

LAMPIRAN SERTIFIKAT AKREDITASI LABORATORIUM NO. LP-097-IDN

Nama Laboratorium : UPTD Pengujian dan Penerapan Mutu Hasil Perikanan, Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Bali	Masa berlaku : 18 Maret 2020 s/d 15 Maret 2025
Alamat : Jl. Tantular No. 10 Renon, Denpasar Telp. (0361) 262836	Email : lppmhpprovbali@yahoo.co.id

Lingkup Akreditasi

Bidang pengujian	Bahan atau produk yang diuji	Jenis pengujian atau sifat-sifat yang diukur	Metode pengujian, teknik yang digunakan	Keterangan	
Fisika	Ikan beku (ikan cucut, tuna, marlin, meka, kakap, kerapu, gindara, mahi - mahi, layang lemuru, tenggiri, layur, cumi - cumi, telur ikan), udang/lobster beku, ikan segar (Kerapu, tuna, marlin, meka, kakap, gindara, mahi - mahi, layur, kurisi, lobster segar, ikan olahan/kering (ikan asap, rumput laut, tongkol), udang/lobster segar, ikan olahan/kering (ikan asap, rumput laut, teripang, ikan dalam kaleng, pindang)	Uji Sensoris atau organoleptik (kenampakan, bau, tekstur, warna)	SNI 2346:2015		
		Ikan beku (ikan cucut, tuna, marlin, meka, kakap, kerapu, gindara, mahi - mahi) ikan olahan (ikan dalam kaleng)	Suhu Pusat		IK- Uji -11 (termometer)
			Bobot Tuntas		SNI 2372.2-2011
			Kepekatan saos tomat dalam produk perikanan yang dikemas		SNI 01-2372.3-2006
Biologi	Ikan beku (ikan cucut, tuna, marlin, meka, kakap, gindara, mahi - mahi, layang, lemuru, tenggiri, layur, cumi - cumi), udang/lobster hidup Ikan segar (kerapu, tuna, marlin, meka, kakap, gindara, mahi - mahi, layur, kurisi, tongkol), ikan olahan (ikan dalam kaleng) Air pengolahan ikan	ALT (Angka Lempeng Total)	SNI 01-2332.3:2015		
		Coliform dan Escherichia coli	SNI 01-2332.1:2015		
		<i>Vibrio cholerae</i>	SNI 01-2332.4-2006		
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	SNI 01-2332.5-2009		
		<i>Salmonella</i>	SNI 01-2332.2-2006		
		<i>Staphylococcus aureus</i>	SNI 2332.9:2015		
		<i>Enterococci intestinal</i>	SNI ISO 7899-2:2010		
Kimia	Ikan beku (ikan cucut, tuna, marlin, meka, kakap, kerapu, gindara, mahi - mahi) ikan segar (kerapu, tuna, marlin, meka kakap, gindara, mahi-mahi, layur, kurisi, tongkol)	Histamin	IK-UJI-08 (ELISA)		
		Mercury (Hg)	SNI 2354.6:2016		
		Kadmium (Cd)	IK-UJI-20 (Spektrofotometri)		
		Timbal (Pb)			
		Total Volatile Base (TVB)	SNI 2354.8:2009		
		Trimethyl Amine (TMA)	SNI 2354.8:2009		
	Ikan olahan (ikan tuna dalam kaleng)	Histamin	IK-UJI-08 (ELISA)		
		Mercury (Hg)	SNI 2354.6:2016		
		Kadmium (Cd)	IK-UJI-20 (Spektrofotometri)		
		Timbal (Pb)			

LANJUTAN LAMPIRAN SERTIFIKAT AKREDITASI LABORATORIUM NO. LP-097-IDN

Nama Laboratorium : UPTD Pengujian dan Penerapan Mutu Hasil Perikanan, Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Bali Alamat : Jl. Tantular No. 10 Renon, Denpasar Telp. (0361) 262836 Email : lppmhpprovbali@yahoo.co.id		Masa berlaku : 18 Maret 2020 s/d 15 Maret 2025		
Lingkup Akreditasi				
Bidang pengujian	Bahan atau produk yang diuji	Jenis pengujian atau sifat-sifat yang diukur	Metode pengujian, teknik yang digunakan	Keterangan
Kimia	Ikan olahan/kering (ikan asap, rumput laut, teripang)	Kadar air	SNI 2354.2:2015	
		Kadar abu	SNI 2354.1:2010	

