

LAMPIRAN  
 PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA  
 NOMOR : 81 TAHUN 2015  
 TENTANG : IMPOR DAN/ATAU PENYERAHAN BARANG  
 KENA PAJAK TERTENTU YANG BERSIFAT  
 STRATEGIS YANG DIBEKASKAN DARI  
 PENGENAAN PAJAK PERTAMBAHAN NILAI

BARANG HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN YANG BERSIFAT STRATEGIS  
 YANG ATAS IMPOR DAN/ATAU PENYERAHANNYA DIBEKASKAN DARI  
 PENGENAAN PAJAK PERTAMBAHAN NILAI

NO.	KOMODITI	PROSES	JENIS BARANG
<b>PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN</b>			
1.	Udang.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diangkat, dikumpulkan dengan keranjang/karung.</li> <li>- Penanganan udang dengan pencucian, peng-es-an/pendinginan dalam keadaan utuh, dikuliti/dikupas, dan/atau tanpa kepala.</li> <li>- Penanganan udang dengan pembekuan dalam keadaan utuh, dikuliti/dikupas, dan/atau tanpa kepala.</li> <li>- Penanganan udang dengan pengemasan sementara untuk melindungi produk agar tidak mudah rusak.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Segar, hidup.</li> <li>- dingin, beku, dengan atau tanpa kepala.</li> </ul>
2.	Ikan hias.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dipasarkan hidup.</li> <li>- Pengumpulan dan pengangkutan ikan utuh diperairan umum atau di laut dalam satu kesatuan usaha maupun tidak.</li> <li>- Penanganan ikan hidup dengan pemberian oksigen dan/atau dipingsankan (dibus, diturunkan suhunya).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ikan hias hidup.</li> </ul>
3.	Ikan (tidak termasuk ikan hias).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dipasarkan hidup</li> <li>- Pengumpulan dan pengangkutan ikan utuh di perairan umum atau di laut baik dalam satu kesatuan usaha maupun tidak.</li> <li>- Penanganan ikan mati dengan pencucian, peng-es-an/pendinginan dalam keadaan utuh, dengan atau tanpa kepala dan isi perut.</li> <li>- Penanganan ikan mati dengan pembekuan dalam keadaan utuh, dengan atau tanpa kepala dan isi perut.</li> <li>- Penanganan ikan dengan pengemasan sementara untuk melindungi produk agar tidak mudah rusak.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ikan umpan hidup dan/atau beku.</li> <li>- Ikan hidup untuk dikonsumsi.</li> <li>- Ikan segar/dingin, beku, dengan atau tanpa kepala.</li> <li>- Ikan kering.</li> <li>- Sirip, kulit, tulang dan hati ikan.</li> </ul>
4.	Rumput laut.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dipotong/diangkat, dikumpulkan</li> <li>- Perendaman atau penjemuran/pengeringan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rumput laut basah.</li> <li>- Rumput laut kering.</li> </ul>
5.	Kerang, tiram, remis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diangkat, dilepas, dikumpulkan.</li> <li>- Penanganan kerang/tiram/remis mati dengan pencucian/depurasi, peng-es-an/pendinginan dalam keadaan utuh, dikuliti/dikupas.</li> <li>- Penanganan kerang/tiram/remis mati dengan pencucian/depurasi, dan pembekuan dalam keadaan utuh, dikuliti/dikupas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hidup.</li> <li>- Segar.</li> <li>- Dingin, utuh dan/atau kupas.</li> <li>- Beku, utuh dan/atau kupas.</li> </ul>
6.	Kepiting, rajungan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseser/dijaring.</li> <li>- Dipasarkan hidup.</li> <li>- Penanganan kepiting/rajungan dengan pencucian, peng-es-an/pendinginan dalam keadaan utuh, dikuliti/dikupas.</li> <li>- Penanganan kepiting/rajungan mati dengan pencucian, pembekuan dalam keadaan utuh, dikuliti/dikupas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hidup.</li> <li>- Segar.</li> <li>- Dingin, utuh dan/atau kupas.</li> <li>- Beku, utuh dan/atau kupas.</li> </ul>
7.	Teripang.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseser/dikumpulkan</li> <li>- Penambahan oksigen dan penambahan es.</li> <li>- Penanganan teripang dengan pencucian, pembekuan dalam keadaan utuh</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Segar.</li> <li>- Dingin.</li> <li>- Beku.</li> </ul>
8.	Lobster.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diangkat, dikumpulkan dengan keranjang/karung.</li> <li>- Penanganan lobster hidup dengan pemberian oksigen dan/atau dipingsankan (dibus, diturunkan suhunya).</li> <li>- Penanganan lobster mati dengan pencucian, peng-es-an/pendinginan dalam keadaan utuh.</li> <li>- Penanganan lobster mati dengan pencucian, pembekuan dalam keadaan utuh.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hidup.</li> <li>- Segar.</li> <li>- Dingin.</li> <li>- Beku.</li> </ul>

NO.	KOMODITI	PROSES	JENIS BARANG
9.	Cumi/Sotong, gurita, siput.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Penanganan cumi/sotong, gurita, siput mati dengan pencucian, peng-es-an/pendinginan dalam keadaan utuh, dengan atau tanpa kepala dan isi perut.</li> <li>- Penanganan cumi/sotong, gurita, siput mati dengan pencucian, pembekuan dalam keadaan utuh, dengan atau tanpa kepala dan isi perut.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Segar, dingin, beku dan/atau tanpa kepala.</li> </ul>
10.	Artemia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diangkat dan dikumpulkan</li> <li>- Penanganan dengan pencucian, pendinginan dan/atau pembekuan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dingin.</li> <li>- Beku.</li> </ul>

PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA

ttd.

JOKO WIDODO