



BADAN
PANGAN
NASIONAL

NATIONAL
FOOD
AGENCY (NFA)



DIREKTORI LABORATORIUM

PENGUJIAN PANGAN SEGAR
TAHUN 2023





BADAN
PANGAN
NASIONAL

NATIONAL
FOOD
AGENCY (NFA)



DIREKTORI LABORATORIUM

PENGUJIAN PANGAN SEGAR
TAHUN 2023





ARAHAN KEPALA BADAN PANGAN NASIONAL

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh,
Salam Sejahtera Bagi Kita Semua,

Ketahanan Pangan merupakan suatu kondisi dimana setiap orang dimanapun berada dapat memperoleh pangan dalam jumlah cukup, bergizi, dan aman bergizi untuk dapat hidup sehat, aktif dan produktif. Untuk mewujudkan ketahanan pangan, Badan Pangan Nasional memastikan bahwa pangan yang tersedia cukup melalui intervensi ketersediaan, distribusi, cadangan dan bantuan pangan; bergizi melalui kebijakan dan intervensi di bidang diversifikasi pangan; dan aman melalui pengawasan keamanan, mutu, gizi, label dan iklan pangan.

Pengawasan keamanan pangan, mutu, gizi, label dan iklan pangan memerlukan ‘tools’ atau perangkat pengawasan, yaitu perangkat kebijakan yang berupa regulasi; kelembagaan dan sumberdaya; pelaksanaan pengawasan; komunikasi, informasi dan edukasi; serta laboratorium pengujian. Keberadaan laboratorium pengujian dalam pengawasan keamanan pangan penting untuk mendukung perumusan kebijakan, baik dalam hal penetapan batas maksimum cemaran dan residu maupun tindak lanjut dari hasil pengawasan.

Saya menyambut baik disusunnya Direktori Laboratorium Pengujian Pangan Segar sebagai sumber informasi bagi pemangku kepentingan di bidang keamanan pangan segar. Semoga direktori ini bermanfaat bagi penguatan keamanan pangan segar di Indonesia.

Pangan Sehat Indonesia Berdaulat.

If it is not safe It is not food.

Wassalamualaikum
Warahmatullahi Wabarakatuh

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized, cursive script that reads 'Arief'.

Arief Prasetyo Adi



SAMBUTAN



Assalaamualaikum warahmatullaahi wabarakaatuh,

Sistem Pengawasan Pangan Nasional yang ideal harus mencakup regulasi atau standar yang memadai, kelembagaan/sistem pengawasan, inspeksi/ pemantauan, adanya laboratorium pengujian serta komunikasi, informasi, dan edukasi. Laboratorium pengujian merupakan salah satu infrastruktur penting dalam keberlangsungan kegiatan pengawasan pangan nasional. Laboratorium pengujian keamanan dan mutu pangan di Indonesia yang dikelola oleh pemerintah maupun swasta dan tersebar di seluruh Indonesia dapat dimanfaatkan dalam pengawasan keamanan pangan nasional, termasuk untuk pangan segar.

Penjaminan keamanan dan mutu pangan dilakukan baik melalui pengawasan pre market maupun pengawasan post market. Dukungan laboratorium pengujian sebagai *tools*/alat penilaian kesesuaian dengan persyaratan atau standar yang ditetapkan. Mengingat luasan wilayah pengawasan, terbatasnya sumberdaya manusia serta untuk efisiensi, dipandang perlu untuk memperkuat dan memanfaatkan jejaring laboratorium yang telah tersedia.

Informasi mengenai laboratorium pengujian keamanan dan mutu dengan ruang lingkup pangan segar perlu disediakan agar dapat diakses oleh pemangku kepentingan pangan segar. Untuk itu saya menyambut baik terbitnya direktori laboratorium pengujian pangan segar, yang berisi kumpulan laboratorium pengujian pangan segar di Indonesia.

Semoga direktori ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan informasi terkait pengujian keamanan, mutu, dan gizi pangan segar.

Wassalamualaikum Warahmatullaahi Wabarakaatuh,

Jakarta, Maret 2023

Deputi Bidang
Penganekaragaman Konsumsi
dan Keamanan Pangan



Andriko Noto Susanto



PRAKATA



Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT atas terbitnya Direktori Laboratorium Pengujian Pangan Segar 2023. Direktori ini memuat data, baik Laboratorium Pemerintah maupun Laboratorium Swasta yang menyelenggarakan pengujian keamanan dan mutu pangan untuk pangan segar. Direktori laboratorium memberikan informasi lingkup pengujian, yaitu jenis pangan segar dan jenis parameter uji, serta dilengkapi dengan metode uji, jika tersedia. Selain laboratorium terakreditasi, Direktori juga memuat laboratorium pemerintah/ perguruan tinggi serta penyelenggara uji tertentu, seperti indeks glikemik.

Kami mengucapkan terima kasih atas bantuan dan dukungan semua pihak yang telah berkontribusi dalam penyusunan Direktori ini, antara lain Komite Akreditasi Nasional, Jejaring Laboratorium Pengujian Pangan Indonesia (JLPPI), semua institusi laboratorium pemerintah dan swasta serta perguruan tinggi.

Direktori Laboratorium Pengujian ini diharapkan dapat menjadi rujukan bagi pengawas keamanan pangan di pusat dan daerah, pelaku usaha, dan *stakeholder* pangan segar lainnya. Perkembangan terhadap informasi pengujian yang ada dalam Direktori ini diharapkan dapat disampaikan kepada kami sebagai bagian dari saran/masukan yang membangun bagi penyempurnaan di masa mendatang.

Semoga Buku Direktori ini dapat bermanfaat dalam upaya penjaminan keamanan dan mutu pangan segar di Indonesia.

Jakarta, Maret 2023

Direktur Perumusan Standar
Keamanan dan Mutu Pangan



Yusra Egayanti



TIM PENYUSUN

- Pengarah : 1. Arief Prasetyo Adi
(Kepala Badan Pangan Nasional)
2. Andriko Noto Susanto
(Deputi Bidang Panganekaragaman
Konsumsi dan Keamanan Pangan)
- Penanggung jawab : Yusra Egayanti
(Direktur Perumusan Standar Keamanan
dan Mutu Pangan)
- Penyusun : 1. Diah Chandra Aryani
2. Fitria Pusposari
3. Sulistyorini
4. Riza
5. Sri Bintang Kusumo
6. Miranti Reine Devilana
7. Wara Fitria Tristiyanti
8. Diajeng Rochma Islami
9. Siti Aniroh
10. Desiardy Muharyadi Putra
11. Rina Aprilia
- Setting, Layout & Illustrator : 1. Nabila Jemima Aji
2. Putri Saba Khairul Afidah
3. Vega Nurtsany Aida



DAFTAR ISI

Arahan	i
Sambutan.....	iii
Prakata.....	iv
Tim Penyusun	vii
Daftar Isi.....	ix
Pengantar	xi
Daftar Laboratorium Pengujian Pangan Segar di Pulau Sumatera	1
Daftar Daftar Laboratorium Pengujian Pangan Segar di Pulau Jawa, Bali dan Nusa Tenggara	15
Daftar Laboratorium Pengujian Pangan Segar di Pulau Kalimantan	113
Daftar Laboratorium Pengujian Pangan Segar di Pulau Sulawesi, Maluku dan Papua	121
Daftar Laboratorium Pengujian Indeks Glikemiks	141
Daftar Laboratorium Pengujian Perguruan Tinggi	145



PENGANTAR

Berdasarkan FAO/WHO, *National Food Control System* atau Sistem Pengawasan Keamanan Pangan Nasional mencakup komponen regulasi, infrastruktur kelembagaan pengawasan, inspeksi, laboratorium, komunikasi, informasi dan edukasi. Pelaksanaan inspeksi keamanan pangan juga erat kaitannya dengan pengambilan contoh dan pengujian, dimana pengujian dilaksanakan oleh lembaga pengujian, baik pemerintah maupun swasta.

Pengawasan keamanan, mutu, gizi, label dan iklan pangan dilaksanakan di 34 (38) provinsi dan 514 kab/kota sesuai dengan amanat perundang-undangan. Untuk mengantisipasi tantangan pengawasan yang dinamis, diperlukan laboratorium pengujian yang dapat memenuhi kebutuhan pengujian yang dipersyaratkan sesuai dengan peraturan perundang-undangan. Oleh karena itu, laboratorium pengujian pemerintah dan swasta yang telah ada dapat dimanfaatkan untuk mendukung kegiatan pengawasan di seluruh wilayah Indonesia.

Penyusunan direktori dilakukan untuk menyediakan informasi laboratorium pengujian pada lingkup pangan segar, baik laboratorium pemerintah/swasta terakreditasi, termasuk yang menjadi rujukan pemerintah.

Direktori yang telah disusun dapat menjadi acuan bagi pemangku kepentingan pangan segar, yaitu pengawas, pelaku usaha, mahasiswa, mitra pembangunan dan pihak lain yang memerlukan pengujian keamanan dan mutu pangan segar.



Aceh

Medan

Bukittinggi

Pekanbaru

Padang

Bengkulu



DAFTAR LABORATORIUM PENGUJIAN PANGAN SEGAR DI PULAU SUMATERA



DAFTAR LABORATORIUM PENGUJIAN PANGAN SEGAR DI PULAU SUMATERA

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/ Matriks	Jenis Pengujian	Metode
1	UPTD Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang Provinsi Sumatera Barat	Jl. Belibis No. 3, Air Tawar, Padang, Sumatera Barat (0751) 7054202	Cassia Indonesia	Pengikisan, warna, rasa, serangga utuh mati, kotoran mamalia, kotoran binatang lain, kadar jamur/kapang, cemaran serangga, bahan asing, kadar air, abu dry basis, pasir dry basis, minyak atsiri dry basis	SNI 01-3395-1994
			Biji kopi	Kadar air, nilai cacat, adanya serangga hidup, biji berbau busuk/kapang/ bulukan, lolos ayakan 3 mm x 3 mm, kadar kotoran	SNI 01-907-2008
2	UPT Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang, Dinas Perdagangan, Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah Provinsi Riau	Jl. Dr. Sutomo No. 108, Pekanbaru (0761) 21325	Daging, telur dan susu serta hasil olahannya	ALT, Coliform, <i>E. coli</i>	SNI 2897:2008
			Biji kakao	Serangga hidup dan benda asing, kadar air, adanya biji berbau asap/abnormal, kadar kotoran, biji pecah, jumlah biji kakao/100 gr, penentuan kadar biji cacat pada biji kakao (berjamur, biji slaty, berserangga, berkecambah), kadar kulit dan keping biji, kadar lemak total, asam lemak bebas (asam oleat), pH keping biji	SNI 2323:2008
3	UPTD Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Jambi	Jl. Letjen Suprpto No. 29, Telanaipura Jambi (0741) 60822	Biji kopi	Kadar air, serangga hidup, biji berbau busuk dan kapang, biji lolos ayakan, nilai cacat, kadar kotoran	SNI 01-2907-2008
			Cassia Indonesia	Kadar air, minyak, pasir, abu	SNI 01-3395-1994
			Madu	Kadar abu dan keasaman	SNI 8664:2018

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/ Matriks	Jenis Pengujian	Metode
4	UPT Penerapan Mutu Hasil Perikanan, Dinas Kelautan dan Perikanan Sumatera Utara	Jl. Pulau Biak No. 1 Kawasan Industri Medan, Mabar, Medan 0811605533	Ikan, udang, kerang segar dan beku	Organoleptik/ sensory	SNI 2346:2015
				ALT, coliform, <i>E.coli</i> , <i>S. aureus</i> , <i>Salmonella</i> , <i>V. cholera</i>	SNI 2332:2015
				Chloramphenicol	SNI 2354:2009
				Hg	SNI 2354:2016
				Cd dan Pb	SNI 2354:2011
5	Balai Veteriner Bukittinggi	Jl. Raya Bukittinggi - Payakumbuh Km. 14, Baso, Kab. Agam, Sumatera Barat (0752) 28300	Daging, telur, susu	TPC, total coliform (MPN), <i>E. coli</i> (MPN), <i>Staphylococcus sp.</i> , <i>Salmonella</i>	SNI 2897:2008
				Screening test residu antibiotika: golongan tetrasiklin dan aminoglikosida	SNI 7424:2008
6	Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Palembang	Jl. Pangeran Ratu Seberang Ulu 1, Jakabaring, Palembang 30352 (0711) 510126	Anggur	Penetapan etanol	MA PPOMN 24/PA/05
				Identifikasi pewarna sintetis tartrazine, ponceau 4R, kuning FCF, BHT, biru berlian, allura, karmoisin, eritrosin, methanyl yellow, rhodamin	SNI 01-2895-1992
7	Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Medan	Jl. Willem Iskandar Pasar V Barat I No. 2, Medan Estate, Medan, Sumatera Utara (061) 6628363	Ikan segar	Formalin	MA PPOMN 03/MM/00
8	UPT Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang Medan	Jl. STM No. 17 Kampung Baru, Medan, Sumatera Utara (061) 7862040	Biji kakao	Kadar kotoran, benda asing, jumlah biji per 100 gram, kadar biji pecah, berjamur, slaty, berkecambah, berserangga, air, serangga hidup, biji berbau asap dan atau berbau asing	SNI 2323:2008/A MD 1:2010
			Biji kopi Biji kopi	Serangga hidup, biji berbau busuk dan kapang, kadar air dan kotoran, kopi lolos ayakan, jumlah nilai cacat	SNI 01-2907:2008

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/ Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Gabah	Kadar air, benda asing, gabah varietas lain	SNI 01-0224:1987
			Jagung	Kadar air, butir pecah, kadar kotoran	SNI 3920:2013
			Beras	Penentuan kadar air, butir kepala, patah, menir, benda asing, derajat sosoh, butir merah, menguning atau rusak, mengapur, gabah	SNI 6128:2015
			Lada putih	Kadar air, benda asing, kerapatan, biji enteng, lada berwarna kehitam-hitaman, cemaran kapang	SNI 0004:2013
			Pala	Kadar air, biji berjamur, benda asing, serangga hidup dan mati	SNI 0006:2015
			Cassia Indonesia	Pengikisan, warna, rasa, serangga utuh mati, kotoran mamalia dan binatang lain, cemaran serangga, bahan asing, kadar jamur/kapang, minyak atsiri, air, abu, pasir	SNI 01-3395:1994
9	Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Pekanbaru	Jl. Diponegoro No. 10, Pekanbaru, Riau (0761) 21496	Biji-bijian dan kacang-kacangan	<i>E. coli</i> (MPN)	MA PPOMN 72/MIK/06
10	UPT Perlindungan Tanaman Pangan dan Hortikultura Sumatera Utara	Jl. Jenderal Besar Abdul Haris Nasution No. 4, Pangkalan Masyhur, Medan 21043 (061) 7880230	Tomat	Klorpirifos, metidation, diazinon, profenofos, dimetoat	IK.01.MPRP
			Cabai, kentang	Klorpirifos, metidation, profenofos	IK.01.MPRP
			Selada, peleng, sawi, pakcoy, bayam, bunga kol, kacang panjang	Klorpirifos, metidation, fention	IK.01.MPRP
			Brokoli	Klorpirifos, fention	IK.01.MPRP
			Bawang prei	Klorpirifos, metidation	
			Jeruk	Klorpirifos, metidation, profenofos, dimetoat	

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/ Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Kubis/kol	Klorpirifos, fention, metidation, profenofos, dimetoat	
			Kedelai	Dimetoat	
			Apel	Klorpirifos, dimetoat	
11	Balai Veteriner Medan	Jl. Jend. Gatot Subroto No. 255 A, Medan, Sumatera Utara (061) 8452253	Susu, daging, telur	Residu antibiotik (tetrasiklin, aminoglikosida, makrolida, penisilin)	SNI 7424:2008
			Daging (ayam, sapi, kerbau, kambing, domba)	ALT, coliform, <i>E. coli</i> , <i>S. aureus</i> , <i>Salmonella sp.</i>	SNI 2897:2008
12	Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Medan I	Jl. Karantina Ikan Desa Araskabu, Kec. Beringin, Kab. Deli Serdang, Sumatera Utara (061) 42079683 bkipmmedan1@gmail.com	Ikan Segar dan Ikan Olah	Timbal (Pb) Kadmium (Cd) Merkuri (Hg)	SNI 2345.5:2011 SNI 2354.6:2016
13	Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Tanjung Pinang	Jl. Yos Sudarso No 25A, Batu Hitam, Tanjungpinang, Kep. Riau (0771) 314172 bkipmtanjungpinang.teknis@gmail.com	Ikan dan produk perikanan	Angka Lempeng Total (ALT) Coliform dan <i>E. Coli</i> <i>Salmonella sp.</i>	SNI.2332.3:2015 SNI.2332.1:2015 SNI 01-2332-2-2006
			Ikan segar	sensori	SNI 2346:2015
14	Balai Besar Perikanan Budidaya Laut Lampung	Jl. Yos Sudarso Desa Hanura Kec. Teluk Pandan, Lampung (0721) 4001379 bbpbl.lampung@gmail.com	Udang	CAP (Chloramphenicol) AO2 (Furazolidone)	IKM/5.4.13/B BPB-L (ELISA) IKM/5.4.19/B BPB-L (ELISA)
15	UPT Laboratorium Pengujian Mutu dan Keamanan Pangan Kota Medan	Jl. Budi Pembangunan No. 3, Pulo Brayan, Medan, Sumatera Utara (061) 6614224 labmkpmedan@gmail.com	Wortel	Logam Cu	LPMKP-MDN/MU.7.2-01 (AAS)
			Cabe Merah	Vitamin C	LPMKP-MDN/MU.7.2-02 (HPLC)
16	UPTD Penerapan Mutu Hasil Perikanan Dinas	Jl. P. Emir M. Noer No. 5, Teluk Betung, Bandar	Udang beku, lobster,	Chloramphenicol (CAP)	IKM/7.2.7/PM HP-LP (ELISA)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/ Matriks	Jenis Pengujian	Metode
	Kelautan dan Perikanan Lampung	Lampung, Lampung (0721) 488128 lppmhp_lampung@yahoo.com	cumi,/sotong, ikan beku	Chloramphenicol (CAP)	IKM/7.2.7/PM HP-LP (ELISA)
			bekicot beku, bekicot kaleng	Nitrofurantoin AOZ	IKM/7.2.7/PM HP-LP (ELISA)
			kepiting/rajungan (segar dan kaleng)	Nitrofurantoin AMOZ	IKM/7.2.7/PM HP-LP (ELISA)
			Udang beku, lobster, cumi,/sotong, kepiting/ rajungan segar atau dalam kaleng dan produk perikanan	Angka Lempeng Total	SNI 2332.3:2015
				<i>E. coli</i> / Coliform	SNI 2332.1:2015
				<i>Salmonella spp</i>	SNI 01-2332.2:2006
				<i>S. aureus</i>	SNI 2332.9-2015
				<i>V. cholerae</i>	SNI 01-2332.4-2006
				<i>Enterococci faecalis</i>	SNI ISO 7899-2:2010
				sensori	SNI 2346:2015
			udang beku, ikan beku	Suhu pusat	SNI 01-2372.1-2006
				Bobot tuntas	SNI 2372.2:2011
			udang beku, ikan beku, rajungan kaleng, ikan dalam kaleng, rumput laut, cangkang rajungan, pempek	filth	SNI 2372.7:2011
ikan segar dan produk olahan perikanan	formalin	IKM/7.2.64/P MHP-LP (Kualitatif)			
17	UPT Penerapan Mutu Hasil Perikanan, Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Riau	Jl. PPI Pangkalan Sesai, Dumai, Riau lhpdislutkan@gmail.com	Udang segar, ikan segar	sensori	SNI 2346:2015
18	Stasiun Karantina Pertanian Kelas I Tanjung Balai Asahan	Jl. Perintis Kemerdekaan KM. 9, Simpang Empat, Asahan, Sumatera Utara (0623) 533473 skptbasahan@yahoo.co.id	Telur	Total Cemaran Mikroba	SNI 2897:2008

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/ Matriks	Jenis Pengujian	Metode		
19	UPTD Laboratorium Pengujian dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan Kepulauan Bangka Belitung	Jl. Ketapang, Pangkalbalam, Pangkalpinang, Kepulauan Bangka Belitung (0717) 9100125 lppmhp.babel @ yahoo.com	Ikan segar/beku (ikan laut antara lain : ikan tenggiri, tongkol, tuna, cakalang, hiu, pari, sidar, belanak, mackerel, tuna, kerisi, bulat, bawal, kakap, kerapu, udang, cumi/sotong/ gurita, rajungan/ kepiting, lobster, manyung, baung, sarden, selar, tamban, dencis, baronang, ekor kuning, teri, sebelah, salmon, ciu mata besar.	sensori	SNI 2346:2015		
					Kekerangan (semua jenis kerang)	Derajat keasaman (pH)	IK.7.2.1.20 (elektrometri)
						Kadar abu	SNI 2354.1:2010
						Kadar abu tak larut dalam asam	SNI 2354.1:2010
						kadar air	SNI 2354.2:2015
						kadar protein	SNI 01- 2354.4-2006
						kadar lemak	SNI 2354.3:2017
						formalin	IK.7.2.1.12 (kualitatif)
							IK.7.2.1.12 (kuantitatif)
						angka lempeng total (ALT)	SNI 2332.3- 2015
						<i>E.Coli</i> dan coliform	SNI 2332.1- 2015
							IK.7.2.1.17 (kuantitatif)
						Kapang dan Khamir	SNI 2332.7: 2015
20	UPT Perlindungan Tanaman Pangan dan Hortikultura, Dinas Pangan Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Riau -	Jl. Hang Tuah Ujung, No.71, Pekanbaru, Riau (0761) 34392 laboratorium.pesti sida.riau @gmail.com	Sayuran buah cabe	Residu pestisida organopospat	IKM.MPR.01 (GC-FPD)		
				Residu pestisida piretrois (sipermetrin)	IKM.MPR.01 (GC-ECD)		
			Sayuran daun salada	Residu pestisida organopospat	IKM.MPR.01 (GC-FPD)		
			Beras	Residu pestisida organopospat	IKM.MPR.02 (GC-FPD)		

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/ Matriks	Jenis Pengujian	Metode
	Laboratorium Pestisida				
21	Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Aceh	Jl. Raya Bandara Sultan Iskandar Muda, Blang Bintang, Aceh Besar, Aceh (0651) 636227 skipm.aceh @gmail.co	Produk perikanan: ikan air laur segar dan beku, ikan air tawar segar dan beku, udang segar dan beku	<i>Salmonella</i> sp.	SNI ISO 6579:2015
				<i>Echerichia coli</i>	SNI 2332.1:2015
				Angka Lempeng Total	SNI 2332.3: 2015
			Ikan laut segar (tuna, kakap, kerapu, tongkol, tuna loin, udang, cumi-cumi) dan ikan air laur beku (lobster, udang, tuna, cumi-cumi)	Sensori (Organoleptik)	SNI 2346:2015
22	UPTD Balai Pengawasan dan Sertifikasi Benih Tanaman Pangan, Hortikultura dan Perkebunan Aceh	Jl. Panglima Nyak Makam No.30, Lampineung, Banda Aceh, Aceh (0651) 7551679 Bpsbtphaceh @gmail.com	Bayam	Kadar air	Kepmentan RI No. 300/Kpts/SR. 130/D/12/201 6 (Gravimetri)
23	Balai Besar Karantina Pertanian Belawan	Jl. Sulawesi II, Belawan, Medan, Sumatera Utara (061) 6941484 bbkp.belawan @gmail.com	Produk asal hewan.: Daging sapi dan ayam serta olahannya (bakso, sosis, daging asap, burger), susu sapi dan olahannya (susu segar, susu pasteurisasi, susu UHT, es krim, butter, telur	Jumlah cemaran bakteri	IKM.BBKP.B LW.05 (Kualitatif- Cawan Tuang)
			Anggur dan stroberi	Residu pestisida: Quinoxifen Permethrin	IKM.BBKP.B LW.17 (GCMS)
24	Balai Karantina Pertanian Kelas II Medan	Jl. Dusun Lestari, Desa Pasar V, Kualanamu, Deli Serdang, Sumatera Utara (061) 80024003 bkp.kelas2.medan @gmail.com	Bahan asal hewan (daging ayam, daging sapi, daging bebek, daging babi, daging kambing, sarang burung wallet)	Angka Lempeng Total	SNI 2897:2008

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/ Matriks	Jenis Pengujian	Metode
25	Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Tanjung Balai Asahan	Jl. Pelabuhan Pantun Bogan Asahan, Sumatera Utara (0623) 95004 natsir_mlg@yahoo.com dan skptbasahan@yahoo.co.id	ikan sarden, tongkol, cumi, kembang, selar	<i>E. coli</i>	SNI 2332.1: 2015
				Angka Lempeng Total (ALT)	SNI 2332.3: 2015
			produk perikanan segar (kembang, kakap, terisi, kerapu, paru, senangin, selar, tenggiri, sarden, tongkol, cimcaru, bawal, Seloncong, samge, cumi, sotong, kipang, udang, rajungan, kerang, lobster air tawar), produk perikanan beku (malong, samge, bawal, tenggiri, sarden, selar, tongkol, cimcaru, tamban, sotong, cumi, gurita, udang, kerang, kepiting)	Sensori	SNI 2346:2015
26	BPOM Region Padang	BBPOM Padang		Cemaran Logam	
				Pestisida	
		BBPOM Banda Aceh		Cemaran Proses	
				Cemaran Logam	
		BBPOM Medan		Lab Air	
				Residu Obat Hewan	
				Low DNA (gelatin)	
				Mikotoksin	
		Balai POM Bengkulu		Bahan Kontak Pangan	
				BTP Khusus	
Mikotoksin					
Balai POM Batam		Bahan Kontak Pangan			
		BTP Khusus			
Balai POM Batam		Mikotoksin			
27	BPOM Region Pekanbaru	BBPOM Pekanbaru		Cemaran Logam	
				Mikotoksin	
				Cemaran Hasil Proses	
		Balai POM di Pangkal Pinang		BTP Khusus	
				Lab Air	

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/ Matriks	Jenis Pengujian	Metode
		BBPOM Palembang		Cemaran Hasil Proses	
		BBPOM Bandar Lampung		Low DNA (gelatin)	
				Residu Obat Hewan	
				Cemaran Logam	
		Balai POM Jambi		Bahan Kontak Pangan	
				Pestisida	
28	UPTD Balai Pengawasan dan Sertifikasi Mutu Barang Provinsi Lampung	Jl. Cut Meutia No.36, Bandar Lampung 35214 (0721) 480410	Biji kopi	Serangga hidup, kadar air, kopi lolos ayakan, nilai cacat, kadar kotoran, adanya biji berbau busuk/kapang	SNI 2907:2008
			Biji kopi	Serangga hidup, kadar air, kopi lolos ayakan, nilai cacat, kadar kotoran, adanya biji berbau busuk/kapang	SNI 2907:2008
			Biji kakao	Serangga hidup, benda asing, kadar air, kotoran, biji pecah, jumlah biji /100 gram, kadar biji berjamur, slaty, berserangga, berkecambah, berbau asap, abnormal/asing	SNI 2323:2008
			Lada hitam	Cemaran serangga, kerapatan, kadar air, biji enteng-higrometer, benda asing, cemaran kapang, kadar minyak atsiri, priperin	SNI 0005:2013
			Lada putih	Cemaran serangga, kerapatan, kadar air, biji enteng-higrometer, benda asing, kadar lada kehitam-hitaman, cemaran kapang, kadar minyak atsiri, priperin	SNI 0004:2013
			Jagung	Penentuan adanya hama penyakit, kadar air jagung, butir rusak, warna lain, pecah, kadar kotoran, adanya dari bau apek/asam	SNI 3920:2013
			Beras	Penentuan adanya hama penyakit, bekatul dan dedek, kadar air beras, beras kepala, butir patah, menir, merah, kuning/rusak, kapur, benda asing, butir gabah, derajat sosoh, bau apek, asam/lainnya, bahan	SNI 6128:2015

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/ Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Beras	kimia yang membahayakan & merugikan konsumen	SNI 6128:2015
			Cassia Indonesia	Kadar air dan minyak atsiri	SNI 3395:1994
29	UPTD Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Aceh	Jl. Banda Aceh – Medan Km 4,5 Desa Meunasah Manyang, Kec.Ingin Jaya, Banda Aceh 23371 (0651) 32171	Biji kopi	Serangga hidup, biji berbau busuk/kapang, kadar air, biji lolos ayakan 3,5, 5, 5,5, 6, 6,5 mm, kadar kotoran, nilai cacat	SNI 2907:2008
			Biji kakao	Serangga hidup, benda asing, kadar air, biji berbau asap/abnormal, kadar kotoran, biji pecah, jumlah biji 100 gram, kadar biji cacat	SNI 2323:2008
30	UPTD Balai Sertifikasi dan Pengendalian Mutu Barang Provinsi Kepulauan Bangka Belitung	Jl. Depati Amir No.203 KM.3, Pangkalpinang 33134 (0717) 422162	Lada putih	Cemaran serangga, kerapatan, kadar air, biji enteng, benda asing, lada berwarna kehitam-hitaman, cemaran kapang, kadar minyak atsiri, kadar piperin	SNI 0004:2013
31	UPTD Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan Provinsi Nangroe Aceh Darussalam	Jl. S.M. Raja Ujung, Komplek Pelabuhan Perikanan, Lampulo, Banda Aceh (0651) 7400552	Udang segar & beku, ikan segar	Organoleptik	SNI 2346:2015
				ALT	SNI 2332:2015
				<i>E. coli</i>	IK.7.2.1.a.5
				<i>Salmonella</i>	IK.7.2.1.a.3
32	Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Batam	Jl. M. Nahar No. 1, Batam Centre, Batam, Kepulauan Riau (0778) 470320	Ikan air laut segar dan beku (salmon, tongkol, benggol, mata besar, kembung, sarden, layang, baronang, tuna, kakap, tenggiri)	<i>Salmonella sp</i>	IKM.B.46/2019
				<i>E. coli</i>	IKM.B.36/2019
				ALT	SNI 2332:2015
				Sensori	SNI 2346:2015
33	Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Lampung	Jl. Soekarno Hatta No.91 Km 6-7 Campang Raya, Bandar Lampung (0721) 770087	Udang, rajungan, cumi, kerang, ikan dan produk perikanan	<i>Salmonella sp</i>	SNI ISO 6579:2015
				<i>E. coli</i> , ALT, coliform	SNI 2332:2015
				<i>V. parahaemolyticus</i>	SNI 2332:2006
34	UPTD Pengujian Mutu dan Pengembangan Produk Kelautan dan Perikanan Provinsi Kepulauan Riau	Jl. Sultan Machmud No. 13 Tanjung Pinang (0771) 24291	Ikan beku (tongkol, sarden, ekor kuning, kembung, cumi, malong, hiu), ikan segar (tongkol, amoi-amoi, selar, benggol, kembung, mata	ALT dan <i>E.coli</i>	SNI 2332:2015
				<i>Salmonella</i>	SNI 2332:2006

