

**STANDAR PELAYANAN
UNIT PELAKSANA TEKNIS DAERAH
PENGUJIAN DAN SERTIFIKASI MUTU BARANG
(UPTD PSMB)**



**DINAS PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN
PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR**

2021



**PEMERINTAH PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR
DINAS PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN
UPTD PENGUJIAN DAN SERTIFIKASI MUTU BARANG**
Jl. Palapa Nomor 3 – Kupang ☎ (0380) 821054, Fax. No. 833144
KUPANG

**KEPUTUSAN KEPALA UNIT PENGELOLA TEKNIS DAERAH
PENGUJIAN DAN SERTIFIKASI MUTU BARANG
PADA DINAS PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN
PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR**

NOMOR :PP.912/13/PSMB.09.2/21

TENTANG

**STANDAR PELAYANAN
UNIT PENGELOLA TEKNIS DAERAH
PENGUJIAN DAN SERTIFIKASI MUTU BARANG
PADA DINAS PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN
PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR**

**KEPALA UNIT PENGELOLA TEKNIS DAERAH
PENGUJIAN DAN SERTIFIKASI MUTU BARANG
PADA DINAS PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN
PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR,**

Menimbang : a. bahwa dalam rangka mewujudkan penyelenggaraan pelayanan publik sesuai dengan asas penyelenggaraan pemerintah yang baik, dan guna mewujudkan kepastian hak dan kewajiban berbagai pihak yang terkait dengan penyelenggaraan pelayanan, setiap penyelenggara pelayanan publik wajib menetapkan standar pelayanan;

b. bahwa untuk memberikan acuan dalam penilaian ukuran kinerja dan kualitas penyelenggaraan pelayanan sebagaimana dimaksud pada huruf a. maka perlu menetapkan Keputusan Kepala Unit Pengelola Teknis Daerah tentang Standar Pelayanan Unit Pelaksana Teknis Daerah Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang pada Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Nusa Tenggara Timur.

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 64 Tahun 1958 tentang Pembentukan Daerah-daerah Tingkat I Bali, Nusa Tenggara Barat dan Nusa Tenggara Timur (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1958 Nomor 115, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 1649);

2. Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 25 Tahun 2009

tentang Pelayanan Publik (Lembar Negara Republik Indonersia Tahun 2009 Nomor 112, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5038);

3. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587) sebagaimana telah diubah beberapa kali terakhir dengan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 245, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6573)
4. Peraturan Presiden Nomor 81 Tahun 2010 tentang Grand Design Reformasi Birokrasi 2010-2025;
5. Peraturan Pemerintah Nomor 96 Tahun 2012 tentang Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 25 Tahun 2009 tentang Pelayanan Publik (Lembaran Negara RI Tahun 2012 Nomor 215, Tambahan Lembaran Negara RI Nomor 5357).
7. Peraturan Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi Republik Indonesia Nomor 15 Tahun 2014 Tentang Pedoman Standar Pelayanan. (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 615);
8. Peraturan Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur Nomor 9 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur (Lembaran Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur Tahun 2016 Nomor 009, Tambahan Lembaran Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur Nomor 0082) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur Nomor 1 Tahun 2019 tentang Perubahan Atas Peraturan Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur Nomor 9 Tahun 2006 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur (Lembaran Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur Tahun 2019 Nomor 001, Tambahan Lembaran Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur Nomor 0102);
8. Peraturan Gubernur Nusa Tenggara Timur Nomor 23 Tahun 2019 Tentang Tentang Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas Dan Fungsi Serta Tata Kerja Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Berita Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur Tahun 2019 Nomor 23).
9. Peraturan Gubernur Nusa Tenggara Timur Nomor 94 Tahun 2019 Tentang Perubahan Atas Peraturan Gubernur Nusa Tenggara Timur Nomor 32 Tahun 2019 Tentang Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas Dan Fungsi Serta Tata Kerja Cabang Dinas Dan Unit Pelaksana Teknis Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur (Berita Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur Tahun 2019 Nomor).

MEMUTUSKAN :

Menetapkan :

KESATU : Standar Pelayanan pada Unit Pelaksana Teknis Daerah Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang pada Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Nusa Tenggara Timur sebagaimana tercantum dalam Lampiran I sampai dengan Lampiran IV Keputusan ini;

KEDUA Standar Pelayanan pada Unit Pelaksana Teknis Daerah Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang pada Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Nusa Tenggara Timur meliputi :

1. Standar Pelayanan Data dan Informasi Publik;
2. Standar Pelayanan Pengaduan Masyarakat;
3. Standar Pelayanan Pengujian Mutu Barang;
4. Standar Pelayanan Kalibrasi.

KETIGA : Standar Pelayanan pada pada Unit Pelaksana Teknis Daerah Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang pada Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Nusa Tenggara Timur sebagaimana dimaksud diktum KESATU wajib dilaksanakan oleh penyelenggara/pelaksana dan sebagai acuan dalam penilaian kinerja pelayanan oleh pimpinan penyelenggara, aparat pengawas dan masyarakat dalam penyelenggaraan pelayanan publik.

KEEMPAT : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan dengan ketentuan akan ditinjau kembali apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam penetapannya.

Ditetapkan di : Kupang
Pada tanggal : 29 September 2021

Kepala UPTD
Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang, *h*

[Signature]
Domingos de Carvalho, S.IP., MM.
Pembina
NIP 19660808 199102 1 002

Mengesahkan :

Kepala Dinas
Perindustrian dan Perdagangan
Provinsi Nusa Tenggara Timur, *h*

[Signature]
Drs. Eg M. Nasir Abdullah, MM.
Pembina Utama Muda
NIP. 19631016 199203 1 005



**LAMPIRAN I : KEPUTUSAN KEPALA UPTD
 PENGUJIAN DAN SERTIFIKASI MUTU BARANG
 NOMOR :
 TANGGAL :**

STANDAR PELAYANAN DATA DAN INFORMASI PUBLIK

A. Proses Penyampaian Layanan (*Service Delivery*)

NO	KOMPONEN	URAIAN
1.	Persyaratan Pelayanan	<p>A. Melalui Media Tatap Muka Menunjukkan KTP atau identitas diri lainnya yang sah.</p> <p>B. Melalui Media Surat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melampirkan fotocopy KTP atau identitas diri lainnya dan/atau nomor HP; • Ditujukan kepada Kepala UPTD Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang dengan alamat Jalan Palapa Nomor 3 Oebobo Kota Kupang
2.	Mekanisme / Prosedur Pelayanan	<p>A. Melalui Media Tatap Muka</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengguna layanan mendatangi UPTD (petugas penerima tamu), mengisi buku tamu dan maksud serta meninggalkan KTP/ identitas diri lain yang sah; 2. Petugas (Penerima Tamu) menyampaikan maksud dan perihal permintaan data/informasi kepada pejabat (Kepala UPTD/Kasubag/Kasi) untuk mendapat arahan pejabat yang akan menangani); 3. Petugas (Penerima Tamu) mengarahkan Pengguna layanan bertemu dengan pejabat yang ditunjuk untuk menangani; 4. Pejabat yang menangani memberikan layanan data informasi yang diminta. Jika informasi yang diminta masuk dalam kategori yang dikecualikan untuk diberikan (rahasia), maka pejabat wajib menyampaikan alasan sesuai ketentuan perundang-undangan yang berlaku; 5. Setelah mendapatkan data / informasi pengguna layanan menuju petugas (penerima tamu), sekaligus mengambil kembali KTP/identitas diri lainnya.

