

# Handbook Registrasi Pangan Olahan



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa



**HANDBOOK REGISTRASI PANGAN OLAHAN**

**SUSU BUBUK RASA/BERPERISA TERMASUK  
MINUMAN MENGANDUNG SUSU BUBUK  
BERPERISA ATAU DENGAN (RASA), DAN  
CAMPURAN SUSU DAN KRIM BUBUK  
BERPERISA ATAU (DENGAN) RASA**

**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI**

**2024**

# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

## HANDBOOK REGISTRASI PANGAN OLAHAN SUSU BUBUK RASA/BERPERISA DAN PRODUK TURUNANNYA\*

### PENGARAH

Dra. Elin Herlina, Apt., MP.

### PENANGGUNG JAWAB

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

### PENULIS

Dita Herdiani, S.Farm, Apt.; Pande Komang Sri Yuliani, S. Farm., Apt.; Dwi Kusuma Wardana, S.Gz.

### KONTRIBUTOR

Dra. Siti Elyani, Apt., MKM.; Emitha Thamrin, STP., M.Si.; Nurul Wahyu Wadarsih, S.Si., Apt., MKM.; Puspita Bella Yanuardy, A.Md.

### ISBN

978-602-415-174-4 (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](http://registrasipangan.pom.go.id)

E-mail: [penilaianpangan@pom.go.id](mailto: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.

**\*TERMASUK MINUMAN MENGANDUNG SUSU BUBUK BERPERISA ATAU DENGAN (RASA), DAN CAMPURAN SUSU DAN KRIM BUBUK BERPERISA ATAU (DENGAN) RASA**



## 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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

# 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

<b>KATA SAMBUTAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I – PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	2
1.2 Tujuan dan Sasaran .....	3
1.3 Ruang Lingkup .....	4
<b>BAB II – ISTILAH DAN DEFINISI.....</b>	<b>5</b>
<b>BAB III – REGISTRASI PANGAN OLAHAN .....</b>	<b>11</b>
3.1 Registrasi Akun Perusahaan .....	12
3.1.1 Perizinan Berusaha <i>melalui</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 .....	15
3.2.1 Alur Registrasi Produk.....	15
3.2.2 Kategorisasi Risiko Registrasi Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya .....	17
3.2.3 Output Registrasi Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya Berdasarkan Tingkat Risiko .....	23
<b>BAB IV – SUSU BUBUK RASA/BERPERISA DAN PRODUK TURUNANNYA .....</b>	<b>31</b>



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

3.2	Komposisi.....	35
3.3	Karakteristik Dasar .....	39
3.4	Cemaran.....	48
3.4.1	Cemaran Logam Berat .....	48
3.4.2	Cemaran Mikroba .....	49
3.4.3	Cemaran Kimia.....	52
3.5	Bahan Tambahan Pangan (BTP).....	53
3.5.1	BTP yang Dapat Digunakan .....	53
3.5.2	Cara Perhitungan BTP.....	57
3.5.3	Cara Perhitungan BTP Tunggal pada Komposisi.....	58
3.5.4	Cara Perhitungan BTP Campuran pada Komposisi.....	64
3.5.5	BTP yang Wajib Dianalisa .....	65
3.5.6	BTP Ikutan ( <i>Carry Over</i> ) .....	67
3.6	Informasi Nilai Gizi (ING) .....	75
3.6.1	Format Tabel ING.....	76
3.6.2	Keterangan pada Tabel ING .....	80
3.6.3	Contoh Perhitungan dan Pencantuman ING.....	84
<b>BAB V – KELENGKAPAN DATA .....</b>		<b>89</b>
5.1	Kelengkapan Data Registrasi Akun .....	90
5.1.1	Perizinan Berusaha .....	90
5.1.2	Izin Penerapan CPPOB .....	100
5.2	Kelengkapan Data Registrasi Produk .....	104
5.2.1	Komposisi.....	104
5.2.2	Spesifikasi Bahan Baku Tertentu dan BTP .....	105



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

5.2.3	Hasil Analisis Produk Akhir .....	114
5.2.4	Proses Produksi .....	119
5.2.5	Informasi tentang Kode Produksi .....	120
5.2.6	Informasi tentang Masa Simpan .....	121
<b>BAB VI – LABEL PANGAN OLAHAN .....</b>		<b>122</b>
6.1	Ketentuan Umum .....	123
6.2	Bagian-bagian Label Pangan Olahan .....	124
6.3	Penjelasan Informasi pada Label Pangan Olahan .....	125
6.3.1	Nama Produk .....	125
6.3.2	Berat Bersih .....	127
6.3.3	Nama dan Alamat Pihak yang Memproduksi .....	127
6.3.4	Keterangan Kedaluwarsa .....	128
6.3.5	Nomor PB-UMKU/Nomor Izin Edar (NIE) .....	129
6.3.6	Keterangan Halal Bagi yang Dipersyaratkan .....	129
6.3.7	Daftar Bahan yang Digunakan atau Komposisi .....	130
6.3.8	Keterangan tentang Alergen .....	131
6.3.9	Pencantuman Informasi Tanpa BTP .....	133
6.3.10	Kode Produksi .....	134
6.3.11	Keterangan tentang Petunjuk Penyajian dan Saran Penyajian .....	135
6.3.12	Keterangan tentang Cara Penyimpanan .....	137
6.3.13	Peringatan .....	137



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

---

6.3.14	Keterangan 2 (Dua) Dimensi (2D Barcode) BPOM .....	139
6.3.15	Ketentuan Pencantuman Tulisan, Logo dan/atau Gambar .....	139
6.3.16	Contoh Rancangan Label Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa .....	141



## DAFTAR GAMBAR

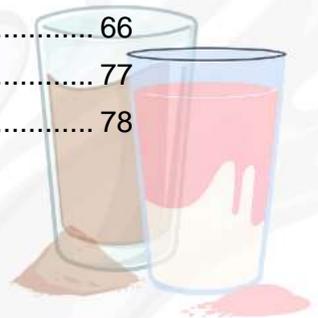
Gambar 1. Tahap Pengajuan Izin Penerapan CPPOB .....	13
Gambar 2. Alur Registrasi Akun Perusahaan Berbasis Risiko .....	14
Gambar 3. Registrasi Pangan Olahan Berbasis Risiko .....	16
Gambar 4. Tingkat Risiko dan Jenis PB-UMKU .....	16
Gambar 5. Alur Penentuan Tingkat Risiko .....	18
Gambar 6. Alur Penentuan Tingkat Risiko (Lanjutan) .....	19
Gambar 7. Contoh Keterkaitan antara KBLI, Jenis Pangan (CPPOB), dan Kategori Pangan Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya pada Sistem <i>e-registration</i> .....	20
Gambar 8. Contoh Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan .....	24
Gambar 9. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan .....	25
Gambar 10. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan (Lanjutan). .....	26
Gambar 11. Contoh Izin Edar Pangan Olahan .....	27
Gambar 12. Contoh Izin Edar Pangan Olahan (Lanjutan) .....	28
Gambar 13. Contoh Lampiran Izin Edar Pangan Olahan .....	29



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Gambar 14. Contoh Lampiran Label yang Disetujui	30
Gambar 15. Contoh Produk Susu Bubuk Rasa/ Berperisa dan Produk Turunannya.....	34
Gambar 16. Cemaran Logam Arsen, Timbal, Merkuri, dan Kadmium untuk Produk Susu Bubuk Rasa/ Berperisa dan produk turunannya .....	48
Gambar 17. Cemaran Logam Timah untuk Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya .....	49
Gambar 18. Cemaran Mikroba untuk Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya .....	50
Gambar 19. Cemaran Kimia Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya .....	52
Gambar 20. Tampilan <i>Website</i> Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum Badan POM .....	54
Gambar 21. Tampilan Aplikasi Ayo Cek BTP .....	55
Gambar 22. Timbangan Analitik dan Sendok Peres	58
Gambar 23. Contoh BTP dengan Batas Maksimal CPPB .....	60
Gambar 24. Batas Maksimal BTP Trikalsium fosfat	60
Gambar 25. Batas Maksimal BTP Pemanis Buatan Asesulfam-K.....	62
Gambar 26. Contoh Nilai ADI pada BTP .....	66
Gambar 27. Format Vertikal Tabel ING .....	77
Gambar 28. Format Tabular Tabel ING.....	78



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

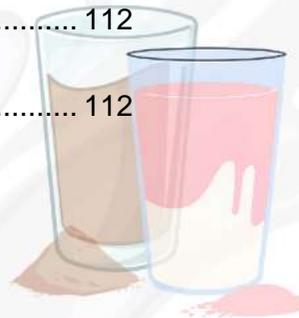
Gambar 29. Format Linier Tabel ING .....	78
Gambar 30. Format Vertikal Tabel ING Per Kemasan .....	79
Gambar 31. Format Linier Tabel ING Per Kemasan	79
Gambar 32. Format Horizontal Tabel ING Per Kemasan .....	80
Gambar 33. Takaran Saji Baku Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya .....	81
Gambar 34. Contoh Tampilan Hasil Perhitungan Sistem untuk Nilai Gizi Susu Bubuk Rasa.....	87
Gambar 35. Contoh Tabel ING Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya .....	88
Gambar 36. Contoh Dokumen NIB .....	91
Gambar 37. Contoh Dokumen NIB (Lanjutan) .....	92
Gambar 38. Contoh Dokumen Sertifikat Standar ....	93
Gambar 39. Contoh Dokumen Sertifikat Standar (Lanjutan) .....	94
Gambar 40. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi .....	95
Gambar 41. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi (Lanjutan) .....	96
Gambar 42. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan .....	97
Gambar 43. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan (Lanjutan) .....	98



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Gambar 44. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi e-sertifikasi.....	101
Gambar 45. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi PB-UMKU .....	102
Gambar 46. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi PB-UMKU (Lanjutan) .	103
Gambar 47. Contoh Dokumen Komposisi Produk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa.....	105
Gambar 48. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Berasal dari Hewan atau Tanaman ..	106
Gambar 49. Contoh Spesifikasi Bahan Baku dengan Penyusunnya.....	107
Gambar 50. Contoh Spesifikasi Bahan dengan Keterangan tentang Rekayasa Genetika/GMO .....	108
Gambar 51. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Telah Mempunyai NIE .....	108
Gambar 52. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan Asal Bahan .....	109
Gambar 53. Contoh Spesifikasi BTP Perisa yang Menjelaskan Kelompok Perisanya....	110
Gambar 54. Contoh Spesifikasi BTP Campuran Pengemulsi .....	111
Gambar 55. Contoh Spesifikasi BTP Fosfat yang Menjelaskan INS .....	112
Gambar 56. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan INS .....	112



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Gambar 57. Contoh Spesifikasi BTP yang Telah Mempunyai NIE.....	113
Gambar 58. Contoh Dokumen hasil analisis Produk Akhir (Lembar Identitas Produk) .....	116
Gambar 59. Contoh Dokumen hasil analisis Cemaran Logam Berat pada Produk Akhir.....	117
Gambar 60. Contoh Dokumen hasil analisis Cemaran Mikroba pada Hasil Akhir.....	118
Gambar 61. Contoh Diagram Alir Proses Produksi Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa.....	119
Gambar 62. Contoh Dokumen Informasi tentang Kode Produksi.....	120
Gambar 63. Contoh Dokumen Informasi tentang Masa Simpan .....	121
Gambar 64. Contoh Logo Halal Indonesia .....	129
Gambar 65. Contoh Pencantuman Alergen .....	133
Gambar 66. Contoh Pencantuman Tanpa BTP.....	134
Gambar 67. Contoh Petunjuk Penggunaan produk susu bubuk rasa .....	135
Gambar 68. Contoh Penulisan “Saran Penyajian” pada Label .....	136
Gambar 69. Contoh Pencantuman Cara Penyimpanan Pada Label .....	137
Gambar 70. Contoh Rancangan Label Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa.....	141



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. KBLI untuk Komoditi Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya..	13
Tabel 2. Persyaratan Teknis untuk Registrasi Pangan Olahan Risiko Menengah Rendah dan Tinggi.....	21
Tabel 3. Definisi Produk.....	32
Tabel 4. Perhitungan Komposisi Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya	35
Tabel 5. Contoh Komposisi Susu Bubuk Rasa/Berperisa .....	37
Tabel 6. Contoh Komposisi Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa).....	38
Tabel 7. Contoh Komposisi Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa .....	39
Tabel 8. Karakteristik Dasar Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya	40
Tabel 9. Perbandingan Karakteristik Dasar Produk.	41
Tabel 10. Komposisi Susu Bubuk Rasa Vanilla Pak Anton .....	42
Tabel 11. Komposisi Minuman Pak Kris.....	44
Tabel 12. Komposisi Produk Minuman Bu Ela .....	46
Tabel 13. Contoh Golongan BTP yang Lazim Digunakan pada Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya..	55
Tabel 14. Contoh Perhitungan Rasio BTP .....	65



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

---

Tabel 15. Ketentuan hasil analisis BTP.....	67
Tabel 16. Contoh Penerapan BTP Ikutan.....	68
Tabel 17. Contoh Perhitungan Nilai Zat Gizi .....	84



## **Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\***

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

---

# **BAB I**

# **Pendahuluan**



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 1.1 Latar Belakang

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

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.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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, Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa 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.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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

Sasaran *handbook* ini adalah:

1. Pelaku usaha produsen Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa dengan skala usaha mikro dan kecil.
2. Fasilitator di Balai dan/atau Loka POM yang melakukan pendampingan kepada pelaku usaha produsen Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa 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 Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

---

# BAB II

## Istilah dan Definisi



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

1. ADI (*Acceptable Daily Intake*) adalah jumlah maksimal BTP dalam miligram per kilogram berat badan yang dapat dikonsumsi setiap hari selama hidup tanpa menimbulkan efek merugikan terhadap kesehatan.
2. Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk Pangan.
3. Batas Maksimal Cara Produksi Pangan yang Baik atau *Good Manufacturing Practice* yang selanjutnya disebut Batas 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.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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,



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

---

# BAB III

# Registrasi Pangan Olahan



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 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 *melalui* OSS

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

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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Tabel 1. KBLI untuk Komoditi Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya

No.	Kode	Nama Kode
1	10520	Industri Pengolahan Susu Bubuk dan Susu Kental

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/>).