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/ Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			besar, tamban), dan produk olahan	<i>Salmonella</i>	SNI 2332:2006
			Ikan segar/beku (tongkol, amoi- amoi, selar, kembung, ekor kuning, tamban) dan olahan	Sensori	SNI 2346:2015
35	Stasiun Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Palembang	Jl. Gubernur Haji asnawi mangku alam Palembang (0711) 7080089	Ikan air tawar dan laut, udang	<i>E. coli</i> , ALT, <i>coliform</i>	SNI 2332:2015
				<i>Salmonella spp.</i>	SNI 2332:2006
				<i>S. aureus</i>	SNI 2332:2015
				<i>V. parahaemolyticus</i> Sensori/organoleptik	SNI 2332:2006 SNI 2346:2015
36	Balai Standardisasi dan Pelayanan Jasa Industri Bandar Lampung	Jl. By Pass Soekarno Hatta Km I Raja Basa, Bandar Lampung (0721) 706353	Daging, susu, telur, olahan	ALT	SNI 2897:2008
37	Balai Karantina Pertanian Kelas II Pangkalpinang	Jl. Yos Sudarso No. 133, Pangkalpinang Kepulauan Bangka Belitung (0717) 434799	Daging beku & segar, sarang burung walet	ALT	ISMMT-MT- 03-01 SNI 2897:2008 SNI 7388:2009



DAFTAR LABORATORIUM PENGUJIAN PANGAN SEGAR DI PULAU JAWA, BALI DAN NUSA TENGGARA





**DAFTAR LABORATORIUM PENGUJIAN PANGAN SEGAR
DI PULAU JAWA, BALI DAN NUSA TENGGARA**

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
1	PT. Mutuagung Lestari	Jl. Raya Bogor Km. 33,5 No. 19 Cimanggis, Depok, Jawa Barat (021) 8740202	Beras	Kadar air	SNI 6128:2015
				Butir kepala, patah, menir, merah, kuning/rusak, mengapur, asing, dan gabah	
			Produk perikanan (shrimp, cat fish, milk fish, tilapia mollusca)	Residu chloramphenicol	UJI-PNG 014 (LC MS MS)
				Residu malachite green (MG) & leuco malachite green (LMG)	UJI-PNG 012 (LC MS MS)
				Residu metabolite nitrofurantoin (AOZ, AMOZ, SEM, AHD)	UJI-PNG 013 (LC MS MS)
				Residu tetracycline, oxytetracycline, chlortetracycline	UJI-PNG 020 (LC MS MS)
				Residu crystal violet (CV) & Leuco crystal violet (LCV)	UJI-PNG 012 (LC MS MS)
				Residu Emamectin & Ivermectin	UJI-PNG 019 (LC MS MS)
				Dimetridazole	UJI-PNG 017 (Elisa)
				Sulfadiazine	UJI-PNG 030 (LC MS MS)
				Residu pestisida organoklorin: aldrin & dieldrin, lindane, heptachlor, & heptachlor epoxide, chlordan, endrin	UJI-PNG 024 (LC MS MS)
				Timbal (Pb)	UJI-PNG 011 (AAS-Graphite Furnace)
				Kadmium (Cd)	

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Produk perikanan (shrimp, cat fish, milk fish, tilapia mollusca)	Merkuri (Hg)	UJI-PNG 015 (AAS-Cold Vapour)
				Seng (Zn), Tembaga (Cu), Besi (Fe)	UJI-PNG 009 (AAS-Flame)
			Pangan segar asal tumbuhan buah (buah segar) sayur, rumput laut, kacang dan biji-bijian segar	Residu pestisida organoklorin (aldrin & dieldrin, chlordan, chlorotalonil, DDT, dichlofuanid, dicofol, a,b endosulfan, endrin, heptachlor, lindan, iprodion)	UJI-PNG 024 (GC- μ ECD)
				Residu pestisida organofosfat (acephate, diazinon, dichlorvos, dimethoate, disulfoton, fenamiphos, methyl azinphos, metidathion, methyl chlorpyrifos, methyl parathion, methyl tolcofos)	UJI-PNG 024 (GC-FPD)
				Residu pestisida piretroid (bifenthrin, cyfluthrin, lambda-cyhalothrin, gamma-cyhalothrin, beta-cypermethrin, zeta-deltamethrin, fenpropathrin, fenvalerat, permethrin, fenarimol)	UJI-PNG 024 (GC- μ ECD)
				Residu pestisida carbamat (aldicarb, carbaryl, methiocarb, methomyl, oxamyl, propamocarb)	UJI-PNG 024 (LC MS MS)
				Residu pestisida golongan lain (abamectin, chletodim, diflubenzuron, hexythiazox, imazalil, imidachloprid, metalaxyl, quinoxyfen, tebufenozide, tolyfluanid, tebuconazole, methyl	UJI-PNG 024 (LC MS MS)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Pangan segar asal tumbuhan buah (buah segar) sayur, rumput laut, kacang dan biji-bijian segar	kresoxim, benalaxyl, vinclozoline, carbendazim, boscalid)	UJI-PNG 024 (LC MS MS)
				Timbal (Pb), Kadmium (Cd)	UJI-PNG 025 (AAS Graphite Furnace)
			Kacang-kacangan, lada	Aflatoksin (B1,B2,G1,G2)	UJI-PNG 027 (HPLC-FLD)
			Sereal & produk sereal	Kadar air, abu, protein, lemak total, karbohidrat, serat kasar	SNI 01-2891-1992
				Timbal (Pb), Kadmium (Cd)	UJI-PNG 025 (AAS Graphite Furnace)
				Okrotoksin A	UJI-PNG 028 (HPLC-FLD)
			Daging dan produk daging	Kadar air, abu, protein, lemak total, karbohidrat, serat kasar	SNI 01-2891-1992
			Produk-produk susu dan analognya	<i>E. coli</i>	ISO 16649.2:2001
				ALT	ISO 4833-1:2013
				Total Coliform	SNI 2897:2008
			Telur dan produk telur	<i>E. coli</i>	ISO 7251:2005
				ALT	ISO 4833-1:2013
				Total Coliform	SNI 2897:2008
			Daging dan produk daging termasuk daging unggas dan hewan buruan	<i>E. coli</i>	SNI ISO 7251:2012
					ISO 16649.2:2001
				ALT	ISO 4833-1:2013

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Daging dan produk daging termasuk daging unggas dan hewan buruan	Total Coliform	SNI 2897:2008
				<i>C. perfringens</i>	SNI ISO 7937:2012
				Enterobacteriaceae	ISO 21528.2:2017
				<i>Salmonella sp.</i>	ISO 6579:2002
				<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888-1:2012
			Buah dan sayur, rumput laut, biji-bijian (buah segar, buah olahan, sayur, kacang dan biji-bijian segar, sayur, rumput laut, kacang dan biji-bijian olahan)	Total Coliform	SNI 19-2897-1992
				ALT	ISO 4833-1:2013
				<i>E. coli</i>	SNI ISO 7251:2012
					ISO 16649.2:2001
				<i>Salmonella sp.</i>	ISO 6579:2002
				<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888-1:2012
					Kapang & khamir
				SNI ISO 21527-2:2012	
			Serealia & produk serealia yang merupakan produk turunan dari biji serealia, akar, & umbi, kacang-kacangan & empulur tidak termasuk produk bakeri dari kategori 07 & kacang dari kategori 04	<i>E. coli</i>	SNI ISO 7251:2012
				ALT	ISO 4833-1:2013
				Total Coliform	ISO 4831:2006
				<i>Salmonella sp.</i>	ISO 6579:2002
				<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888-1:2012
				Kapang & khamir	SNI ISO 21527-1:2012

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode			
			Serealia & produk serealia yang merupakan produk turunan dari biji serealia, akar, & umbi, kacang-kacangan & empulur tidak termasuk produk bakeri dari kategori 07 & kacang dari kategori 04	Kapang & khamir	SNI ISO 21527-2:2012			
				<i>Bacillus cereus</i>	SNI ISO 7932:2012			
			Ikan dan produk perikanan termasuk mollusca, krustasea, dan ekinodermata serta amfibi dan reptil	<i>E. coli</i>	SNI ISO 7251:2012			
				ALT	ISO 4833-1:2013			
				Total Coliform	SNI 2332.1:2015			
				<i>C. perfringens</i>	SNI ISO 7937:2012			
				Enterobacteriaceae	ISO 21528.2:2017			
				<i>Salmonella sp.</i>	SNI 01-2332.2-2006			
				<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888-1:2012			
				<i>V. parahaemolyticus</i>	SNI 01-2332.5-2006			
			2	Pusat Produksi, Inspeksi & Sertifikasi Hasil Perikanan Provinsi DKI Jakarta	Lokasi 1: Jl. Pluit Permai No. 1, Pluit - Penjaringan - Jakarta Utara (021) 78885839	Udang, lobster, paha kodok, ikan, ubur-ubur, tepung ikan, kepiting, rajungan kerang-kerangan, kerupuk, ikan kering/asin, rumput laut, dan produk perikanan lainnya	Coliform dan <i>E. coli</i>	SNI 2332.1:2015
							<i>Salmonella</i>	SNI 01-2332.2-2006
							<i>S. aureus</i>	SNI 2332.9:2015
							ALT, ALT Anaerob	SNI 2332.3:2015
<i>V. cholerae</i>	SNI 01-2332.4-2006							
<i>V. parahaemolyticus</i>	SNI 01-2332.5-2006							

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Ikan, udang, kepiting, rajungan, lobster, paha kodok	Merkuri (Hg)	SNI 2354.6:2016
				Kadmium (Cd), Timbal (Pb)	SNI 2354.5:2011
				Tembaga (Cu), Seng (Zn)	SNI 2354.13:2014
				Timah putih (Sn)	SNI 01-2367-1991
				Kloramfenikol (CAP)	SNI 7587.3:2010
				Total volatil base nitrogen (TVB-N) & Trimetil Amin Nitrogen (TMA-N)	SNI 2354.8:2009
				Tetracyclin (TC)	IKM.K1.15.1/0 (ELISA)
				Furazolidone (AOZ)	SNI 7587.4:2010
				Furaltadone (AMAZ)	SNI 7587.5:2010
				Semicarbazide (SEM)	SNI 7587.1:2010
				Aminohydantoin (AHD)	SNI 7587.2:2010
				Chlortetracycline (CTC)	IKM.K1.22.1/0 (ELISA)
				Oxytetracycline (OTC)	IKM.K1.23.1/0 (ELISA)
				Crystal Violet (CV)	IKM.K1.24.1/0 (ELISA)
				Malachite Green (MG)	IKM.K1.25.1/0 (ELISA)
			Leucomalachite Green (LG)	IKM.K1.26.1/0 (ELISA)	
			Ubur-ubur asin, ikan kering/asin	Boraks	SNI 01-2358-1991
				Kadar abu dan abu tak larut dalam asam	SNI 2354.1:2010

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Ubur-ubur asin, ikan kering/asin	Garam	SNI 01-2359-1991
				Kadar air	SNI 2354.2:2015
			Rumput laut Rumput laut	Merkuri (Hg)	SNI 2354.6:2016
				Kadmium (Cd), Timbal (Pb)	SNI 2354.5:2011
				Tembaga (Cu), Seng (Zn)	SNI 2354.13:2014
				Timah putih (Sn)	SNI 01-2367-1991
				Kadar air	SNI 2354.2:2015
			Kekerangan	Merkuri (Hg)	SNI 2354.6:2016
				Kadmium (Cd), Timbal (Pb)	SNI 2354.5:2011
				Tembaga (Cu), Seng (Zn)	SNI 2354.13:2014
				Timah putih (Sn)	SNI 01-2367-1991
				Kadar air	SNI 2354.2:2015
				Kadar abu dan abu tak larut dalam asam	SNI 2354.1:2010
			Marlin, tuna, tengiri, tongkol, cakalang, layang	Garam	SNI 01-2359-1991
				Histamin	SNI 2354.10:2016
			Ikan segar, produk ikan kering (teri nasi kering, ebi, ikan asin)	Total volatil base nitrogen (TVB-N) & Trimetil Amin Nitrogen (TMA-N)	SNI 2354.8:2009
				Formalin	IKM.K1.20.1/0
				Boraks	SNI 01-2358-1991

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
		Lokasi 2: Jl. R.M Kahfi I No. 1, Kel. Cipedak, Kec. Jagakarsa - Jakarta Selatan (021) 6684224	Ikan budidaya (nila & lele)	Chloramphenicol (CAP)	SNI 7587:3:2010
				Tetracycline (TC)	IKM.K2.02.1/0 (ELISA)
				Furaltadone (AMOZ)	SNI 7587.5:2010
				<i>Coliform dan E. coli</i>	SNI 2332.1:2015
				<i>Salmonella</i>	SNI 01-2332.2-2006
3	PT Sucofindo (Persero) SBU Laboratory	Jl. Arteri Tol Cibitung No. 1, Cikarang Barat, Kab. Bekasi, Jawa Barat (021) 88321176	Fresh fruits, vegetables, rice	Organochlorine (Aldrin, α BHC, β BHC, γ BHC, δ BHC, DDD, DDE, DDT, Dieldrine, endosulfan I & II, endosulfan sulphate, endrin, endrin aldehyde, heptachlor, heptachlor epoxide, and methoxy chlor) on products without sulfur as interference	
			Rice	Miling degree, moisture content, whole kernels/head rice, broken kernels, small broken kernels, red kernels, yellow/damaged kernels, chalky kernels, foreign matter, paddy	SNI 6128:2015
			Cocoa beans	Live insect, foreign matter, moisture content, smoky beans and/or abnormal and/or foreign odor, waste, broken beans, bean count, mouldy beans, slaty beans, insect damaged beans, germinate beans	SNI 2323:2008/Am d1:2010
			Meats, eggs, milk	TPC, coliform, <i>E. coli</i> , <i>S. aureus</i>	SNI 2897:2008

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Meats and processed meat products	Pork DNA detection	PO/MM/60 (DD PCR)
4	UPT Pengujian Sertifikasi Mutu Barang - Lembaga Tembakau Jember	Jl. Kalimantan No. 1 Jember, Jawa Timur (0331) 338396	Beras	Derajat sosoh, kadar air, beras kepala, butir patah, menir, merah, kuning/rusak, kapur, benda asing, butir gabah	SNI 6128:2015
			Biji Kakao	Kadar biji berkecambah, berserangga, biji tidak berfermentasi/slaty, jumlah biji berkapang/jamur, jumlah biji per 100 gr, kadar biji pecah, biji berbau asap dan atau abnormal, serangga hidup dan benda asing, kadar air, Pb, Zn, Fe, Cd, pH keping biji, kadar asam lemak bebas (sebagai asam oleat), kadar lemak total	SNI 2323:2008
			Biji kopi	Kadar kotoran, nilai cacat, biji berbau busuk dan kapang, kadar air, biji lolos ayakan diameter 6.5/6/5 mm untuk arabika, 7.5/6.5/5.5 mm untuk robusta pengolahan basah, 6.5/3.5 mm untuk robusta pengolahan kering, serangga hidup	SNI 01-2907-2008
			Biji pala	Kadar air (fraksi massa), biji berjamur, serangga mati dan hidup, benda asing, kadar abu total (fraksi massa), abu tak larut dalam asam (fraksi massa), minyak atsiri, kondisi visual	SNI 0006-2015

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Lada putih	Kadar biji enteng, lada berwarna kehitam-hitaman, air, piperin, minyak atsiri, cemaran serangga, kadar benda asing, cemaran kapang	SNI 01-0004-2013
			Lada putih	Kadar abu total dan warna	SNI 01-0004-1995
			Beras	Bebas hama dan penyakit, bau apek/asam, bebas campuran bekatul, tanda-tanda bahan kimia yang membahayakan dan merugikan konsumen, derajat sosoh, kadar air, butir kepala, patah, menir, merah, kuning/rusak, mengapur, benda asing, butir gabah, campuran varietas lain	SNI 01-6128-2015
			Jagung	Kadar air, bebas hama dan penyakit, bebas bau apek/asam, butir rusak, warna lain, pecah, kadar kotoran	SNI 3920:2013
5	MBRIO Food Laboratory	Jl. Villa Indah Pajajaran Blok B-17, Pulo Armin, Bogor, Jawa Barat (0251) 8346986	Buah segar dan buah dalam kemasan	Total Plate Count	ISO 4833-1:2013
				<i>E. coli</i>	ISO 7251:2005
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1:2017/Amd.1 2020
				<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017
			Daging ayam segar, daging unggas dan daging hewan buruan yang dihaluskan dan diolah dengan	Total Plate Count	ISO 4833-1:2013
				Coliform	ISO 4831:2006
				<i>E. coli</i>	ISO 7251:2005

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			perlakuan panas, daging unggas dan daging hewan buruan yang dihaluskan, diolah dan dibekukan	<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1:2017/Amd.1 2020
				<i>S. aureus</i>	ISO 6888-1:2003
				<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937:2004
				<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2:2017
				<i>Listeria monocytogenes</i>	SNI 2897:2008
			Ikan Segar; Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata berlapis tepung yang dibekukan	Total Plate Count	ISO 4833-1:2013
				Coliform	ISO 4831:2006
				<i>E. coli</i>	ISO 7251:2005
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1:2017/Amd.1 2020
				<i>S. aureus</i>	ISO 6888-1:2003
				<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937:2004
				<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2:2017
				<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017
			Kopi, teh, seduhan herbal dan minuman biji-bijian dan sereal panas	Total Plate Count	ISO 4833-1:2013
				Yeast & Mold	ISO 21527:2008
			Sayur, kacang dan biji-bijian segar	Total Plate Count	ISO 4833-1:2013
				<i>E. coli</i>	ISO 7251:2005
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1:2017/Amd.1 2020

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Sayur, kacang dan biji-bijian segar	<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017
6	UPT Pengujian Mutu dan Pengembangan Produk Kelautan dan Perikanan Surabaya	Jl. Pagesangan II No. 58 B, Surabaya, Jawa Timur (031) 8274692	Ikan dan produk perikanan segar (tuna, salmon, bawal, kerapu, belut, udang, rajungan)	TPC aerob	SNI 2332.3:2015
				<i>Coliform & E. coli</i>	SNI 2332.1:2015
				<i>Salmonella</i>	SNI ISO 6579:2015
				<i>S. aureus</i>	SNI 2332.9:2015
				<i>Vibrio cholera</i>	SNI 01-2332.4-2006
				<i>V. parahaemolyticus</i>	SNI 01-2332.5-2006
			Ikan dan produk perikanan segar (udang, ikan)	Tetracycline dan turunannya (tetrasiklin, klortetrasiklin, oksitetrasiklin)	SNI 2354.11:2009
				Udang segar, ikan segar	Nitrofurantoin metabolit (AOZ)
			Udang segar, ikan segar	Nitrofurantoin metabolit (AHD)	SNI 7587.2:2010
				Nitrofurantoin metabolit (AMOZ)	SNI 7587.5:2010
				Nitrofurantoin metabolit (SEM)	SNI 7587.1:2010
				Chloramphenicol	IK.2.4.15 (ELISA)
				Malachite green	IK.2.4.12 (HPLC)
				Fluoroquinolone	SNI 7819.3:2013
				Sulfadiazine	SNI 7819.2:2013
Ikan tuna dan salmon segar untuk sashimi, bawal segar,	Histamin	IK.2.4.20 (HPLC)			

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			kerapu segar, kakap segar	Histamin	IK.2.4.20 (HPLC)
			Ikan dan produk perikanan segar (tuna, salmon, bawal, kerapu, kakap, belut, udang)	Protein	SNI 01-2354.4-2006
				Lemak	SNI 01-2354.3-2006
				Kadar air	SNI 2354.2:2015
			Ikan dan produk perikanan segar (tuna, bawal, kerapu, kakap)	Garam	SNI 01-2359-1991
			Ikan dan produk perikanan segar (tuna, salmon, bawal, kerapu, kakap, belut, udang, rajungan)	Total volatile base nitrogen (TVB-N)	SNI 2354.8:2009
				Trimetil amin nitrogen (TMA-N)	SNI 2354.8:2009
			Ikan dan produk perikanan segar (tuna, salmon, bawal, kerapu, kakap, belut, udang, rajungan, kodok)	Hg, Cd, Pb, As, Sn	IK.2.4.26 (ICP MS)
				Formalin	IK.2.4.21 (Spectrofotometri)
			Ikan bawal, kerapu, kakap, udang segar	Rhodamin B	IK.2.4.27 (Spectrofotometri)
			Ikan dan produk perikanan segar (tuna, salmon, bawal, kerapu, kakap, udang, udang, tiram, lobster, rajungan, paha kodok)	Sensory test	SNI 2346:2015
			Ikan tuna, salmon, bawal, kerapu, kakap segar	Penentuan parasit (cacing)	SNI 2332.6:2015
7	PT. ALS Indonesia	Lokasi 1 : Kawasan Industri	Daging dan produk daging:	Kadar air, abu, protein, lemak, gula	SNI 01-2891-1992

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
		Sentul, Jl. Cahaya Raya Blok K, Bogor 16810 (021) 29415151	daging, unggas, hewan buruan, yang dihaluskan dan diolah dengan perlakuan panas	Total karbohidrat	WI-FP/40 (Perhitungan)
				Kalori	WI-FP/25 (Perhitungan)
				Logam Hg, Cd, Pb, As	WI-TM/27 (ICP-MS)
				Logam Sn, Cr, Mo, Se, Ca, Cu, Fe, Mg, Mn, P, K, Na, Zn	WI-TM/24 (ICP OES)
				Logam merkuri	WI-TM/27 (ICP-MS)
					WI-TM/24 (ICP OES)
				TPC	FDA Chp 3-2001
					AOAC 990.12-2005
				Total coliform	AOAC 991.14-2005
				<i>E. coli</i>	FDA Chp 4-1998
					AOAC 991.14-2005
				Yeast and mold	FDA Chp 18-2001
				<i>Salmonella</i>	FDA Chp 5-1998
					AOAC 2003.01
				<i>S. aureus</i>	WI-MB/37 (spread plate)
					AOAC 2003
				<i>Enterobacteriaceae</i>	AOAC 2003
		Porcine	WI-FP/24 (RT-PCR)		
		Genetic modification organism: 35s, NOX, FMV	ISO 21569:2013		

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Buah dan sayur, rumput laut, biji-bijian segar	Logam Hg, Cd, Pb, As	WI-TM/27 (ICP-MS)
				Logam Sn, Cr, Mo, Se, Ca, Cu, Fe, Mg, Mn, P, K, Na, Zn	WI-TM/24 (ICP OES)
				Logam Hg	WI-TM/29 (CVAAS)
				Genetic modification organism: 35s, NOX, FMV	ISO 21569:2013
			Ikan segar dan produk perikanan	Logam Hg, Cd, Pb, As	WI-TM/27 (ICP-MS)
				Logam Sn, Cr, Mo, Se, Ca, Cu, Fe, Mg, Mn, P, K, Na, Zn	WI-TM/24 (ICP OES)
				Logam Hg	WI-TM/29 (CVAAS)
				TPC	FDA Chp 3-2001
					AOAC 990.12-2005
				Total coliform	AOAC 991.14-2005
				<i>E. coli</i>	FDA Chp 4-1998
					AOAC 991.14-2005
				Yeast and mold	FDA Chp 18-2001
				<i>Salmonella</i>	FDA Chp 5-1998
					AOAC 2003.01
				<i>S. aureus</i>	WI-MB/37 (spread plate)
					AOAC 2003
			<i>Enterobacteriaceae</i>	AOAC 2003	

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Ikan segar dan produk perikanan	Genetic modification organism: 35s, NOX, FMV	ISO 21569:2013
				SARS-COV-2	WI-MB/88 (reverse transcription PCR)
8	UPTD Pengujian dan Penerapan Mutu Hasil Perikanan Provinsi Bali	Jl. Kapten Tantular No. 10 Denpasar, Bali (0361) 262836	Ikan segar (kerapu, tuna, marlin, meka, kakap, gindara, mahi-mahi, layur, kurisi), lobster, udang segar, dan olahan lainnya	Uji sensoris/organoleptik (kenampakan, bau, tekstur, warna)	SNI 2346:2015
				ALT	SNI 01-2332.3:2015
			Ikan segar (kerapu, tuna, marlin, meka, kakap, gindara, mahi-mahi, layur, kurisi, tongkol)	Coliform & <i>E. coli</i>	SNI 01-2332.1:2015
				<i>V. cholerae</i>	SNI 01-2332.4:2006
				<i>V. parahaemolyticus</i>	SNI 01-2332.5:2009
				<i>Salmonella</i>	SNI 01-2332.2:2006
				<i>S. aureus</i>	SNI 2332.9:2015
				Histamin	IK-UJI-08 (ELISA)
				Hg	SNI 2354.6:2016
				Cd dan Pb	IK-UJI-20 (Spektrofotometri)
				Total volatile base (TVB)	SNI 2354.8:2009
Trimethyl amine (TMA)	SNI 2354.8:2009				
9	Balai Pengujian Mutu Hasil	Jl. Siliwangi 636, Semarang, Jawa	Ikan, rajungan, udang, kerang,	Kadar air	SNI 2354.2:2015

