

Handbook
Registrasi Pangan Olahan



BAHAN TAMBAHAN PANGAN
CAMPURAN PERISA
DAN PEWARNA



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI
2024

HANDBOOK REGISTRASI

**BAHAN TAMBAHAN PANGAN CAMPURAN
PERISA DAN PEWARNA**

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI

2024

HANDBOOK REGISTRASI BAHAN TAMBAHAN PANGAN CAMPURAN PERISA DAN PEWARNA

PENGARAH

Dra. Elin Herlina, Apt., MP.

PENANGGUNG JAWAB

Sintia Ramadhani, S.Si., Apt., M.Sc.

PENULIS

Rahajeng Puput Aryani, S.Farm, Apt., M.A.B; Rahmalia Susanti, S.T.P; Dyah Ratnasari, S.Gz;

KONTRIBUTOR

Adrianti, S.Si., Apt; Kinarsashanti Puspitaninganindita, S.Si., Apt., M.Sc; Paula Rosalima. SP., M.Sc; Puspita Bella Yanuary, A.Md.

ISBN

978-602-415-172-0 (PDF)

DESKRIPSI BUKU

Edisi Pertama. Cetakan Pertama. Oktober 2024

109 halaman. 14.84 x 21 cm

PENERBIT

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Jalan Percetakan Negara No. 23 Jakarta Pusat 10560

DIKELUARKAN OLEH

Direktorat Registrasi Pangan Olahan

Jalan Percetakan Negara No. 23 Jakarta Pusat 10560

Gedung Merah Putih Lantai 4

Telepon (62-21) 31151951

Subsite : registrasipangan.pom.go.id

E-mail : penilaianpangan@pom.go.id

Copyright© Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Hak cipta dilindungi oleh undang-undang. Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk elektronik, mekanik, fotokopi, rekaman atau cara apapun tanpa izin tertulis sebelumnya dari penerbit.

KATA SAMBUTAN

Dengan penuh rasa syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, *Handbook* Registrasi Pangan Olahan ini dapat diterbitkan. *Handbook* ini dibuat sebagai salah satu upaya Badan POM untuk memberikan pelayanan terbaik dalam memperluas informasi mengenai registrasi pangan olahan, khususnya bagi pelaku usaha skala mikro, kecil, dan menengah.

Sebagai implementasi dari Undang-Undang Nomor 6 tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi Undang-Undang dan Peraturan Pemerintah Nomor 5 tentang Penyelenggaraan perizinan Berusaha Berbasis Risiko, Badan POM terus berupaya dan berkomitmen untuk memberikan pelayanan publik terbaik melalui kemudahan perizinan berbasis risiko. Direktorat Registrasi Pangan Olahan sebagai unit pelaksana pengawasan pre market dan pelayanan publik di bidang registrasi pangan olahan terus berupaya dan berkomitmen untuk memberikan pelayanan terbaik antara lain melalui penyederhanaan prosedur, pemangkasan persyaratan, penyediaan sarana informasi dan komunikasi berbasis web, pendampingan pelaku Usaha Mikro Kecil (UMK) dan pelatihan bagi *registration officer* pangan olahan.

Handbook Registrasi Pangan Olahan ini diharapkan dapat membantu pelaku usaha dan pihak terkait lainnya dalam memahami dengan lebih baik persyaratan dan prosedur registrasi pangan olahan sehingga perizinan berusaha dapat diproses tepat waktu dan pangan olahan yang beredar aman, bermutu baik, serta sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Saya menyambut baik terbitnya *Handbook* Registrasi Pangan Olahan ini dan menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah terlibat dan berperan aktif dalam penyusunan *handbook* ini.

Jakarta, Oktober 2024



Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan
Dra. Elin Herlina, Apt, MP.



KATA PENGANTAR

Dengan penuh rasa syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, *Handbook* Registrasi Pangan Olahan ini dapat diterbitkan. *Handbook* ini merupakan panduan bagi pelaku usaha dalam melakukan registrasi pangan olahan berbasis risiko. *Handbook* berisi informasi registrasi pangan olahan antara lain: prosedur registrasi akun perusahaan dan registrasi pangan olahan, dokumen kelengkapan data, serta persyaratan label pangan olahan.

Penyusunan *handbook* ini dilakukan melalui rapat pembahasan internal dan unit terkait di lingkungan Badan POM. Diharapkan dengan terbitnya *handbook* ini, pelaku usaha mempunyai persepsi dan pemahaman yang sama dalam rangka registrasi pangan olahan.

Terima kasih disampaikan kepada semua pihak yang telah berpartisipasi dalam penyusunan *Handbook* Registrasi Pangan Olahan ini. Semoga *handbook* ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Jakarta, Oktober 2024



Direktur Registrasi Pangan Olahan
Sintia Ramadhani, S.Si., Apt., M.Sc.



DAFTAR ISI

KATA SAMBUTAN	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Tujuan dan Sasaran	3
1.3 Ruang Lingkup	4
BAB II ISTILAH DAN DEFINISI.....	5
BAB III REGISTRASI BAHAN TAMBAHAN	
PANGAN CAMPURAN PERISA DAN PEWARNA. 12	
3.1 Registrasi Akun Perusahaan	13
3.1.1 Perizinan Berusaha via OSS.....	13
3.1.2 Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).....	15
3.1.3 Alur Registrasi Akun Perusahaan	15
3.2 Registrasi Produk	17
3.2.1 Alur Registrasi Produk	17
3.2.2 Kategorisasi Risiko BTP Campuran Perisa dan Pewarna.....	18
3.2.3 Output Registrasi Produk BTP Campuran Perisa dan Pewarna.....	22

BAB IV BAHAN TAMBAHAN PANGAN	
CAMPURAN PERISA DAN PEWARNA.....	26
4.1 Definisi	27
4.2 Komposisi.....	28
4.3 Parameter Hasil Analisis	36
4.3.1 Cemar.....	36
4.3.2 Kandungan BTP	40
4.3.3 Cemar Kimia Lain	41
4.3.4 Analisis Cemar Etilen Glikol (EG) dan Dietilen Glikol (DEG) Jika Pada Komposisi Menggunakan Gliserol, Sorbitol Sirup, dan/atau Propilen Glikol.....	42
4.4 Larangan.....	43
4.5 Takaran Penggunaan BTP Campuran.....	44
4.6 Informasi Nilai Gizi (ING).....	52
BAB V KELENGKAPAN DATA	53
5.1 Kelengkapan Data Registrasi Akun	54
5.1.1 Perizinan Berusaha.....	54
5.1.2 Izin Penerapan CPPOB	60
5.2 Kelengkapan Data Registrasi Bahan Tambahan Pangan.....	63
5.2.1 Komposisi	63
5.2.2 Spesifikasi Bahan Baku Tertentu dan BTP	65
5.2.3 Hasil Analisis Produk Akhir	74
5.2.4 Proses Produksi.....	78

5.2.5 Informasi tentang Kode Produksi	79
5.2.6 Informasi tentang Masa Simpan.....	81
BAB VI LABEL BAHAN TAMBAHAN PANGAN	
CAMPURAN PERISA DAN PEWARNA.....	82
6.1 Ketentuan Umum	83
6.2 Bagian-Bagian Label BTP Campuran Perisa dan Pewarna	84
6.3 Penjelasan Informasi pada Label BTP Campuran Perisa dan Pewarna	85
6.3.1 Nama Produk.....	85
6.3.2 Berat Bersih atau Isi Bersih.....	86
6.3.3 Nama dan Alamat Pihak yang Memproduksi	87
6.3.4 Keterangan kedaluwarsa	87
6.3.5 Nomor PB-UMKU/Nomor Izin Edar (NIE)	89
6.3.6 Keterangan Halal Bagi yang Dipersyaratkan.....	89
6.3.7 Daftar Bahan yang Digunakan atau Komposisi	91
6.3.8 Kode Produksi	92
6.3.9 Takaran Penggunaan BTP Campuran	93
6.3.10 Peringatan	93
6.3.11 Keterangan 2 (Dua) Dimensi (2D Barcode) BPOM	94
6.3.12 Ketentuan Pencantuman Tulisan, Logo dan/atau Gambar.....	94

6.3.13 Contoh Label Bahan Tambahan Pangan
Campuran Perisa dan Pewarna..... 95

**INFORMASI DAN PENGADUAN PELAYANAN
PUBLIK DIREKTORAT REGISTRASI PANGAN
OLAHAN 96**



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tahap Pengajuan Izin CPPOB	15
Gambar 2. Alur Registrasi Akun Perusahaan Berbasis Risiko	15
Gambar 3. Registrasi Pangan Olahan Berbasis Risiko	17
Gambar 4. Tingkat Risiko dan Jenis PB-UMKU	18
Gambar 5. Alur Penentuan Tingkat Risiko	19
Gambar 6. Contoh Keterkaitan antara KBLI, Jenis Pangan (CPPOB), dan Kategori Pangan Produk BTP Campuran	20
Gambar 7. Contoh Izin Edar Pangan Olahan untuk BTP Campuran Perisa dan Pewarna..	23
Gambar 8. Contoh Lampiran Izin Edar Pangan Olahan untuk BTP Campuran Perisa dan Pewarna	24
Gambar 9. Contoh Lampiran Label yang Disetujui pada Izin Edar Pangan Olahan untuk BTP Campuran Perisa dan Pewarna..	25
Gambar 10. Produk BTP Campuran Perisa dan Pewarna	28
Gambar 11. Senyawa Perisa yang Diizinkan Digunakan Dalam BTP Perisa	30
Gambar 12. Bahan Tambahan Pangan yang Diizinkan Sebagai Ajudan Perisa.....	32
Gambar 13. Pelarut yang Diizinkan Sebagai Ajudan Perisa	33

Gambar 14. Tampilan Website Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum Badan POM	51
Gambar 15. Tampilan Aplikasi Ayo Cek BTP	52
Gambar 16. Contoh Dokumen NIB	55
Gambar 17. Contoh Dokumen NIB (Lanjutan)	56
Gambar 18. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan.....	57
Gambar 19. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan (Lanjutan).....	58
Gambar 20. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi e-sertifikasi.....	61
Gambar 21. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi PB-UMKU	62
Gambar 22. Contoh Dokumen Komposisi Produk BTP Campuran Perisa dan Pewarna.....	64
Gambar 23. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Berasal dari Hewan atau Tanaman	65
Gambar 24. Contoh Spesifikasi Bahan Baku dengan Penyusunnya	66
Gambar 25. Contoh Spesifikasi Bahan dengan Keterangan tentang Rekayasa Genetika/GMO	67
Gambar 26. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Telah Mempunyai NIE	68
Gambar 27. Contoh Spesifikasi Perisa	69
Gambar 28. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan Asal Bahan	70

Gambar 29. Contoh Spesifikasi BTP.....	71
Gambar 30. Contoh Spesifikasi BTP Campuran Pewarna.....	72
Gambar 31. Contoh Spesifikasi BTP yang Telah Mempunyai NIE.....	73
Gambar 32. Contoh Dokumen Hasil Analisis Produk Akhir (Lembar Identitas Produk)	75
Gambar 33. Contoh Dokumen Hasil Analisis Cemarkan Mikroba pada Hasil Akhir.....	76
Gambar 34. Contoh Dokumen Hasil Analisis Cemarkan Logam Berat pada Produk Akhir.....	77
Gambar 35. Contoh Diagram Alir Proses Produksi BTP Campuran Perisa dan Pewarna..	78
Gambar 36. Contoh Dokumen Informasi tentang Kode Produksi.....	80
Gambar 37. Contoh Dokumen Informasi tentang Masa Simpan	81
Gambar 38. Kriteria Pencantuman Halal.....	89
Gambar 39. Kriteria Pencantuman Halal (Lanjutan)	90
Gambar 40. Contoh Label BTP Campuran Perisa dan Pewarna	95
Gambar 41. Informasi dan Pengaduan Pelayanan Publik Direktorat Registrasi Pangan Olahan	96

DAFTAR TABEL

Tabel 1. KBLI untuk Komoditi Bahan Tambahan Pangan Campuran Perisa dan Pewarna	14
Tabel 2. Persyaratan Teknis Registrasi BTP Campuran Perisa dan Pewarna	21
Tabel 3. Contoh Penulisan Nama Jenis BTP	27
Tabel 4. Perhitungan Komposisi BTP Campuran Perisa dan Pewarna	34
Tabel 5. Contoh Komposisi BTP Campuran Perisa Kopi dan Pewarna	36
Tabel 6. Persyaratan Cemaran Mikroba	37
Tabel 7. Persyaratan Cemaran Logam Berat	40
Tabel 8. Persyaratan Cemaran Kimia Lain	41
Tabel 9. Contoh Perhitungan Takaran Penggunaan BTP Campuran	44



BAB I

Pendahuluan



1.1 Latar Belakang

Dengan diterbitkannya Undang-Undang Nomor 6 tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi Undang-Undang dan Peraturan Pemerintah Nomor 5 tentang Penyelenggaraan perizinan Berusaha Berbasis Risiko, maka pemerintah Indonesia dalam hal ini Badan POM berkomitmen untuk memberikan kemudahan bagi pelaku usaha dalam memperoleh Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB-UMKU), tidak terkecuali bagi pelaku usaha pangan olahan. Hal ini juga merupakan salah satu upaya dari pemerintah untuk meningkatkan daya saing produk pangan olahan, khususnya yang diproduksi oleh usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Sehubungan dengan hal tersebut di atas, Direktorat Registrasi Pangan Olahan telah mengimplementasikan registrasi pangan olahan berbasis risiko sejak September tahun 2022 yang kemudian diikuti dengan diundangkannya Peraturan BPOM No. 23 Tahun 2023 tentang Registrasi Pangan Olahan.

Berdasarkan data pendampingan yang dilakukan oleh Direktorat Registrasi Pangan Olahan sepanjang 2023, tercatat sebanyak 2795 UMKM telah mengikuti kegiatan pendampingan. Hal ini menunjukkan banyaknya pelaku usaha dengan skala mikro kecil menengah yang bergerak di bidang pangan olahan dan perlu dibekali dengan pengetahuan antara lain

terkait persyaratan dan prosedur registrasi. Dengan mengikuti kegiatan pendampingan diharapkan mereka dapat memproduksi pangan olahan yang memenuhi persyaratan keamanan, mutu, gizi dan pelabelan dan dapat mendaftarkan produknya untuk memperoleh izin edar.

Berdasarkan hal tersebut, Direktorat Registrasi Pangan Olahan menyusun handbook registrasi pangan olahan sesuai komoditi ini dengan jenis komoditi yang ditetapkan berdasarkan pemeringkatan kategori pangan yang paling banyak didaftarkan oleh UMKM dari tahun 2019-2024 dan kendala yang dialami oleh pelaku usaha pada proses Registrasi Pangan Olahan. Kegiatan ini merupakan kelanjutan dari kegiatan tahun 2022 dan 2023. Tahun 2024, Bahan Tambahan Pangan Campuran Perisa dan Pewarna ditetapkan sebagai salah satu komoditi yang diputuskan untuk dibuatkan handbook registrasi pangan olahan.

1.2 Tujuan dan Sasaran

Tujuan *handbook* ini adalah:

1. Sebagai suatu bentuk pedoman di bidang registrasi pangan olahan yang disusun sesuai dengan peraturan dan kebijakan terbaru untuk meningkatkan pemahaman pelaku usaha, khususnya UMK dalam memenuhi persyaratan registrasi pangan olahan.



2. Dengan meningkatnya pemahaman pelaku usaha diharapkan dapat mempercepat proses registrasi pangan olahan

Sasaran *handbook* ini adalah:

1. Pelaku usaha produsen Bahan Tambahan Pangan Campuran Perisa dan Pewarna dengan skala usaha mikro, kecil, dan menengah.
2. Fasilitator di Balai dan/atau Loka POM yang melakukan pendampingan kepada pelaku usaha produsen Bahan Tambahan Pangan Campuran Perisa dan Pewarna dalam melakukan registrasi.