		<p>B. Melalui Media Surat Pengaduan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengguna layanan menyampaikan surat permohonan dengan melampirkan KTP/kartu identitas lain yang sah/identitas resmi lembaga dan nomor telepon; 2. Kepala UPTD mendisposisikan surat/menugaskan pejabat yang berkompeten untuk memberikan data/informasi secara tertulis kepada pengguna layanan; 3. Pejabat yang ditugaskan, menyusun secara tertulis data/informasi. Jika informasi yang diminta masuk dalam kategori yang dikecualikan untuk diberikan (rahasia), maka pejabat wajib menyampaikan alasan sesuai ketentuan perundang-undangan yang berlaku; 4. Pejabat yang ditugaskan mengajukan kepada pimpinan secara berjenjang untuk mendapat koreksi sampai dengan penandatanganan surat jawaban; 5. Petugas mengirimkan surat jawaban permintaan data kepada pengguna layanan atau petugas menghubungi pengguna layanan untuk mengambil data/informasi yang diminta.
3.	Waktu Pelayanan	<ul style="list-style-type: none"> • Melalui Media Tatap Muka : 15 menit atau sesuai kebutuhan; • Melalui Media Surat : Paling lama 7 hari terhitung surat diterima oleh UPTD;
4.	Biaya / Tarif	Tidak dipungut biaya / gratis.
5.	Produk Pelayanan	Data / informasi publik terkait Tupoksi UPTD Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang
6.	Pengelolaan Pengaduan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kotak Saran/Pengaduan; 2. Bertemu Petugas UPTD Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang; 3. Melalui surat kepada Kepala UPTD; 4. Melalui SP4N-LAPOR! : <ul style="list-style-type: none"> • SMS ke 1708 dengan format NTT (spasi) isi pengaduan. • www.lapor.go.id

B. Proses Pengelolaan Pelayanan di Internal Organisasi (*Manufacturing*)

NO	KOMPONEN	URAIAN
1.	Dasar Hukum	<ol style="list-style-type: none">1. Undang-Undang Nomor 14 Tahun 2008 Tentang Keterbukaan Data dan informasi publik;2. Peraturan Gubernur Nusa Tenggara Timur Nomor 1 Tahun 2013 Tentang Tata Kerja Pejabat Pengelola Informasi dan Dokumentasi di Lingkungan Pemerintah Provinsi Nusa Tenggara Timur.
2.	Sarana, Prasarana, dan/atau Fasilitas	<ul style="list-style-type: none">- Ruang tunggu;- Toilet;- Ruang rapat;- Lapangan parkir;- Lemari dokumen/arsip;- Meja;- Kursi;- AC;- Komputer;- Printer;- Buku register tamu.
3.	Kompetensi Pelaksana	<ol style="list-style-type: none">1. Pendidikan Minimal SLTA2. Memahami tugas pokok dan fungsi UPTD Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang
4.	Pengawasan Internal	<ol style="list-style-type: none">1. Dilakukan oleh atasan langsung;2. Dilakukan oleh aparat fungsional;3. Dilaksanakan secara kontinyu.
5.	Jumlah Pelaksana	1s/d 3 orang.
6.	Jaminan Pelayanan	<ol style="list-style-type: none">1. Diwujudkan dalam kualitas proses layanan dan produk layanan yang didukung oleh petugas yang berkompeten di bidang tugasnya dengan perilaku pelayan yang terampil, cepat, tepat, dan santun.2. Produk layanan adalah data dan informasi yang akurat karena karena diberikan langsung oleh pejabat yang berkompeten sehingga dapat dipergunakan sesuai dengan keperluan;
7.	Jaminan Keamanan dan Keselamatan Pelayanan	Keselamatan dalam pelayanan sangat diutamakan dengan adanya Petugas keamanan, CCTV, detektor asap/kebakaran, tabung hidrant, dan tangga darurat dan Petunjuk evakuasi bencana.

NO	KOMPONEN	URAIAN
8.	Evaluasi Kinerja Pelaksana	Evaluasi kinerja Pelayanan dilakukan pengukuran penerapan 14 komponen standar pelayanan yang dilakukan sekurang-kurangnya setiap 1 tahun.

Kepala UPTD
Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang,


Domingos de Carvalho, S.IP., MM.

Pembina

NIP 19660808 199102 1 002

LAMPIRAN II : KEPUTUSAN KEPALA UPTD
 PENGUJIAN DAN SERTIFIKASI MUTU BARANG
 NOMOR :
 TANGGAL :

STANDAR PELAYANAN PENGADUAN MASYARAKAT

A. Proses Penyampaian Layanan (*Service Delivery*)

NO	KOMPONEN	URAIAN
1.	Persyaratan Pelayanan	<p>A. Melalui Media Tatap Muka Menunjukkan KTP atau identitas diri lainnya yang sah.</p> <p>B. Melalui Media Kotak Saran/Pengaduan Mencantumkan nama, alamat dan/atau Nomor HP yang dapat dihubungi.</p> <p>C. Melalui Media Surat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melampirkan fotocopy KTP atau identitas diri lainnya dan/atau nomor HP yang bias dihubungi; • Ditujukan kepada Kepala UPTD Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang dengan alamat Jalan Palapa Nomor 3 Kota Kupang <p>D. Melalui Media SP4N-LAPOR Mencantumkan nama dan alamat serta data/bukti yang dianggap perlu</p>
2.	Mekanisme / Prosedur Pelayanan	<p>A. Melalui Media Tatap Muka</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengguna layanan mendatangi UPTD (petugas penerima tamu), mengisi buku tamu, menyampaikan maksud dan perihal pengaduan serta meninggalkan KTP/ identitas diri lain yang sah; 2. Petugas (Penerima Tamu) menyampaikan maksud dan perihal pengaduan kepada pejabat (Kepala UPTD/Kasubag/Kasi) untuk mendapat arahan pejabat yang akan menangani); 3. Petugas mengarahkan Pengguna layanan bertemu dengan pejabat yang menangani; 4. Petugas memberikan jawaban/penanganan Pengaduan pada saat itu atau sesuai waktu yang disepakati. 5. Setelah mendapatkan jawaban/penanganan; pengguna layanan menuju petugas (penerima

tamu), sekaligus mengambil kembali KTP/ identitas diri lainnya.

B. Melalui Kotak Saran/Pengaduan

1. Pengguna layanan menyampaikan pengaduan tertulis melalui kotak saran/pengaduan yang ada pada UPTD.
2. Petugas penerima surat masuk memeriksa isi kotak pengaduan, mengagendakan dan meneruskan kepada Kepala UPTD.
3. Kepala UPTD menerima berkas pengaduan, menelaah, mendisposisi/mengarahkan untuk menjawab/menindaklanjuti pengaduan.
4. Pejabat yang ditugaskan untuk menangani pengaduan menyiapkan jawaban atau melakukan penanganan pengaduan.
5. Pejabat yang ditugaskan menyampaikan secara tertulis jawaban/hasil tindaklanjut penanganan pengaduan kepada pengguna layanan jika diperlukan.