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
	Perikanan Kelas A Provinsi Jawa Tengah	Tengah (024) 7605311	cumi laut dan tawar segar, beku dan olahannya	Kadar abu	SNI 2354.1:2010
				Kadar garam	SNI 01-2359:1991
				Kadar volatil base nitrogen (TVB-N) dan trimetil amin nitrogen (TMA-N)	SNI 2354.8:2009
				Chloramphenicol	SNI 7587.3:2010
				Pb dan Cd	SNI 2354.5:2011
				Hg	SNI 2354.6:2016
				Kadar lemak	SNI 2354.3:2017
				Kadar protein	SNI 01-2354.4:2006
				ALT	SNI 2332.3:2015
				<i>Salmonella</i>	SNI 01-2332.2:2006
				Coliform dan <i>E. coli</i>	SNI 2332.1:2015
				<i>S. aureus</i>	SNI 2332.9:2015
				Udang, kerang, ikan, cumi segar dan beku	Pengujian sensori
Udang, cumi, ikan segar dan beku	Filth	SNI 2372.7:2011			
10	Balai Pengujian Mutu Produk Tanaman	Jl. AUP Pasar Minggu, Jakarta Selatan 12520 (021) 78835256	Biji-bijian serealia: beras, jagung, gandum	Chlorpyrifos, fipronil, cypermethrin, deltamethrin, malation, diazinon	IK.13.MPR (GC-MSMS)
			Alliums: bawang merah, bawang putih, bombay, daun bawang	Chlorpyrifos, profenofos, fipronil, cypermethrin	IK.13.MPR (GC-MSMS)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Buah sayur: tomat, paprika, cabe, timun, melon, semangka, labu	Acephate, acetamiprid, azoxystrobin, buprofezin, carbaryl, carbendazim, carbofuran (sum of carbofuran), clothianidin, difenoconazole, dimetomorph, fenbuconazole, hexaconazole, imidacloprid, isoprocarb (MIPC), methomyl, propiconazole, pyraclostrobin, quinoxyfen, tebuconazole, trifloxystrobin,	IK.13.MPR (LC-MSMS)
				Chlorpyrifos, chlorpyrifos methyl, diazinon, profenofos, phentoate, permethrin, lambda cyhalothrin	IK.13.MPR (GC-FPD)
			Buah kecil mengandung asam & kelompok berry: anggur, strawberry, blueberry, raspberry, blackcurrant, redcurrant, whitecurrant, duku	Bifenthrin, chlorantraniliprole, chlorpyrifos, chlorpyrifos methyl, cyprodinil, deltamethrin, diazinon, etefenprox, fenitrothion, fenpropathrin, fenvalerate, fludioxonil, flutolanil, malathion, prochloraz, profenofos, pyrimethanil	IK. 19.MPR (GC-MSMS)
			Buah kecil mengandung asam & kelompok berry: anggur, strawberry, blueberry, raspberry, blackcurrant, redcurrant, whitecurrant, duku	Acephate, acetamiprid, azoxystrobin, buprofezin, carbaryl, carbendazim, carbofuran (sum of carbofuran and carbosulfan), clothianidin, difenoconazole, dimetomorph, fenbuconazole, hexaconazole,	IK. 19.MPR (LC-MSMS)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Buah kecil mengandung asam & kelompok berry: anggur, strawberry, blueberry, raspberry, blackcurrant, redcurrant, whitecurrant, duku	imidacloprid, isoprocarb (MIPC), methomyl, propicnazole, pyraclostrobin, quinoxyfen, tebuconazole, trifloxystrobi	IK. 19.MPR (LC-MSMS)
			Sayur berpigmen tinggi: sawi hijau, selada, bayam, kemangi, kailan, pokcoy, kale, kangkung	Bifenthrin, chlorantraniliprole, chlorpyrifos, chlorpyrifos methyl, cyprodinil, deltamethrin, diazinon, etefenprox, fenitroton, fenpropathrin, fenvalerate, fludioxonil, flutolanil, malathion, prochloraz, profenofos, pyrimethanil	IK. 18.MPR (GC-MSMS)
			Sayur berpigmen tinggi: sawi hijau, selada, bayam, kemangi, kailan, pokcoy, kale, kangkung	Acephate, acetamiprid, azoxystrobin, buprofezin, carbaryl, carbendazim, carbofuran (sum of carbofuran and carbosulfan), clothianidin, difenoconazole, dimetomorph, fenbuconazole, hexaconazole, imidacloprid, isoprocarb (MIPC), methomyl, propicnazole, pyraclostrobin, quinoxyfen, tebuconazole, trifloxystrobin	IK. 18.MPR (GC-MSMS)
			Screening buah sayur: tomat, paprika, timun, melon semangka, labu	Metidation, propenofos, fenpropatin, permethrin, cypermethrin,	IK. 13.MPR (GC-MSMS)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
				fenvalerate, deltamethrin, chlorpyrifos, fenthion, malathion, diazinon, dimetoat, fentoat	
			Screening buah sayur: tomat, paprika, timun, melon semangka, labu	Difenoconazole, hexaconazole, tebuconazole, isoprocarb (MIPC), methomyl, imidacloprid, carbofuran (sum of carbofuran and carbosulfan), metalaxyl, carbaryl	IK. 13.MPR (LC-MSMS)
			Screening buah sayur: tomat, paprika, timun, melon semangka, labu		
			Jagung, kacang	Aflatoksin total	IK.01.MPA (Fluorometer)
				Aflatoksin B1, B2, G1, G2	IK.02.MPA (HPLC)
			Biji-bijian serealia: gabah, beras, jagung, gandum	Pb, Cd, Hg, As	IK.01.MPL (ICP-MS)
			Beras	Uji mutu beras: butir kepala, patah, menir, merah, rusak, gabah, kapur, kadar air, benda asing, derajat sosoh	SNI 6128:2020
11	Balai Besar Penelitian Veteriner	Jl. RE. Martadinata No. 30, Bogor 16114 (0251) 8331048; 8334456	Susu	Residu antibiotika golongan tetrasiklin (TC, OTC, CTC)	IK-Uji-Tok/05/2019 (HPLC)
				Residu pestisida lindan	IK-Uji-Tok/09/2019 (GC)
			Daging	Residu antibiotika golongan tetrasiklin (TC, OTC, CTC)	IK-Uji-Tok/04/2019 (HPLC)
				Residu pestisida lindan	IK-Uji-Tok/11/2019 (GC)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Daging	<i>Bacillus anthracis</i>	IK.Uji-Bak/08/2019 (ELISA)
			Susu (segar dan bubuk), daging, telur, dan produk olahannya	<i>S. aureus</i>	IK.Uji-Bak/10/2019 (Kualitatif)
				TPC	IK.Uji-Bak/11/2019 (Kuantitatif)
				<i>Listeria monocytogenes</i>	IK.Uji-Bak/12/2019 (Kualitatif)
12	Pusat Pelayanan Kesehatan Hewan dan Peternakan	Lokasi 1 : Jl. Raya Bambu Apus , Cipayung, Jakarta Timur (021) 8455748	Daging, susu, telur dan olahannya	ALT, coliform, <i>E. coli</i> , <i>S. aureus</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>Listeria monocytogenes</i>	SNI 2897:2008
				Enterococci	SNI 01-2331-1991
				Residu antibiotik	1 Bioassay/IKM P
				Kapang dan khamir	15 mikro/IKMP (kuantitatif)
				Kadar air	22 fisik/IKMP (gravimetri)
				Kadar abu	23 fisik/IKMP (gravimetri)
				Kadar protein	25 fisik/IKMP (Kjedahl)
				Kadar lemak	26 fisik/IKMP (hidrolisis dan soxhlet)
				Cu, Zn, Fe	SNI 7854:2013
				Cd, Hg, Pb, Sn	3 kimia/IKMP (ICP-MS)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Daging ayam, sapi, olahan, susu cair dan bubuk, telur dan olahannya	<i>Listeria monocytogenes</i>	18 mikro/IKMP (PCR-real time)
			Daging ayam dan olahannya	<i>Campylobacter</i>	19 mikro/IKMP (PCR-real time)
			Bahan pangan asal hewan yang dicurigai mengandung gen babi	Uji spesies babi (protein babi)	20 mikro/IKMP (PCR real time)
			Susu segar	Berat jenis susu	SNI 01-2782-1998
			Susu segar	Kadar lemak, laktosa, protein, solid	2 fisik/IKMP (laktoscope)
			Daging sapi	Organoleptik: bau, konsistensi, warna daging dan lemak, marbling, tekstur dan peringkat mutu	SNI 3932:2008
			Daging ayam	Organoleptik: warna dan kebersihan	SNI 3924:2009
			Daging ayam	Formalin	24 fisik/IKMP (semi kuantitatif)
			Daging kambing/domba	Organoleptik: warna, bau, konsistensi dan marbling	SNI 3925:2008
			Daging dan jeroan	Residu hormon trenbolone	2 kimia/IKMP (LC-MS/MS)
			Daging dan susu	Neomycine (NEO)	4 kimia/IKMP (ELISA)
			Daging dan susu	Oxytetracyclen (OTC)	5 kimia/IKMP (ELISA)
			Daging dan susu	Kanamycine (KANA)	6 kimia/IKMP (ELISA)
			Daging dan susu	Ca	12 kimia/IKMP (spektro-

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Daging dan susu	Ca	fotometer serapan atom)
				Na	13 kimia/IKMP (spektrofotometer serapan atom)
				Mn	14 kimia/IKMP (spektrofotometer serapan atom)
				As	15 kimia/IKMP (ICP-MS)
			Daging dan hati	Benzyl peniciline (BP)	7 kimia/IKMP (ELISA)
			Daging, hati, ginjal dan susu	Sulfamethazine (SULFA)	8 kimia/IKMP (ELISA)
			Daging, telur, susu	Tylosin (TYL)	9 kimia/IKMP (ELISA)
				Fluoroquinolone (FLUORO)	10 kimia/IKMP (ELISA)
				Semicarbazide (SEM)	11 kimia/IKMP (ELISA)
13	Balai Besar Veteriner Denpasar	Jl. Raya Sesetan No. 266 Denpasar, Bali (0361) 720862; 720615	Daging, susu, telur	TPC, <i>E. coli</i> , coliform, <i>S. aureus</i> , <i>Salmonella</i> , Residu antibiotika (penisilin, tetrasiklin, aminoglikosida, makrolida)	IKMT-BBVD-PV-06-Kes 03
14	PT Intertek Utama Services	Jl. Raya Bogor Km.28 Jakarta Timur, DKI Jakarta (021) 29384454	Meat	TPC	SNI 2897:2008
					BAM chapter 3:2001
				Coliform, <i>E. coli</i>	SNI 2897:2008
					BAM chapter 4:2020
				<i>Salmonella</i>	SNI 2897:2008
					BAM chapter 5:2021

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Meat	<i>S. aureus</i>	SNI 2897:2008
					BAM chapter 12:2016
				Yeast and mold	BAM chapter 18:2001
				<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937:2004
				Total coliform & total <i>E. coli</i>	MTD/FOOD/M CB-30
				<i>Listeria monocytogenes</i>	SNI 2897:2008
				<i>Campylobacter sp</i>	SNI ISO 10272:2012
			Seafood	TPC	SNI 2332:2015
					BAM chapter 3:2001
				<i>Coliform, E. coli</i>	SNI 2332:2015
				<i>Salmonella</i>	MTD/FOOD/M CB-53
					BAM chapter 5:2021
				<i>S. aureus</i>	BAM chapter 12:2016
				Yeast and mold	BAM chapter 18:2001
				Total coliform & total <i>E. coli</i>	MTD/FOOD/M CB-30
			<i>V. cholerae</i> & <i>V. parahaemolyticus</i>	ISO 21872:2017	
			Fresh fruits, vegetables (cooked, fresh)	TPC	BAM chapter 3:2001
				Coliform	BAM chapter 4:2020
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2017

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Fresh fruits, vegetables (cooked, fresh)	<i>S. aureus</i>	ISO 6888:2021
				Yeast and mold	BAM chapter 18:2001
			Milk and milk product	Vitamin B2	MTD/FOD/CH M-18 (HPLC-VWD)
				Vitamin B3, B6	MTD/FOD/CH M-19 (HPLC-VWD)
				Vitamin B9	MTD/FOD/CH M-20 (HPLC-VWD)
				Vitamin B12	MTD/FOD/CH M-21 (HPLC-VWD)
				Vitamin D, E	MTD/FOD/CH M-40 (LC-MS/MS)
				Asam amino (L-glycine, L-alanine, L-serine, L-proline, L-valine, L-threonine, L-leucine, L-isoleucine, L-aspartic acid, L-lysine, L-glutamic acid, L-methionine, L-histidine, L-phenylalanine, L-arginine, L-tyrosine)	MTD/FOD/CH M-72 (LC-MS/MS)
			Nuts	Aflatoxin B1, B2, G1, G2	MTD/FOD/CH M-67 (LC-MS/MS)
15	UPTD Pengujian dan Penerapan Mutu Produk Perikanan Cirebon	Jl. Sutawinangun No. 2 Cirebon Jawa Barat 45131 (0231) 201454	Ikan, udang, rajungan, gurita, kerang, cumi segar dan beku	Sensori	SNI 2346:2015
				ALT, coliform, <i>E. coli</i> , <i>S. aureus</i>	SNI 2332:2015
				<i>Salmonella</i> , <i>V. cholerae</i> , <i>V. parahaemolyticus</i>	SNI 2332:2006
16	Laboratorium Jasa Pengujian,	Gedung Pascasarjana	Daging	Kadar air, abu	SNI 01-2891:1992

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
	Kalibrasi dan Sertifikasi IPB	Wing Kimia Lantai Dasar, Kampus IPB Baranangsiang, Jl. Padjajaran, Bogor, Jawa Barat (0251) 8319894	Daging	Lemak	AOAC 2000 & 2012
				Karbohidrat	IK.LP-04.3-LT-2.0
				Protein	IK.LP-04.5-LT-2.0
				Asam amino (L-alanine, L-arginine, L-aspartic acid, L-cystine, L-glutamic acid, L-histidine, L-isoleucine, L-leucine, L-lysine, L-methionine, L-phenylalanine, L-proline, L-serine)	IK.LP-04.7-LT-2.0
17	Laboratorium Kesehatan Daerah Provinsi DKI Jakarta	Jl. Rawasari Selatan No. 2, Jakarta, DKI Jakarta (021) 4247404	Susu	Protein total	IK.04/PP.16.2 2-Proksimat/170 25/Labkesda
				Lemak total	IK.03/PP.16.2 2-Proksimat/170 25/Labkesda
				Kadar air	IK.01/PP.16.2 2-Proksimat/170 25/Labkesda
				Kadar abu	IK.02/PP.16.2 2-Proksimat/170 25/Labkesda
				Karbohidrat	IK.05/PP.16.2 2-Proksimat/170 25/Labkesda
			Beras	Golongan lain (carbendazim, diflubenzuron, imidacloprid, tebuconazole, iprodione, azoxystrobin), Oragnofosfat (acephate, diazinon, dimethoate, malathion,	IK.07/PP.16,1 9-Pangan-17025/Labkesda

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Beras	profenofos), karbamat (carbaryl, carbosulfan, methomyl), triazole (myclobutanil)	
			Strawberry	Golongan lain (carbendazim, diflubenzuron, imidacloprid, tebuconazole, iprodione, azoxystrobin), Oragnofosfat (acephate, diazinon, dimethoate, malathion, profenofos), karbamat (carbaryl, carbosulfan, methomyl), triazole (myclobutanil)	IK.05/PP.16,1 9-Pangan-17025/Labkes da
			Selada	Golongan lain (carbendazim, diflubenzuron, imidacloprid, tebuconazole, iprodione, azoxystrobin), Oragnofosfat (acephate, diazinon, dimethoate, malathion, profenofos), karbamat (carbaryl, carbosulfan, methomyl), triazole (myclobutanil)	IK.06/PP.16,1 9-Pangan-17025/Labkes da
18	Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Bandung	Jl. Pasteur No. 25, Bandung, Jawa Barat (022) 4230546	Susu dan produk analognya	ALT	ISO 4833:2013
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2017
				<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528:2017
				<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888:2012
				<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290:2017
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2017

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode			
			Buah dan sayur, rumput laut, biji-bijian	<i>E. coli</i>	ISO 16649:2001			
			Serealia dan produk serealia	ALT	ISO 4833:2013			
				Angka kapang khamir	SNI ISO 21527:2012			
			Serealia dan produk serealia	MPN <i>E. coli</i>	SNI ISO 7251:2012			
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2017			
				<i>B. cereus</i>	SNI ISO 7932:2012			
				<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888:2012			
			Daging dan produk daging	<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888:2012			
				<i>E. coli</i>	ISO 16649:2001			
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2017			
				<i>C. perfringens</i>	SNI ISO 7937:2012			
				ALT	ISO 4833:2013			
				<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528:2017			
				<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290:2017			
			Ikan dan produk perikanan	<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888:2012			
			19	Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Jakarta	Jl. As'syafiyah No. 133, Cilangkap, Jakarta Timur, DKI Jakarta (021) 84304048	Kacang dan hasil olahannya	Aflatoksin B1, B2, G1, G2	MA PPOMN 07/PA/13
							Pb	03/IKLP-02-22
Asam benzoat, asam sorbat, sakarin	MA PPOMN 08/PA/13							
Ikan, filet ikan dan hasil perikanan	Pb, Cd	03/IKLP-02-22 (AAS)						

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			termasuk moluska, krustase dan ekinodermata berlapis tepung	Kloramfenikol	MA PPOMN 11/PA/09 (ELISA)
			Buah segar	Formalin	03/IKLP-01-15
				Boraks	03/IKLP-01-17
				Metanil yellow	03/IKLP-01-18
				Rhodamin B	03/IKLP-01-16
				Nitrit	03/IKLP-01-20
				Sianida	03/IKLP-01-22
				Arsen	03/IKLP-01-19
20	PT. Saraswanti Indo Genetech	Graha SIG Jl. Rasamala No.20 Taman Yasmin, Bogor 16006 (0251) 7532348	Beras	Derajat sosoh, kadar air, beras kepala, butir patah, menir, merah, kuning/rusak, kapur, benda asing butir gabah	SNI 6128:2015
				As, Cd, Hg, Sn, Pb	18-13-14/MU/SMM-SIG (ICP-MS)
				Diquat dibromide monohydrate	18-12-2-7/MU/SMM-SIG (LC-MSMS)
				Bendiocarb, bentazone, 2,4-D, carbendazim, diazinon, difluzuron, disulfoton, endosulfan (alfa dan beta), penthoate, fipronil, flutolanil, imidacloprid, iprodion, carbaryl, carbofuran, chlordane (cis dan trans), chlorfenviphos, chlorpyrifos methyl, chlorothalonil, methyl parathion, pirimiphos-methyl, azinphos methyl, propoxur, vamidothion, methamidophos, cypermetrin,	EN 15662:2018

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Beras	azoxystrobin, clothianidin, dinotefuran, trifloxystrobin	EN 15662:2018
			Jagung	Uji kuantitatif pangan hasil rekayasa genetika dengan parameter bahan rekayasa genetika (GMO) meliputi: promotor 35S, terminator NOS, event MON 810 maize	18-4/MU/SMM-SIG (PCR)
			Kedelai	Kadar air, butir belah, rusak, warna lain, keriput, kotoran	SNI 01-3922-1995
				Uji kualitatif pangan hasil rekayasa genetika dengan parameter bahan rekayasa genetika (GMO) meliputi: promotor 35S, terminator NOS, soybean lectin gene, event roundup ready soya	18-1/MU/SMM-SIG (PCR); 18-4/MU/SMM-SIG (PCR)
			Biji kopi	Serangga hidup, biji berbau busuk/kapang, kadar air, nilai cacat dan kotoran	SNI 2907:2008
			Susu segar dan olahannya	Mn, Fe, Cu, Zn, Sn, Na, Ca	18-4-1/MU/SMM-SIG (AAS); 18-13-1/MU/SMM-SIG (ICP-OES); 18-13-1/MU/SMM-SIG (ICP-OES)
				Bau, rasa, warna, kadar air, kadar abu	SNI 01-2891-1992
				Kadar lemak	18-8-5/MU/SMM-SIG

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Susu segar dan olahannya	Kadar protein	18-8-31/MU/SMM-SIG
				Karbohidrat calculation by difference	18-8-9/MU/SMM-SIG
				Total padatan tanpa lemak	AOAC 2005
				Vitamin A dan E	18-5-1/MU/SMM-SIG
				Vitamin B1 dan B2	18-5-2/MU/SMM-SIG
				Vitamin B9, sunset yellow kualitatif, tartrazine kualitatif, ponceau 4R kualitatif, allura red kualitatif, carmoisine kualitatif	18-5-38/MU/SMM-SIG
			Sayur, kacang, dan biji-bijian segar	Cd, Pb, Sn, Hg, As	18-13-14/MU/SMM-SIG
				Kadar protein	18-8-31/MU/SMM-SIG
				Aflatoksin B1, B2, G1, G2, total	18-5-30/MU/SMM-SIG
				Mn, Fe, Cu, Zn	18-4-1/MU/SMM-SIG
				Cd dan Pb	18-13-1/MU/SMM-SIG
				Sn	18-4-1/MU/SMM-SIG
				Hg	18-4-28/MU/SMM-SIG

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Rumput laut (nori)	Cd, Pb, Hg, As	18-13-14/MU/SMM-SIG
				As, arsen organik	18-4-33/MU/SMM-SIG
			Buah segar	ALT	BAM chapter 3:2001
				Coliform	BAM chapter 4:2017
				Kapang dan khamir	BAM chapter 18:2001
				<i>Clostridium perfringens</i>	BAM chapter 16:2001
				<i>Bacillus cereus</i>	BAM chapter 14:2019
				<i>E. coli</i>	BAM chapter 4:2017; SNI ISO 7251:2012
				<i>Salmonella</i>	SNI ISO 6579:2015
			Sayur segar	Kapang dan khamir	BAM chapter 18:2001
				<i>Clostridium perfringens</i>	BAM chapter 16:2001
				<i>Bacillus cereus</i>	BAM chapter 14:2019
				<i>E. coli</i>	BAM chapter 4:2017; SNI ISO 7251:2012
				<i>Salmonella</i>	SNI ISO 6579:2015
				<i>S. aureus</i>	BAM chapter 12:2016
			Kacang tanah	<i>Bacillus cereus</i>	SNI ISO 7932:2012
			Biji-bijian utuh	Kadar air	SNI 01-2891-1992

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Biji-bijian utuh	Karbohidrat calculation by difference	18-8-9/MU/SMM-SIG
				Cd, Pb, Sn, Hg, As	18-13-14/MU/SMM-SIG
				As (III), As (V), AsB, DMA	18-13-15/MU/SMM-SIG
			Ikan segar	TVB-N	18-11-125/MU/SMM-SIG
				TMAN	18-11-200/MU/SMM-SIG
				Formalin	18-11-5/MU/SMM-SIG; 18-5-49/MU/SMM-SIG
				Histamin	18-5-49/MU/SMM-SIG
				Brilliant green, crystal violet, leuco crystal violet, lauco malachite green, malachite green	18-12-22/MU/SMM-SIG
				Tetracyclin HCl, chlortetracycline, oxytetracycline	18-12-7/MU/SMM-SIG
				Mn, Fe, Cu, Zn	18-4-1/MU/SMM-SIG
				P	18-13-1/MU/SMM-SIG
				Cd, Pb	18-13-14/MU/SMM-SIG; 18-13-1/MU/SMM-SIG

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Ikan segar	Sn	18-4-1/MU/SMM-SIG; 18-13-14/MU/SMM-SIG
				Hg	18-13-14/MU/SMM-SIG; 18-4-28/MU/SMM-SIG
				As	18-13-14/MU/SMM-SIG; 18-4-29/MU/SMM-SIG
			Moluska, krustase, ekinodermata segar	Chloramphenicol	18-12-5/MU/SMM-SIG
			Telur segar	Bau, rasa, warna	SNI 01-2891-1992
				Kadar protein	18-8-31/MU/SMM-SIG
				Vitamin A dan E	18-5-1/MU/SMM-SIG
				Vitamin B1 dan B2	18-5-2/MU/SMM-SIG
				Vitamin B9	18-5-38/MU/SMM-SIG
				Vitamin C	18-5-19/MU/SMM-SIG
				Kolesterol	18-6-5/MU/SMM-SIG
				Na, K, Mg, Ca	18-13-1/MU/SMM-SIG
				Mn, Fe, Cu, Zn	18-4-1/MU/SMM-

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Telur segar	Mn, Fe, Cu, Zn	SIG; 18-13-1/MU/SMM-SIG
				P	18-13-1/MU/SMM-SIG
				Cd dan Pb Cd dan Pb	18-13-14/MU/SMM-SIG; 18-13-1/MU/SMM-SIG
				Hg	18-13-14/MU/SMM-SIG; 18-4-28/MU/SMM-SIG
				As	18-13-14/MU/SMM-SIG; 18-4-29/MU/SMM-SIG
			Bawang putih, bawang merah, bawang batak, biji (seledri, sawi/mustard, dill), cabe jawa, cabe merah, adas, ender, kelabat, fuli, jahe, jintan, kapulaga, kayu manis, kemiri, kencur, ketumbar, kluwek, kunyit, lada, andaliman, lengkuas, kecombrang, bawang bombay, oregano, pala, parsley, rosemary, saga, saffron, pekak, temu kunci, tarragon, thyme	Volatile oil content	ISO 6571:2008
				Piperin	SNI 0004:2013; SNI 0005:2013
				Sudan I, II, III, IV	18-5-44/MU/SMM-SIG
				Acephate, azinphos methyl, chlorpyrifos methyl, cis-mevinphos, diazinon, dichlorvos, dimethoate, disulfoton, fenamiphos, fenthion, malathion, methidathion, monocrotophos, phosalone, profenofos, triazophos, bifenthrin, bioresmethrin, deltamethrin, permethrin,	AOAC 2007, 2013

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Bawang putih, bawang merah, bawang batak, biji (seledri, sawi/mustard, dill), cabe jawa, cabe merah, adas, ender, kelabat, fuli, jahe, jintan, kapulaga, kayu manis, kemiri, kencur, ketumbar, kluwek, kunyit, lada, andaliman, lengkuas, kecombrang, bawang bombay, oregano, pala, parsley, rosemari, saga, saffron, pekak, temu kunci, tarragon, thyme	fenpropathrin, cyfluthrin, aldicarb, carbaryl, carbofuran, chlorpropham, fenobucarb, isoprocarb, methiocarb sulfoxide, methomyl, oxamyl, propamocarb, 2,4-DDT, chlordane (cis dan trans), dicofol, dieldrin, quintozene, chlorothalonil, dichloran, bitertanol, difeconazol, fenbuconazol, flusilazole, myclobutnil, penconazol, tebuconazol, 2,4-D, abamectin, azocyclotin, cyhexatin, cyromazine, dichlofluanid, fenbutatin oxide, benalaxyl, boscalid, buprofezin, cadusafos, carbendazim, clethodim, clofentezine, cycloxdim, diflubenzuron, dimethomorph, dinocap, diphenylamine, dodin, fenarimol, fipronil, flutolanil, imazalil, imidacloprid Metalaxyl, piperonylbutoxide, propargite, pyrethrin, pyrimethanil, pyriproxifen, quinoxifen, Tebufenozide, teflubenzuron, thiabendazole, thiacloprid, tolclofos-methyl, tolyfluanid, triforin, zoxamide, iprodion, procymidon, tecnazene, vinclozolin,	AOAC 2007, 2013 EN 15662:2018

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Bawang putih, bawang merah, bawang batak, biji (seledri, sawi/mustard, dill), cabe jawa, cabe merah, adas, ender, kelabat, fuli, jahe, jintan, kapulaga, kayu manis, kemiri, kencur, ketumbar, kluwek, kunyit, lada, andaliman, lengkuas, kecombrang, bawang bombay, oregano, pala, parsley, rosemari, saga, saffron, pekak, temu kunci, tarragon, thyme	2-phenylphenol, dimethipin, bromopropylate	
				Ethephon	18-12-2-6/MU/SMM-SIG
				Maleic hydrazide	18-12-2-4/MU/SMM-SIG
			Biji kopi dan olahannya	Kafein	18-5-22/MU/SMM-SIG
				Cu, Zn, P, Cd, Pb, Sn	18-13-1/MU/SMM-SIG
				Sn	18-14-1/MU/SMM-SIG
				Hg	18-4-28/MU/SMM-SIG
				As	18-13-14/MU/SMM-SIG; 18-4-29/MU/SMM-SIG
			Biji pala	Kadar air	AOAC:2006
				Aflatoksin B1, B2, G1, G2 & total	18-5-30/MU/SMM-SIG; 18-12-

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Biji pala	Aflatoksin B1, B2, G1, G2 & total	27/MU/SMM-SIG
				Okratoksin A	18-5-36/MU/SMM-SIG; 18-12-27/MU/SMM-SIG
				Deoxynivalenol (DON), aflatoksin M1	18-12-27/MU/SMM-SIG
			Buah segar	Sn	18-13-1/MU/SMM-SIG
				Cd, Pb, Hg, As	18-13-14/MU/SMM-SIG
				Acephate, azinphos methyl, chlorpyriphos methyl, cis-mevinphos, diazinon, dichlorvos, dimethoate, disulfoton, fenamiphos, fenthion, malathion, methidathion, monocrotophos, phosalone, profenofos, triazophos, methyl parathion, bifenthrine, alfa-cypermethrin, bioresmethrin, deltamethrin, permethrin, etofenprox, cyhalothrin, fenvalerat, fenpropathrin, cyfluthrin, aldicarb, carbaryl, carbofuran, chlorpropham, fenobucarb, isoprocarb, methiocarb sulfoxide, methomyl, oxamyl, propamocarb, 2,4-DDT, endosulfan (alfa dan beta), endrin, gamma-BHC (lindane), heptachlor,	AOAC 2007, 2013

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Buah segar	chlordane (cis dan trans), dicofol, dieldrin, quintozene, chlorthalonil, dichloran, aldrin, bitertanol, difenoconazol, fenbuconazol, flusilazole, myclobutanil, penconazol, tebuconazol, 2,4-D, abamectin, azocyclotin, cyhexatin, cyromazine, dichlofluanid, fenbutatin oxide, haloxyfop, amitraz, benalaxyl, boscalid, buprofezin, cadusafos, carbendazim, clethodim, clofentezine, cycloxdim, diflubenzuron, dimethomorph, dinocap, diphenylamine, dodin, ethoxyquin, fenarimol, fipronil, flutolanil, hexythiazox, imazalil, imidacloprid, kresoxim-methyl, metalaxyl, piperonylbutoxide, propargite, pyrethrin, pyrimethanil, pyriproxifen, quinoxyfen, tebufenozide, teflubenzuron, thiabendazole, thiacloprid, tolclofos-methyl, tolyfluanid, triforin, zoxamide, iprodion, procymidon, tecnazene, vinclozolin, 2-phenylphenol, dithianon, bromopropylate, amitrol, ethephon,	AOAC 2007, 2013

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Buah segar	glufosinate ammonim, ion bromida	AOAC 2007, 2013
			Sayur, kacang, dan biji-bijian segar	Acephate, azinphos methyl, chlorpyriphos methyl, cis-mevinphos, diazinon, dichlorvos, dimethoate, disulfoton, fenamiphos, fenthion, malathion, methidathion, monocrotophos, phosalone, profenofos, triazophos, methyl parathion, bifenthrine, bioresmethrin, deltamethrin, permethrin, etofenprox, fenvalerat, fenpropathrin, beta-cyfluthrin, aldicarb, carbaryl, carbofuran, chlorpropham, fenobucarb, isoprocarb, methiocarb sulfoxide, methomyl, oxamyl, propamocarb, 2,4-DDT, endrin, gamma-BHC (lindane), heptachlor, chlordane (cis dan trans), dicofol, dieldrin, quintozene, chlorthalonil, dichloran, bitertanol, difenoconazol, fenbuconazol, flusilazole, myclobutanil, penconazol, tebuconazol, carbendazim, cyromazine, dichlofluanid, benalaxyl, boscalid, buprofezin, cadusafos, clethodim, clofentezine, cycloxidim, diflubenzuron, dimethomorph,	AOAC 2007, 2013

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Sayur, kacang, dan biji-bijian segar	dinocap, diphenylamine, dodin, ethoxyquin, fenarimol, fipronil, flutolanil, hexythiazox, imazalil, imidacloprid, kresoxim-methyl, metalaxyl, piperonylbutoxide, propargite, pyrethrin, pyrimethanil, pyriproxifen, quinoxifen, tebufenozide, teflubenzuron, thiabendazole, thiachloprid, tolclofos-methyl, tolyfluanid, triforin, zoxamide, iprodion, tecnazene, vinclozolin, 2-phenylphenol, bromopropylate, ethephon, ion bromida	AOAC 2007, 2013
			Biji-bijian utuh	Acephate, azinphos methyl, chlorpyrifos methyl, diazinon, dichlorvos, dimethoate, disulfoton, fenamiphos, fenthion, malathion, methidathion, monocrotophos, phosalone, profenofos, triazophos, bifenthrine, alfa-cypermethrin, bioresmethrin, deltamethrin, permethrin, etofenprox, fenpropathrin, beta-cyfluthrin, aldicarb, carbaryl, carbofuran, chlorpropham, fenobucarb, isoprocarb, methiocarb sulfoxide, methomyl, oxamyl, propamocarb, endosulfan (alfa dan	EN 15662:2018

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Biji-bijian utuh	beta), bitertanol, difenoconazol, fenbuconazol, flusilazole, myclobutanil, penconazol, tebuconazol, 2,4-D, abamectin, carbendazim, cyromazine, fenbutatin oxide, haloxyfop, benalaxyl, boscalid, buprofezin, cadusafos, clethodim, clofentezine, cycloxdim, diflubenzuron, dimethomorph, dinocap, diphenylamine, dodin, fenarimol, fipronil, flutolanil, hexythiazox, imidacloprid, kresoxim-methyl, metalaxyl, piperonylbutoxide, propargite, pyrethrin, pyrimethanil, pyriproxifen, quinoxyfen, tebufenozide, teflubenzuron, thiabendazole, thiacloprid, tolclofos-methyl, triforin, zoxamide, iprodion, prochloraz	EN 15662:2018
				Chlormequat chloride	18-12-2-5/MU/SMM-SIG
				Diquat dibromide monohydrate	18-12-2-7/MU/SMM-SIG
				Ethephon	18-12-2-6/MU/SMM-SIG
21	Services Laboratory	Jl. Raya Tajur Km. 6, Kel.		TLC: aflatoksin B1	AOAC:970.45 edisi 21:2019