1.3 Ruang Lingkup

Ruang lingkup *handbook* ini meliputi penjelasan mengenai alur registrasi pangan olahan dengan aplikasi Ereg RBA, definisi, serta persyaratan keamanan dan mutu, dokumen yang dibutuhkan, serta label.



BAB II

Istilah & Definisi



1. ADI (*Acceptable Daily Intake*) adalah jumlah maksimal BTP dalam miligram per kilogram berat badan yang dapat dikonsumsi setiap hari selama hidup tanpa menimbulkan efek merugikan terhadap kesehatan.
2. Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk Pangan.
3. Batas Maksimal Cara Produksi Pangan yang Baik atau *Good Manufacturing Practice* yang selanjutnya disebut Batas Maksimum CPPB adalah konsentrasi BTP secukupnya yang digunakan dalam Pangan untuk menghasilkan efek teknologi yang diinginkan.
4. BTP Campuran adalah BTP yang mengandung dua atau lebih jenis BTP baik dari golongan BTP yang sama ataupun berbeda dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang diizinkan.
5. BTP Ikutan (*Carry over*) adalah BTP yang berasal dari semua Bahan Baku Pangan, bahan penolong dan/atau BTP, baik yang dicampurkan maupun yang dikemas secara terpisah, tetapi masih merupakan satu kesatuan produk yang tidak berfungsi secara teknologi dalam produk Pangan akhir.



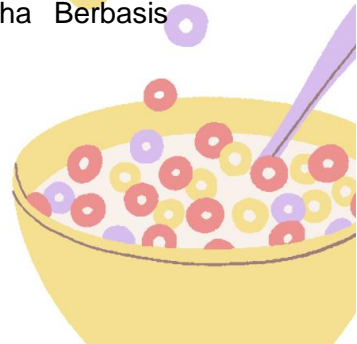
6. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik yang selanjutnya disingkat CPPOB adalah pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi Pangan Olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi.
7. Gizi adalah zat atau senyawa yang terdapat dalam Pangan yang terdiri atas karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, serat, air, dan komponen lainnya yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia.
8. Informasi Nilai Gizi yang selanjutnya disingkat ING adalah daftar kandungan zat Gizi dan non Gizi Pangan Olahan sebagaimana produk Pangan Olahan dijual sesuai dengan format yang dibakukan.
9. *International Numbering System* yang selanjutnya disingkat INS adalah salah satu kode internasional untuk Bahan Tambahan Pangan.
10. Kategori Pangan adalah pengelompokan pangan berdasarkan jenis pangan yang bersangkutan.
11. Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia yang selanjutnya disingkat KBLI adalah mengklasifikasikan aktivitas/kegiatan ekonomi Indonesia yang menghasilkan produk/output, baik berupa barang maupun jasa, berdasarkan lapangan usaha yang digunakan sebagai acuan

standar dan alat koordinasi, integrasi, serta sinkronisasi penyelenggaraan statistik.

12. Label Pangan yang selanjutnya disebut Label adalah setiap keterangan mengenai Pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada Pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan Pangan.
13. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk Bahan Tambahan Pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
14. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.
15. Perisa adalah bahan tambahan pangan berupa preparat konsentrat, dengan atau tanpa ajutan perisa (*flavouring adjunct*) yang digunakan untuk memberi flavour, dengan pengecualian rasa asin, manis dan asam.



16. Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha yang selanjutnya disingkat PB-UMKU adalah legalitas yang diberikan kepada pelaku usaha pangan untuk menunjang kegiatan usaha dalam rangka peredaran pangan olahan.
17. Pewarna adalah BTP berupa Pewarna Alami dan Pewarna Sintetis, yang ketika ditambahkan atau diaplikasikan pada Pangan mampu memberi atau memperbaiki warna. Pewarna Alami (*Natural food colour*) adalah Pewarna yang dibuat melalui proses ekstraksi, isolasi, atau derivatisasi (sintesis parsial) dari tumbuhan, hewan, mineral atau sumber alami lain, termasuk Pewarna identik alami. Sedangkan Pewarna Sintetis (*Synthetic food colour*) adalah Pewarna yang diperoleh secara sintesis kimiawi.
18. Program Manajemen Risiko yang selanjutnya disingkat PMR adalah program yang disusun dan dikembangkan untuk menjamin keamanan dan mutu pangan melalui pengawasan berbasis risiko secara mandiri oleh industri pangan.
19. Sistem Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik (*Online Single Submission*) yang selanjutnya disebut Sistem OSS adalah sistem elektronik terintegrasi yang dikelola dan diselenggarakan oleh Lembaga OSS untuk penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko.



20. *Time to Respond* adalah waktu maksimal yang dibutuhkan untuk mengevaluasi dokumen registrasi pangan olahan sejak dokumen diterima oleh petugas sampai ada keputusan. Keputusan dapat berupa permintaan tambahan data/penolakan/persetujuan.
21. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria memiliki modal usaha lebih dari Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
22. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria memiliki modal usaha sampai dengan paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
23. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang



perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha kecil atau usaha besar yang memenuhi kriteria memiliki modal usaha lebih dari Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 10.000.000.000,00 (sepuluh miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.



BAB III

Registrasi Bahan Tambahan Pangan Campuran Perisa dan Pewarna



3.1 Registrasi Akun Perusahaan

Registrasi akun perusahaan merupakan tahap pertama dari registrasi Bahan Tambahan Pangan yang dilakukan secara online dan bertujuan untuk mendapatkan nama pengguna (*username*) dan kata sandi (*password*) pada aplikasi *e-registration*. *Username* dan *password* digunakan untuk login pada akun perusahaan.

3.1.1 Perizinan Berusaha via OSS

Perizinan berusaha diperoleh dari OSS pada *website* (<https://oss.go.id/>). Dokumen Perizinan Berusaha yang diterbitkan tergantung dari risiko setiap Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) yang didaftarkan pada OSS. Kontak informasi lebih lanjut tentang pengurusan Perizinan Berusaha *via* OSS dapat dilihat pada BAB V.

Berdasarkan tautan KBLI skala usaha dan jenis produk, klasifikasi risiko dan dokumen Perizinan Berusaha produk BTP Campuran Perisa dan Pewarna pada OSS terdiri dari:

1. Rendah : Nomor Induk Berusaha (NIB)
2. Tinggi : NIB dan Izin dengan status Telah Memenuhi Persyaratan



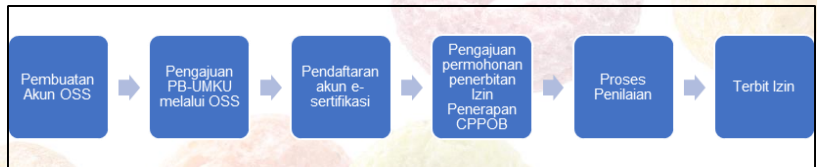
Tabel 1. KBLI untuk Komoditi Bahan Tambahan Pangan Campuran Perisa dan Pewarna

No	Status Perusahaan	Kode	Nama Kode
1	Produsen	20118	Industri Kimia Dasar Organik Yang Menghasilkan Bahan Kimia Khusus (termasuk bahan tambahan makanan)
2	Produsen (repacking)	82920	Aktivitas Pengepakan (Pengepakan atas dasar balas jasa atau kontrak termasuk pengemasan makanan minuman)

Contoh dokumen NIB, Sertifikat Standar, Sertifikat Standar dengan status Telah Terverifikasi, dan Izin dengan status Telah Memenuhi Persyaratan dapat dilihat pada BAB V Kelengkapan Data.

3.1.2 Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)

Izin Penerapan CPPOB diperoleh dari aplikasi e-sertifikasi Badan POM melalui OSS pada *website* (<https://oss.go.id/>).



Gambar 1. Tahap Pengajuan Izin CPPOB

3.1.3 Alur Registrasi Akun Perusahaan



Gambar 2. Alur Registrasi Akun Perusahaan Berbasis Risiko

Tahapan registrasi akun perusahaan berbasis risiko yang telah terkoneksi dengan sistem OSS :

1. Pelaku usaha mengakses aplikasi e-registration versi *Risk Based Approach* (RBA) (ereg-rba.pom.go.id)
2. Pilih menu Registrasi Akun > Baru
3. Input NIB
4. Data perusahaan akan otomatis tertarik dari OSS, berupa:
 - Username OSS
 - Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)
 - Nama Perusahaan
 - Alamat Perusahaan
5. Input data Perusahaan, Pabrik, dan KBLI.
6. Unggah dokumen persyaratan registrasi akun perusahaan. Untuk produsen, dokumen persyaratan berupa:
 - Foto kartu NPWP
 - NIB / NIB + Sertifikat Standar / NIB + Izin
 - Izin Penerapan CPPOB
7. Evaluasi oleh petugas dengan *time to respond* maksimal 10 Hari Kerja
8. Apabila registrasi akun perusahaan disetujui, maka akan mendapatkan *username* dan *password* melalui email.



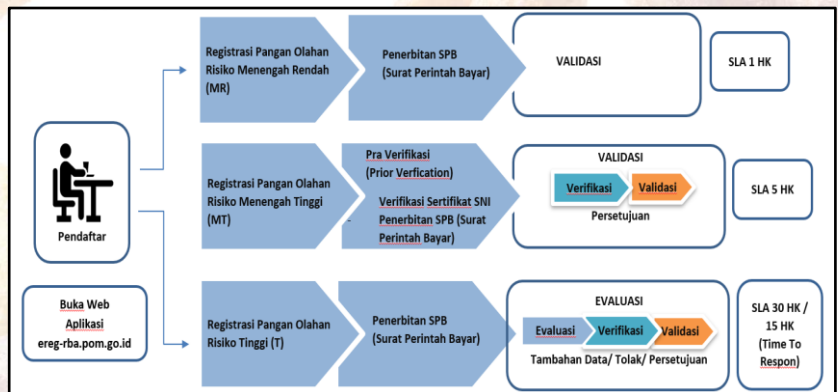
Untuk simulasi registrasi akun perusahaan dapat diakses pada link berikut ini:

https://rumahsiripo.pom.go.id/simulasi_akun_perusahaan/step1

3.2 Registrasi Produk

3.2.1 Alur Registrasi Produk

Setelah registrasi akun perusahaan disetujui, *username* dan *password* yang diperoleh digunakan untuk log in ke web aplikasi ereg-rba.pom.go.id untuk melanjutkan tahap kedua dari registrasi pangan olahan yaitu registrasi produk.



Gambar 3. Registrasi Pangan Olahan Berbasis Risiko

Sebelum mengirimkan permohonan registrasi produk, pelaku usaha harus mengambil ID Izin PB-UMKU pada akun OSS. ID izin diambil berdasarkan KBLI

produk yang didaftarkan dan jenis PB-UMKU sesuai dengan layanan dan tingkat risiko.

Risiko menengah rendah	Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan
Risiko menengah tinggi	Sertifikat Persetujuan Pangan Olahan Wajib SNI
Risiko tinggi	Izin Edar Pangan Olahan Izin Edar Pangan Olahan dengan Notifikasi

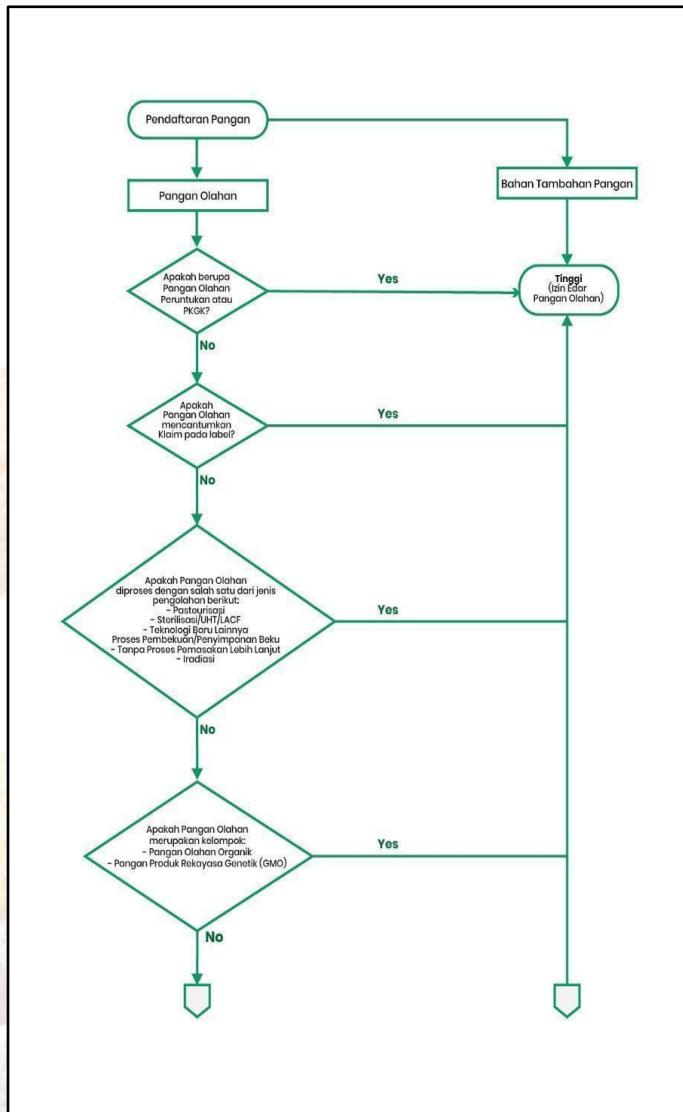
Gambar 4. Tingkat Risiko dan Jenis PB-UMKU

Setelah pembayaran SPB, agar menekan tombol check payment dengan cara berikut
registrasi pangan → Daftar Produk Pangan → SPB → ceklis aju → pilih proses (preview) → klik check payment di bagian bawah

3.2.2 Kategorisasi Risiko BTP Campuran Perisa dan Pewarna

Kategori risiko produk pada saat registrasi dilakukan berdasarkan pada Alur Penentuan Tingkat Risiko (Gambar 3.4) yang telah terintegrasi di dalam sistem e-registration versi RBA.

Berdasarkan Alur Penentuan Tingkat Risiko, maka produk BTP Campuran Perisa dan Pewarna termasuk ke dalam kategori **Risiko Tinggi**.



Gambar 5. Alur Penentuan Tingkat Risiko

Persyaratan teknis untuk registrasi produk BTP Campuran Perisa dan Pewarna dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Persyaratan Teknis Registrasi BTP Campuran Perisa dan Pewarna

No	Persyaratan Teknis
1.	Komposisi atau daftar bahan yang digunakan termasuk keterangan asal bahan baku tertentu dan atau BTP)
2.	Proses produksi
3.	Informasi tentang masa simpan
5.	Informasi tentang kode produksi
6.	Rancangan label
7.	Hasil analisis produk akhir (<i>Certificate of Analysis</i>)
8.	Hasil analisis zat gizi*)
9.	Spesifikasi BTP dan/atau bahan baku tertentu yang memuat antara lain asal bahan, status GMO, BTP ikutan, jenis BTP.
10.	Sertifikat PMR (untuk yang memiliki)


(*) untuk produk yang mencantumkan tabel Informasi Nilai Gizi (ING) pada label

Untuk simulasi registrasi produk dapat diakses pada link berikut ini:

https://rumahsiripo.pom.go.id/simulasi_bahan_tambahan_pangan/produk

3.2.3 Output Registrasi Produk BTP Campuran Perisa dan Pewarna

Output yang akan diperoleh pendaftar setelah mendaftarkan produknya, yaitu berupa Izin Edar Pangan Olahan.



