

Handbook
Registrasi Pangan Olahan
Pangsit/Pastel/Lumpia
/Risol/Samosa

HANDBOOK REGISTRASI PANGAN OLAHAN

PANGSIT/PASTEL/LUMPIA/RISOL/SAMOSA

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI

2024

HANDBOOK REGISTRASI PANGAN OLAHAN

PANGSIT/PASTEL/LUMPIA/RISOL/SAMOSA

PENGARAH

Dra. Elin Herlina, Apt., MP.

PENANGGUNG JAWAB

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

PENULIS

Rizki Ika Rahadini, S.Farm, Apt.; Ayu Afriwati, S.Farm, Apt; Devia Annisa Nur'aeni, ST.

KONTRIBUTOR

Yeni Oktaviany, S.TP.,MP.; Raden Bagus Irwan Ruswandi, STP., M.K.M.; Yuni Kuswanti, STP., M.Sc.; Puspita Bella Yanuardy, A.Md.

ISBN

978-602-415-168-3 (PDF)

DESKRIPSI BUKU

Edisi Pertama, Cetakan Pertama, Oktober 2024

158 halaman, 14.85 x 21 cm

PENERBIT

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Jl. 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.

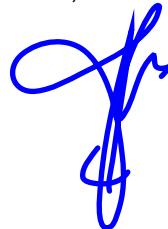
Sebagai implementasi dari Undang-Undang Nomor 6 tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi Undang-Undang dan Peraturan Pemerintah Nomor 5 tentang Penyelenggaraan perizinan Berusaha Berbasis Risiko, Badan POM terus berupaya 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 PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xvi
BAB I – PENDAHULUAN.....	1
BAB II – ISTILAH DAN DEFINISI.....	5
BAB III – REGISTRASI PANGAN OLAHAN	11
3.1 Registrasi Akun Perusahaan	12
3.1.1 Perizinan Berusaha <i>via</i> OSS	12
3.1.2 Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).....	13
3.1.3 Alur Registrasi Akun Perusahaan	14
3.2 Registrasi Produk	16
3.2.1 Alur Registrasi Produk	16
3.2.2 Kategorisasi Risiko Registrasi Produk Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa ...	17
3.2.3 Output Registrasi Produk Pangsit/Pastel/ Lumpia/Risol/Samosa Berdasarkan Tingkat Risiko	25
BAB IV – Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/ Samosa.	34
4.1 Definisi.....	35
4.2 Komposisi	40
4.3 Karakteristik Dasar	44
4.4 Cemaran.....	44
4.4.1 Cemaran Logam Berat	44

4.4.2	Cemaran Mikroba	46
4.4.3	Cemaran Kimia.....	48
4.5	Bahan Tambahan Pangan (BTP).....	48
4.5.1	BTP yang Dapat Digunakan	48
4.5.2	Cara Perhitungan BTP.....	51
4.5.3	Cara Perhitungan BTP Tunggal pada Komposisi.....	53
4.5.4	Cara Perhitungan BTP Campuran pada Komposisi.....	58
4.5.5	BTP yang Wajib Dianalisis.....	59
4.5.6	BTP Ikutan (<i>Carry Over</i>)	60
4.6	Informasi Nilai Gizi (ING)	70
4.6.1	Format Tabel ING	72
4.6.2	Keterangan pada Tabel ING	75
4.6.3	Contoh Perhitungan dan Pencantuman ING	79
BAB V – KELENGKAPAN DATA	88	
5.1	Kelengkapan Data Registrasi Akun	89
5.1.1	Perizinan Berusaha	89
5.1.2	Izin Penerapan CPPOB	100
5.2	Kelengkapan Data Registrasi Produk	103
5.2.1	Komposisi.....	103
5.2.2	Spesifikasi Bahan Baku Tertentu dan BTP	105
5.2.3	Hasil analisis Produk Akhir	113
5.2.4	Proses Produksi	118
5.2.5	Informasi tentang Kode Produksi.....	119
5.2.6	Informasi tentang Masa Simpan	120

BAB VI – LABEL PANGAN OLAHAN	121
6.1 Ketentuan Umum	122
6.2 Bagian-Bagian Label Pangan Olahan	123
6.3 Penjelasan Informasi pada Label Pangan Olahan	124
6.3.1 Nama Produk.....	124
6.3.2 Berat Bersih.....	126
6.3.3 Nama dan Alamat Pihak yang Memproduksi.....	126
6.3.4 Keterangan Kedaluwarsa	127
6.3.5 Nomor PB-UMKU/Nomor Izin Edar (NIE).....	128
6.3.6 Keterangan Halal Bagi yang Dipersyaratkan	129
6.3.7 Daftar Bahan yang Digunakan atau Komposisi.....	131
6.3.8 Keterangan tentang Alergen	132
6.3.9 Pencantuman Informasi Tanpa BTP ...	135
6.3.10 Kode Produksi	136
6.3.11 Keterangan tentang Petunjuk Penyiapan dan Saran Penyajian	137
6.3.12 Keterangan tentang Cara Penyimpanan.....	138
6.3.13 Peringatan	139
6.3.14 Keterangan 2 (Dua) Dimensi (2D Barcode) BPOM	140
6.3.15 Ketentuan Pencantuman Tulisan, Logo dan/atau Gambar.....	140

6.3.16 Contoh Rancangan Label Produk Risol Isi
Ayam dan Sayuran 141

DAFTAR PUSTAKA..... 143



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tahap Pengajuan Izin Penerapan CPPOB	13
Gambar 2. Alur Registrasi Akun Perusahaan Berbasis Risiko	14
Gambar 3. Registrasi Pangan Olahan Berbasis Risiko	16
Gambar 4. Registrasi Pangan Olahan Berbasis Risiko	16
Gambar 5. Alur Penentuan Tingkat Risiko	18
Gambar 6. Alur Penentuan Tingkat Risiko (Lanjutan)	19
Gambar 7. Contoh Keterkaitan antara KBLI, Jenis Pangan (CPPOB), dan Kategori Pangan Produk Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa pada Sistem e-registration....	20
Gambar 8. Contoh Keterkaitan antara KBLI, Jenis Pangan (CPPOB), dan Kategori Pangan Produk Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa pada Sistem e-registration (Lanjutan)	21
Gambar 9. Contoh Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan	26
Gambar 10. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan	27
Gambar 11. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan	28

Gambar 12. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan (Lanjutan)	29
Gambar 13. Contoh Izin Edar Pangan Olahan	30
Gambar 14. Contoh Izin Edar Pangan Olahan (Lanjutan)	31
Gambar 15. Contoh Lampiran Izin Edar Pangan Olahan	32
Gambar 16. Contoh Lampiran Label yang Disetujui	33
Gambar 17. Produk Risol	38
Gambar 18. Produk Lumpia	38
Gambar 19. Produk Samosa	39
Gambar 20. Produk Pangsit Goreng	39
Gambar 21. Produk Pastel	40
Gambar 22. Cemaran Logam Arsen, Timbal, Merkuri, dan Kadmium untuk Produk pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa	45
Gambar 23. Cemaran Logam Timah untuk Produk pangsit/pastel/lumpia/risol/ samosa	45
Gambar 24. Cemaran Mikroba untuk Produk Pangsit/ Pastel/Lumpia/Risol/Samosa	46
Gambar 25. Tampilan <i>Website</i> Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum Badan POM	49
Gambar 26. Tampilan Aplikasi Ayo Cek BTP	50
Gambar 27. Timbangan Analitik dan Sendok Peres	52
Gambar 28. Contoh BTP dengan Batas Maksimal CPPB	54



Gambar 29. Batas Maksimal BTP Natrium tripolifosfat.....	55
Gambar 30. Batas Maksimal BTP Pengawet Kalium Sorbat	56
Gambar 31. Contoh Nilai ADI pada BTP	60
Gambar 32. Nilai Kandungan Gizi Risoles isi daging dengan mayonais Sesuai Peraturan...	70
Gambar 33. Format Vertikal Tabel ING.....	72
Gambar 34. Format Tabular Tabel ING.....	73
Gambar 35. Format Linier Tabel ING	73
Gambar 36. Format Vertikal Tabel ING Per Kemasan.....	74
Gambar 37. Format Linier Tabel ING Per Kemasan	74
Gambar 38. Format Horizontal Tabel ING Per Kemasan.....	75
Gambar 39. Takaran Saji Baku Produk Pangsit/ Pastel/Lumpia/Risol/Samosa.....	76
Gambar 40. Takaran Saji Baku Produk Risoles isi daging dengan mayonais untuk usaha mikro dan usaha kecil.....	76
Gambar 41. Contoh Tampilan Hasil Perhitungan Sistem untuk Nilai Gizi Risol isi Daging dan Mayonais	82
Gambar 42. Contoh Tabel ING Produk Risol isi Daging dan Mayonais.....	83
Gambar 43. Contoh Tampilan Hasil Perhitungan Sistem untuk Nilai Gizi Risol isi ayam dan sayuran	86

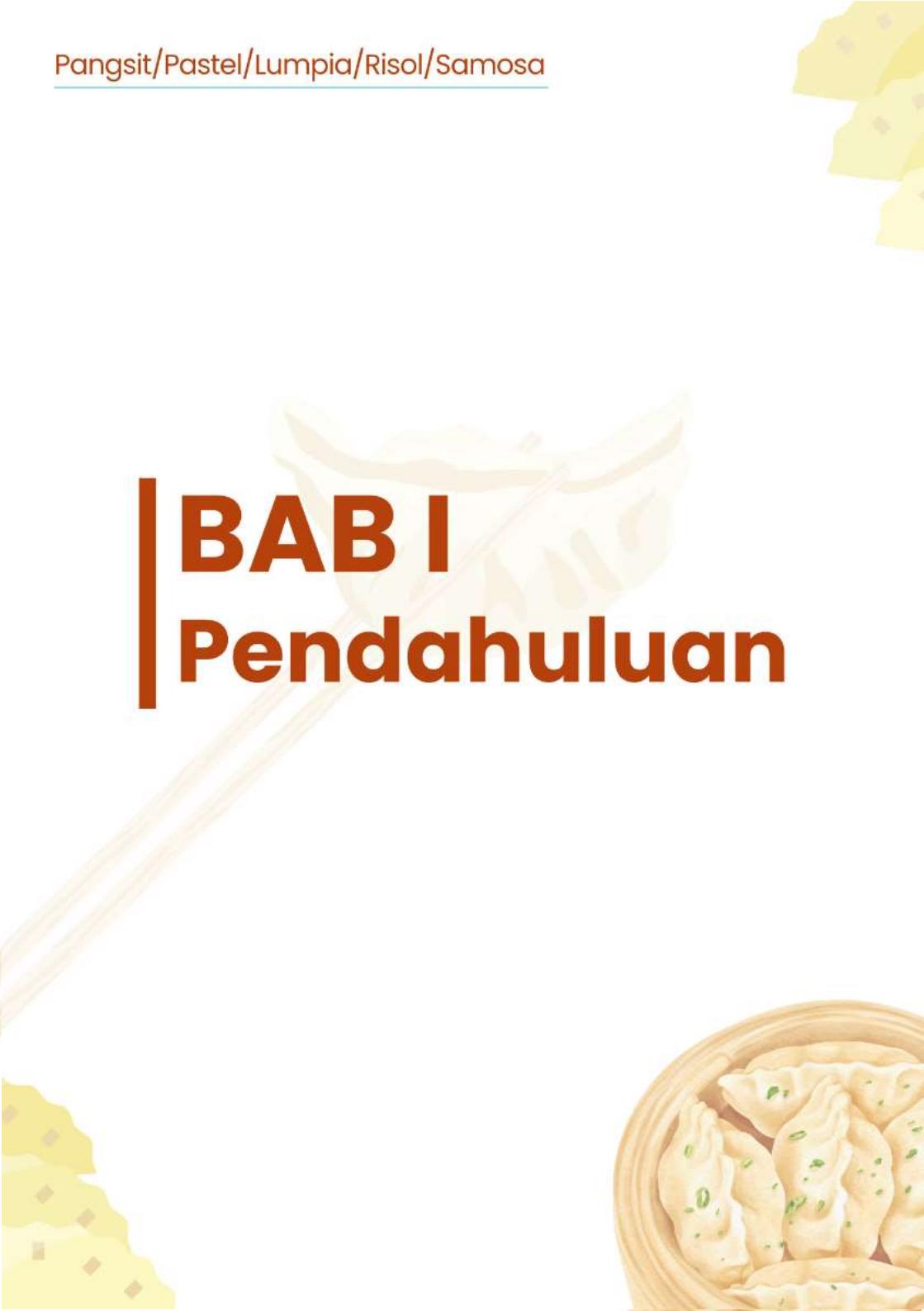
Gambar 44. Contoh Tabel ING Produk Risol Isi Ayam dan Sayuran.....	87
Gambar 45. Contoh Dokumen NIB	90
Gambar 46. Contoh Dokumen NIB (Lanjutan)	91
Gambar 47. Contoh Dokumen Sertifikat Standar	92
Gambar 48. Contoh Dokumen Sertifikat Standar (Lanjutan)	93
Gambar 49. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi	94
Gambar 50. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi (Lanjutan)	95
Gambar 51. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan	96
Gambar 52. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan (Lanjutan)	97
Gambar 53. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi e-sertifikasi.....	100
Gambar 54. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi PB-UMKU	101
Gambar 55. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi PB-UMKU	102
Gambar 56. Contoh Dokumen Komposisi Produk Risol Isi Ayam dan Sayuran	104
Gambar 57. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Berasal dari Hewan atau Tanaman ..	105
Gambar 58. Contoh Spesifikasi Bahan Baku dengan Penyusunnya	106

Gambar 59. Contoh Spesifikasi Bahan dengan Keterangan tentang Rekayasa Genetika/GMO	107
Gambar 60. Contoh Spesifikasi Tomat yang Dibeli di Pasar.....	107
Gambar 61. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Telah Mempunyai NIE	108
Gambar 62. Contoh Spesifikasi Bahan Baku Daging Asap.....	109
Gambar 63. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan Asal Bahan	110
Gambar 64. Contoh Spesifikasi BTP Perisa yang Menjelaskan Kelompok Perisanya....	111
Gambar 65. Contoh Spesifikasi BTP Campuran ...	111
Gambar 66. Contoh Spesifikasi BTP Fosfat yang Menjelaskan INS	112
Gambar 67. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan INS	112
Gambar 68. Contoh Spesifikasi BTP yang Telah Mempunyai NIE	113
Gambar 69. Contoh Dokumen hasil analisis Produk Akhir (Lembar Identitas Produk)	115
Gambar 70. Contoh Dokumen hasil analisis Cemaran Logam Berat pada Produk Akhir.....	116
Gambar 71. Contoh Dokumen hasil analisis Cemaran Mikroba pada Hasil Akhir.....	117
Gambar 72. Contoh Diagram Alir Proses Produksi Risol isi Ayam dan Sayuran.....	118

Gambar 73. Contoh Dokumen Informasi tentang Kode Produksi.....	119
Gambar 74. Contoh Dokumen Informasi tentang Masa Simpan	120
Gambar 75. Kriteria Pencantuman Halal.....	129
Gambar 76. Kriteria Pencantuman Halal (Lanjutan)	130
Gambar 77. Contoh Pencantuman Alergen	135
Gambar 78. Contoh Pencantuman Tanpa BTP.....	136
Gambar 79. Contoh Petunjuk Penyajian Risol	137
Gambar 80. Contoh Penulisan “Saran Penyajian” pada Label	138
Gambar 81. Contoh Pencantuman Cara Penyimpanan Pada Label	139
Gambar 82. Contoh Rancangan Label Produk Risol Isi Ayam dan Sayuran	141

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	KBLI untuk Komoditi Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa	13
Tabel 2.	Persyaratan Teknis untuk Registrasi Pangan Olahan Risiko Menengah Rendah dan Tinggi	22
Tabel 3.	Definisi Berbagai Produk Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa ...	35
Tabel 4.	Definisi Risol isi daging dengan mayonais (<i>beef mayonnaise</i>).....	36
Tabel 5.	Perhitungan Komposisi pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa	41
Tabel 6.	Contoh Komposisi Risol Isi Ayam dan Sayuran	43
Tabel 7.	Contoh Golongan BTP yang Lazim Digunakan pada Produk Pastel/Pangsit/Risol/Lumpia/Samosa Pramasak	51
Tabel 8.	Contoh Perhitungan Rasio BTP	59
Tabel 9.	Ketentuan hasil analisis BTP	61
Tabel 10.	Contoh Penerapan BTP Ikutan	62
Tabel 11.	Contoh Perhitungan Nilai Zat Gizi.....	80
Tabel 12.	Contoh Perhitungan Nilai Zat Gizi.....	84



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 Badan POM No. 23 Tahun 2023 tentang Registrasi Pangan Olahan. Dari rekapitulasi kegiatan pendampingan yang dilakukan oleh Direktorat Registrasi Pangan Olahan sepanjang tahun 2023, tercatat sebanyak 2795 UMKM yang 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, Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa 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 Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa dengan skala usaha mikro, kecil, dan menengah.
2. Fasilitator di Balai dan/atau Loka POM yang melakukan pendampingan kepada pelaku usaha produsen Risol/Lumpia/Lumpia/Risol/Samosa 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 kriteria label produk Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa.



BAB II

Istilah & Definisi

1. ADI (*Acceptable Daily Intake*) adalah jumlah maksimal BTP dalam milligram 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 Maksimal CPPB adalah konsentrasi BTP secukupnya yang digunakan dalam Pangan untuk menghasilkan efek teknologi yang diinginkan.
4. 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.
5. 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.

6. 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.
7. 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.
8. *International Numbering System* yang selanjutnya disingkat INS adalah salah satu kode internasional untuk Bahan Tambahan Pangan.
9. Kategori Pangan adalah pengelompokan pangan berdasarkan jenis pangan yang bersangkutan.
10. 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.
11. Label Pangan yang selanjutnya disebut Label adalah setiap keterangan mengenai Pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada Pangan,

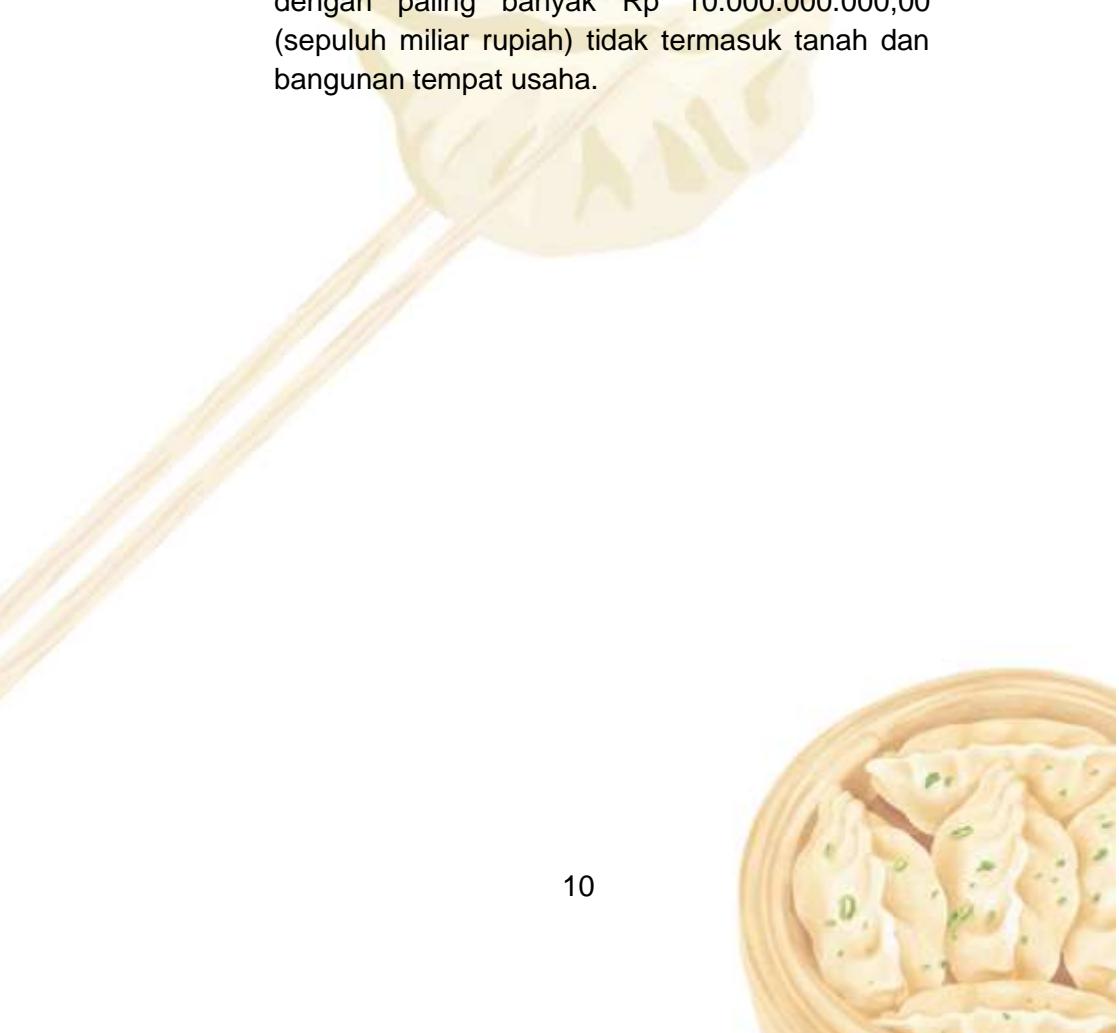
dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan Pangan.

