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)
	SNI 2716.3:2009	Terasi udang - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
61.	SNI 2718.1:2013	Petis udang-Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 2718.2:2013	Petis udang- Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 2718.3:2013	Petis udang- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
62.	SNI 01-4224-1996	Daging rajungan rebus dingin
	SNI 01-4224.1-1996	Persyaratan bahan baku daging rajungan rebus dingin
	SNI 01-4224.2-1996	Penanganan dan pengolahan daging rajungan rebus dingin
63.	SNI 01-2728.1-2006	Udang segar - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 01-2728.2-2006	Udang segar - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 01-2728.3-2006	Udang segar - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
64.	SNI 7530.1:2009	Tuna loin segar - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 7530.2:2009	Tuna loin segar - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 7530.3:2009	Tuna loin segar - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
65.	SNI 6927:2013	Ikan ekor kuning (<i>Caesio erythrogaster</i>) utuh segar
66.	SNI 2729:2013	Ikan segar
67.	SNI 01-2693.1-2006	Tuna segar untuk sashimi
68.	SNI 01-7265.1-2006	Sotong dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 01-7265.2-2006	Sotong dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 01-7265.3-2006	Sotong dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
69.	SNI 3918.1:2009	Bekicot (<i>Achatina fulica</i>) dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 3918.2:2009	Bekicot (<i>Achatina fulica</i>) dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 3918.3:2009	Bekicot (<i>Achatina fulica</i>) dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
70.	SNI 7317.1:2009	Cumi kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 7317.2:2009	Cumi kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 7317.3:2009	Cumi kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
71.	SNI 3919.1:2009	Kerang dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 3919.2:2009	Kerang dalam kaleng - Bagian 2 : Persyaratan bahan baku
	SNI 3919.3:2009	Kerang dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
72.	SNI 3917.1:2009	Udang dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi

SNI 3917 ...

NO.	NOMOR STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)	JUDUL STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)
	SNI 3917.2:2009	Udang dalam kaleng - Bagian 2 : Persyaratan bahan baku
	SNI 3917.3:2009	Udang dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
73.	SNI 4225.1:2010	Daging rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>) sterilisasi dalam kaleng – Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 4225.2:2010	Daging rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>) sterilisasi dalam kaleng – Bagian 2b: Persyaratan bahan baku
	SNI 4225.3:2010	Daging rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>) sterilisasi dalam kaleng – Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan
74.	SNI 6929.1:2010	Daging rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>) pasteurisasi dalam kaleng – Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 6929.2:2010	Daging rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>) pasteurisasi dalam kaleng – Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 6929.3:2010	Daging rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>) pasteurisasi dalam kaleng – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan
75.	SNI 2712:2013	Ikan dalam kemasan kaleng hasil sterilisasi
76.	SNI 4107.1:2011	Ikan kerapu hidup untuk konsumsi – Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 4107.2:2011	Ikan kerapu hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 4107.3:2011	Ikan kerapu hidup untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan
77.	SNI 4108.1:2011	Kepiting (<i>Scylla serrata</i>) hidup untuk konsumsi – Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 4108.2:2011	Kepiting (<i>Scylla serrata</i>) hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 4108.3:2011	Kepiting (<i>Scylla serrata</i>) hidup untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan
78.	SNI 4488.1:2011	Lobster (<i>Panulirus spp.</i>) hidup untuk konsumsi – Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 4488.2:2011	Lobster (<i>Panulirus spp.</i>) hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 4488.3:2011	Lobster (<i>Panulirus spp.</i>) hidup untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan
79.	SNI 4870.1:2011	Labi-labi (<i>Trionyx spp.</i>) hidup untuk konsumsi – Bagian 1: Spesifikasi
	SNI 4870.2:2011	Labi-labi (<i>Trionyx spp.</i>) hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 4870.3:2011	Labi-labi (<i>Trionyx spp.</i>) hidup untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan
80.	SNI 7686.1:2013	Belut (<i>Monopterus albus</i>) hidup untuk konsumsi - Bagian 1: Spesifikasi

SNI 7686 ...

NO.	NOMOR STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)	JUDUL STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)
	SNI 7686.2:2013	Belut (<i>Monopterus albus</i>) hidup untuk konsumsi - Bagian 2: Persyaratan bahan baku
	SNI 7686.3:2013	Belut (<i>Monopterus albus</i>) hidup untuk konsumsi - Bagian 3: Penanganan
81.	SNI 7755:2013	Sosis ikan
82.	SNI 7756:2013	Siomay ikan
83.	SNI 7757:2013	Otak-otak ikan
84.	SNI 7758:2013	Naget ikan
85.	SNI 7759:2013	Kaki naga ikan
86.	SNI 01-4853-2006	Pengemasan sidat atau belut hidup melalui sarana angkutan udara
87.	SNI 01-4855-2006	Pengemasan ikan hidup melalui sarana angkutan udara
88.	SNI 01-4856-2006	Pengemasan kepiting hidup melalui sarana angkutan udara
89.	SNI 01-4857-2006	Pengemasan turtle (kura-kura atau penyu atau labi-labi hidup) melalui sarana angkutan udara
90.	SNI 01-4858-2006	Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

SHARIF C. SUTARDJO

Salinan sesuai dengan aslinya
Kepala Biro Hukum dan Organisasi,



[Handwritten signature]
Hanung Cahyono