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
IZIN EDAR PANGAN OLAHAN
PB-UMKU: 122221233312433546

Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB-UMKU), yang merupakan Izin Edar Pangan Olahan kepada Pelaku Usaha berikut ini:


1. Nama Pelaku Usaha	: PT. ERPIO
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	: 1231231231233
3. Alamat Kantor	: J. Percetakan Negara No. 23 Kota Jakarta Pusat, DKI Jakarta Kode POS: 10560
4. Status Penanaman Modal	: Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN)
5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	: 20118 - Industri Kimia Dasar Organik Yang Menghasilkan Bahan Kimia Khusus
6. Lokasi Usaha	: J. Percetakan Negara No. 23 Kota Jakarta Pusat, DKI Jakarta Kode POS: 10560

Telah memenuhi persyaratan:

1. Standar izin edar pangan olahan;
2. Standar Cara Produksi dan atau Distribusi Pangan Olahan yang Baik
3. Standar Tata Laksana Pendaftaran Pangan Olahan
4. Standar Kategori Pangan;
5. Standar Batas Maksimum Cemaran Logam Berat dalam Pangan Olahan;
6. Standar Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan;
7. Standar Batas Maksimum Cemaran Kimia dalam Pangan Olahan;
8. Standar Bahan Baku yang Dilarang dalam Pangan Olahan;
9. Standar Bahan Tambahan Pangan;
10. Standar Persyaratan Bahan Tambahan Pangan Campuran (berlaku untuk Bahan Tambahan Pangan);
11. Standar Bahan Tambahan Pangan Perisa
12. Standar Bahan Penolong dalam Pangan Olahan 13. Standar Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan;
14. Standar Pengawasan Pangan Cairan Untuk Keperluan Gizi Khusus (berlaku hanya untuk PKGK)
15. Standar Pangan Instan* (Berlaku untuk pangan radiasi)
16. Standar Pengawasan Produk Rekayasa Genetik (berlaku untuk pangan produk rekayasa genetik (PRG));
17. Standar Persyaratan Pangan Steril Komersial (berlaku untuk pangan yang diproses dengan sterilisasi komersial);
18. Standar Kodeks Makanan Indonesia berlaku untuk Bahan Tambahan Pangan)
19. Standar Batas Maksimum Melamin dalam Pangan;
20. Standar Kemasan Pangan;
21. Standar Keamanan dan Mutu Minuman Beralkohol;
22. Standar Label Pangan Olahan;
23. Standar Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan (Dikecualikan untuk Minuman Beralkohol);
24. Standar Asum Label Gizi (Dikecualikan untuk Minuman Beralkohol);
25. Standar Persyaratan Penambahan Zat Gizi dan Zat Non gizi dalam Pangan Olahan;
26. Standar Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil (Dikecualikan bentuk Minuman Beralkohol);
27. Standar Penerapan 2D Barcode dalam Pengawasan Obat dan Makanan;
28. Standar Pengkajian Keamanan, Mutu, Gizi Manfaat dan Label Pangan Olahan

Lampiran Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha ini memuat data teknis yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen ini. Pelaku Usaha tersebut di atas wajib menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.


1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, terlampir dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha;
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya;
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSE-BSSN;
4. Data terintegrasi Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan link akses.



Balai Sertifikasi Elektronik

Diterbitkan tanggal: 21 Desember 2021


s.n. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan
Menteri Investasi
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,



Ditandatangani secara elektronik

Diketik tanggal: 21 Desember 2021

1. Dokumen ini diterbitkan dalam PDF berdasarkan data dari Paksi Utama, terdapat dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Paksi Utama.
2. Dokumen terdapat keabsahan ini dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSN (BSN).
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan link akses.



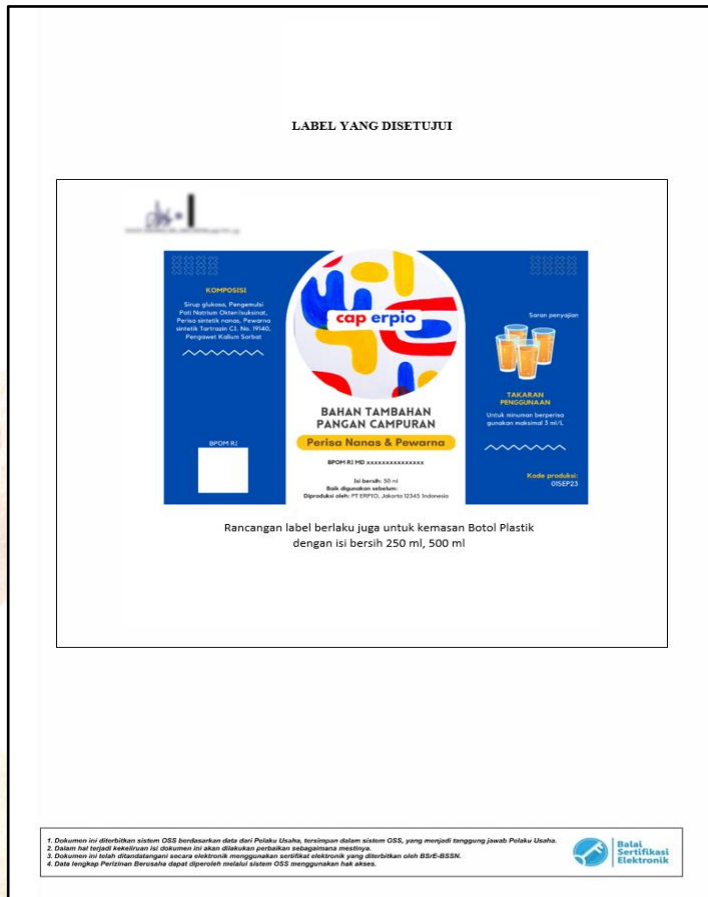
Gambar 7. Contoh Izin Edar Pangan Olahan untuk BTP Campuran Perisa dan Pewarna

Disclaimer: Dokumen dan isinya merupakan contoh. Kesesuaian isi (KBLI, jenis pangan dan lain-lain) agar tetap mengacu pada peraturan yang berlaku.



akan **contoh**.
(lain-lain) agar
g berlaku.

A yellow bowl filled with white milk and colorful cereal rings in red, purple, and yellow. A purple spoon is lifting some cereal from the bowl.



Gambar 9. Contoh Lampiran Label yang Disetujui pada Izin Edar Pangan Olahan untuk BTP Campuran Perisa dan Pewarna

Disclaimer: Dokumen dan isinya merupakan contoh. Kesesuaian isi (KBLI, jenis pangan dan lain-lain) agar tetap mengacu pada peraturan yang berlaku.

BAB IV

Bahan Tambahan Pangan Campuran Perisa dan Pewarna



4.1 Definisi

Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 29 Tahun 2021 tentang Persyaratan Bahan Tambahan Pangan Campuran, BTP Campuran adalah BTP yang mengandung dua atau lebih jenis BTP baik dari golongan BTP yang sama ataupun berbeda dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang diizinkan.

BTP Perisa adalah BTP yang berupa preparat konsentrat, dengan atau tanpa ajutan perisa (*flavouring adjunct*) yang digunakan untuk memberi flavour, dengan pengecualian rasa asin, manis dan asam. Apabila BTP Perisa ditambahkan BTP yang belum diizinkan sebagai ajutan perisa maka BTP tersebut digolongkan sebagai BTP Campuran.

Produk BTP Campuran Perisa dan Pewarna memiliki ketentuan penulisan nama jenis, sebagai berikut:

“Bahan Tambahan Pangan Campuran” + “Perisa” + Karakteristik Aroma/Rasa dari Perisa + “dan Pewarna”

Tabel 3. Contoh Penulisan Nama Jenis BTP

Komposisi	Nama Jenis
Sorbitol, Perisa sintetik kopi, Perisa sintetik susu, Coklat HT Cl. No. 20285	Bahan Tambahan Pangan Campuran Perisa Kopi Susu dan Pewarna



Gambar 10. Produk BTP Campuran Perisa dan Pewarna

4.2 Komposisi

Komposisi mencakup bahan baku dan BTP. Dalam sistem *e-registration*, komposisi diinput dalam bentuk persentase. Tujuan dari input komposisi dalam bentuk persentase ini antara lain untuk memastikan karakteristik dasar produk memenuhi persyaratan berdasarkan peraturan yang berlaku.

Komposisi Perisa dapat terdiri dari bahan senyawa perisa, preparat konsentrat, dengan atau tanpa ajutan perisa (*flavouring adjunct*) yang digunakan untuk memberi flavour, dengan pengecualian rasa asin, manis dan asam.

Senyawa Perisa yang diizinkan digunakan dalam BTP Perisa tercantum dalam Lampiran III Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Perisa dan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.02.01.1.2.04.21.187 Tahun 2021 Tentang Perubahan Bahan Tambahan Pangan yang Diizinkan Sebagai Ajutan Perisa, Perubahan Senyawa Perisa yang Diizinkan Digunakan dalam Bahan Tambahan Pangan Perisa, dan Perubahan Sumber Bahan Baku Aromatik Alami dan/atau Sumber Preparat Perisa sebagai berikut.



LAMPIRAN III
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 13 TAHUN 2020
TENTANG
BAHAN TAMBAHAN PANGAN PERISA

SENYAWA PERISA YANG DIIZINKAN DIGUNAKAN DALAM BTP PERISA

1. Perisa adalah bahan tambahan pangan berupa preparat konsentrat, dengan atau tanpa ajutan perisa (*flavouring adjunct*) yang digunakan untuk memberi flavour, dengan pengecualian rasa asin, manis, dan asam
2. Flavour adalah keseluruhan kesan yang diterima oleh indra manusia ketika mengonsumsi makanan dan minuman, terutama disebabkan oleh kesan bau dan rasa yang juga dipengaruhi oleh tekstur, konsistensi dan suara.
3. Preparat konsentrat adalah bentuk sediaan yang terdiri dari satu atau lebih jenis bahan pembuat perisa.

No.	Nama senyawa	Nomor JECFA*	Nomor Flavis (No. FI)**	Nomor FEMA***	Sinonim	Penggunaan
1.	Allyl propionate	1	09.233	2040	2-Propenyl propanoate	Kategori pangan 01.0 Produk-Produk Susu dan Analognya, kecuali yang Termasuk Kategori 02.0 s/d kategori pangan 15.0 Makanan Ringan Siap Santap kecuali kategori pangan 13.1.1 Formula Bayi, 13.1.2 Formula Lanjutan dan Formula Pertumbuhan dan 13.2 Makanan untuk Bayi dan Anak dalam Masa Pertumbuhan

Gambar 11. Senyawa Perisa yang Diizinkan Digunakan Dalam BTP Perisa

Ajudan Perisa terdiri atas bahan baku pangan, BTP dan/atau pelarut. BTP yang diizinkan sebagai Ajudan Perisa tercantum dalam Lampiran I Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Perisa dan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.02.01.1.2.04.21.187 Tahun 2021 Tentang Perubahan Bahan Tambahan Pangan yang Diizinkan Sebagai Ajudan Perisa, Perubahan Senyawa Perisa yang Diizinkan Digunakan dalam Bahan Tambahan Pangan Perisa, dan Perubahan Sumber Bahan Baku Aromatik Alami dan/atau Sumber Preparat Perisa sebagai berikut:



LAMPIRAN I
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 13 TAHUN 2020
TENTANG
BAHAN TAMBAHAN PANGAN PERISA

BAHAN TAMBAHAN PANGAN YANG DIIZINKAN SEBAGAI AJUDAN PERISA

No.	INS	Jenis		Produk yang ditambahkan	Batas Maksimal (mg/kg)
		B. Indonesia	B. Inggris		
1.	150a	Karamel I	<i>Caramel I – Plain</i>	semua perisa	CPPB dalam perisa
2.	170(i)	Kalsium karbonat	<i>Calcium carbonate</i>	Semua perisa	CPPB dalam perisa
3.	200	Asam sorbat	<i>Sorbic acid</i>	Semua perisa	1500 mg/kg sebagai asamnya dalam perisa
4.	201	Natrium sorbat	<i>Sodium sorbate</i>	Semua perisa	1500 mg/kg sebagai asamnya dalam perisa
5.	202	Kalium sorbat	<i>Potassium sorbate</i>	Semua perisa	1500 mg/kg sebagai asamnya dalam perisa
6.	203	Kalsium sorbat	<i>Calcium sorbate</i>	Semua perisa	1500 mg/kg sebagai asamnya dalam perisa
7.	210	Asam benzoat	<i>Benzoic acid</i>	Semua perisa	1500 mg/kg sebagai asamnya dalam perisa

Gambar 12. Bahan Tambahan Pangan yang Diizinkan Sebagai Ajudan Perisa

Pelarut yang diizinkan sebagai Ajudan Perisa berupa bahan baku pangan, tercantum dalam Lampiran II Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Perisa sebagai berikut

LAMPIRAN II
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 13 TAHUN 2020
TENTANG
BAHAN TAMBAHAN PANGAN PERISA

PELARUT YANG DIIZINKAN SEBAGAI AJUDAN PERISA

No	Jenis	Batas Maksimal (mg/kg)
1	Etanol	CPPB
2	Propilen Glikol	Mengacu pada ketentuan Lampiran I
3	Triasetin	Mengacu pada ketentuan Lampiran I
4	Gliserol	Mengacu pada ketentuan Lampiran I

Gambar 13. Pelarut yang Diizinkan Sebagai Ajudan Perisa

Perisa yang pada komposisinya menggunakan BTP sebagai ajudan selain yang telah diatur pada Lampiran I Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Perisa maka BTP tersebut digolongkan sebagai BTP Campuran, bukan sebagai BTP Perisa.

Contoh Bahan Tambahan Pangan Campuran Perisa dan Pewarna dapat dilihat pada Tabel 4.2. Contoh Komposisi BTP Campuran Perisa Kopi dan Pewarna. BTP tersebut menggunakan pewarna alami Karamel III amonia proses dan Tartrazin Cl. No. 19140 dimana kedua pewarna tersebut belum diizinkan sebagai ajudan perisa sehingga digolongkan sebagai BTP Campuran Perisa dan Pewarna. Satu-satunya

pewarna yang diizinkan sebagai ajutan perisa adalah pewarna alami karamel I.

Cara untuk menentukan komposisi dalam persentase adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Perhitungan Komposisi BTP Campuran Perisa dan Pewarna

A	B	C	D
Nama Bahan	Jumlah Bahan	Jumlah Bahan DIBAGI Total B	Persentase: Kolom C dikali 100%
	Total B		100

Keterangan

1. Kolom A diisi dengan daftar semua bahan yang digunakan dalam satu kali produksi, baik bahan baku maupun bahan tambahan pangan, diurutkan dari yang terbanyak.
2. Kolom B diisi dengan:
 - a. Jumlah setiap bahan baku dan bahan tambahan pangan yang digunakan dalam satu kali produksi.

- b. Satuan metrik yang sama, misal: gram, kg, ml, atau L. Bila bahan-bahan yang digunakan terdiri dari cairan (misal: air) dan padatan (misal: susu bubuk, gula, garam), maka dapat dianggap:
- ❖ 1 ml air = 1 gram air,
 - ❖ 1 L air = 1 Kg air
- c. Jumlah total seluruh bahan yang digunakan (pada bagian akhir kolom B).
3. Kolom C diisi dengan hasil dari pembagian jumlah masing-masing bahan baku pada kolom B dengan jumlah Total B.

Contoh:

Pada kolom B, sirup glukosa yang digunakan adalah 1500 ml, sedangkan Total bahan di kolom B adalah 3770 ml, maka untuk nilai sirup glukosa yang diinput pada kolom C: $1500/3770 = 0,3979$.

4. Kolom D diisi dengan hasil perkalian kolom C dengan 100%. Nilai ini adalah persentase setiap bahan yang akan diinput pada sistem *e-registration*.