12. 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.
13. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.
14. 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.
15. 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.
16. 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.

17. *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.
18. 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.
19. 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.

20. 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 Pangan Olahan

3.1 Registrasi Akun Perusahaan

Registrasi akun perusahaan merupakan tahap pertama dari registrasi pangan olahan 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 daftar pada OSS. Kontak informasi lebih lanjut tentang pengurusan Perizinan Berusaha *via OSS* dapat dilihat pada BAB V.

Klasifikasi Risiko dan dokumen Perizinan Berusaha pada OSS terdiri dari:

1. Rendah : Nomor Induk Berusaha (NIB)
2. Menengah Rendah : NIB dan Sertifikat Standar
3. Menengah Tinggi : NIB dan Sertifikat Standar dengan status Telah Terverifikasi
4. Tinggi : NIB dan Izin dengan status Telah Memenuhi Persyaratan

Tabel 1. KBLI untuk Komoditi
Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

No.	Kode	Nama Kode
1	10740	Industri Makaroni, Mie Dan Produk Sejenisnya
2	10750	Industri Makanan dan Masakan Olahan
3	10792	Industri Kue Basah
4	10799	Industri Produk Makanan Lainnya

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.

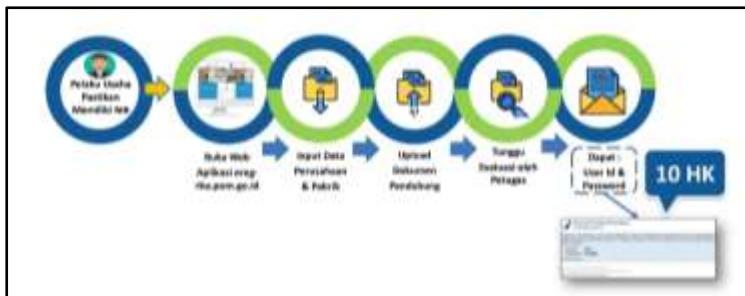
3.1.2 Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)

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



Gambar 1. Tahap Pengajuan Izin Penerapan 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



Gambar 4. Registrasi Pangan Olahan Berbasis Risiko

3.2.2 Kategorisasi Risiko Registrasi Produk Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/ Samosa

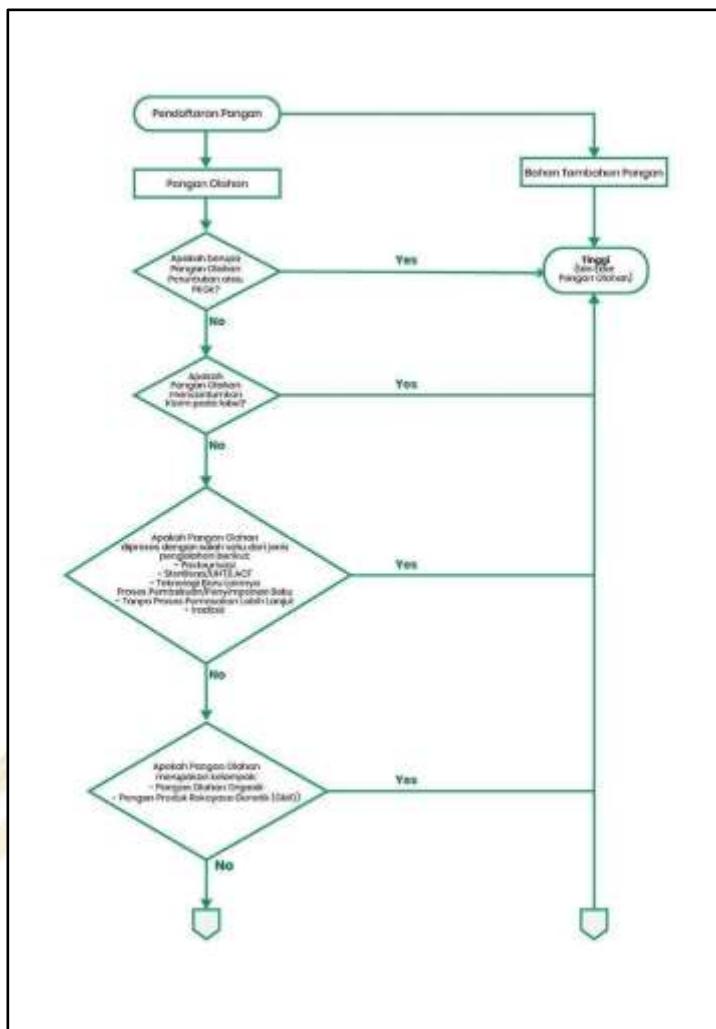
Kategori risiko produk pada saat registrasi dilakukan berdasarkan pada Alur Penentuan Tingkat Risiko (Gambar 4) yang telah terintegrasi di dalam sistem *e-registration* versi RBA. Tingkat risiko ditentukan dengan mempertimbangkan:

- a. Pencantuman klaim
- b. Proses produksi
- c. Pengolongan pangan sebagai pangan olahan organik
- d. Pangan produk rekayasa genetik
- e. Penggunaan bahan baku yang memiliki batas maksimum penggunaan, dan
- f. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan.

Berdasarkan Alur Penentuan Tingkat Risiko, maka produk Pangsit/Pastel/Lumpia/ Risol/Samosa dapat masuk ke dalam kategori **Risiko Menengah Rendah atau Tinggi**.

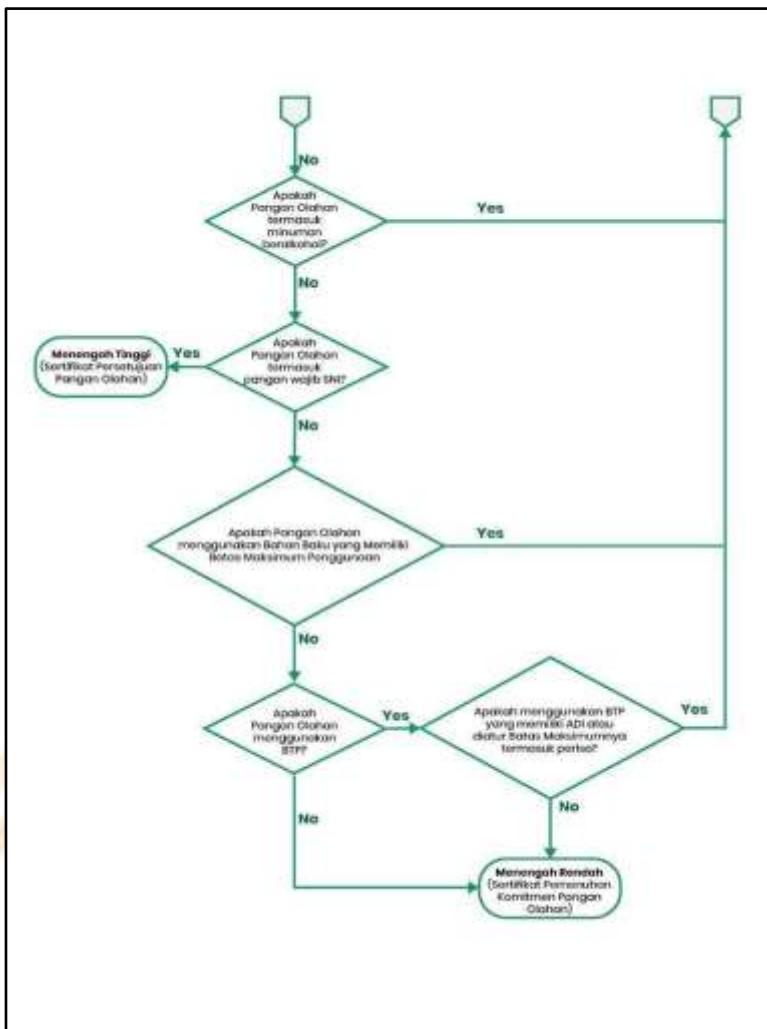


Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa



Gambar 5. Alur Penentuan Tingkat Risiko





Gambar 6. Alur Penentuan Tingkat Risiko (Lanjutan)



Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

Pada saat pemilihan kategori pangan, agar memastikan sesuai dengan KBLI yang tertera pada NIB dan juga sesuai dengan jenis pangan yang tertera pada Izin Penerapan CPPOB.

RBLN	Kode Bantuan Sosial	Nama Bantuan Sosial	Kategori Pengajuan	Nama Kategori Pengajuan	Dollar Baru	Dollar Teng	Persentase	Status
10740	0819	Rpaja dan makanan serta produk sepele	080401000003	Rpaja/Pemas/Lumpia/Rusak/Semase/Makan	305000	300000	100000	Aset
10740	0824	Rpaja dan makanan serta produk sepele	080401000004	Rpaja/Pemas/Lumpia/Rusak/Semase/Makan	300000	300000	100000	Aset
10740	0828	Rpaja dan makanan serta produk sepele	080401000004	Rpaja/Pemas/Lumpia/Rusak/Semase/Makan	300000	300000	100000	Aset
10740	0839	Rpaja dan makanan serta produk sepele	080401000004	Rpaja/Pemas/Lumpia/Rusak/Semase/Makan	300000	300000	100000	Aset
10740	0838	Rpaja dan makanan serta produk sepele	080401000004	Rpaja/Pemas/Lumpia/Rusak/Semase/Makan	300000	300000	100000	Aset
10740	0824	Rpaja dan makanan serta produk sepele	080401000004	Rpaja/Pemas/Lumpia/Rusak/Semase/Makan	300000	300000	100000	Aset
10740	0826	Rpaja dan makanan serta produk sepele	080401000004	Rpaja/Pemas/Lumpia/Rusak/Semase/Makan	300000	300000	100000	Aset
10740	0834	Rpaja dan makanan serta produk sepele	080401000004	Rpaja/Pemas/Lumpia/Rusak/Semase/Makan	300000	300000	100000	Aset
10740	0828	Rpaja dan makanan serta produk sepele	080401000004	Rpaja/Pemas/Lumpia/Rusak/Semase/Makan	300000	300000	100000	Aset
10740	0824	Rpaja dan makanan serta produk sepele	080401000004	Rpaja/Pemas/Lumpia/Rusak/Semase/Makan	300000	300000	100000	Aset

Gambar 7. Contoh Keterkaitan antara KBLI, Jenis Pangan (CPPOB), dan Kategori Pangan Produk Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa pada Sistem e-registration

Catatan: Bentuk sediaan adalah Jenis Pangan yang tercantum pada Izin Penerapan CPPOB

Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

10792	0614	Pangan kategori 6 risiko sedang termasuk	060403000017	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Pramasak	300000	200000	150000	Aset
10792	0615	Pasta dan mi kering serta produk sejenis	060403000017	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Pramasak	300000	200000	150000	Aset
10792	0614	Pangan kategori 6 risiko sedang termasuk	060403000017	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Pramasak	300000	200000	150000	Aset
10792	0615	Pasta dan mi kering serta produk sejenis	060403000017	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Pramasak	300000	200000	150000	Aset
10799	0614	Pangan kategori 6 risiko sedang termasuk	060403000017	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Pramasak	300000	200000	150000	Aset
10799	0615	Pasta dan mi kering serta produk sejenis	060403000017	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Pramasak	300000	200000	150000	Aset
10799	0614	Pangan kategori 6 risiko sedang termasuk	060403000017	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Pramasak	300000	200000	150000	Aset
10799	0615	Pasta dan mi kering serta produk sejenis	060403000017	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Pramasak	300000	200000	150000	Aset

Gambar 8. Contoh Keterkaitan antara KBLI, Jenis Pangan (CPPOB), dan Kategori Pangan Produk Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa pada Sistem e-registration (Lanjutan)

Catatan: Bentuk sediaan adalah Jenis Pangan yang tercantum pada Izin Penerapan CPPOB

Persyaratan teknis untuk registrasi produk berdasarkan tingkat risikonya dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Persyaratan Teknis¹ untuk Registrasi Pangan Olahan Risiko Menengah Rendah dan Tinggi

No	Persyaratan Teknis	Tingkat Risiko	
		Menengah Rendah	Tinggi
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 ikutannya, jenis BTP,	✓	✓

¹ Contoh dokumen teknis dapat dilihat pada Bab V

No	Persyaratan Teknis	Tingkat Risiko	
		Menengah Rendah	Tinggi
	kandungan kloramfenikol pada madu		
10.	Sertifikat Produk Penggunaan Tanda Standar Nasional Indonesia (SPPT SNI)***)	✓	✓
11.	Sertifikat PMR untuk yang memiliki****)	✓	✓

(*) tidak berlaku untuk komposisi tunggal, untuk MR hanya input komposisi pada sistem

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

(***) berlaku untuk produk yang mencantumkan tanda SNI pada label (SNI sukarela)

(****) jika telah memiliki sertifikat PMR

Catatan:

1. Pelaku usaha wajib menjamin keamanan dan mutu pangan dengan memenuhi persyaratan karakteristik dasar, cemaran logam berat, kimia, dan mikrobiologi, walaupun pada registrasi produk dengan risiko Menengah Rendah tidak mempersyaratkan hasil analisis produk akhir
2. Untuk Pangan Olahan yang wajib mencantumkan tabel Informasi Nilai Gizi (ING) pada label harus melampirkan hasil analisis zat gizi. Pangan Olahan yang diproduksi usaha mikro dan usaha kecil dapat menggunakan Nilai Kandungan Gizi



Pangan Olahan sebagaimana diatur pada Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang diproduksi oleh usaha mikro dan usaha kecil serta Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021 Tentang Penambahan Jenis, Deskripsi, Nilai Kandungan Gizi, Dan Takaran Saji Pangan Olahan Yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro Dan Usaha Kecil Yang Wajib Mencantumkan Informasi Nilai Gizi.

Untuk simulasi registrasi produk dapat diakses pada link berikut ini:

https://rumahsiripo.pom.go.id/simulasi_produk_pangan_olahan

3.2.3 Output Registrasi Produk Pangsit / Pastel / Lumpia / Risol / Samosa Berdasarkan Tingkat Risiko

Output yang akan diperoleh pelaku usaha setelah mendaftarkan produknya berdasarkan tingkat risikonya yaitu:



1. Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Risiko Menengah Rendah

	
PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA	
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA	
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PANGAN OLAHAN	
PB-UMKU: 111222333444555666777	
<p>Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB-UMKU), yang berdasarkan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan. kepada Petaku Usaha berikut ini:</p>	
1. Nama Petaku Usaha	PT Suka Suka Pastel
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	12345678901234
3. Alamat Kantor	Jalan Sultan Hasan 23, Kecamatan Baktiawala, Kota Jakarta, Provinsi DKI Jakarta
4. Status Pemegang Modal	Kode Pos: 08811
5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	Penerapan Modal Dalam Negeri (PMDN)
6. Lokasi Usaha	10745 - Jalan Mulyadi, Kelurahan Baktiawala, Kota Jakarta, Provinsi DKI Jakarta
	Kode Pos: 08811
<p>Telah memenuhi persyaratan:</p>	
<p>1. Standar pemenuhan komitmen pangan olahan</p>	
<p>Lampiran Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha ini memuat data teknis yang memperkuat bagian bahwa terpenuhi dari indikator vi. Petaku Usaha tetap diizinkan menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.</p>	
<p>Diterbitkan tanggal: 22 Desember 2024</p>	
<p>b.n. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Menteri Investasi Kepala Badan Komitmen Perusahaan Modal,</p>	
	
<p>Diketahui secara elektronik</p>	
<p>Diketahui tanggal: 22 Desember 2024</p>	
<p>1. Dokumen ini dibuat oleh Sistem Komitmen dan Pengawas Pangan dan Makanan (SKPM) yang telah terintegrasi dengan Petaku Usaha. 2. Dokumen ini tidak memiliki nilai desain dan tidak dapat dijadikan bukti hukum. 3. Dokumen ini hanya berlaku selama 1 (satu) tahun sejak tanggal terbitnya dan tidak dapat dijadikan bukti hukum. 4. Dokumen ini hanya dapat diakses melalui sistem SKPM.</p>	
	
	

Gambar 9. Contoh Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan

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
SERTIFIKAT PEMENUHIAN KOMITMEN PANGAN OLAHAN
LAMPIRAN
PB-UMKU : 11112233344455666777



Berdasarkan hasil evaluasi pemenuhan komitmen pada pangan olahan berikut:

1. Nama Jenis Pangan	Samosa Isi Ayam
2. Nama Daging	ERPISO
3. Jenis Kemasan/isi/Berat bersih	Plastik PE 500g (isi 10g x 50g)
4. Data Perizinan	
a. Nama Pabrikan	PT Suka Suka Food
b. Alamat Pabrikan	Jalan Sekarsetia Nomor 25 Kota Jakarta
5. Nomor PB-UMKU	BPOM RI MD 123456789987654
6. Dikeluarkan Tanggal	22 Desember 2024
7. Masa Berlaku Sesuai dengan	22 Desember 2029

Dinyatakan telah memenuhi ketentuan dengan ketepatan:

1. Pangan Olahan yang dikeluarkan wajib menggunakan kemasan, wajah, dan gizi serta label sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
2. Melakukan registrasi varian jika "disejajarkan dengan ciri" sebagaimana dimungkinkan melalui sistem registrasi.
3. Pangan Olahan yang dikeluarkan berdokumen perizinan atau perijinan dengan nilai kerugian kurang dari 5 (lima) tahun maka wajib berlaku Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai dengan masa berlaku kerugian.
4. Badan POM tidak beranggapan jawab atas tuntutan penuntutan terkait pemenuhan atau hak hak kekayaan intelektual dalam penerapan Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Pangan Olahan ini, dan hanya dapat dituntut berdolli setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memutuskan keberlakuan ketuntutan tersebut atau keputusan suster pokok.
5. Sertifikat ini dapat dicabut sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

• Dokumen ini dibuat secara otomatis berdasarkan data yang dimasukkan oleh pemohon. Jangan diubah dengan cara manual.
• Sertifikat ini tidak berlaku jika ada perubahan pada data pribadi pemohon atau data perizinan.
• Sertifikat ini tidak berlaku jika ada perubahan pada data pribadi pemohon atau data perizinan.
• Sertifikat ini tidak berlaku jika ada perubahan pada data pribadi pemohon atau data perizinan.
• Sertifikat ini dibuat secara otomatis berdasarkan data yang dimasukkan oleh pemohon. Jangan diubah dengan cara manual.