C. Melalui Media Surat Pengaduan

1. Pengguna layanan menyampaikan surat pengaduan yang ditujukan kepada Kepala UPTD serta melampirkan KTP/kartu identitas lain yang sah/identitas resmi lembaga;
2. Kepala UPTD menelaah dan mendisposisikan surat/ menugaskan pejabat yang berkompeten untuk memberi jawaban/menangani pengaduan.;
3. Pejabat yang ditugaskan menyusun secara tertulis jawaban/penanganan pengaduan;
4. Pejabat yang ditugaskan mengajukan konsep surat jawaban/penanganan pengaduan kepada pimpinan secara berjenjang untuk mendapat koreksi sampai dengan penandatanganan;
5. Petugas mengirimkan surat jawaban/ penanganan pengaduan kepada pengguna layanan.

D. Melalui Media SP4N-LAPOR

1. Pengguna layanan menyampaikan pengaduan melalui Sistem Pengelolaan Pengaduan Pelayanan Publik Nasional - Layanan Aspirasi dan Pengaduan Online Rakyat (SP4N-LAPOR!) dengan cara :

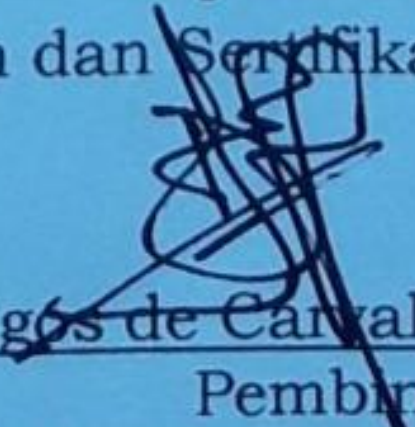
		<ul style="list-style-type: none"> • SMS ke 1708 dengan format : NTT (spasi) isi pengaduan. • Melalui www.lapor.go.id <ol style="list-style-type: none"> 2. Dinas dana/atau UPTD mengkses dan menindaklanjuti/menjawab pengaduan melalui SP4N-LAPOR. 3. Jawaban terkirim melalui SMS pada HP atau pada email pengguna layanan.
3.	Waktu Pelayanan	<ul style="list-style-type: none"> • Melalui Media Tatap Muka : 15 menit atau sesuai kebutuhan; • Melalui Media Kotak Saran/Pengaduan : Paling lama 7 hari kerja terhitung surat di terima oleh UPTD; • Melalui Media Surat : Paling lama 7 hari kerja terhitung surat di terima oleh UPTD; • Melalui SP4N-LAPOR! : Paling lama 8 hari kerja terhitung pengaduan diterima.
4.	Biaya / Tarif	Tidak dipungut biaya/gratis.
5.	Produk Pelayanan	<ul style="list-style-type: none"> • Jawaban/penanganan pengaduan secara langsung. • Surat jawaban/penanganan pengaduan. • Jawaban/penanganan pengaduan melalui SP4N-LAPOR!
6.	Pengelolaan Pengaduan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kotak Saran/Pengaduan; 2. Bertemu Petugas UPTD; 3. Melalui surat kepada Kepala UPTD; 4. Melalui SP4N-LAPOR! : <ul style="list-style-type: none"> • SMS ke 1708 dengan format NTT (spasi) isi pengaduan. • www.lapor.go.id

B. Proses Pengelolaan Pelayanan di Internal Organisasi (*Manufacturing*)

NO	KOMPONEN	URAIAN
1.	Dasar Hukum	<ol style="list-style-type: none"> 1. Undang-Undang Nomor 25 Tahun 2009 Tentang Pelayanan Publik; 2. Peraturan Pemerintah Nomor 76 Tahun 2013 tentang Pengelolaan Pengaduan Pelayanan Publik; 3. Peraturan Menteri Negara Pendayagunaan Aparatur Negara Nomor 62 Tahun 2018 Tentang Pedoman Sistem Pengelolaan Pengaduan Pelayanan Publik Nasional;
2.	Sarana, Prasarana, dan/atau Fasilitas	- Ruang tunggu;

NO	KOMPONEN	URAIAN
		<ul style="list-style-type: none"> - Toilet; - Ruang rapat; - Lapangan parkir; - Lemari dokumen/arsip; - Meja; - Kursi; - AC; - Komputer; - Printer; - Buku register tamu.
3.	Kompetensi Pelaksana	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendidikan Minimal SLTA; 2. Memahami tugas pokok dan fungsi UPTD Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang
4.	Pengawasan Internal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dilakukan oleh atasan langsung; 2. Dilakukan oleh aparat fungsional; 3. Dilaksanakan secara kontinyu.
5.	Jumlah Pelaksana	1 s/d 3 orang.
6.	Jaminan Pelayanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diwujudkan dalam kualitas proses layanan dan produk layanan yang didukung oleh petugas yang berkompeten di bidang tugasnya dengan perilaku pelayan yang terampil, cepat, tepat, dan santun. 2. Produk layanan adalah informasi yang akurat karena karena diberikan langsung oleh pejabat yang berkompeten sehingga dapat dipergunakan sesuai dengan keperluan;
7.	Jaminan Keamanan dan Keselamatan Pelayanan	Keselamatan dalam pelayanan sangat diutamakan dengan adanya Petugas Keamanan, CCTV, detektor asap/kebakaran, tabung hidrant, dan tangga darurat.
8.	Evaluasi Kinerja Pelaksana	Evaluasi kinerja Pelayanan dilakukan pengukuran penerapan 14 komponen standar pelayanan yang dilakukan sekurang-kurangnya setiap 1 tahun.