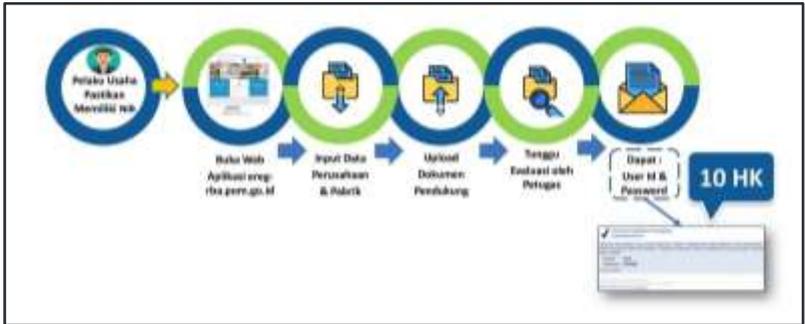
Gambar 1. Tahap Pengajuan Izin Penerapan CPPOB



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

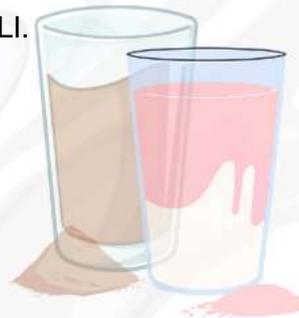
### 3.1.3 Alur Registrasi Akun Perusahaan



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](http://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.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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](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](http://ereg-rba.pom.go.id) untuk melanjutkan tahap kedua dari registrasi pangan olahan yaitu registrasi produk.



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa



Gambar 3. Registrasi Pangan Olahan Berbasis Risiko

Sebelum mengirimkan permohonan registrasi produk, pelaku usaha harus mengambil ID Izin PB-UMKU pada akun OSS. ID izin diambil berdasarkan KBLI produk yang didaftarkan dan jenis PB-UMKU sesuai dengan layanan dan tingkat risiko.

Risiko menengah rendah	Sertifikat Pemenuhan
Risiko menengah tinggi	Sertifikat Persetujuan
Risiko tinggi	Izin Edar Pangan Olahan

Gambar 4. Tingkat Risiko dan Jenis PB-UMKU



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 3.2.2 Kategorisasi Risiko Registrasi Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya

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:

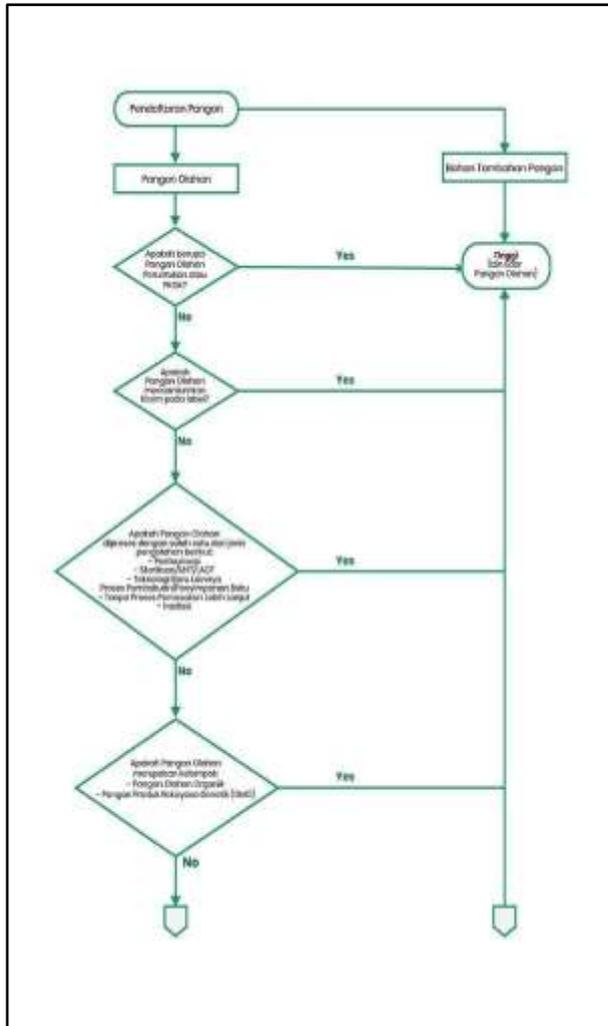
- a. Pencantuman klaim
- b. Proses produksi
- c. Penggolongan pangan sebagai pangan olahan organik
- d. Pangan produk rekayasa genetik
- e. Penggunaan bahan baku yang memiliki batas maksimum penggunaan, dan
- f. Penggunaan Bahan Tambah Pangan.

Berdasarkan Alur Penentuan Tingkat Risiko, maka produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa dapat masuk ke dalam kategori **Risiko Menengah Rendah atau Tinggi**.



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

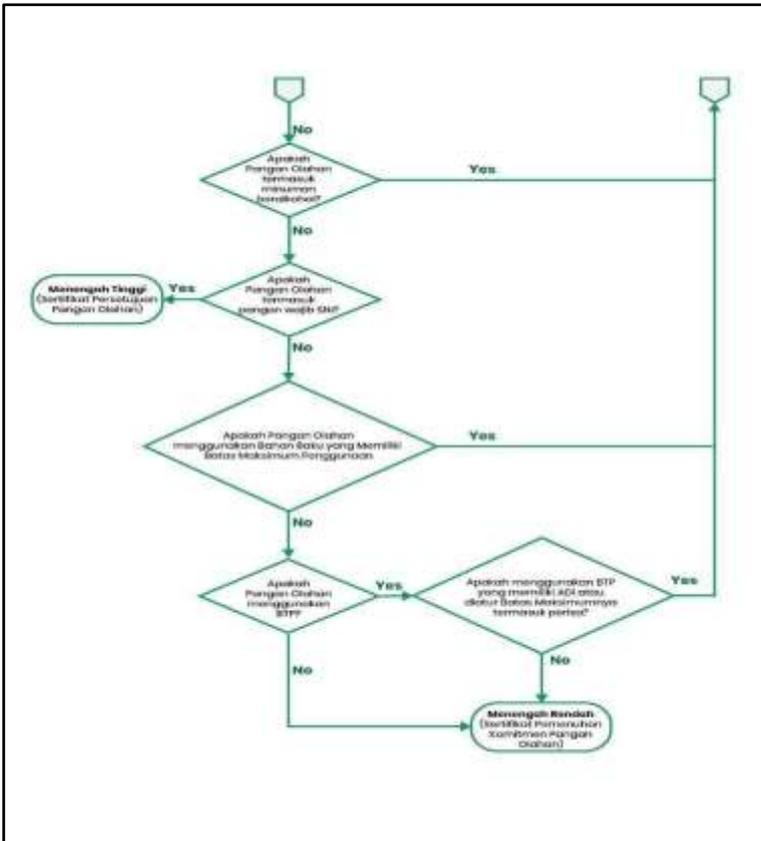


Gambar 5. Alur Penentuan Tingkat Risiko



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa



Gambar 6. Alur Penentuan Tingkat Risiko (Lanjutan)

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.



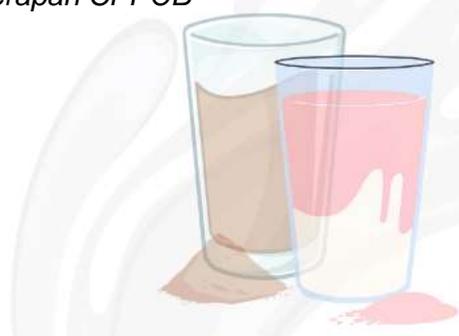
## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

KBLI	Kode Bentuk Sediaan	Nama Bentuk Sediaan	Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Deftar Baru	Deftar Ulang	Perubahan	Status
10520	0122	Susu dan krim bubuk	010104000011	Susu Bubuk Rasa/Berperisa	750000	600000	-400000	Aktif
10520	0111	Susu dan krim bubuk dari bahan baku bubuk	010104000011	Susu Bubuk Rasa/Berperisa	750000	600000	-400000	Aktif
10520	0132	Susu dan krim bubuk dari bahan baku cair	010104000011	Susu Bubuk Rasa/Berperisa	750000	600000	-400000	Aktif
10520	0122	Susu dan krim bubuk	010104000015	Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa)	750000	600000	-400000	Aktif
10520	0111	Susu dan krim bubuk dari bahan baku bubuk	010104000015	Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa)	750000	600000	-400000	Aktif
10520	0132	Susu dan krim bubuk dari bahan baku cair	010104000015	Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa)	750000	600000	-400000	Aktif
10520	0122	Susu dan krim bubuk	010104000014	Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa	750000	600000	-400000	Aktif
10520	0111	Susu dan krim bubuk dari bahan baku bubuk	010104000014	Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa	750000	600000	-400000	Aktif
10520	0132	Susu dan krim bubuk dari bahan baku cair	010104000014	Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa	750000	600000	-400000	Aktif

Gambar 7. Contoh Keterkaitan antara KBLI, Jenis Pangan (CPPOB), dan Kategori Pangan Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya pada Sistem *e-registration*

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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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

Tabel 2. Persyaratan Teknis<sup>1</sup> 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	√	√

<sup>1</sup> Contoh dokumen teknis dapat dilihat pada Bab V



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

No	Persyaratan Teknis	Tingkat Risiko	
		Menengah Rendah	Tinggi
	antara lain asal bahan, status GMO, BTP ikutan, jenis BTP, 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:** Walaupun pada registrasi produk dengan risiko **Menengah Rendah** tidak mempersyaratkan hasil analisis produk akhir, namun pelaku usaha wajib menjamin keamanan dan mutu pangan dengan memenuhi persyaratan karakteristik dasar, cemaran logam berat, kimia, dan mikrobiologi.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Untuk simulasi registrasi produk dapat diakses pada link berikut ini:

[https://rumahsiripo.pom.go.id/simulasi\\_produk\\_pangan\\_olahan](https://rumahsiripo.pom.go.id/simulasi_produk_pangan_olahan)