Gambar 10. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan

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





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa



PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
SERTIFIKAT PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
LAMPIRAN
PBUMKU

1.	Nurra Fenis Pangas	Sosroza Tri Ayuha
2.	Nurra Dugang	ERPYTO
3.	Jean Kessona Tati Berast berast	Flasko PE 1000 gram 601 10 (10 gr)
4.	Nurra Produsen	PT Suara Suka Food
	b. Alamat Produsen	Jalan Sekukuh No.25 Kota Samarinda
5.	Nostrar FB-11MKU	BPOM RI MDD 12345678987654
	Dokternurra Taegap	07.06.2034
7.	Mata Berlaku Sampai dengan	07.06.2029

Sekdikti Pemerintah Konsumen Pangan Olahan digunakan sebagai bantuan penyampaian kesadaran pada masyarakat mengenai pentingnya gun dan laba pangan olahan atau pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri serta yang diperlukan dengan meningkatnya dalam kesadaran warga di wilayah Indonesia, dengan ketetapan :

1. Panggilan Olahraga yang berasar hasil sesuai dengan data yang dituliskan dan memenuhi syarat dan ketentuan sebagaimana tercantum
 2. Panggilan Olahraga yang dimulai berlangsung sejauhnya tidak persis dengan masa kerjanya (kurang dari 5 (lima) hari) maka tidak menerima Sertifikat Penilaian Komitmen Panggilan Olahraga sesuai dengan masa kerjanya kerapatan
 3. Badan PGRI tidak beranggung jawab atas terjadinya peralihan urutan penugasan atau hak kekayaan intelektual dalam penilaian Sertifikat Penilaian Komitmen untuk Panggilan Olahraga ini, tetapi dapat dituntut hak-hak simpatik kelepasan pengadilan yang telah memutus kekayaan hukum tetapi tanpa kesepakatan atau pahak
 4. Sertifikat ini dapat diolah dalam:
 - a. input dan yang berpengaruh terhadap ketentuan sumber penilaian: ketentuan tidak sesuai dengan prakiraan yang berlaku, dan/atau,
 - b. perbaikan Fase/Perbaikan Komitmen Panggilan Olahraga sesuai ketentuan penilaian penugasan yang tidak dapat dipenuhi dalam waktu 1 (satu) tahun sejak tanggal diberitahuan Sertifikat Penilaian Komitmen.

Wetenschappelijke platform (2009) beschrijft hoe steeds meer Protheus-functies (voortgangs- en risico's) zijn toegevoegd. Protheus-functies zijn de belangrijkste voorzieningen in de Protheus-architectuur voor de productie en integratie van informatie.



Gambar 11. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan

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

KEWAJIBAN

Kesepakatan sebagaimana dimaksud dalam Sertifikat Pemenuhan Komitmen adalah sebagai berikut:

1. Pernyataan pemenuhan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).
2. Pernyataan keamanan pangan olahan meliputi cemara mikrobiologi, cemara logam berat, cemara kimia, dan tidak mengandung bahan berbahaya.
3. Pernyataan mutu pangan olahan, dengan memastikan produk memenuhi karakteristik dasar, pernyataan mutu dan gizi produk yang ditetapkan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
4. Pernyataan label pangan olahan, dengan memastikan pada label produk mencantumkan informasi sebagai berikut:
 - a. Informasi yang wajib dicantumkan:
 1. nama produk;
 2. berat bersih atau bersih;
 3. nama dan alamat pabrik yang memproduksi atau mengimpor;
 4. ketentuan kemasan;
 5. sumber ijin edar;
 6. katal bagi yang dipersyorkan;
 7. tanggal dan kode produksi;
 8. daftar bahan yang dipasok, termasuk atau bukan pangan terkontaminasi;
 9. keterangan 2 (dua) dimensi (2D barcode);
 10. informasi nilai gizi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
 - b. Keterangan pada angka 1 sampai 6 harus dicantumkan pada bagian Label yang jelas, mudah dilihat dan dibaca.
 - c. Informasi yang wajib diantarkan pada kemasan terkait:
 1. Keterangan berupa pesugihan pada Label meliputi:
 - a. Peringatan terhadap penggunaan pemuri bahan;
 - b. Keterangan tentang Pangan Olahan yang mengandung bahan bersifat dan / atau proses pembuatannya berzat-zat atau zat-zat sifat-fisik berbahaya dengan bahan berzat-zat bahan;
 - c. Keterangan tentang alergen;
 - d. Peringatan pada label makanan berbahan;
 - e. Peringatan pada label produk minuman;
 - f. Keterangan lainnya sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
 2. Cara Penyajian dan Cara Penyimpanan untuk Produk yang memerlukan penyejelan berkali kali terlebih dahulu.
 3. Informasi lain yang dapat dicantumkan:
 1. Tulisan, logo, dasi dan gambar sesuai ketentuan peraturan dan memiliki data duktung yang dapat dipertanggungjawabkan;
 2. Keterangan lain sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
 - d. Tidak memerlukan pernyataan ataupun keterangan yang menjadi kaitan antara ijin peruntukan kemasan terkait, bahan, mutu atau halnya pangan olahan dapat menyakiti atau dapat meningkatkan kecederaan, dan keterangan lainnya yang dilarang untuk ketentuan peraturan perundang-undangan.
 - Jika tidak dapat memenuhi ketentuan dalam jangka waktu 12 bulan, maka Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan akan dibatalkan.

1. Edisi pertama diluncurkan tahun 2003 berdasarkan edict dari Pemerintah Indonesia, Peraturan Menteri Perdagangan (PERMENPERDAG) Nomor 12/PER/2003, yang berlaku Untuk Produk Pangan.

2. Edisi pertama diluncurkan pada tanggal 10 Desember 2003.

3. Edisi pertama diluncurkan pada tanggal 10 Desember 2003.

4. Edisi terakhir Peraturan diluncurkan pada tanggal 10 Desember 2003.



Ministry of
Trade
Indonesia

Gambar 12. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan (Lanjutan)

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

2. Izin Edar Pangan Olahan untuk Risiko Tinggi



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
IZIN EDAR PANGAN OLAHAN
PB-UMKU: 111222333444555666777

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

1. Nama Pelaku Usaha	: PT Suka Suka Food
2. Nomor Indeks Berusaha (NIB)	: 123314566544
3. Alamat Kantor	: Jalan Suka Cita Nomor 23, Kecamatan Gubawang, Kota Jakarta, Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 12221
4. Status Penanaman Modal	: Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN)
5. Kode Klasifikasi Baku Laporan Utama Indonesia (KBLI)	: 10709 - Investasi Pribadi Makaralit Jasa
6. Lokasi Usaha	: Jalan Suka Cita Nomor 23, Kecamatan Gubawang, Kota Jakarta, Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 12221

Telah memenuhi persyaratan:

- Izin Edar Pangan Olahan;
- Standar Cara Produksi dan/atau Distribusi Pangan Olahan yang Baik;
- Standar Tata Laksana Penyeludupan Pangan Olahan;
- Standar Kategori Pangan;
- Standar Bahan Makanan Cemerlang Berat dalam Pangan Olahan;
- Standar Bahan Makanan Cemerlang Minuman dalam Pangan Olahan;
- Standar Bahan Makanan Cemerlang Kemasan dalam Pangan Olahan;
- Standar Bahan Baku yang Dilengkapi dalam Pangan Olahan;
- Standar Bahan Tambahan Pangan;
- Standar Pengolahan Bahan Tambahan Pangan Cepat (berlaku untuk Bahan Tambahan Pangan);
- Standar Bahan Tambahan Pangan Peras;
- Standar Bahan Pengolahan dalam Pangan Olahan;
- Standar Pengawasaran Karsi Pada Label dan Nama Pangan Olahan;
- Standar Pengawasaran Pangan Olahan Untuk Kewenang Satu Khusus (berlaku hanya untuk PVOK);
- Standar Pangan Inaktivasi (berlaku untuk pangan olahan);
- Standar Pengolahan Pangan Olahan Untuk Genetika (berlaku untuk pangan produk rekayasa genetik (PRG));
- Standar Pengolahan Pangan Olahan Konsumen (berlaku untuk pangan yang diproses dengan sterilisasi konsumen);
- Standar Kode Makanan Indonesia (berlaku untuk Bahan Tambahan Pangan);
- Standar Kode Makanan Makanan dalam Pangan;
- Standar Kemasan Pangan;
- Standar Keamanan dan Mutu Makanan Berakibat;
- Standar Label Pangan Objek;
- Standar Informasi Nitrat Dapat pada Label Pangan Olahan (Diklasifikasikan untuk Makanan Berakibat);
- Standar Standar Aman Label (berlaku untuk Makanan Berakibat);
- Standar Pengaruh Penambahan Zat Gizi dan Zat Non Gizi dalam Pangan Olahan;
- Standar Pengaruh Penambahan Informasi Nitrat Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproses oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil (Diklasifikasikan untuk Makanan Berakibat);
- Standar Pengaruh 2D Sosialisasi Pengawasaran Olah dan Makanan;
- Standar Pengolahan Kemasan, Mutu, Gizi, Marakat dan Label Pangan Olahan.

Lengkap Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha ini merupakan data teknis yang membutuhkan bagian tidak terlepas dari dokumen ini. Petakko Usaha berwajib untuk mengakses kugiran wofariah seusai dengan kelembutan.



1. Dokumen ini dibuat oleh Balai Kertihuan Elektronik, dengan alamat <http://www.balai-kertihuan.go.id>.
 2. Perizinan ini berlaku selama 10 (sepuluh) tahun.
 3. Dokumen ini berlaku untuk informasi dan/atau data teknis yang dimuat pada halaman ini.
 4. Dokumen ini dapat diakses pada situs web resmi Balai Kertihuan Elektronik yang diakses melalui alamat www.balai-kertihuan.go.id.
 5. Data yang dimuat pada halaman ini adalah data teknis yang dibuat oleh Balai Kertihuan Elektronik.

Gambar 13. Contoh Izin Edar Pangan Olahan

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

Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

perundang-undangan yang berlaku.

Diterbitkan tanggal: 21 Oktober 2024

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



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 21 Oktober 2024

contoh

Gambar 14. Contoh Izin Edar Pangan Olahan (Lanjutan)

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

Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
IZIN EDAR PANGAN OLAHAN

LAMPIRAN
PBUMKU : 189425095155200000018



1.	Nama Jenis Pangan	Risoles Ragout (Ragout Risoles)
2.	Nama Daging	Hewan
3.	Jenis Kemanisan/Bentuk bersih	Plastik LDPE (180 g/6 pcs @30 g dan 380 g/12 pcs @30g)
4.	a. Nama Produksi	PT Indo Frozen Semesta
5.	b. Alamat Produksi	Jl. Bioskop Abora No. 54, Desa Kebuhan Karang Asren Timur, Kecamatan Cileungsi Kab. Bogor, Jawa Barat BPOM RI MD 221235092100638
6.		06 Nau 2024
7.		06 Jun 2029

Izin Edar Pangan Olahan digunakan sebagai bukti terhadap pemerintah pabrik/penjual, serta, pini dan label pangan olahan oleh pelaku usaha atau pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdengarkan dalam komersial secara di wilayah Indonesia, dengan ketentuan

1. Pangan Olahan yang dievaluasi masih memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan.
2. Pangan Olahan yang dievaluasi harus sesuai dengan data dan label yang disertai. Kecuali label yang dituliskan sebagaimana tetapnya merupakan bagian tidak terpisahkan dan Izin Edar
3. Pangan Olahan yang dievaluasi berdasarkan persyaratan atau peraturan dengan masa kerjasama kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Izin Edar sesuai dengan masa berlaku kerjasama.
4. Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya perselisihan terkait persyaratan atau hak kokohnya antara pelaku perusahaan Izin Edar untuk Pangan Olahan ini dan hanya dapat dituntut ketentuannya setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memihak kelembaga hukum setiap ketepatan atau tidak.
5. Izin Edar ini dapat dicabut setara dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

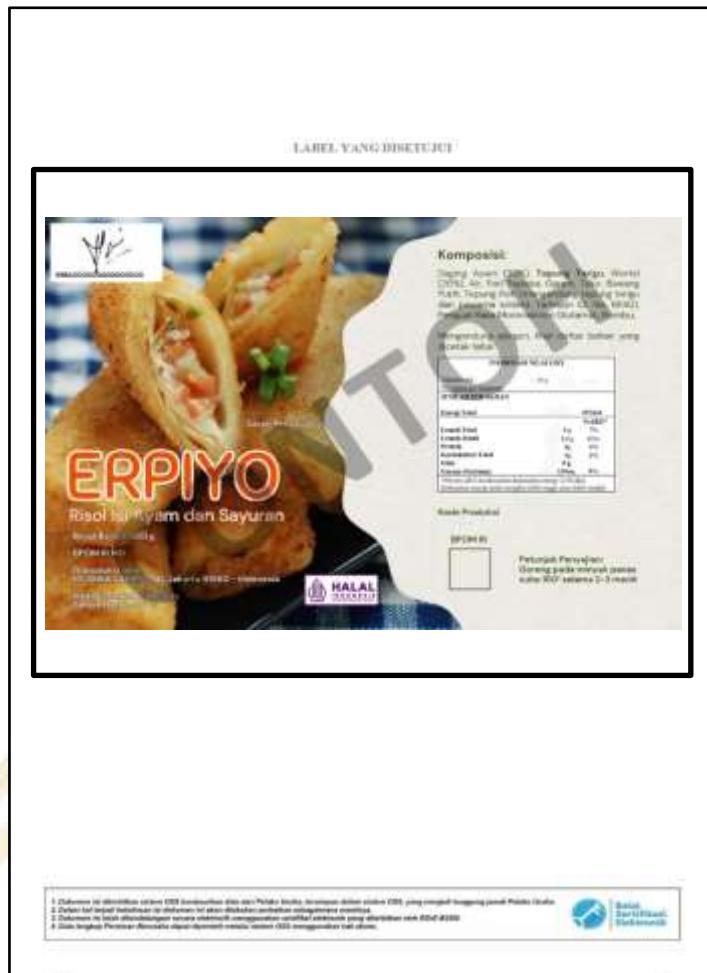
1. Untuk informasi detail izin Edar, silakan akses situs www.bps.go.id. Berikut ini adalah contoh izin Edar, pada halaman www.bps.go.id.
2. Izin Edar ini dibuat berdasarkan surat edaran mengenai perbaikan surat edaran yang ditandatangani oleh KSP/BLK/2024.
3. Izin Edar ini hanya berlaku dalam jangka waktu yang ditentukan pada surat edaran mengenai perbaikan surat edaran.



Gambar 15. Contoh Lampiran Izin Edar Pangan Olahan

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

Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa



Gambar 16. Contoh Lampiran Label yang Disetujui

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

BAB IV

Pangsit/Pastel/ Lumpia/Risol/Samosa

4.1 Definisi

Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan, Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Mentah termasuk ke dalam Kategori 06.4.1, sedangkan Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Pramasak termasuk ke dalam Kategori 06.4.3.

Definisi berbagai produk Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 3. Definisi Berbagai Produk Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

No	Jenis Produk	Definisi
1	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Mentah (Kategori Pangan 06.4.1)	Pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa mentah adalah produk yang dibuat dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan belum dimasak. Produk ini dapat diisi dengan daging, ikan, sayuran, atau bahan pangan lain. Termasuk dalam kategori ini adalah produk lain yang sejenis.
2	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Pramasak (Kategori Pangan 06.4.3)	Pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa pramasak adalah produk yang dibuat dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain,

No	Jenis Produk	Definisi
		dan dimasak. Produk ini dapat diisi dengan daging, ikan, sayuran, atau bahan pangan lain. Termasuk dalam kategori ini adalah produk lain yang sejenis.

Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil, definisi Risoles isi daging dengan mayonais (*beef mayonaise*) adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Definisi Risol isi daging dengan mayonais (*beef mayonnaise*)

No	Jenis Produk	Definisi
1	Risoles isi daging dengan mayonais (<i>beef mayonaise</i>)	Produk yang terdiri dari bagian kulit dan isi, dengan bagian kulit dibuat dari tepung terigu, garam, telur, dan bagian isi dibuat dari daging asap dan mayonais, kemudian dibalut tepung roti, dan disimpan beku

Produk pangsit / pastel / lumpia / risol / samosa berisi daging, sayuran, atau bahan pangan lain, maka nama jenis pangan yang digunakan adalah:



Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

- 1) Pangsit ... (dengan menyebutkan nama hewan untuk daging yang digunakan, misalnya pangsit ayam, pangsit udang, pangsit ikan)
- 2) Pastel.. atau Pastel Isi ... (dengan menyebutkan isi pastel tersebut, misalnya pastel isi ayam, pastel isi bihun ayam wortel, pastel isi sayuran, pastel udang, pastel ikan)
- 3) Lumpia Isi... (dengan menyebutkan isi lumpia tersebut, misalnya lumpia isi sayuran, lumpia isi ayam, lumpia isi udang, lumpia isi rebung)
- 4) Risol... atau Risol Isi.. (dengan menyebutkan isi risol tersebut, misalnya risol isi sayuran, risol isi ayam, risol mayo, risol isi daging sapi)
- 5) Samosa... atau Samosa Isi ... (dengan menyebutkan isi samosa tersebut, misalnya samosa isi ayam ayam rica, samosa isi daging sapi, samosa ikan, samosa isi ikan tuna, samosa isi sayuran, samosa isi kentang)

Jenis daging yang digunakan harus ditulis lengkap dengan nama hewannya pada bagian komposisi. Untuk yang isinya udang atau produk perikanan, jika kadar udang atau produk perikanan (lumatkan ikan/surimi) minimal 30% atau lebih, agar mengacu ke kategori pangan 09.2.4.2 Dimsum Udang atau kategori pangan 09.2.4.1 Dimsum Ikan, misalnya pangsit udang dan pangsit ikan (dapat melihat handbook



Registrasi Pangan Olahan Dimsum yang diterbitkan tahun 2023).



Gambar 17. Produk Risol



Gambar 18. Produk Lumpia

Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa



Gambar 19. Produk Samosa



Gambar 20. Produk Pangsit Goreng



Gambar 21. Produk Pastel

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. Cara untuk menentukan komposisi dalam persentase adalah sebagai berikut:

Tabel 5. Perhitungan Komposisi pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa

A	B	C	D
Nama Bahan	Jumlah Bahan	Jumlah Bahan DIBAGI Total B	Percentase: 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 atau susu cair) dan padatan (misal: susu bubuk, gula, garam), maka dapat dianggap:

- ❖ 1 ml air atau susu cair = 1 gram air atau susu cair,
 - ❖ 1 L air atau susu cair = 1 Kg air atau susu cair
- 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, tepung terigu yang digunakan adalah 212 gram, sedangkan Total bahan di kolom B adalah 1000 gram, maka untuk nilai tepung terigu yang diinput pada kolom C: $212/1000 = 0,212$.

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 tepung terigu adalah 0,212, maka persentase tepung terigu yang diinput pada kolom D: $0,212 \times 100\% = 21,2\%$.

Tabel 6. Contoh Komposisi Risol Isi Ayam dan Sayuran

Nama Bahan	Jumlah Bahan	Jumlah Bahan Baku DIBAGI Jumlah Total Bahan	Percentase (%)
Daging Ayam	300 g	300 g / 1000 x 100%	30
Tepung Terigu	220 g	220 g / 1000 x 100%	22
Wortel	200 g	200 g / 1000 x 100%	20
Air	150 ml	150 ml / 1000 x 100%	15
Pati Tapioka	66 g	66 g / 1000 x 100%	6,6
Garam	30 g	30 g / 1000 x 100%	3
Telur	15 g	15 g / 1000 x 100%	1,5
Bawang Putih	10 g	10 g / 1000 x 100%	1
Tepung Roti	5 g	5 g / 1000 x 100%	0,5
Mononatrium Glutamat	4 g	4 g / 1000 x 100%	0,4
Total	3000 g		100

4.3 Karakteristik Dasar

Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2024 tentang Kategori Pangan, tidak ada persyaratan karakteristik dasar untuk produk Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Mentah, Pangsit/Pastel/Lumpia/ Risol/ Samosa Pramasak.

4.4 Cemaran

Cemaran adalah bahan yang tidak sengaja ada dan/atau tidak dikehendaki dalam pangan yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Pengujian cemaran dilakukan menggunakan sampel pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa yang akan didaftarkan. Berikut cemaran pangan yang diujikan pada Kategori Pangan pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa:

4.4.1 Cemaran Logam Berat

Cemaran logam berat untuk pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 9 Tahun 2022 tentang Persyaratan Cemaran Logam Berat dalam Pangan Olahan adalah arsen (As), timbal (Pb), merkuri (Hg), kadmium (Cd), dan timah (Sn) seperti gambar berikut.

Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

No.	Jenis Pangan Olahan	Batas Maksimal (mg/kg)			
		As*	Pb	Hg	Cd
18.	Produk olahan dari biji serealia, akar dan umbi, kacang dan empulur (tidak termasuk produk bahan)	0,1 (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 0,50; dan Tepung untuk Adonan (misalnya untuk melapisi permukaan ikan atau daging ayam 0,20)	0,25 (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 1,0)	0,03 (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,05)	0,05 (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,1; dan Tepung untuk Adonan (misalnya untuk melapisi permukaan ikan atau daging ayam 0,20)

Gambar 22. Cemaran Logam Arsen, Timbal, Merkuri, dan Kadmium untuk Produk pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa

No.	Jenis Pangan Olahan	Batas Maksimal (mg/kg)	
		Timah (Sn)	Mercury (Hg)
1.	Formula Bayi, Formula Lanjutan, Formula Pertumbuhan, dan Pangan Olahan untuk Keperluan Medis Khusus untuk Bayi dan Anak	10**	
2.	Makanan untuk Bayi dan Anak dalam Masa Pertumbuhan		40
3.	Minuman dalam Kemasan Kaleng		100**
4.	Pangan Olahan Lain yang Dikemas dalam Kaleng		250
5.	Pangan Olahan Lain yang Tidak Dikemas dalam Kaleng		40

Gambar 23. Cemaran Logam Timah untuk Produk pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa

4.4.2 Cemaran Mikroba

Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan, cemaran mikroba² untuk pangsit/pastel/ lumpia/risol/samosa dapat dilihat pada gambar berikut:

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	a		m		M		Metode Analisis ^{2a}
			n	s	n	s	n	s	
06.4.1	Pastel dan Mi Menthal Serta Prasak Sejenisnya	Salmonella	5	2	10^5 koloni/g		10^6 koloni/g		ISO 4833-1
		Escherichia coli	5	2	7.4 APM/g		11 APM/g		SNI ISO 7253; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
		Salmonella	5	0	negatif/25 g		NA		ISO 6579
		Staphylococcus aureus	5	2	10^2 koloni/g		10^3 koloni/g		SNI ISO 6588-1
		Kapang dan khamur	5	2	10^3 koloni/g		10^4 koloni/g		SNI ISO 21527-2
06.4.3	Pastel dan Mi Prasak Serta Produk Sejenisnya	ALT	5	2	10^5 koloni/g		10^6 koloni/g		ISO 4833-1
		Escherichia coli	5	0	3 APM/g		NA		SNI ISO 7253; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
		Salmonella	5	0	negatif/25 g		NA		ISO 6579
		Staphylococcus aureus	5	2	10^3 koloni/g		10^4 koloni/g		SNI ISO 6588-1
		Kapang dan khamur	5	2	10^3 koloni/g		10^4 koloni/g		SNI ISO 21527-2

Gambar 24. Cemaran Mikroba untuk Produk Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

² Untuk keperluan registrasi, cemaran mikroba yang dianalisis adalah cemaran mikroba patogen *Salmonella* (koloni/25 g) dan *Staphylococcus aureus* (koloni/g) untuk produk mentah dan produk prasmasak. Namun, pelaku usaha wajib menerapkan sistem jaminan keamanan pangan dan mutu pangan termasuk memenuhi persyaratan cemaran mikrobiologi.



Keterangan:

- m : Batas mikroba yang dapat diterima yang menunjukkan bahwa proses pengolahan pangan telah memenuhi cara produksi pangan olahan yang baik
- M : Batas maksimal mikroba
- n : Jumlah sampel yang harus diambil dan dianalisis dari satu lot/batch pangan olahan
- c : Jumlah sampel hasil analisis dari n yang boleh melampaui m namun tidak boleh melebihi M untuk menentukan keberterimaan pangan olahan

Dari persyaratan cemaran mikroba di atas, cara membacanya adalah sebagai berikut:

a. *Salmonella* (koloni/25 g)

Dari 5 sampel (n) produk yang diambil dan diuji, semua sampel harus negatif. Pada saat dilakukan pengujian, untuk kriteria mikrobiologi pada parameter mikroba dengan c=0 maka sejumlah sampel yang diambil secara acak dapat dikompositkan sebelum dianalisis.

b. *Staphylococcus aureus* (koloni/g)

Untuk produk mentah:

Dari 5 sampel (n) produk yang diambil dan diuji, hanya 2 sampel (c) yang boleh mengandung jumlah mikroba *Staphylococcus aureus* antara > 100 koloni/g (m) sampai dengan 1000 koloni/g (M), sedangkan 3 sampel lainnya harus memiliki jumlah mikroba ≤ 100 koloni/g (m).

Untuk produk pramasak:

Dari 5 sampel (n) produk yang diambil dan diuji, hanya 2 sampel (c) yang boleh mengandung jumlah mikroba *Staphylococcus aureus* antara > 10 koloni/g (m) sampai dengan 1000 koloni/g (M), sedangkan 3 sampel lainnya harus memiliki jumlah mikroba ≤ 10 koloni/g (m).

Hasil uji masing-masing 5 (lima) sampel yang diambil secara acak harus negatif. Terkait dengan ketentuan uji mikroba dengan $c=0$, maka 5 (lima) sampel yang diambil secara acak, dapat dikompositkan sebelum dianalisis.

4.4.3 Cemaran Kimia

Cemaran kimia untuk Kategori Pangan Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa sesuai dengan ketentuan pada Peraturan Badan POM Nomor 8 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Kimia.

4.5 Bahan Tambahan Pangan (BTP)

4.5.1 BTP yang Dapat Digunakan

Peraturan terkait penggunaan BTP dapat dilihat pada Peraturan Badan POM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan dan Peraturan Badan POM Nomor 22 Tahun 2016 tentang Persyaratan Bahan Tambahan Perisa. Pelaku usaha disarankan menggunakan BTP yang telah memiliki Nomor Izin Edar dari Badan POM.

Cara untuk mengakses 2 (dua) peraturan di atas adalah:

1. Ketik <https://jdih.pom.go.id/>
2. Setelah masuk pada halaman seperti dibawah ini, ketik *keyword*, atau judul peraturan yang ingin dicari pada bagian yang ditunjukkan panah. Misalnya : Bahan Tambahan Pangan.



Gambar 25. Tampilan Website Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum Badan POM

3. Akan muncul beberapa peraturan dengan judul Bahan Tambahan Pangan, termasuk kedua peraturan tersebut diatas yang menjadi acuan perusahaan untuk penggunaan Bahan Tambahan Pangan.

4. Selain melalui penelusuran informasi melalui jdih.pom.go.id, untuk mengetahui jenis BTP yang digunakan beserta batas maksimumnya juga dapat menggunakan aplikasi cek BTP dari Direktorat Standardisasi Pangan Olahan atau melalui tautan <https://standarpangan.pom.go.id/cekbtp/web/> lalu klik Mulai Pencarian seperti pada gambar di bawah ini.



Gambar 26. Tampilan Aplikasi Ayo Cek BTP

Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang lazim digunakan pada produk Pastel/Pangsit/Risol/Lumpia/Samosa Pramasak (Golongan, jenis dan batas maksimum penggunaannya) dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Contoh Golongan BTP yang Lazim
Digunakan pada Produk Pastel/Pangsit/Risol/
Lumpia/Samosa Pramasak

Golongan BTP	Jenis BTP	Batas Maksimal (mg/kg)
Penguat Rasa	Mononatrium L-glutamat	CPPB
Penguat Rasa	Dinatrium 5-inosinat	CPPB
Penguat Rasa	Dinatrium 5-guanilat	CPPB
Penguat Rasa	Dinatrium 5-ribonukleotida	CPPB
Perisa	Perisa alami, identik alami, dan artifisial	Jika terkandung BTP ikutan yang memiliki batas penggunaan maksimum, maka perlu dilakukan perhitungan

4.5.2 Cara Perhitungan BTP

Penggunaan BTP yang tepat sesuai takaran atau batas maksimal penggunaan akan memberikan manfaat teknologi terhadap mutu pangan. Sebaliknya, penggunaan BTP yang melebihi takaran atau batas maksimal penggunaan dapat membahayakan kesehatan. Batas maksimal penggunaan BTP mengacu pada Peraturan Badan POM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan untuk Kategori Pangan 06.4.3 Pasta dan Mi Pra-Masak Serta

Produk Sejenisnya atau 06.4.1 Pasta dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya.

Kadar BTP yang digunakan yang memiliki batas maksimum harus memenuhi persyaratan dalam komposisi dan hasil analisis. Penakaran BTP sebaiknya menggunakan timbangan analitik sehingga takaran tepat. Namun, jika tidak memungkinkan atau belum memiliki timbangan analitik dapat dilakukan dengan sendok takar. Satu sendok takar peres untuk pengawet dan pewarna masing-masing adalah 1,25 g.



Timbangan Analitik



Sendok Takar Peres

Gambar 27. Timbangan Analitik dan Sendok Peres

4.5.3 Cara Perhitungan BTP Tunggal pada Komposisi

Satuan batas maksimum BTP pada pangan olahan berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan adalah dalam mg/kg (ppm), sedangkan satuan dalam komposisi adalah dalam persen (%). Oleh karena itu untuk menghitung apakah BTP pada komposisi sudah memenuhi syarat maka pelaku usaha harus mengonversi satuan persen (%) menjadi mg/kg.

Cara mengonversi persen (%) menjadi mg/kg adalah mengalikan kadar pada komposisi dengan 10.000. Contoh:

1. Diketahui penggunaan BTP kalium sorbat 0,02%, berapakah kadar dalam satuan mg/kg?

Jawab:

$$0,02 \times 10.000 \text{ mg/kg} = 200 \text{ mg/kg}$$

Sehingga penggunaan BTP kalium sorbat adalah 200 mg/kg

2. Diketahui penggunaan BTP pengawet belerang dioksida 0,003%, berapakah kadar dalam satuan mg/kg?

Jawab:

$$0,003 \times 10.000 \text{ mg/kg} = 30 \text{ mg/kg}$$

Sehingga penggunaan BTP belerang dioksida adalah 30 mg/kg

Contoh:

1. Golongan BTP : Penguat rasa
Jenis BTP : Mononatrium glutamat
Batas maksimum : CPPB

Batas Maksimal Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) adalah konsentrasi BTP secukupnya yang digunakan dalam Pangan untuk menghasilkan efek teknologi yang diinginkan.

Mononatrium L-glutamat (*Monosodium L-glutamate*)

INS	: 621
ADI	: <i>not specified</i>
Sinonim	: <i>Sodium glutamate; MSG; monosodium L-glutamate monohydrate; glutamic acid monosodium salt monohydrate</i>

Golongan: Penguat Rasa

06.4.3	Pasta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis	CPPB
--------	---------------------------------------------	------

Gambar 28. Contoh BTP dengan Batas Maksimal CPPB

2. Golongan BTP : Penstabil
 Jenis BTP : Natrium tripolifosfat
 Batas maksimum : 2500 mg/kg sebagai total fosfor (P)

17. Natrium tripolifosfat (*Sodium tripolyphosphate*)

INS : 451(i)

Sinonim : *Pentasodium tripolyphosphate; sodium triphosphate, triphosphate; pentasodium triphosphate*

Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg) sebagai total fosfor (P)	Golongan
06.4.3	Pasta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis	2500	Penstabil

Gambar 29. Batas Maksimal BTP Natrium tripolifosfat

Jika digunakan penstabil Natrium tripolifosfat sebesar 0,2% pada produk risol, maka perhitungan pemenuhan persyaratan penstabil Natrium tripolifosfat pada risol adalah sebagai berikut:

- Kadar Natrium tripolifosfat pada komposisi adalah 0,2%, maka kadar Natrium tripolifosfat dalam mg/kg: $0,2 \times 10.000 \text{ mg/kg} = 2000 \text{ mg/kg}$
- Kadar Natrium tripolifosfat sebagai fosfor

$$= \frac{\text{Bobot Molekul Fosfor}}{\text{Bobot Molekul Natrium tripolifosfat}} \times \text{Kadar Natrium Tripolifosfat}$$

$$= \frac{93}{368} \times 2000 \text{ mg/kg} = 505,43 \text{ mg/kg}$$

Karena batas maksimum penstabil Natrium tripolifosfat pada Risol Pra-Masak adalah 2000 mg/kg, maka penggunaan Natrium tripolifosfat pada komposisi Risol Pra-Masak di atas **memenuhi syarat**.

Sesuai dengan Peraturan Badan POM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan, batas maksimum penggunaan garam fosfat adalah berdasarkan total fosfor (P) pada produk akhir. Namun apabila jumlah garam fosfat sudah memenuhi persyaratan, maka total P akan memenuhi persyaratan.

3. Golongan BTP : Pengawet
 Jenis BTP : Kalium sorbat
 Batas maksimum : 1000 mg/kg atau 1000 ppm (sebagai asam sorbat)

Kalium sorbat (Potassium sorbate)		
Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg) dihitung sebagai asam sorbat
06.4.1	Pasta dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya	1000

Gambar 30. Batas Maksimal BTP Pengawet Kalium Sorbat

Jika digunakan pengawet Kalium Sorbat 0,04% pada produk Risol mentah, maka perhitungan pemenuhan persyaratan pengawet Kalium Sorbat pada risol mentah adalah sebagai berikut:

- Kadar Kalium sorbat adalah 0,04%, maka kadar Kalium sorbat dalam mg/kg
$$= 0,04 \times 10.000 \text{ mg/kg} = \mathbf{400 \text{ mg/kg}}$$
- Kadar asam sorbat:

$$= \frac{\text{Berat molekul Asam sorbat}}{\text{Berat molekul Kalium sorbat}} \times \text{Kadar Kalium sorbat pada komposisi}$$

$$= \frac{112,13}{150,22} \times 400 \frac{\text{mg}}{\text{kg}} = 298,57 \text{ mg/kg}$$

Batas maksimum penggunaan Kalium Sorbat adalah 1000 mg/kg sebagai asam sorbat, maka penggunaan Kalium sorbat pada komposisi Risol Mentah **Memenuhi Syarat (MS)**.

Sesuai dengan Peraturan Badan POM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan, batas maksimum penggunaan garam sorbat adalah berdasarkan total asam sorbat pada produk akhir. Namun apabila jumlah garam sorbat sudah memenuhi persyaratan, maka asam sorbat akan memenuhi persyaratan.

Contoh perhitungan penggunaan BTP pengawet dengan sendok takar:

- Total Adonan: 5 kg
- Maksimal penggunaan BTP Pengawet Kalium sorbat: 1000 ppm (1000 mg/kg)

- c. 1 sendok takar: 1,25 g = 1250 mg
- d. Jadi jumlah maksimum pengawet kalium sorbat yang digunakan pada adonan adalah $(1000/1250) \times 5 \text{ kg} = 4 \text{ sendok takar peres (rata/tidak munjung)}$.

4.5.4 Cara Perhitungan BTP Campuran pada Komposisi

Penggunaan lebih dari 1 (satu) jenis BTP pada golongan yang sama, harus memperhatikan prinsip rasio 1 (satu). Penggunaan BTP disebut **memenuhi syarat jika nilai rasio kurang dari atau sama dengan satu (≤ 1)**. Perhitungan prinsip rasio 1 (satu) dapat dilihat pada contoh di bawah ini.

Contoh perhitungan penggunaan BTP Pengawet kalium sorbat (0,01%) dan kalsium sorbat (0,001%) pada produk risol mentah.

Langkah-langkah perhitungan:

- a. Mengubah satuan BTP dari satuan persen (%) ke satuan **mg/kg**
 - Kadar kalium sorbat pada komposisi adalah 0,01%, maka
$$= 0,01 \times 10.000 \text{ mg/kg} = \mathbf{100 \text{ mg/kg}}$$
 - Kadar kalsium sorbat pada komposisi adalah 0,001%, maka
$$= 0,001 \times 10.000 \text{ mg/kg} = \mathbf{10 \text{ mg/kg}}$$

b. Menghitung rasio BTP pengawet

Tabel 8. Contoh Perhitungan Rasio BTP

BTP Pengawet	Kadar Pada Komposisi	Batas Maksimum Pada Risol Mentah	Perhitungan Rasio	Kesimpulan
Kalium sorbat	100 mg/kg	1000 mg/kg	$(100/1000) + (10/1000) = 0,11$ □ rasio ≤ 1	Perhitungan rasio kurang dari satu berarti memenuhi syarat
Kalsium sorbat	10 mg/kg	1000 mg/kg		

4.5.5 BTP yang Wajib Dianalisis

BTP yang wajib dianalisis yaitu:

- BTP yang memiliki batas maksimal dan mempunyai nilai ADI.
- BTP ikutan yang ada di bahan baku (BTP carry over) yang memiliki batas maksimal namun tidak dijelaskan kadarnya di spesifikasi dan/atau tidak memiliki Izin Edar.

Apabila BTP belum dapat dianalisis, pelaku usaha wajib melampirkan surat keterangan belum dapat dianalisis minimal dari 2 (dua) laboratorium terakreditasi/ pemerintah. Jenis BTP tersebut penggunaannya dihitung berdasarkan penambahan pada komposisi.

BTP yang batas maksimalnya CPPB atau secukupnya baik yang mempunyai ADI maupun tidak mempunyai ADI, tidak perlu dianalisis. BTP yang mempunyai batas



maksimal, tetapi tidak ada ADI, tidak perlu dianalisis. Kesesuaian kadar BTP tersebut dilihat dari komposisi.

Kalium sorbat (Potassium sorbate)

INS : 202

ADI : 0-25 mg/kg berat badan

Sinonim : Potassium sorbate; Potassium salt of trans, Trans-2,4-hexadienoic acid

Golongan: Pengawet

Gambar 31. Contoh Nilai ADI pada BTP

4.5.6 BTP Ikutan (Carry Over)

BTP Ikutan merupakan 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. BTP Ikutan tidak berfungsi secara teknologi dalam produk Pangan akhir. Ruang lingkup BTP Ikutan yaitu:

Tabel 9. Ketentuan hasil analisis BTP

BTP	ADI	Batas Maksimal BTP	Hasil Analisis
A	Diatur	Diatur dengan nilai numerik	Wajib melampirkan hasil analisis
B	Diatur	CPPB	Tidak perlu melampirkan hasil analisis
C	Tidak diatur	Diatur dengan nilai numerik	Tidak perlu melampirkan hasil analisis. Jumlah BTP yang ditambahkan pada komposisi tidak melebihi batas maksimal.
D	Tidak diatur	CPPB	Tidak perlu melampirkan hasil analisis

Tabel 10. Contoh Penerapan BTP Ikutan

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
1	Ya	Ya	Sesuai dengan batas maksimal pada kategori pangan produk akhir	<ol style="list-style-type: none"> 1. Risol Pra-Masak menggunakan bahan baku bumbu yang mengandung BTP Penstabil Natrium tripolifosfat 2. Natrium tripolifosfat diatur dalam Bumbu (Kategori Pangan 12.2.2) dengan batas maksimal 2200 mg/kg sebagai total fosfor (P); dan diatur dalam Risol

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
				<p>Pra-Masak (Kategori Pangan 06.4.3) dengan batas maksimal 2500 mg/kg sebagai total fosfor (P).</p> <p>3. Hasil analisis BTP Ikutan Natrium tripolifosfat pada Risol Pra-Masak mengacu pada batas maksimal produk akhir ((Risol Pra-Masak (Kategori Pangan 06.4.3)) sebesar 2500 mg/kg</p>

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
				sebagai total fosfor (P).
2	Tidak	Ya	Sesuai dengan batas maksimal kategori pangan produk akhir	<ol style="list-style-type: none"> 1. Risol Pra-Masak menggunakan bahan baku tepung roti yang mengandung BTP Belerang dioksida 2. Belerang dioksida tidak diatur dalam tepung roti (Kategori Pangan 07.1.4); namun diatur dalam Risol Pra-Masak (Kategori Pangan 06.4.3) dengan batas

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
				<p>maksimal 20 mg/kg sebagai residu SO₂</p> <p>3. Hasil analisis BTP Ikutan Belerang dioksida pada Risol Pra-Masak tidak boleh melebihi batas maksimal yang diatur pada produk akhir (Risol Pra-Masak (Kategori Pangan 06.4.3) sebesar 20 mg/kg sebagai residu SO₂)</p>

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
3	Ya	Tidak	Kadar dihitung secara teoritis berdasarkan kadar BTP pada bahan baku/bahan penolong/ BTP yang digunakan pada produk akhir.	<p>1. Risol Pra-Masak menggunakan bahan baku tepung roti yang mengandung pewarna Kuning FCF.</p> <p>2. Diketahui:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tepung roti (Kategori Pangan 07.1.4) diizinkan ditambahkan Pewarna Kuning FCF dengan batas maksimal sebesar 100 mg/kg

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
				<ul style="list-style-type: none"> • Risol Pra-Masak (Kategori Pangan 06.4.3) tidak diizinkan ditambahkan Pewarna Kuning FCF. <p>3. Kadar Pewarna Kuning FCF pada tepung roti yang digunakan tidak boleh melebihi batas maksimal yang diatur pada tepung roti (Kategori Pangan</p>

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
				07.1.4) sebesar 100 mg/kg.
4	Tidak	Tidak	Perlu mengajukan izin penggunaan BTP	<ol style="list-style-type: none"> 1. Risol Pra-Masak menggunakan bahan baku tepung roti yang mengandung BTP Natrium benzoat. 2. Natrium benzoat tidak diatur dalam tepung roti (Kategori Pangan 07.1.4; dan juga tidak diatur dalam Risol Pra-Masak (Kategori



Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
				<p>Pangan 06.4.3)).</p> <p>3. Produsen perlu mengajukan izin penggunaan BTP. Izin penggunaan BTP tersebut dapat diajukan terhadap tepung roti ataupun risol pra-masak.</p>

4.6 Informasi Nilai Gizi (ING)

Pencantuman ING untuk produk Pastel/Pangsit/Risol/Lumpia/Samosa sesuai Peraturan Badan POM Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan dan Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil adalah sebagai berikut:

1. Secara umum produk Pastel/Pangsit/Risol/Lumpia/Samosa tidak wajib mencantumkan ING pada label. Kecuali yang sudah diatur pada Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yaitu Risoles isi daging dengan mayonais (*beef mayonnaise*).
2. Nilai kandungan zat gizi Risoles isi daging dengan mayonais (*beef mayonnaise*) berdasarkan peraturan tersebut dapat dilihat pada Gambar 32.