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
	SEAMEO BIOTROP	Pakuan, Kec. Bogor Selatan, Bogor (0251) 8357175	Kacang tanah dan produk olahannya	HPLC: aflatoksin B1	AOAC:991.31 edisi 21:2019
			Jagung dan produk olahannya	HPLC: aflatoksin B1	AOAC:991.31 edisi 21:2019
22	Balai Besar Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Jakarta I	Gedung Karantina Pertanian Bandara Soekarno, Kabupaten Tangerang, Banten (021) 5507932	Ikan segar	Sensori: kenampakan (mata, insang, lendir), daging, bau, tekstur	SNI 2346:2015
				Formalin	IK No.V. 02:2020
23	PT Biochem Technology	Jl. Sulawesi No. 36, Surabaya, Jawa Timur (031) 5022666	Telur segar	Kadar air, abu, protein, lemak	SNI 01- 2891:1992
				Karbohidrat	IK A 2-BP 01
					IK A 2-BP 06
				Kalori	IK A 2-BP 06
				Cholesterol	IK A 2-BP 14
				ALT	BAM FDA chapter 3:2001
					AOAC 990.12. 20 ed:2016
				Coliform, <i>E. coli</i>	BAM FDA chapter 4:2017
					AOAC 991.14. 20 ed:2016
				<i>Salmonella</i>	SNI ISO 6579:2015
<i>S. aureus</i>	ISO 6888:1999				
<i>Enterobacteriaceae</i>	AOAC 2003				
24	PT Angler Biochemlab	Jl. Sawo No. 17- 19, Kel. Bringin, Kec. Sambikereb, Surabaya, Jawa Timur (031)	herba, rempah, telur dan produk telur	<i>Salmonella spp</i>	5.4/IK/2/3/2
			Raw vegetable and cereal	GMO	5.4/IK/2/3/11

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
		7456111	Serealia dan produk turunan dari biji serealia, akar dan umbi, kacang dan empulur, tidak termasuk kacang	TPC	ISO 4833:2013
			Poultry	TPC	BAM 2001
				Total coliform	ISO 4832:2006
				Fecal coliform, <i>E. coli</i>	5.4/IK/2/3/4
				<i>E. coli</i>	ISO 16649:2001
				<i>S. aureus coagulase positive</i>	ISO 6888:1999
				<i>Salmonella spp, Listeria monocytogenes</i>	5.4/IK/2/3/2
				<i>V. cholerae</i>	5.4/IK/2/3/8
				Authenticity porcine, bovine, kambing, ayam	5.4/IK/2/3/5
			Fish and seafood products	TPC	BAM 2001, ISO 4833:2013
				TPC (anaerob)	SNI 2332:2006
				Total coliform	ISO 4832:2006
				Total coliform, Fecal coliform, <i>E. coli</i>	BAM 4 : 2002
				<i>E. coli</i>	ISO 16649:2001
				<i>S. aureus coagulase positive</i>	ISO 6888:1999
				<i>Salmonella spp, Listeria monocytogenes</i>	5.4/IK/2/3/2
				<i>V. cholerae</i>	5.4/IK/2/3/8

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Fish and seafood products	<i>V. parahaemolyticus</i>	BAM 9:2004, 5.4/IK/2/3/2
				<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5.4/IK/2/3/4
				<i>Clostridium perfringens</i>	BAM 16:2001
				<i>Enterobacteriaceae</i>	BS ISO 21528:2004
				<i>Clostridium botulinum</i> (type A, B, E, F)	5.4/IK/2/3/8
			Meat products	TPC	BAM 2001, ISO 4833:2013
				Total coliform	ISO 4832:2006
				Total coliform, Fecal coliform, <i>E. coli</i>	BAM 4 : 2002
				<i>E. coli</i>	ISO 16649:2001
				Fecal coliform, <i>E. coli</i>	5.4/IK/2/3/4
				<i>S. aureus</i> coagulase positive	ISO 6888:1999
				<i>Salmonella spp, Listeria monocytogenes</i>	5.4/IK/2/3/2
				<i>V. cholerae</i>	5.4/IK/2/3/8
				<i>V. parahaemolyticus</i>	BAM 9:2004, 5.4/IK/2/3/2
				<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5.4/IK/2/3/4
				<i>Clostridium perfringens</i>	BAM 16:2001
				<i>Bacillus cereus</i>	BAM 14:2012
				Authenticity porcine, bovine, kambing, ayam	5.4/IK/2/3/5
				Sayur, kacang &	Cholesterol

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode	
			biji-bijian segar yang dilapisi glasir/lilin, jamur segar, baby corn segar, Sayur Beku, Buncis Beku, Kacang Kapri Beku, Brokoli Beku, Brussel Sprout Beku, Bayam Beku, Wortel Beku, Jamur Beku, Biji Jagung Beku: Jagung Bertongkol Beku, Terong Beku	Keadaan, bobot tuntas, kadar air, abu total, protein & lemak kasar, lemak total, serat kasar, pH	SNI 2891:1992	
				Karbohidrat	5.4/IK/2/2.19.1	
					5.4/IK/2/2.19.2	
				Starch content	5.4/IK/2/1 I36	
				Kalori	5.4/IK/2/2.19.3	
				NaCl	5.4/IK/2/2.12.1	
				Water activity	5.4/IK/2/2.17.3	
				Elements : Pb (Lead) Cd (Cadmium), Total Hg (Mercury), Total As (Arsenic), Na (Sodium), K (Potassium), Ma (Maanesium), Ca (Calcium), P (Phosphorus), Fe (Iron), Cu (Cooper), Ni (Nickel), Sn (Tin), Al (Aluminum), Total Cr (Chromium), Co (Cobalt), Mn (Manganese), Se (Selenium), Zn (Zinc), Sb (Antimony)	5.4/IK/2/2.8.3.3	
				Temulawak	Natural Ingredients : Curcumin	5.4/IK/2/1/55.4.2 (HPLC-UV)
				Biji Kopi	High Volatile Pesticide dan Volatile Organic Compound, bahan aktif: Phosphine	5.4/IK/2/1/20.3 (Headspace GC-MSD]
			Aflatoxins: Aflatoxin 81, Aflatoxin 82, Aflatoxin G1, Aflatoxin G2		5.4/IK/2/1/6.1 (LC-MS/MS)	
			Ochratoxin A		5.4/IK/2/1/6.1.1 (LC-MS/MS)	
			Natural Ingredients : Caffein		5.4/IK/2/1/55.1.2 (HPLC-UV)	

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Biji Kopi	Kadar air	5.4/IK/2/2.65.1 (Karl Fischer)
				Kealkalian abu	5.4/IK/2/2.20.7 (Titrimetry)
				Sugar: Glucose (Total Glucose dan Galaktose) Fructose Maltose Lactose Sucrose	5.4/IK/2/1/69.5 (HPLC-RID)
			Filet Ikan, Ikan Beku, Ikan Tuna Beku, Cakalang Beku, Ikan Layang Beku, Ikan Layur Beku, Stik Ikan Beku, Stik Tuna Beku, Stik Meka, Filet Ikan Beku, Filet Kakap Beku, Filet Nila Merah Beku, Filet Ikan Ekor Kuning Beku, Tuna Loin, Udang Beku, Udang Kupas Mentah Beku, Udang Kupas Rebus Beku untuk Sushi Ebi, Lobster Beku, Lobster Rebus Beku, Cumi-Cumi Beku, Daging Kerang Beku, Daging Kepiting Rebus Beku, Sotong Beku, Mentah Beku, Blok Filet Ikan Beku, Gurita (Octopus sp.) Utuh Beku, Bekicot Beku, Sirip Cucut dan skalop Segar	Quinolones dan Fluoroquinolones : Norfloxacin Marbofloxacin Ciproftoxacin Danofloxacin Lomefloxacin Enrofloxacin Sarafloxacin Sparfloxacin Difloxacin Oxolinic acid Nalidixic acid Flumequine Enoxacin	5.4/IK/2/1/4.1 (LC-MS/MS)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Beku		
			Filet Ikan, Ikan Beku, Ikan Tuna Beku, Cakalang Beku, Ikan Layang Beku, Ikan Layur Beku, Stik Ikan Beku, Stik Tuna Beku, Stik Meka. Filet Ikan Beku, Filet Kakap Beku, Filet Nila Merah Beku, Filet Ikan Ekor Kuning Beku, Tuna Loin. Udang Beku, Udang Kupas Mentah Beku, Udang Kupas Rebus Beku untuk Sushi Ebi, Lobster Beku, Lobster Rebus Beku, Cumi-Cumi Beku, Daging Kerang Beku, Daging Kepiting Rebus Beku, Sotong Beku, Mentah Beku, Blok Filet Ikan Beku, Gurita (Octopus sp.) Utuh Beku, Bekicot Beku, Sirip Cucut Segar Beku, Skalop Segar Beku	Nitroimidazoles : Dimetridazole Ipronidazole Metronidazole Ronidazole	5.4/IK/2/1 /12 (LC-MS/MS)
				Preservative : Citric acid Sugar: Glucose (Total Glucose dan Galaktose) Fructose Maltose Lactose Sucrose	5.4/IK/2/1 /68.2.2 (HP LC-UV)
				Biogenic amine : Histamine	5.4/IK/2/1 /69.2 (HPLC-RID)
				Cholesterol	5.4/IK/2/1/75.9 (HPLC-DAD)
				Keadaan Bobot tuntas Kadar air Abu Total Protein Kasar Lemak Kasar Lemak Total	SNI 01-2891-1992 SNI 01-2891-1992
				Karbohidrat	5.4/IK/2/2.19.1 (By difference IN FOODS Tagnames CHOCDF) 5.4/IK/2/2.19.2 (By difference INFOODS Tagnames CHOAVLDF)
				Starch content	5.4/IK/2/1/36 (Titrimetric)
				Kalori	5.4/IK/2/2.19.3 (By calculation)
				Serat kasar pH	SNI 01-2891-1992

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Filet Ikan, Ikan Beku, Ikan Tuna Beku, Cakalang Beku, Ikan Layang Beku, Ikan Layur Beku, Stik Ikan Beku, Stik Tuna Beku, Stik Meka. Filet Ikan Beku, Filet Kakap Beku, Filet Nila Merah Beku, Filet Ikan Ekor Kuning Beku, Tuna Loin. Udang Beku, Udang Kupas Mentah Beku, Udang Kupas Rebus Beku untuk Sushi Ebi, Lobster Beku, Lobster Rebus Beku, Cumi-Cumi Beku, Daging Kerang Beku, Daging Kepiting Rebus Beku, Sotong Beku, Mentah Beku, Blok Filet Ikan Beku, Gurita (Octopus sp.) Utuh Beku, Bekicot Beku, Sirip Cucut Segar Beku, Skalop Segar Beku	NaCl	5.4/IK/2/2.12.1 (Conductivity)
				Water activity	5.4/IK/2/2.17.9 (Water activity meter)
				Total Volatile Basic Nitrogen	5.4/IK/2/1/37.1 (Kieldhal)
				Total Dietary Fibre (TDF)	5.4/IK/2/2.44.2 (Enzymatic Gravimetry)
				Kadar Garam	5.4/IK/2/2.20.1 2.1 (Titrimetry)
				Residual Chlorine (ClO)	5.4/IK/2/2.9.2.2 (Spectrophotometry)
				Sulfite	5.4/IK/2/2.9.20.3 (Spectrofotometry)
				Tetracyclines: Tetracycline Oxytetracycline Chlortetracycline	5.4/IK/2/1/5.1 (LC-MS/MS)
				Chloramphenicol	5.4/IK/2/1/2.1 (LC-MS/MS)
				Nitrofurans metabolites : AHO (1 - aminohydantion) AMOZ (5 - methylmorpholino-3-amino-2-oxazolidinone) AOZ (3-amino-2-oxazolidinone) SEM (semicarbazide)	5.4/IK/2/1/3.1 (LC-MS/MS)
			Dyes: Malachite Green Leucomalachite Green Crystal Violet Leuco Crystal Violet	5.4/IK/2/1/7 (LC-MS/MS)	
			Avermectins : Abamectin	5.4/IK/2/1/14.1 (LC-MS/MS)	

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Filet Ikan, Ikan Beku, Ikan Tuna Beku, Cakalang Beku, Ikan Layang Beku, Ikan Layur Beku, Stik Ikan Beku, Stik Tuna Beku, Stik Meka. Filet Ikan Beku, Filet Kakap Beku, Filet Nila Merah Beku, Filet Ikan Ekor Kuning Beku, Tuna Loin. Udang Beku, Udang Kupas Mentah Beku, Udang Kupas Rebus	Doramectin Emamectin Benzoate Eprinomectin Ivermectin	5.4/IK/2/1/14.1 (LC-MS/MS)
			Beku untuk Sushi Ebi, Lobster Beku, Lobster Rebus Beku, Cumi-Cumi Beku, Daging Kerang Beku, Daging Kepiting Rebus Beku, Sotong Beku, Mentah Beku, Blok Filet Ikan Beku, Gurita (Octopus sp.) Utuh Beku, Bekicot Beku, Sirip Cucut Segar Beku, Skalop Segar Beku	Steroids: 17-alpha-methyltestosterone 19-Nortestosteron Diethylstilbestrol	5.4/IK/2/1/15.1 (LC-MS/MS)
				Sulfonamides/Sulfa Drugs : Sulfadiazine (SDZ) Sulfamerazine (SMR) Sulfamethazine (SMT)/Sulfadimidine Sulfamonomethoxine (SMX) Sulfamethoxazole	5.4/IK/2/1/11.1 (LC-MS/MS)
				Other Antibiotics and Drugs : Tylosin Xylazine Erythromycin	5.4/IK/2/1/11.1 (LC-MS/MS)
				Pb (Lead) Total Hg (Mercury) Total As (Arsenic) Na (Sodium) K (Potassium) Mg (Magnesium) P (Phosphorus) Fe (Iron) Cu (Copper) Ni (Nickel) Sn (Tin) Al (Aluminum) I Total Cr (Chromium) Co (Cobalt) Mn (Manganese) Se (Selenium) Zn (Zinc) Sb (Antimony)	5.4/IK/2/2.8.3.9 (ICP-MS) 5.4/IK/2/2.8.3.9 (ICP-MS)
			Telur Segar, Telur Ayam Segar Untuk Konsumsi, Telur Ayam Rendah Kolesterol, Telur Ayam	Other Antibiotics and Drugs : Tylosin Xylazine Ervthromvcin	5.4/IK/2/1116.2 (LC-MS/MS)
				Cholesterol	5.4/IK/2/1/75.4 (HPLC-DAD)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Mengandung Omega Tiga, Telur Ayam Buah Merah	Keadaan Bobot tuntas Kadar air Abu Total Protein Kasar Lemak Kasar Lemak Total	SNI 01-2891-1992 SNI 01-2891-1992
				Karbohidrat	5.4/IK/2/2.19.1 (By difference INFOODS Tagnames CHOCDF) 5.4/IK/2/2.19.2 (By difference INFOODS Taanames CHOAVLDF)
				Starch content	
				Kalori	5.4/IK/2/2.19.3 (By calculation)
				Serat kasar pH	SNI 01-2891-1992
				NaCl	5.4/IK/2/2.12.1 (Conductivity)
				Water activity	5.4/IK/2/2.17.4 (Water activity meter)
				Elements: Pb (Lead) Cd (Cadmium) Total Hg (Mercury) Total As (Arsenic)	5.4/IK/2/2.8 3.4 (ICP-MS)
			Cabe Bubuk, Adas Sowa, Adas Cina, Picung, Lada Hitam, Lada Hitam Bubuk, Lada Putih, Lada Putih Bubuk, Lada Bubuk Campuran, Pala, Pala untuk Destilasi, Pala Bubuk, Rosemari,	Kadar air	SNI 0006: 2015

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Saga, Saffron, Pekak/Bunga Lawang/Star Anise	Kadar air	SNI 0006: 2015
			Telur Segar, Telur Ayam Segar Untuk Konsumsi, Telur Ayam Rendah Kolesterol, Telur Ayam Mengandung Omega Tiga, Telur Ayam Buah Merah	Elements: Na (Sodium) K (Potassium) Mg (Magnesium) Ca (Calcium) P (Phosphorus) Fe (Iron) Cu (Copper) Ni (Nickel) Sn (Tin) Al (Aluminum) Total Cr (Chromium) Co (Cobalt) Mn (Manganese) Se (Selenium) Zn (Zinc) Sb (Antimony)	5.4/IK/2/2.8.3.4 (ICP-MS)
			Daging, Daging Dingin, Daging Beku, Steik (Steaks), Daging Sapi Beku, Daging Sapi/Kerbau, Daging Kambing/Domba, Jenis Potongan Bagian Daging, Lamusir (Rib Eye), Sandung Lamur (Brisket), Sengkel (Shank/ Foreshank), Samcan (Flank)	Other Antibiotics and Drugs : Tylosin, Xylazine, Erythromycin Beta agonists : Clenbuterol, Ractopamine, Salbutamol	5.4/IK/2/1/16.4 (LC-MS/MS) 5.4/IK/2/1/13.1 (LC-MS/MS)
			Unggas Utuh (Whole Poultry), Karkas Unggas Yang Telah Dibersihkan/ Karkas Utuh (Dressed Poultry Carcass/Whole Poultry), Karkas Ayam Pedaging, Separuh Karkas (Half Poultry),	Other Antibiotics and Drugs : Tylosin, Xylazine, Erythromycin	5.4/IK/2/1/16.5 (LC-MS/MS)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Seperempat Karkas Bagian Depan/Karkas Bagian Dada, Seperempat Karkas bagian Belakang/Karkas Bagian Paha, Punggung Utuh (Whole Back), Ekor (Brutu), Punggung (Back), Punggung Terkupas (Stripped Back), Dada Utuh (Full Breast), Dada Depan (Wishbone), Dada Hasil Trimming (Trimmed Breast), Separuh Dada Hasil Trimming (Half Trimmed Breast), Sayap (Wing), Sayap Atas (Wing Drumette), Sayap Bawah (Winglet atau V-Wing), Paha (Leg), Paha Atas (Thigh), Paha Bawah (Drumstick), Bagian Unggas Non Karkas, Kepala, Leher, Kaki atau Cakar	Other Antibiotics and Drugs : Tylosin, Xylazine, Erythromycin	5.4/IK/2/1 /16.5 (LC-MS/MS)
			Jeroan, Jeroan Unggas (Poultry Giblets)	Beta aqonists : Clenbuterol, Ractopamine, Salbutamol	5.4/IK/2/1 /13.2 (LC-MS/MS)
			Bawang Putih, Bawang Merah (Shallot), Bawang Batak, Biji	Aflatoxins: Aflatoxin B1, Aflatoxin B2, Aflatoxin G1, Aflatoxin G2	5.4/IK/2/1/6.3 (LC-MS/MS)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Seledri, Biji Sawi/Biji Mustard, Biji Sawi Bubuk atau Biji Mustard Bubuk, Cabe Jawa, Cabe Merah Segar, Bubuk Cabe, Cabe Bubuk, Biji Dill (Dill Seed), Adas Manis, Adas Sowa, Adas Cina, Ender, Dill Seed, Fenugreek/ Kelabat/Kelabet/ Klabat, Fenugreek Bubuk/ Kelabat Bubuk/ Kelabet Bubuk/ Klabat Bubuk, Fuli Kering, Fuli Bubuk, Jahe Segar, Jahe kering, Bubuk Jahe, Jahe Bubuk, Jintan/Caraway, Jintan Bubuk, Jintan Manis, Jintan Hitam. Jintan Hitam Bubuk, Jintan Putih. Cumin, Jrntan Putih Bubuk, Kapulaga, Biji Kapulaga, Kapulaga Lokai. Kapulaga (Cardamom) Amomum, Biji Kapulaga (Cardamom) Amomum, Kapulaga Bubuk, Kapulaga (Cardamom) Amomum Bubuk, Kayu Manis, Kayu	Ochratoxin A Illegal Food Dyes Sudan I Sudan II Sudan III Sudan IV Sudan Orange G Sudan Red 7B Sudan Red B Sudan Red G Natural Ingredients : Piperine Curcumin Capsaicin	5.4/IK/2/1 /6.1.2 (LC-MS/MS) 154/IK/2/1/7.1.2 (LC-MS/MS) 5 11K/2/1/55.3 (HPLC-UV) 5.4/IK/2/1/55.4.1 (HPLC-UV) 5 4/IK/2/1/55.5.1 (HPLC-UV)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Natural Ingredients : Manis Bubuk, Kemiri Dengan Tempurung, Kemiri, Kemiri Piperine Bubuk, Kencur, Kencur Bubuk, Ketumbar, Daun Ketumbar, Curcumin Ketumbar Bubuk, Picung, Kluwek, Kunyit, Kunyit Bubuk, Lada Capsaicin Hitam, Lada Hitam Bubuk, Lada Putih, Lada Putih Bubuk, Lada Bubuk Campuran, Andaliman. Lengkuas/Laos, Lengkuas/laos Bubuk, Kecombrang/ Sambung/ Kencong, Marjoram, Mint, Onion/Bawang Bombay, Onion Bubuk/Bawang Bombay bubuk, oregano,. Pala, Pala untuk Destilasi, Pala Bubuk, Parsley, Paprika Bubuk, Sweet Paprika Bubuk, Rosemari, Saga, Saffron, Pekak/Bunga Lawang	Natural Ingredients : Piperine Curcumin Capsaicin	5 11K/2/1/55.3 IHPLC-UV) 5.4/IK/2/1/55 4.1 (HPLC-UV) 5 4/IK/2/1/55.5.1 (HPLC-UV)
			susu, susu segar, susu pasteurisasi, susu UHT, susu steril, susu rendah lemak, susu rekonstitusi,	Aflatoxin M1	5.4/IK/2/1 /6.3.1 (LC-MS/MS)
				Melamine dan Cyanuric acid	5.4/IK/2/1/9.1 (LC-MS/MS)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			susu rekombinan	Total gula (sebagai laktosa)	5.4/IK/2/2.20.1 6.1 (Titrimetry)
			Vegetable and fruits, cereals and food of animal origin: 1. High Water content, Pome Fruit, Stone Fruit, Other Fruit, Alliums, Fruiting Vegetables/ curcubits, Brassica vegetables, Leafy vegetables and fresh herbs, Stem and stalk vegetables, fresh legume vegetable, fresh fungi, root and tuber vegetables	Residue of medium-polar pesticides	5.4/IK/2/1/1.1.1.1 (LC-MS/MS)
				Residue of high-polar pesticides : Chlormequat, Diquat, Daminozide, Paraquat, Mepiquat	5.4/IK/2/1/1.1.2.1 (LC-MS/MS)
				Residue of high-polar pesticides: Ammonium Glufosinate, Ethepon, Glyphosate	5.4/IK/2/1/1.2.2.1 (LC-MS/MS)
				Residue of medium and high-polar pesticides	5.4/IK/2/1/1.4.1 (UPLC-Qq-UHR TOF-MS)
				Residue of medium and high-polar pesticides	5.4/IK/2/1/1.1.2.2 (GC-MS/MS)
				Non-Dioxin-Like Polychlorinated Biphenyl (NDL-PCBs) congeners: PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180	5.4/IK/2/1/1.1.4.1 (GC-MS/MS)
				High acid content and high water content : Citrus fruit, small fruit and berries	Residue of medium-polar pesticides refer to table 2
			Residue of high-polar pesticides : Chlormequat, Diquat, Daminozide, Paraquat, Mepiquat		5.4/IK/2/1/1.1.2.2 (LC-MS/MS)
			Residue of high-polar pesticides: Ammonium Glufosinate, Ethepon, Glyphosate		5.4/IK/2/1/1.2.2.2 (LC-MS/MS)
			Residue of medium and high-polar pesticides		5.4/IK/2/1/1.4.2 (UPLC-Qa-UHR TOF-MS)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			High acid content and high water content : Citrus fruit, small fruit and berries	Residue of medium and high-polar pesticides	5.4/IK/2/1 /1.4.2 (UPLC-Qa-UHR TOF-MS)
				Residue of medium and high-polar pesticides	5.4/IK/2/1/1.1.2.1 (GC-MS/MS)
				Non-Dioxin-Like Polychlorinated Biphenyl (NDL-PCBs) congeners: PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180	5.4/IK/2/1 /1.1.4.2 (GC-MS/MS)
			Difficult or unique commodities, cocoa beans and products thereof	Residue of medium-polar pesticides	5.4/IK/2/1/1.1.6.1 (LC-MS/MS)
				Residue of high-polar pesticides : Chlormequat, Diquat, Daminozide, Paraquat, Mepiquat	5.4/IK/2/1/1.2.1.6.1 (LC-MS/MS)
				Residue of high-polar pesticides: Ammonium Glufosinate, Ethepon, Glyphosate	5.4/IK/2/1/1.2.2.6.1 (LC-MS/MS)
				Residue of medium and high-polar pesticides	5.4/IK/2/1/1.4.6.1 'UPLC-Qa-UHR TOF-MS)
				Residue of medium and high-polar pesticides	5.4/IK/2/1 /1.1.2.6.1 (GC-MS/MS)
				Non-Dioxin-Like Polychlorinated Biphenyl (NDL-PCBs) congeners: PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180	5.4/IK/2/1/1.1.4.6.1 (GC-MS/MS)
				b) Coffee	Residue of medium-polar pesticides

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			b) Coffee	Residue of high-polar pesticides : Chlormequat, Diquat, Daminozide, Paraquat, Mepiquat	5.4/IK/2/1/1.2.1.6.2 (LC-MS/MS)
				Residue of high-polar pesticides: Ammonium Glufosinate, Ethepon, Glyphosate	5.4/IK/2/1/1.2.2.6.2 (LC-MS/MS)
				Residue of medium and non-polar pesticides	5.4/IK/2/1/1.1.2.6.1 (GC-MS/MS)
				Non-Dioxin-Like Polychlorinated Biphenyl (NDL-PCBs) congeners: PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180	5.4/IK/2/1/1.1.4.6.2 (GC-MS/MS)
			c) Spices	Residue of medium-polar pesticides refer to table 9	5.4/IK/2/1/1.1.6.3 (LC-MS/MS)
				Residue of high-polar pesticides : Chlormequat, Diquat, Daminozide, Paraquat, Mepiquat	5.4/IK/2/1/1.2.1.6.3 (LC-MS/MS)
				Residue of high-polar pesticides: Ammonium Glufosinate, Ethepon, Glyphosate	5.4/IK/2/1/1.2.2.6.3 (LC-MS/MS)
				Residue of medium and high-polar pesticides	5.4/IK/2/1/1.4.6.2 'UPLC-Qa-UHR TOF-MS\
				Residue of medium and high-polar pesticides	5.4/IK/2/1/1.1.2.6.3 (GC-MS/MS)
				Non-Dioxin-Like Polychlorinated Biphenyl (NDL-PCBs) congeners: PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180	5.4/IK/2/1/1.1.4.6.3 (GC-MS/MS)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Meat (muscle) and seafood : red muscle, white muscle, offal, fish	Residue of medium-polar pesticides refer to table 11	5.4/IK/2/1/1.1.1.7 (LC-MS/MS)
				Residue of high-polar pesticides : Chloromequat, Diquat, Daminozide, Paraquat, Mepiquat	5.4/IK/2/1/1.2.1.7 (LC-MS/MS)
				Residue of high-polar pesticides: Ammonium Glufosinate, Ethepon, Glyphosate	5.4/IK/2/1/1.2.2.7 (LC-MS/MS)
				Residue of medium and high-polar pesticides	5.4/IK/2/1/1.4.8 (UPLC-Qa-UHR TOF-MS)
				Residue of medium and high-polar pesticides	5.4/IK/2/1/1.1.2.7 (GC-MS/MS)
				Non-Dioxin-Like Polychlorinated Biphenyl (NDL-PCBs) congeners: PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180	5.4/IK/2/1/1.1.4.7 (GC-MS/MS)
			Eggs	Residue of medium-polar pesticides refer to table 13	5.4/IK/2/1/1.1.1.9 (LC-MS/MS)
				Residue of high-polar pesticides : Chloromequat, Diquat, Daminozide, Paraquat, Mepiquat	5.4/IK/2/1/1.2.1.9 (LC-MS/MS)
				Residue of high-polar pesticides Ammonium Glufosinate, Ethepon, Glyphosate	5.4/IK/2/1/1.2.2.9 (LC-MS/MS)
				Residue of medium and high-polar pesticides	5.4/IK/2/1/1.4.9 (UPLC-Qq-UHR TOF-MS)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Eggs	Residue of medium and non-polar pesticides	5.4/IK/2/1/1.1.2.8 (GC-MS/MS)
				Non-Dioxin-Like Polychlorinated Biphenyl (NDL-PCBs) congeners: PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180	5.4/IK/2/1/1.1.4.9 (GC-MS/MS)
			Bawang Putih	Residue of high-polar pesticides : Maleic hydrazide	5.4/IK/2/1/1.2.3 (LC-MS/MS)
			Meat and seafood : Animal origin based composite feed	Residue of medium and high-polar pesticides	5.4/IK/2/1/1.4.13 ILJPLC-Qa-UHR TOF-MS)
				Non-Dioxin-Like Polychlorinated Biphenyl (NDL-PCBs) congeners: PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180	5.4/IK/2/1/1.14.13 (GC-MS/MS)
25	UPTD Balai Pengujian Mutu Hasil Perikanan Tangerang	Jl. Perintis Kemerdekaan II, Cikokol, Tangerang 15118 (021) 5581273	Ikan (tuna, tenggiri, kakap), lobster, udang, belut segar dan beku	<i>V. parahaemolyticus</i> , <i>V. cholerae</i>	SNI 2332:2006
				ALT, <i>coliform</i> , <i>E. coli</i> , <i>Salmonella</i>	SNI 2332:2015
				Sensori	SNI 2346:2015
26	Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan	Jl. Pemuda No. 29 A Bogor, Jawa Barat (0251) 8353712	Daging sapi, ayam dan olahannya	<i>Campylobacter spp</i>	MU 7.2.3.32-8; SNI ISO 10272:2012
				<i>Listeria monocytogenes</i>	SNI ISO 11290:2012
			Daging, susu, telur	ALT	SNI 2897:2008
				<i>Coliform</i>	SNI 2897:2008; MU 7.2.1.2-1