Contoh:

Pada kolom C hasil pembagian untuk sirup glukosa adalah 0,3979, maka persentase sirup glukosa yang diinput pada kolom D: $0,3979 \times 100\% = 39,79\%$.



Tabel 5. Contoh Komposisi BTP Campuran Perisa Kopi dan Pewarna

Nama Bahan	Jumlah Bahan	Jumlah Bahan Baku DIBAGI Jumlah Total Bahan	Persentase (%)
Air	2000 ml	$2000 / 3770 \times 100\%$	53,05
Sirup Glukosa	1500 ml	$1500 / 3770 \times 100\%$	39,79
Perisa sintetik kopi	200 ml	$200 / 3770 \times 100\%$	5,31
Karamel III amonia proses	45 g	$45 / 3770 \times 100\%$	1,19
Tartrazin Cl. No. 19140	20 g	$15 / 3770 \times 100\%$	0,53
Kalium sorbat	5 g	$5 / 3770 \times 100\%$	0,13
Total	3770		100

4.3 Parameter Hasil Analisis

Parameter analisis yang wajib dilakukan, antara lain:

4.3.1 Cemarkan

Cemarkan adalah bahan yang tidak sengaja ada dan/atau tidak dikehendaki dalam pangan yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Pengujian cemarkan dilakukan menggunakan sampel produk BTP yang akan didaftarkan.

Persyaratan Cemarkan Mikroba dan Kimia diatur dalam Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 29 tahun 2021 tentang Persyaratan Bahan Tambahan Pangan Campuran sebagai berikut:

4.3.1.1 Cemarkan Mikroba

Tabel 6. Persyaratan Cemarkan Mikroba

Jenis BTP Campuran	Jenis Cemarkan	Unit Analisis	Batas Maksimum pada BTP Campuran
1. Jika mengandung salah satu atau lebih BTP berikut: <ul style="list-style-type: none">Agar	<i>Staphylococcus Aureus</i>	Per g	n=5 c=0 m=Negatif

BTP Campuran Perisa dan Pewarna



Jenis BTP Campuran	Jenis Cemar	Unit Analisis	Batas Maksimum pada BTP Campuran
<ul style="list-style-type: none">• Asam alginat dan• garamnya (asam• alginat, kalsium• alginat, kalium alginat,• natrium alginat, dan• propilen glikol alginat)• Gom arab• Gom guar• Gom kacang lokus• Gom karaya• Gom tragakan• Karagenan• Karmin• Lisozim hidroklorida• Natrium kaseinat• Nisin	<i>Salmonella</i> sp.	Per g	n=5 c=0 m=Negatif

BTP Campuran Perisa dan Pewarna



Jenis BTP Campuran	Jenis Cemar	Unit Analisis	Batas Maksimum pada BTP Campuran
<ul style="list-style-type: none">• Rumput laut eucheama• olahan• Gom gellan• Gom xanthan• Ekstrak cochineal			
2. Dalam bentuk pasta atau cair dan jika tidak mengandung salah satu atau lebih BTP pada Nomor 1	<i>Salmonella</i> sp.	Per g	n=5 c=0 m=Negatif
3. Jika BTP campuran yang berbentuk serbuk dan mengandung pengisi (<i>filler</i>) dan jika tidak mengandung salah satu atau lebih BTP pada no.1	<i>Salmonella</i> sp.	Per g	n=5 c=0 m=Negatif

4.3.1.2 Cemar Logam Berat

Persyaratan cemaran logam berat untuk produk BTP Campuran adalah sebagai berikut:

Tabel 7. Persyaratan Cemaran Logam Berat

Jenis BTP Campuran	Jenis Cemaran	Batas Maksimum dalam BTP Campuran (mg/kg)
Semua BTP Campuran	Timbal (Pb)	5
	Arsen (As)	3
	Kadmium (Cd)	2
	Merkuri (Hg)	1

4.3.2 Kandungan BTP

Khusus untuk BTP Campuran yang mengandung BTP Pewarna, Jenis BTP Pewarna harus dibuktikan dengan hasil uji kualitatif atau kuantitatif pewarna tersebut.

4.3.3 Cemarkan Kimia Lain

Tabel 8. Persyaratan Cemarkan Kimia Lain

Parameter	Batas Maksimum dalam BTP Campuran	Keterangan
Amin aromatis primer tidak tersulfonasi	0,01 % sebagai anilin	Jika mengandung BTP pewarna sintetis
Lumiflavin	0,025%	Jika mengandung Riboflavin dari Bacillus subtilis
Amin aromatis primer	100 mg/kg sebagai anilin	
	70 mg/kg	Jika mengandung Riboflavin 5'-natrium fosfat
Sikloheksilamin	10 mg	Jika mengandung Siklamat dan garamnya
Disikloheksilamin	1 mg/kg	
t-butyl-p-benzokuinon	0,2%	Jika mengandung TBHQ

Parameter	Batas Maksimum dalam BTP Campuran	Keterangan
2.5-di-tbutilhidrokuinon	0,2%	
Hidroksikuinon	0,1%	

Analisis cemaran kimia lain diatas dapat digantikan dengan mengupload spesifikasi BTP yang dilengkapi dengan informasi tersebut.

4.3.4 Analisis Cemaran Etilen Glikol (EG) dan Dietilen Glikol (DEG) Jika Pada Komposisi Menggunakan Gliserol, Sorbitol Sirup, dan/atau Propilen Glikol

Sediaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang ditambahkan BTP Sorbitol Sirup, Gliserol, Propilen Glikol dan Polietilen Glikol secara langsung disyaratkan dokumen:

1. Spesifikasi bahan baku Sorbitol Sirup/ Gliserol/ Propilen Glikol/ Polietilen Glikol sesuai dengan persyaratan mutu dan keamanan yaitu:
 - a. Batas maksimum EG dan DEG dari bahan baku Sorbitol/Gliserol/Propilen

- Glikol masing-masing tidak lebih dari 0,10%
- b. Batas maksimum EG dan DEG dari bahan baku Polietilen Glikol tidak lebih dari 0,25% sebagai kombinasi atau masing-masing EG dan DEG.
2. Batas maksimum EG dan DEG dibuktikan dengan hasil uji pada bahan baku Sorbitol/ Gliserol/ Propilen Glikol/ Polietilen Glikol dari laboratorium yang terakreditasi atau laboratorium pemerintah paling lama 1 satu tahun sejak tanggal penerbitan
 3. Untuk produk repacking, hasil analisis EG dan DEG dapat dilakukan pada produk akhir.

4.4 Larangan

BTP Campuran dilarang menggunakan campuran natrium nitrat (INS.251), kalium nitrat (INS.252), kalium nitrit (INS.249), natrium nitrit (INS.250), sulfur dioksida (INS.220), natrium sulfit (INS.221), natrium bisulfit (INS. 222), natrium metabisulfit (INS. 223), kalium metabisulfit (INS.224), kalium sulfit (INS.225), kalsium bisulfit (INS.227), dan/atau kalium bisulfit (INS.228).



4.5 Takaran Penggunaan BTP Campuran

Tabel 9. Contoh Perhitungan Takaran Penggunaan BTP Campuran

Takaran Penggunaan BTP Campuran	Rumus Takaran Penggunaan (mg/kg)	Contoh Perhitungan
Jika mengandung 1 (satu) BTP yang memiliki batas maksimal (BM) numerik dan BTP lainnya memiliki BM CPPB.	$= \frac{\text{BM BTP (mg/kg)}}{\frac{\% \text{ Kadar BTP}}{100}}$	BTP Campuran mengandung pewarna Sintetis Tartrazin Cl. No. 19140 : 1.3% Tartrazin pada kategori pangan (KP) 07.1.2 memiliki BM 70 mg/kg. Hasil perhitungan Takaran penggunaan 5385 mg/kg atau 0.5% dihitung terhadap Krekers (KP 07.1.2)

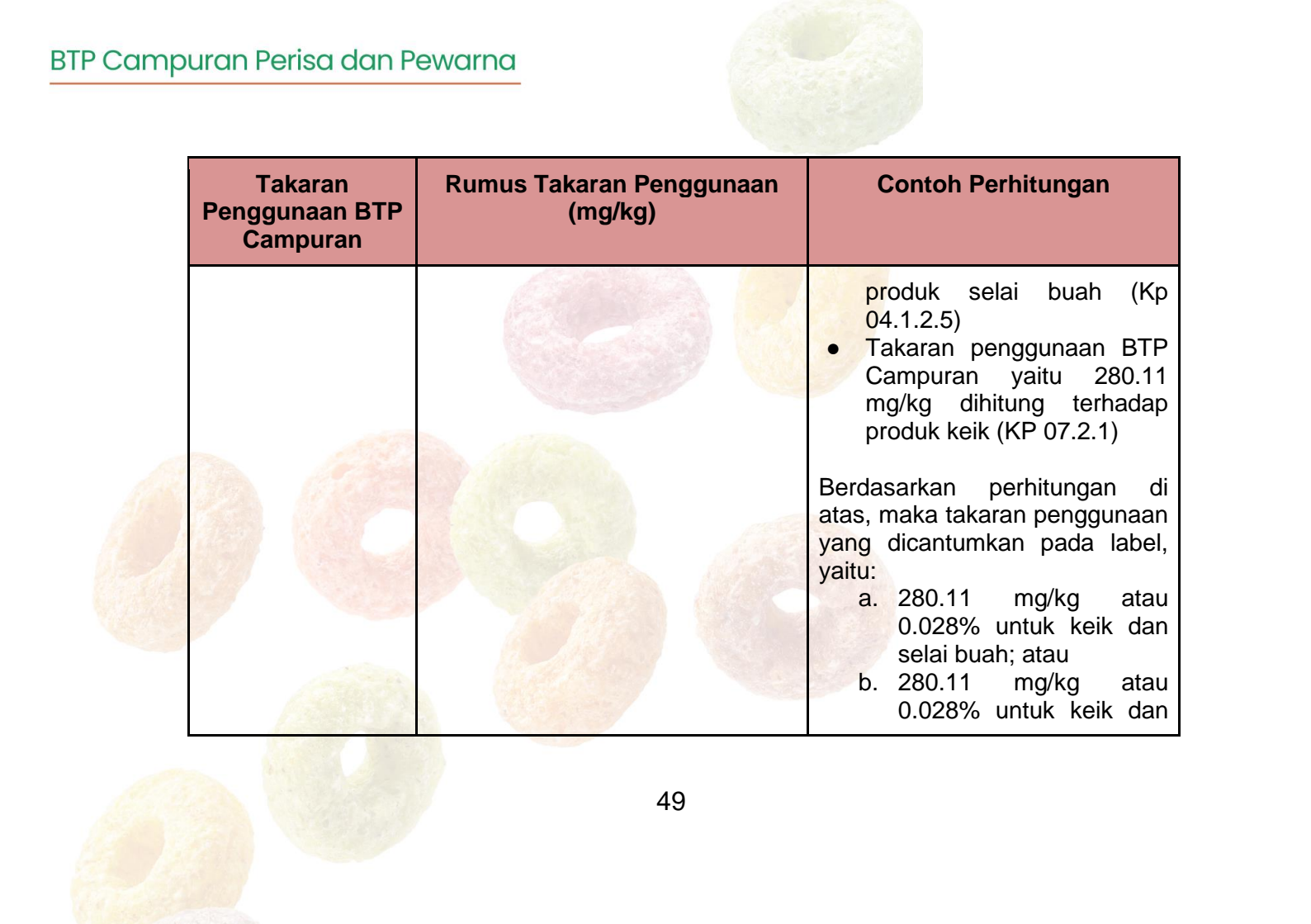


Takaran Penggunaan BTP Campuran	Rumus Takaran Penggunaan (mg/kg)	Contoh Perhitungan
Jika mengandung lebih dari 1 (satu) BTP dari golongan yang sama dengan BM numerik.	Perhatikan perhitungan rasio kurang dari satu	<p>BTP Campuran mengandung pewarna BTP Pewarna Sintetis Tartrazin Cl. No. 19140 : 0.7% dan Ponceau 4R Cl. No. 16255 : 1.2%.</p> <p>Tartrazin Cl. No. 19140 pada kategori pangan 07.1.2 memiliki BM 70 mg/kg, sedangkan Ponceau memiliki BM 300 mg/kg.</p> <p>Hasil perhitungan Takaran penggunaan 7142 mg/kg atau 0.7% dihitung terhadap Krekers (KP 07.1.2)</p>

Takaran Penggunaan BTP Campuran	Rumus Takaran Penggunaan (mg/kg)	Contoh Perhitungan
<p>Jika mengandung lebih dari 1 (satu) BTP dari golongan yang berbeda. Dimana masing-masing memiliki BM numerik.</p>	<p>Takaran Maksimal Penggunaan BTP 1</p> $= \frac{\text{BM BTP (mg/kg)}}{\frac{\% \text{ Kadar BTP}}{100}}$ <p>Takaran Maksimal Penggunaan BTP 2</p> $= \frac{\text{BM BTP (mg/kg)}}{\frac{\% \text{ Kadar BTP}}{100}}$ <p>Takaran Penggunaan maksimal yang dicantumkan pada label mengacu pada perhitungan takaran penggunaan yang paling kecil.</p>	<p>BTP Campuran mengandung Pewarna Sintetis Tartrazin CI. No. 19140 0.7% dan Pemanis Buatan Natrium Siklamat 20 %. Tartrazin pada kategori pangan 07.2.1 memiliki BM 70 mg/kg, sedangkan Natrium Siklamat memiliki BM 600 mg/kg.</p> <p>Hasil perhitungan Takaran penggunaan berdasarkan penggunaan Tartrazin 10000 mg/kg.</p> <p>Hasil perhitungan Takaran penggunaan berdasarkan penggunaan Natrium Siklamat 3000 mg/kg.</p>

Takaran Penggunaan BTP Campuran	Rumus Takaran Penggunaan (mg/kg)	Contoh Perhitungan
		Berdasarkan perhitungan di atas, maka takaran penggunaan yang dicantumkan pada label, yaitu 3000 mg/kg atau 0.3%.
Jika BTP Campuran digunakan untuk lebih dari satu jenis kategori pangan (KP)	<p>Takaran Penggunaan untuk KP 1</p> $= \frac{1}{\left(\frac{\% \text{ Kadar BTP 1}}{100} \right) + \left(\frac{\% \text{ Kadar BTP 2}}{100} \right) + \text{dst...}}$ <p>Takaran Penggunaan untuk KP 2</p> $= \frac{1}{\left(\frac{\% \text{ Kadar BTP 1}}{100} \right) + \left(\frac{\% \text{ Kadar BTP 2}}{100} \right) + \text{dst...}}$	<p>BTP Campuran mengandung Pewarna sintetis Ponceau 4R sebesar 15% dan Karmoisin sebesar 10%.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ponceau 4R pada kategori pangan 04.1.2.5 dengan batas maksimal sebesar 70 mg/kg. Ponceau 4R pada kategori pangan 07.2.1 dengan

Takaran Penggunaan BTP Campuran	Rumus Takaran Penggunaan (mg/kg)	Contoh Perhitungan
	<p>Perhatikan perhitungan rasio kurang dari satu</p> <p>Takaran penggunaan maksimal yang dicantumkan pada label:</p> <ul style="list-style-type: none">• mengacu takaran penggunaan paling kecil; atau• sesuai takaran penggunaan untuk masing-masing kategori pangan.	<p>batas maksimal sebesar 70 mg/kg.</p> <ul style="list-style-type: none">• Karmoisin pada kategori pangan 04.1.2.5 dengan batas maksimal sebesar 300 mg/kg.• Karmoisin pada kategori pangan 07.2.1 dengan batas maksimal sebesar 70 mg/kg. <p>Hasil Perhitungan:</p> <ul style="list-style-type: none">• Takaran penggunaan BTP Campuran yaitu 403.225 mg/kg dihitung terhadap