Kepala UPTD
Penguujian dan Sertifikasi Mutu Barang, /


Domingos de Carvalho, S.IP., MM.
Pembina

NIP 19660808 199102 1 002

**LAMPIRAN III : KEPUTUSAN KEPALA UPTD
PENGUJIAN DAN SERTIFIKASI MUTU BARANG
NOMOR :
TANGGAL :**

STANDAR PELAYANAN PENGUJIAN MUTU BARANG

A. Proses Penyampaian Layanan (*Service Delivery*)

NO	KOMPONEN	URAIAN										
1.	Persyaratan Pelayanan	<ol style="list-style-type: none"> Menyampaikan surat permohonan pengambilan contoh ditujukan kepada Kepala UPTD PSMB Dinas Perindag Provinsi NTT Mengisi formulir pengambilan contoh Melampirkan foto copy KTP atau identitas lain. Membawa contoh uji Bagi contoh uji dengan kebutuhan keakuratan hasil pengujian harus diambil oleh petugas pengambil contoh di lapangan. 										
2.	Mekanisme / Prosedur Pelayanan	<ol style="list-style-type: none"> Pemohon melakukan pendaftaran dengan menyampaikan berkas permohonan pengujian mutu barang sesuai persyaratan; Petugas melakukan verifikasi/pemeriksaan berkas permohonan; Petugas melakukan pengambilan contoh uji bagi permohonan yang tidak menyertakan contoh uji. Petugas melakukan pengujian mutu barang di laboratorium; Petugas menerbitkan surat tagihan biaya pengujian mutu barang; Pemohon melakukan pembayaran biaya pengujian mutu barang; Petugas menyerahkan sertifikat hasil pengujian mutu barang. 										
3.	Waktu Pelayanan	1 s/d 14 hari										
4.	Biaya / Tarif	<table border="1"> <thead> <tr> <th>No</th> <th>Komoditi</th> <th>Karakteristik</th> <th>Biaya Karakteristik</th> <th>Biaya Komoditi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Biji Kakao</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Jumlah biji per 100 gr Serangga hidup Kadar air Biji berbau asap dan bau asing Kadar biji pecah Kadar benda asing Kotoran mamalia Kadar kotoran Biji berkapang, tidak terfermentasi </td> <td> 30.000 30.000 100.000 30.000 100.000 100.000 100.000 30.000 80.000 </td> <td> 600.000 Tarif minimal 100.000/ sampel </td> </tr> </tbody> </table>	No	Komoditi	Karakteristik	Biaya Karakteristik	Biaya Komoditi	1.	Biji Kakao	<ul style="list-style-type: none"> Jumlah biji per 100 gr Serangga hidup Kadar air Biji berbau asap dan bau asing Kadar biji pecah Kadar benda asing Kotoran mamalia Kadar kotoran Biji berkapang, tidak terfermentasi 	30.000 30.000 100.000 30.000 100.000 100.000 100.000 30.000 80.000	600.000 Tarif minimal 100.000/ sampel
No	Komoditi	Karakteristik	Biaya Karakteristik	Biaya Komoditi								
1.	Biji Kakao	<ul style="list-style-type: none"> Jumlah biji per 100 gr Serangga hidup Kadar air Biji berbau asap dan bau asing Kadar biji pecah Kadar benda asing Kotoran mamalia Kadar kotoran Biji berkapang, tidak terfermentasi 	30.000 30.000 100.000 30.000 100.000 100.000 100.000 30.000 80.000	600.000 Tarif minimal 100.000/ sampel								

		• berserangga dan berkecambah		
2.	Kakao Bubuk	• Uji keadaan :		1.340.000
		- Bau	30.000	Tarif
		- Rasa	30.000	minimal
		- Warna	30.000	100.000/
		• Kadar lemak	100.000	sampel
		• Kadar air	100.000	
		• Kehalusan lolos ayakan	30.000	
		• Kandungan kulit (shell)	30.000	
		• Cemaran logam		
		- Timbal (Pb)	190.000	
		- Cadmium (Cd)	190.000	
		- Timah (Sn)	190.000	
		• Cemaran arsen (As)	60.000	
		• Cemaran mikroba		
		- Angka lemping total	60.000	
		- Bakteri bentuk coli	60.000	
		- Escherichian coli	60.000	
		- Salmonella	60.000	
		- Kapang	60.000	
		- Khamir	60.000	
3.	Biji Kopi	• Kadar kotoran	100.000	480.000
		• Kadar air	100.000	Tarif
		• Serangga hidup	30.000	minimal
		• Biji berbau busuk dan berbau keping	30.000	100.000/
		• Biji cacat	30.000	sampel
		• Biji warna	30.000	
		• Jumlah biji	30.000	
		• Nilai cacat	100.000	
		• Lolos ayakan	30.000	
4.	Kopi Bubuk	• Kadar air	100.000	910.000
		• Kadar abu	100.000	Tarif
		• Kadar kealkalian dari abu	100.000	minimal
		• Kafein	60.000	100.000/
		• Jumlah gula	60.000	sampel
		• Kadar kepadatan yang tidak dalam air	100.000	
		• Cemaran logam		
		- Tembaga (Cu)	190.000	
		- Timbal (Pb)	190.000	
		- Arsen (As)	190.000	
		• Mikrobiologi		
		- Kapang	60.000	
		- Jumlah bakteri	60.000	
5.	Beras	• Serangga hidup	30.000	470.000
		• Biji berbau busuk dan berbau	30.000	Tarif
		• Biji bekatul	30.000	minimal
		• Bahan kimia	30.000	100.000/
		• Derajat sosoh kualitatif dan kuantitatif	100.000	sampel
		• Kadar air	100.000	
		• Beras kepala	30.000	
		• Butir patah dan menir	30.000	
		• Butir merah	30.000	
		• Benda asing dan butir gabah	30.000	
		• Tekstur pera/pulen	30.000	
6.	Minyak Kelapa Murni	• Kadar air	100.000	590.000
		• Uji organoleptik :		Tarif
		- Aroma	30.000	minimal
		- Rasa	30.000	100.000/
		- Warna	30.000	sampel
		• Bobot jenis	60.000	
		• Uji kimia		
		- Bilangan asam	60.000	
		- Bilangan penyabunan	60.000	
		- Bilangan iodium	60.000	
		- Derajat asam	60.000	

7.	Garam	• Menggunakan	100.000		
		• Kadar air	100.000	1.390.000	
	Konsumsi	• Kadar natrium klorida (NaCl)	100.000	Tarif	
		Beryodium	• Bagian yang tidak larut dalam air	70.000	minimal 100.000/ sampel
	• Kadar iodium sebagai KIO ₃		100.000		
		• Cemar logam			
		- Kadmium (Cd)	190.000		
		- Timbal (Pb)	190.000		
		- Raksa (Hg)	450.000		
		- Arsen (As)	190.000		
	8.	Air Minum	• Keadaan		3.415.000
			Dalam	- Bau	30.000
		Kemasan		- Rasa	30.000
			- Warna	30.000	100.000/ sampel
			• Uji PH	75.000	
		• Kekeruhan	100.000		
		• Zat yang terlarut	100.000		
		• Zat organik	100.000		
		• Total organik	100.000		
		• Nitrat	100.000		
		• Nitrit	100.000		
		• Amonium	100.000		
		• Sulfat	100.000		
		• Klorida	250.000		
		• Fluorida	100.000		
		• Sianida	100.000		
		• Besi (Fe)	100.000		
		• Mangan (Mn)	100.000		
		• Klor bebas	100.000		
		• Kromium (Cr)	100.000		
		• Barium (Ba)	100.000		
		• Boron (B)	100.000		
		• Selentium (Se)	100.000		
	• Cemar logam : Pb, Cu, Cd, raksa, perak, Ag, dan Co	@200.000			
9.	Biji Mente	• Warna	30.000	580.000	
		• Bau	30.000	Tarif	
		• Rasa	30.000	minimal	
		• Serangga	30.000	100.000/ sampel	
		• Benda asing	30.000		
		• Bobot maksimal	30.000		
		• Kadar air	100.000		
		• Kadar kotoran	100.000		
		• Kadar gelondongan	100.000		
		• Jumlah	100.000		
10.	Madu	• Aktifitas enzim diastase	30.000	790.000	
		• Hidoksimetilfurfural (HMF)	30.000	Tarif	
		• Kadar air	100.000	minimal	
		• Kadar gula pereduksi	100.000	100.000/ sampel	
		• Kadar sukrosa	100.000		
		• Keasaman	30.000		
		• Padatan tak larut dalam air	100.000		
		• Kadar abu	100.000		
		• Cemar logam dalam makanan	100.000		
		• Cemar arsen (As)	100.000		
11.	Garam	• Kadar air	100.000	1.770.000	
		Industri	• Kadar natrium klorida (NaCl) adbk	100.000	Tarif minimal
	• Bagian yang tidak terlarut dalam air		70.000	100.000/ sampel	
		• Kadar kalsium (Ca)	190.000		
		• Kadar magnesium (Mg)	190.000		
		• Kadar iodium sebagai KIO ₃	100.000		
		• Cemar logam :			
		- Kadmium (Cd)	190.000		
	- Timbal (Pb)	190.000			