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Daging, susu, telur	<i>E. coli</i>	SNI 2897:2008; MU 7.2.1.3-1
				<i>Salmonella sp</i>	SNI 2897:2008
				Kapang/khamir	SNI 3752:2009
				Skrining antibiotik golongan: penisilina, tetrasiklina, makrolida, aminoglikosida	MU 7.2.2.7
				<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888:2012
				<i>Enterobacteriaceae</i>	SNI ISO 21528:2017
27	Pusat Promosi dan Sertifikasi Hasil Pertanian	Jl. Raya Jambore No. 1, Cibubur, Jakarta Timur, DKI Jakarta (021) 89952691	Buah pome (apel, pir)	Abamectin, azinphos methyl, boscalid, buprofezin, cyprodinil, dichlofluanid, dimethoate, diphenylamine, etenprox, fenamiphos, imidacloprid, malathion, methidathion, methomyl, phosalone, propargite, pyraclostrobin, tebuconazole, triadimefon, triadimenol, triforin	EN 15662:2018
			Buah batu (apricot, peach, chery)	Acetamiprid, buprofezin, chlorpyrifos, deltamethrin, diazinon, dichlofluanid, difenoconazole, diflubenzuron, emamectin benzoate, etofenprox, fenarimol, fenbuconazole, fenhexamid, fluopyram, flusilazole, penconazole, phosmet, pyraclostrobin, pyrimethanil,	EN 15662:2018

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Buah batu (apricot, peach, chery)	tebuconazole, tebufenozide	EN 15662:2018
			Buah sitrus (jeruk, lemon, jeruk mandarin, keprok)	Triazophos, profenofos, bromophos ethyl dan methyl, chlorpyrifos, malathion, pirimiphos methyl, parathion methyl, diazinon, mevinphos	IKM/K.RP/14
			Buah berry (blackberry, blueberry, black currant, red currant, white currant, anggur, strawberry, raspberry)	Azinphos methyl, acetamiprid, aldicarb, azoxystrobin, benalaxyl, boscalid, buprofezin, chlorpyrifos, chlorpyrifos methyl, clofentezine, clothianidin, cycloxydim, cyprodinil, deltamethrin, dichlofluanid, difenoconazole, dimethomorph, diazinon, dichlorvos, dimethoate, disulfoton, ethion, emamectin benzoat, etoenprox, fenarimol, fenbuconazole, fenhexamid, fenpyroximate, flubendiamide, fludioxonil, flupicolide, fluopyram, flusilazole, flutriafol, fenthion, fenitrothion, hexythiazox, kresoxim methyl, malathion, mandipropamid, mevinphos, metalaxyl, methidathion, methomyl, methoxyfenozide, parathion, parathion methyl, phosalone, profenofos, pirimiphos methyl, penconazole, permethrin, phosmet, propargite, pyraclostrobin,	EN 15662:2018

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Buah berry (blackberry, blueberry, black currant, red currant, white currant, anggur, strawberry, raspberrry)	pyrimethanil, quinoxifen, tebuconazole, tebufenozide, tolyfluamid, trifloxystrobin, quinalphos	EN 15662:2018
28	UPTD Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner	Jl. Raya Tangkuban Perahu Km. 22, Cikole, Lembang, Jawa Barat (022) 2785715	Daging dan olahannya	Identifikasi antigen babi	IK-5.4.10 ed 4/rev 0
				Formaldehide	IK-5.4.25 ed 4/rev 0
			Daging, susu, telur dan olahannya	TPC	SNI 2897:2008
				<i>S. aureus</i>	ISO 6888:1999
				<i>E. coli</i>	ISO 1649:2001
				Coliform	ISO 4832:2006
				<i>Salmonella spp</i>	ISO 6579:2002
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290:2004				
29	Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian	Lokasi 1 : Jl. Tentara Pelajar No. 12A, Cimanggu, Bogor, Jawa Barat (0251) 8321762	Sayur dan buah dengan kadar air tinggi	Malation dan klorfirifos	IKM-13 (GC MS)
			Lokasi 2 : Jl. Surotokunto Rawagabus, karawang	Beras	Beras kepala, butir beras patah, menir, merah, kuning, mengapur, benda asing, butir gabah, kadar air, derajat sosoh
		Beras			SNI 6128:2015
		Gabah		Kadar hampa kotoran, butir hijau gabah	IRRI 2003
			Butir kuning/rusak	IKMK-12	

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode		
			Gabah	Kadar air gabah	IKMK-13		
30	Balai Besar Laboratorium Kesehatan Jakarta	Jl. Percetakan Negara No. 23B, Jakarta Pusat, DKI Jakarta (021) 4212524	Daging dan olahannya	APM coliform, <i>E. coli</i> , ALT, <i>Salmonella</i>	SNI 2897:2008		
				<i>V. cholerae</i>	IK/5.1/Mtd04h.01		
				<i>S. aureus</i>	SNI 2897:2008		
					Susu	<i>S. aureus</i>	SNI ISO 16649:2016
					Udang segar, sayur segar (selada)	<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290:2017
31	Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Hasil Perikanan Surabaya I	Jl. Raya Bandar Udara, Ir. Haji Juanda No. 23, Sidoarjo, Jawa Timur (031) 8688099	Frozen & fresh shrimp, frozen crab	<i>V. parahaemolyticus</i>	SNI 01-2332:2006		
			Tuna (frozen & olahan), frozen & fresh shrimp, frozen crab, frozen fish (milkfish, parrotfish)	<i>S. aureus</i>	SNI 2332:2015		
			Frozen & fresh shrimp, tuna (frozen & olahan), frozen crab & lobster, frozen & fresh fish (nila, bandeng, lele, patin, kembung, tambak, moncong, lemuru, putihan, layang, tongkol, teri, gurami, mata belo, banyar, kerapu, sulir, sea mullet, tenggiri, kakap merah), kerang (segar & beku), frozen & fresh cephalopod	Organoleptik (sensory test)	SNI 2346:2015		
				<i>E. coli</i> dan coliform	SNI 2332:2015		
				<i>Salmonella sp</i>	SNI ISO 6579:2015		

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			(octopus, cumi, bekutak)	<i>Salmonella sp</i>	SNI ISO 6579:2015
			Frozen & fresh cephalopod (octopus, cumi, bekutak), frozen shrimp, crab, lobster, tuna (frozen & olahan), frozen fish, fillet, kerang (frozen & fresh)	ALT	SNI 2332:2015
			Fresh fish (kakap merah, mujair, patin, kembung, terisi, selar/petak, cumi, teri, udang, nila, lele, bandeng, banyar, layangh, lemuru, tambak moncong, putihan, mata belo, tongkol, teri, gurami, ekor kuning, frozen (ikan, cumi, udang)	Formalin	IK/SBY I/LP/8/M.35
			Frozen & fresh shrimp, frozen crab	Chloramphenicol	IK/SBY I/LP/8/M.47
				Furaltadon	IK/SBY I/LP/8/M.49
				Furazolidone	IK/SBY I/LP/8/M.54
32	Balai Besar Uji Standar Karantina Pertanian Jakarta	Jl. Pemuda No. 64 Kav. 16-17, Rawamangun, Jakarta Timur, DKI Jakarta (021) 4894877; 4753182	Anggur	Fenhexamid, cyproconazole, dichlorvos, flusilazole, pyrimethanil	IKMKHT-N.003
			Kacang tanah	Aflatoksin	IKMKHT-N.004
			PSAT: anggur, labu siam, sawi, pakcoi, brokoli, pir, apel, wortel, tomat, bawang daun	<i>Salmonella sp</i>	IKMKHT-N.002
<i>E. coli</i>	IKMKHT-N.001				

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			PSAT: jamur enoki, buah-buahan dan sayur-sayuran	<i>Listeria monocytogenes</i>	IKMKHT-N.005
			Bahan asal hewan (daging, susu, telur)	TPC	IKMBH.001
				MPN coliform	IKMBH.002
				<i>E. coli</i>	IKMBH.003
				<i>Salmonella sp</i>	IKMBH.004
				<i>S. aureus</i>	IKMBH.005
33	Balai Uji Standar Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan	Jl. Raya Setu No.01, Cilangkap, Jakarta Timur, DKI Jakarta (021) 8451378	Ikan (bawal, bandeng, kuwe, kembung, tongkol, tuna, kakap, ayam-ayam, belanak, mujair, gurame, salem, baronang, makarel, ekor kuning, tenggiri, layang, mas, patin, barakuda, sotong, kerapu, teri, cakalang, kurisi, nila), udang, kepiting, kerang	<i>Salmonella sp</i>	SNI 2332:2006
				<i>Salmonella spp</i>	SNI 2332:2017
					ISO 6579:2017
				<i>E. coli</i>	SNI 2332:2015
					ISO 16649:2015
				Ikan, udang, kepiting, kerang, produk perikanan	ALT
					SNI ISO 4833:2015
			<i>Listeria monocytogenes</i>		SNI 2332:2020
			<i>V. parahaemolyticus</i>		SNI 2332:2006
			Ikan (tuna, tongkol, cakalang, kakap, kerapu, jenaha, mackarel), udang (windu, vaname, galah), gurita, kepiting, rajungan, cumi, kerang (hidup, segar, beku,	Pb dan Cd	SNI 2354:2011
				Hg, histamin	SNI 2354:2016
				Formalin	IK 7.2.1.F.2
				As	SNI 2354:2017

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			kering), dan produk olahan	As	SNI 2354:2017
			Udang (segar)	Chloramphenicol	SNI 7587:2010
				Sulfit	SNI 2354:2016
			Kerang (hidup, segar, beku)	Azaspiracid dan domoic acid	IK 7.2.1.F.1
				PSP dan ASP	SNI 2354:2017
34	Balai Laboratorium Kesehatan dan Kalibrasi D.I Yogyakarta	Ngadinegaran MJ. III No. 62, Daerah Istimewa Yogyakarta (0274) 378187	Daging dan produk daging: daging unggas dan buruan mentah, dalam bentuk utuh dan potongan	Angka kuman/gram (mL)	SNI 2897:2008
35	PT TUV NORD Indonesia	Jl. Science Timur 1 Blok B3-F1, Kawasan Industri Jababeka V, Cibatu - Cikarang, Kab. Bekasi, Jawa Barat (021) 29574720	Buah segar	TPC	ISO 4833:2013
				Mold & yeast	SNI ISO 21527:2012
				<i>E. coli</i>	ISO 16649:2001
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2017
				<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888:2012
				Vitamin A	MU-03_29
				Vitamin B2 & B3	MU-03_28
				Vitamin E	MU-03_38
				Beta carotene	MU-03_37
			Sayur, kacang dan biji-bijian segar	TPC	ISO 4833:2013
<i>E. coli</i>	SNI ISO 7251:2012				

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Sayur, kacang dan biji-bijian segar	<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2017
				<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290:1998
				Dietary fiber	AOAC 2019
				Vitamin A	MU-03_29
				Vitamin B2 & B3	MU-03_28
				Vitamin E	MU-03_38
				Beta carotene	MU-03_37
			Biji-bijian utuh	TPC	ISO 4833:2013
				Mold & yeast	SNI ISO 21527:2012
				<i>E. coli</i>	SNI ISO 7251:2012
				Aflatoxin total: B1, B2, G1, G2	MU-03_31
			Beras	Derajat sosoh, moisture, beras kepala, butir patah, total butis beras lainnya, butir gabah, benda lian, butir menir, butir mengapur	SNI 6128:2015
			Unggas utuh dan karkas	<i>E. Coli</i>	ISO 16649:2001
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2017
				<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888:2012
				Carbohydrate	MU-01_07
				Moisture, ash	SNI 01-2891:1992
				Fat	MU-01_02
				Protein	MU-01_04

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Unggas utuh dan karkas	Saturated fat (butyric, caproic, capric, lauric, myristic, pentadecanoic, palmitic, heptadecanoic, stearic, arachidic, behenic, lignoceric)	MU-03_19
			Daging sapi, kerbau, kambing, domba	<i>E. Coli</i>	ISO 16649:2001
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2017
				<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888:2012
				Fat	MU-01_02
				Protein	MU-01_04
					Saturated fat (butyric, caproic, capric, lauric, myristic, pentadecanoic, palmitic, heptadecanoic, stearic, arachidic, behenic, lignoceric), mono unsaturated fat (myristoleic, palmitoleic, oleic, erucic), poly unsaturated fat (linoleic, linolenic, arachidonic, elcosapentaenoic, docosahexaenoic)
			Ikan segar	NaCl dan moisture	SNI 01-2891:1992
				histamine	MU-03_51
			Moluska, krustase dan ekinodermata segar	TPC	ISO 4833:2013
					SNI 2332:2015
				<i>E. coli</i>	SNI ISO 7251:2012

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Moluska, krustase dan ekinodermata segar	<i>E. coli</i>	SNI 2332:2015
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2017
					SNI 2332:2006
				<i>V. parahaemolyticus</i>	SNI 2332:2006
				Formalin	MU-02_20
			Telur segar	TPC	ISO 4833:2013
					SNI 2332:2015
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2017
				<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528:2017
				Egg yolk index, air cell deepness, & free moving, albumin cleanliness, viscosity & index, cleanliness (eggs shell), egg shell wholeness, thickness & smoothness, egg yolk form, position, penampakan batas, dan cleanliness	SNI 3926:2008
36	Balai Perikanan Budidaya Air Payau Situbondo	Jl. Raya Pecaron, Panarukan, Kab. Situbondo, Jawa Timur (0338) 673328	Daging ikan dan udang	Chloramphenicol (CAP)	IKM/7.2.16.K/ BPBAP-S
				Dimetridazole (DMZ)	IKM/7.2.24.K/ BPBAP-S
				Furazolidone	IKM/7.2.17.K/ BPBAP-S
				Furaltadone	IKM/7.2.18.K/ BPBAP-S
				Nitrofurazone	IKM/7.2.19.K/ BPBAP-S
				Nitrofurantoin	IKM/7.2.20.K/ BPBAP-S

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
37	PT TUV NORD Indonesia	Jl. Science Timur 1 Blok B3-F1, Kawasan Industri Jababeka V, Cibatu - Cikarang, Kab. Bekasi, Jawa Barat (021) 29574720	Buah segar	TPC	ISO 4833:2013
				Mold & yeast	SNI ISO 21527:2012
				<i>E. coli</i>	ISO 16649:2001
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2017
				<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888:2012
				Vitamin A	MU-03_29
				Vitamin B2 & B3	MU-03_28
				Vitamin E	MU-03_38
				Beta carotene	MU-03_37
			Sayur, kacang dan biji-bijian segar	TPC	ISO 4833:2013
				<i>E. coli</i>	SNI ISO 7251:2012
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2017
				<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290:1998
				Dietary fiber	AOAC 2019
				Vitamin A	MU-03_29
				Vitamin B2 & B3	MU-03_28
				Vitamin E	MU-03_38
				Beta carotene	MU-03_37
			Biji-bijian utuh	TPC	ISO 4833:2013
				Mold & yeast	SNI ISO 21527:2012
				<i>E. coli</i>	SNI ISO 7251:2012
				Aflatoxin total: B1, B2, G1, G2	MU-03_31

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Beras	Derajat sosoh, moisture, beras kepala, butir patah, total butir beras lainnya, butir gabah, benda lain, butir menir, butir mengapur	SNI 6128:2015
			Unggas utuh dan karkas	<i>E. Coli</i>	ISO 16649:2001
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2017
				<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888:2012
				Carbohydrate	MU-01_07
				Moisture, ash	SNI 01-2891:1992
				Fat	MU-01_02
				Protein	MU-01_04
				Saturated fat (butyric, caproic, capric, lauric, myristic, pentadecanoic, palmitic, heptadecanoic, stearic, arachidic, behenic, lignoceric)	MU-03_19
			Daging sapi, kerbau, kambing, domba	<i>E. Coli</i>	ISO 16649:2001
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2017
				<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888:2012
				Fat	MU-01_02
				Protein	MU-01_04
				Saturated fat (butyric, caproic, capric, lauric, myristic, pentadecanoic, palmitic, heptadecanoic, stearic, arachidic, behenic, lignoceric),	MU-03_19

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Daging sapi, kerbau, kambing, domba	mono unsaturated fat (myristoleic, palmitoleic, oleic, erucic), poly unsaturated fat (linoleic, linolenic, arachidonic, elcosapentaenoic, docosahexaenoic)	MU-03_19
			Ikan segar	NaCl dan moisture	SNI 01-2891:1992
				histamine	MU-03_51
			Moluska, krustase dan ekinodermata segar	TPC	ISO 4833:2013
					SNI 2332:2015
				<i>E. coli</i>	SNI ISO 7251:2012
					SNI 2332:2015
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2017
					SNI 2332:2006
				<i>V. parahaemolyticus</i>	SNI 2332:2006
				Formalin	MU-02_20
			Telur segar	TPC	ISO 4833:2013
					SNI 2332:2015
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579:2017
				<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528:2017

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Telur segar	Egg yolk index, air cell deepness, & free moving, albumin cleanliness, viscosity & index, cleanliness (eggs shell), egg shell wholeness, thickness & smoothness, egg yolk form, position, penampakan batas, dan cleanliness	SNI 3926:2008
38	Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Denpasar	Jl. Sunset Road No.777, Kuta, Badung, Bali (0361) 4727390	Fresh & frozen tuna, demersal, pelagic, chephalopod, lobster, shrimp, scallops, shark dan crab	ALT, <i>E. coli</i> , coliform	SNI 2332:2015
				<i>Salmonella sp</i>	SNI ISO 6579:2015
				<i>V. parahaemolyticus</i>	SNI 2332:2006
				Pb dan Cd	SNI 2354:2011
				Hg	SNI 2354:2016
Sensori	SNI 2346:2015				
39	PT SGS Indonesia	Lokasi 1 : The garden center 1st & 2nd Floor - Cilandak Commercial Estate Blok H # 108C, Jl. Raya Cilandak KKO, Jakarta Selatan, DKI Jakarta	Bumbu dan rempah-rempah (lada hitam, kayu manis, jintan, biji pala, jahe, cloves)	Moisture content	SNI 3181:1992
					AOAC 2006
					ASTA methods 2011
					ISO 939:1980
		Ash content	AOAC 2006		
		Lokasi 2 : Jl. Diponegoro No. 247, Ungaran, Semarang, Jawa Tengah (021) 29780600	Cassia	Moisture content, ash content	SNI 3395:1994
Serealia dan produk serealia	Moisture content	ISO 712:2009			
	Okratoksin A	SO-(ID)-[CRS]AN-133			
	Logam berat: Pb, Cd, Hg, As, Se, Sb, Cu, Fe, Zn, Mn	SO-(ID)-[CRS]AN-026			

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Serealia dan produk serealia	Vitamin A	SO-(ID)-[CRS]AN-123
				Crystal violet	SO-(ID)-[CRS]AN-012
				Histamine	SO-(ID)-[CRS]AN-184
				Food allergen- gluten	SO-(ID)-[CRS]AN-238
				Nitrit	SO-(ID)-[CRS]AN-202
			Ikan dan produk perikanan segar termasuk moluska dan udang	Anthelmintics: emamectin	SO-(ID)-[CRS]AN-143
				Florfenicol	SO-(ID)-[CRS]AN-010
				Sulfonamide: sulfaguanidine, sulfacetamide, sulfadiazine, sulfathiazole, trimethoprim, sulfapyridine, ormetoprim, sulfamerazine, sulfamoxole, sulfameter, sulfamethizole, sulfamethazine, sulfamethoxy-pyridazine, sulfachloropyridazine, sulfamethoxazole, sulfadoxine, sulfisoxazole, sulfamonomethoxine, sulfadimethoxine, sulfaquinoxaline	SO-(ID)-[CRS]AN-073
				Nitrofuram metabolite	SO-(ID)-[CRS]AN-014
				Chloramphenicol	SO-(ID)-[CRS]AN-010
				Malachite green and leucomalachite green	SO-(ID)-[CRS]AN-012
				Logam berat: Pb, Cd, Hg, As, Se, Sb	SO-(ID)-[CRS]AN-026

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Ikan dan produk perikanan segar termasuk moluska dan udang	Vitamin A	SO-(ID)-[CRS]AN-123
				Crystal violet	SO-(ID)-[CRS]AN-012
				Histamine	SO-(ID)-[CRS]AN-184
			Sereal: gandum, beras, jagung, oats, shorgum, barley	Multiresidu untuk produk pertanian: BHC-alpha, beta, delta, gamma, bifenthrin, DDD-p,p' & -o,p', DDE-p,p', DDT-o,p' & -p,p', diazinon, endosulfan II, ethion, fenamiphos, fenthion, heptachlor, malathion, methoxychlor, permethrin, pirimiphos-methyl & -ethyl, alderin, carbofuran, carbaryl, diazinon, dichlorvos, dieldrin, heptachlor epoxide, malathion, methoxychlor	SO-(ID)-[CRS]AN-477
					Logam berat: Pb, Cd, Hg, As, Se, Sb
			Kacang dan produk kacang-kacangan	Aflatoksin B1, B2, G1, G2 dan total afalatoksin	SO-(ID)-[CRS]AN-064
				Residu sulfit	AOAC 2005
			Udang	Tetracycline group: chortetracycline, oxytetracycline, tetracycline, demeclocycline	SO-(ID)-[CRS]AN-416
					Residu sulfit
				TPC, <i>Salmonella</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Bacillus cereus</i> , Yeast & mold	USFDA/CFSA N/BAM 2001
				Coliform, <i>E. coli</i>	USFDA/CFSA N/BAM 2020

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Udang	<i>Listeria monocytogenes</i>	USFDA/CFSA N/BAM 2017
				<i>V. cholerae</i>	USFDA/CFSA N/BAM 2004
				<i>S. aureus</i>	USFDA/CFSA N/BAM 2016
				<i>Enterobacteriaceae</i>	Compendium of method for microbiological examination of food 2015
			Biji pala & rempah	Aflatoksin B1, B2, G1, G2 dan total aflatoksin	SO-(ID)-[CRS]AN-296
40	Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Bima	Jl. Raya Lintas Sumbawa, Talabiu, Woha, Bima, Nusa Tenggara Barat (0374) 81588 skipmbima@gmail.com	Ikan Air Laut, Crustacea, dan produk perikanan	<i>V. parahaemolyticus</i>	IK.8.2.3/OK/BMU (Kuantitatif)
			Ikan segar, ikan kering, ikan beku dan produk perikanan	<i>E. coli</i>	SNI 2332.1:2015
				<i>Salmonella sp.</i>	SNI 01-2332.2-2006
			Ikan segar dan produk perikanan	Angka Lempeng Total (ALT)	SNI 2332.3:2015
			Udang, lobster	IK. No.6/1/2017 (PCR)	IK.8.2.8/OK/BMU (RT-PCR)
Ikan segar dan rumput laut	sensori	SNI 2346:2015			
41	Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Jakarta II	Jl. Swasemabada Timur XII No. 64, Tanjung Priok, Jakarta Utara, DKI Jakarta (021) 43903634 karantinaikan_tanjungpriok@yahoo.com	Frozen Atlantik Mackerel, Cod Liver Oil, Frozen Snow Crab, Frozen Blue Crab, Frozen Red Crab, Fish Powder, Frozen Moon Fish, Frozen Pacific Mackerel, Frozen Pollack Roe, Frozen Salmon, Frozen Skipjack Tuna, Frozen Squid, Frozen	<i>Listeria sp</i>	IKM 7.2.18//I-JKT II (Kualitatif)
				<i>Listeria sp</i>	IKM 7.2.18//I-JKT II (Kualitatif)
			<i>S. aureus</i>	IKM 7.2.14//I-JKT II (Kualitatif)	

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Squid Tube, Frozen Swordfish, Frozen Tuna Trimmings, Frozen Trout, Frozen Yellowfin Tuna, Frozen Bigeye Tuna, Frozen Black Pomfret, Frozen Marlin, Frozen Oilfish, Frozen Sih Meat, Frozen Sail Fish, Frozen Wahoo, Frozen Yellow tail, Frozen Alaska Pollock, Frozen Atlantik Salmon, Frozen Shrimp, Frozen Krili, Frozen Surumi, Frozen Red Snapper, Frozen Salted Mackerel, Frozen Seabass, Frozen Sardine, Frozen Silver Fish, Frozen Surf Clam, Frozen Tuna Loins, Frozen Capeine, Frozen Mussle, Dried Shark Fin, Drien Shark Bone, sarden kaleng. Fresh Grouper, Fresh tuna, Fresh tuna loin, Rumput laut kering dll	Angka Lempeng Total (ALT)	SNI 2332.3 : 2015
				Angka Lempeng Total (ALT)	IKM 7.2.9//I-JKT II (Kualitatif)
				<i>Salmonella sp.</i>	IKM 7.2.11//I-JKT II (Kualitatif)
				<i>E. coli</i>	IKM 7.2.10//I-JKT II (Kualitatif)
				<i>E. coli</i>	SNI 2332.1 : 2015
				<i>Salmonella sp.</i>	SNI ISO 6579 : 2015
				<i>S. aureus</i>	SNI 2332.9 : 2015
				<i>Listeria sp</i>	SNI ISO 11290 -1 :2012
				<i>V. parahaemolyticus</i>	SNI ISO/TS 21872-1:2015
				<i>V. cholerae</i>	
				Formalin/ Formaldehyd	IKM 7.28/1-JKT II (Kualitatif)
				<i>Organoleptik</i>	SNI 2346 : 2015
42	PT Seafood Inspection Laboratory	Jl. Bedugul No. 37B, Sidakarya, Denpasar Selatan, Bali (0361) 4484924 quality @baliseafoodlab.com		Ikan Beku	Aerobic Plate Count (APC)
			<i>E. coli</i> Plate Count		AOAC Official Method 991.14
			Coliform Plate Count		
			<i>S. aureus</i> Plate Count		AOAC Official Method 2003

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Ikan Beku	<i>Hepatitis A</i>	WI-17/BASIL-106
				Formalin	WI-10/BASIL-104 (Test Kit Kualitatif)
				Merkuri	WI-02/BASIL-104 (Mercury Analyzer)
			Ikan Segar	Aerobic Plate Count (APC)	AOAC Official Method 990.12
				<i>E.coli</i> Plate Count	AOAC Official Method 991.14
				Coliform Plate Count	
				<i>S. aureus</i> Plate Count	AOAC Official Method 2003
				Formalin	WI-10/BASIL-104 (Test Kit kualitatif)
				Merkuri	WI-02/BASIL-104 (Mercury Analyzer)
			Ikan Tuna	Merkuri	WI-02/BASIL-104 (Mercury Analyzer)
				Aerobic Plate Count (APC)	AOAC Official Method 990.12
				<i>E.coli</i> Plate Count	AOAC Official Method 991.14
				Coliform Plate Count	
				<i>S. aureus</i> Plate Count	AOAC Official Method 2003
				<i>Hepatitis A</i>	WI-17/BASIL-108 (RT-qPCR)
				<i>Salmonella spp</i>	WI-16/BASIL-108 (qPCR)
				<i>Listeria monocytogenes</i>	WI-19/BASIL-108 (qPCR)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Ikan Tuna	pH (Derajat Keasaman)	WI-15/BASIL-104 (Elektrometri)
				Kadmium (Cd)	WI-06/BASIL-104 (Test Kit Spektrofotometri)
				Histamin	WI-01/BASIL-104 (Test Kit ELISA)
				<i>Salmonella spp</i>	WI-41/BASIL-108 (ELISA)
				<i>Listeria monocytogenes</i>	WI-42/BASIL-108 (ELISA)
				Appearance, texture, odor	BASILS-01/115/15 (Organoleptik)
			Ikan Kakap, Ikan Kerapu	<i>Salmonella spp</i>	WI-41/BASIL-108 (ELISA)
				<i>Listeria monocytogenes</i>	WI-42/BASIL-108 (ELISA)
				Appearance, texture, odor	BASILS-01/115/15 (Organoleptik)
			Ikan Lemuru	Histamin	WI-01/BASIL-104 (Test Kit ELISA)
			Udang	Formalin	WI-10/BASIL-104 (Test Kit Kualitatif)
			Sayur pakcoy, sayur kol, sayur sawi, sayur selada	Pestisida Organofosfat dan Karbamat (Methamidopos, Parathion, Dichlorvos; Carbofuran, Isocabophos, Monochrotopos, Dimethoat, Carbaryl, Acephate, Diphtherex, Carbosulfan)	WI-26/BASIL-201 (Test Kit Kualitatif)
			Sayur pakcoy, sayur kol, sayur sawi, sayur selada		WI-26/BASIL-201 (Test Kit Kualitatif)
43	Balai Besar Perikanan	Jl. Cik Lanang, Bulu, Kec.		Total Coliform	IKP. 7.2.14/BBPBA