### 3.2.3 Output Registrasi Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya Berdasarkan Tingkat Risiko

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

1. Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Risiko Menengah Rendah



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa



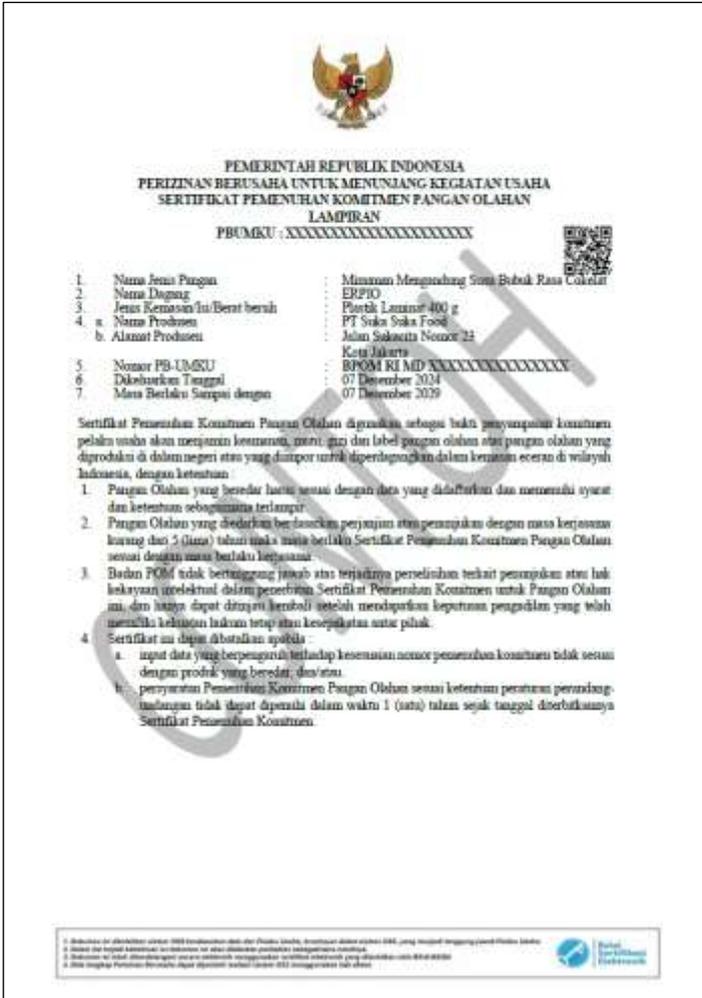
Gambar 8. Contoh Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan

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



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa



Gambar 9. 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.*



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

**KEWAJIBAN**

Kewajiban sebagaimana dimaknai dalam Sertifikat Pemenuhan Komitmen adalah sebagai berikut:

1. Peryayatan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)
2. Peryayatan kesesuaian pangan olahan meliputi cemaran mikrobiologi, cemaran logam berat, cemaran kimia, dan tidak menggunakan bahan berbahaya.
3. Peryayatan nilai pangan olahan, dengan memastikan produk memenuhi karakteristik dasar, peryayatan mutu atau gizi produk yang ditetapkan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
4. Peryayatan label pangan olahan, dengan memastikan pada label produk mencantumkan informasi sebagai berikut:
  - a. Informasi yang wajib dicantumkan
    1. nama produk;
    2. berat bersih atau isi bersih;
    3. nama dan alamat pabrik yang memproduksi atau mengimpor;
    4. keterangan kodifikasi/warna;
    5. nomor izin edar;
    6. label bagi yang dipersyaratkan;
    7. tanggal dan kode produksi;
    8. daftar bahan yang digunakan, termasuk asal nilai bahan pangan tertentu;
    9. keterangan 2 (dua) dimensi (2D barcode);
    10. informasi nilai gizi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku
  - b. Informasi yang wajib dicantumkan pada kemasan tertentu:
    1. Keterangan berupa peringatan pada Label meliputi:
      - a. Peringatan terkait penggunaan pemakai khusus;
      - b. Keterangan tentang Pangan Olahan yang mengandung bahan berasal dari babi dan / atau proses pembuatannya menggunakan atau menggunakan fasilitas bersama dengan bahan berbasah babi;
      - c. Keterangan tentang alergi;
      - d. Peringatan pada label minuman beralkohol;
      - e. Peringatan pada label produk susu, dan/atau
      - f. Keterangan lainnya sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
    2. Cara Penyajian dan Cara Penyimpanan untuk Produk yang memerlukan penjelasan terkait hal tersebut
  - c. Informasi lain yang dapat dicantumkan:
    1. Tujuan, logo, dan/atau gambar sesuai ketentuan peraturan dan memiliki data dukungan yang dapat dipertanggungjawabkan.
    2. Keterangan lain sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
  - d. Tidak mencantumkan pernyataan ataupun keterangan yang menjadi bagian antara lain penurunan komitmen tertentu, klaim, pernyataan bahwa pangan olahan dapat menyehatkan atau dapat meningkatkan kecerdasan, dan keterangan lainnya yang dilarang sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

Jika tidak dapat memenuhi kewajiban dalam jangka waktu 12 bulan, maka Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan akan dibatalkan.

1. Dokumen ini dibagikan melalui Sistem Informasi Publik (SIP) dan/atau Sistem Informasi Publik (SIP) yang bersifat terapan, dan/atau Sistem Informasi Publik (SIP) yang bersifat terapan, dan/atau Sistem Informasi Publik (SIP) yang bersifat terapan.

2. Dokumen ini dapat diakses oleh masyarakat dan/atau pihak lain yang berkepentingan.

3. Dokumen ini tidak dibagikan secara eksklusif menggunakan prosedur keamanan yang ditetapkan oleh SIP.

4. Data yang dipublikasikan melalui Sistem Informasi Publik (SIP) menggunakan hak cipta.



Gambar 10. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan (Lanjutan)

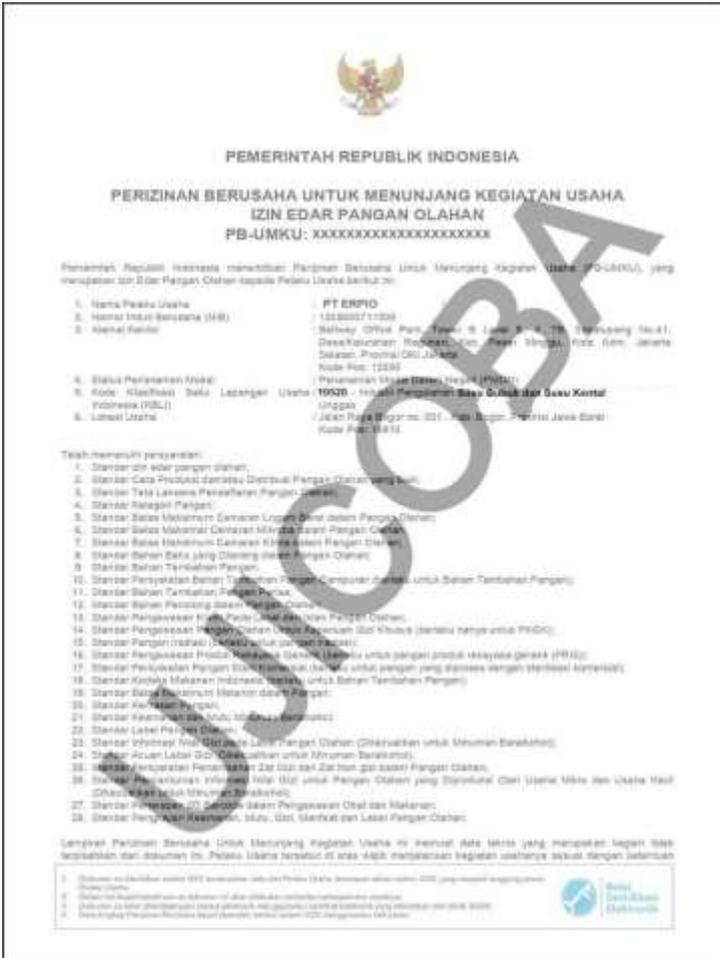
*Disclaimer: Dokumen dan isinya merupakan contoh. Kesesuaian isi (KBLI, jenis pangan dan lain-lain) agar tetap mengacu pada peraturan yang berlaku.*



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

## 2. Izin Edar Pangan Olahan untuk Risiko Tinggi



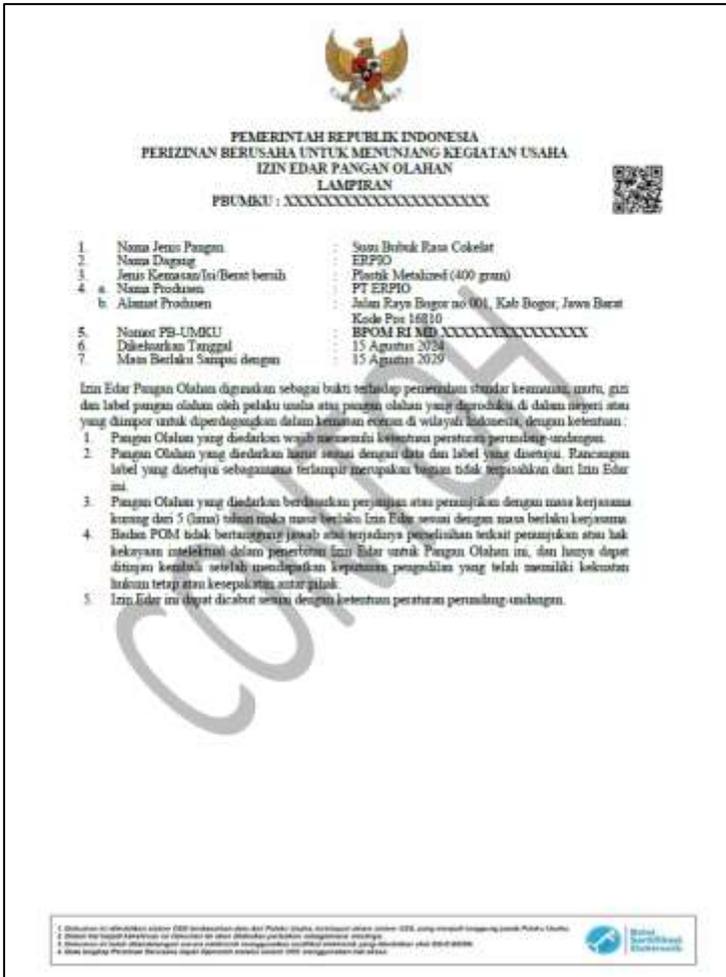
Gambar 11. Contoh Izin Edar Pangan Olahan  
*Disclaimer: Dokumen dan isinya merupakan contoh. Kesesuaian isi (KBLI, jenis pangan dan lain-lain) agar tetap mengacu pada peraturan yang berlaku.*





# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa



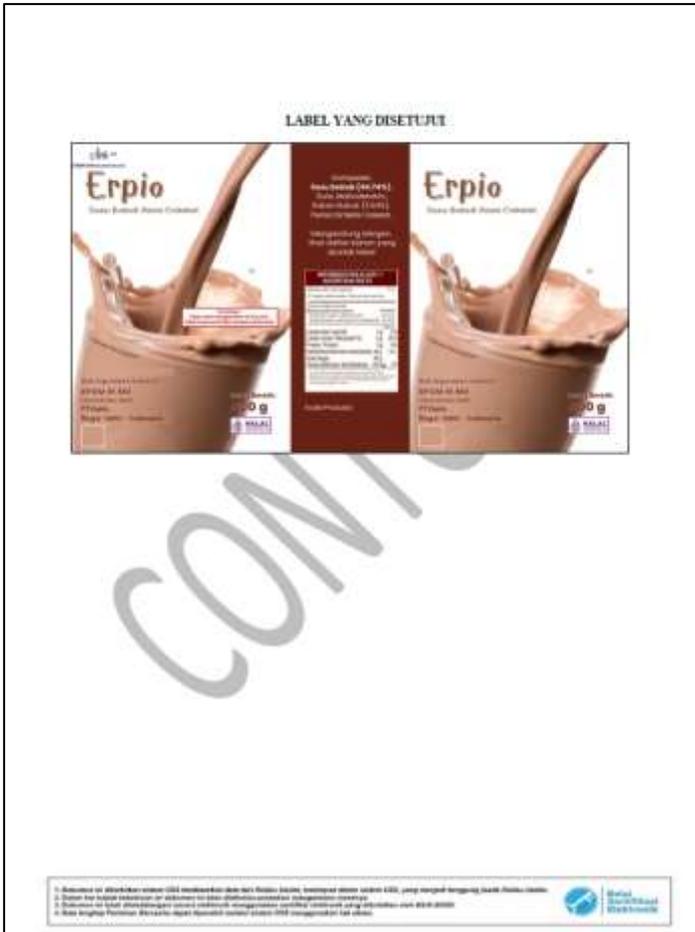
Gambar 13. Contoh Lampiran Izin Edar Pangan Olahan

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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa



Gambar 14. 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.*



## **Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\***

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

---

# **BAB IV**

## **Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\***

**\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa**



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

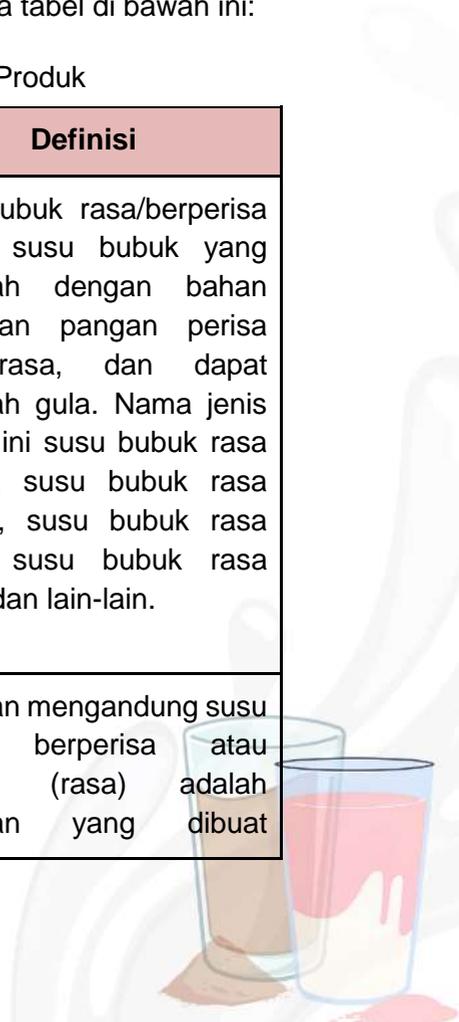
### 4.1 Definisi

Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan, Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa termasuk ke dalam Kategori Pangan 01.1.4 (Minuman Susu Cair Rasa/Berperisa).