		- Raksa (Hg)	450.000	
		- Arsen (As)	190.000	
12.	Marungga	• Fitokimia	100.000	775.000
		• Larutan pembanding	100.000	Tarif
		• Kuantitatif	150.000	minimal
		• Kadar flavonoid	100.000	100.000/
		• Kadar kuersetin	100.000	sampel
		• Viskositas	75.000	
		• PH	75.000	
		• Bobot jenis	75.000	
13.	VCO	• Asam lemak		630.000
		- Bau	30.000	Tarif
		- Rasa	30.000	minimal
		- Warna	30.000	100.000/
		• Air dan senyawa yang menguap	100.000	sampel
		• Bilangan iod	80.000	
		• Asam lemak bebas	80.000	
		• Bilangan peroksida	80.000	
		• Asam lemak :		
		- Asam kaproat C6:0	50.000	
		- Asam kaprilat C8:0	50.000	
		- Asam kaprat C10:0	50.000	
		- Asam laurat C12:0	50.000	
14.	Kopra	• Kadar air	100.000	450.000
		• Kadar lemak	100.000	Tarif
		• Benda asing	30.000	minimal
		• Bagian berjamur	30.000	100.000/
		• Bagian berhama	30.000	sampel
		• Bahan kelapa tua muda	30.000	
		• Bentuk kopra utuh bubuk	40.000	
		• Warna	60.000	
		• Jamur bebas	30.000	
15.	Bahan Pakan Ternak dari Tepung Daging Dan Tulang	• Kadar air	100.000	980.000
		• Abu	75.000	Tarif
		• Protein kasar	100.000	minimal
		• Lemak kasar	100.000	100.000/
		• Serat kasar	100.000	sampel
		• Kalsium (Ca)	75.000	
		• Fosfor (P)	75.000	
		• Rambut/bulu	60.000	
		• Kecernaan pepsin	60.000	
		• Bakteri pathogen :		
		- Salmonella	60.000	
		- Shigella	60.000	
		- Bacillus anthracis	60.000	
		- Clostridium perfringens	60.000	
16.	• Kacang Tanah Biji (Wose)	• Kadar air	100.000	280.000
		• Butir rusak	30.000	Tarif
		• Butir belah	30.000	minimal
		• Butir warna lain	30.000	100.000/
		• Butir keriput	30.000	sampel
		• Kotoran	30.000	
		• Diameter	30.000	
	•Kacang Tanah Polong (gelondongan)	• Kadar air	100.000	250.000
		• Kotoran	30.000	Tarif
		• Polong keriput	30.000	minimal
		• Polong rusak	30.000	100.000/
		• Polong berbiji satu	30.000	sampel
		• Rendemen	30.000	
17.	Tempe Kedelai	• Bau	30.000	460.000
		• Rasa	30.000	Tarif
		• Warna	30.000	minimal
		• Air	100.000	100.000/
		• Abu	100.000	sampel
		• Protein (Nx6.25)%, b/b		
		Cemaran mikroba :		
		- Coli	100.000	
		- Salmonella	100.000	

18.	Kemiri	• Minyak	70.000	360.000		
		• Air	70.000	Tarif		
		• Bilangan asam	70.000	minimal		
		• Benda asing	50.000	100.000/		
		• Cacat, rusak, busuk	50.000	sampel		
		• Pecah	50.000			
		19.	Jagung Bahan Baku Pakan	• Kadar air	100.000	775.000
				• Kadar protein kasar	100.000	Tarif
				• Kadar serat kasar	100.000	minimal
				• Kadar abu	100.000	100.000/
				• Kadar lemak	100.000	sampel
				• Mikotoksin		
				- Aflatoksin	70.000	
- Okratoksin	70.000					
• Butir pecah	30.000					
• Warna lain	30.000					
20.	Biji Pala	• Benda asing	30.000			
		• Kepadatan	45.000			
		• Kadar air	100.000	250.000		
		• Biji berkapang	30.000	Tarif		
		• Serangga utuh mati	30.000	minimal		
		• Kotoran mamalia	30.000	100.000/		
		• Kotoran binatang lain	30.000	sampel		
21.	Kayu Lapis	• Benda asing	30.000			
		• Kadar air	70.000	250.000		
		• Susunan tebal viner	50.000	Tarif		
		• Delaminasi	70.000	minimal		
		• Keteguhan rekat	100.000	100.000/		
22.	Vanili	• Kerusakan kayu	50.000	sampel		
		• Bentuk	30.000	320.000		
		• Ukuran polong utuh	30.000	Tarif		
		• Ukuran polong potong	30.000	minimal		
		• Polong oleh yang pecah dan	30.000	100.000/		
		• Kadar air	100.000	sampel		
23.	Bihun Jagung	• Kadar abu	100.000			
		• Uji keadaan :		1.290.000		
		- Bau	30.000	Tarif		
		- Warna	30.000	minimal		
		- Rasa	30.000	100.000/		
		• Benda asing	30.000	sampel		
		• Keutuhan	30.000			
		• Abu	60.000			
		• Kadar air	100.000			
		• Cemarkan arsen (As)	100.000			
		• Cemarkan logam :				
		- Kadmium (Cd)	190.000			
		- Timah (Sn)	190.000			
		- Merkuri (Hg)	190.000			
		• Cemarkan mikroba :				
		- Homogenisasi	50.000			
		- Angka lempeng total	50.000			
- Escherichia coli	50.000					
- Staphylococcus aureus	50.000					
- Bacillus cereus	50.000					
• Kapang	60.000					
24.	Minyak Daun Cengkeh	• Kapang	60.000			
		• Warna	30.000	830.000		
		• Bau	30.000	Tarif		
		• Bobot jenis	60.000	minimal		
		• Indeks bias ($n_{D_{20}}$)	100.000	100.000/		
		• Kelarutan dalam etanol 70%	60.000	sampel		
		• Eugenol total	60.000			
		• Beta caryophyllen	60.000			
		• Kadar air	100.000			
25.	Biji Cengkeh	• Warna	30.000	430.000		
		• Bau	30.000	Tarif		
		• Benda asing	30.000	minimal		
		• Gagang cengkeh (bobot) maks	60.000	100.000/		
		• Cengkeh inferior	50.000	sampel		
		• Cengkeh rusak	30.000			