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
	Budidaya Air Payau Jepara	Jepara, Jepara, Jawa Tengah (0291) 591125 labuji2005jepara@gmail.com	Ikan (air payau, air laut dan tawar), krustase	Total Coliform	P-J (Kuantitatif)
				Total bakteri <i>Vibrio</i>	IKP. 7.2.13/BBPBA P-J (Kuantitatif)
				<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	
			udang/ikan (ikan air payau, laut, dan tawar)	kadar chloramphenicol	Kadar chloramphenicol
44	Laboratorium Penelitian dan Pengujian Terpadu (LPPT) UGM	Jl. Kaliurang Km. 4, Sekip Utara, Depok, Sleman, Yogyakarta (0274) 548348 mawaddah@ugm.ac.id	Buah segar	Organofosfat (Profenofos, Parathion, Ethion, Malathion, Diazinon)	IKU/7.2/GC-01 (GC)
45	UPTD Rumah Sakit Hewan dan Laboratorium Veteriner	Jl. Wisata Lelede, Kec. Kediri, Kab. Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat (0370) 622658 rshlvprov.ntb@gmail.com	Daging dan Telur Segar (Ayam dan itik)	<i>E. coli</i>	IKM 7.2.1.5/RSHL V : 2017 (kuantitatif)
				Coliform	IKM 7.2.1.6/RSHL V : 2017 (kuantitatif)
				Residu Antibiotika	OIE Terrestrial Manual 2012, Chapter 2.1.17
46	Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Mataram	Jl. Adi Sucipto, Kel. Pejarakan Karya, Kec. Ampenan, Mataram, Nusa Tenggara Barat (0370) 6194701 bkipmmataram@kkp.go.id	Ikan kerapu, Lobster, Kepiting, Udang vanname	<i>V. parahaemolyticus</i>	IKM/5.4.2/PM HP-LP (Kualitatif)
			Kakap, cakalang, cumi-cumi, udang, baronang, kerapu, layang, gruita, kepiting, bulubabi, kerang, tuna, kakap tua segar dan beku	<i>Salmonella spp</i>	SNI 6579-2015
				<i>E. coli</i>	SNI 2332.1:2015
				Angka Lempeng Total	SNI 2332.3:2015

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Ikan kakap, kerapu, tuna, tongkol, cakalang, kurisi, layang, kembung, bawal, bintang, kuwe, amberjack, baronang segar, Udang vannamei, Udang windu	organoleptik	SNI 2346:2015
47	Balai Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan	Lokasi 1: Jl. Gatot Subroto, Komplek Pertanian Tarubudaya Ungaran, Jawa Tengah Lokasi 2: Jl. Sindoro Raya, Mertoudan, Jebres, Surakarta, Jawa Tengah (024) 6924604 bpmkijateng@gmail.com	Beras	kadar air	SNI 6128:2015
				Derajat sosoh	SNI 6128:2015
				Beras kepala	SNI 6128:2015
				a. Butir patah	SNI 6128:2015
				b. Butir menir	SNI 6128:2015
				Butir merah, butir kuning atau rusak dan butir mengapur :	SNI 6128:2015
				a. butir merah	SNI 6128:2015
				b. butir kuning atau rusak	SNI 6128:2015
				c. butir kapur	SNI 6128:2015
				Benda asing dan butir gabah	SNI 6128:2015
				a. benda asing	SNI 6128:2015
				b. butir gabah	SNI 6128:2015
		Biji kopi	kadar air	SNI 01-2907-2008	

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Biji kopi	serangga hidup	SNI 01-2907-2008
				kadar kotoran	SNI 01-2907-2008
				biji berbau busuk dan atau berbau kapang	SNI 01-2907-2008
				Nilai cacat	SNI 01-2907-2008
				lolos ayakan	SNI 01-2907-2008
48	PT BVAQ Indonesia Lab	Kompleks Pergudangan Daan Mogot Eraprima Kav. J10, Jl. Daan Mogot Km. 21, Batu Ceper, Tangerang (021) 55723474 customerservices_indonesia@bvaq.com	Potato, umbi, cerealia dan produk olahannya	Condition (Tecture, Odor, Color, Taste)	SNI 2886:2015
				Moisture Content	SNI 2886:2015
				Fat Content	SNI 2886:2015
				Salt	SNI 2886:2015
				Acid Value	SNI 2886:2015
				Proxide Value	SNI 2886:2015
				Acid Insoluble Ash	SNI 2886:2015
				Energy	BVAQ-IK-0068 (Calculation Method)
				Carbohydrate	BVAQ-IK-0076 (Calculation Method)
				Total Sugar	SNI 01-2892-1992
Total Plate Count	SNI 2886:2015 appendix A.11.2; ISO 4833-1:2013				

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Potato, umbi, cerealia dan produk olahannya	Presumptive <i>E. coli</i>	SNI ISO 7251:2012
				<i>S. aureus</i>	ISO 6888-1:2021
				<i>Salmonella</i>	ISO 6579-1:2017/Amd1:2020
49	UPT Laboratorium Kesehatan Ikan dan Lingkungan, Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Timur	Ds. Sidepan, Kec. Winongan, Kab. Pasuruan, Jawa Timur (Kantor) Jl. Perikanan No. 746, Kalianyar, Bangil, Kab. Pasuruan, Jawa Timur (Laboratorium) (0343) 741654 pbap_bangil@yahoo.co.id	ikan air payau (bandeng, nila), ikan air laut (kerapu, kakap), ikan air tawar (patin, mas, lele, gurame) udang air payau, udang Windu dan vanname	Angka Lempeng Total	SNI 2332.3:2015
					IKM/7.2.7/UP T LKIL (Kuantitatif)
				total <i>Vibrio</i>	IKM/7.2.8/UP T LKIL (Kuantitatif)
50	UPTD Balai Sertifikasi Mutu dan Keamanan Pangan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Bali	Jl. Gurita No. 6, Sesetan, Denpasar Selatan (0361) 4723474 upt.labkeswanbali@gmail.com	Daging segar dan daging cincang (sapi, babi, kambing, domba, itik, bebek)	Total Plate Count (TPC)	SNI 2897:2008
				Telur dan produk olahan telur	Total Plate Count (TPC)
				MPN Coliform	SNI 2897:2008
				MPN <i>E. coli</i>	SNI 2897:2008
51	Laboratorium Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia	Gedung Global Halal Centre, Jl. Pemuda No. 5, Bogor	Daging dan produk olahannya (daging segar, daging variasi segar, daging beku, daging kering, daging fermentasi, daging cindang, daging kornet, daging marinasi, daging asap, tepung daging, kaldu daging, dendeng, abon, sosis, bakso,	Porcine DNA	WI.T.4-01 (Real Time PCR)
				Cemaran protein babi	WI.T.4-03 (kualitatif)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			nugget, patty/burger, salami, pastrami)	Cemaran protein babi	WI.T.4-03 (kualitatif)
52	Balai Pengujian Kesehatan Ikan dan Lingkungan Serang	Jl. Raya Carita, Ds. Umbul Tanjung, Kec. Cinangka, Kab. Serang, Banten (0254) 650431 lab.lp2il@gmail.com; lppil_serang@yahoo.co.id	Udang	<i>V. parahaemolyticus</i>	IKM/MB/16/LU LP2IL-S (Kualitatif-visual)
			ikan air laut	<i>V. parahaemolyticus</i>	IKM/MB/16/LU LP2IL-S (Kualitatif-visual)
53	PT. Qualis Indonesia	Jl. Padjajaran No.17 Desa Ganda Sari Kec. Jatiuwung, Tangerang, Banten (021) 55652583 electrical_lab@qualisindonesia.com	Udang	Kloramfenikol (CAP)	TSQ-LAB-TPF-066 (LCMS-MS)
			Susu & Produk Susu, Kakao & Produk Kakao	Melamin	TSQ-LAB-TPF-067 (LCMS-MS)
			Kacang, Daging, Beras/Nasi	Kadar Abu	SNI 01-2891-1992 klausul 6.1
			Susu & produk susu	Sulfit	SNI 01-2894-1992 Klausul 2.6.3 AOAC 990.28:2000
			Daging, susu & produknya	kadar protein	TSQ-LAB-TPF-077 (Titrimetri)
					SNI 01-2891-1992 klausul 7.1
			Kacang-kacangan, jagung, rempah-rempah	kadar aflatoxin	TSQ-LAB-TPF-140 (LC-MS-MS)
			Kacang-kacangan	Vitamin B1,B2	TSQ-LAB-TPF-079 (HPLC)
			Susu dan turunan susu, ikan, daging dan produknya	Kadar lemak	SNI 01-2891-1992 klausul 8.5
Susu, Daging	Kolesterol	AOAC 994.10:2014			

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Buah, sayuran, susu dan produk yang mengandung susu, ikan dan olahannya	As, Cd, Pb, Hg, Sn, Cr	TSQ-LAB-TPF-145 (ICP-MS)
			Susu dan produk yang mengandung susu, Buah, Sayuran	Cu, Fe, Zn, Mn, Al, Se, Na, K, Ca, Mg	TSQ-LAB-TPF-144 (ICP-OES)
			Daging, ikan dan produk olahannya	Formaldehide	TSQ-LAB-TPF-155 (Qualitative Colorimetric)
					TSQ-LAB-TPF-156 (HPLC)
			Daging, Ikan, Sereal, Umbi, Sayur & Buah, Kacang-Kacangan	Komposisi Asam Lemak	AOAC 996.06:2005
				Kolesterol	AOAC 994.10:2014
			Daging, ikan, telur	Iodine/Iodium	TSQ-LAB-TPF-171 (ICP-MS)
			Sayuran, buah, ikan, daging & produk yang mengandung daging,	Total Plate Count (TPC)	SNI ISO 4833-1:2015
					SNI ISO 4833-2:2015
					ISO 4833-1:2013
					ISO 4833-2:2013
			Sayuran, buah	Kapang & khamir	SNI ISO 21527-1:2012
					SNI-ISO 21527-2:2012
			Ikan, daging dan produk yang mengandung	Koliform	SNI ISO 4831:2012
					SNI ISO 4832:2012

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			daging, sayur, buah	Koliform	ISO 4831:2006 ISO 4832:2006
				<i>E. coli</i>	SNI ISO 7251:2012 ISO 7251:2005
				<i>Salmonella spp.</i>	SNI ISO 6579:2015 ISO 6579:2002
				Staphylococci Koagulasi-positif (<i>S. aureus</i> dan spesies lainnya)	SNI ISO 6888-1:2012 ISO 6888-1:1999
			Sayuran, buah	<i>Bacillus cereus</i>	SNI ISO 7932:2012 ISO 7932:2004
			Ikan, daging, dan produk lainnya	<i>Clostridium perfringens</i>	SNI ISO 7937:2012 ISO 7937:2004
			Sayur dan buah	<i>Listeria monocytogenes</i>	SNI ISO 11290-1:2012 ISO 11290-1:1996
			Sayur, buah, ikan, daging dan produk lainnya	<i>Enterobacteriaceae</i>	SNI ISO 21528-1:2012 ISO 21528-1:2004
			buah, sayuran, sereal dan produk sereal, daging dan produk daging, telur dan produk-produk daging	<i>Enterobacteriaceae</i>	SNI ISO 21528-2:2016

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
54	Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Kupang	Jl. Ade Irma No. 06 Walikota Kupang, Nusa Tenggara Timur (0380) 8554726 ski_eltari@yahoo.co.id	produk perikanan (ikan segar/beku, rumput laut segar/kering, cumi-cumi, kerang, gurita, udang)	Angka Lempeng Total (ALT)	SNI 2332.3:2015 (ALT Aerob)
				<i>Salmonella</i> sp	SNI 01.2332.2:2006
				<i>E. coli</i>	IKM/LP/SMI-KPG/06
			Produk perikanan (ikan segar/beku, udang segar/beku, udang kupas mentah, lobster mentah beku, kepiting hidup untuk konsumsi, teripang segar/kering, cumi-cumi segar/beku, gurita mentah segar/beku, bekicot beku, rumput laut segar/kering)	organoleptik	SNI 2345:2015
produk perikanan (ikan dasar segar/beku, udang, cumi, kerang, gurita)	formalin	IKM/LP/SMI-KPG/11 (kualitatif)			
55	Balai Riset Perikanan Budidaya Air Tawar dan Penyuluhan Perikanan (multilokasi)	Lokasi 1 :Jl. Sempur No. 1 Bogor, Jawa Barat lokasi 2 : Jl. Aria Surialaga No. 67 cibalagung, Bogor, Jawa Barat Lokasi 3 : Jl. Perikanan No. 13A Pancoran Mas, Depok, Jawa Barat (0251) 8313200/8327890	Ikan air tawar	Kadar protein	IK 7.2.1.6 (Trimetri – Kjeldahl)
				Kadar lemak	IK 7.2.1.7 (Gravimetri – Soxhlet)
				Kadar air	IK 7.2.1.8 (Gravimetri)
				Kadar abu	IK 7.2.1.9 (Gravimetri)
				Angka Lempeng Total (ALT)	SNI 2332.3.2015

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode		
		laboratoriumuji_2013@yahoo.co.id					
56	PT Organo Science Laboratory	Sentul City, Plaza Amsterdam Blok A No.7, Bogor, Jawa Barat (021) 87962710 Info @organolabs.com	Sayur dan Buah Kadar air tinggi: belimbing Kadar air rendah: jambu, bayam, kangkung, pakcoy, kacang panjang, Kadar lemak tinggi: alpukat	Arsenik (As)	OWI-TM4 (HVAAS)		
				Deltrametrin	OWI-TO32 (HPLC)		
				Formaldehida	OWI-TO30 (HPLC)		
				Merkuri (Hg)	OWI-TM2 (CVAAS)		
				Kadmium (Cd)	OWI-TM3 (FAAS)		
				Timbal (Pb)			
57	UPT Pengujian Mutu dan Pengembangan Produk Kelautan dan Perikanan Banyuwangi	Jl. Barong, Bakungan, Glagah, Banyuwangi, Jawa Timur (0333) 417845 lppmhpbanuwangi@yahoo.com	Udang beku, Udang kupas mentah beku, Udang Rebus Beku, Udang Kupas Rebus Beku, Ikan beku, Tuna beku, Octopus beku, Octopus Sliced cooked, Tuna kaleng, Sarden dan Mackerel dalam kemasan kaleng, Unagi masak beku, Abon ikan, Kerupuk, Bakso Ikan, Tuna Masak Beku, Ikan Segar, Ikan Pindang, Ikan Renyah, Ikan Asin, Rumput Laut	Sensori	SNI 2346:2015		
					Crustaceae Mentah, Crustacea masak, Ikan Beku, Tuna Beku, Caphalopoda Mentah; Cephalopoda	Angka Lempeng Total (ALT aerob)	SNI 2332.3:2015
						<i>E. coli</i> /Coliform/Faecal Coliform	SNI 2332.1:2015
						<i>Salmonella</i>	SNI 01-2332.2:2006

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Cooked; Tuna dalam kemasan kaleng; daging rajungan dalam kemasan kaleng; sarden/makarel dalam kemasan kaleng; abon ikan; sidat beku; sidat panggang beku; basi ikan; nugget ikan	<i>V. cholerae</i>	SNI 01-2332.4:2006
				<i>V. parahaemolyticus</i>	SNI 01-2332.5:2006
			Crustaceae Mentah, Crustacea masak, Cephalopoda mentah, Cephalopoda Cooked	<i>Listeria monocytogenes</i>	SNI 2332.9:2015
			Crustaceae Mentah, Crustacea masak, ikan beku, tuna beku, cephalopoda mentah, cephalopoda cooked, daging rajungan dalam kemasan kaleng, abon ikan, sidat panggang beku, nugget ikan, baso ikan	<i>Staphylococcus aureus</i>	SNI 2332.9:2015
			Teri nasi, Ikan beku, Fillet Ikan beku, Cephalopoda beku, Cephalopoda rebus beku, Cephalopoda sliced cooked beku, Sidat beku, Sidat panggang beku	Parasite (cacing, larva, kista larva cacing)	SNI 2332.8:2015
				Parasite (cacing, larva, kista larva cacing)	SNI 2332.8:2015
			Ikan mentah	Kadar histamin	SNI 2354.10:2016

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Crustacea mentah, ikan mentah, sidat mentah	Dimetridazole	IKM 3.13 (ELISA)
				Aminohydantoin (AHD)	IKM 3.12 (ELISA)
				Residu antibiotic Semicarbazide (SEM)	IKM 3.11 (ELISA)
				Chloramphenicol	IKM 3.8 (ELISA)
				Furaltadone	IKM 3.10 (ELISA)
				furazolidone	IKM 3.9 (ELISA)
			Crustacea mentah, Cephalopoda metah, ikan mentah, unagi mentah	Mercury (Hg)	IKM 3.14 (ICP-MS)
				Cadmium (Cd)	
58	UPT Veteriner Dinas Peternakan Provinsi Nusa Tenggara Timur	Jl. Timor Raya Km. 7, Oesapa Kupang, Nusa Tenggara Timur (0380) 833360 uptveterinerntt@gmail.com	Daging, susu, telur dan produk olahannya (bakso, sei, sosis, nuget, patty)	Angka Lempeng Total	SNI 2897:2008 butir 4.1
			Daging sapi, ayam, dan telur	<i>Salmonella</i> sp	SNI 2897:2008 butir 4.5
59	UPT Laboratorium Kesehatan Hewan Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur	Jl. Mojopahit No. 100, Tuban, Jawa Timur (0356) 321325 drh.intan.rahayu@gmail.com	Daging, susu, telur	Isolasi dan identifikasi <i>Salmonella</i> sp	SNI 2897:2008
				<i>E. coli</i>	
				Coliform	
				Total Plate Count	
			Daging, susu	Formalin	IK.U.37 (kualitatif)
60	PT Riset Perkebunan Nusantara - Pusat Penelitian Bioteknologi dan Bioindustri Indonesia	Jl. Taman Kencana No. 1, Babakan, Kec. Bogor Tengah, Kota Bogor, Jawa Barat (0251) 8324048	Kacang kedelai dan produk jadinya (tahu, tempe, kecap, dll)	Deteksi GMO	MU 7.2/BM/01 (PCR)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
		admin@iribb.org			
61	UPT Veteriner Dinas Peternakan Provinsi Nusa Tenggara Timur	Jl. Timor Raya Km. 7, Oesapa Kupang, Nusa Tenggara Timur (0380) 833360 uptveterinerntt@gmail.com	Daging, susu, telur dan produk olahannya (bakso, sel, sosis, nuget, petty)	Angka Lempeng Total	SNI 2897:2008 butir 4.1
			Daging sapi, ayam, dan telur	<i>Salmonella</i> sp.	SNI 2897:2008 butir 4.5
62	UPT Laboratorium Kesehatan Hewan Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur	Jl. Mojopahit No. 100, Tuban, Jawa Timur (0356) 321325 drh.intan.rahayu@gmail.com	Daging susu, telur	Isolasi dan identifikasi <i>Salmonella</i> sp <i>E. coli, coliform</i> , Total Plate Count	SNI 2897:2008
			Daging, susu	Formalin	IK.U.37 (Kualitatif)
63	UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Sidoarjo	Jl. Pahlawan Km. 2, Kab, Sidoarjo, Jawa Timur (031) 8941252 keswankesmavet.sda@gmail.com	Daging ayam, daging sapi, daging kambing, burung dara, daging bebek, jeroan ayam, jeroan sapi, telur, bahan olahan asal hewan (bakso, sosis, burger, susu segar, susu bubuk, keju)	<i>Total Plate Count</i>	SNI 2897:2008 butir 4.1
				<i>Most Probable Number (MPN) Coliform</i>	SNI 2897:2008 butir 4.2
			Daging sapi	pH	IK.Mtd.7.2.1.1 k (Elektrometri)
			Daging ayam	Uji Boraks	IK.Mtd.7.2.1.1 r (Kualitatif)
Uji Formalin	IK.Mtd.7.2.1.1 s (kualitatif)				
64	UPT Proteksi Tanaman Pangan dan Hortikultura Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Timur	Jl. Pagesangan II NO. 58 Surabaya, Jawa Timur (031) 8282970 pestisida.jatim@gmail.com	Jeruk	Klorpirifos	IK 03.PRP (GC-FPD)
			Wortel	Diazinon	
			Kacang panjang	Demetoat	
			Cabai	Prefenofos	

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode	
65	BPOM Region Jakarta	BBPOM Yogyakarta		Residu Obat Hewan		
				Cemaran Logam		
				Pestisida		
		BBPOM DKI Jakarta		Lab Air		
				Low DNA (gelatin)		
				Mikotoksin		
		BBPOM Semarang		Cemaran Logam		
				Cemaran Hasil Proses		
		BBPOM Serang		Bahan Kontak Pangan		
				BTP Khusus		
BBPOM Bandung		Lab Air				
		Cemaran Hasil Proses				
66	BPOM Region Denpasar	BBPOM Denpasar		Lab Air		
				Low DNA (gelatin)		
				Cemaran Hasil Proses		
		BBPOM Surabaya		Lab Air		
				Residu Obat Hewan		
				Bahan Kontak Pangan		
				Pestisida		
		BBPOM Mataram		Cemaran Logam		
				Mitotoksin		
		Balai POM Kupang		Cemaran Logam		
BTP Khusus						
67	Balai Besar Karantina Pertanian Surabaya	Lokasi 1 : Jl. Letjen Suprpto 67, waru, Sidoarjo (031) 8681498 (031) 3295367	Lengkeng	Cypermethrin	IKMT.8.2.2.3. 1.1.17.K6.INS U	
		Lokasi 2 : Jl. Kalimas Baru 88D, Surabaya	Daging sapi, ayam, itik, kambing, babi, telur, jeroan, dan olahan	ALT	SNI 2897:2008	
				Daging sapi, ayam, itik, kambing, olahan, susu	Coliform, <i>E. coli</i> , <i>Salmonella</i>	SNI 2897:2008
					Daging, susu, telur dan olahan	<i>S. aureus</i>
		Lokasi 3 : Jl. Raya Bandara Ir. H. Juanda no.26, Sidoarjo 61253	Daging sapi, ayam, itik, kambing, babi, telur, jeroan, dan olahan	ALT	SNI 2897:2008	
				Daging sapi, ayam, itik, kambing, olahan, susu	Coliform, <i>E. coli</i> , <i>Salmonella</i>	SNI 2897:2008
					Daging, susu, telur dan olahan,	<i>S. aureus</i>

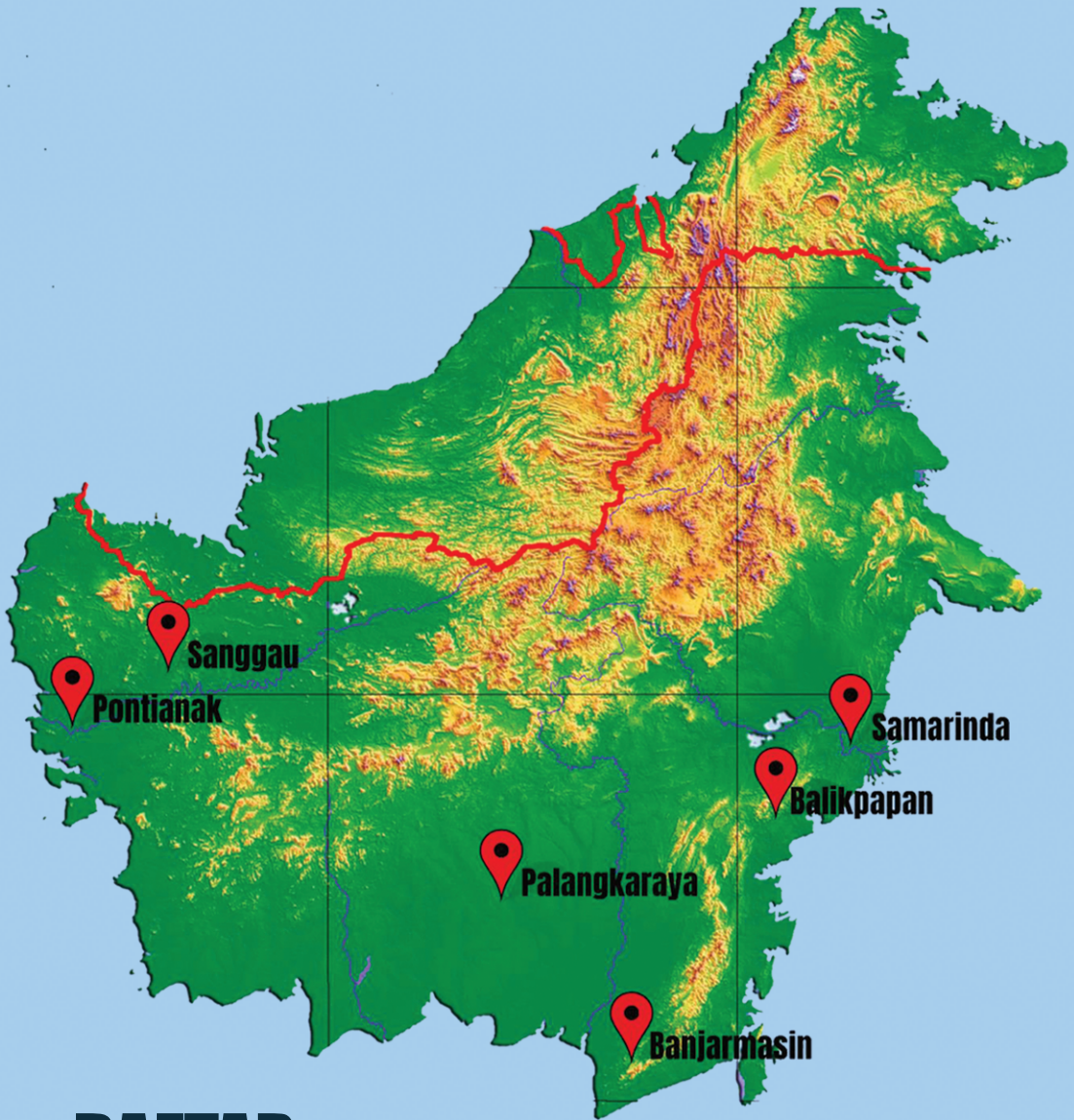
No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			sarang burung walet		
68	Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian	Jl. Raya Kendalpayak Km. 8, Kotak Pos 66 Malang 65101 (0341) 801468	Biji kedelai, kacang tanah, kacang hijau	Kadar air, abu total, lemak ekstraksi langsung	SNI 2891:1992
				Kadar protein	AOAC 2005
69	UPTD Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang Dinas Perdagangan dan Perindustrian Provinsi Bali	Jl. Raya Puputan Niti Mandala, Renon, Denpasar 802 (0361) 231961	Biji kopi	Nilai cacat, kadar kotoran, kadar air, biji berbau busuk/berkapang	SNI 2907:2008
			Panili	Kadar vanilin, abu, air, biji pecah, panjang polong, bentuk polong, polong berjamur, benda asing, kondisi polong, warna, aroma/bau	SNI 0010:2002
			Biji kakao	Biji berbau asap/hammy, kadar biji berjamur, biji pecah, jumlah per 100 gr, kadar air	SNI 2323:2008
70	Balai Penelitian Lingkungan Pertanian	Jl. Raya Jakenan – Jaken Km. 05, Jakenan-Pati, Jawa Tengah (0295) 4749044	Padi/beras	Residu insektisida organoklorin (aldrin, lindan, endrin, 4,4 DDT, heptaklor, dieldrin, endosulfan)	IK 5.4.1.2.7
				Residu insektisida oragnofosfat (profenofos, klorfiripos, diazinon, metidation, fenithrothion, malatin, parathion)	IK 5.4.1.2.8
				Residu insektisida karbamat (BPMC, MIPC, karbofuran)	IK 5.4.1.2.9
				Pb	IK 5.4.1.3.7
				Cd	IK 5.4.1.3.8
				Cu	IK 5.4.1.3.9
			Tanaman hortikultura (kubis, kacang panjang, sawi, apel, melon, cabai, bawang merah, kentang)	Residu insektisida organoklorin (aldrin, lindan, endrin, 4,4 DDT, heptaklor, dieldrin, endosulfan)	IK 5.4.1.2.10
				Residu insektisida oragnofosfat (profenofos, klorfiripos, diazinon, metidation, fenithrothion, malatin, parathion)	IK 5.4.1.2.11
				Residu insektisida karbamat (BPMC, MIPC, karbofuran)	IK 5.4.1.2.12

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
71	Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Semarang	Jl. Dr. Suratmo No. 28, Kembang Arum, Semarang (024) 76671020	Ikan air tawar dan laut	<i>E. coli</i> , ALT	SNI 2332:2015
				<i>Salmonella sp</i>	SNI 2332:2006
				Formalin	IKM/5.4.15/BK IPM-SMG
				Organoleptik (kenampakan, bau, rasa, tekstur, jamur)	SNI 2346:2015
72	Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya II	Jl. Sawungguling No. 177-183, Taman Sidoarjo, Jawa Timur (031) 7873151	Ikan Udang, ikan	histamin	SNI 2354:2016
				Kloramfenikol (CAP)	IKM/OK/LP/S UB II/23
73	Pusat Pengembangan Pengujian Obat dan Makanan Nasional	Makanan Nasional Jl. Percetakan Negara No. 23, Jakarta Pusat, DKI Jakarta (021) 4245015	Buah dan sayur	ALT	ISO 4833:2013
				Angka kapang khamir	SNI ISO 21527:2012
				APM koliform	SNI ISO 4831:2012
				<i>E. coli</i>	SNI ISO 7251:2012
				<i>Salmonella sp</i>	ISO 6579:2017
				<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888:2012
				<i>Listeria monocytogenes</i>	SNI ISO 11290:2012
				Koliform	SNI ISO 4832:2012
				<i>Clostridium sp</i> , <i>Clostridium perfringens</i>	SNI ISO 7937:2012
				<i>Bacillus cereus</i>	SNI ISO 7932:2012
				<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528:2017
				Sayur segar	Deteksi <i>Enterohemorrhagic E. coli</i> O157
			Sereal dan produk sereal	ALT	ISO 4833:2013
				Angka kapang khamir	SNI ISO 21527:2012
				APM koliform	SNI ISO 4831:2012
				<i>E. coli</i>	SNI ISO 7251:2012
<i>Salmonella sp</i>	ISO 6579:2017				
<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888:2012				

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Sereal dan produk sereal	<i>Bacillus cereus</i>	SNI ISO 7932:2012
				<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528:2017
			Daging dan produk daging	ALT	ISO 4833:2013
				APM koliform	SNI ISO 4831:2012
				<i>E. coli</i>	SNI ISO 7251:2012
				<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888:2012
				<i>Salmonella sp</i>	ISO 6579:2017
				<i>Clostridium perfringens</i>	SNI ISO 7937:2012
				<i>Listeria monocytogenes</i>	SNI ISO 11290:2012
				<i>Bacillus cereus</i>	SNI ISO 7932:2012
				<i>Campylobacter sp</i>	ISO 10272:2017
				<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528:2017
				Deteksi <i>Enterohemorrhagic E. coli</i> O157	44/MBM/MA-PPOMN/19 45/MBM/MA-PPOMN/19
				Deteksi <i>Salmonella spp</i>	26/MBM/MA-PPOMN/19
				Deteksi <i>Listeria monocytogenes</i>	27/MBM/MA-PPOMN/19
				Ikan dan produk perikanan	ALT
			ALT aerob termofilik dan anaerob		SNI 2332:2015
			Angka kapang khamir		SNI ISO 21527:2012
			<i>E. coli</i>		SNI ISO 7251:2012
			<i>Salmonella sp</i>		ISO 6579:2017
			<i>S. aureus</i>		SNI ISO 6888:2012
			<i>Clostridium sp</i>		SNI ISO 7937:2012
			<i>Bacillus cereus</i>		SNI ISO 7932:2012
			<i>V. cholerae</i>		ISO 21872:2017
			<i>Enterobacteriaceae</i>		ISO 21528:2017
			Telur dan produk telur	ALT	ISO 4833:2013
				APM koliform	SNI ISO 4831:2012