Definisi produk dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 3. Definisi Produk

No	Jenis Produk	Definisi
1	<b>Susu Bubuk Rasa/Berperisa</b> (Kategori Pangan 01.1.4)	Susu bubuk rasa/berperisa adalah susu bubuk yang ditambah dengan bahan tambahan pangan perisa atau rasa, dan dapat ditambah gula. Nama jenis produk ini susu bubuk rasa coklat, susu bubuk rasa stroberi, susu bubuk rasa vanila, susu bubuk rasa madu, dan lain-lain.
2	<b>Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau</b>	Minuman mengandung susu bubuk berperisa atau dengan (rasa) adalah minuman yang dibuat



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

No	Jenis Produk	Definisi
	<b>(dengan) Rasa</b> (Kategori Pangan 01.1.4)	dengan menggunakan susu, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi dengan tambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula.
3	<b>Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa</b> (Kategori Pangan 01.1.4)	Campuran susu dan krim bubuk berperisa atau (dengan) rasa adalah produk susu berbentuk bubuk, dibuat dari susu bubuk dengan penambahan gula dan perisa dalam bentuk kakao bubuk atau kopi bubuk dan lain-lain.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa



Gambar 15. Contoh Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 3.2 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 4. Perhitungan Komposisi Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya

A	B	C	D
Nama Bahan	Jumlah Bahan	Jumlah Bahan <b>DIBAGI</b> Total <b>B</b>	Persentase: Kolom C dikali 100%
	<b>Total B</b>		<b>100</b>

#### 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.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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, susu bubuk full cream yang digunakan adalah 3000 gram, sedangkan Total bahan di kolom B adalah 3500 gram, maka untuk nilai susu bubuk full cream yang diinput pada kolom C:  $3000/3500 = 0,8571$ .

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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Contoh:

Pada kolom C hasil pembagian untuk susu bubuk full cream adalah 0,8571, maka persentase susu bubuk full cream yang diinput pada kolom D:  $0,8571 \times 100\% = 85.71\%$ .

Tabel 5. Contoh Komposisi Susu Bubuk Rasa/Berperisa

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah Bahan</b>	<b>Jumlah Bahan Baku DIBAGI Jumlah Total Bahan</b>	<b>Persentase (%)</b>
Susu Bubuk Full Cream	3000 g	$3000 \text{ g} / 3500 \times 100\%$	85.71
Kakao Bubuk	250 g	$250 \text{ g} / 3500 \times 100\%$	7.14
Premiks Vitamin	150 g	$150 \text{ g} / 3500 \times 100\%$	4.29
Perisa Artifisial Cokelat	100 g	$100 \text{ g} / 3500 \times 100\%$	2.86
<b>Total</b>	<b>3500 g</b>		<b>100</b>



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Tabel 6. Contoh Komposisi Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa)

<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah Bahan</b>	<b>Jumlah Bahan Baku DIBAGI Jumlah Total Bahan</b>	<b>Persentase (%)</b>
Krimer Minuman	800 g	$800 \text{ g} / 2000 \times 100\%$	40
Gula Halus	800 g	$800 \text{ g} / 2000 \times 100\%$	40
Susu Skim	396 g	$396 \text{ g} / 2000 \times 100\%$	19.8
Perisa Artifisial	4 g	$4 \text{ g} / 2000 \times 100\%$	0.2
<b>Total</b>	<b>2000 g</b>		<b>100</b>



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Tabel 7. Contoh Komposisi Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Nama Bahan	Jumlah Bahan	Jumlah Bahan Baku DIBAGI Jumlah Total Bahan	Persentase (%)
Krim Bubuk	700 g	$700 \text{ g} / 1000 \times 100\%$	70
Susu Bubuk Full Cream	150 g	$150 \text{ g} / 1000 \times 100\%$	15
Gula Halus	148 g	$148 \text{ g} / 1000 \times 100\%$	14.8
Perisa Artifisial	2 g	$2 \text{ g} / 1000 \times 100\%$	0.2
<b>Total</b>	<b>1000 g</b>		<b>100</b>

### 3.3 Karakteristik Dasar

Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan, terdapat persyaratan karakteristik dasar untuk produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa, sebagai berikut:



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Tabel 8. Karakteristik Dasar Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya

No	Jenis Produk	Karakteristik Dasar
1	Susu Bubuk Rasa/Berperisa	<ul style="list-style-type: none"><li>● Kadar air tidak lebih dari 5%</li><li>● Kadar protein tidak kurang dari 11%</li><li>● Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 55%</li></ul>
2	Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa	<ul style="list-style-type: none"><li>● Kadar air tidak lebih dari 5%;</li><li>● Kadar protein tidak kurang dari 1,1%.</li></ul>
3	Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa	-



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Tabel 9. Perbandingan Karakteristik Dasar Produk

Persyaratan	Susu Bubuk Rasa/Berperisa	Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa/Rasa	Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa
Kadar Air	$\leq 5\%$	$\leq 5\%$	-
Kadar Protein	$\geq 11\%$	$\geq 1.1\%$	-
Kadar Gula sebagai sakarosa	$\leq 55\%$	-	-
Contoh Nama Jenis	Susu Bubuk Rasa/Berperisa Susu Bubuk Rasa Cokelat	Minuman Mengandung Susu Bubuk Rasa Cokelat	Campuran Susu dan Krim Bubuk Rasa Vanila

Penentuan kadar air, kadar protein dan gula sebagai sakarosa diperoleh dari hasil analisis laboratorium.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### Contoh 1

Pak Anton akan memproduksi Susu bubuk dengan komposisi sebagai berikut:

Tabel 10. Komposisi Susu Bubuk Rasa Vanilla Pak Anton

No	Nama Bahan	Jenis Bahan	Jumlah Bahan	Perhitungan Persentase Bahan pada Komposisi	Persentase
1	Susu Bubuk Full Cream	Bahan baku	750 g	$750\text{g}/1000\text{g} \times 100\%$	75%
2	Laktosa	Bahan baku	200 g	$200\text{g}/1000\text{g} \times 100\%$	20%
3	Premiks vitamin	Bahan baku	40 g	$40\text{g}/1000\text{g} \times 100\%$	4%
4	Perisa vanilla	Bahan tambahan pangan	10 g	$10\text{ g}/1000\text{g} \times 100\%$	1%
	Total		1000 g		100%



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Dari hasil analisis laboratorium diketahui:

- Kadar Air: 3.5%
- Kadar Protein: 13,5%
- Kadar Gula sebagai sakarosa: 20%

Apakah nama jenis yang sesuai untuk produk minuman tersebut?

**Jawaban:**

Cara penentuan nama jenis Minuman (lihat syarat pada Tabel 8):

- Kadar Air: 3.5% → maksimal 5% (memenuhi syarat **Susu Bubuk Rasa/Berperisa**)
- Kadar Protein: 13.5% → minimal 11% (memenuhi syarat **Susu Bubuk Rasa/Berperisa**)
- Kadar Gula sebagai sakarosa: 20% → maksimal 55% (memenuhi syarat **Susu Bubuk Rasa/Berperisa**)

Sehingga nama jenis yang sesuai adalah **Susu Bubuk Rasa Vanila**



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### Contoh 2

Pak Kris akan memproduksi minuman dengan komposisi sebagai berikut:

Tabel 11. Komposisi Minuman Pak Kris

Nama Bahan	Jumlah Bahan	Jumlah Bahan Baku DIBAGI Jumlah Total Bahan	Persentase (%)
Krimer Minuman	800 g	$800 \text{ g} / 2000 \times 100\%$	40
Gula Halus	800 g	$800 \text{ g} / 2000 \times 100\%$	40
Susu Skim	396 g	$396 \text{ g} / 2000 \times 100\%$	19,8
Perisa Artifisial Teh	4 g	$4 \text{ g} / 2000 \times 100\%$	0,2
Total	2000 g		100

Dari hasil analisis laboratorium diketahui:

- Kadar Air: 3.4%
- Kadar Protein: 1.485 %



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Apakah nama jenis yang sesuai untuk produk Minuman tersebut?

Jawaban:

Cara penentuan nama jenis Minuman (lihat syarat pada Tabel 8):

- Kadar Protein: 1.485% → minimal 1.1% (memenuhi syarat **Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan Rasa**)
- Kadar Air: 3.4% → maksimal 5% (memenuhi syarat **Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan Rasa**)

Sehingga nama jenis yang sesuai adalah **Minuman Mengandung Susu Bubuk Rasa The.**



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### Contoh 3

Bu Ela akan memproduksi produk minuman dengan komposisi sebagai berikut:

Tabel 12. Komposisi Produk Minuman Bu Ela

No	Nama Bahan	Jenis Bahan	Jumlah Bahan	Perhitungan Persentase Bahan pada Komposisi	Persentase
1	Maltodekstrin	Bahan Baku	358 g	$358g/1000g^* \times 100\%$	35.8%
2	Krim Bubuk	Bahan Baku	350 g	$350g/1000g^* \times 100\%$	35%
3	Gula	Bahan Baku	250 g	$250g/1000g^* \times 100\%$	25%
4	Susu bubuk full cream	Bahan Baku	40 g	$40g/1000g^* \times 100\%$	4%
5	Perisa sintetis vanilla	Bahan Tambahan Pangan	2 g	$2g/1000g^* \times 100\%$	0.2%
	Total		1000 g		100%



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Dari hasil analisis laboratorium diketahui:

- Kadar air: 3.5%
- Kadar protein: 1%
- Kadar gula dihitung sebagai sakarosa: 25%

Apakah nama jenis yang sesuai untuk produk olahan susu tersebut?

Jawaban:

Cara penentuan nama jenis produk olahan susu (lihat syarat pada Tabel 8):

- Kadar air: 3.5% → memenuhi syarat **Susu Bubuk Rasa/berperisa** (maksimal kadar air 5%) dan **minuman mengandung susu bubuk berperisa atau dengan (rasa)** (maksimal kadar air 5%)
- Kadar protein; 1% → tidak memenuhi syarat **susu bubuk rasa/berperisa** (minimal kadar protein 11%) dan **minuman mengandung susu bubuk berperisa atau dengan (rasa)** (minimal kadar protein 1.1%)
- Kadar gula dihitung sebagai sakarosa: 25% → memenuhi syarat **susu bubuk rasa/berperisa** (maksimal kadar gula dihitung sebagai sakarosa 55%)

Sehingga Nama jenis yang sesuai adalah **Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa** (karena kadar protein tidak memenuhi syarat susu bubuk rasa/berperisa dan minuman mengandung susu bubuk berperisa atau dengan (rasa).



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 3.4 Cemar

Cemar 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 minuman yang akan didaftarkan. Berikut cemaran pangan yang diujikan pada Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa

#### 3.4.1 Cemaran Logam Berat

Cemaran logam berat untuk Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa 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.