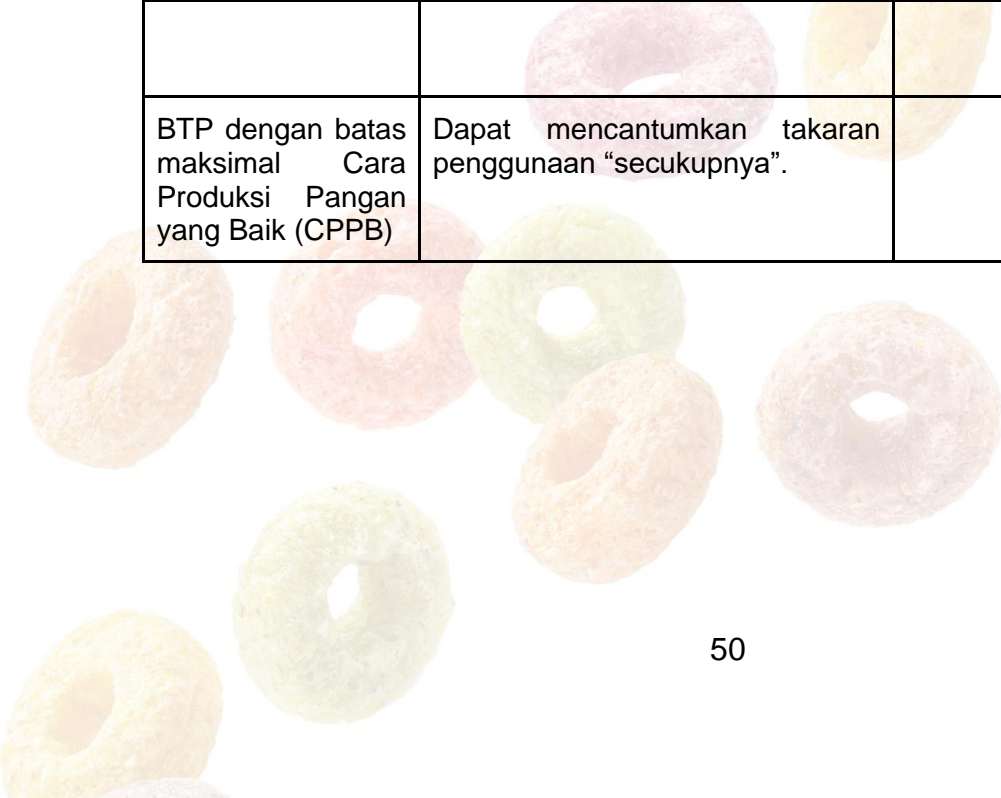


Takaran Penggunaan BTP Campuran	Rumus Takaran Penggunaan (mg/kg)	Contoh Perhitungan
		<p>produk selai buah (Kp 04.1.2.5)</p> <ul style="list-style-type: none">• Takaran penggunaan BTP Campuran yaitu 280.11 mg/kg dihitung terhadap produk keik (KP 07.2.1) <p>Berdasarkan perhitungan di atas, maka takaran penggunaan yang dicantumkan pada label, yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none">280.11 mg/kg atau 0.028% untuk keik dan selai buah; atau280.11 mg/kg atau 0.028% untuk keik dan

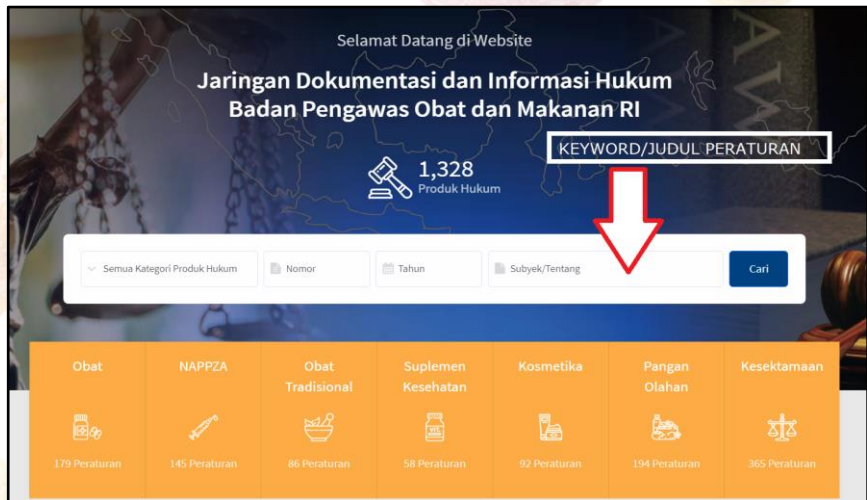
BTP Campuran Perisa dan Pewarna



Takaran Penggunaan BTP Campuran	Rumus Takaran Penggunaan (mg/kg)	Contoh Perhitungan
		403.225 mg/kg atau 0.04% untuk selai buah.
BTP dengan batas maksimal Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB)	Dapat mencantumkan takaran penggunaan “secukupnya”.	

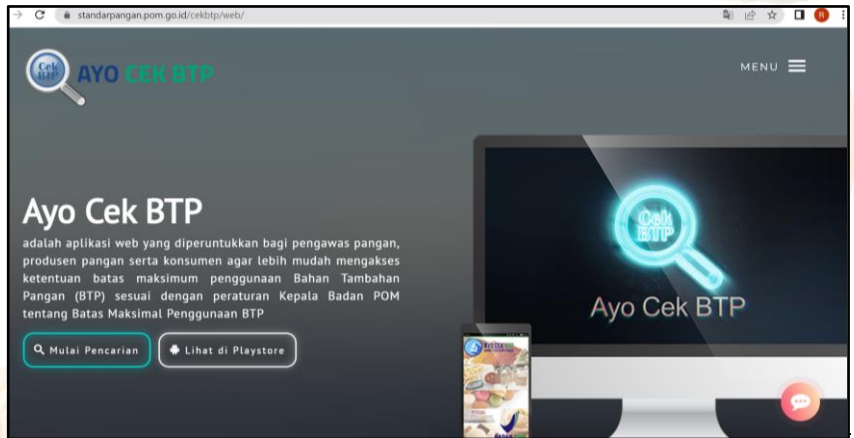


Batas maksimal BTP dapat dilihat pada Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2020 dan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.02.01.1.2.04.21.187 Tahun 2021 yang dapat diunduh melalui link <https://jdih.pom.go.id/>



Gambar 14. Tampilan Website Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum Badan POM

Selain itu ketentuan terkait batas maksimal penggunaan BTP juga dapat diakses melalui aplikasi Ayo Cek BTP pada link <https://standarpangan.pom.go.id/cekbtp/web/>



Gambar 15. Tampilan Aplikasi Ayo Cek BTP

4.6 Informasi Nilai Gizi (ING)

Sesuai Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No 26 tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan Pasal 3, kewajiban pencantuman Informasi Nilai Gizi dikecualikan untuk sejumlah komoditas, salah satunya adalah bahan tambahan pangan.

BAB V

Kelengkapan Data



5.1 Kelengkapan Data Registrasi Akun

5.1.1 Perizinan Berusaha

Perizinan berusaha adalah legalitas yang diberikan kepada Pelaku Usaha untuk memulai dan menjalankan usaha dan/atau kegiatannya. Dokumen perizinan berusaha diterbitkan oleh OSS berdasarkan tingkat risiko usaha. Sebagaimana telah dijelaskan pada Bab III, berdasarkan klasifikasi risikonya, dokumen perizinan berusaha terdiri dari:

1. Rendah : Nomor Induk Berusaha (NIB)
2. Tinggi : NIB dan Izin dengan status Telah Memenuhi Persyaratan

Contoh dokumen Perizinan Berusaha *via* OSS adalah sebagai berikut:



1. Nomor Induk Berusaha (NIB)



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: 1234561234567

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

1. Nama Pelaku Usaha	: PT ERPIO
2. Alamat Kantor	: Jl Perotakan Negara No. 23, Kec. Johar Baru, Jakarta Pusat, Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 12345 081122334455 erpio@gmail.com
No. Telepon	: PMDN
3. Status Penanaman Modal	: Lihat Lampiran
4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan berlaku sebagai Angka Pengenal Impor (API-P), hak akses kepastian, pendaftaran kepesertaan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan, serta bukti pemenuhan laporan pertama Wajib Laporan Ketenagakerjaan di Perusahaan (WLKP).

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana terlampir dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 15 Agustus 2019
Perubahan ke-25, tanggal: 23 September 2022

**Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,**




Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 23 September 2022

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kesalahan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh ESRE-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.

Gambar 16. Contoh Dokumen NIB

Disclaimer: Dokumen dan isinya merupakan contoh. Kesesuaian isi (KBLI, jenis pangan dan lain-lain) agar tetap mengacu pada peraturan yang berlaku



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO

LAMPIRAN

NOMOR INDUK BERUSAHA: 1234561234567

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

A. Tabel Kegiatan Usaha yang Telah Memiliki Izin Usaha Efektif (Diterbitkan oleh Sistem OSS sebelum implementasi Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja)

No.	Kode KBLI*	Judul KBLI*	Lokasi Usaha	Perizinan Berusaha
1	10623	Industri Glukosa Dan Sejenisnya	Jl Percetakan Negara No. 23, Kec. Johar Baru, Provinsi DKI Jakarta	NIB dan Izin Usaha

* Mengacu kepada Peraturan Kepala BPS No. 19 tahun 2017

B. Tabel Kegiatan Usaha Perizinan Berusaha Berbasis Risiko

No.	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Klasifikasi Risiko	Perizinan Berusaha	
					Jenis	Legalitas
1	10779	Industri Produk Masak Lainnya	Jl Percetakan Negara No. 23, Kec. Johar Baru, Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 12345	Rendah	NIB	Untuk persiapan, operasional, dan/atau komersial kegiatan usaha
2	20118	Industri Kimia Dasar Organik Yang Menghasilkan Bahan Kimia Khusus	Jl Percetakan Negara No. 23, Kec. Johar Baru, Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 12345	Rendah	NIB	Untuk persiapan, operasional, dan/atau komersial kegiatan usaha


- Dengan ketentuan bahwa NIB tersebut hanya berlaku untuk Kode dan Judul KBLI yang tercantum dalam lampiran ini.
- Pelaku Usaha wajib memenuhi persyaratan dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK) Kementerian/Lembaga (KL).
- Verifikasi dan/atau pengawasan pemenuhan persyaratan dan/atau kewajiban Pelaku Usaha dilakukan oleh Kementerian/Lembaga/Pemerintah Daerah terkait.
- Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen NIB tersebut.

- Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, terdapat dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
- Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
- Dokumen ini telah diterbitkan secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh B-SIRI-BSSN.
- Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.

Gambar 17. Contoh Dokumen NIB (Lanjutan)

Disclaimer: Dokumen dan isinya merupakan contoh. Kesesuaian isi (KBLI, jenis pangan dan lain-lain) agar tetap mengacu pada peraturan yang berlaku

2. Izin yang Telah Memenuhi Persyaratan



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
IZIN : 12345123451234512


Berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Izin kepada Pelaku Usaha berikut ini:

1. Nama Pelaku Usaha	: PT ERPIO
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	: 1234561234567
3. Alamat Kantor	: JL. Percetakan Negara No. 23, Kec. Johat Baru, Provinsi DKI Jakarta, Kode Pos: 12345
4. Status Penanaman Modal	: PMDN
5. No. Telepon	: 021-12345678
6. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	: 10772 - Industri Bumbu Masak Dan Penyedap Masakan
7. Lokasi Usaha	: JL. Percetakan Negara No. 23, Kec. Johat Baru, Provinsi DKI Jakarta, Kode Pos: 12345
8. Status	: Telah memenuhi persyaratan

Lampiran Izin ini memuat daftar persyaratan dan/atau kewajiban sesuai dengan kode KBLI Pelaku Usaha dan merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen izin yang dimaksud. Pelaku Usaha dengan izin tersebut di atas wajib menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan tanggal: 11 Desember 2022
Perubahan ke-1, Tanggal: 17 Februari 2022

a.n. Gubernur DKI Jakarta
Kepala DPMPSTSP Provinsi DKI Jakarta,




Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 12 Desember 2022

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.

Gambar 18. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan

Disclaimer: Dokumen dan isinya merupakan contoh. Kesesuaian isi (KBLI, jenis pangan dan lain-lain) agar tetap mengacu pada peraturan yang berlaku.



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO

LAMPIRAN

IZIN : 12345123451234512

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha, persyaratan dan/atau kewajiban:

Kode KBLI	Judul KBLI	Klasifikasi Risiko	Persyaratan dan/atau Kewajiban	Bukti Pemenuhan	Lembaga Verifikasi	Masa Berlaku
10722	Industri Bumbu Masak Dan Penyedap Masakan	Tinggi	<p>Persyaratan:</p> <ul style="list-style-type: none">- Berlokasi di Kawasan Industri atau Kawasan Peruntukan Industri;- Telah selesai melaksanakan persiapan dan kegiatan pembangunan, pengadaan, pemasangan/instalasi peralatan, dan kesiapan lain yang diperlukan. <p>Kewajiban:</p> <ul style="list-style-type: none">- Menjamin keamanan dan keselamatan alat, proses, hasil produksi, penyimpanan, serta pengangkutan;- Mengolah dan memanfaatkan sumber daya alam secara efisien, ramah lingkungan, dan berkelanjutan;- Memiliki Akun Sistem Informasi Industri Nasional;- Menyampaikan data industri yang akurat, lengkap, dan tepat waktu secara berkala yang disampaikan melalui Sistem Informasi Industri Nasional;- Memenuhi SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara yang diberlakukan secara wajib (bagi produk yang telah diberlakukan SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara secara wajib).	Telah memenuhi persyaratan	Pemerintah Provinsi DKI Jakarta	Selama Pelaku Usaha menjalankan kegiatan usaha

1. Dengan ketentuan bahwa Izin tersebut hanya berlaku untuk Kode dan Judul KBLI yang tercantum dalam lampiran ini.

2. Pelaku Usaha wajib memenuhi persyaratan dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK) Kementerian/Lembaga (K/L).

3. Verifikasi pemenuhan persyaratan Pelaku Usaha dilakukan oleh Kementerian/Lembaga/Pemerintah Daerah terkait.

4. Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen Izin tersebut.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.

2. Dalam hal terdapat kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.

3. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.

Gambar 19. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan (Lanjutan)

Disclaimer: Dokumen dan isinya merupakan contoh. Kesesuaian isi (KBLI, jenis pangan dan lain-lain) agar tetap mengacu pada peraturan yang berlaku.

Hal yang perlu diperhatikan dari dokumen Perizinan Berusaha *via* OSS sebagai salah satu syarat registrasi akun adalah:

1. Nama pelaku usaha / nama perusahaan → sesuai dengan nama perusahaan yang akan didaftarkan pada *e-registration*
2. Alamat kantor → sesuai dengan alamat kantor yang akan didaftarkan pada *e-registration*
3. Alamat pabrik → sesuai dengan alamat pabrik yang akan didaftarkan pada *e-registration*
4. KBLI industri pangan → sesuai dengan produk pangan olahan yang akan didaftarkan
5. Skala usaha → sesuai dengan nilai investasi perusahaan

6. Status Izin: Telah Memenuhi Persyaratan

Informasi lebih lanjut terkait Perizinan Berusaha *via* OSS dapat menghubungi:

Kementerian Investasi / Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM)

Jl. Jenderal Gatot Subroto No. 44, Jakarta 12190

- Telepon: 169
- WhatsApp: 0811-6774-642 (*chat only*)
- Email: kontak@oss.go.id



- Konsultasi virtual (Khusus untuk pemilik Hak Akses OSS Berbasis Risiko):
<https://antrian.bkpm.go.id/registrasi/>
- Media Sosial:
 - Instagram: oss.go.id
 - Facebook: OSS Indonesia
 - YouTube: OSS Indonesia
 - Twitter: @OSS_id


Keterangan:

Waktu operasional Senin – Jumat pukul 08.00 – 16.00 WIB (kecuali Virtual sampai 15.00 WIB)

5.1.2 Izin Penerapan CPPOB

Izin Penerapan CPPOB adalah dokumen sah yang merupakan bukti bahwa sarana Produksi Pangan Olahan telah memenuhi dan menerapkan standar CPPOB dalam kegiatan Produksi Pangan Olahan.





BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta Pusat 10560 Indonesia
Telp. (021) 4244691, 4209221, 4263333, 4244755, 4241781, 4244819; Fax : 4245139
Email : halobpom@pom.go.id ; Website : www.pom.go.id

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA

Sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor 10 tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan dan Nomor 22 Tahun 2021 tentang Tata Cara Penerbitan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik, dengan ini diberikan:

IZIN PENERAPAN
Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik


Nomor	: PW-S.07.09.11A.11A2.11A22.03.23-2000.PU
Nama Sarana Produksi	: PT. ERPIO
Alamat	: Jl. Percetakan Negara No. 23 Kecamatan Johar Baru, Kota Jakarta Pusat, Provinsi DKI Jakarta, 13220, Indonesia
Jenis Pangan	: Bahan Tambahan Pangan
Berlaku sampai dengan	: 23 Maret 2028

Izin Penerapan CPPOB untuk UMK yang memproduksi Pangan Risiko Rendah digunakan sebagai bukti penyampaian komitmen pelaku usaha dalam hal penerapan CPPOB di sarana produksi UMK di wilayah Negara Indonesia yang melakukan produksi Pangan Risiko Rendah, dengan ketentuan:

1. Pelaku usaha wajib mengajukan permohonan pemeriksaan sarana produksi dalam jangka waktu 12 (dua belas) bulan dari tanggal terbit Izin Penerapan CPPOB dengan Komitmen ini.
2. Jika ditemukan pelanggaran terhadap keamanan pangan berdasarkan pengawasan produk yang beredar (post market), maka Pemeriksaan Sarana Produksi dapat dilakukan sewaktu-waktu.
3. Apabila setelah melewati jangka waktu 12 (dua belas) bulan pelaku usaha tidak mengajukan permohonan pemeriksaan sarana produksi, maka akan dikenakan sanksi sesuai dengan ketentuan perundang-undangan.

Izin Penerapan ini dapat dibatalkan, apabila terjadi perubahan yang mengakibatkan tidak terpenuhinya persyaratan Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dan peraturan perundangan di bidang pangan.

Jakarta, 23 Maret 2023
A.N. KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
KEPALA UPT




Dina, Nenas Cincin, Anggur, Apel, dll.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSR.

Gambar 20. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi e-sertifikasi

Disclaimer: Dokumen dan isinya merupakan contoh. Kesesuaian isi (KBLI, jenis pangan dan lain-lain) agar tetap mengacu pada peraturan yang berlaku.




PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
IZIN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK
LAMPIRAN
PBUMKU: 012123123123123123123

1. Nomor	: PW-S.04.08.12A.12A2.12A22.04.23.1110.PU
2. Kepada	: PT ERPIO INDONESIA
3. Skala Usaha	: Usaha Mikro Kecil (UMK)
4. Alamat	: Jl. Percetakan Negara No. 23 Johar Baru, 12345 Jakarta Pusat, Indonesia
5. Jenis Pangan	: Bahan Tambahan Pangan : Pengembang, Perisa, Pengawet, Pengatur Kasaman; Penstabil; Pengemulsi; Pengental; Perlembutan Tepung; Pembentuk Gel; BTP Campuran
6. Risiko Produk	: Pangan Risiko Rendah
7. Berlaku sampai dengan	: 02 April 2029

Izin Penerapan ini dapat dibatalkan, apabila terjadi perubahan yang mengakibatkan tidak terpenuhinya persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dan peraturan perundangan di bidang pangan.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kesalahan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah dibastar dengan secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSN-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.

**Bastar**
Sertifikasi
Elektronik

Gambar 21. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi PB-UMKU

Disclaimer: Dokumen dan isinya merupakan contoh. Kesesuaian isi (KBLI, jenis pangan dan lain-lain) agar tetap mengacu pada peraturan yang berlaku

Hal yang perlu diperhatikan dari dokumen Izin Penerapan CPPOB sebagai salah satu syarat registrasi akun adalah:

1. Nama sarana produksi → Sesuai dengan nama perusahaan yang akan didaftarkan pada *e-registration*
2. Alamat → sesuai dengan alamat sarana produksi yang akan didaftarkan
3. Jenis pangan → Sesuai dengan jenis pangan yang akan didaftarkan
4. Tanggal terbit → Sesuai dengan tanggal yang tercantum pada Izin Penerapan CPPOB

5.2 Kelengkapan Data Registrasi Bahan Tambahan Pangan

5.2.1 Komposisi

Komposisi merupakan daftar bahan yang digunakan dalam proses produksi BTP Campuran Perisa dan Pewarna meliputi bahan baku dan BTP. Komposisi mencantumkan nama bahan, dan persentase bahan. Berikut contoh dokumen komposisi produk BTP Campuran Perisa dan Pewarna.



PT ERPIO CERAH

Komplek Pergudangan Bipom Blok B / 3. Jakarta

KOMPOSISI (PROSENTASE) PERISA CERI DAN PEWARNA

GLUKOSA
78 %

PERISA CERI
10 %

PROPILEN GLIKOL
10 %

Merah Allura
2 %

Gambar 22. Contoh Dokumen Komposisi Produk BTP
Campuran Perisa dan Pewarna

5.2.2 Spesifikasi Bahan Baku Tertentu dan BTP

Spesifikasi berupa penjelasan tentang bahan yang digunakan pada komposisi BTP Campuran Perisa dan Pewarna.

5.2.2.1 Spesifikasi Bahan Baku

Bahan baku yang harus melampirkan spesifikasi antara lain:

- a. Bahan yang dapat berasal dari hewan atau tanaman harus menjelaskan asal bahan (hewani atau nabati). Contoh: lemak babi, minyak nabati.

PT PANGAN NUSANTARA	
SPESIFIKASI MINYAK GORENG SAWIT	
Bahan penyusun	Minyak kelapa sawit, vitamin A, antioksidan BHA (100 ppm)

Gambar 23. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Berasal dari Hewan atau Tanaman

- b. Bahan yang terdiri dari beberapa bahan penyusun, harus mencantumkan semua bahan penyusunnya. Jika mengandung BTP yang memiliki batas penggunaan numerik, harus mencantumkan kadarnya. Contoh: sari buah.



CERTIFICATE OF ANALYSIS

LYCHEE

CLEAR FRUIT CONCENTRATE BX 65
Code 70870000
Prod. 14.06.2019
Batch L 1901307052

SENSORY PROPERTIES - PRODUCT PROPERTIES

COLOUR:	amber
APPEARANCE:	viscous uniform liquid, clear
TASTE:	characteristic for lychee

PRODUCT DESCRIPTION - PROCESSING

The product is obtained from mature and sound fruit of different cultivars having the characteristic colour, flavour and taste of the named fruit followed by physical removal of a specific proportion of water.
For pH correction citric acid is added.

INGREDIENTS: lychee conc., citric acid

CHEMICAL VALUES	VALUE	RANGE
Soluble solids refract (20°C) Brix	65,0	64,0 - 66,0
pH - value	4,23	3,10 - 5,10
Acidity; expressed as citric acid (pH 8.1); (anhydr., IFU 3)	11,2	4,0 - 20,0
	g/kg	

RESIDUES OF HEAVY METALS


Conform to EC regulation 1881/2006 and following amendments and to AIJN requirements referring to single strength juice

Arsenic (As)	ppm	< 0,05
Lead (Pb)	ppm	< 0,03
Mercury (Hg)	ppm	< 0,01
Cadmium (Cd)	ppm	< 0,05
Copper (Cu)	ppm	< 5

Gambar 24. Contoh Spesifikasi Bahan Baku dengan Penyusunnya

- c. Bahan yang mengandung kentang, kedelai, tomat, jagung, tebu (kecuali pati, minyak, lesitin, sirup) harus menjelaskan keterangan tentang rekayasa genetik/GMO. Contoh: tepung kedelai.



PT BAKU NUSANTARA Jl. Nusantara Raya 317 Depok, Kecamatan Pancoran Mas, Kota Depok, Jawa Barat 021-25000000, 081-25000000			
PRODUCT SPESIFICATION			
1. Product: - Non-GMO Defatted Soya Flour (Toasted)			
			
Color & Appearance: - Light Creamish yellow			
2. Physical & chemical characteristics			
Parameter	Unit	Specification	Method
Particle Size 100 Mesh (0.150mm) or As per Customer Requirement	%	95 % Min.Pass	IS 1607:1977(Raff.2006)
Moisture	%	10 % Max.	GAFTA 130:2:1-2014
Protein	%	50.0 % Min	GAFTA 130:4:0-2014
Fat	%	1.20 % Max.	GAFTA 130:3:0-2014
Crude fibre	%	3.50 % Max.	GAFTA 130:9:0-2014
Acid insoluble ash	%	0.30% Max.	GAFTA 130:12:0-2014
T/Ash	%	6.50 % Max.	GAFTA 130:11:0-2014
Ureas Activity	Mg/N2 at 30 C	0.30 Max.	GAFTA 130:27:0-2003
NSI	%	20-30 %	AOCS 6 th EDN.Ba 11-6S(2009)

Gambar 25. Contoh Spesifikasi Bahan dengan Keterangan tentang Rekayasa Genetika/GMO

- d. Jika memakai produk yang telah memiliki Nomor Izin Edar (NIE), spesifikasi bahan baku dapat berupa foto produk yang memperlihatkan NIE dan bagian komposisinya.



Gambar 26. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Telah Mempunyai NIE

5.2.2.2 Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP)

BTP yang harus melampirkan spesifikasi antara lain:

- Spesifikasi perisa harus tercantum informasi kelompok perisa (perisa alami, sintetis, atau identik alami), daftar senyawa perisa penyusun perisa tersebut, dan adjuvan perisa disertai kadarnya (jika digunakan).

PT AROMA NUSANTARA
Jl. Nusantara Raya 317 Depok, Kecamatan Pancoran Mas, Kota Depok, Jawa Barat

PRODUCT SPECIFICATION

PRODUCT NAME: CHERRY FLAVOUR

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES:

APPEARANCE*	: Light Brown Liquid
ODOUR	: Characteristics of Kirsch Cherry
SPECIFIC GRAVITY AT 20°C	: 0.92 ± 0.02
INTENDED USE	: To impart desirable flavour to food product
DOSAGE	: Bakery - 0.30% to 0.40%
	: Confectionary - 0.30% to 0.40%
	: Dairy - 0.30% to 0.40%
	: Beverage 0.10%

(* Minor color variations may occur from one batch to another and furthermore, the color may change during storage)

COMPOSITION

FLAVOURING CLASSIFICATION : Nature Identical Flavouring Substances
Natural Flavouring Substances

CARRIER/SOLVENTS	Ethanol	FEMA 3487
	Vanillin	FEMA 3107
	Acetanisole	FEMA 2005
	Benzyl Acetate	FEMA 2135
	Benzaldehyde	FEMA 2127
	Propylene Glycol	FEMA 2940 36%

PRESERVATIVES : NIL

LEGISLATION

In compliance with the requirements of FEMA-GRAS List
In compliance with Singapore Sales of Food Act (Chapter 283) Year 2005 Revised Edition

SHELF LIFE AND STORAGE


The Flavouring will keep for 12 months from the date of production when stored in its original packing and at temperature between 15°C to 30°C, sheltered from sunlight.

PACKING

High Density Polyethylene (HDPE) of 4 or 20kg nett.

Gambar 27. Contoh Spesifikasi Perisa

- b. BTP yang dapat berasal dari hewan atau tanaman yang menjelaskan asal bahan (hewani atau nabati). Contoh: pengemulsi lesitin kedelai atau pengemulsi nabati, pengental gelatin sapi.

	CV. BERKAH SELALU BOGOR – INDONESIA
LOSA (Lesitin Kedelai)	
Deskripsi Produk: LOSA adalah bahan tambahan pangan pengemulsi yang berasal dari lesitin kedelai. Produk ini diproduksi sesuai standard dan aman dikonsumsi.	
Komposisi: Lesitin Kedelai (E 322)	
Masa simpan produk: 18 bulan	

Gambar 28. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan Asal Bahan

- c. BTP yang tercantum jelas nama jenis BTP, parameter mutu, dan keamanan

Product Specification				
		Propylene Glycol USP Grade		
Properties	Unit	Sales Specification	Typical Value	Test Method
Identification	-	Pass	Pass	USP
MPG Purity, on a dry basis	wt.%	Min. 99.80	99.97	USP
EG	wt.%	Max. 0.005	0.0001	USP
DEG	wt.%	Max. 0.005	0.0001	USP
Tests				
Residue	ppm	Max. 20	10	USP
Chlorides	ppm	Max. 1.0	0.1	USP
Sulfate	ppm	Max. 10	0.1	USP
Elemental Impurity	ppm	Max. 1.0	0.1	USP
Specific Tests				
Specific Gravity, 25/25°C	-	1.035 - 1.037	1.036	USP
Acidity	ml	Max. 0.05	0.02	USP
Water	wt.%	Max. 0.07	0.01	USP
Iron	ppm	Max. 0.10	0.10	ASTM E 394
Color	APHA	Max. 10	3	ASTM D 1209
Distillation, 1 atm	°C	186 - 189	186 - 187	ASTM D 1078
PT AROMA NUSANTARA				
Jl. Nusantara Raya 317 Depok, Kecamatan Pancoran Mas, Kota Depok, Jawa Barat				

Gambar 29. Contoh Spesifikasi BTP

- d. BTP Pewarna campuran lengkap dengan informasi nama jenis BTP dan kadar masing-masing BTP sebagai penyusun pewarna campuran tersebut

PT AROMA NUSANTARA
Jl. Nusantara Raya 317 Depok, Kecamatan Pancoran Mas, Kota Depok, Jawa Barat

PRIVATE & CONFIDENTIAL 09 January 2017

CERTIFICATE OF COMPOSITION

This is to certify that our product **LEMON YELLOW POWDER COLOUR PCS. 900134** is a mixture of the following ingredients :

	%
CARRIER	
Sodium Sulphate (E514)	≥ 65.00
NON-FLAVOURING INGREDIENTS	
Tartrazine (E102)	≤ 35.00

REGULATORY STATUS : Comply with Indonesia Food Law and Regulations

Gambar 30. Contoh Spesifikasi BTP Campuran Pewarna

- e. Jika memakai BTP yang telah memiliki Nomor Izin Edar (NIE), spesifikasi dapat berupa foto produk yang memperlihatkan NIE dan bagian komposisinya.



Gambar 31. Contoh Spesifikasi BTP yang Telah Mempunyai NIE

5.2.3 Hasil Analisis Produk Akhir

Hasil analisis produk akhir harus memenuhi kriteria sebagai berikut:

- a. Hasil analisis produk akhir adalah dokumen hasil analisis produk dari laboratorium swasta yang terakreditasi Komite Akreditasi Nasional (KAN) atau laboratorium pemerintah.


Contoh laboratorium terakreditasi: PT Saraswanti Indo Gene Tech, TUV Nord Indonesia, Biochem, Sucofindo, Qualis

Contoh laboratorium pemerintah: Balai Besar Industri Agro, laboratorium Universitas Negeri, dan laboratorium pemerintah daerah.