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Telur dan produk telur	<i>Salmonella sp</i>	ISO 6579:2017
				<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888:2012
				<i>Bacillus cereus</i>	SNI ISO 7932:2012
				<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528:2017
			Beras	Cd	IKM/LMP/003
			Produk segar (daging, biji-bijian) dan olahan	Deteksi fragmen DNA babi, tikus, sapi, ayam, kedelai (soya), jagung (maize)	MA PPOMN
			PSAT (biji, buah) dan olahan	Deteksi gen 35S, Nos, cry1A(b), CP4 EPSPS, cry3Bb1 dan npt II, deteksi fragmen DNA kedelai (soya), jagung (maize), deteksi event spesifik roundup ready/DTS 40-3-2, Mon 89034, GA21, Mon 80788, NK-603	MA PPOMN
74	Balai Besar Perbenihan dan Proteksi Tanaman Perkebunan	Jl. Raya Mojoagung No. 52 Mojoagung, Jombang, Jawa Timur (0321) 495842,496430	Kopi, Cacao	Kadar Air	IKP.B.1 (gravimetri)
				Residu pestisida: asefat, diklorvos, dimeoat, fention, malation, ametrin, profenofos, diuron, aldicarb, karbinil, karbofuran, tebukonazol, difenilamin, prokloraz	IKP.P-2
				Residu logam Cr, Pb, Cd	IKP P-23
			Biji-Bijian Sereal (beras, beras coklat, beras hitam)	Residu pestisida : Malation, Karbofuran, Karbaril, Klorpirifos	IKP.P.19 (UPLC-MS/MS)
			Komoditas rempah (pala, lada, kayu manis)	Residu pestisida : Dieldrin, heptaklor, dimetoat, asefat, karbofuran, karbaril, prokloraz, diklorvos, klorpirifos	IKP.P-3
			Komoditas rempah (pala, lada, kayu manis)	Residu logam berat Cr, Pb, Cd	IKP P-23
				Kadar air	TP.024/LQC/J F
				Kadar protein	TP.063/LQC/J F
				Kadar abu	TP.004/LQC/J F

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
75	Balai Karantina Pertanian Kelas II Yogyakarta	Jl. Laksda Adisucipto Km 8, Maguwoharjo, Sleman, Yogyakarta (0274) 488856	Daging & olahannya, susu pasteurisasi	TPC	SNI 2897:2008
76	UPTD Pelayanan dan Pengujian Veteriner Provinsi Banten	Jl. Raya Cilegon Km. 4, Taktakan, Kota Serang (0254) 220165	Daging, susu, telur dan produk olahannya	Formaldehide	7 IK 1.7
				TPC, <i>Salmonella sp</i>	SNI 2987:2008
				Coliform, <i>E. coli</i>	ISO 16649:2001
77	UPT Laboratorium Kesehatan Hewan Malang	Jl. Raya Pakis Jajar, Kec. Pakis, Kab. Malang, Jawa Timur (034) 791182	Daging segar & beku (ayam, sapi, kambing, domba, bebek), telur segar, susu segar, dan olahannya	TPC, <i>Salmonella</i>	SNI 2897:2008
			Susu	TPC <i>E. coli</i> dan TPC coliform	IK U 15
			Daging segar & beku (ayam, sapi, kambing, domba, bebek), susu segar, dan olahannya	<i>Staphylococcus</i>	SNI 2897:2008
			Daging ayam	Persyaratan fisik karkas dan daging ayam	SNI 3924:2009
				TPC <i>E. coli</i> dan TPC coliform	IK U 15
			Daging sapi	Persyaratan fisik mutu karkas dan daging sapi	SNI 3932:2008
				TPC <i>E. coli</i> dan TPC coliform	IK U 15
			Telur ayam	Persyaratan fisik telur ayam konsumsi	SNI 3926:2008
				TPC <i>E. coli</i> dan TPC coliform	IK U 15
			78	PT Vicma Lab Indonesia	Jl. Raya Jakarta - Bogor Km. 41, Kec. Cibinong, Kab. Bogor, Jawa Barat (021) 87902301
Jinten	Kadar air, abu, dan lemak	SNI 2891:1992			
Biji kopi	Kadar air	SNI 2907:2008			
79	Balai Karantina Pertanian Kelas I Mataram	Jl. Pelabuhan Lembar No. 9, Kab. Lombok Barat (0370) 681036	Daging dan telur	<i>Salmonella sp</i>	SNI 2897:2008



**DAFTAR
LABORATORIUM
PENGUJIAN PANGAN SEGAR
DI PULAU KALIMANTAN**



DAFTAR LABORATORIUM PENGUJIAN PANGAN SEGAR DI PULAU KALIMANTAN

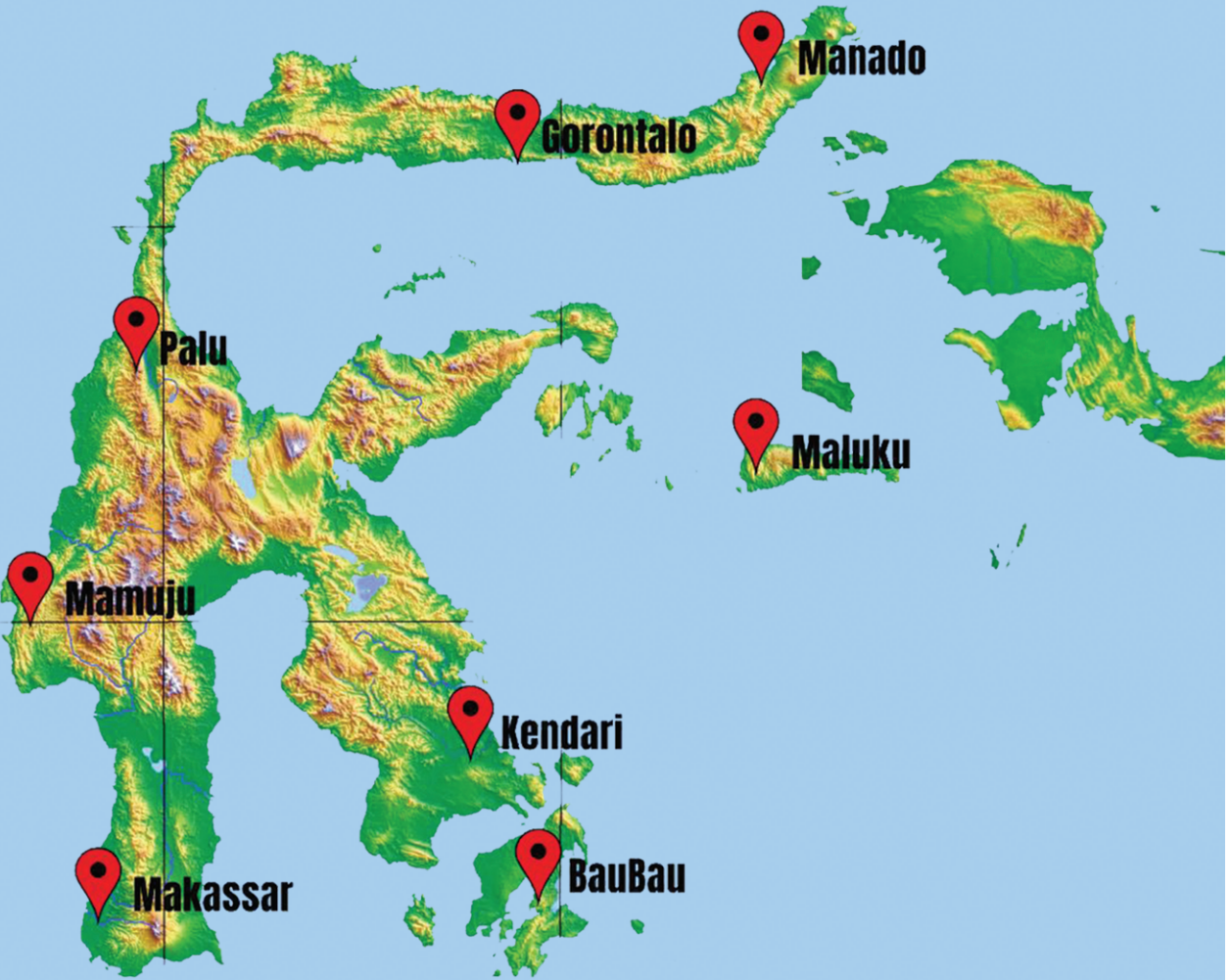
No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
1	Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang Provinsi Kalimantan Selatan	Jl. Panglima Batur Banjarbaru, Kalimantan Selatan (0511) 4772237	Beras	Kadar air, butir (kepala, patah, menir, merah, kuning/rusak, mengapur, gabah), benda asing	SNI 6128:2015
2	UPTD Balai Penerapan Mutu Hasil Perikanan Provinsi Kalimantan Selatan	Provinsi Kalimantan Selatan Jl. Mistar Cokrokusumo No. 01 RT. 003 RW. 001, Cempaka, Banjarbaru, Kalimantan Selatan (0511) 4781660	Ikan, udang segar	TPC, nematoda	SNI 2332:2015
				Sensori	SNI 2346:2015
				Formalin	IKM.13-DP.7.2
3	Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Samarinda	Jl. Let. Jend. Soeprapto No. 3, Samarinda 75123 (0541) 741630	Susu dan hasil olahannya	<i>S. aureus</i>	SNI ISO 6888-1:2012
4	Balai Perikanan Budidaya Air Tawar Mandiangin	Jl. Tahura Sultan Adam Km. 14, Mandiangin, Kec. Karang Intan, Kab Banjar, Kalimantan Selatan 0811 500 4658	Ikan patin, mas, nila, lele, jelawat, gurame, gabus, papuyu, baung, komet, koi, belida, bawal, kalabau, arwana	Cemaran lingkungan	IKM/7.2.10/B PBAT-M
5	UPT Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Dinas Pangan, Pertanian dan Perikanan Kota Tarakan	Jl. Yos Sudarso No.12, Lingkas Ujung, Tarakan, Kalimantan Timur (0551) 51459 lppmhp.tarakan@gmail.com	Udang beku, udang segar, ikan beku (ikan baneng, tuna), ikan segar (ikan bandeng, tuna)	Angka lempeng Total	SNI 2332.3:2015
				Coliform dan <i>E. coli</i>	SNI 2332.1:2015
6	UPTD Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang Provinsi Kalimantan Timur	Jl. Letjen. M. T. Haryono No. 45 Samarinda, Kalimantan Timur (0541) 733731 bpsmb_kaltim@yahoo.co.id	Lada putih	Cemaran serangga	SNI 0004:2013 Lamp. A
				Kerapatan	SNI 0004:2013 Lamp. B

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode			
			Lada putih	Kadar biji enteng	SNI 0004:2013 Lamp. D			
				Kadar benda asing	SNI 0004:2013 Lamp. E			
				Kadar lada putih berwarna kehitam-hitaman	SNI 0004:2013 Lamp. F			
				Kadar kapang	SNI 0004:2013 Lamp. G			
				Kadar air	SNI 0004:2013 Lamp. C			
				Kadar piperin	SNI 0004:2013 Lamp. J			
				Kadar minyak atsiri	SNI 0004:2013 Lamp. K			
			Biji Kakao	Penentuan adanya serangga hidup dan benda asing	SNI 2323:2008 butir 7.1			
				Kadar air	SNI 2323:2008 butir 7.2			
				Penentuan adanya biji berbau asap abnormal dan berbau asing	SNI 2323:2008 butir 7.3			
				Kadar kotoran	SNI 2323:2008 butir 7.4			
				Kadar biji cacat pada kakao (biji berjamur, biji berkecambah)	SNI 2323:2008 butir 7.7			
			7	UPTD Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang Provinsi Kalimantan Timur	Jl. Letjen. M. T. Haryono No. 45 Samarinda, Kalimantan Timur (0541) 733731 bpsmb_kaltim@yahoo.co.id	Lada putih	Cemaran serangga	SNI 0004:2013 Lamp. A
							Kerapatan	SNI 0004:2013 Lamp. B

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode			
			Lada putih	Kadar biji enteng	SNI 0004:2013 Lamp. D			
				Kadar benda asing	SNI 0004:2013 Lamp. E			
				Kadar lada putih berwarna kehitaman-hitaman	SNI 0004:2013 Lamp. F			
				Kadar kapang	SNI 0004:2013 Lamp. G			
				Kadar air	SNI 0004:2013 Lamp. C			
				Kadar piperin	SNI 0004:2013 Lamp. J			
				Kadar minyak atsiri	SNI 0004:2013 Lamp. K			
			Biji kakao	Penentuan adanya serangga hidup dan benda asing	SNI 2323:2008 butir 7.1			
				Kadar air	SNI 2323:2008 butir 7.2			
				Penentuan adanya biji berbau asap abnormal dan berbau asing	SNI 2323:2008 butir 7.3			
				Kadar kotoran	SNI 2323:2008 butir 7.4			
				Kadar biji cacat pada kakao (biji berjamur, biji berkecambah)	SNI 2323:2008 butir 7.7			
			8	UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan	Jl. Juanda No. 218 Samarinda 75124 (0541) 761384 rosmelati.situmea	Daging (sapi, ayam, babi, kerbau), telur, susu dan hasil olahannya	<i>Salmonella</i>	IK/U.KV.02 (Kualitatif)
							<i>Staphylococcus</i>	IK/U.KV.26 (Kualitatif)

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
	Masyarakat Veteriner Samarinda	ng@gmail.com uptdlkk@gmail.com	(bakso, sosis, nugget, chicken patty, beef patty, kornet)	Total plate count (TPC)	IK/U.KV.25 (Kit-Kualitatif)
				Coliform & E.coli	IK/U.KV.24 (Kit-Kualitatif)
			Daging	Formalin	IK/U.KV.05 (KIT Kualitatif); IK/U.KV.01 (Kualitatif)
				Nitrit	IK/U.KV.28 (Kit-Kualitatif)
				Borax	IK/U.KV.27 (Kit-Kualitatif)
9	Balai Karantina Pertanian Kelas I Banjarmasin	Jl. Mayjend Sutoyo No. 1134, Banjarmasin, Kalimantan Selatan (0511) 3353980 labbkp.bjm@gmail.com	bahan asal hewan (daging ayam, daging kerbau, daging sapi, daging kambing)	Angka Lempeng Total (ALT)	SNI 2897:2008 butir 4.1
10	BPOM Region Samarinda	BBPOM Pontianak		Cemaran Logam	
				Residu Obat Hewan	
		BBPOM Samarinda		Mikotoksin	
				Pestisida	
				Bahan Kontak Pangan	
		BBPOM Palangkaraya		Low DNA (gelatin)	
				Cemaran Hasil Proses	
		BBPOM Banjarmasin		Lab Air	
BTP Khusus					
11	Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan	Jl. Kol. Syarifuddin Yoes No. 10 RT. 094, Ring Road, Kota Balikpapan Kalimantan Timur	Ikan air laut (kerapu, kakap, layur, tenggiri, bawal, cunang) dan udang (penaid)	E. coli, ALT	SNI 2332:2015
				Salmonella sp dan v. parahaemolyticus	SNI 2332:2006

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
	Balikpapan	76115 (0542) 876348	Udang beku & segar, ikan segar, ebi	organoleptik	SNI 2346:2015
12	Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Entikong	Jl. Raya Entikong Km. 5, Kec. Entikong, Kab. Sanggau, Entikong, Kalimantan Barat (0564) 31845	Udang dan kerang	<i>V. parahaemolyticus</i>	SNI 2332:2006
			Ikan segar, beku dan olahan	ALT dan <i>E. coli</i>	SNI 2332:2015



Manado

Gorontalo

Palu

Maluku

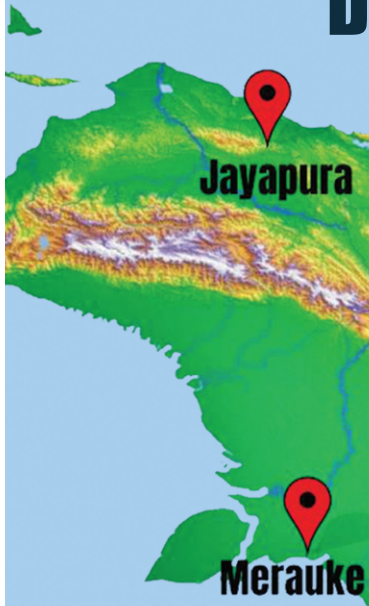
Mamuju

Kendari

Makassar

BauBau

**DAFTAR
LABORATORIUM
PENGUJIAN PANGAN SEGAR
DI PULAU SULAWESI,
MALUKU DAN PAPUA**





DAFTAR LABORATORIUM PENGUJIAN PANGAN SEGAR DI PULAU SULAWESI, MALUKU, MALUKU UTARA DAN PAPUA

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
1	UPT Balai Penerapan Mutu Produk Perikanan Provinsi Sulawesi Selatan	Jl. Prof. Dr. Ir. Sutami Makassar No. 23, Makassar, Sulawesi Selatan (0411) 4731511	Udang, ikan, gurita, segar, beku dan produk olahannya	ALT	SNI 2332.3:2015
				<i>E. coli</i> & coliform	SNI 2332.1:2015
				<i>Salmonella</i>	SNI 01-2332.2-2006
				<i>V. cholerae</i>	SNI 01-2332.4-2006
				<i>V. parahaemolyticus</i>	SNI 01-2332.5-2006
				<i>S. aureus</i>	SNI 2332.9:2015
				Hg	SNI 2354.6:2016
				Pb	SNI 2354.5:2011
				Cd	SNI 2354.5:2011
			Sensory	SNI 2346:2015	
			Tuna loin segar	<i>Listeria monocytogenes</i>	IK1.23 (ELISA)
			Ikan segar, udang segar	Chloramphenicol	IK2.12 (ELISA), SNI 2354.9:2009
				Nitrofurantoin:	
				Furazolidone (AOZ)	IK 2.8 (ELISA); IK 2.13 (LCMSMS)
				Furaltidone (AMOZ)	IK 2.9 (ELISA); IK 2.13 (LCMSMS)
				Aminohydroxyanthraquinone (AHD)	IK 2.10 (ELISA); IK

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode			
			Ikan segar, udang segar	Aminohydroxide (AHD)	2.13 (LCMSMS)			
				Semicarbazide (SEM)	IK 2.11 (ELISA); IK 2.13 (LCMSMS)			
				Total volatil base nitrogen (TVB-N)	SNI 2354.8:2009			
			Ikan segar, tuna loin segar	Histamin	SNI 2354.10:2016			
			Udang segar & beku	Tetracycline	IK 2.7 (ELISA)			
2	Balai Besar Industri Hasil Perkebunan Makassar	Jl. Prof. Dr. H. Abdurrahman Basalamah, MA No. 28, Makassar, Sulawesi Selatan (0411) 441207	Biji kakao	Serangga hidup, kadar air, biji berbau asap dan asing, benda asing, biji berjamur, slaty, berserangga, kotoran, biji berkecambah, kulit dan keping biji, lemak total, asam lemak bebas, pH keping biji, Cd, Fe, Cu, Zn, Pb, Hg, As, kapang dan khamir, jumlah bakteri total, bakteri <i>coliform</i> , <i>salmonella</i>	SNI 2323:2008			
						Kopi biji	Serangga hidup, biji berbau busuk dan/atau kapang, kadar air, nilai cacat dan kadar kotoran	SNI 2907:2008
						Daging, telur, susu dan olahannya	ALT, coliform, E. coli, S. aureus	SNI 2897:2008
3	Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Manado	Jl. Raya Manado – Tomohon Km. 7, Pineleng – Sulawesi Utara 95361 (0431) 824686; 824210; 824327	Beras	Penetapan kadar air, aflatoxin B1, B2, G1, G2, total	IK-LAB/PA-97/BBPOM/16			
			Pala	Penetapan kadar aflatoxin B1, B2, G1, G2, total	IK-LAB/PA-98/BBPOM/16			
			Daging dan produk daging	Identifikasi <i>C. pefringens</i>	MAPPOMN No. 76/MIK/06			

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Daging dan produk daging	Angka <i>C. pefringens</i>	MAPPOMN No. 67/MIK/06
			Ikan dan produk ikan	Identifikasi <i>C. pefringens</i>	MAPPOMN No. 76/MIK/06
4	UPTD Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan Merauke	Jl. Nowari Lampu Satu, Merauke, Papua (0971) 323515	Ikan, udang, cumi	Lapisan es, dehidrasi, diskolorasi, kenampakan, bau dan konsistensi	SNI 2346:2015
				Suhu pusat ikan	SNI 2372:2006
				ALT, <i>E. coli</i> , Coliform	SNI 2332:2015
				<i>Salmonella</i>	SNI 2332:2006
5	Balai Besar Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Makassar	Jl. A. Djemma No. 7, Makassar, Sulawesi Selatan (0411) 874793	Fresh & frozen demersal, pelagic, tuna, crabmeat, cephalopod, lobster, shrimp, abalone, octopus, etc	<i>E. coli</i> dan coliform	SNI 2332:2015
				<i>Salmonella sp.</i>	SNI 2332:2006
			Fresh & frozen tuna, shrimp, chepalopod, crabmeat, fish roe	<i>S. aureus</i>	SNI 2332:2015
				ALT	ISO 4833:2013
			Fresh & frozen tuna, shrimp, chepalopod, crabmeat, fish roe, lobster, milkfish, pelagis	<i>V. cholerae</i>	IK 7.2.01-06.10
			Fresh & frozen tuna, shrimp, demersal, crabmeat, fish roe, lobster	<i>L. monocytogenes</i>	IK 7.2.01-06.9
			Fresh & frozen shrimp, chepalopod, crabmeat, lobster, milkfish, pelagic	<i>V. parahaemolyticus</i>	IK 7.2.01-05.11

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Fresh & frozen tuna and pelagic	Histamin, Hg	SNI 2354:2016
				Pb dan Cd	SNI 2354:2011
			Fresh & frozen tuna, shrimp, chepalopod, crab, fish roe, lobster, milkfish, pelagic, demersal	Sensori	SNI 2346:2015
6	Balai Pengawas Obat dan Makanan di Ambon	Jl. Dr. Kayadoe SK. 20, Kudamati, Ambon, Maluku (0911) 345866	Buah dan sayur	ALT	MA PPOMN 26/MI/13
				Angka kapang khamir	MA PPOMN 42/MI/14
				APM coliform	MA PPOMN 54/MI/12; MA PPOMN 65/MIK/06
				APM <i>E. coli</i>	MA PPOMN 56//MI/12
				<i>Salmonella sp</i>	MA PPOMN 74/MIK/06; MA PPOMN 21/MI/09
			Serealia dan produk serealia	ALT	MA PPOMN 26/MI/13
				Angka kapang khamir	MA PPOMN 42/MI/14
				APM <i>E. coli</i>	MA PPOMN 56//MI/12
				<i>Salmonella sp</i>	MA PPOMN 74/MIK/06; MA PPOMN 21/MI/09
				<i>S. aureus</i>	MA PPOMN 66/MIK/06; MA PPOMN 20//MI/10
			Daging dan produk daging	ALT	MA PPOMN 26/MI/13

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Daging dan produk daging	<i>APM E. coli</i>	MA PPOMN 56//MI/12
				<i>S. aureus</i>	MA PPOMN 66/MIK/06; MA PPOMN 20//MI/10
				<i>Salmonella sp</i>	MA PPOMN 74/MIK/06; MA PPOMN 21/MI/09
				<i>L. monocytogenes</i>	MA PPOMN 090/MI/17
				<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528:2017
			Ikan dan produk perikanan	ALT	MA PPOMN 26/MI/13
				<i>APM E. coli</i>	MA PPOMN 56//MI/12
				<i>S. aureus</i>	MA PPOMN 66/MIK/06; MA PPOMN 20//MI/10
				<i>Salmonella sp</i>	MA PPOMN 74/MIK/06; MA PPOMN 21/MI/09
				<i>L. monocytogenes</i>	MA PPOMN 090/MI/17
7	Balai Besar Veteriner Maros	Jl. Dr. Sam Ratulangi, Kab. Maros, Sulawesi Selatan (0411) 371105	Daging ayam	<i>Campylobacter sp</i>	IKP 04.05
			Daging dan produk olahan (bakso, nugget, sosis)	Boraks	IKP 08.09
				Formalin	IKP 08.08
				<i>E. coli</i>	IKP 08.06
				Coliform	IKP 08.07
			Daging dan produk olahan (daging, nugget, sosis), telur	TPC, <i>Salmonella sp</i> , <i>S. aureus</i>	SNI 2897:2008
				Skrining residu antibiotika (penisilin, tetrasiklin, aminoglikosida, makrolida)	SNI 7424:2008

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
8	Balai Standardisasi dan Pelayanan Jasa Industri Ambon	Jl. Kebun Cengkeh Batu Merah Atas, Ambon, Maluku (0911) 341897	Pala	Kadar air	ISO 939:1980
9	Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Baubau	Jl. Dayanu Ikhsanuddin No. 20, Kel. Lipu, Kec. Betoambari, Baubau, Sulawesi Tenggara (0402) 2823214 skipmbaubau@yahoo.com	Ikan Segar	<i>E. coli</i>	SNI 2332.1:2015
				<i>Salmonella sp.</i>	SNI 01-2332.2-3006
				Angka Lempeng Total (ALT)	SNI 2332.3:2015
				Sensori	SNI 2346-2015
			Rumput Laut Kering	<i>Aspergillus flavus</i>	IK/5.4.02/SKI PM-BB (Isolasi dan Identifikasi)
10	Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Manado	Kompleks Pelabuhan Perikanan Samudera Bitung, Kel. Aertembaga I, Kec. Aertembaga, Kota Bitung, Sulawesi Utara (0431) 814628 skisamrat@yahoo.co.id	Tuna, Tongkol, cakalang, selar	Coliform dan <i>E. coli</i>	SNI 2332.1:2015
				<i>Salmonella spp</i>	ISO 6579-1:2017; SNI 01-2332.2
				TPC	SNI 2332.1:2015
			Tuna, tongkol, cakalang	Hg	SNI 2354.6:2016
				Pb, Cd	SNI 2354.5:2011
			Tuna, tongkol, cakalang, ikan kaleng	Histamin	SNI 2354.10:2016; SNI ISO 19343:2017
				Kadar air	ISTA rules 2018 Chapter 9
11	Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Jayapura	Jl. Pasir No. 06, Sentani, Jayapura (0967) 593462 bkpmjayapura@gmail.com	Ikan Air Laut : Tuna (<i>Thunnus sp.</i>), Tongkol (<i>Euthynnus sp.</i>), Cakalang (<i>Katsuwonus pelamis</i>), Kakap (<i>Lutjanus sp.</i>),	<i>Salmonella</i>	SNI 01-2332.2:2006
				<i>E. coli</i>	SNI 2332.1:2015

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Bandeng (<i>Chanos chanos</i>), Udang Putih (<i>Litopenaeus</i> sp), Udang Tiger (<i>Penaeus</i> sp), Cumi-cumi (<i>Loligo</i> sp.), Salmon (<i>Oncorhynchus</i> sp) Ikan Air tawar : Ikan Nila (<i>Oreochromis</i> sp), Lele (<i>Clarias</i> sp), Patin (<i>Pangasius</i> sp)		
			Ikan Segar/beku : Ikan nila, ikan mas, ikan lele, ikan kembung, ikan layang, ikan tuna	sensori	SNI 2346:2015
12	Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang Dinas Perdagangan Provinsi Sulawesi Selatan	Jl. A.P. Pettarani, Makassar, Sulawesi Selatan (0411) 441239 bpsmbssel@yahoo.com	Biji kakao	serangga hidup	SNI 2323 :2008
				kadar air	SNI 2323 :2008
				biji berbau asap dan atau abnormal dan atau berbau asing	SNI 2323 :2008
				kadar biji pecah	SNI 2323 :2008
				kadar kotoran (wastle)	SNI 2323 :2008
				kadar benda asing	SNI 2323 :2008
				jumlah biji per 100 gr	SNI 2323 :2008
				kadar biji berjamur	SNI 2323 :2008
				kadar biji siaty	SNI 2323 :2008
				kadar biji berserangga	SNI 2323 :2008

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Biji kakao	kadar biji berkecambah	SNI 2323:2008
			Biji kopi	serangga hidup	SNI 01-2907-2008
				biji berbau asap dan atau abnormal dan atau berbau asing	SNI 01-2907-2008
				kotoran biji kopi	SNI 01-2907-2008
				nilai cacat	SNI 01-2907-2008
				biji lolos ayakan	SNI 01-2907-2008
13	Laboratorium Biofarmaka Fakultas Farmasi Universitas Hasanuddin	Jl. Perintis Kemerdekaan Km. 10, Tamalanrea, Makassar, Sulawesi Selatan (0411) 585658 lkbfbkmuh@gmail.com	Biji kakao	Serangga hidup; kadar benda asing	SNI 2323:2008
				kadar air	SNI 2323:2008
				biji berbau asap dan atau abnormal dan atau berbau asing	SNI 2323:2008
			kadar biji berjamur		
			kadar biji slatty		
			kadar biji berserangga		
				kadar biji berkecambah	
				kadar kotoran	SNI 2323:2008
				kadar kulit dan kadar keping biji	SNI 2323:2008
				penentuan kadar lemak total	SNI 2323:2008
				penentuan kadar asam lemak bebas (sebagai asam oleat)	SNI 2323:2008
				penentuan pH keping biji	SNI 2323:2008
14	Balai Besar Karantina	Jl. Kapasa Raya No. 17 KM. 14,	Daging: sapi, ayam, babi	Angka Lempeng Total (ALT)	SNI 2897:2008