No.	Jenis Pangan Olahan	Batas Maksimal (mg/kg)			
		As*	Pb	Hg	Cd
L.	Produk Olahan Susu	0,10**	0,02**	0,02**	0,05**

Gambar 16. Cemaran Logam Arsen, Timbal, Merkuri, dan Kadmium untuk Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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

Gambar 17. Cemaran Logam Timah untuk Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya

### 3.4.2 Cemaran Mikroba

Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan, khusus cemaran mikroba<sup>2</sup> untuk kategori pangan Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa (kategori pangan 01.1.4) mengacu ke kategori pangan 01.5 Susu Bubuk dan Krim Bubuk dan Bubuk Analog. Berikut terlampir cemaran mikroba untuk produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan

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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

(Rasa), dan Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa:

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
01.5	Susu Bubuk dan Krim Bubuk dan Bubuk Analog	ALT	5	2	$10^4$ koloni/g	$10^5$ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
		ALT*	5	2	$10^4$ koloni/g	$10^5$ koloni/g	ISO 13529
		Enterobacteriaceae	5	0	10 koloni/g	NA	ISO 21528-2
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	$10^2$ koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
		Salmonella	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897

Gambar 18. Cemaran Mikroba untuk Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya

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 dianalisa 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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

sampel yang diambil secara acak dapat dikompositkan sebelum dianalisis.

b. *Staphylococcus aureus* (koloni/g)

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  $10^2$  koloni/g (M), sedangkan 3 sampel lainnya harus memiliki jumlah mikroba  $\leq 10$  koloni/g (m).



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 3.4.3 Cemaran Kimia

Sesuai dengan Peraturan Badan POM Nomor 8 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Kimia Dalam Pangan Olahan, cemaran kimia yang wajib dianalisis pada produk adalah cemaran aflatoksin M1 dengan batas maksimum 0.5 ppb atau  $\mu\text{g}/\text{kg}$ .

No.	Jenis Pangan	Batas Maksimum (ppb atau $\mu\text{g}/\text{kg}$ )		
		B <sub>1</sub>	M <sub>1</sub>	Total (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> )
1.	Produk olahan kacang tanah	15	-	20
2.	Rempah-rempah dalam bentuk utuh maupun bubuk	15	-	20
3.	Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) berbasis sereal dan pangan untuk kebutuhan medis khusus untuk bayi dan anak	0,5	-	-
4.	Produk olahan jagung	15	-	20
5.	Produk olahan kacang-kacangan selain kacang tanah	-	-	15 (sebagai bahan baku) 10 (dalam bentuk produk siap konsumsi)
6.	Susu dan produk olahannya (yang termasuk kategori pangan 01.1-01.8)	-	0,5*	-
7.	Formula bayi; formula lanjutan; formula pertumbuhan; formula untuk keperluan medis khusus; pangan untuk ibu hamil dan/atau ibu menyusui berbasis susu	-	0,03*	-

\*Produk dalam bentuk siap konsumsi

Gambar 19. Cemaran Kimia Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 3.5 Bahan Tambahian Pangan (BTP)

#### 3.5.1 BTP yang Dapat Digunakan

Peraturan terkait penggunaan BTP dapat dilihat pada Peraturan Badan POM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahian Pangan dan Peraturan Badan POM Nomor 22 Tahun 2016 tentang Persyaratan Bahan Tambahian Perisa. Pelaku usaha disarankan menggunakan BTP yang telah memiliki Nomor PB-UMKU/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 Tambahian Pangan.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa



Gambar 20. 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](http://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.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

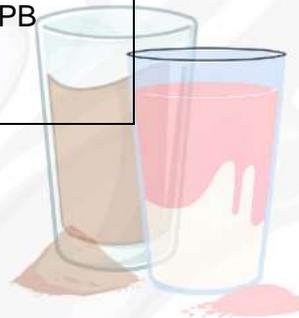


Gambar 21. Tampilan Aplikasi Ayo Cek BTP

Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang lazim digunakan pada produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Contoh Golongan BTP yang Lazim Digunakan pada Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya

Golongan BTP	Jenis BTP	Batas Maksimal (mg/kg)
Pengemulsi	Karagen	CPPB
Pengemulsi	Lesitin	CPPB
Pengemulsi	Natrium karboksimetil selulosa	CPPB



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

<b>Golongan BTP</b>	<b>Jenis BTP</b>	<b>Batas Maksimal (mg/kg)</b>
Pengemulsi	Mono dan digliserida asam lemak	CPPB
Pengemulsi	Gom arab	CPPB
Pengemulsi	Gom xanthan	CPPB
Penstabil/ Antikempal	Trikalsium fosfat	500 Dihitung terhadap produk siap konsumsi
Pemanis buatan	Sukralosa	300 hanya untuk produk yang mencantumkan klaim kandungan, dihitung terhadap produk siap konsumsi
Pemanis buatan	Asesulfam-K	350 Dihitung terhadap produk siap konsumsi
Perisa	Perisa alami, identik alami, dan artifisial	Jika terkandung BTP Ikutan yang memiliki batas

## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Golongan BTP	Jenis BTP	Batas Maksimal (mg/kg)
		penggunaan maksimum, maka perlu dilakukan perhitungan

### 3.5.2 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. Khusus untuk kategori pangan Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa (Kategori Pangan 01.1.4), batas maksimal penggunaan BTP mengacu pada Peraturan Badan POM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan di Kategori Pangan 01.5 Susu Bubuk dan Krim Bubuk dan Bubuk Analog.

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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

dengan sendok takar. Satu sendok takar peres untuk pengawet dan pewarna masing-masing adalah 1,25 g.



Timbangan Analitik

Sendok Takar Peres

Gambar 22. Timbangan Analitik dan Sendok Peres

### 3.5.3 Cara Perhitungan BTP Tunggal pada Komposisi

Satuan batas maksimum BTP pada pangan olahan berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambah 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 mengkonversi satuan persen (%) menjadi mg/kg.

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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### Contoh:

1. Diketahui penggunaan BTP pemanis buatan sukralosa 0,02%, berapakah kadar dalam satuan mg/kg?

Jawab:

$0,02 \times 10.000 \text{ mg/kg} = 200 \text{ mg/kg}$  sehingga penggunaan BTP sukralosa adalah 200 mg/kg

2. Diketahui penggunaan BTP pemanis buatan asesulfam-K 0,003%, berapa kadar dalam satuan mg/kg?

Jawab:

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

Sehingga penggunaan BTP asesulfam-k adalah 30 mg/kg

### Contoh:

1. Golongan BTP : Pengemulsi  
Jenis BTP : Lesitin  
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.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

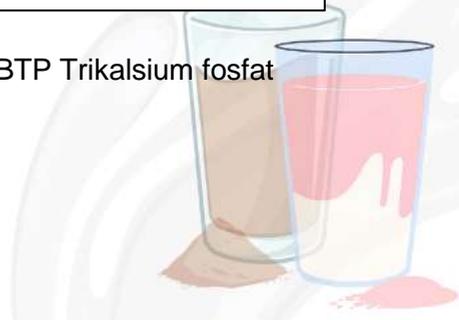
<b>Lesitin (<i>Lecithins</i>)</b>		
INS	: 322(i)	
ADI	: <i>not limited</i>	
Sinonim	: <i>Phosphatides, Phospholipids</i> , termasuk Lesitin dari Biji Bungan Matahari	
a. Golongan: Pengemulsi		
Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg)
01.4.4	Krim Analog	CPPB
01.5	Susu Bubuk dan Krim Bubuk dan Bubuk	CPPB

Gambar 23. Contoh BTP dengan Batas Maksimal CPPB

2. Golongan BTP : Penstabil/Antikempal  
Jenis BTP : Trikalsium fosfat  
Batas maksimum : 500 mg/kg atau 500 ppm  
sebagai total fosfor (P) dihitung terhadap produk siap konsumsi

<b>21. Trikalsium fosfat (<i>Tricalcium orthophosphate</i>)</b>			
INS	: 341(iii)		
Sinonim	: <i>Calcium phosphate, tribasic; precipitated calcium phosphate</i>		
Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg) sebagai total fosfor (P)	Golongan
01.5	Susu Bubuk dan Krim Bubuk dan Bubuk Analog	500 dihitung terhadap produk siap konsumsi	Antikempal, Penstabil

Gambar 24. Batas Maksimal BTP Trikalsium fosfat



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Jika digunakan penstabil Trikalsium fosfat sebesar 0,2% pada produk susu bubuk rasa, maka perhitungan pemenuhan persyaratan penstabil Trikalsium fosfat pada susu bubuk rasa adalah sebagai berikut:

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

$$= \frac{\text{Bobot Molekul Fosfor}}{\text{Bobot Molekul Trikalsium fosfat}} \times \text{Kadar Trikalsium fosfat}$$

$$= \frac{93}{310} \times 2000 \text{ mg/kg} = 600 \text{ mg/kg}$$

- Kadar fosfor pada produk siap konsumsi

$$= \frac{\text{Kadar fosfor}}{\text{Faktor pengenceran}} = \frac{600 \text{ mg/kg}}{6} = 100 \text{ mg/kg}$$

Perhitungan faktor pengenceran:

Misalkan cara penyajian: 40 g produk dilarutkan dalam 200 ml air maka faktor pengencerannya =  $(200+40)/40 = 6$

Karena batas maksimum penstabil Trikalsium fosfat pada susu bubuk rasa adalah 500 mg/kg sebagai total fosfor dihitung terhadap produk siap konsumsi, maka penggunaan Trikalsium fosfat pada komposisi susu bubuk rasa di atas **memenuhi syarat**.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Sesuai dengan Peraturan Badan POM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambah 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 : Pemanis buatan
- Jenis BTP : Aseulfam-K
- Batas maksimum : 350 mg/kg atau 350 ppm dihitung terhadap produk siap konsumsi

<b>Aseulfam-K (Acesulfame potassium)</b>		
INS	: 950	
ADI	: 0-15 mg/kg berat badan	
Sinonim	: Acesulfame K, potassium salt of 6-methyl-1,2,3-oxathiazine-4(3H)-one-2,2-dioxide, potassium salt of 3,4-dihydro-6-methyl-1,2,3-oxathiazine-4-one-2,2-dioxide	
Golongan: Pemanis (Buatan)		
Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg)
01.1.2	Minuman Berbasis Susu yang Berperisa dan atau Difermentasi (Contohnya Susu Cokelat, <i>Eggnoo</i> , Minuman Yogurt, Minuman Berbasis Whey)	350
01.3.2	Krim Minuman	2000 dihitung terhadap produk siap konsumsi
01.5.2	Susu dan Krim Bubuk Analog	350 dihitung terhadap produk siap konsumsi

Gambar 25. Batas Maksimal BTP Pemanis Buatan Aseulfam-K

Jika digunakan pemanis buatan Aseulfam-K 0,05% pada produk Minuman mengandung susu bubuk rasa, maka perhitungan pemenuhan persyaratan pemanis buatan Aseulfam-K pada susu bubuk adalah sebagai berikut:



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

- a. Kadar Asesulfam-K adalah 0,05%, maka kadar Asesulfam-K dalam mg/kg  
 $= 0,05 \times 10.000 \text{ mg/kg} = \mathbf{500 \text{ mg/kg}}$
- b. Kadar Asesulfam-K pada produk siap konsumsi:

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Kadar asesulfam - k}}{\text{Faktor pengenceran}} = \frac{500 \text{ mg/kg}}{6} \\ &= 83.5 \text{ mg/kg} \end{aligned}$$

Perhitungan faktor pengenceran:

Misalkan cara penyajian: 40 g produk dilarutkan dalam 200 ml air maka faktor pengencerannya =  $(200+40)/40 = 6$

Batas maksimum penggunaan Asesulfam-K adalah 350 mg/kg dihitung terhadap produk siap konsumsi, maka penggunaan Asesulfam-K pada komposisi Minuman mengandung susu bubuk rasa **Memenuhi Syarat (MS)**.

Contoh perhitungan penggunaan BTP pemanis buatan dengan sendok takar:

- 1.1 Total Adonan: 5 kg
- 2.1 Maksimal penggunaan BTP Pemanis buatan asesulfam-K: 350 ppm (350 mg/kg)
- 3.1 1 sendok takar: 1,25 g = 1250 mg
- 4.1 Jadi jumlah maksimum pengawet kalium sorbat yang digunakan pada adonan adalah



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

$(350/1250) \times 5 \text{ kg} = 1.5 \text{ sendok takar peres (rata/tidak munjung)}$ .

### 3.5.4 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 ( $\leq 1$ ). Perhitungan prinsip rasio 1 (satu) dapat dilihat pada contoh di bawah ini.

Contoh perhitungan penggunaan BTP Pemanis buatan Sukralosa (0,07%) dan Asesulfam-K (0,05%) pada produk susu bubuk rasa.