No	Jenis Pangan Olahan	Nilai kandungan gizi (per 100 gram)						
		Energi total (kcal)	Lemak total (g)	Lemak jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat total (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
29	Risoles isi daging dengan mayonais (<i>beef mayonnaise</i>)	171,20	5,77	2,16	6,33	23,50	3,35	517

Gambar 32. Nilai Kandungan Gizi Risoles isi daging dengan mayonais Sesuai Peraturan

3. Untuk produk Pastel/Pangsit/Risol/Lumpia/Samosa selain produk Risoles isi daging dengan mayonais yang diproduksi oleh UMK yang belum ditetapkan nilai kandungan gizinya, tidak wajib mencantumkan ING pada label. Namun bila tetap akan mencantumkan, maka harus melampirkan hasil pengujian zat gizi dari laboratorium pemerintah atau laboratorium terakreditasi.
4. Zat gizi yang wajib dicantumkan pada Tabel ING terdiri atas:
 - a. Energi total
 - b. Lemak total
 - c. Lemak jenuh
 - d. Protein
 - e. Karbohidrat total
 - f. Gula
 - g. Garam (natrium)

4.6.1 Format Tabel ING

Format Tabel ING pada label berdasarkan luas permukaan label dikelompokkan menjadi 2 (dua), yakni format vertikal dan format horizontal. Format vertikal untuk kemasan dengan luas permukaan label lebih dari 100 cm². Format horizontal untuk kemasan dengan luas permukaan kurang dari atau sama dengan 100 cm². Terdapat 2 (dua) format horizontal yang dapat dipilih untuk digunakan, yakni format tabular dan format linier. Contoh format tabel ING ditampilkan pada gambar di bawah ini.

a. Format Vertikal ING

INFORMASI NILAI GIZI		
Tahapan bagi ... g otak ml ... (kcal) Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total ... kcal Energi dari lemak ... kcal Energi dari lemak jenuh ... kcal		
% ARD ^a		
Lemak total ... g ... % Kolesterol ... mg ... % Lemak jenuh ... g ... % Lemak tidak jenuh tunggal ... g ... % Lemak tidak jenuh ganda ... g ... % Lemak jenuh ... g ... % Kolesterol ... mg ... % Protein ... g ... % Asam amino ... mg ... % Karbohidrat total ... g ... % Serat padat ... g ... % Serat padang larut ... g ... % Serat padang tidak larut ... g ... % Karbohidrat tereduksi ... g ... % Gula ... g ... % Gula alami ... g ... % Garam (Natrium) ... mg ... %		
Vitamin dan mineral: Vitamin A ... % Vitamin C ... % Vitamin B6 ... % Vitamin B12 ... % Kalsium ... % Kalsium ... % Zat Besi ... % Mineral larut ... % Zat Norgasi ... % Jodium ... mg		
% ARD ^a		
INFORMASI NILAI GIZI		
Tahapan bagi ... g otak ml ... (kcal) Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total ... kcal Energi dari lemak ... kcal Energi dari lemak jenuh ... kcal		
% ARD ^a		
Lemak total ... g ... % Lemak total jenuh tunggal ... g ... % Lemak total ganda ... g ... % Lemak jenuh ... g ... % Kolesterol ... mg ... % Protein ... g ... % Karbohidrat total ... g ... % Serat padang ... g ... % Serat padang larut ... g ... % Serat padang tidak larut ... g ... % Karbohidrat tereduksi ... g ... % Gula ... g ... % Gula alami ... g ... % Garam (natrium) ... mg ... %		
Vitamin A ... % Vitamin C ... % Vitamin B6 ... % Kalsium ... % Zat Besi ... % Mineral larut ... % Zat Norgasi ... % Jodium ... mg		
% ARD ^a		

Gambar 33. Format Vertikal Tabel ING



b. Format Horizontal ING

INFORMASI NILAI GIZI	JUMLAH PER SAJIAN	%AKG*	JUMLAH PERSAJIAN	%AKG*
Takaran saji ...g atau ml (...URT)	Lemak total ... g	...%	Karbohidrat total ... g	...%
... Sajian per Kemasan	Lemak jenuh ... g	...%	Gula ... g	...%
Energi total ... kkal	Protein ... g	...%	Garam (Natrium) ... mg	...%
Energi dari lemak kkal	Vitamin dan Mineral			
	Vitamin A ...%		Kalsium	...%
	Vitamin B6 ...%		Besi	...%
	Vitamin C ...%			
	Vitamin D ...%			

*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.

atau

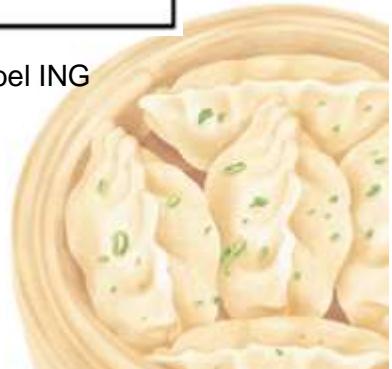
INFORMASI NILAI GIZI	JUMLAH PER SAJIAN	%AKG*	JUMLAH PERSAJIAN	%AKG*
Takaran saji ...g atau ml (...URT)	Lemak total ... g	...%	Karbohidrat total ... g	...%
... Sajian per Kemasan	Lemak jenuh ... g	...%	Gula ... g	...%
Energi total ... kkal	Protein ... g	...%	Garam (Natrium) ... mg	...%
Energi dari lemak kkal	Vitamin A ...%		Kalsium	...%
	Vitamin B6 ...%		Besi	...%
	Vitamin C ...%			
	Vitamin D ...%			

*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.

Gambar 34. Format Tabular Tabel ING

INFORMASI NILAI GIZI Takaran saji : ...g atau ml (...URT), ... Sajian per Kemasan **JUMLAH PER SAJIAN** : **Energi total ...kkal**, Energi dari lemakkkal, **Lemak total ...g** (...% AKG), **Lemak jenuh ...g** (...% AKG), **Protein ...g** (...% AKG), **Karbohidrat total ...g** (...% AKG), **Gula ...g**, **Garam (Natrium) ...mg** (...% AKG), Vitamin A (...% AKG), Vitamin C (...% AKG), Vitamin D (...% AKG), Kalsium (...% AKG), Besi (...% AKG). Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.

Gambar 35. Format Linier Tabel ING



- c. Pangan olahan dengan ukuran kemasan kurang dari satu takaran saji, harus mencantumkan tabel ING per kemasan.

INFORMASI NILAI GIZI		
JUMLAH PER KEMASAN (... g atau ... ml)		
Energi total ... kkal		
Lemak Total	... g	... %
Lemak Jenuh	... g	... %
Protein	... g	... %
Karbohidrat Total	... g	... %
Gula	... g	... %
Garam (natrium)	... mg	... %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

Gambar 36. Format Vertikal Tabel ING Per Kemasan

INFORMASI NILAI GIZI JUMLAH PER KEMASAN (... g atau ... ml) :	
Energi total ... kkal, Lemak total ... g (... % AKG), Lemak jenuh ... g (... % AKG), Protein ... g (... % AKG), Karbohidrat total ... g (... % AKG), Gula ... g, Garam (Natrium) ... mg (... % AKG), Vitamin A (... % AKG), Vitamin C (... % AKG), Vitamin D (... % AKG), Kalsium ... mg (... % AKG), Besi (... % AKG). Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.	

Gambar 37. Format Linier Tabel ING Per Kemasan



INFORMASI NILAI GIZI	% AKG*		
JUMLAH PER KEMASAN (... g atau ml)	Lemak total	... g	... %
Energi total	Lemak jenuh	... g	... %
	Protein	... g	... %
	Karbohidrat total	... g	... %
	Gula	... g	... %
	Garam (natrium)	... mg	... %

*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.

Gambar 38. Format Horizontal Tabel ING Per Kemasan

4.6.2 Keterangan pada Tabel ING

4.6.2.1 Takaran Saji

Takaran Saji adalah jumlah pangan olahan yang wajar dikonsumsi dalam satu kali makan. Sesuai dengan Peraturan Badan POM Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan, takaran saji untuk produk Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa diatur antara 25 – 50 g.

Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
06.4.1	Pasta dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya	Kulit Pangsit/Risol/Lumpia Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol /Samosa Mentah	10 – 30 g 25 – 50 g
06.4.3	Pasta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis	Pasta Instan Pasta Instan Lainnya Bihun Instan Kuetiaw Instan Makaroni Instan Mi Instan Mi Instan Lainnya Mi Kering	50 – 120 g
		Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol /Samosa Pramasak	25 – 50 g

Gambar 39. Takaran Saji Baku Produk Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

Sesuai dengan Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil, takaran saji untuk produk Risoles Isi Daging dan Mayonais diatur antara 40 – 60 g.

No	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
29	Risoles isi daging dengan mayonais (beef mayonaise)	40 g – 60 g

Gambar 40. Takaran Saji Baku Produk Risoles isi daging dengan mayonais untuk usaha mikro dan usaha kecil

4.6.2.2 Jumlah Sajian per Kemasan

Jumlah sajian per kemasan menunjukkan jumlah takaran saji yang terdapat dalam satu kemasan pangan. Ketentuan tentang pembulatan ukuran jumlah sajian per kemasan dilakukan ke kelipatan 0,5 terdekat.

a. Contoh 1:

Berat bersih produk Lumpia isi ayam dan sayuran sebesar 500 g dengan takaran saji 30 g, maka perhitungan jumlah sajian per kemasan produk adalah: $500 \text{ g} / 30 \text{ g} = 16,67$

Pencantuman jumlah sajian per kemasan pada tabel ING adalah "**16,5 sajian per kemasan**".

b. Contoh 2:

Berat bersih produk Risol isi daging dan mayonais sebesar 500 g dengan takaran saji 60 g, maka perhitungan jumlah sajian per kemasan produk adalah: $500 \text{ g} / 60 \text{ g} = 8,33$

Pencantuman jumlah sajian per kemasan pada tabel ING adalah "**8,5 sajian per kemasan**".

4.6.2.3 Jumlah Kandungan Zat Gizi per Sajian

Jumlah kandungan zat gizi per sajian dinyatakan dalam gram (g) atau milligram (mg). Nilai ini prinsipnya diperoleh dengan rumus:

$$\frac{\text{Takaran saji (g)}}{100 \text{ g}} \times \text{Nilai zat gizi produk sesuai hasil analisa}$$

Akan tetapi, pada sistem e-registration sudah tersedia perhitungan nilai gizi per sajian beserta pembulatannya, sehingga pelaku usaha dapat langsung mencantumkan nilai gizi pada Tabel ING berdasarkan perhitungan sistem tersebut.

4.6.2.4 Persentase AKG

Persentase AKG merupakan persentase kontribusi zat gizi dalam satu sajian produk dibandingkan dengan jumlah kebutuhan zat gizi tersebut dalam sehari. Persentase AKG dihitung berdasarkan Acuan Label Gizi (ALG). Acuan Label Gizi adalah acuan untuk pencantuman keterangan tentang kandungan gizi pada Label.

Ringkasnya, persentase AKG merupakan perbandingan antara jumlah kandungan zat gizi per sajian dengan angka kecukupan zat gizi per hari. Prinsip perhitungan persen AKG adalah sebagai berikut:

$$\text{Persentase AKG per takaran saji} = \frac{\text{Kandungan gizi per takaran saji}}{\text{ALG zat gizi (**)}} \times 100\%$$

Sama seperti jumlah kandungan zat gizi per sajian, pada sistem e-registration sudah tersedia perhitungan AKG per sajian serta pembulatannya. Pelaku usaha cukup menginput nilai gizi berdasarkan hasil analisis zat gizi dan hasil perhitungan AKG pada sistem e-registration dapat langsung dicantumkan pada Tabel ING.

4.6.3 Contoh Perhitungan dan Pencantuman ING

Dibawah ini terdapat 2 (dua) contoh ING yaitu untuk takaran saji 60 g dan untuk takaran saji 30 g. Takaran saji 60 g sebagai contoh untuk produk Risol isi daging dan mayonais. Takaran saji 30 g sebagai contoh untuk produk Risol isi ayam dan sayuran atau produk Pangsit/Pastel/Risol/Lumpia/Samosa selain Risol isi daging dan mayonais.

Diketahui berat bersih Risol isi daging dan mayonais 500 gram dengan takaran saji 60 gram. Perhitungan zat gizi dapat dilihat pada tabel berikut

Tabel 11. Contoh Perhitungan Nilai Zat Gizi

Zat Gizi	hasil analisis*)	Acuan Label Gizi**)	Cara Perhitungan		
			Per Sajian	% AKG	Energi Total
Lemak Total	5,77 g	67 g	$5,77 \times 60/100 = 3,46 \text{ g}$ (dibulatkan 3,5 g)	$3,46 \times 100/67 = 5,16\%$ (dibulatkan 5%)	Energi dari Lemak + Energi dari Protein + Energi dari Karbohidrat $(5,16 \times 9) + (6,5 \times 4) + (6,33 \times 4) = 46,44 + 26 + 25,32 = 97,76 \text{ kkal}$
Lemak Jenuh	2,16 g	20 g	$2,16 \times 60/100 = 1,3 \text{ g}$ (dibulatkan 1,5 g)	$1,3 \times 100/20 = 6,5\%$ (dibulatkan 7%)	
Protein	6,33 g	60 g	$6,33 \times 60/100 = 3,8 \text{ g}$ (dibulatkan 4 g)	$3,8 \times 100/60 = 6,33\%$ (dibulatkan 6%)	
Karbohidrat Total	23,5 g	325 g	$23,5 \times 60/100 = 14,1 \text{ g}$	$14,1 \times 100/325$	

Zat Gizi	hasil analisis*)	Acuan Label Gizi**)	Cara Perhitungan		
			Per Sajian	% AKG	Energi Total
			(dibulatkan 14 g)	= 4,34% (dibulatkan 4%)	(dibulatkan 100 kkal)
Gula	3,35 g	-	$3,35 \times 60/100 = 2,01$ (dibulatkan 2 g)	-	
Garam (Natrium)	517 mg	1500 mg	$517 \times 60/100 = 310,2$ mg (dibulatkan 310 mg)	$310,2 \times 100/1500 = 20,68\%$ (dibulatkan 21%)	

*) hasil analisis dapat melalui uji laboratorium atau sesuai dengan nilai kandungan gizi pada PerPOM No.16 Tahun 2020

**) Acuan Label Gizi sesuai Peraturan Badan POM No. 9 Tahun 2016

Pada saat registrasi produk, nilai zat gizi dapat dihitung secara otomatis dengan terlebih dahulu menginput hasil analisis pada kolom yang disediakan. Tampilan hasil perhitungan nilai zat gizi pada sistem *e-registration* dapat dilihat pada gambar di bawah.

Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

Takaran Saji 40 Gram					
ZAT GIZI	HASIL ANALISA	JUMLAH PER SAJIAN	JUMLAH PER SAJIAN PEMBULATAN	% AKG PER SAJIAN	% AKG PER SAJIAN PEMBULATAN
Energi Total (kcal/100 g)	171,25	102,75	100,00	4,78	5,00
Energi dari Lemak (kcal/100 g)	51,93	31,16	30,00		
Energi dari Lemak Jenuh (kcal/100 g)	19,44	11,66	10,00		
Lemak Total (%)	5,77	3,46	3,50	5,16	5,00
Lemak Jenuh (%)	2,88	1,30	1,30	6,51	7,00
Protein (%)	6,33	3,80	4,00	6,33	6,00
Karbohidrat Total (%)	23,90	14,10	14,00	4,34	4,00
Gula Total (%)	3,33	2,01	2,00		
Natrium (mg/100 g)	51,7	31,02	30,00	20,68	21,00

Gambar 41. Contoh Tampilan Hasil Perhitungan Sistem untuk Nilai Gizi Risol isi Daging dan Mayonais

Dari hasil perhitungan tersebut, nilai yang dicantumkan pada tabel ING berupa “**Jumlah per Sajian Pembulatan**” dan “**%AKG per Sajian Pembulatan**”.

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji 8,5 Sajian per Kemasan	: 60 g	
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi Total	100 kkal	%AKG*
Lemak Total	3,5 g	5%
Lemak Jenuh	1,5 g	7%
Protein	4 g	6%
Karbohidrat Total	14 g	4%
Gula	2g	
Garam (Natrium)	310 mg	21%
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

Gambar 42. Contoh Tabel ING Produk Risol isi Daging dan Mayonais

Diketahui berat bersih Risol isi ayam dan sayuran 500 gram dengan takaran saji 30 gram. Perhitungan zat gizi dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 12. Contoh Perhitungan Nilai Zat Gizi

Zat Gizi	hasil analisis*)	Acuan Label Gizi**)	Cara Perhitungan		
			Per Sajian	% AKG	Energi Total
Lemak Total	16,40 g	67 g	$16,40 \times 30/100 = 4,92 \text{ g}$ (dibulatkan 5 g)	$4,92 \times 100/67 = 7,34\%$ (dibulatkan 7%)	Energi dari Lemak + Energi dari Protein + Energi dari Karbohidrat
Lemak Jenuh	7,62 g	20 g	$7,62 \times 30/100 = 2,29 \text{ g}$ (dibulatkan 2,5 g)	$2,29 \times 100/20 = 11,43\%$ (dibulatkan 11%)	$(4,92 \times 9) + (3,77 \times 4) + (4,86 \times 4) = 44,28 + 15,08 + 19,44 =$
Protein	12,56 g	60 g	$12,56 \times 30/100 = 3,77 \text{ g}$ (dibulatkan 4 g)	$3,77 \times 100/60 = 6,28\%$ (dibulatkan 6%)	

Zat Gizi	hasil analisis ^{*)}	Acuan Label Gizi ^{**)}	Cara Perhitungan		
			Per Sajian	% AKG	Energi Total
Karbohidrat Total	16,19 g	325 g	$16,19 \times 30/100 = 4,86 \text{ g}$ (dibulatkan 5 g)	$4,86 \times 100/325 = 1,5\%$ (dibulatkan 2%)	78,,8 kkal (dibulatkan 80 kkal)
Gula	0 g	-	0 g	-	
Garam (Natrium)	408,34 mg	1500 mg	$408,34 \times 30/100 = 122,5 \text{ mg}$ (dibulatkan 120 mg)	$122,5 \times 100/1500 = 8,17\%$ (dibulatkan 8%)	

^{*)} hasil analisis dapat melalui uji laboratorium

^{**) Acuan Label Gizi sesuai Peraturan Badan POM No. 9 Tahun 2016}

Pada saat registrasi produk, nilai zat gizi dapat dihitung secara otomatis dengan terlebih dahulu menginput hasil analisis pada kolom yang disediakan. Tampilan hasil perhitungan nilai zat gizi pada sistem *e-registration* dapat dilihat pada gambar di bawah.

Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

Takaran Sajian 30 Gram					
ZAT GIZI	HASIL ANALISA	JUMLAH PER SAJIAN	JUMLAH PER SAJIAN PEMBULATAN	% AKG PER SAJIAN	% AKG PER SAJIAN PEMBULATAN
Energi Total (Kcal/100 g)	262,6	78,78	80,00	3,66	4,00
Protei... dim Lemak (kcal/100 g)	147,6	44,28	45,00		
Energi dim Lemak Jenuh (kcal/100 g)	78,98	23,57	20,00		
Lemak Total (%)	18,8	4,92	5,00	7,34	7,00
Lemak Jenuh (%)	2,62	0,29	2,50	11,45	11,00
Protein (%)	12,56	3,22	4,00	6,28	6,00
Karboidrat Total (%)	38,19	10,05	10,00	1,50	1,00
Gula Total (%)	0	0,00	0,00		
Natrium (mg/100 g)	488,34	121,80	120,00	8,18	8,00

Gambar 43. Contoh Tampilan Hasil Perhitungan Sistem untuk Nilai Gizi Risol isi ayam dan sayuran

Dari hasil perhitungan tersebut, nilai yang dicantumkan pada tabel ING berupa **“Jumlah per Sajian Pembulatan”** dan **“%AKG per Sajian Pembulatan”**.

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji 16,5 Sajian per Kemasan	: 30 g	
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi Total		
	80 kkal	%AKG*
Lemak Total	5 g	7%
Lemak Jenuh	2,5 g	11%
Protein	4g	6%
Karbohidrat Total	5g	2%
Gula	0 g	
Garam (Natrium)	120mg	8%

*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal.
Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.

Gambar 44. Contoh Tabel ING Produk Risol Isi Ayam dan Sayuran

Untuk mempermudah pelaku usaha dalam menghitung dan membuat tabel ING produknya, pelaku usaha juga dapat memanfaatkan aplikasi Cetak ING Mandiri.

Aplikasi Cetak ING Mandiri dapat diakses pada link berikut ini:

<https://tabel-gizi.pom.go.id/>

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. Menengah Rendah : NIB dan Sertifikat Standar
3. Menengah Tinggi : NIB dan Sertifikat Standar dengan status Telah Terverifikasi
4. 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: 1230214566544

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

1. Nama Pejaku Usaha
2. Alamat Kantor
3. No. Telepon
Email
4. Status Penerapan Model
5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)

PT Saku Saku Food
Jl. Saku Saku Nomor 23, Kecamatan Saktiawana, Kota Jakarta
Provinsi DKI Jakarta
Kode Pos: 690011
021-8101611
pt.sakusaku.food.com
PMA
Umat Lampiran

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan terdiri sebagai Angka Pengenal Impor (API-P), nomor tanda kepabeanan, perdataan kepemilikan jenama, sertifikat kelebihan dan jaminan sosial ketenagakerjaan, serta bukti penerapan tajpon perbaik Wajib Lapor Ketenagakerjaan di Perusahaan (WLKP).

Pejaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melakukan kegiatan berusaha sebagaimana tetap dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal 3 Januari 2024

Mengetahui dan
Kepala Badan Koordinasi Perizinan Model,
Kepala

(Diterbitkan secara elektronik)

Diterbitkan tanggal 4 Januari 2024

1. Dokumen ini dibuat oleh sistem SEDI berdasarkan data dari Pejaku Usaha, termasuk data pribadi, alamat, dan informasi lainnya.
2. Dokumen ini tidak bersifat resmi atau resmi dalam peraturan tetap.
3. Dokumen ini tidak bertujuan menggantikan peraturan tetap resmi yang dikeluarkan oleh pemerintah.
4. Dokumen ini dibuat berdasarkan informasi elektronik yang diperoleh oleh sistem perizinan model secara otomatis.



Gambar 45. Contoh Dokumen NIB

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

Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO

LAMPIRAN

NOMOR INDUK BERUSAHA: 1233214566644

Lampiran berikut ini mencantumkan data perizinan berusaha untuk:

a. Tabel Kegiatan Usaha yang Memiliki Perizinan Berusaha yang Berlaku Efektif sebelum Implementasi Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 (mengikuti Cipta Kerja)

No	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Perizinan Berusaha
1	10700	Instansi Masakan Bahan Makanan Olahan	Jalan Soekarno Hatta Nomor 23, Kecamatan Subakmoro, Kota Jakarta Kode Pos: 88911	Nama Pemilik: Siti Nomor telp: 01234567890 Tanggal terbit: 25 Desember 2020

b. Tabel Kegiatan Usaha Perizinan Berusaha Berbasis Risiko

Periode KBLI	Judit KBLI	Lokasi Usaha	Singkat Risiko	Perizinan Berusaha		
				Jenis	Status	Keterangan
110700	Industri Produkt Makanan Lainnya	Jalan Soekarno Hatta Nomor 23, Kecamatan Subakmoro, Kota Jakarta Kode Pos: 88911	Menengah Tinggi	RISIKO Sertifikasi Standar	Terbukti Terverifikasi - Lakukan pemeriksaan pemerintah melalui satu.go.id	Lakukan pemeriksaan standar melalui satu.go.id - Lakukan pemeriksaan pemerintah melalui satu.go.id Bantuan berupa konsultasi dari kerja sebelum melakukan perizinan melalui pemerintah

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

2. Pelaku Usaha wajib mematuhi perintah dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK).

3. Pelaku Usaha wajib mematuhi perintah dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK).

4. Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari aplikasi NIB tersebut.

1. Dokumen ini dibuat oleh sistem G2A berdasarkan data dari Pendaftaran, terimakasih sebab sistem G2A, yang selalu terpercaya dan
Pendaftaran.
2. Dokumen ini dibuat oleh sistem G2A berdasarkan data dari Pendaftaran, terimakasih sebab sistem G2A, yang selalu terpercaya dan
Pendaftaran.
3. Dokumen ini dibuat oleh sistem G2A berdasarkan data dari Pendaftaran, terimakasih sebab sistem G2A, yang selalu terpercaya dan
Pendaftaran.
4. Dokumen ini dibuat oleh sistem G2A berdasarkan data dari Pendaftaran, terimakasih sebab sistem G2A, yang selalu terpercaya dan
Pendaftaran.



Gambar 46. 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. Sertifikat Standar



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO

SERTIFIKAT STANDAR : 11223344556677888

Bertdasarkan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2022 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Sertifikat Standar kepada Pelaku Usaha berikut ini:

1. Nama Pelaku Usaha	PT Suka Suka Fried
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	1234567890044
3. Alamat Kantor	Jalan Sukajadi Nomor 23, Kecamatan Sukajadi, Kota Jakarta, Provinsi DKI Jakarta
4. Status Penanaman Modal	Kode Pos. 68811
5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN)
6. Lokasi Usaha	10760 - Industri Makanan dan Minuman Olahan
	Jalan Sakti Nomor 23, Kecamatan Sukajadi, Kota Jakarta, Provinsi DKI Jakarta
	Kode Pos: 68811

Lampiran Sertifikat Standar ini memuat daftar persyaratan dan/atau kewajiban sesuai dengan Kode KBLI Pelaku Usaha dan merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen Sertifikat Standar yang dikeluarkan. Pelaku Usaha dengan Sertifikat Standar tersebut di atas wajib memperlakukan ketentuan diatasnya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan tanggal: 18 Januari 2024

a.n. Republik Badan Pengawas Obat dan Makanan
Menperi Investasi
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal



Ditandatangani secara elektronik

Diterbitkan tanggal: 19 Januari 2024



1. Dengan ini diinformasikan bahwa PT Suka Suka Fried, dengan NIB 1234567890044, yang berlokasi di Jalan Sukajadi Nomor 23, Kecamatan Sukajadi, Kota Jakarta, Provinsi DKI Jakarta, telah mendapat izin berusaha berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

2. Izin berusaha ini berlaku selama 5 (lima) tahun sejak diberikan.

3. Dengan ini diinformasikan bahwa izin berusaha berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

4. Data dirangkap diharapkan berdasarkan aturan operasi dan regulasi yang berlaku.

Gambar 47. Contoh Dokumen Sertifikat Standar

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

SERTIFIKAT STANDAR : 11223344556677888

Lampiran berikut ini mensertifikasi bahwa usaha/penyandian dan/atau kewajiban:

Kode KBLI	Judul KBLI	Klasifikasi Risiko	Persyaratan dan/atau Kewajiban	Blok Pemerintah	Lembaga Pengawas	Moral Berlaku
10.152	Industri Makanan dan Minuman Olahan	Meningkat/Rendah	Persyaratan: - Mengelola Akun Sistem Informasi Industri Nasional - Mengelola data industri yang akurat, lengkap, dan tepat waktu secara berulang jangka panjang melalui Sistem Informasi Industri Nasional - Memenuhi Standar Industri Makanan dan Minuman Olahan - Memenuhi SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau - Memenuhi Tata Cara Pengelolaan dan/atau regrit bagi produk yang telah diberlakukan SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara secara wajib.	Pemprov Pemkot Pemkab	Pemkot Pemkab DPR Jakarta	Selama Pelaku Usaha memperoleh kegiatan usaha

1. Dengan ketentuan bahwa Sertifikat Standar berlaku hanya berlaku untuk Kode dan Judul KBLI yang termuat dalam lampiran ini.
 2. Pelaku Usaha wajib memenuhi persyaratan dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NGPK) Kementerian/Lembaga (KL).
 3. Pengawas/pemerintah/persyaratan dan/atau kewajiban Pelaku Usaha ditentukan oleh Kementerian/Lembaga/Pemerintah Daerah terkait.
 4. Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen Sertifikat Standar tersebut.

5. Dokumen ini dibuatkan dalam Cetak berdasarkan data dari Pemerintah, berdasarkan sistem Cetak yang memuat tanggung jawab Pemerintah.
 6. Dilarang untuk memperbaharui dokumen ini tanpa dibuat persetujuan sebagaimana mestinya.
 7. Dokumen ini tidak dibuatkan secara otomatis menggunakan sistem komputer dan/atau elektronik yang diberlakukan oleh KBLI-BKKBN.
 8. Dokumen ini hanya berlaku selama sistem Cetak berjalan.



Bahagian Sertifikasi Elektronik

Gambar 48. Contoh Dokumen Sertifikat Standar (Lanjutan)

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



3. Sertifikat Standar dengan status Telah Terverifikasi


Pemerintah Republik Indonesia
PERIZINAN BERUSAHA BERDASAR RISIKO
SERTIFIKAT STANDAR: 11223344555677888

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Dampak Perwirataan Republik Indonesia mewajibkan Sertifikat Standar kepada Perusahaan Dalam bentuk ini:

1. Nama Perusahaan	PT SUKA SUKA FOOD
2. Nomor Induk Perusahaan (NIP)	12345678901234567890
3. Alamat Kantor	Jalan Gaya Cita Nomor 23, Kecamatan Sukasada, Kota Jakarta Selatan DKI Jakarta Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 12110 PABX: 021-51234567 E-mail: suka.suka@food.com
4. Status Penerjemahan Akurat	Ya
5. No. Telepon	021-51234567
6. Kode Klasifikasi Baku Laporan Usaha Indonesia (PKBLI)	13379 - Industri Pangan Makanan Lemak
7. Lokasi Usaha	Jalan Gaya Cita Nomor 23, Kecamatan Sukasada, Kota Jakarta Selatan DKI Jakarta Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 12110 Telp: 021-51234567
8. Status	Telah terverifikasi

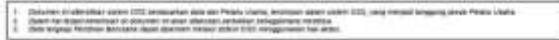
Lampiran Sertifikat Standar ini memuat informasi peraturan dan ketentuan kewajiban sesuai dengan Undang-Undang KBLI, Peraturan dan ketentuan yang berlaku dan berlakunya Sertifikat Standar yang dikeluarkan. Perusahaan dengan Sertifikat Standar ini tetap diwajibkan menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diketahui tanggal: 10 Februari 2024

J.k. Menteri Perindustrian
Menteri Investasi
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal



Diketahui tanggal: 20 Februari 2024


1. Dokumen ini dibuat berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Dampak Perwirataan Republik Indonesia.
2. Dokumen ini dibuat berdasarkan peraturan dan ketentuan yang berlaku dan berlakunya Sertifikat Standar.
3. Dokumen ini dibuat berdasarkan peraturan dan ketentuan yang berlaku dan berlakunya Sertifikat Standar.

Gambar 49. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi

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

Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
SERTIFIKAT STANDAR : 1123334566677888

Lampiran berikut ini merupakan daftar bidang usaha, pernyataan dan/atau kewajiban:

Kode KBLI	Judul KBLI	Klasifikasi Risiko	Persyaratan standarisasi Kewajiban	Status Pemerintah	Lembaga Verifikasi	Macam Berlaku
123456	Industri Produk Makanan Lainnya	Menengah Tinggi	<p>Persyaratan:</p> <ul style="list-style-type: none">- Berbentuk dan/atau Kemasan Industri atau Kemasan Penyalur Industri.- Tidak diperlukan melaksanakan perizinan dan/atau regulasi penggunaan, pengadaan, perwawenan/instansi perizinan, dan kesiapan lain yang diperlukan. <p>Persyaratan:</p> <ul style="list-style-type: none">- Memiliki keamanan dan kelayakan dalam proses, hasil produksi, penyimpanan, serta pengangkutan.- Mengolah dan memanfaatkan sumber daya alam secara efisien, ramah lingkungan, dan berkelanjutan.- Memiliki Akta Sistem Informasi Industri Nasional.- Mempersiapkan data industri yang akurat, lengkap, dan benar untuk melaksanakan perizinan dan/atau pengawasan melalui Sistem Informasi Industri Nasional.- Memenuhi Standar Industri Produk Makanan Lainnya, Mentera Perdagangan RI, Specifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara yang dibebatuhkan secara wajib (bagi produk yang wajib) dan/atau Pedoman Tata Cara (bagi produk yang tidak wajib).	Telah berverifikasi	Agensi Penelitian dan Pengembangan Industri	Generalisasi Pedoman Usaha Menentukan berlaku usaha

1. Dengan ketentuan bahwa Sertifikat Standar tersebut hanya berlaku untuk Kode dan Judul KBLI yang termuat dalam lampiran ini.
2. Perlu Usaha wajib memenuhi persyaratan dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK).
3. Verifikasi persyaratan persyaratan Pedoman Usaha dilakukan oleh Kementerian/Lembaga/Pemerintah Daerah terkait.
4. Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen Sertifikat Standar tersebut.

1. Dokumen ini dibuatkan dalam sistem S202 berdasarkan validasi dari Pedoman Usaha, melalui sistem S202, yang telah diunggah ke situs Pedoman Usaha.
2. Dapat diakses melalui URL situsnya (melalui link yang tersedia pada halaman ini).
3. Data Impresi Pemerintah dan/atau validasi sistem S202 memungkinkan hal ini.

Gambar 50. Contoh Dokumen Sertifikat Standar
Telah Terverifikasi (Lanjutan)

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

4. Izin yang Telah Memenuhi Persyaratan



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
IDN : 1234567890

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2010 tentang Cipta Kerja, Pemerintah Republik Indonesia memberikan Izin kepada Petrus Usaha berikut ini:

1. Nama Petrus Usaha : UD MARI MAJU
2. Nomor Indent Berusaha (NIB) : 1234567890
3. Alamat Kantor : Jl. Ganté Subroto, No. 5A, Gencring, Kec. Telukbetung Selatan
Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung
Kode Pos: 38228

4. Status Perizinan Modal : PTNOM
5. Nis. Telp/pos : 588000000000
6. Alamat : Jl. Ganté Subroto, No. 5A, Gencring, Kec. Telukbetung Selatan
Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung
Kode Pos: 38228

7. Lokasi Usaha : Jl. Ganté Subroto, No. 5A, Gencring, Kec. Telukbetung Selatan
Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung
Kode Pos: 38228

8. Tanda : Tanda ini menunjukkan persyaratan

Lampiran Izin ini merupakan dasar penyampaian dibuatkan sesuai dengan NIBU Petrus Usaha dan merupakan Izin tidak berpaparan dari dokumen Izin yang dikeluarkan Petrus Usaha dengan ini berlaku 10 atau wajib menjalankan kegiatan usahaanya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan tanggal: 1 Januari 2022

a.n. Waliwakta Bandar Lampung
Kepala DPMPTSP Kota Bandar Lampung

Ditandatangani secara elektronik

Cetak tanggal: 1 Januari 2022

1. Dalam Izin diberikan selama 2022. Izin ini berlaku sejak Izin dikeluarkan pada 2022, yang merupakan tanggal resmi Pemerintah.
2. Izin ini tidak berlaku ke perusahaan lain untuk aktivitas berusaha dan tidak berlaku untuk perusahaan lain.
3. Diketahui dan diberitahukan bahwa perusahaan ini dibuatkan untuk berusaha dalam bidang Kesehatan dan Kesejahteraan Sosial.

Gambar 51. 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.



Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO LAMPIRAN

ISBN: 1234567890

Langkah berikut ini memuat definisi tentang analisa, persyaratan dan tujuan konvension

Kode KBL	Judul KBL	Klasifikasi	Pembelajaran dan/atau Kewajiban	Ruoli Pembelajaran	Lembaga Verifikasi	Masa Berlaku
10242	Industri Makanan Goreng Ketupat Sari	Tinggi	<p>Pembelajaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Berbicara di Kawasan Penanakkan Industri asalkan berpakaian memperlakukan pencegahan Ingkaran yang berdampak buruk; - Tetap selalu merelakskan diri segera dan juga agar pertumbuhan, pengembangan, perwujudan dan/atau pemuliharaan, dan keasaman dan yang diperlukan. <p>Kewajiban:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengajari kemasan dan kemasan plastik, plastik, hasil produksi, perangkapkan, serta pengangkutan; - Mengajari dan memerlukan sumber daya alam sesuai dengan teknologi dan teknologi dan teknologi; - Mengajari dan Sistem Informasi Industri dan/atau; - Mengajarkan data industri yang akurat, lengkap, dan dapat waktu secara efektif dan disampaikan melalui Sistem Informasi Industri dan/atau; - Memersiapkan Siswa Spekialisasi Teknik, dan/atau Pedoman Tata Cara dan/atau pedoman teknologi untuk bagi produksi dan/atau teknologi dan/atau Siswa Spekialisasi Teknik, dan/atau Pedoman Tata Cara dan/atau pedoman teknologi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Melakukan memerlukan pencegahan Ingkaran 	<ul style="list-style-type: none"> - Pemerintah Provinsi Jawa Barat Lampung 	<ul style="list-style-type: none"> - Pemerintah Provinsi Jawa Barat Lampung

1. Dengan ketentuan bahwa Siti tersebut hanya berlaku untuk Kode dan Judul KBRI yang tercantum dalam lampiran ini.
 2. Pelaku Usaha wajib memenuhi persyaratan dasar: kelayakan sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK) KomersialisasiLembaga (KL).
 3. Verifikasi persyaratan penyajian Pelaku Usaha dilakukan oleh KomersialisasiLembaga/Perserikatan Daerah ketika:
 4. Lantaran ini memudahkan hakim tidak berurusan dengan dokumen lain berisikan.

1. Dokumentasi aktivitas dan tindakan dalam bentuk laporan, lembar, dan/atau catatan yang mencantumkan isi dan hasil tindakan yang dilakukan oleh anggota organisasi.

2. Data kuantitatif (Quantitative data) adalah data yang dinyatakan dalam angka.

3. Data kualitatif (Qualitative data) adalah data yang dinyatakan dalam kata-kata.

Gambar 52. 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 Sertifikat Standar Menengah Tinggi: Telah Terverifikasi
7. 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.