- b. Hasil analisis harus mencantumkan dengan jelas:
 - nama produk BTP yang didaftarkan
 - nama dan alamat produsen harus sesuai dengan pabrik tempat produksi
 - parameter uji, hasil uji, dan satuannya sesuai dengan persyaratan
 - tanggal penerbitan
- c. Hasil analisis yang diunggah harus asli dan masa berlaku sesuai dengan yang tercantum pada dokumen hasil analisis atau paling lama 1 (satu) tahun sejak tanggal penerbitan.
- d. Hasil analisis (sesuai dengan ketentuan) meliputi:
 - Cemaran logam berat
 - Cemaran kimia lain
 - Cemaran mikroba



- Bahan tambahan pangan pewarna secara kualitatif
- Kandungan zat gizi sesuai tabel ING pada label (jika mencantumkan tabel ING pada label)




PT. LABORATORIUM NUSANTARA
Jl. Ir. H. Juanda 16 Bogor Jawa Barat 16122
Tel. +62 251 7532 333 Hotline: +62 821 13 123 123
www.laboratoriumnusantara.com




RESULT OF ANALYSIS / LAPORAN HASIL UJI

1.1. Order No. / No. Order	:	LABN.F.VII.2024.022100
1.2. Certificate No. / No. sertifikat	:	LABN.LHP.VII.2024.121104527
I. Principal / Pelanggan		
2.1. Name / Nama	:	PT. ERPIO
2.2. Address / Alamat	:	Jl. Percetakan Negara No. 23, Jakarta Pusat
2.3. Phone / Telepon	:	+62877123123123
2.4. Contact Person / Personil Penghubung	:	Budi
II. Sample / Contoh Uji		
3.1. Sample Code / Kode Sampel	:	-
3.2. Batch Number / No Batch	:	-
3.3. Lot Number / No Lot	:	-
3.4. Packaging / Kemasan	:	-
3.5. Production Date / Tanggal Produksi	:	-
3.6. Expire Date / Tanggal Kadaluarsa	:	-
3.7. Factory Name / Nama Pabrik	:	-
3.8. Factory Address / Alamat Pabrik	:	-
3.9. Trade Mark / Nama Dagang	:	CAP ERPIO
3.10. Sample Name / Nama Sample	:	Perisa Melon
3.11. Other Information / Keterangan Lain	:	-
3.12. Date of Sampling / Tanggal Sampling	:	-
3.13. Sampling Location / Lokasi Sampling	:	-
3.14. Method Sampling / Metode Sampling	:	-
3.15. Personnel Sampling / Personil Sampling	:	-
3.16. Environmental Conditions / Kondisi Lingkungan	:	-
3.17. Date of Acceptance / Diterima	:	03 Juli 2024
3.18. Date of Analysis / Tanggal Uji	:	03 Juli 2024 - 11 Juli 2024
3.19. Type of Analysis / Jenis Uji	:	Terlampir

Gambar 32. Contoh Dokumen Hasil Analisis Produk Akhir (Lembar Identitas Produk)



PT. LABORATORIUM NUSANTARA
 Jl. Ir. H. Juanda 16 Bogor Jawa Barat 16122
 Tel. +62 251 7532 333 Hotline. +62 821 13 123 123
www.laboratoriumnusantara.com




III. Result / Hasil Uji

No	Parameter	n	c	Result	m	M	Unit	Method
1	Salmonella sp.	1	0	Negative	Negative	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
2	Salmonella sp.	2	0	Negative	Negative	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
3	Salmonella sp.	3	0	Negative	Negative	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
4	Salmonella sp.	4	0	Negative	Negative	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
5	Salmonella sp.	5	0	Negative	Negative	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020


n = Jumlah sampel yang diambil dan dianalisis
 m, M = Batas mikroba
 c = Jumlah yang boleh melampaui batas mikroba untuk menentukan keberterimaan suatu produk pangan
 Sesuai Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No 8 Tahun 2016

Bogor, 12 Juli 2024
 PT. Laboratorium Nusantara





Agus Susanto, S.Si
 General Laboratory Manager

Gambar 33. Contoh Dokumen Hasil Analisis Cemarkan Mikroba pada Hasil Akhir




PT. LABORATORIUM NUSANTARA
Jl. Ir. H. Juanda 16 Bogor Jawa Barat 16122
Tel. +62 251 7532 333 Hotline. +62 821 13 123 123
www.laboratoriumnusantara.com



III. Result / Hasil Uji

No	Parameter	Unit	Result	Limit Of Detection	Method
1	Biru Berlian	mg / kg	278.06	-	18-S-28/MU/SMM-SIG (HPLC-PDA)
2	Tartrazin	mg / kg	4139.52	-	18-S-28/MU/SMM-SIG (HPLC-PDA)
3	Arsen (As)	mg / kg	Not detected	0.0003	18-13-14/MU/SMM-SIG (ICP MS)
4	Merkuri (Hg)	mg / kg	Not detected	0.0015	18-13-14/MU/SMM-SIG (ICP MS)
5	Kadmium (Cd)	mg / kg	Not detected	0.0005	18-13-14/MU/SMM-SIG (ICP MS)
6	Timbal (Pb)	mg / kg	Not detected	0.00025	18-13-14/MU/SMM-SIG (ICP MS)

Bogor, 12 Juli 2024
PT. Laboratorium Nusantara

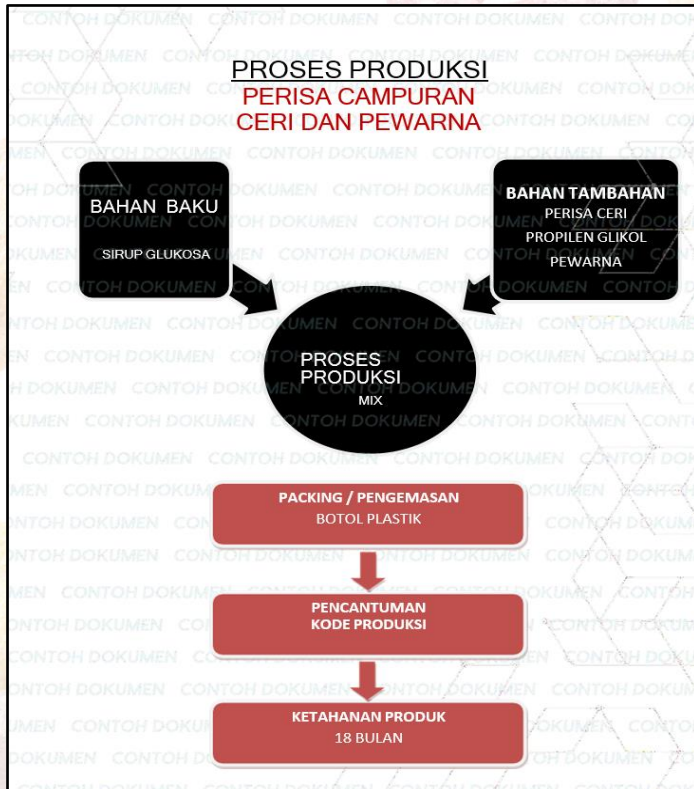


Agus Susanto, S.Si.
General Laboratory Manager

Gambar 34. Contoh Dokumen Hasil Analisis Cemarkan Logam Berat pada Produk Akhir

5.2.4 Proses Produksi

Proses produksi diuraikan dalam bentuk narasi atau diagram alir proses produksi secara lengkap, sejak penerimaan bahan baku menjadi produk akhir (BTP Campuran Perisa dan Pewarna).



Gambar 35. Contoh Diagram Alir Proses Produksi BTP Campuran Perisa dan Pewarna

5.2.5 Informasi tentang Kode Produksi

- a. Kode Produksi merupakan kode yang dapat memberikan penjelasan mengenai riwayat suatu produksi BTP yang diproses pada kondisi dan waktu yang sama.
- b. Kode produksi dapat dicantumkan dalam bentuk nomor bets.
- c. Kode produksi dapat disertai dengan atau berupa tanggal produksi yang merupakan tanggal, bulan dan tahun dimana pangan olahan tersebut diproduksi.



PT. SUKA SUKA FOOD

Jl. Sukacita No. 23 Jakarta

Penjelasan Kode Produksi

XX / DD / MM / YYYY

Arti kode produksi:

XX : Shift Produksi
DD : Tanggal Produksi
MM : Bulan Produksi
YYYY : Tahun Produksi

Contoh:

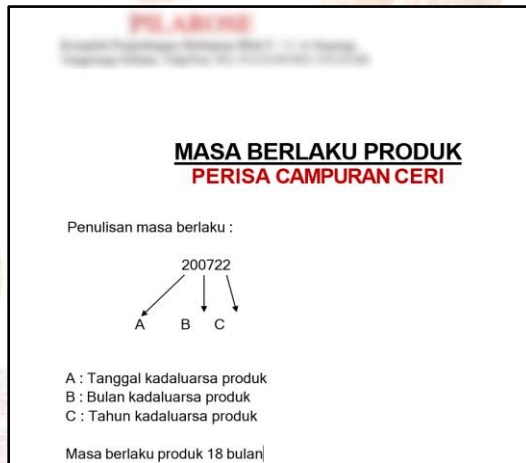
Misal: 01/10/04/2022

Arti: Diproduksi pada shift 01, tanggal 10 April 2022

Gambar 36. Contoh Dokumen Informasi tentang Kode Produksi

5.2.6 Informasi tentang Masa Simpan

- Informasi tentang masa simpan merupakan batas akhir suatu produk BTP dijamin mutunya sepanjang penyimpanannya mengikuti petunjuk yang diberikan produsen. Penentuan masa simpan dapat dilakukan melalui uji laboratorium atau uji coba mandiri oleh produsen.
- Masa simpan untuk pangan olahan yang daya simpannya sampai dengan 3 (tiga) bulan dinyatakan dalam tanggal, bulan dan tahun.
- Masa simpan untuk pangan olahan yang daya simpannya lebih dari 3 (tiga) bulan dapat dinyatakan dalam bulan dan tahun.



Gambar 37. Contoh Dokumen Informasi tentang Masa Simpan

BAB VI

Label Bahan Tambahan Pangan Campuran Perisa dan Pewarna

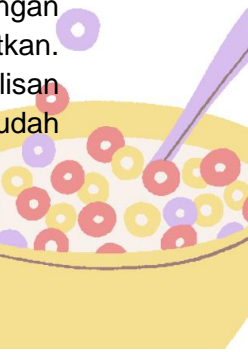
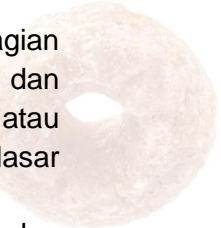
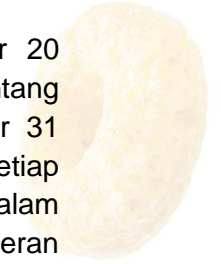


6.1 Ketentuan Umum

Sesuai dengan Peraturan Badan POM Nomor 20 Tahun 2021 tentang Label Pangan Olahan tentang Perubahan Atas Peraturan Badan POM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan, setiap Orang yang memproduksi Pangan Olahan di dalam negeri untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran wajib mencantumkan Label.

Dalam peraturan tersebut juga disampaikan ketentuan-ketentuan umum label pangan yang harus dipenuhi, yaitu:

1. Label wajib dicantumkan pada bagian kemasan pangan yang mudah dilihat dan dibaca (contoh: diletakkan di bagian atas atau samping kemasan, tidak pada bagian dasar kemasan).
2. Keterangan pada Label harus ditulis dan dicetak dalam bahasa Indonesia. Keterangan dapat dicantumkan dalam bahasa asing dan/atau bahasa daerah sepanjang keterangan tersebut telah terlebih dahulu dicantumkan dalam bahasa Indonesia.
3. Label wajib tidak mudah lepas dari Kemasan Pangan, tidak mudah luntur, dan/atau rusak.
4. Setiap Label wajib memuat keterangan, yang berbentuk tulisan, gambar, kombinasi keduanya, atau bentuk lain mengenai Pangan Olahan, dengan benar dan tidak menyesatkan.
5. Keterangan pada label yang berbentuk tulisan wajib dicantumkan secara teratur, jelas, mudah



dibaca, dan proporsional dengan luas permukaan label.

6. Label yang dicantumkan di dalam dan/atau pada kemasan pangan wajib sesuai peraturan perundangan yang berlaku.

6.2 Bagian-Bagian Label BTP Campuran Perisa dan Pewarna

Label BTP dibagi menjadi dua bagian, yaitu:

1. Bagian yang **paling** mudah dilihat dan dibaca, yaitu bagian satu sisi pandang kemasan produk yang terlihat ketika produk dipajang (*display*) atau bagian utama label yang memuat keterangan yang sangat penting diketahui oleh konsumen. Pernyataan atau keterangan yang harus ada atau tercetak pada bagian yang **paling** mudah dilihat dan dibaca adalah:
 - Nama produk;
 - Berat bersih atau Isi Bersih;
 - Nama dan alamat pihak yang memproduksi;
 - Keterangan kedaluwarsa;
 - Nomor PB-UMKU/Nomor Izin Edar (NIE);
 - Halal bagi yang dipersyaratkan.
2. Bagian lain label. Pernyataan atau keterangan yang dapat dicantumkan pada bagian lain adalah:
 - Daftar bahan yang digunakan;
 - Kode produksi;



- Takaran Penggunaan BTP Campuran;
- Keterangan 2 (dua) dimensi (2d *barcode*) BPOM;
- Peringatan bagi yang dipersyaratkan.

6.3 Penjelasan Informasi pada Label BTP Campuran Perisa dan Pewarna

6.3.1 Nama Produk

Nama produk terdiri atas:

1. Tulisan “Bahan Tambahan Pangan Campuran”
2. Nama golongan BTP yang mempunyai fungsi utama
3. Nama dagang (merek)
 - Nama dagang adalah tanda berupa gambar, nama, kata, huruf-huruf, angka-angka, susunan warna, atau kombinasi dari unsur-unsur tersebut yang memiliki daya pembeda dan digunakan dalam kegiatan peredaran pangan.
 - Nama dagang tidak dapat digunakan apabila nama dagang memuat unsur sebagai berikut:
 - a. bertentangan dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, moralitas agama, budaya, kesusilaan, dan/atau ketertiban umum;
 - b. tidak memiliki daya pembeda;
 - c. telah menjadi milik umum;

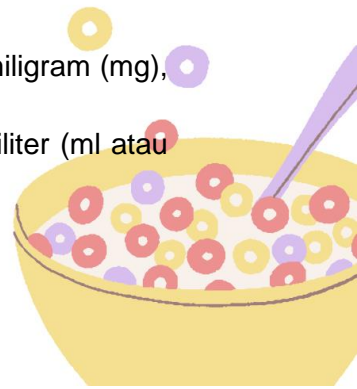


- d. menggunakan nama jenis atau nama umum/generik terkait Pangan Olahan yang bersangkutan;
 - e. menggunakan kata sifat yang secara langsung atau tidak langsung dapat mempengaruhi penafsiran terhadap Pangan Olahan;
 - f. menggunakan kata yang terkait aspek keamanan pangan, gizi, dan/atau kesehatan; dan/atau
 - g. menggunakan nama dagang yang telah mempunyai sertifikat merek untuk Pangan Olahan sejenis atas nama orang dan/atau badan usaha lain.
- Nama dagang yang telah memiliki sertifikat merek dari menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang hukum dapat digunakan sepanjang tidak bertentangan dengan aspek keamanan pangan, gizi, dan kesehatan

6.3.2 Berat Bersih atau Isi Bersih

Berat Bersih atau Isi Bersih merupakan informasi mengenai jumlah produk BTP yang terdapat di dalam kemasan dicantumkan dalam satuan metrik. Penulisan berat bersih atau isi bersih meliputi:

1. padat ditulis menggunakan satuan miligram (mg), gram (g), kilogram (kg);
2. cair ditulis menggunakan satuan mililiter (ml atau mL), liter (l atau L); atau



3. semi padat ditulis menggunakan satuan miligram (mg), gram (g), kilogram (kg), mililiter (ml atau mL), liter (l atau L).