#### Langkah-langkah perhitungan:

- a. Mengubah satuan BTP dari satuan persen (%) ke satuan **mg/kg**
  - Kadar sukralosa pada komposisi adalah 0,07%, maka  
 $= 0,07 \times 10.000 \text{ mg/kg} = 700 \text{ mg/kg}$
  - Kadar asesulfam-k pada komposisi adalah 0,05%, maka  
 $= 0,05 \times 10.000 \text{ mg/kg} = 500 \text{ mg/kg}$



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

- b. Menghitung kadar BTP pada produk siap konsumsi  
Misalkan cara penyajian: 40 g produk dilarutkan ke dalam 200 ml air, maka faktor pengencerannya =  $(200+40)/40 = 6$
- Kadar sukralosa pada produk siap konsumsi  
=  $(700 \text{ mg/kg} / 6) = 117 \text{ mg/kg}$
  - Kadar asesulfam-k pada produk siap konsumsi  
=  $(500 \text{ mg/kg} / 6) = 84 \text{ mg/kg}$

Menghitung rasio BTP pemanis buatan

Tabel 14. Contoh Perhitungan Rasio BTP

BTP Pemanis buatan	Kadar Pada produk siap konsumsi	Batas Maksimum Pada Susu Bubuk	Perhitungan Rasio	Kesimpulan
Sukralosa	117 mg/kg	300 mg/kg	$(117/300) + (84/350)$ <b>= 0,63</b> <b>→ rasio ≤ 1</b>	Perhitungan rasio kurang dari satu berarti <b>memenuhi syarat</b>
Asesulfam-K	84 mg/kg	350 mg/kg		

### 3.5.5 BTP yang Wajib Dianalisa

BTP yang wajib dianalisa 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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

dijelaskan kadarnya di spesifikasi dan/atau tidak memiliki Izin Edar.

Apabila BTP belum dapat dianalisa, pelaku usaha wajib melampirkan surat keterangan belum dapat dianalisa 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 dianalisa. BTP yang mempunyai batas maksimal, tetapi tidak ada ADI, tidak perlu dianalisa. Kesesuaian kadar BTP tersebut dilihat dari komposisi.

<b>Acesulfam-K (Acesulfame potassium)</b>	
INS	: 950
ADI	: 0-15 mg/kg berat badan
Sinonim	: <i>Acesulfame K; potassium salt of 6-methyl-1,2,3-oxathiazine-4(3H)-one-2,2-dioxide; potassium salt of 3,4-dihydro-6-methyl-1,2,3-oxathiazine-4-one-2,2-dioxide</i>

Gambar 26. Contoh Nilai ADI pada BTP



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Tabel 15. 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

### 3.5.6 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:



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Tabel 16. 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"><li>1. Campuran susu dan krim bubuk rasa menggunakan bahan baku krim bubuk yang mengandung BTP Penstabil Trikalsium fosfat</li><li>2. Trikalsium fosfat diatur dalam Krim Bubuk (Kategori Pangan 01.5.1) dengan batas maksimal 500 mg/kg sebagai total fosfor dihitung terhadap produk siap konsumsi; dan diatur dalam</li></ol>

## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
				<p>Campuran susu dan krim bubuk rasa (Kategori Pangan 01.5) dengan batas maksimal 500 mg/kg sebagai total fosfor dihitung terhadap produk siap konsumsi.</p> <p>3. Hasil analisis BTP Ikutan Trikalsium fosfat pada Campuran susu dan krim bubuk rasa mengacu pada batas maksimal produk akhir ((Campuran susu dan krim bubuk rasa (Kategori Pangan 01.5)) sebesar 500 mg/kg</p>

## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
				dihitung terhadap produk siap konsumsi.
2	Tidak	Ya	Sesuai dengan batas maksimal kategori pangan produk akhir	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Susu bubuk rasa menggunakan perisa yang mengandung BTP pemanis buatan asesulfam-K</li><li>2. Asesulfam-K tidak diatur dalam perisa; namun diatur dalam Susu bubuk rasa (Kategori Pangan 01.5.2) dengan batas maksimal 350 mg/kg dihitung terhadap produk siap konsumsi</li></ol>

## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
				3. Hasil analisis BTP Asesulfam-K pada susu bubuk rasa tidak boleh melebihi batas maksimal yang diatur pada produk akhir (Susu bubuk rasa (Kategori Pangan 01.5.2)) sebesar 350 mg/kg dihitung terhadap produk siap konsumsi)
3	Ya	Tidak	Kadar dihitung secara teoritis berdasarkan	1. Minuman mengandung susu rasa menggunakan bahan baku dekstrosa monohidrat yang

## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
			kadar BTP pada bahan baku/bahan penolong/BTP yang digunakan pada produk akhir.	mengandung pengawet belerang dioksida. 2. Diketahui: <ul style="list-style-type: none"><li>• Dekstrosa monohidrat (Kategori Pangan 11.1.1) diizinkan ditambahkan pengawet belerang dioksida dengan batas maksimal sebesar 10 mg/kg dihitung sebagai residu sulfit (SO<sub>2</sub>)</li><li>• Minuman mengandung susu rasa (Kategori Pangan 01.5.2)</li></ul>

## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
				tidak diizinkan ditambahkan Pengawet Belerang dioksida. 3. Kadar Pengawet Belerang dioksida pada dekstrosa monohidrat yang digunakan tidak boleh melebihi batas maksimal yang diatur pada dekstrosa monohidrat (Kategori Pangan 11.1.1) sebesar 10 mg/kg dihitung sebagai residu sulfat ( $\text{SO}_2$ ).
4	Tidak	Tidak	Perlu	1. Susu bubuk rasa menggunakan

## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
			mengajukan izin penggunaan BTP	<p>bahan baku bubuk whey yang mengandung BTP tartrazin.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Tartrazin tidak diatur dalam bubuk whey (Kategori Pangan 01.8.2; dan juga tidak diatur dalam susu bubuk rasa (Kategori Pangan 01.5.2)).</li><li>3. Produsen perlu mengajukan izin penggunaan BTP. Izin penggunaan BTP tersebut dapat diajukan terhadap bubuk whey ataupun susu bubuk rasa.</li></ol>

## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 3.6 Informasi Nilai Gizi (ING)

Pencantuman ING untuk produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa sesuai Peraturan Badan POM Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan sebagai berikut:

1. Untuk produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa 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 swasta terakreditasi.
2. 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)



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 3.6.1 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 cm<sup>2</sup>. Format horizontal untuk kemasan dengan luas permukaan kurang dari atau sama dengan 100 cm<sup>2</sup>. 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:



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### a. Format Vertikal ING

INFORMASI NILAI GIZI		INFORMASI NILAI GIZI	
Takaran saji ... g atau ml (... URT) ... Sajian per Kemasan		Takaran saji ... g atau ml (... URT) ... Sajian per Kemasan	
<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>		<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>	
<b>Energi total</b> ... kkal		<b>Energi total</b> ... kkal	
Energi dari lemak ... kkal		Energi dari lemak ... kkal	
Energi dari lemak jenuh ... kkal		Energi dari lemak jenuh ... kkal	
	<b>% AKG*</b>		<b>% AKG*</b>
<b>Lemak total</b> ... g ... %		<b>Lemak total</b> ... g ... %	
Kolesterol ... mg ... %		Lemak terna ... g	
Lemak trans ... g		Lemak tidak jenuh tunggal ... g	
Lemak tidak jenuh tunggal ... g		Lemak tidak jenuh ganda ... g	
Lemak tidak jenuh ganda ... g		<b>Lemak jenuh</b> ... g ... %	
<b>Lemak jenuh</b> ... g ... %		Kolesterol ... mg ... %	
<b>Protein</b> ... g ... %		<b>Protein</b> ... g ... %	
Asam amino ... mg		<b>Karbohidrat total</b> ... g ... %	
<b>Karbohidrat total</b> ... g ... %		Serat pangan ... g ... %	
Serat pangan ... g ... %		Serat pangan larut ... g	
Serat pangan larut ... g		Serat pangan tidak larut ... g	
Serat pangan tidak larut ... g		Karbohidrat tersedia ... g	
Karbohidrat tersedia ... g		<b>Gula</b> ... g	
<b>Gula</b> ... g		Gula alkohol ... g	
Gula alkohol ... g		<b>Garam (natrium)</b> ... mg ... %	
<b>Garam (Natrium)</b> ... mg ... %		Vitamin A ... %	
<b>Vitamin dan mineral</b>		Vitamin C ... %	
Vitamin A ... %		Vitamin lain ... %	
Vitamin C ... %		Kalium ... %	
Vitamin lain ... %		Kalsium ... %	
Kalium ... %		Zat Besi ... %	
Kalsium ... %		Mineral lain ... %	
Zat Besi ... %		Asam amino A ... mg	
Mineral lain ... %		Asam amino B ... mg	
Zat Nongizi		Asam amino C ... mg	
isoflavin ... mg		isoflavin ... mg	
*Persen ARG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		*Persen ARG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.	

Gambar 27. Format Vertikal Tabel ING



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

## b. Format Horizontal ING

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

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

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

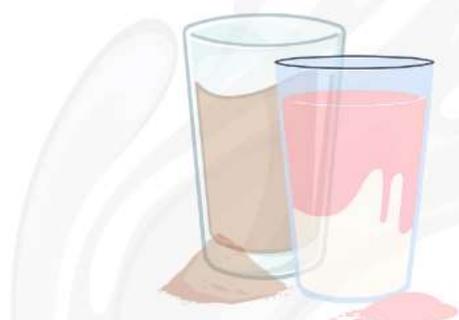
\*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.

Gambar 28. Format Tabular Tabel ING

<p><b>INFORMASI NILAI GIZI</b> Takaran saji : ...g atau ml (...URT), ... Sajian per Kemasan</p> <p><b>JUMLAH PER SAJIAN :</b> Energi total ...kkal, Energi dari lemak ...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 (...% AKG), Besi (...% AKG).</p> <p>Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</p>
--

Gambar 29. Format Linier Tabel ING

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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

INFORMASI NILAI GIZI		
JUMLAH PER KEMASAN (... g atau ... ml)		
Energi total ... kkal		
		% AKG*
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 30. 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 31. Format Linier Tabel ING Per Kemasan



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

INFORMASI	% AKG*	
<b>NILAI GIZI</b>		
	Lemak total	... g ... %
	Lemak jenuh	... g ... %
<b>JUMLAH PER KEMASAN (... g atau ml)</b>	Protein	... g ... %
<b>Energi total</b> ... kkal	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 32. Format Horizontal Tabel ING Per Kemasan

### 3.6.2 Keterangan pada Tabel ING

#### 3.6.2.1 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 Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa diatur antara 25-60g.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

01.1.4	Minuman Susu Cair Rasa/Berperisa	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk cair	100 - 250 ml
		Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk bubuk atau padat	25 - 60 g

Gambar 33. Takaran Saji Baku Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya

### 3.6.2.2 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.

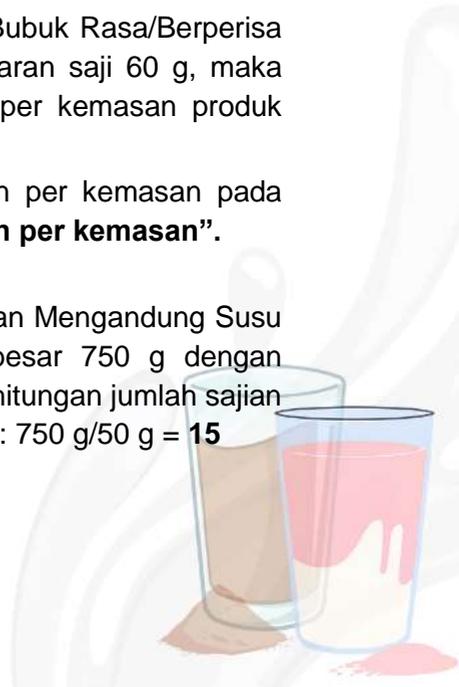
a. Contoh 1:

Berat bersih produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa 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"**.

b. Contoh 2:

Berat bersih produk Minuman Mengandung Susu Bubuk Rasa/Berperisa sebesar 750 g dengan takaran saji 50 g, maka perhitungan jumlah sajian per kemasan produk adalah:  $750 \text{ g}/50 \text{ g} = 15$



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Pencantuman jumlah sajian per kemasan pada tabel ING adalah ”15 sajian per kemasan”.

### 3.6.2.3 Jumlah Kandungan Zat Gizi per Sajian

Jumlah kandungan zat gizi per sajian dinyatakan dalam gram (g) atau miligram (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 serta pembulatangannya, sehingga pelaku usaha dapat langsung mencantumkan nilai gizi pada Tabel ING berdasarkan perhitungan sistem tersebut.