Gambar 53. 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.

Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO

SERTIFIKAT STANDAR : 11223344556677888

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Perkembangan Perizinan dan Penerapan Peraturan Perundang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Karya Masa Depan: Undang-Undang, Pemerintah Republik Indonesia memberikan Sertifikat Standar kepada Pelaku Usaha berikut ini:

1. Nama Pelaku Usaha	PT Suka Fooi
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	123321456644
3. Alamat Kantor	Jalan Sukacita Nomor 23, Kecamatan Sakawarna, Kota Jakarta, Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 88311
4. Status Pembiayaan Modal	Pemasaran Modal Dalam Negeri (PMDN)
5. Kode Klasifikasi Buku Lapangan Usaha Indonesia (KKLI)	15750 – Industri Makanan dan Minuman Olahan
6. Lokasi Usaha	Jalan Sukacita Nomor 23, Kecamatan Sakawarna, Kota Jakarta, Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 88311

Lampiran Sertifikat Standar ini mensyaratkan pelaku usaha kewajiban sesuai dengan kode KBLI/Pelaku Usaha dan merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen Sertifikat Standar yang dimaksud. Pelaku Usaha dengan Sertifikat Standar tersebut di atas wajib menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan.

Diterbitkan tanggal: 18 Januari 2024

a.n. Kegiatan Badan Pengawas Obat dan Makanan
Menteri Investasi
Kepala Badan Koordinasi Pemasaran Modal,



Ditandatangani secara elektronik:

Diterak Ganggat, 18 Januari 2024

1. Dokumen ini diketahui sistem KBLI penerapan dan fitur Cipta Karya, dimana sistem ini akan mengetahui perubahan pada Dokumen ini.
2. Dokumen ini dapat diakses oleh sistem elektronik perusahaan menggunakan metode resmi.
3. Dokumen ini hanya dibuat dan diterbitkan menggunakan sistem elektronik perusahaan dengan sistem KBLI.
4. Dokumen ini tidak dibuat dan diterbitkan melalui sistem yang tidak resmi.



Gambar 54. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPOB Versi PB-UMKU

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



	<p>PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA</p> <p>PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO</p> <p>LAMPIRAN</p> <p>SERTIFIKAT STANDAR : 11223344556677888</p>														
<p>Lampiran berikut ini mencantumkan daftar bidang usaha, penerapan dan/atau kewajiban:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Kode KBLI</th> <th>Judul KBLI</th> <th>Klasifikasi Risiko</th> <th>Penerapan dan/atau Kewajiban</th> <th>Sifat Penerapan</th> <th>Lembaga Pengawas</th> <th>Masa Berlaku</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10210</td> <td>Industri Penyimpanan dan Minuman Olahan</td> <td>Menengah-Rendan</td> <td>Penerapan Kewajiban: - Memiliki Akun Sistem Informasi Industri Nasional; - Menyampaikan data industri yang akurat, lengkap, dan tepat waktu secara berkala yang disampaikan melalui Sistem Informasi Industri Nasional; - Memiliki Standar Industri Makanan dan Minuman Olahan; - Memenuhi SNI, Spesifikasi Teknis, standarisasi Pedoman Tata Cara yang dibentuk dalam sektor wajib (seperti produk yang telah dibentukkan SNI), Spesifikasi Teknis, standarisasi Pedoman Tata Cara sektor wajib;</td> <td>Penerapan Menyampaikan Standar</td> <td>Pemerintah Selama masa berlaku</td> <td>Diwakili oleh Organisasi yang berdaftar dan/atau menjalankan kegiatan usaha</td> </tr> </tbody> </table>		Kode KBLI	Judul KBLI	Klasifikasi Risiko	Penerapan dan/atau Kewajiban	Sifat Penerapan	Lembaga Pengawas	Masa Berlaku	10210	Industri Penyimpanan dan Minuman Olahan	Menengah-Rendan	Penerapan Kewajiban: - Memiliki Akun Sistem Informasi Industri Nasional; - Menyampaikan data industri yang akurat, lengkap, dan tepat waktu secara berkala yang disampaikan melalui Sistem Informasi Industri Nasional; - Memiliki Standar Industri Makanan dan Minuman Olahan; - Memenuhi SNI, Spesifikasi Teknis, standarisasi Pedoman Tata Cara yang dibentuk dalam sektor wajib (seperti produk yang telah dibentukkan SNI), Spesifikasi Teknis, standarisasi Pedoman Tata Cara sektor wajib;	Penerapan Menyampaikan Standar	Pemerintah Selama masa berlaku	Diwakili oleh Organisasi yang berdaftar dan/atau menjalankan kegiatan usaha
Kode KBLI	Judul KBLI	Klasifikasi Risiko	Penerapan dan/atau Kewajiban	Sifat Penerapan	Lembaga Pengawas	Masa Berlaku									
10210	Industri Penyimpanan dan Minuman Olahan	Menengah-Rendan	Penerapan Kewajiban: - Memiliki Akun Sistem Informasi Industri Nasional; - Menyampaikan data industri yang akurat, lengkap, dan tepat waktu secara berkala yang disampaikan melalui Sistem Informasi Industri Nasional; - Memiliki Standar Industri Makanan dan Minuman Olahan; - Memenuhi SNI, Spesifikasi Teknis, standarisasi Pedoman Tata Cara yang dibentuk dalam sektor wajib (seperti produk yang telah dibentukkan SNI), Spesifikasi Teknis, standarisasi Pedoman Tata Cara sektor wajib;	Penerapan Menyampaikan Standar	Pemerintah Selama masa berlaku	Diwakili oleh Organisasi yang berdaftar dan/atau menjalankan kegiatan usaha									
<p>1. Dengan ketentuan bahwa Sertifikat Standar Kewajiban 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 (KL)</p> <p>3. Pengakuan penerapan penerapan dan/atau kewajiban Perizinan Usaha dikeluarkan oleh Kementerian/Lembaga/Pemerintah Daerah terkait.</p> <p>4. Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen Sertifikat Standar tersebut.</p>															
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100%;"> <p>K: Dokumen ini dibuat dalam CDR sesuai ketentuan Peraturan Menteri Nomor 228 Tahun 2010 dan/atau Peraturan Menteri Nomor 102 Tahun 2010 B: Dokumen ini dibuat dalam bentuk elektronik dengan menggunakan teknologi informasi C: Dokumen ini telah ditandatangani oleh direktur/manager operasional menggunakan teknologi informasi yang diberikan oleh BSI/E-BSI A: Dokumen ini dibuat dengan menggunakan teknologi informasi yang diberikan oleh BSI/E-BSI</p> <div style="text-align: right; margin-top: 5px;">  </div> </div>															

Gambar 55. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi PB-UMKU

Disclaimer: Dokumen dan isinya merupakan contoh. Sesuaikan 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 Produk

5.2.1 Komposisi

Komposisi merupakan daftar bahan yang digunakan dalam proses produksi Pastel/Pangsit/Risol/Lumpia/Samosa meliputi bahan baku dan dapat ditambahkan Bahan Tambahan Pangan (BTP). Komposisi mencantumkan nama bahan, persentase bahan dan diurutkan dari jumlah yang terbesar. Berikut contoh dokumen komposisi produk Risol Isi Ayam dan Sayuran.

PT. SUKA SUKA FOOD

Jl. Sukacita No. 23 Jakarta

Komposisi

Nama Bahan	Jenis Bahan	Percentase (%)
Daging Ayam	Bahan Baku	30
Tepung Terigu	Bahan Baku	22
Wortel	Bahan Baku	20
Air	Bahan Baku	15
Pati Tapioka	Bahan Baku	6,6
Garam	Bahan Baku	3
Telur	Bahan Baku	1,5
Bawang Putih	Bahan Baku	1
Tepung Roti	Bahan Baku	0,5
Mononatrium Glutamat	Bahan Tambahan Pangan	0,4
Total		100

Gambar 56. Contoh Dokumen Komposisi Produk Risol Isi Ayam dan Sayuran

5.2.2 Spesifikasi Bahan Baku Tertentu dan BTP

Spesifikasi berupa penjelasan tentang bahan yang digunakan pada komposisi Pastel/Pangsit/Risol/Lumpia/ Samosa.

5.2.1.1 Spesifikasi Bahan Baku

Bahan baku yang harus melampirkan spesifikasi antara lain:

- a. Bahan yang dapat berasal dari hewan atau tanaman yang 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 57. 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 batasan penggunaan harus mencantumkan kadarnya. Contoh: bumbu, keju.

PT PANGAN NUSANTARA

SPESIFIKASI BUMBU DAGING SAPI

Deskripsi	Campuran bubuk bumbu daging dengan rempah
Karakteristik:	
Garam*	59.3-61.7%
Kadar air*	Maks. 1%
Mikrobiologi (SNI 7388: 2009)	
ALT**	Maks. 1×10^4 cfu/g
Koliform**	< 3/g
Kapang & Khamir **	Maks. 2×10^2 cfu/g
Komposisi	Garam, penguat rasa (mononatrium glutamat, nukleotida), gula, ekstrak daging sapi, rempah, hidrolisat protein nabati, lada, bawang putih, perisa identik alami sapi, antikempal silikon dioksida (0.5%), karamel IV, pengawet kalium sorbat (0.05%)

Gambar 58. 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: protein kedelai, tomat.

Jika bahan baku berupa pangan segar yang dibeli di pasar, dapat menggunakan keterangan yang menjelaskan bahan dibeli dari pasar.



Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

J FOODS CO. LTD
No. 1 Jalan Sungai Brantas, Lamongan
Telp. +6232204567

Spesifikasi Produk

Nama : Bumbu Rumput Laut

Komposisi :

Gula	60%
Penguat Rasa Mononatrium L -Glutamat	10%
Saus kedelai	10%
Garam	10%
Rumput laut bubuk	8%
Perisa alami rumput laut	2%

GMO (Genetically Modified Organism) : Non GMO

Umur simpan : 12 Bulan

Petunjuk Penyimpanan : Suhu $10^{\circ} - 30^{\circ}$ C di tempat kering

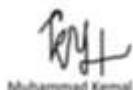
Gambar 59. Contoh Spesifikasi Bahan dengan Keterangan tentang Rekayasa Genetika/GMO

Surat Keterangan Spesifikasi Tomat

Dengan ini kami menerangkan bahwa tomat yang kami pakai dibeli dari pasar tradisional dalam keadaan baik dan segar.

Hormat Kami

Direktur CV. Dua Putra Indonesia



Muhammad Kemal

Gambar 60. Contoh Spesifikasi Tomat yang Dibeli di Pasar



Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

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



Gambar 61. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Telah Mempunyai NIE

- e. Bahan baku yang mengalami proses pengasapan atau BTP perisa asap harus melampirkan spesifikasi yang mencantumkan kadar benzo[a]pyrene. Jika tidak dapat mencantumkan kadar benzo[a]pyrene, dapat melampirkan hasil analisis benzo[a]pyrene pada bahan baku atau produk akhir. Contoh: Daging asap, perisa alami asap.

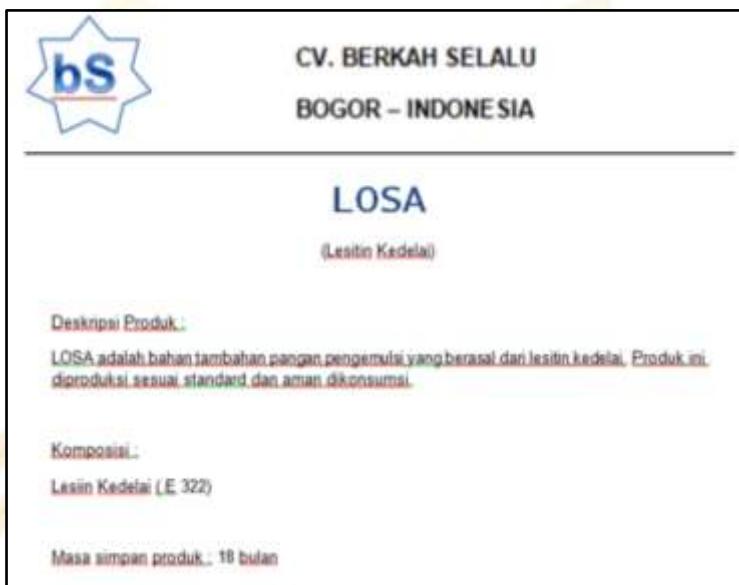
CV. BERKAH SELALU BOGOR – INDONESIA	
Nama Produk : Daging Sapi Asap	
Parameter	Spesifikasi
A. Sensory	
Penampilan warna	Cokelat kemerahan
Taste / Flavour	Khas daging sapi yang diasap
Bau	Smoky
Tekstur	Kenyang dan lembab
B. Chemical	
pH	6,5 - 7
Brix (%)	1-2
Benzo[a]pyrene	2.0 ppb
C. Mikrobiologi	
Salmonella	Negatif/25g
Staphylococcus aureus	1×10^2 CFU/g
Clostridium perfringens	1×10^2 CFU/g

Gambar 62. Contoh Spesifikasi Bahan Baku Daging Asap

5.2.1.2 Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP)

BTP yang harus melampirkan spesifikasi antara lain:

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



Gambar 63. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan Asal Bahan

- b. Perisa yang menjelaskan kelompok (Artifisial/Identik Alami/Alami)

PT PANGAN NUSANTARA Jakarta – Indonesia	
SPESIFIKASI BAHAN TAMBAHAN PANGAN	
Nama produk : Perisa Identik Alami Rawang Putih	
Parameter	Spesifikasi
Penampakan	Putih
Bentuk	Bubuk halus
Kadar air	<0.5%
Pb	<0.01 ppm
As	<0.01 ppm
Penyimpanan	Kering, Suhu Kamar
Masa simpan	24 Bulan

Gambar 64. Contoh Spesifikasi BTP Perisa yang Menjelaskan Kelompok Perisanya

- c. BTP campuran yang menjelaskan jenis BTP dan kadarnya

PT PANGAN NUSANTARA Jakarta – Indonesia	
SPESIFIKASI BAHAN TAMBAHAN PANGAN	
Nama produk : Penguat rasa	
Komposisi : Mononatrium Glutamat (INS 623), Dinatrium Inosinat (INS 631), Dinatrium Guanilat (INS 627)	
Parameter	Spesifikasi
Penampakan	Putih
Bentuk	Bubuk halus
Bau	Normal
Kadar air	Maksimal 0.1%
Pb	Maksimal 0.1 ppm
Hg	Maksimal 0.05 ppm
Cd	Maksimal 0.1 ppm
As	Maksimal 0.1 ppm
Penyimpanan	Kering, Suhu Kamar
Masa simpan	24 Bulan

Gambar 65. Contoh Spesifikasi BTP Campuran

- d. Fosfat yang menjelaskan nama/jenis dan/atau INS (*International Numbering System*)

PT. PANGAN NUSANTARA Jakarta – Indonesia																							
Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan																							
Nama Produk: Natrium tripolifosfat (Sodium tripolyphosphate)																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parameter</th><th style="text-align: center;">Spesifikasi</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Nomor INS</td><td style="text-align: center;">45301</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">Penampakan</td><td style="text-align: center;">Putih</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">Rumus Molekul</td><td style="text-align: center;">$\text{Na}_3\text{P}_3\text{O}_{10}$</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">Masa Molar</td><td style="text-align: center;">367.864 g/mol</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">Tekstur</td><td style="text-align: center;">Bulat, seperti kristal</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">pH</td><td style="text-align: center;">9.5 – 10.0</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">Titik Lebur</td><td style="text-align: center;">622°C</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">Kepadatan</td><td style="text-align: center;">2.52 g/cm³</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">Penyimpanan</td><td style="text-align: center;">Kering, suhu kamar</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">Masa Simpanan</td><td style="text-align: center;">24 Bulan</td></tr> </tbody> </table>		Parameter	Spesifikasi	Nomor INS	45301	Penampakan	Putih	Rumus Molekul	$\text{Na}_3\text{P}_3\text{O}_{10}$	Masa Molar	367.864 g/mol	Tekstur	Bulat, seperti kristal	pH	9.5 – 10.0	Titik Lebur	622°C	Kepadatan	2.52 g/cm³	Penyimpanan	Kering, suhu kamar	Masa Simpanan	24 Bulan
Parameter	Spesifikasi																						
Nomor INS	45301																						
Penampakan	Putih																						
Rumus Molekul	$\text{Na}_3\text{P}_3\text{O}_{10}$																						
Masa Molar	367.864 g/mol																						
Tekstur	Bulat, seperti kristal																						
pH	9.5 – 10.0																						
Titik Lebur	622°C																						
Kepadatan	2.52 g/cm³																						
Penyimpanan	Kering, suhu kamar																						
Masa Simpanan	24 Bulan																						

Gambar 66. Contoh Spesifikasi BTP Fosfat yang Menjelaskan INS

- e. Pewarna Karamel, Beta Karoten, dan Klorofil yang menjelaskan INS atau *Color Index (CI Number)*.

PT. PANGAN NUSANTARA SPESIFIKASI BAHAN TAMBAHAN PANGAN	
Nama Produk: Karamel I Plain (Caramel I – Plain)	
Parameter	Spesifikasi
Nomor INS	150a
Penampakan	Serbuk
As	Maksimal 1 ppm
Pb	Maksimal 1 ppm
Kandungan zat padat	62 – 77%
Penyimpanan	Suhu kamar
Masa simpanan	24 Bulan

Gambar 67. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan INS

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



Gambar 68. 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 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 pangan 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 secara kuantitatif, untuk pangan yang menggunakan BTP yang memiliki persyaratan Batas Maksimum numerik/ADI.
 - Kandungan zat gizi sesuai tabel ING pada label

RESULT OF ANALYSIS

I. No. Sertifikat / Certificate No.	1234567890
II. Kode Contoh / Sample Code	0987654321
III. Pelanggan / Principal	
3a. Nama	PT. SUKA SUKA FOOD
3b. Alamat	Jl. Sukacita No. 23 RT.15/RW.10, Krukut, Kec. Taman Sari, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11140
IV. Contoh Uji / Sampel	
4a. Kemasan / Packaging	Plastik Metalized
4b. Nama Pabrik / Factory name	PT. SUKA SUKA FOOD
4c. Alamat Pabrik / Factory address	Jl. Sukacita No. 23 RT.15/RW.10, Krukut, Kec. Taman Sari, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11140
4d. Nama Contoh / Sample Name	Risol Isi Ayam dan Sayuran - ERPIYO
4e. Tanggal Terima / Received Date	13 November 2020
4f. Tanggal Selesai / Finished Date	23 November 2020

The results of these tests relate only to the sample(s) submitted. This report shall not be reproduced except in full context, without the written approval of PT. SILVA LABORATORIUM

PT. SILVA LABORATORIUM

Gambar 69. Contoh Dokumen hasil analisis
Produk Akhir (Lembar Identitas Produk)

SILVA
LABORATORIUM

VKAN

KOMITE AKREDITASI NASIONAL
LABORATORIUM PENGUJI |IP-184-ION

RESULT OF ANALYSIS

I. No. Sertifikat / Certificate No. 1234567890

II. Kode Contoh / Sample Code 0987654321

PARAMETERS	UNITS	RESULTS	Limit Of Detection*	METHOD
Arsenic (As)	mg/kg	Not detected	0.02	SNI 2973 : 2011 Lampiran A.7
Cadmium (Cd)	mg/kg	Not detected	0.01	SNI 2973 : 2011 Lampiran A.6.1
Mercury (Hg)	mg/kg	Not detected	0.01	SNI 2973 : 2011 Lampiran A.6.3
Tin (Sn)	mg/kg	Not detected	0.05	SNI 2973 : 2011 Lampiran A.6.2
Lead (Pb)	mg/kg	Not detected	0.02	SNI 2973 : 2011 Lampiran A.6.1

*Limit of Detection (LoD) merupakan parameter uji batas terkecil yang dimiliki oleh suatu alat/instrumen

Ditandatangani secara digital

Jakarta, 24 November 2020

Manager Laboratorium
Arief Budiman

Gambar 70. Contoh Dokumen hasil analisis Cemaran Logam Berat pada Produk Akhir

SILVA
LABORATORIUM

KAN
KOMITE AKREDITASI NASIONAL
LABORATORIUM-PERGOU /P-104-018

RESULT OF ANALYSIS

I. No. Sertifikat / Certificate No.: 1234567890

II. Kode Contoh / Sample Code: 0987654321

No.	Parameter	n	c	Result	m	M	Unit	Method
1	Staphylococcus aureus	1	1	+10	10 ⁷	2x10 ⁷	colony /g	ISO 6888-1:1996/ And 2:2018
2	Staphylococcus aureus	2	1	+10	10 ⁷	2x10 ⁷	colony /g	ISO 6888-1:1996/ And 2:2018
3	Staphylococcus aureus	3	1	+10	10 ⁷	2x10 ⁷	colony /g	ISO 6888-1:1996/ And 2:2018
4	Staphylococcus aureus	4	1	+10	10 ⁷	2x10 ⁷	colony /g	ISO 6888-1:1996/ And 2:2018
5	Staphylococcus aureus	5	1	+10	10 ⁷	2x10 ⁷	colony /g	ISO 6888-1:1996/ And 2:2018
6	Salmonella sp.	1	0	Negative	Negat. /25-g			ISO 6579-1:2013/ And 1:2020
7	Salmonella sp.	2	0	Negative	Negat. /25-g			ISO 6579-1:2013/ And 1:2020
8	Salmonella sp.	3	0	Negative	Negat. /25-g			ISO 6579-1:2013/ And 1:2020
9	Salmonella sp.	4	0	Negative	Negat. /25-g			ISO 6579-1:2013/ And 1:2020
10	Salmonella sp.	5	0	Negative	Negat. /25-g			ISO 6579-1:2013/ And 1:2020

n = Jumlah sampel yang diambil dan diamati

m, M = Batas mikroba

c = Jumlah yang boleh melampaui batas mikroba untuk mempertanyakan keberadaan suatu produk pangan

Surat Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No. 13 Tahun 2019.