		• Kadar air	100.000	
		• Kadar minyak atsiri	100.000	
26.	Lada Putih	• Cemaran binatang	30.000	510.000
		• Warna	30.000	Tarif
		• Bau	30.000	minimal
		• Kadar benda asing	30.000	100.000/
		• Kadar biji enteng	30.000	sampel
		• Kadar cemaran kapang	30.000	
		• Kadar lada putih kehitaman	30.000	
		• Kadar air	100.000	
		• Kadar piperin	100.000	
		• Kadar minyak atsiri	100.000	
27.	Lada Hitam	• Jumlah biji per 100 gr	30.000	510.000
		• Serangga hidup	30.000	Tarif
		• Kadar air	100.000	minimal
		• Biji berbau asap dan bau	30.000	100.000/
		asing		sampel
		• Kadar biji pecah	30.000	
		• Kadar benda asing	100.000	
		• Kotoran mamalia	100.000	
		• Kadar kotoran	30.000	
		• Biji berkapang, tidak	60.000	
		Terfermentasi, berserangga		
		dan berkecambah		
28.	Jahe Kering	• Kesegaran	30.000	570.000
		• Rimpang bertunas	30.000	Tarif
		• Kenampakan irisan	30.000	minimal
		• Bentuk rimpang	30.000	100.000/
		• Bau	30.000	sampel
		• Rasa	30.000	
		• Kadar air	100.000	
		• Kadar minyak	100.000	
		• Kadar abu	100.000	
		• Berjamur	30.000	
		• Berserangga	30.000	
		• Benda asing	30.000	
29.	Pupuk Urea	• Kadar nitrogen	100.000	390.000
		• Kadar air	100.000	Tarif
		• Kadar biuret	100.000	minimal
		• Penentuan ukuran butiran	90.000	100.000/
				sampel
30.	Gula	• Gula pereduksi		900.000
		- Metode Luff Schoorl	150.000	Tarif
		- Metode Lana dan Eyon	150.000	minimal
		- Metode Luff Schoorl	150.000	100.000/
		- Metode Lana dan Eyon	150.000	sampel
		• Penentuan mono/disakarida	300.000	
		dengan metode kromatografi		
		cair kinerja tinggi (PHLC)		
31.	Hasil ikutan pengolahan biji gandum untuk bahan pakan ternak	• Kadar air	100.000	475.000
		• Abu	75.000	Tarif
		• Protein kasar	100.000	minimal
		• Lemak kasar	100.000	100.000/
		• Serat kasar	100.000	sampel
32.	Pengujian dalam system Resi Gudang (minimum fee Rp. 200.000)			
		• Gabah	5/Kg	
		• Beras	5/Kg	
		• Jagung	5/Kg	
		• Rumput laut	5/Kg	
		• Kedelai	5/Kg	
		• Lada	10/Kg	
		• Kakao	10/Kg	
		• Kopi	10/Kg	
		• Karet	10/Kg	
		• Tembakau	10/Kg	

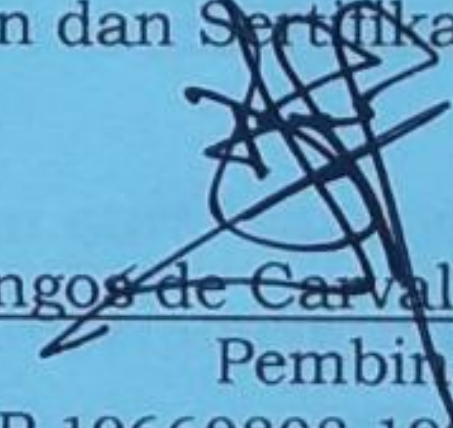
5.	Produk Pelayanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sertifikat Hasil Pengujian 2. Laporan Hasil Pengujian
6.	Pengelolaan Pengaduan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bertemu Petugas UPTD PSMB Disperindag NTT; 2. Melalui surat kepada Kepala UPTD PSMB Disperindag NTT; 3. Kotak Saran/Pengaduan; 4. Melalui SP4N-LAPOR! : <ul style="list-style-type: none"> • SMS ke 1708 dengan format NTT (spasi) isi pengaduan. • www.lapor.go.id

B. Proses Pengelolaan Pelayanan di Internal Organisasi (*Manufacturing*)

NO	KOMPONEN	URAIAN
1.	Dasar Hukum	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 53/MDAG/PER/9/2014 tentang Pelayanan Terpadu Perdagangan. 2. Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 60/MDAG/PER/8/2016 Tentang organisasi dan tata kerja unit pelaksana teknis bidang Kemeterologian dan Bidang Standardisasi dan Pengendalian Mutu di lingkungan Kementerian Perdagangan. 3. Peraturan Menteri Perdagangan No 85/MDAG/PER/12/2016 Tentang pelayanan terpadu perdagangan.
2.	Sarana, Prasarana, dan/atau Fasilitas	<ul style="list-style-type: none"> - Ruang tunggu; - Toilet; - Ruang rapat; - Laboratorium; - Lapangan parkir; - Lemari dokumen/arsip; - Meja; - Kursi; - AC; - Komputer; - Printer; - Buku register tamu
3.	Kompetensi Pelaksana	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendidikan Minimal SLTA; 2. Memahami tugas pokok dan fungsi UPTD Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang 3. Petuhgas Penguji memiliki Sertifikasi Penguji Mutu Barang.
4.	Pengawasan Internal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dilakukan oleh atasan langsung; 2. Dilakukan oleh aparat fungsional;

NO	KOMPONEN	URAIAN
		3. Dilaksanakan secara kontinyu.
5.	Jumlah Pelaksana	1 (satu) s/d 5 (lima) orang.
6.	Jaminan Pelayanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diwujudkan dalam kualitas proses layanan dan produk layanan yang didukung oleh petugas yang berkompeten di bidang tugasnya dengan perilaku pelayan yang terampil, cepat, tepat, dan santun; 2. Produk layanan adalah informasi yang akurat karena karena diberikan langsung oleh pejabat yang berkompeten sehingga dapat dipergunakan sesuai dengan keperluan.
7.	Jaminan Keamanan dan Keselamatan Pelayanan	Keselamatan dalam pelayanan sangat diutamakan. dengan adanya tabung hidrant dan tangga darurat.
8.	Evaluasi Kinerja Pelaksana	Evaluasi kinerja Pelayanan dilakukan pengukuran penerapan 14 komponen standar pelayanan yang dilakukan sekurang-kurangnya setiap 1 tahun.