### 3.6.2.4 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:



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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

Namun, sama seperti jumlah kandungan zat gizi per sajian, pada sistem e-registration sudah tersedia perhitungan AKG per sajian serta pembulatangannya. 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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 3.6.3 Contoh Perhitungan dan Pencantuman ING

Diketahui berat bersih susu bubuk rasa 400 gram dengan takaran saji 40 gram. Perhitungan zat gizi dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 17. Contoh Perhitungan Nilai Zat Gizi

Zat Gizi	hasil analisis*)	Acuan Label Gizi**)	Cara Perhitungan		
			Per Sajian	% AKG	Energi Total
Lemak Total	6,81 g	67 g	$6,81 \times 40/100 = 2,72 \text{ g}$ (dibulatkan <b>2.5 g</b> )	$2,72 \times 100/67 = 4,06\%$ (dibulatkan <b>4%</b> )	Energi dari Lemak + Energi dari Protein + Energi dari Karbohidrat
Lemak Jenuh	2,81 g	20 g	$2,81 \times 40/100 = 1,12 \text{ g}$ (dibulatkan <b>1 g</b> )	$1,12 \times 100/20 = 5,6\%$ (dibulatkan <b>6%</b> )	

## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Zat Gizi	hasil analisis*)	Acuan Label Gizi**)	Cara Perhitungan		
			Per Sajian	% AKG	Energi Total
Protein	13,5 g	60 g	$13,5 \times 40/100 = 5,4 \text{ g}$ (dibulatkan <b>5 g</b> )	$5,4 \times 100/60 = 9\%$ (dibulatkan <b>9%</b> )	$(2,72 \times 9) + (5,4 \times 4) + (29,07 \times 4) = 162,4 \text{ kkal}$ (dibulatkan <b>160 kkal</b> )
Karbohidrat Total	72,68 g	325 g	$72,68 \times 40/100 = 29,07 \text{ g}$ (dibulatkan <b>29 g</b> )	$29,07 \times 100/325 = 8,94\%$ (dibulatkan <b>9%</b> )	
Gula	43,09 g	-	$43,09 \times 40/100 = 17,24$ (dibulatkan <b>17 g</b> )	-	

## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Zat Gizi	hasil analisis*)	Acuan Label Gizi**)	Cara Perhitungan		
			Per Sajian	% AKG	Energi Total
Garam (Natrium)	216,3 mg	1500 mg	$216,3 \times 40/100$ = 86,52mg (dibulatkan <b>85 mg</b> )	$86,52 \times 100/1500$ = 5,77% (dibulatkan <b>6%</b> )	

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

\*\*\*) Acuan Label Gizi sesuai PerBPOM 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.

## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Takaran Saji 40 Gram					
ZAT GIZI	HASIL ANALISA	JUMLAH PER SAJIAN	JUMLAH PER SAJIAN PEMBULATAN	% AKG PER SAJIAN	% AKG PER SAJIAN PEMBULATAN
Energ. Total (kcal/100 g)	486,01	192,40	166,68	7,38	6,90
Energ.dari Lemak (kcal/100 g)	81,29	24,52	25,08		
Energ./dari lemak jenuh (kcal/100 g)	25,29	10,12	10,08		
Lemak Total (%)	8,88	2,72	2,30	4,96	4,00
Lemak Jenuh (%)	2,88	1,12	1,00	1,60	0,00
Protein (%)	11,1	5,46	5,00	8,88	9,00
Karbohidrat Total (%)	72,88	28,02	28,08	8,94	9,00
Gula Total (%)	43,89	17,54	17,08		
Sodium (mg/100 g)	216,5	86,52	85,08	5,72	6,00

Gambar 34. Contoh Tampilan Hasil Perhitungan Sistem untuk Nilai Gizi Susu Bubuk Rasa

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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji	: 40 g	
10 Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
<b>Energi Total</b>		<b>160 kkal</b>
		<b>%AKG*</b>
Lemak Total	2,5 g	4%
Lemak Jenuh	1 g	6%
Protein	5 g	9%
Karbohidrat Total	29 g	9%
Gula	17 g	
Garam (Natrium)	85 g	6%

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

Gambar 35. Contoh Tabel ING Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan produk turunannya

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/>



## **Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\***

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

---

# **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 *melalui* OSS adalah sebagai berikut:



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

## 1. Nomor Induk Berusaha (NIB)

**PEREMINTAH REPUBLIK INDONESIA**  
**PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO**  
**NOMOR INDUK BERUSAHA: 1234567890**

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi Undang-Undang, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

1. Nama Pelaku Usaha	CEO MAJU MAJU
2. Alamat Kantor	Jl. Gajah Suroto No. 5A, Gunung, Kec. Talibetang Selatan Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35028 08533330000
No. Telepon	
Email	manajuma@pebisnis.com
3. Status Penanaman Modal	PMDU
4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	Lihat Lampiran
5. Skala Usaha	Usaha Mikro

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan berlaku sebagai ruk ukusan legalitas, pendaf-taran kesempatan memperoleh kesempatan dan jaminan sosial keberagakan, serta bukti pemenuhan syarat perizinan Wajib Lapor Kelengkapan dan Perizinan (WLUKPI).

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

Dibuatkan di Jakarta, tanggal 7 April 2020.

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

**Disampaikan secara elektronik**

Direktat tanggal 4 Juni 2024

1. Dokumen ini diterbitkan secara digital menggunakan sistem dan tidak memiliki nilai hukum yang diterbitkan oleh BSE-BSSN  
2. Dalam hal terjadi keabnormalan dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya  
3. Dokumen ini telah diterbitkan secara elektronik menggunakan sistem dan tidak memiliki nilai hukum yang diterbitkan oleh BSE-BSSN  
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem SIG menggunakan ruk ukusan.

Gambar 36. Contoh Dokumen NIB

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



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa



**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**  
**PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO**  
**LAMPIRAN**  
**NOMOR INDUK BERUSAHA: 1234567890**

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

**A. Tabel Kegiatan Usaha yang Memiliki Perizinan Berusaha yang Berlaku Efektif sebelum implementasi Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja**

No.	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Perizinan Berusaha
1	49320	PERDAGANGAN BESAR SUSU DAN PRODUK SUSU	Jl. Gatot Subroto No. 5A, Gunung, Kec. Talukabung Selatan Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos. 35228	izin Usaha

**B. Tabel Kegiatan Usaha Perizinan Berusaha Berbasis Risiko**

No.	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Tanggal Mulai	Perizinan Berusaha		
					Jenis	Status	Keterangan
1	10120	Industri Pengolahan Susu Bubuk dan Susu Kental	Jl. Gatot Subroto No. 5A, Gunung, Kec. Talukabung Selatan Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung, Kode Pos. 35228 Usaha mikro berjalan sejak Desember 2017	Meninggal Tinggi	NIB	Tertib	-

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

- Dokumen ini diterbitkan sesuai DSD berdasarkan data dari Pelaku Usaha, sehingga dapat dikam ODD, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha
- Dokumen ini dapat diterbitkan di dokumen ini akan diterbitkan kemudian menggunakan metode
- Dokumen ini tidak akan diterbitkan secara otomatis menggunakan metode otomatis yang diterbitkan oleh DSD/ODD
- Dulu setiap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem DSD menggunakan kode akses



Gambar 37. 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*



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 2. Sertifikat Standar

  
**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**  
**PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO**  
**SERTIFIKAT STANDAR : 12345678900061**

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2023 tentang Perubahan 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	UD. MAJI MAJU
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	1234567890
3. Alamat Kantor	Jl. Gajah Subrata No. 5A, Gunung, Kec. Telukbetung Selatan Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35229 PKBLI
4. Status Pekerjaan Modal	0000000000
5. No. Telpun	10503 - Industri Pengolahan Susu Bubuk dan Buah Kering
6. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	Jl. Gajah Subrata No. 5A, Gunung, Kec. Telukbetung Selatan Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35229
7. Lokasi Usaha	

Lampiran Sertifikat Standar ini memuat daftar persyaratan teknis kesehatan sesuai dengan kode KBLI Pelaku Usaha dan merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen Sertifikat Standar yang dimaklumi Pelaku Usaha dengan Sertifikat Standar tersebut di atas untuk menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Dibekalkan tanggal: 4 Juni 2024

s. n. Walikota Bandar Lampung  
Kepala DPMPPTSP Kota Bandar Lampung,

  
Ditandatangani secara elektronik

Dosak tanggal: 4 Juni 2024

1. Dokumen ini diterbitkan sesuai dengan ketentuan data dari Pelaku Usaha, sehingga akan sesuai dengan yang tertera di bagian-bagian yang tertera.  
2. Dokumen ini hanya berlaku di Indonesia dan tidak berlaku di luar negeri.  
3. Data dan Informasi Pengusaha Berusaha dapat diakses melalui sistem OSS menggunakan hak akses.

Gambar 38. 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*



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa



Gambar 39. 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*



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

## 3. Sertifikat Standar dengan status Telah Terverifikasi

**REPUBLIK INDONESIA**  
**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**  
**PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO**  
**SERTIFIKAT STANDAR : 1234567890001**

Rencana Undang-Undang Nomor 8 Tahun 2025 tentang Pemekapan Peraturan Penetapan Pengaruh 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	UD. MAMI MAJU
2. Nomor induk Berusaha (NIB)	1234567890
3. Alamat Kantor	Jl. Gajah Subadra No. 5A, Gunung, Kec. Talukading Selatan, Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35238
4. Status Penanaman Modal	PMDN
5. No. Telepon	08000000000
6. Kode Kualifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	19200 - Industri Pengolahan Susu Bubuk dan Susu Kental
7. Lokasi Usaha	Jl. Gajah Subadra No. 5A, Gunung, Kec. Talukading Selatan, Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35238 Tahap berproduksi
8. Status	Tahap berproduksi

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

Ditandatangani tanggal: 4 Juni 2024

s.d. Walikota Bandar Lampung  
Kepala DPMPPTP Kota Bandar Lampung

  
Ditandatangani secara elektronik

Ditandatangani tanggal: 4 Juni 2024

1. Dokumen ini diterbitkan dengan NIB di Kementerian dan/atau Pelaku Usaha, diterbitkan dengan sistem OSS yang sesuai tanggal penerbitan Pelaku Usaha.  
2. Status ini tidak memberikan jaminan kualitas atau jaminan kepastian produk yang dihasilkan.  
3. Jenis kegiatan Pengolahan Berusaha dapat berubah sesuai dengan OSS yang diterbitkan ke sistem.

Gambar 40. 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*



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa



**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**  
**PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO**  
**LAMPIRAN**  
**SERTIFIKAT STANDAR : 1234567890001**

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

Kode KBLI	Judul KBLI	Klasifikasi Risiko	Persyaratan dan/atau Kewajiban	Buku Pemenuhan	Lembaga Verifikasi	Masa Berlaku
10000	Industri Pengolahan Susu Bubuk dan Susu Kental	Meninggih Tinggi	<p><b>Persyaratan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Berlokasi di Kawasan Perumahan Industri apabila berpotensi menimbulkan pencemaran lingkungan yang berdampak luas.</li> </ul> <p><b>Kewajiban:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengolah dan memanfaatkan sumber daya alam secara efisien, ramah lingkungan, dan berkelanjutan.</li> <li>- Memiliki Akun Sistem Informasi Industri Nasional<sup>1</sup>.</li> <li>- Menyampaikan data industri yang akurat, lengkap, dan tepat waktu secara berkala yang disampaikan melalui Sistem Informasi Industri Nasional<sup>1</sup>.</li> <li>- Memenuhi Standar Industri Pengolahan Susu Segar dan Krim.</li> <li>- Memenuhi SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara yang diterbitkan secara wajib (juga produk yang telah diterbitkan SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara secara wajib).</li> </ul>	Telah Terverifikasi	Pemerintah Kota Bandar Lampung	Selama Masa Usaha Menjalankan Kegiatan Usaha

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

1. Didukung oleh database sistem OSS terintegrasi data dari Pelaku Usaha, lampiran sistem online OSS yang menjadi lampiran (jika Pelaku Usaha).
2. Dalam hal terjadi perubahan terdapatnya di akan dilakukan perubahan sebagaimana mestinya.
3. Data lengkap Penerima Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS-terintegrasi baik secara...