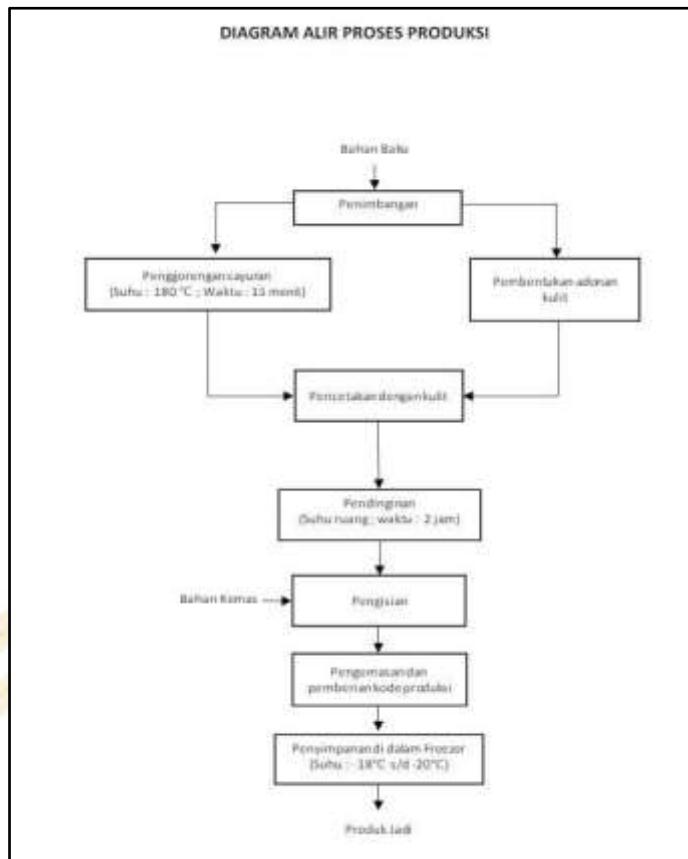
Diterbitkan secara digital

Jakarta, 24 November 2020
Manager Laboratorium
Arief Budiman

Gambar 71. Contoh Dokumen hasil analisis Cemaran Mikroba pada Hasil Akhir

5.2.4 Proses Produksi

Proses produksi diuraikan dalam bentuk narasi atau diagram alir proses produksi



Gambar 72. Contoh Diagram Alir Proses Produksi Risol isi Ayam dan Sayuran

5.2.5 Informasi tentang Kode Produksi

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



Gambar 73. Contoh Dokumen Informasi tentang Kode Produksi

5.2.6 Informasi tentang Masa Simpan

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



Gambar 74. Contoh Dokumen Informasi tentang Masa Simpan



BAB VI

Label Pangan Olahan

6.1 Ketentuan Umum

Sesuai dengan Peraturan Badan POM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan dan 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 Pangan Olahan

Label pangan olahan 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 (*di-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;
 - Nama dan alamat pihak yang memproduksi;
 - Halal bagi yang dipersyaratkan;
 - Keterangan kedaluwarsa;
 - Nomor PB-UMKU/Nomor Izin Edar.
2. Bagian lain label. Pernyataan atau keterangan yang dapat dicantumkan pada bagian lain adalah:

- Daftar bahan yang digunakan;
- Kode produksi;
- Tabel ING bagi yang dipersyaratkan;
- Keterangan 2 (dua) dimensi (2d *barcode*) BPOM;
- Peringatan, bagi yang dipersyaratkan;
- Cara Penyajian, jika ada;
- Cara penyimpanan.

6.3 Penjelasan Informasi pada Label Pangan Olahan

6.3.1 Nama Produk

Nama produk terdiri atas:

1. Nama jenis pangan olahan

- Nama jenis pangan olahan merupakan pernyataan atau keterangan identitas mengenai pangan olahan.
- Menunjukkan karakteristik spesifik dari pangan olahan sesuai dengan kategori pangan.
- Dalam hal pangan olahan telah diatur dalam SNI yang diberlakukan wajib, penggunaan nama jenis pangan olahan harus sesuai dengan SNI.

2. 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 memengaruhi 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

Merupakan informasi mengenai jumlah pangan olahan yang terdapat di dalam kemasan dicantumkan dalam satuan metrik gram (g) atau kilogram (kg). Selain berat bersih dapat dicantumkan jumlah butir atau biji dan berat per butir atau per biji. Contoh:

- Berat bersih: 500 g
- Berat bersih: 500 g (isi 20 pcs)
- Berat bersih: 500 g (20 pcs @ 25 g)

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. Suka Suka Food, 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. Suka Suka Food, Jakarta 11111 – Indonesia
untuk PT. Bintang Maju, Jakarta 22222 - Indonesia;
atau

- Dikemas oleh: PT. Suka Suka Food, 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

Baik digunakan sebelum:
Lihat bagian belakang 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 -18°C
- b. Baik digunakan sebelum dan cara penyimpanan lihat di bagian belakang kemasan.

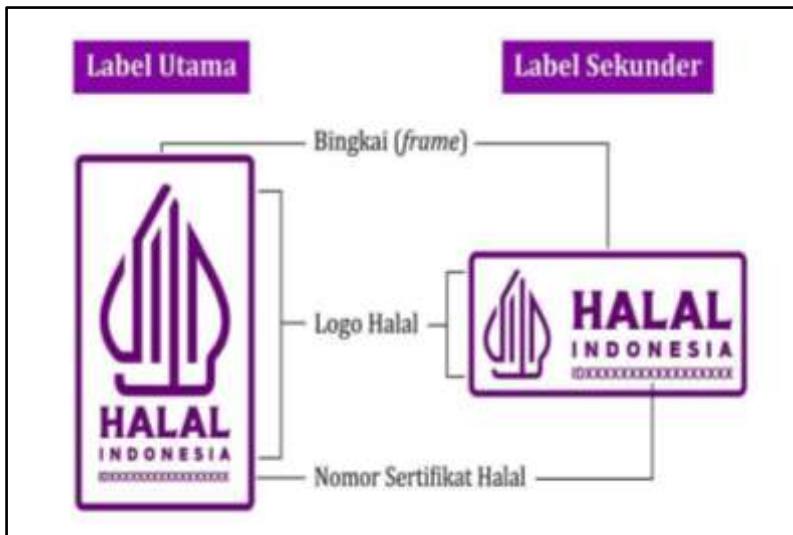
6.3.5 Nomor PB-UMKU/Nomor Izin Edar (NIE)

Pencantuman NIE 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 75. 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 76. 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. Persentase kandungan bahan wajib dicantumkan dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a. Bahan baku yang memberikan identitas pada pangan olahan. Contoh untuk produk Risol Isi Daging dan Sayuran wajib mencantumkan persentase daging sapi dan sayuran yang digunakan.
 - b. Bahan baku disebut dalam nama jenis pangan. Contoh Risol Ayam, maka diwajibkan juga untuk mencantumkan persentase daging ayam.
 - c. Mencantumkan tulisan “Dari ... (nama bahan)” pada label pangan olahan, jika kandungan bahan tersebut minimal 50%. Contoh pada label tercantum tulisan “Dibuat dari daging ayam”.

pilihan”, sehingga pada komposisi dicantumkan persentase Daging Ayam.

- d. Mencantumkan tulisan “Dengan ... (nama bahan)” pada label pangan olahan, jika bahan tersebut merupakan salah satu bahan baku yang digunakan. Contoh pada label tercantum tulisan “Dibuat dengan keju”, sehingga pada komposisi dicantumkan persentase keju.
 - e. Mencantumkan gambar bahan baku. Contoh pada label produk Risol Ayam rasa pedas yang mencantumkan gambar cabai, maka harus mencantumkan persentase cabai.
5. 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 Keterangan tentang Alergen

1. Keterangan tentang alergen wajib dicantumkan pada label yang mengandung alergen. Bahan alergen dalam komposisi dicantumkan dengan tulisan yang dicetak tebal dan mencantumkan tulisan informasi alergen berupa “Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal” atau mencantumkan informasi “mengandung alergen: (diikuti dengan nama alergen yang dicetak tebal)”, dicantumkan berdekatan dengan komposisi.

2. Pangan olahan yang diproduksi menggunakan sarana produksi yang sama dengan pangan olahan yang mengandung alergen wajib mencantumkan informasi tentang kandungan alergen. Tulisan yang dicantumkan berdekatan dengan daftar bahan dapat berupa:
 - a. "Diproduksi menggunakan peralatan yang juga memproses ..." diikuti dengan nama alergen;
 - b. "Mungkin mengandung ..." diikuti dengan nama alergen; atau
 - c. "Dapat mengandung ..." diikuti dengan nama alergen.
3. Alergen dapat berupa:
 - a. serealia mengandung gluten, yaitu gandum, *rye*, *barley*, *oats*, *spelt* atau *strain* hibrida;
 - b. telur;
 - c. ikan, krustase (udang, lobster, kepiting, tiram), moluska (kerang, bekicot, atau siput laut);
 - d. kacang tanah (*peanut*), kedelai;
 - e. susu (termasuk laktosa);
 - f. kacang pohon (*tree nuts*) termasuk kacang kenari, *almond*, *hazelnut*, *walnut*, kacang *pecan*, kacang *Brazil*, kacang *pistachio*, kacang *Macadamia* atau kacang *Queensland*; kacang mede; dan
 - g. sulfit dengan kandungan paling sedikit 10 mg/kg (sepuluh miligram per kilogram) dihitung sebagai SO_2 (dapat berupa belerang dioksida, natrium bisulfit, natrium metabisulfit, kalium sulfit, kalsium

bisulfit, dan kalium bisulfit) untuk produk siap konsumsi.

4. Informasi alergen tidak perlu dicantumkan jika pangan olahan tersebut mengandung Alergen yang telah mengalami proses pemurnian lebih lanjut (highly refined food), seperti maltodekstrin; gelatin, minyak ikan; lemak kedelai dan lesein; RRR alpha tocopherol; alpha tocopherol; gama tocopherol; alpha tocotrienol; 5,7,8-trimethyltocol; dan campuran tocopherol; protein terhidrolisa sempurna.

Risol Isi Daging dan Sayuran

Komposisi:

Daging Ayam (30%), Tepung **Terigu**, Wortel (20%), Air, Pati Tapioka, Garam, **Telur**, Bawang Putih, Tepung Roti (mengandung tepung **terigu** dan pewarna sintetik Tartrazin Cl. No. 19140), Penguat Rasa Mononatrium Glutamat.

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal

Gambar 77. Contoh Pencantuman Alergen

6.3.9 Pencantuman Informasi Tanpa BTP

Pada label dapat dicantumkan keterangan tanpa BTP untuk jenis BTP berikut:

1. Pemanis buatan (pencantuman pada label “tanpa pemanis buatan”);
2. Pengawet (pencantuman pada label “tanpa pengawet”);
3. Pewarna sintetik (pencantuman pada label “tanpa pewarna sintetik”);
4. Antioksidan (pencantuman pada label “tanpa antioksidan”); dan/atau
5. Penguat rasa (pencantuman pada label “tanpa penguat rasa”).



Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

Keterangan tanpa BTP dicantumkan setelah komposisi yang digunakan.

Komposisi:

Daging Ayam (30%), Tepung **Terigu**, Wortel (20%), Air, Pati Tapioka, Garam, **Telur**, Bawang Putih, Tepung Roti (mengandung tepung **terigu** dan pewarna sintetik Tartrazin Cl. No. 19140), Penguat Rasa Mononatrium Glutamat.

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal

Gambar 78. Contoh Pencantuman Tanpa BTP

Keterangan tanpa BTP tidak dapat diikuti dengan nama jenis BTPnya, seperti Tanpa Penguat Rasa Mononatrium Glutamat dan Tanpa Pemanis Buatan Sakarin.

6.3.10 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".

6.3.11 Keterangan tentang Petunjuk Penyiapan dan Saran Penyajian

1. Pangan olahan yang memerlukan penyiapan sebelum disajikan atau digunakan harus mencantumkan cara penyiapan seperti direbus atau digoreng.



Gambar 79. Contoh Petunjuk Penyajian Risol

2. Dalam hal pangan olahan mencantumkan saran penyajian dalam bentuk gambar wajib mencantumkan tulisan "saran penyajian" yang berdekatan dengan gambar tersebut, dan dapat disertakan gambar bahan pangan lainnya.

Misalnya: Gambar saus cabai bersama sepiring risol diperbolehkan karena saus cabai lazim dikonsumsi bersama dengan risol, walaupun pada produk risol yang didaftarkan tidak ditambahkan



saus cabai.

Gambar 80. Contoh Penulisan “Saran Penyajian” pada Label

6.3.12 Keterangan tentang Cara Penyimpanan

Keterangan tentang cara penyimpanan wajib dicantumkan pada label pangan olahan dengan masa simpan yang dipengaruhi oleh kondisi penyimpanan.

Cara penyimpanan harus dicantumkan berdekatan dengan tanggal kedaluwarsa.

Contoh:

Kode produksi
Baik digunakan sebelum :

Petunjuk penyimpanan : Simpan beku pada suhu -18 C

Gambar 81. Contoh Pencantuman Cara Penyimpanan Pada Label

6.3.13 Peringatan

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

MENGANDUNG BABI



2. Jika pada proses pembuatan produk risol 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**



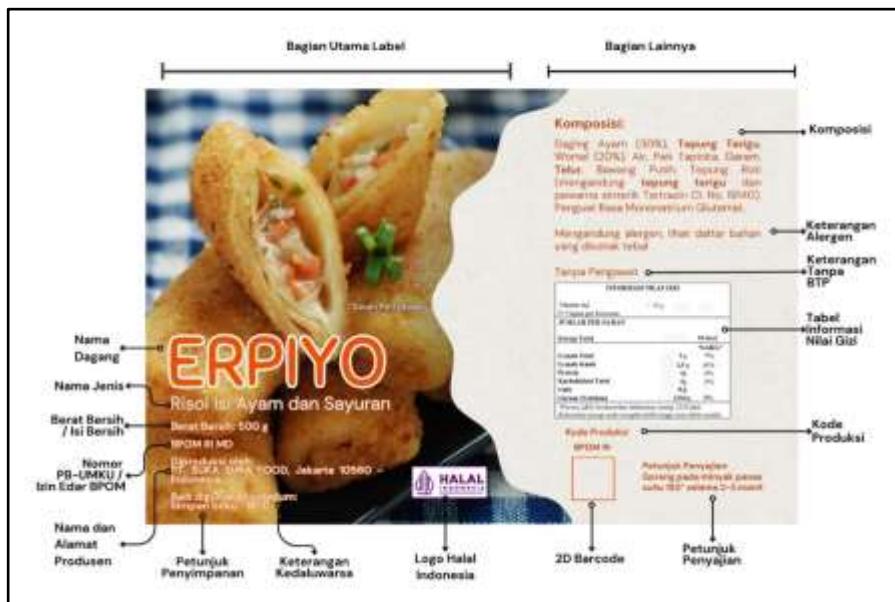
6.3.14 Keterangan 2 (Dua) Dimensi (2D Barcode) BPOM

Pada label pangan olahan, wajib dicantumkan 2D barcode yang akan diperoleh pelaku usaha 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.

6.3.15 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 ekolabel) dapat dicantumkan pada label disertai data dukung.
3. Pada label pangan olahan dapat mencantumkan logo dan tulisan lainnya jika disertai data dukung yang benar dan masih berlaku, seperti logo dan tulisan Nomor Kontrol Veteriner (NKV), HACCP, *Top Brand Awards*, dan logo lainnya yang diizinkan terkait pangan olahan.
4. Untuk ISO 22000 dicantumkan sebagai: Perusahaan ... telah tersertifikasi ISO 22000, dengan disertai data dukung sertifikat ISO 22000.

6.3.16 Contoh Rancangan Label Produk Risol Isi Ayam dan Sayuran



Gambar 82. Contoh Rancangan Label Produk Risol Isi Ayam dan Sayuran

INFORMASI DAN PENGADUAN PELAYANAN PUBLIK DIREKTORAT REGISTRASI PANGAN OLAHAN



INFORMASI DAN PENGADUAN PELAYANAN PUBLIK
DIREKTORAT REGISTRASI PANGAN OLAHAN

LAPOR	HALO BPOM	KONSULTASI ONLINE
 LAPOR! LAPORAN KEPADA DAN PENGADUAN SIKAP BURUK	Konsultasi resmi BPOM Konsultasi resmi Contact Centre BPOM	melalui situs resmi pnm.go.id Pukul 08.00 - 16.00 wib Konsultasi online Konsultasi resmi pengaduan pada halaman resmi
LOKET CS  Seluruh Athena (Central 1 West Kepala (Selatan - Kuning) : Pukul 08.00 - 16.00 wib Seluruh untuk konsultasi bagi pertanyaan tentang pendaftaran	LOKET HELPDESK  Seluruh Athena (Central 1 West Kepala (Selatan - Kuning) : Pukul 08.00 - 16.00 wib Seluruh untuk konsultasi bagi pertanyaan tentang konsultasi online	CALL CENTER  (021) 38 - 93 - 955 Hari Selasa (Selatan - Jumat) : Pukul 08.00 - 16.00 wib
LIVECHAT  registrasi.pangan.pnm.go.id Seluruh (Selatan - Kuning) : Pukul 08.00 - 16.00 wib	KONSULTASI VIA UPT  Pendukung Seluruh (Selatan - Kuning) Layak PGM terkait	SMS DIREKTUR  SMS Director 0811-6113-971 Untuk pertanyaan konsultasi resmi

Informasi lainnya dapat dilihat melalui media sosial Direktorat Registrasi Pangan Olahan



KOTAK SARAN DIGITAL
Scan pada barcode

 Follow me on Instagram
@registrasi.pangan.olahan

 Follow me on Facebook
Direktorat Registrasi
Pangan Olahan

 Follow me on youtube
Registrasi Pangan Olahan

 Follow me on twitter
@reg_pangan

 Follow me on tiktok
registrasi.pangan_.lapan

Direktorat Registrasi Pangan Olahan
Seluruh Athena (Central 1, West Kepala (Selatan - Kuning) No. 23, Jakarta Pusat 10560 - Indonesia
registrasi.pangan.pnm.go.id

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 Cemaran 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



Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

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).



registrasipangan.pom.go.id



@registrasipangan.bpom



registrasipanganbpom



bpom..ri



ISBN 978-602-415-168-3 (PDF)



9 786024 151683

**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI
2024**