Kepala UPTD
Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang, *h*


Domingos de Carvalho, S.IP., MM
Pembina

NIP 19660808 199102 1 002

**LAMPIRAN IV : KEPUTUSAN KEPALA UPTD
PENGUJIAN DAN SERTIFIKASI MUTU BARANG
NOMOR :
TANGGAL :**

STANDAR PELAYANAN KALIBRASI

A. Proses Penyampaian Layanan (*Service Delivery*)

NO	KOMPONEN	URAIAN																																																																												
1.	Persyaratan Pelayanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyampaikan surat permohonan kalibrasi 2. Mengisi formulir permohonan kalibrasi 3. Melampirkan foto copy KTP atau identitas lain 																																																																												
2.	Mekanisme / Prosedur Pelayanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pemohon melakukan pendaftaran dengan menyampaikan berkas permohonan kalibrasi sesuai persyaratan kepada petugas; 2. Petugas melakukan verifikasi/pemeriksaan berkas permohonan; 3. Petugas melakukan kaji ulang alat yang akan dikalibrasi. Dalam hal, alat yang akan dikalibrasi tidak bisa dibawa ke laboratorium, maka petugas melakukan kaji ulang di lokasi tempat alat tersebut berada; 4. Petugas melakukan kalibrasi alat di laboratorium dan/atau di lapangan; 5. Petugas menerbitkan surat tagihan biaya kalibrasi; 6. Pemohon melakukan pembayaran biaya kalibrasi; 7. Petugas menyerahkan sertifikat hasil kalibrasi dan menyerahkan alat yang sudah dikalibrasi. 																																																																												
3.	Waktu Pelayanan	1 s/d 14 hari																																																																												
4.	Biaya / Tarif	<table border="1"> <thead> <tr> <th>No</th> <th>Nama Alat</th> <th>Karakteristik</th> <th>Biaya Karakteristik (Rp)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="4">A. Dimensi</td> </tr> <tr> <td>1.</td> <td>Jangka Sorong</td> <td>Kapasitas 0 – 300 mm</td> <td>150.000/unit</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Mikrometer</td> <td>Kapasitas 0 – 100 mm</td> <td>150.000/unit</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Dial Indikator/ Thickness Gauge</td> <td>Kapasitas 0 – 100 mm</td> <td>150.000/unit</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Mistar Baja</td> <td>Kapasitas 0 – 1.000 mm</td> <td>150.000/unit</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Kapasitas 0 – 2.000 mm</td> <td>200.000/unit</td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Roll Meter</td> <td>Kapasitas 1.000 mm</td> <td>125.000/unit</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Kapasitas 2.000 mm</td> <td>150.000/unit</td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>Pipet Westergreen</td> <td>Kapasitas 0 – 100 mm</td> <td>150.000/unit</td> </tr> <tr> <td>7.</td> <td>Microtoa</td> <td>Kapasitas 200 mm</td> <td>50.000/unit</td> </tr> <tr> <td colspan="4">B. Volumetrik</td> </tr> <tr> <td>1.</td> <td>Labu Takar</td> <td>Kapasitas 0 – 1.000 ml</td> <td>100.000/unit</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Gelas Ukur</td> <td>Kapasitas 0 – 1.000 ml</td> <td>150.000/unit</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Labu Cassia</td> <td>Kapasitas 100 – 125 ml</td> <td>150.000/unit</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Piknometer</td> <td>Kapasitas 0 – 100 ml</td> <td>100.000/unit</td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Buret/Pipet Ukur</td> <td>Kapasitas 0 – 100 ml</td> <td>175.000/unit</td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>Pipet Volume</td> <td>Kapasitas 0 – 100 ml</td> <td>125.000/unit</td> </tr> <tr> <td>7.</td> <td>Trap Destilasi</td> <td>Kapasitas 0 – 50 ml</td> <td>175.000/unit</td> </tr> </tbody> </table>	No	Nama Alat	Karakteristik	Biaya Karakteristik (Rp)	A. Dimensi				1.	Jangka Sorong	Kapasitas 0 – 300 mm	150.000/unit	2.	Mikrometer	Kapasitas 0 – 100 mm	150.000/unit	3.	Dial Indikator/ Thickness Gauge	Kapasitas 0 – 100 mm	150.000/unit	4.	Mistar Baja	Kapasitas 0 – 1.000 mm	150.000/unit			Kapasitas 0 – 2.000 mm	200.000/unit	5.	Roll Meter	Kapasitas 1.000 mm	125.000/unit			Kapasitas 2.000 mm	150.000/unit	6.	Pipet Westergreen	Kapasitas 0 – 100 mm	150.000/unit	7.	Microtoa	Kapasitas 200 mm	50.000/unit	B. Volumetrik				1.	Labu Takar	Kapasitas 0 – 1.000 ml	100.000/unit	2.	Gelas Ukur	Kapasitas 0 – 1.000 ml	150.000/unit	3.	Labu Cassia	Kapasitas 100 – 125 ml	150.000/unit	4.	Piknometer	Kapasitas 0 – 100 ml	100.000/unit	5.	Buret/Pipet Ukur	Kapasitas 0 – 100 ml	175.000/unit	6.	Pipet Volume	Kapasitas 0 – 100 ml	125.000/unit	7.	Trap Destilasi	Kapasitas 0 – 50 ml	175.000/unit
No	Nama Alat	Karakteristik	Biaya Karakteristik (Rp)																																																																											
A. Dimensi																																																																														
1.	Jangka Sorong	Kapasitas 0 – 300 mm	150.000/unit																																																																											
2.	Mikrometer	Kapasitas 0 – 100 mm	150.000/unit																																																																											
3.	Dial Indikator/ Thickness Gauge	Kapasitas 0 – 100 mm	150.000/unit																																																																											
4.	Mistar Baja	Kapasitas 0 – 1.000 mm	150.000/unit																																																																											
		Kapasitas 0 – 2.000 mm	200.000/unit																																																																											
5.	Roll Meter	Kapasitas 1.000 mm	125.000/unit																																																																											
		Kapasitas 2.000 mm	150.000/unit																																																																											
6.	Pipet Westergreen	Kapasitas 0 – 100 mm	150.000/unit																																																																											
7.	Microtoa	Kapasitas 200 mm	50.000/unit																																																																											
B. Volumetrik																																																																														
1.	Labu Takar	Kapasitas 0 – 1.000 ml	100.000/unit																																																																											
2.	Gelas Ukur	Kapasitas 0 – 1.000 ml	150.000/unit																																																																											
3.	Labu Cassia	Kapasitas 100 – 125 ml	150.000/unit																																																																											
4.	Piknometer	Kapasitas 0 – 100 ml	100.000/unit																																																																											
5.	Buret/Pipet Ukur	Kapasitas 0 – 100 ml	175.000/unit																																																																											
6.	Pipet Volume	Kapasitas 0 – 100 ml	125.000/unit																																																																											
7.	Trap Destilasi	Kapasitas 0 – 50 ml	175.000/unit																																																																											

