

## Sarden dan makrel dalam kemasan kaleng



© BSN 2016

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

**BSN**

Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)

[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta

## Daftar isi

Daftar isi .....	i
Prakata .....	ii
Pendahuluan .....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan-bahan yang lain	2
5 Persyaratan mutu dan keamanan produk.....	2
6 Pengambilan contoh.....	3
7 Cara uji .....	3
8 Syarat lulus uji .....	3
9 Higiene dan penanganan .....	3
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Pelabelan.....	4
Lampiran A - Lembar penilaian sensori sarden dan makerel dalam kemasan kaleng .....	5
Bibliografi.....	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan sarden dan makerel dalam kemasan kaleng	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori sarden dan makerel dalam kemasan kaleng .....	5

## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas sarden dan makarel dalam kemasan kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari:

SNI 2712:2013, *Ikan dalam kemasan kaleng hasil sterilisasi*

Bagian yang direvisi adalah judul, jenis bahan baku, persyaratan mutu dan keamanan pangan serta lembar penilaian sensori. Bagian penanganan dan pengolahan akan mengacu pada ketentuan yang berlaku.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 2 Juli 2015 di Bogor dihadiri oleh wakil dari produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi dan instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 9 Oktober 2015 dan pemungutan suara pada tanggal 25 November 2015 sampai dengan 23 Januari 2016 dengan hasil akhir RASNI.



## Pendahuluan

Berkaitan dengan penyusunan SNI ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan serta Peningkatan Nilai Tambah Hasil Perikanan.
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
4. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan.
5. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
6. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor 1 Tahun 2015 tentang Kategori Pangan.
7. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor 16 Tahun 2014 tentang Perubahan Atas Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.



## Sarden dan makerel dalam kemasan kaleng

### 1 Ruang lingkup

Standar ini hanya berlaku untuk jenis ikan sarden dan makerel dalam medium air atau minyak atau medium lain yang sesuai yang dikemas dalam kaleng dengan bobot tuntas minimum 50%.

### 2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dalam standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal, berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 2346:2015, *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 2354.6:2016, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2354.10:2016, *Cara uji kimia – Bagian 10: Penentuan kadar histamin dengan Spektrofluorometri dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan.*

SNI 2372.2:2011, *Cara uji fisika - Bagian 2: Penentuan bobot tuntas pada produk perikanan.*

SNI 2372.7:2011, *Cara uji fisika - Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan.*

SNI 4872:2015, *Es untuk penanganan dan pengolahan ikan.*

AOAC Official Method 986.15 *Arsenic, Cadmium, Lead, Selenium, and Zinc in Human and Pet Foods.*

AOAC Official Method 985.16, *Tin in Canned Foods, Atomic Absorption Spectrophotometric Method.*

CAC/RCP 23 – 1979 Rev 2011, *Code of Hygienic Practice for Low and Acidified Low Acid Canned Foods.*

### 3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan dalam dokumen ini, istilah dan definisi berikut ini digunakan.

#### 3.1 Definisi produk

Sarden dan makerel dalam kemasan kaleng diolah dari ikan segar atau beku dari genus berikut:

- *Sardinella spp.*
- *Clupea spp.*
- *Scomber spp.*
- *Decapterus spp.*

#### 3.2 Definisi proses

Produk yang dikemas dalam kaleng yang ditutup secara hermetis dan menerima perlakuan proses yang cukup untuk menjamin sterilitas komersial.

### 3.3 Kriteria wujud produk

- (i) berisi minimum dua potong ikan setiap kaleng.
- (ii) mengandung hanya satu spesies.

## 4 Syarat bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan-bahan yang lain

### 4.1 Ikan

Sarden dan makrel dalam kemasan kaleng harus diolah dari spesies yang tercantum pada sub bagian 3.1 baik dalam bentuk segar atau beku yang memenuhi persyaratan.

### 4.2 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi ketentuan yang berlaku.

### 4.3 Es

Es sesuai SNI 4872:2015.

### 4.4 Bahan-bahan yang lain

Bahan-bahan lain yang digunakan harus memenuhi standar keamanan pangan (*food grade*) dan sesuai ketentuan yang berlaku.

### 4.5 Bahan tambahan pangan

Bahan tambahan yang digunakan harus sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

## 5 Persyaratan mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan sarden dan makrel dalam kemasan kaleng sesuai Tabel 1.

**Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan sarden dan makrel dalam kemasan kaleng**

Parameter uji	Satuan	Persyaratan
<b>a. Sensori</b>		Min. 7*
<b>b. Kimia</b> Histamin	mg/kg	Maks. 100
<b>c. Cemaran logam berat</b> - Kadmium (Cd) - Merkuri (Hg) - Timah Putih (Sn) - Timbal (Pb) - Arsen (As)	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	Maks. 0,1 Maks. 0,5 Maks. 250 Maks. 0,3 Maks. 1,0
<b>d. Fisik</b> - Bobot tuntas - <i>Filth</i>	% -	Min. 50 0
<b>CATATAN</b> * Untuk setiap parameter sensori		

## 6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

## 7 Cara uji

### 7.1 Sensori

- Sensori sesuai SNI 2346:2015.
- Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

### 7.2 Kimia

Histamin sesuai SNI 2354.10:2016.

### 7.3 Cemaran logam berat

Timbal (Pb) dan kadmium (Cd) sesuai SNI 2354.5:2011.  
Merkuri (Hg) sesuai SNI 2354.6:2016.  
Timah putih (Sn) sesuai AOAC 985.16.  
Arsen (As) sesuai AOAC 986.15.

### 7.4 Fisik

Bobot tuntas sesuai SNI 2372.2:2011.  
*Filth* sesuai SNI 2372.7:2011.

## 8 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi persyaratan mutu dan keamanan produk pada Pasal 5.

## 9 Higiene dan penanganan

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Produk akhir harus bebas dari cemaran mikroba atau substansi asli dari mikroba yang dapat membahayakan kesehatan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Penanganan dan pengolahan produk ini direkomendasikan mengacu pada CAC/RCP 23 – 1979 edisi revisi Tahun 2011.

## 10 Syarat pengemasan

### 10.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk sarden dan makarel dalam kemasan kaleng harus sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

## **10.2 Teknik pengemasan**

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

## **11 Pelabelan**

Syarat pelabelan sesuai dengan ketentuan yang berlaku tentang label dan iklan pangan.



## Lampiran A

(normatif)

## Lembar penilaian sensori sarden dan makarel dalam kemasan kaleng

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori sarden dan makarel dalam kemasan kaleng

Nama panelis : ..... Tanggal : .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda  $\surd$  pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
<b>1. Kenampakan</b>						
• Utuh, cerah	9					
• Utuh, kurang cerah	7					
• Tidak utuh, kusam	5					
<b>2. Bau</b>						
• Aroma sangat kuat sesuai spesifikasi	9					
• Aroma kuat sesuai spesifikasi	7					
• Mulai tercium bau asam	5					
<b>3. Rasa</b>						
• Sangat sesuai spesifikasi	9					
• Sesuai spesifikasi	7					
• Tidak sesuai spesifikasi, hambar	5					
<b>4. Tekstur</b>						
• Sangat kompak sesuai spesifikasi	9					
• Kompak sesuai spesifikasi	7					
• Kurang kompak	5					

## Bibliografi

*Commission Regulation (EC) No 1881/2006, Setting Maximum Levels for Certain Contaminants in Foodstuffs.*

*CODEX STAN 94-1981, Standard for Canned Sardine and Sardine-type Products.*

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.