6.3.3 Nama dan Alamat Pihak yang Memproduksi

1. Pencantuman alamat paling sedikit meliputi nama kota, kode pos, dan Indonesia. Contoh:
 - Diproduksi oleh: PT. Maju Jaya, Jakarta 11111, Indonesia
2. Dalam hal pangan olahan diproduksi secara kontrak, pihak pemberi kontrak dan pihak penerima kontrak wajib mencantumkan nama dan alamatnya. Contoh:
 - Diproduksi oleh: PT. Maju Jaya, Jakarta 11111 – Indonesia
untuk PT. Bintang Maju, Jakarta 22222 - Indonesia;
atau
 - Dikemas oleh: PT. Maju Jaya, Jakarta 11111 – Indonesia
untuk PT. Bintang Maju, Jakarta 22222 - Indonesia

6.3.4 Keterangan kedaluwarsa

1. Keterangan kedaluwarsa merupakan batas akhir suatu Pangan dijamin mutunya, sepanjang penyimpanannya mengikuti petunjuk yang diberikan produsen.



2. Jika masa simpan kurang dari atau sama dengan 3 (tiga) bulan, keterangan kedaluwarsa yang dicantumkan meliputi tanggal, bulan dan tahun.
3. Jika masa simpan lebih dari 3 (tiga) bulan, keterangan kedaluwarsa yang dicantumkan meliputi:
 - a. Tanggal, bulan dan tahun; atau
 - b. Bulan dan tahun.
4. Keterangan kedaluwarsa didahului tulisan “Baik digunakan sebelum”. Contoh:

Baik digunakan
sebelum 07-12-2024

atau

Baik digunakan sebelum:
Lihat pada kemasan

5. Jika tanggal kedaluwarsa sangat dipengaruhi oleh cara penyimpanan, maka cara penyimpanan harus berdekatan dengan keterangan kedaluwarsa. Contoh:
 - a. Baik digunakan sebelum: 7 April 2024.
Simpan pada suhu sejuk.
 - b. Baik digunakan sebelum dan cara penyimpanan lihat di bagian belakang kemasan.



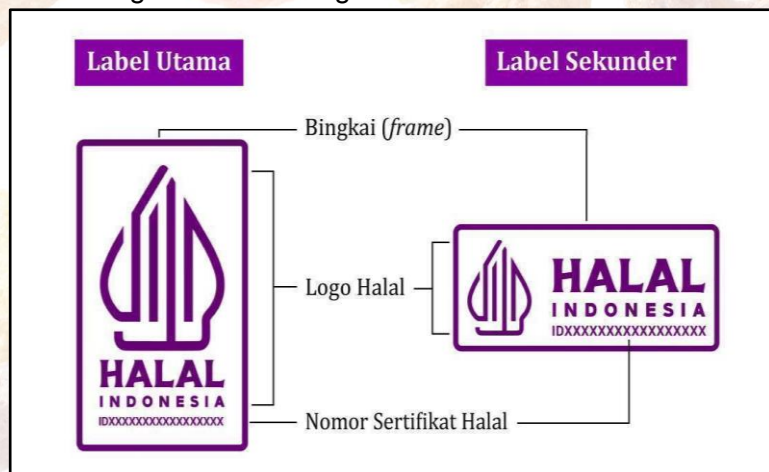
6.3.5 Nomor PB-UMKU/Nomor Izin Edar (NIE)

Pencantuman PB-UMKU pangan olahan untuk produk dalam negeri diawali dengan tulisan “BPOM RI MD” yang diikuti dengan 15 digit angka sesuai dengan Persetujuan Izin Edar.

BPOM RI MD

6.3.6 Keterangan Halal Bagi yang Dipersyaratkan

Keterangan halal dicantumkan pada bagian utama label dengan data dukung sertifikat halal dari BPJPH.



Gambar 38. Kriteria Pencantuman Halal

Dalam hal pencantuman nomor Sertifikat Halal di dalam bingkai (frame) tidak dapat terbaca dan terlihat, pencantuman nomor Sertifikat Halal dapat diletakkan di bawah bingkai (frame) dengan ketentuan tidak melewati garis kanan dan kiri bingkai (frame)



Label dengan warna HITAM dan PUTIH dapat digunakan apabila :

1. Kondisi background produk mengaburkan kejelasan label; atau
2. Keterbatasan teknik produksi / sablon dengan warna terbatas



Gambar 39. Kriteria Pencantuman Halal (Lanjutan)

6.3.7 Daftar Bahan yang Digunakan atau Komposisi

Pencantuman daftar bahan pada label harus memperhatikan:

1. Pencantuman daftar bahan yang digunakan harus didahului dengan tulisan: “daftar bahan”; “bahan yang digunakan”; “bahan-bahan”; atau “komposisi”.
2. Nama bahan merupakan nama lazim yang lengkap dan tidak berupa singkatan; dan disusun secara berurutan dimulai dari bahan yang digunakan paling banyak.
3. Bahan penolong tidak wajib dicantumkan pada daftar bahan/komposisi label.
4. Label produk BTP yang mengandung perisa, maka BTP Perisa di komposisi dicantumkan sebagai berikut:
 - a. Untuk perisa alami dicantumkan sebagai perisa alami; dan
 - b. Untuk perisa identik alami dan artifisial dicantumkan sebagai Perisa sintetik.
5. Label produk BTP yang mengandung pewarna, maka BTP pewarna di komposisi dicantumkan nomor indeks pewarna.
6. BTP Ikutan (Carry Over) berupa BTP golongan antioksidan, pemanis (pemanis alami atau pemanis buatan), pengawet, pewarna (pewarna alami atau pewarna sintetik), dan penguat rasa harus



dicantumkan setelah bahan yang mengandung BTP.

7. Pencantuman gambar bahan Pangan pada label BTP hanya boleh dicantumkan jika BTP mengandung bahan Pangan tersebut.
8. Pencantuman gambar produk sebagai saran penyajian wajib dicantumkan tulisan “saran penyajian” yang berdekatan dengan gambar tersebut.
9. Keterangan tentang asal bahan pangan tertentu yang bersumber dari hewan atau tanaman harus dicantumkan pada komposisi berupa nama bahan diikuti dengan asal bahan. Jika bahan berasal dari hewan harus disertai dengan pencantuman jenis hewan, contoh: lemak nabati, lemak sapi.

6.3.8 Kode Produksi

1. Tanggal dan kode produksi paling sedikit memuat informasi mengenai riwayat produksi pangan pada kondisi dan waktu tertentu.
2. Tanggal dan kode produksi dapat berupa nomor bets (*batch*) dan/atau waktu produksi.
3. Tanggal dan kode produksi dapat dicantumkan terpisah dari keterangan pada Label dan harus disertai dengan petunjuk tempat pencantuman kode produksi.
4. Keterangan tempat pencantuman kode produksi dapat berupa: “Kode Produksi, lihat bagian belakang kemasan”.



6.3.9 Takaran Penggunaan BTP Campuran

BTP Campuran yang diperdagangkan dalam kemasan eceran wajib disertai dengan informasi Takaran Penggunaan. Pencantuman takaran penggunaan mengikuti ketentuan takaran penggunaan BTP Campuran.

Contoh :

- Takaran maksimal penggunaan untuk Keik 280 mg/kg, untuk selai buah 403 mg/kg; atau
- Takaran maksimal 280 mg/kg untuk keik dan selai buah

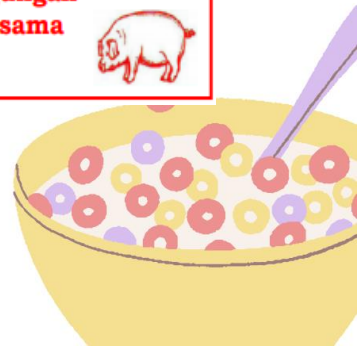
6.3.10 Peringatan

1. Jika produk BTP mengandung bahan berasal dari babi wajib mencantumkan tanda khusus berupa tulisan:



2. Jika pada proses pembuatan produk BTP bersinggungan dan/atau menggunakan fasilitas bersama dengan bahan bersumber babi, pada label harus dicantumkan keterangan berupa tulisan:

Pada proses pembuatannya bersinggungan dan/atau menggunakan fasilitas bersama dengan bahan bersumber babi



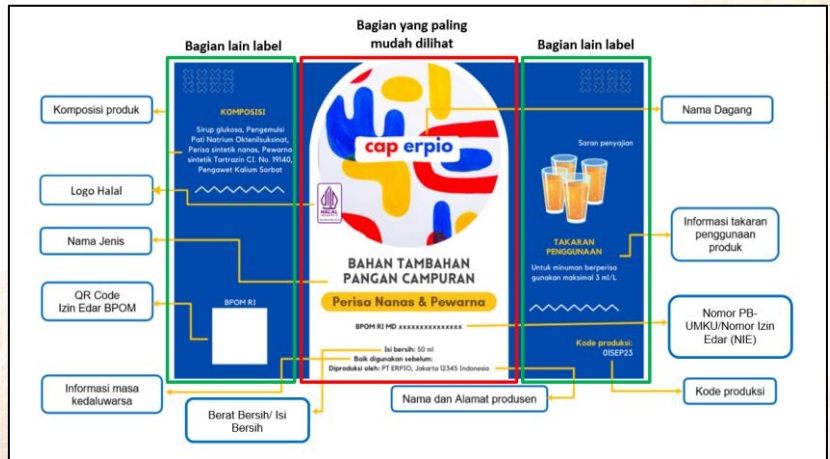
6.3.11 Keterangan 2 (Dua) Dimensi (2D Barcode) BPOM

Pada label BTP, wajib dicantumkan 2D *barcode* yang akan diperoleh pendaftar setelah izin edar terbit. Saat pengajuan registrasi, pada rancangan label pencantuman berupa kotak persegi sebagai penanda, dan jika pada label terdapat 2D *barcode* selain BPOM, maka kotak persegi 2D *barcode* BPOM wajib mencantumkan “BPOM RI” dibagian atas/bawah kotak.

6.3.12 Ketentuan Pencantuman Tulisan, Logo dan/atau Gambar

1. Pencantuman tulisan dan gambar terkait sponsor berlaku sesuai batas waktu yang telah ditetapkan dalam persetujuan pendaftaran atau persetujuan perubahan data.
2. Tulisan, logo dan/atau gambar yang terkait dengan kelestarian lingkungan (contoh ecolabel) dapat dicantumkan pada label disertai data dukung.
3. Pada label BTP dapat mencantumkan logo dan tulisan lainnya jika disertai data dukung yang benar dan masih berlaku, seperti logo dan tulisan, HACCP, *Top Brand Awards*, dan logo lainnya yang diizinkan.
4. Untuk ISO 22000 dicantumkan sebagai: Perusahaan (sebutkan nama perusahaan) telah tersertifikasi ISO 22000, dengan disertai data dukung sertifikat ISO 22000.

6.3.13 Contoh Label Bahan Tambahan Pangan Campuran Perisa dan Pewarna



Gambar 40. Contoh Label BTP Campuran Perisa dan Pewarna

INFORMASI DAN PENGADUAN PELAYANAN PUBLIK DIREKTORAT REGISTRASI PANGAN OLAHAN

INFORMASI DAN PENGADUAN PELAYANAN PUBLIK
DIREKTORAT REGISTRASI PANGAN OLAHAN

LAPOR
LAYANAN ASPEKSI DAN PENGADUAN ONLINE KAKYAT

HALO BPOM
Konsultasi melalui Contact Centre BPOM
1500533

KONSULTASI ONLINE
registrasipangan.pom.go.id
Hari Kerja (Senin - Rabu)
Pukul 09.00 - 12.00 WIB
Pelayanan untuk berkonsultasi terkait registrasi pangan olahan yang sedang berproses

LOKET CS
Gedung Athena Lantai 3
Hari Kerja (Senin - Kamis)
Pukul 09.00 - 15.00 WIB
Pelayanan untuk berkonsultasi bagi pelaku usaha pemula/baru

LOKET HELPDESK
Gedung Athena Lantai 3
Hari Kerja (Senin - Kamis)
Pukul 09.00 - 15.00 WIB
Pelayanan untuk berkonsultasi terkait kendala sistem e-registration

CALL CENTER
(021) 311- 91- 981
Hari Kerja (Senin - Jumat)
Pukul 09.00 - 15.00 WIB

LIVECHAT
registrasipangan.pom.go.id
Hari Kerja (Senin - Kamis)
Pukul 09.00 - 15.00 WIB

KONSULTASI VIA UPT
Fasilitator Balai Besar/Balai/Loka POM setempat

SMS DIREKTUR
SMS Direktur
0811-9713-571
Untuk pelaporan whatsapp incoming

Informasi lainnya dapat dilihat melalui media sosial Direktorat Registrasi Pangan Olahan

KOTAK SARAN DIGITAL
Scan pada barcode

follow me on instagram
@registrasipangan.bpom

follow me on youtube
Registrasi Pangan Olahan

follow me on tiktok
@registrasipangan_bpom

find me on facebook
Direktorat Registrasi Pangan Olahan

follow me on twitter
@reg_pangan

Direktorat Registrasi Pangan Olahan
Gedung Athena Lt 3, Jl. Percetakan Negara No 23 Jakarta Pusat 10560 - Indonesia
registrasipangan.pom.go.id

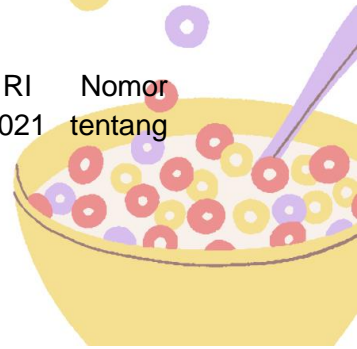
Gambar 41. Informasi dan Pengaduan Pelayanan Publik
Direktorat Registrasi Pangan Olahan

DAFTAR PUSTAKA

1. Peraturan Pemerintah Nomor 7 Tahun 2021 tentang Kemudahan, Perlindungan, dan Pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.
2. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 8 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Kimia dalam Pangan Olahan.
3. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.
4. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan.
5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan.
6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa.
7. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi Untuk Pangan Olahan Yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil.



8. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2021 tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa.
9. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 Tahun 2021 tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.
10. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan.
11. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 29 Tahun 2021 tentang Persyaratan Bahan Tambahan Pangan Campuran.
12. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 9 Tahun 2022 tentang Persyaratan Cemarkan Logam Berat dalam Pangan Olahan.
13. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan.
14. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 23 Tahun 2023 tentang Registrasi Pangan Olahan.
15. Keputusan Kepala BPOM RI Nomor HK.02.01.1.2.04.21.187 Tahun 2021 tentang



Perubahan Bahan Tambahan Pangan yang Diizinkan Sebagai Ajudan Perisa, Perubahan Senyawa Perisa yang Diizinkan Digunakan Dalam Bahan Tambahan Pangan Perisa, dan Perubahan Sumber Bahan Baku Aromatik Alami dan/atau Sumber Preparat Perisa.

16. Pedoman Penerapan Peraturan Badan POM tentang Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan (2019).
17. Pedoman Implementasi Pelabelan Pangan Olahan - Pencantuman Jumlah Bahan Baku dan Informasi Alergen (2019).
18. Pedoman Label Pangan Olahan (2022)
19. Pedoman Registrasi Pangan Olahan (2023)





registrasipangan.pom.go.id



@registrasipangan.bpom



registrasipanganbpom



bpom_ri

ISBN 978-602-415-172-0 (PDF)



9

786024

151720

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI
2024