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
	Pertanian Makassar	Daya, Makassar, Sulawesi Selatan (0411) 581323 labbbkpmks@gmail.com	Jeroan sapi: jantung, limpa, paru, hari, babat, ginjal	Angka Lempeng Total (ALT)	SNI 2897:2008
15	UPTD BPSMB Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Sulawesi Tenggara	Jl. Dr. Sam Ratulangi No. 14, Kendari, Sulawesi Tenggara (0401) 3129386 bpsmbprov.sultra@yahoo.co.id	Kakao	Serangga hidup	SNI 2323:2008
				biji berbau asap dan atau abnormal dan atau berbau asing	SNI 2323:2008
				Kadar Kotoran (waste)	SNI 2323:2008
				kadar benda asing	SNI 2323:2008
				Biji berjamur	SNI 2323:2008
				Biji Staty	SNI 2323:2008/A md1:2010
				Biji berserangga	SNI 2323:2008
				Biji berkecambah	SNI 2323:2008/A md1:2010
				kadar kulit dan kadar keping biji	SNI 2323-2008
				Jumlah biji per 100 gram	SNI 2323-2008
				Kadar biji pecah	SNI 2323-2008
				Kadar air	SNI 2323-2008
				Kadar lemak total	SNI 2323-2008
				Kadar asam lemak bebas (asam oleat)	SNI 2323-2008
pH keping biji	SNI 2323-2008				

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Kopra	Kadar air	SNI 01-3946-1995
				kadar minyak	SNI 01-3946-1995
				Kadar asam lemak bebas dalam minyak	SNI 01-3946-1995
				Benda asing	SNI 01-3946-1995
				Bagian berkapang	SNI 01-3946-1995
				Bagian berhama	SNI 01-3946-1995
				Bagian cacat	SNI 01-3946-1995
			Lada Putih	Cemaran Serangga	SNI 0004:2013
				Kadar benda asing	SNI 0004:2013
				Kadar cemaran kapang	SNI 0004:2013
				Kadar biji enteng	SNI 0004:2013
				Kadar lada berwarna kehitam-hitaman	SNI 0004:2013
				Kadar air	SNI 01-0004-2013
				Kadar minyak atsiri	SNI 01-0004-2013
			Mete kupas	Jumlah biji per 500 gram	SNI 01-2908-1992
				Warna	SNI 01-2908-1992
				Bau	SNI 01-2908-1992
				Biji rusak	SNI 01-2908-1992
				Biji bertesta	SNI 01-2908-1992

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Mete kupas	Pecahan biji	SNI 01-2908-1992
				Benda asing	SNI 01-2908-1992
				Kadar air	SNI 01-2908-1992
			Mete gelondong	Kadar kotoran	SNI 01-4463-1998
				Gelondong cacat	SNI 01-4463-1998
				isi	SNI 01-4463-1998
				Kadar air	SNI 01-2891-1992
16	Laboratorium Balai Karantina Pertanian Kelas 1 Jayapura	Jl. Kedamaian Kotaraja Grand - Abepura, Kab. Jayapura (0967) 585789 labbcp_jayapura@yahoo.com	Daging dan telur konsumsi	Identifikasi cemaran mikroba	IKMH 05 DP 7.2.1 (Total Plate Count)
17	Stasiun Karantina Pertanian Kelas I Biak	Jl. Dr. Sam Ratulangi Np. 35, Biak, Papua (0981) 22084 skp.pelayanan@gmail.com	Bahan asal hewan (daging ayam, daging bebek, daging sapi, daging rusa, daging kambing, telur dan susu)	Total cemaran mikroba	SNI 2897:2008
18	Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Kendari	Jl. Wolter Monginsidi No. 82 A, Desa Langgea, Kec. Ranomeeto, Kendari, Sulawesi Tenggara (0401) 3196383 ski.kdi@gmail.com	Cakalang, layang, gurita, udang vannamei, rajungan, dan fillet tuna	Angka Lempeng Total (ALT)	SNI 2332.2:2015
				<i>V. parahaemolyticus</i>	SNI 01-2332.5-2006
			Fillet tuna, daging rajungan, fillet kakap, cumi cumi beku, cakalang beku, gurita beku, layur beku	<i>Salmonella</i> sp.	SNI 2332.2:2006
			Fillet tuna, daging rajungan, dan ikan segar berupa ikan layang	<i>Escherihia coli</i>	SNI 2332.1:2015

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Ikan kakap/kerapu, tuna, fillet ikan beku, cakalang beku, daging rajungan, gurita, udang, daging kerrang, teripang	Sensori	SNI 2346:2015
19	Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Tahuna	Jl. Pahlawan, Kel. Tidore, Kec. Tahuna Timur, Kab. Kepulauan Sangihe, Sulawesi Utara (0432) 21182 ski_tahuna@yahoo.co.id	Tuna segar dan Lobster	<i>Vibrio</i> sp	IKM/8.2.2.1.1.1 (Kualitatif)
			Ikan segar (tuna, tongkol, cakalang, laying, layaran)	<i>Salmonella</i> sp	IKM/8.2.2.1.1.2 (Kualitatif)
			Ikan segar (Tuna, tongkol, cakalang)	Angka Lempeng Total (ALT)	SNI 2332.3:2015
				<i>E. coli</i>	SNI 2332.1:2015
			Ikan segar (tuna, tongkol, cakalang, laying, selar)	Formalin	IKM/8.2.2.1.1.3 (kualitatif)
Ikan segar (marlin, cakalang, kurisi, laying, layaran, tongkol, selar, tuna, tuna loin, kerapu, kakap, kuwe)	Sensori	IKM/8.2.2.1.1.4 (organoleptic)			
20	Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Luwuk Banggai	Jl. Gunung Tompotika No.20, Luwuk, Kab. Banggai, Sulawesi Tengah (0461) 324671 skiluwukbanggai@gmail.com	Ikan air laut (Tuna loin, ikan tongkol, gurita beku, sotong beku, ikan tuna, ikan tenggiri, fillet kakap, fish cube, emperor fillet, ikan kuwe, Parrot fillet),	Angka Lempeng Total (ALT)	SNI 2332.3:2015
				<i>Coliform</i> dan <i>E. coli</i>	SNI 2332.1:2015
				<i>V. parahaemolyticus</i>	SNI-01-2332.5-2006
				<i>Salmonella</i>	SNI 6579:2015
			Ikan air tawar (ikan mas, ikan nila)	Angka Lempeng Total (ALT)	SNI 2332.3:2015
				<i>Coliform</i> dan <i>E. coli</i>	SNI 2332.1:2015
				<i>Salmonella</i>	SNI 6579-:2015
			Ikan segar, Ikan beku, gurita beku, Cumi-cumi beku, fillet ikan beku,	Organoleptik	SNI 2346:20115

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Ikan Kerapu Segar, Ikan kakap segar, Gurita Segar, Ikan kuwe segar, Ikan kembung segar, Ikan Layang segar, lobster segar, udang kering(ebi), Ikan tenggiri segar, teripang segar, ikan nike beku, ikan teri, Abalone segar, Abalone kering, Sotong beku.	Organoleptik	SNI 2346:20115
21	UPTD Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Hasil Perikanan Provinsi Sulawesi Utara	Jl. Cakalang No. 1, Komplek Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Aertembaga, Bitung, Sulawesi Utara (0438) 34424 bpshp.bkpsulut@yahoo.com labbpshp@gmail.com	Cumi-cumi beku, Filet kakap beku, Ikan layang beku, Ikan segar, Lobster beku, Tuna beku, Tuna loin, Tuna steak beku, Tuna segar, Tuna kaleng, Cakalang kaleng, Udang beku, Udang segar, Cakalang beku, Tuna chunk meat beku, Tuna cube beku, Tuna groundmeat beku	Organoleptik	SNI 01-2346-2006
			Ikan Tuna Kaleng, Ikan Cakalang Kaleng, Cumi-cumi beku, Filet kakap beku, Ikan layang beku, Ikan segar, Lobster beku, Tuna beku, Tuna loin, Tuna steak beku, Tuna segar, Tuna kaleng, Udang beku, Udang segar, Cakalang beku, Tuna chunk meat beku	Suhu pusat ikan	SNI 01-2372-1-2006
				Bobot tuntas	SNI 01-2372.2-2006

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Ikan kayu, Cumi-cumi beku, Filet kakap beku, Ikan kakap beku, Ikan layang beku, Ikan segar, Lobster beku, Tuna beku, Tuna loin, Tuna steak beku, Tuna segar, Tuna kaleng, Cakalang kaleng, Udang beku, Udang segar, Cakalang beku, Tuna chunk meat beku, Tuna cube beku, Tuna groundmeat beku	Kadar air	SNI 01-2354.2-2006
				Histamin	SNI 01-2354.10-2009
				Merkuri	SNI 01-2354.6-2006
			Cumi-cumi beku, Filet kakap beku, Ikan layang beku, Ikan segar, Lobster beku, Tuna beku, Tuna loin, Tuna steak beku, Tuna segar, Tuna kaleng, Cakalang kaleng, Udang beku, udang segar, cakalang beku, tuna chunk meat beku, tuna cube beku, Tuna groundmeat beku	ALT	SNI 2332.3-2015
				<i>E. coli</i>	SNI 2332.1-2015
				Coliform	SNI 2332.1-2015
				Salmonella	SNI 01-2332.2-2006
				<i>V. cholerae</i>	SNI 01-2332.4-2006
				<i>V. parahaemolyticus</i>	SNI 01-2332.5-2006
			Ikan beku, Ikan segar, Ikan Asap (Ikan Kerapu, Ikan kakap, ikan layang, ikan tuna, ikan kuwe, ikan bobara, teripang, lobster, daging rajungan, cumi-cumi, gurita, tuna loin, udang, ikan kakak tua, ikan cakalng, ikan tinggiri, ikan teri)	Angka Lempeng Total (ALT)	SNI ISO 4833.1:2015
				<i>Salmonella</i> sp	SNI ISO 6579:2015
				<i>E. coli</i>	SNI 2332.1:2015
				Sensori	SNI 2346:2015
22	Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Ternate	Kompleks Bandara Udara Babullah, Ternate 97728 (0921) 3126148, 3111342 ski_babullah@yahoo.co.id	Ikan beku, Ikan segar, Ikan Asap (Ikan Kerapu, Ikan kakap, ikan layang, ikan tuna, ikan kuwe, ikan bobara, teripang, lobster, daging rajungan, cumi-cumi, gurita, tuna loin, udang, ikan kakak tua, ikan cakalng, ikan tinggiri, ikan teri)	Angka Lempeng Total (ALT)	SNI ISO 4833.1:2015
			Ikan beku, Ikan segar, Ikan Asap (Ikan Kerapu, Ikan	<i>Salmonella</i> sp	SNI ISO 6579:2015
				<i>E. coli</i>	SNI 2332.1:2015
				Sensori	SNI 2346:2015

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			kakap, ikan layang, ikan tuna, ikan kuwe, ikan bobara, teripang, lobster, daging rajungan, cumi-cumi, gurita, tuna loin, udang, ikan kakak tua, ikan cakalang, ikan tenggiri, ikan teri)	Sensori	SNI 2346:2015
23	Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Mamuju	Jl. Martadinata, Pelabuhan Ferry Simboro, Mamuju, Sulawesi Barat (0426) 22434 ski_mamuju@yahoo.co.id	Produk perikanan (ikan segar/beku/kering)	Angka Lempeng Total (ALT) Aerob	SNI 2332.3:2015
				<i>Salmonella</i> sp	SNI 01-2332.2:2006
				<i>E. coli</i>	SNI 2332.1:2015
			Ikan tongkol, ikan layang, ikan tuna, ikan cakalang	Sensori	SNI 2346:2015
24	Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Ternate	Kompleks Bandara Udara Babullah, Ternate, Maluku Utara 97728 (0921) 3126148, 3111342 ski_babullah@yahoo.co.id	Ikan Beku, Ikan Segar, Ikan Asap (Ikan Kerapu, Ikan Kakap, Ikan layang, Ikan Tuna, Ikan Kuwe, Ikan Bobara, Teripang, Lobster, Daging Rajungan, Cumi-cumi, Gurita, Tuna loin, Udang, Ikan Kaka Tua, Ikan Cakalang, Ikan Tenggiri, Ikan Teri)	Angka Lempeng Total (ALT)	SNI ISO 4833.1:2015
				<i>Salmonella</i> sp	SNI ISO 6579:2015
				<i>E. coli</i> dan Coliform	SNI 2332.1:2015
			Ikan Beku, Ikan Segar, Ikan Asap (Ikan Kerapu, Ikan Kakap, Ikan layang, Ikan Tuna, Ikan Kuwe, Ikan Bobara, Teripang, Lobster, Daging Rajungan, Cumi-cumi, Gurita, Tuna loin, Udang, Ikan Kaka Tua, Ikan Cakalang, Ikan Tenggiri, Ikan Teri)	Sensori	SNI 2346:2015

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Tenggiri, Ikan Teri)	Sensori	SNI 2346:2015
25	Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Mamuju	Jl. Martadinata, Pelabuhan Ferry Simboro, Mamuju, Sulawesi Barat (0426) 22434 ski_mamuju@yahoo.co.id	Produk perikanan (ikan segar/beku/kering)	Angka Lempeng Total (ALT) Aerob	SNI 2332.3:2015
				<i>Salmonella</i> sp	SNI 01-2332.2:2006
				<i>E. coli</i>	SNI 2332.1:2015
			Ikan tongkol, ikan layang, ikan tuna, ikan cakalang	Sensori	SNI 2346:2015
26	BPOM Region Manado	BBPOM Manado		Lab Air	
				Low DNA (gelatin)	
				Mikotoksin	
		Balai POM Gorontalo		Cemaran Logam	
				Pestisida	
				Bahan Kontak Pangan	
		Balai POM Palu		Cemaran Hasil Proses	
				Bahan Kontak Pangan	
		Balai POM Ambon		Mikotoksin	
				BTP Khusus	
				Residu Obat Hewan	
		27		Region Makassar	BPOM Makassar
Low DNA (gelatin)					
Residu Obat Hewan					
BBPOM Jayapura	Cemaran Logam				
	BTP Khusus				
	Bahan Kontak Pangan				

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
		Balai POM Kendari		Mikotoksin	
				Pestisida	
				Cemaran Hasil Proses	
28	UPTD Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang Provinsi Gorontalo	Jl. Tinaloga No.4 Kecamatan Tilongkabila Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo (0435) 830898	Jagung	Kadar kotoran, air, butir pecah, rusak, warna lain	SNI 3920:2013
			Biji kakao	Serangga hidup, kadar air, biji berbau asap/asing, kadar benda asing, biji pecah, jumlah/100 gram, kadar biji cacat, kulit, keping biji	SNI 2323:2008
			Beras	Kadar air, butir kepala, patah, menir, merah, kuning/rusak, kapur, benda asing, butir gabah	SNI 6128:2015
29	UPT Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Sulawesi Tengah	Jl. R.A Kartini No. 43, Palu 94112 (0451) 424532	Beras	Beras kepala, butir menir, merah, kuning/rusak, kapur, benda asing, butir gabah, kadar air	SNI 6128:2015
			Jagung	Butir rusak, warna lain, pecah, kadar kotoran & air	SNI 3920:2013
			Biji kakao	Serangga hidup, biji berbau asap/hammy, kadar kotoran, biji pecah, jumlah biji/100 gr, kadar air, lemak, asam lemak bebas, pH keping biji	SNI 2323:2008
			Kopra	Benda asing, bagian berkapang, berhama, cacat, kadar air, lemak, dan asam lemak bebas	SNI 3946:1995
			Biji kopi	Serangga hidup, biji berbau busuk/kapang, kadar kotoran, sistem nilai cacat, lolos ayakan, kadar air	SNI 2907:2008
			Cengkeh	Ukuran, warna, bau, bahan asing, gagang	SNI 3392:1994

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Cengkeh	cengkeh, cengkeh inferior, rusak, kadar air & minyak atsiri	SNI 3392:1994
30	Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Merauke	Jl. Garuda Spadem, Kotak Pos 263, Merauke, Papua (0971) 324169	Ikan segar & beku	<i>Salmonella sp</i>	IKM/5.4.5.1/ SKI-MM
				<i>E. coli</i>	IKM/5.4.6.1/ SKI-MM
				<i>V. parahaemolyticus</i>	IKM/5.4.9.1/ SKI-MM
				ALT	IKM/5.4.10.1 /SKI-MM
				Uji organoleptik	IKM/5.4.11.1 /SKI-MM
				Formalin	IKM/5.4.12.1 /SKI-MM
31	Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan Ternate	Jl. Pasar Inpres Bastiong, Kompleks Pelabuhan Perikanan Nusantara, Ternate (0921) 3122749	Ikan beku, segar, dan olahan (tuna, cakalang, layang, kembung)	Kenampakan, bau, rasa dan konsistensi	SNI 2346:2015
				Coliform, ALT dan <i>E. coli</i>	SNI 2332:2015
				<i>Salmonella</i>	IK MP 3.4



**DAFTAR LABORATORIUM
PENGUJIAN
INDEKS GLIKEMIKS**



DAFTAR LABORATORIUM PENGUJIAN INDEKS GLIKEMIK

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
1	Laboratorium Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB University/SEAF AST Center LPPM IPB	Gedung SEAFast Center LPPM IPB Jl. Ulin No 1 Kampus IPB Dramaga Bogor	Produk siap konsumsi (Bahan berbasis gula, Nasi)	Indeks Glikemiks	Invivo (ISO 26642 : 2010)
2	MBRIO Food Laboratory	Jl. Villa Indah Pajajaran Blok B-17, Pulo Armin, Bogor, Jawa Barat (0251) 8346986		Indeks Glikemiks	In vivo
3	Human Nutrition Research Center, Indonesian Medical Education and Research Institute (HNRC IMERI)	Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia		Indeks Glikemiks	In vivo





UNIVERSITY

**DAFTAR LABORATORIUM
PENGUJIAN
PERGURUAN TINGGI**



DAFTAR LABORATORIUM PENGUJIAN PERGURUAN TINGGI

Berikut daftar perguruan tinggi yang memiliki laboratorium pengujian pangan. Untuk informasi lebih lanjut terkait lingkup pengujian dan fasilitasi layanan pengujian dapat menghubungi kontak yang tertera pada kolom alamat dan CP.

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
1	Laboratorium Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Bakrie	Kawasan Epicentrum Kuningan, Jl. H.R. Rasuna Said Kav.C-22 +62 21 526 1448	Beras (warna), buah segar (hardness dan warna)	Hardness dengan penetrometer untuk buah	
				Analisis warna dengan colorimeter	
			Berbagai jenis bahan pangan	Uji afektif dan deskriptif. Atribut sensori: tampilan, bau, tekstur, rasa, flavor, dan lainnya.	
				Kadar air metode gravimetri	
2	Lab. Pengujian Mutu dan Keamanan Pangan Dept. Ilmu Pangan & Bioteknologi / FTP UB	Jl. Veteran Malang 0822 5729 3090	Produk pangan (missal nugget, bakso, kecap, susu, edible film, dll)	Daya patah/ Tekstur, viskositas, warna, pH, Aw. Elastisitas / kuat tarik	
				Produk pangan (nugget, tepung, keripik, cookies, dll) dan hasil pertanian (sereal, buah, sayur, beras, jagung, kentang dll)	Proksimat, Mineral (Ca, Fe., Mg, Na, K) Total Gula, Garam, Gula Reduksi, Serat Kasar, Antioksidan IC50, T Karoten, Antosianin, pektin FFA, Bil Iod, Bil Peroksida, Bil. Penyabunan
			Pb		
			<i>E.coli</i> , <i>Salmonella</i> , TPC/ ALT, <i>Coliform</i> , Total BAL, Total Kapang, <i>S. aureus</i>		
			Beras Tepung Jagung	Pati, Amilosa, Amilopektin	

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			dan bahan pangan lainnya berbasis tepung	Pati, Amilosa, Amilopektin	
3	Laboratorium Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB University - SEAFast Center LPPM IPB	Lantai 4 Gedung FATETA, Kampus IPB Dramaga 16680 - Gedung SEAFast Center LPPM IPB Jl. Ulin No 1 Kampus IPB Dramaga Bogor 0251-8629855	Susu bubuk bebas lemak atau susu skim bubuk, krim bubuk	Umur Simpan (Kadar Air Kritis)	
			Makanan ringan berbahan Dasar Kentang, Umbi, Serelia, Tepung, atau Pati	Umur simpan	
			Air mineral Sari buah Tepung-tepungan	pH	
			Kecap, Tempe, Saos sambal, sirup jahe, terasi, sosis, bumbu instan, wafer stick, biskuit, snack, susu bubuk, dodol, biskuit, pasta coklat, minuman serbuk	Aw	
			Tepung-tepungan	Texture profile analysis, Derajat Putih, DSC (Differential Scanning Calorimetry), Pati resisten, RVA, amilosa & amilopektin	
			Bahan Pangan	FTIR, perhitungan AKG, gula pereduksi, granula pati, gula sebagai sukrosa, kolesterol (HPLC), phospor, serat kasar, total asam, total gula, total karoten, total antosianin, total tokoferol, total fenol, total klorofil, TBA, vitamin C, vitamin A-retinol, viskositas, warna (chromameter: lovibond), kadar	

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Bahan Pangan	garam (NaCl), komposisi asam organik: (asam oksalat, sitrat, malat, suksinat, format, asetat), refraktometer	
				Sensori, total 3-MCPD (sampel minyak)	
			Corned beef, VCO, MP-ASI, Keju, baso daging, sosis, bumbu instan, kecap, mi, tepung sagu, tepung tapioka, tahu, tempe, ubi jalar, pasta (makroni), rumput laut, tepung beras, tepung kacang hijau, tepung terigu, bandeng presto, sop instan, wafer stick, biskuit, jagung, makanan kaleng, snack (potato chips), susu bubuk, minyak goreng, susu cair	Protein, lemak, kadar air, karbohidrat, kadar abu	
			Minyak goreng sawit, minyak jagung, minyak kelapa, minyak kedelai, VCO	FFA, bilangan asam, komposisi asam lemak, bilangan iod, bilangan penyabunan	
			Kopi	Kafein	
			Minyak	Aktifitas Antioksidan (Rancimat)	
			Produk siap konsumsi (Bahan berbasis gula, Nasi)	Indeks Glikemiks Invivo (ISO 26642 : 2010)	
			Susu Cair, Susu bubuk, Saos dan	<i>E. coli</i> , <i>Salmonella</i> , TPC	

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Tapioka, Sari buah/Juice	<i>E. coli</i> , <i>Salmonella</i> , TPC	
			Semua Produk Pangan	Total Kapang / Khamir, TPC, <i>Staphylococcus sp</i> , <i>S. aureus</i> , Coliform, bakteri mesofilik, bakteri asam laktat, <i>Bacillus</i>	
4	Laboratorium Kimia-Biokimia Pangan Universitas Al-Azhar Indonesia	Jalan Sisingamangaraja, Kebayoran baru, Jakarta 12110 +62 21 727 92753	Semua jenis bahan pangan, baik berbentuk padatan maupun cairan	Antioksidan DPPH, Kadar kalsium, Daya cerna protein, Vitamin C, kadar air	
5	Lab Indonesia International Institute for Life Science (I3L)	Jl. Pulomas Barat Kav. 88 (021-29567888)	Pakan	Mutu (fisik, organoleptik); Kimia (kandungan gizi, tingkat kepulenan (amilosa/amilopektin); Molekuler/DNA/ Genetik; Cemaran Kimia Lainnya ; Bau, Lemak, protein, air, abu	
			Susu	TPC, kapang dan khamir	
			Snack, daging olahan	Halal test	
6	Pusat Studi Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada	Jalan Teknika Utara, Berek, Sleman, Yogyakarta (0274589242)	pangan segar (asal hewan dan tumbuhan), pakan	kalori, karbohidrat, lemak, protein, kadar air, kadar abu, asam lemak, kolesterol, gula reduksi, gula total, pati, kadar serat kasar, selulosa, lignin, hemiselulosa, pektin	
			berbagai jenis beras, umbi-umbian, madu, dll	Metode sesuai PerBPOM No 1 th 2022	
			semua jenis pangan segar (asal hewan atau tumbuhan)	Salmonella, <i>E. coli</i> , <i>S. aureus</i> , <i>Bacillus</i> , TPC bakteri, TPC yeast, TPC Jamur	

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
7	Laboratorium Mikrobiologi, Laboratorium Kimia, Laboratorium Pengawasan Mutu Pangan, Laboratorium Pengolahan Pangan- Universitas Pelita Harapan	Jl. M.H. Thamrin Boulevard 1100 Lippo Village, Karawaci (021-5460901)		Viskositas, pH, water activity (aw), ukuran partikel berdasarkan mesh	
				Organoleptik dengan panelis tidak/semi terlatih	
				Protein, Crude Fiber, Texture TPA, Warna (chromameter), kadar air, kadar abu, kadar Ca, kadar Cl, kadar Ag, kadar lemak	
				TPC, BAL, <i>Salmonella</i> sp, <i>E. Coli</i> , Koliform, <i>S. aureus</i> , Kapang, Khamir	
8	Lab. Jasa Uji FTIP Universitas Padjadjaran	Gd. TIP Lt.2 FTIP Unpad, Jl. Raya Bandung Sumedang (022-779 8844)	Makanan dan minuman	Uji ranking dan uji hedonic, Nutrition Fact, Cd, Pb, As, Hg, <i>E.Coli</i> , <i>Salmonella</i> , TPC, DNA babi Alkohol	
			Beras, pati	Amilosa dan amilopektin	
9	Laboratorium Kimia Analisa dan Pengawasan Mutu Pangan Universitas Hasanuddin	Jl perintis kemerdekaan km 10 (0411586200)	Koloid, cookies, bolu, permen, tepung-tepungan, dll	Tekstur, kekentalan, kadar air, warna, dll	
			Ikan, tepung-tepungan, permen, cookies, bolu, snackak bar, mie basah, dll	Proksimat	
10	Laboratorium Uji <i>Public Service</i> Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Departemen Teknologi Pangan dan	Jl Flora No. 1 Bulaksumur Depok Sleman 55281 Yogyakarta (0274 524517)	Beras	Beras kepala, butir patah, butir menir, butir merah, butir kuning/ rusak, butir kapur, benda asing, butir gabah.	
			Beras, Kedelai, Kacang Tanah, Edamame, Jagung, Bayam, Kangkung, Sawi,	Gel Strength, Viskositas, Texture Analyzer {Lloyd Dan Utm} Uji Tarik, Warna, Water Vapor	

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
	Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada		Ketela, Umbi-umbian, Jahe, Kencur, Lengkuas, Kecipir, Kacang Panjang, Tomat, Stroberi, Jeruk, Mangga, Apel, Manggis, Pisang, Nanas, Sawo, Salak, Naga, Bawang Merah, Bawang Putih, Cabai, Daun Bawang, Pakcoy, Kentang, Okra	Transmisssion Rate, Pengujian Kualitas Beras {Butir Patah, Butir Patah, Butir Menir, Butir Merah, Butir Kuning, Butir Kapur, Butir Kuning, Butir Gabah, Beras Kelapa, Benda Asing}, Abu (gavimetri), Air (destilasi dan oven test), Amilosa, Amilopektin, Analisis Bobot Netto, Angka Asam, Angka Aod, Angka Penyabunan, Angka Peroksida, Aktifitas Antioksidan (DPPH), Antosianin Total, Asam Fitat, Profil Asam Lemak, Bobot Jenis, Daya Serap Air, <i>Fenolik Total</i> , Fosfat, Asam Lemak Bebas, Gula (Brix), Gula Reduksi (Nelson Somogyi), Gula Reduksi (DNS), Gula Total, HCN-Sianida, Index Bias, Kafein Kalori (hitung), Karbohidrat by difference, Sukrosa, Amilopektin, Karoten Total Kelarutan dalam Alkohol, Klorofil, Lemak (Hidrolisis), Lemak (Mojonnier), Lemak (Soxhlet), NaCl, Nikotin, Nilai Cerna Protein, Oil Holding Capacity, Pektin, pH, Protein Terlarut, Protein-N Total, Serat Kasar, Soluble Solid, Sulfat, Swelling Power Tannin, Tar Thiobarbituric Acid (TBA), Total Solid (Oven test)/ Total Padatan Terlarut,	

No	Nama	Alamat dan CP	Ruang Lingkup/Matriks	Jenis Pengujian	Metode
			Beras, Kedelai, Kacang Tanah, Edamame, Jagung, Bayam, Kangkung, Sawi, Ketela, Umbi-Umbian, Jahe, Kencur, Lengkuas, Kecipir, Kacang Panjang, Tomat, Stroberi, Jeruk, Mangga, Apel, Manggis, Pisang, Nanas, Sawo, Salak, Naga, Bawang Merah, Bawang Putih, Cabai, Daun Bawang, Pakcoy, Kentang, Okra	Total Volatile Basic/NH ₃ , Tri Methyl Amine (TMA), Vitamin C (Titrasi Yodium), Volatile Fatty Acids/ VFA, Water Holding Capacity, Water Solubility, Derajat Subsitusi Sitrat (DS), Kalsium Oksalat, Karbonil, Glukomanan.	
			Yogurt, Susu, Stroberi, Jamur, Ikan Segar, Soygurt	Total Bakteri (TPC), Total Bakteri Asam Laktat, Total Yeast/ Khamir, Total Jamur/ Kapang, <i>E.coli</i> , Coliform, <i>Salmonella</i> (simplo (Positif/Negatif)), <i>S. aureus</i> , Identifikasi jamur (biaya per genus : <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> , <i>Rhizopus</i> , <i>Trichoderma</i> , <i>Fusarium</i> , <i>Mucor</i>), <i>Enterobacter</i> .	



Direktorat Perumusan Standar Keamanan dan Mutu Pangan
Deputi Bidang Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan
Badan Pangan Nasional
2023

Website : <https://badanpangan.go.id>
Email : dit.standar@badanpangan.go.id