

LAMPIRAN SERTIFIKAT AKREDITASI LP-1465-IDN (Penetapan: 30 Juni 2026)

LABORATORIUM PENGUJIAN - SNI ISO/IEC 17025:2017 (ISO/IEC 17025:2017)

Nama LPK	: UPT Laboratorium Terpadu Universitas Diponegoro			Masa berlaku: 30 Juni 2026 s/d 23 Februari 2031
Alamat	: Jl. Prof. H. Sudarto, S.H Tembalang, Semarang, Jawa Tengah			
Telp./Faxes.	: (024) 76918147/7698148			
Email	: labterpadu@live.undip.ac.id			
Lokasi 1	: Jl. Prof. H. Sudarto, S.H Tembalang, Semarang, Jawa Tengah			
Lokasi 2	: Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan FPIK, Jl. Prof. Jacub Rais, Tembalang, Semarang, Jawa Tengah			
Lokasi 3	: Laboratorium Ilmu Nutrisi dan Pakan FPP, Jl. Prof. H. Sudarto, S.H Tembalang, Semarang, Jawa Tengah			
Lingkup Akreditasi				
Bidang pengujian	Bahan atau produk yang diuji	Jenis pengujian atau sifat-sifat yang diukur	Metode pengujian, teknik yang digunakan	Keterangan
Lokasi 1				
Fisika/Kimia/Biologi	Tepung Ikan	Kadar Air	SNI 2354.2:2015	
		Kadar Abu	SNI 2354.1:2010 butir 7.1	
		Protein	SNI 01-2354.4-2006	
		Lemak	SNI 2354.3:2017	
	Air Minum Dalam Kemasan (Air Mineral)	Angka Lempeng Total (ALT)	SNI 3554 : 2015 butir 3.28.1	
	Air Sungai	Derajat keasaman (pH)	SNI 6989.11:2019	
		Temperatur	SNI 06-6989.23-2005	
		Padatan terlarut total (TDS)	SNI 6989.27:2019	
		Padatan tersuspensi total (TSS)	SNI 6989.3:2019	
		Pengambilan contoh uji air untuk pengujian fisika dan kimia	SNI 8995:2021	
		Kekeruhan	SNI 06-6989.25-2005	
		Udara Ambien	Partikel ≤2,5 µm (PM2,5)	
	Partikel ≤10 µm (PM10)		SNI 7119.15:2016	
	Partikel tersuspensi total (TSP)		SNI 7119-3:2017	
	Penentuan lokasi pengambilan contoh uji untuk pemantauan kualitas udara ambien		SNI 19-7119.6-2005	
Lokasi 2				
	Ikan dan produk perikanan segar (ikan segar, udang beku)	Kadar Air	SNI 2354.2:2015	
		Kadar Abu	SNI 2354.1:2010 butir 7.1	
		Protein	SNI 01-2354.4-2006	
		Lemak	SNI 2354.3:2017	

LAMPIRAN SERTIFIKAT AKREDITASI LP-1465-IDN (Penetapan: 30 Juni 2026)

LABORATORIUM PENGUJIAN - SNI ISO/IEC 17025:2017 (ISO/IEC 17025:2017)

Bidang pengujian	Bahan atau produk yang diuji	Jenis pengujian atau sifat-sifat yang diukur	Metode pengujian, teknik yang digunakan	Keterangan
Lokasi 2				
	Ikan dan produk perikanan yang telah mengalami pengolahan (terasi udang rebon dan kecap ikan, ikan teri, asin dan ikan pindang, bakso ikan, abon ikan, ebi furai)	Kadar Air	SNI 2354.2:2015	
		Kadar Abu	SNI 2354.1:2010 butir 7.1	
		Protein	SNI 01-2354.4-2006	
		Lemak	SNI 2354.3:2017	
	Ikan dan produk perikanan awet (ikan kaleng)	Kadar Air	SNI 2354.2:2015	
		Kadar Abu	SNI 2354.1:2010 butir 7.1	
		Protein	SNI 01-2354.4-2006	
		Lemak	SNI 2354.3:2017	
Lokasi 3				
Fisika/Kimia	Pakan Anak Ayam Ras Pedaging (Broiler Starter)	Kadar Air	AOAC Official Method 21st Edition, 2019. clause 930.15	
		Kadar Abu	AOAC Official Method 21st Edition, 2019. clause 942.05	
		Kadar Lemak Kasar	AOAC Official Method 21st Edition, 2019. clause 2003.06	
		Kadar Protein Kasar	AOAC Official Method 21st Edition, 2019. clause 2001.11	
		Kadar Serat Kasar	AOAC Official Method 21st Edition, 2019. clause 978.10	
Catatan: Lampiran sertifikat akreditasi ini tidak boleh digandakan kecuali seluruhnya, tanpa persetujuan tertulis dari pihak KAN				