8.	Mikropipet	Kapasitas fixed 01.000 μ l	200.000/unit
		Graduated	250.000
C. Temperatur/Suhu			
1.	Thermometer Sensor dengan Indikator	Kapasitas 0 – 200°C	200.000/unit
		Kapasitas 0 – 600°C	225.000/unit
2.	Thermometer (badan, kulkas, ruang dll)	Kapasitas 0 – 200°C	200.000/unit
3.	Thermokopel	Kapasitas 0 – 200°C	250.000/unit
		Kapasitas 0 – 600°C	300.000/unit
4.	Oven	Kapasitas 0 – 200°C	
		• 1 titik ukur	200.000/unit
		• 2 titik ukur	250.000/unit
		• 3 titik ukur	300.000/unit
		• 4 titik ukur	400.000/unit
5.	Muffle Furnace	Kapasitas 0 – 1.200°C	300.000/unit
6.	Autoclave (suhu)	Kapasitas 0 – 200°C	250.000/unit
		Kapasitas 0 – 1 Kg/Cm ²	300.000/unit
7.	Inkubator/Waterbath	• 1 titik ukur	200.000/unit
		• 2 titik ukur	250.000/unit
		• 3 titik ukur	300.000/unit
		• 4 titik ukur	400.000/unit
8.	Chiller	Kapasitas 2 – 8°C	300.000/unit
9.	Sterilisator (satu ruang)	Kapasitas 0 – 200°C	175.000/unit
10.	Thermohigrometer	Kapasitas 20 – 40°C	300.000/unit
		Kapasitas 10 – 70°C	150.000/unit
11.	Hot Plate		150.000/unit
D. Massa			
1.	Timbangan Analitik	Kapasitas 300 gr	250.000/unit
2.	Timbangan Presisi	Kapasitas 6.000 gr	200.000/unit
3.	Timbangan Kasar	Kapasitas 20 gr	200.000/unit
		Kapasitas 50 gr	250.000/unit
		Kapasitas 150 gr	300.000/unit
4.	Anak Timbangan Kelas F2	Kapasitas 0 – 2.000 gr	100.000/unit
5.	Anak Timbangan Kelas F1	Kapasitas 0 – 500 gr	125.000/unit
E. Massa dan Suhu			
1.	Moisture Balance	Kapasitas 200°C	350.000/unit
F. Lain-lain			
1.	Spectrophotometer UV/VIS	Kapasitas 1.000 mm	300.000/unit
2.	Refrakometer	Kapasitas 10 – 50 nD	225.000/unit
3.	Pushpull	Kapasitas 30 Kg	200.000/unit
4.	Pressure Gauge	Kapasitas 30 kgf	200.000/unit
5.	PH Meter	Kapasitas 0 – 14	200.000/unit
6.	Polarimeter	Kapasitas 100°Z	225.000/unit
7.	Stopwatch/Timer	Kapasitas 60 menit	150.000/unit
8.	Humidity Chambr	Kapasitas 10 – 70%	300.000/unit
9.	Centrifuge	Kapasitas 10.000 rpm	200.000/unit
10.	Mesin Cuci (suhu, waktu, putaran)	Kapasitas 40°C, 60 menit, 200 rpm	400.000/unit
11.	Mesin Pengering (suhu, putaran)	Kapasitas 90°C, 800 rpm	300.000/unit
12.	Tensimeter	Kapasitas 300 mmHg	200.000/unit
13.	Freezer	Kapasitas 80°C	300.000/unit
14.	Coldroom	Kapasitas 30°C	300.000/unit
<i>Catatan : selain alat ukur tersebut pada huruf a – f, biaya kalibrasi dihitung berdasarkan lamanya kalibrasi dengan minimum 2 jam setiap bagian dari jam dihitung 1 jam</i>			
Sertifikat Produk Penggunaan Tanda Standar Nasional Indonesia (SPPT – SNI)			
1.	Proses penerbitan SPPT – SNI untuk komoditi (dalam negeri)		1.000.000/perusahaan
2.	Proses penerbitan SPPT – SNI untuk komoditi (luar negeri)		2.000.000/perusahaan
3.	Pengawasan SNI untuk perusahaan yang telah mendapatkan SPPT – SNI (dalam negeri)		250.000/perusahaan
4.	Pengawasan SNI untuk perusahaan yang telah mendapatkan SPPT – SNI (luar negeri)		1.000.000/perusahaan

		5.	Proses penambahan ruang lingkup SPPT – SNI	
			komoditi :	
			• Dalam negeri	250.000/ perusahaan
			• Luar negeri	1.000.000/ perusahaan
5.	Produk Pelayanan		1. Sertifikat Kalibrasi 2. Laporan Hasil Kalibrasi	
6.	Pengelolaan Pengaduan		1. Bertemu Petugas UPTD PSMB Disperindag NTT; 2. Melalui surat kepada Kepala UPTD PSMB Disperindag NTT; 3. Kotak Saran/Pengaduan; 4. Melalui SP4N-LAPOR! : • SMS ke 1708 dengan format NTT (spasi) isi pengaduan. • www.lapor.go.id	

B. Proses Pengelolaan Pelayanan di Internal Organisasi (*Manufacturing*)

NO	KOMPONEN	URAIAN
1.	Dasar Hukum	<ol style="list-style-type: none"> Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 53/MDAG/PER/9/2014 tentang Pelayanan Terpadu Perdagangan. Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 60/MDAG/PER/8/2016 Tentang organisasi dan tata kerja unit pelaksana teknis bidang Kemeterologian dan Bidang Standardisasi dan Pengendalian Mutu di lingkungan Kementerian Perdagangan. Peraturan Menteri Perdagangan No 85/MDAG/PER/12/2016 Tentang pelayanan terpadu perdagangan.
2.	Sarana, Prasarana, dan/atau Fasilitas	<ul style="list-style-type: none"> - Ruang tunggu; - Toilet; - Ruang rapat; - Laboratorium; - Lapangan parkir; - Lemari dokumen/arsip; - Meja; - Kursi; - AC; - Komputer; - Printer; - Buku register tamu

NO	KOMPONEN	URAIAN
3.	Kompetensi Pelaksana	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendidikan Minimal SLTA; 2. Memahami tugas pokok dan fungsi UPTD Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang 3. Mampu melakukan kalibrasi alat
4.	Pengawasan Internal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dilakukan oleh atasan langsung; 2. Dilakukan oleh aparat fungsional; 3. Dilaksanakan secara kontinyu.
5.	Jumlah Pelaksana	1 (satu) s/d 5 (lima) orang.
6.	Jaminan Pelayanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diwujudkan dalam kualitas proses layanan dan produk layanan yang didukung oleh petugas yang berkompeten di bidang tugasnya dengan perilaku pelayan yang terampil, cepat, tepat, dan santun; 2. Produk layanan adalah informasi yang akurat karena karena diberikan langsung oleh pejabat yang berkompeten sehingga dapat dipergunakan sesuai dengan keperluan.
7.	Jaminan Keamanan dan Keselamatan Pelayanan	Keselamatan dalam pelayanan sangat diutamakan dengan adanya tabung hidrant dan tangga darurat.
8.	Evaluasi Kinerja Pelaksana	Evaluasi kinerja Pelayanan dilakukan pengukuran penerapan 14 komponen standar pelayanan yang dilakukan sekurang-kurangnya setiap 1 tahun.

Kepala UPTD
 Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang, ♪

Domingos de Carvalho, S.IP., MM
 Pembina

NIP 19660808 199102 1 002



PEMERINTAH PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR
DINAS PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN
UPTD PENGUJIAN DAN SERTIFIKASI MUTU BARANG
Jl. Palapa Nomor 3 – Kupang ☎ (0380) 821054, Fax. No. 833144
KUPANG

MAKLUMAT PELAYANAN

Nomor : PP.800/14/PSMB.09.3/21

“DENGAN INI, KAMI MENYATAKAN SANGGUP
MENYELENGGARAKAN PELAYANAN SESUAI STANDAR
PELAYANAN YANG TELAH DITETAPKAN DAN APABILA TIDAK
MENEPATI JANJI INI, KAMI SIAP MENERIMA SANKSI SESUAI
PERATURAN
PERUNDANG-UNDANGAN YANG BERLAKU”

Kepala UPTD
Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang, b


Domingos de Carvalho, S.IP., MM.
Pembina
NIP 19660808 199102 1 002