Gambar 41. 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*



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

## 4. Izin yang Telah Memenuhi Persyaratan



Gambar 42. 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.*



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa



**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**  
**PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO**  
**LAMPIRAN**  
**IZIN : 1234567890001**

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

Kode KBLI	Judul KBLI	Kategori Risiko	Pengertian dan/atau Kewajiban	Doks Penunjang	Lembaga Verifikasi	Waktu Berlaku
10202	Industri Pengolahan Susu Bubuk dan Susu Kental	Tinggi	<p><b>Persyaratan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Berlokasi di Kawasan Peruntukan Industri apabila berpolalet memikulnkan pencemaran lingkungan yang berdampak luas;</li> <li>Telah selesai melaksanakan persiapan dan kegiatan pembelegangan, pengabdian, persan gonalnalisasi pematatan, kesapan lain yang diperlukan;</li> </ul> <p><b>Kewajiban:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamin keamanan dan keselamatan alat, proses, hasil produk, penyimpanan, serta pengangkutan;</li> <li>Mengalut dan menyambungkan sumber daya alam secara efisien, rasnal lngkungan, dan berkeadilan;</li> <li>Memili Akun Sistem Identitas Industri Nasional;</li> <li>Menyampaikan data industri yang akurat, lengkap, dan tepat waktu secara berkala yang disampaikan melalui Sistem Informasi Industri Nasional;</li> <li>Mematuhi SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman</li> <li>Tata Cara yang diberlakukan secara wajib (bagi produk yang telah diberlakukan SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara secara wajib)</li> </ul>	Telah memenuh persaratan	Kementerian Perindustrian	Selama Pelaku Usaha melakukan kegiatan usaha

- Dengan ketentuan bahwa Izin tersebut hanya berlaku untuk Kode dan Judul KBLI yang termuat dalam lampiran ini.
- Pelaku Usaha wajib memenuh persyaratan dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Sertarif, dan Kriteria (NSPK) Kementerian/Lembaga (K/L).
- Verifikasi pemenuh persyaratan Pelaku Usaha dilakukan oleh Kementerian/Lembaga/Pemerintah Daerah terkait.
- Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen Izin tersebut.

1. Dokumen ini diterbitkan dalam DSD berdasarkan data dari Peta 123456. Dokumen dalam sistem DSD yang terapat terapat adalah Peta 123456.  
 2. Dalam hal terjadi perubahan isi dokumen ini akan dilakukan perubahan sebagaimana mestinya.  
 3. Dulu terapat Perintah Berusaha dapat diperoleh melalui sistem DSD terapat terapat terapat.

Gambar 43. 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.*



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Hal yang perlu diperhatikan dari dokumen Perizinan Berusaha *melalui* 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 *melalui* 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](mailto:kontak@oss.go.id)



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

- 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.



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa



Gambar 44. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPOOB Versi e-sertifikasi

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



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

  
**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**

**PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA  
IZIN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK  
PB-UMKU: 123456789012345678901**

Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Perizinan Berusaha untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB-UMKU), yang merupakan izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik kepada Pelaku Usaha berikut ini:

1. Nama Pelaku Usaha	: UD MAJU MAJU
2. Nomor induk Berusaha (NIB)	: 1234567890123
3. Alamat Kantor	: Jl. Gabot Subroto No 5A, Gunung, Kec. Teluk Betung Selatan Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35223
4. Status Penanaman Modal	: Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN)
5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Kerinci Indonesia (KBLI)	: 15220 - Industri Pengolahan Susu Bubuk dan Susu
6. Lokasi Usaha	: Jl. Gabot Subroto No 5A, Gunung, Kec. Teluk Betung Selatan Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35223

Tahap memenuhi persyaratan:

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

Dibuktikan tanggal: 03 Maret 2024

**J.A. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan  
Menteri Investasi/  
Kepala Badan Koordinat Penanaman Modal,**

  
Dibuktikan secara elektronik

Ditandatangani tanggal: 03 Maret 2024

1. Dokumen ini diterbitkan dalam bentuk elektronik oleh dan melalui media elektronik dalam bentuk PDF, yang bersifat tetap dan tidak dapat diubah.  
2. Dalam hal terjadi perubahan di dokumen ini akan dilakukan perubahan menggunakan media elektronik.  
3. Dokumen ini dapat ditandatangani secara elektronik menggunakan fasilitas elektronik yang disediakan oleh sistem ini.  
4. Data digital Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem ini menggunakan fitur akses.



Gambar 45. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPOOB Versi PB-UMKU

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



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa



Gambar 46. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPOOB Versi PB-UMKU (Lanjutan)

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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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 Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa 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 Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

<b>PT. 5 STAR FOOD</b>			
Jl. Kesar no 8, Jakarta			
<b>Komposisi Minuman Mengandung Susu Bubuk Rasa Teh Cap Pak Kris</b>			
No	Nama Bahan	Jenis Bahan	Persentase
1	Krim Minuman	Bahan Baku	40
2	Gula Halus	Bahan Baku	40
3	Susu Skim	Bahan Baku	19,8
4	Perisa Artifisial Teh	Bahan Tambahan Pangan	0,2

Gambar 47. Contoh Dokumen Komposisi Produk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa

### 5.2.2 Spesifikasi Bahan Baku Tertentu dan BTP

Spesifikasi berupa penjelasan tentang bahan yang digunakan pada komposisi Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

#### 5.2.2.1 Spesifikasi Bahan Baku

Bahan baku yang harus melampirkan spesifikasi antara lain:

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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

PT. PANGAN NUSANTARA
Spesifikasi protein kedelai
Komposisi: isolat protein kedelai 100%
GMO (Genetically Modified Organism) : Non GMO

Gambar 48. 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: Krimer Minuman



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

NON DAIRY CREAMER			
TYPE EC 30-10			
<b>Description</b>			
Non Dairy Creamer Type EC 30-10 is produced from spray dried palm oil, maltodextrin, protein, emulsifier, stabilizer, and anticaking agent.			
<b>Ingredients</b>			
Palm oil, maltodextrin, milk protein (Sodium caseinate), emulsifier (E471, E472e), stabilizer & buffering agent (E340 ii), and anticaking agent (E551).			
<b>Sensory Requirements</b>			
Parameter	Unit	Value	Method
Odor	-	Typical	Organoleptic
Taste	-	Typical	Organoleptic
Color	-	White to cream	Visual
Defects / Appearance	-	Powder, free from hard lumps	Visual

Bersama ini kami ingin menyatakan bahwa serbuk krim nabati (non dairy creamer) yang kami produksi menggunakan bahan tambahan pangan, yaitu:

Bahan Tambahan Pangan	Nama Bahan	Asal Bahan	Dosis Penggunaan
Emulsifiers	Mono- and di-glycerides of fatty acids (E 471)	edible, fully hydrogenated vegetable oil	0.5-1.0%*
	Diacetyltartaric acid esters of mono- and diglycerides / DATEM (E472e)	edible, fully hydrogenated vegetable oil	0.1-0.2%*
Buffering Agents	Dipotassium phosphates (E340 ii)	Phosphates	0.4-0.5%
Anticaking Agents	Silicon Dioxide	Silicon Dioxide	Max. 1.5%

Gambar 49. 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.





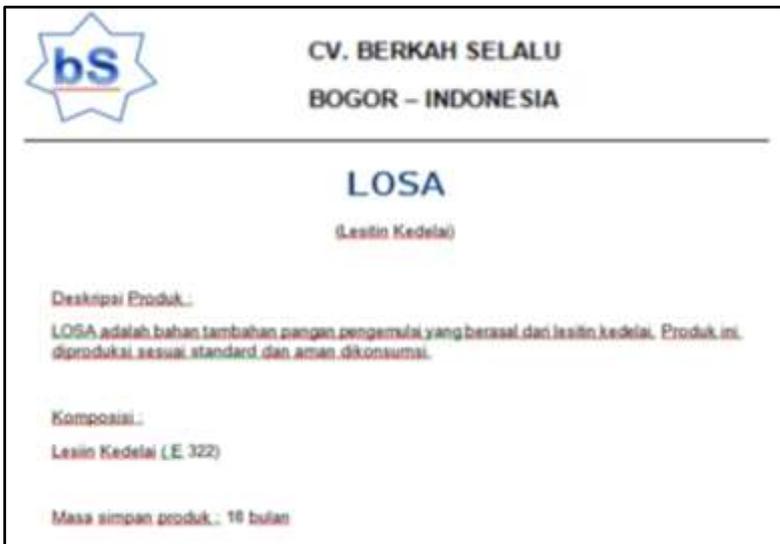
## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 5.2.2.2 Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP)

BTP yang harus melampirkan spesifikasi antara lain:

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



Gambar 52. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan Asal Bahan



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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

<u>PT. PANGAN SUKASUKA</u>	
Jakarta	
<u>Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan</u>	
Nama Produk: <u>Perisa Identik Alami Teh</u>	
<u>Parameter</u>	<u>Spesifikasi</u>
<u>Penampakan</u>	Hijau
<u>Bentuk</u>	Bubuk
<u>Kadar air</u>	<0.5%
<u>Pb</u>	<0.01ppm
<u>As</u>	<0.01ppm
<u>Penyimpanan</u>	Kering, Suhu kamar
<u>Masa simpan</u>	24 bulan

Gambar 53. Contoh Spesifikasi BTP Perisa yang Menjelaskan Kelompok Perisanya



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

- c. BTP campuran yang menjelaskan jenis BTP dan kadarnya

PT. PANGAN NUSANTARA	
SPESIFIKASI BAHAN TAMBAHAN PANGAN	
Nama Produk: Pengemulsi	
Komposisi: Mono dan digliserida asam lemak (nabati) (INS 471), Gom kacang lokus (INS 410), Gom guar (INS 412), Karagen (INS 407).	
Parameter	Spesifikasi
Bau	Normal
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	12 bulan

Gambar 54. Contoh Spesifikasi BTP Campuran Pengemulsi



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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

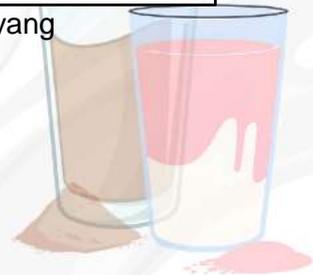
PT. PANGAN NUSANTARA		
Jakarta – Indonesia		
Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan		
Nama Produk: Natrium tripolifosfat (Sodium tripolyphosphate)		
Parameter	Spesifikasi	
Nomor INS	451(i)	
Penampakan	Putih	
Rumus Molekul	$\text{Na}_3\text{P}_3\text{O}_{10}$	
Massa Molar	367,864 g/mol	
Tekstur	Bubuk seperti kristal	
pH	9.5 – 10.0	
Titik Lebur	622°C	
Kepadatan	2.62 g/cm <sup>3</sup>	
Penyimpanan	Kering, Suhu kamar	
Masa Simpan	24 Bulan	

Gambar 55. 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 simpan	24 bulan	

Gambar 56. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan INS



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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 57. Contoh Spesifikasi BTP yang Telah Mempunyai NIE



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 5.2.3 Hasil Analisis Produk Akhir

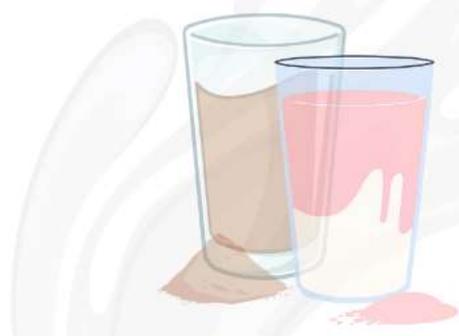
Hasil analisis produk akhir harus memenuhi kriteria sebagai berikut:

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

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

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

- b. hasil analisis harus mencantumkan dengan jelas:
  - nama 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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

- Bahan tambahan pangan secara kuantitatif, untuk pangan yang menggunakan BTP yang memiliki persyaratan Batas Maksimum numerik/ADI.
- Parameter mutu /Karakteristik dasar kategori pangan Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa (kadar air, kadar protein dan kadar gula sebagai sakarosa)
- Kandungan zat gizi sesuai tabel ING pada label



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

<b>SILVA</b> LABORATORIUM		<b>KAN</b> KOMITE AKREDITASI NASIONAL LABORATORIUM INDONESIA (KAL-001-024)	
<b>RESULT OF ANALYSIS</b>			
I. No. Sertifikat / Certificate No.	1234567890		
II. Kode Contoh / Sample Code	0987654321		
III. Pelanggan / Principal			
3a. Nama	PT Erpio		
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 Meralized		
4b. Nama Pabrik / Factory name	PT Erpio		
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	Susu Bubuk Rasa Cokelat - Erpio		
4e. Tanggal Terima / Received Date	13 November 2023		
4f. Tanggal Selesai / Finished Date	23 November 2023		
<small>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</small>			
PT. SILVA LABORATORIUM			

Gambar 58. Contoh Dokumen hasil analisis Produk Akhir (Lembar Identitas Produk)



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

KOMITE AKREDITASI NASIONAL  
LABORATORIUM PENGALAN | LP-104-10N

### RESULT OF ANALYSIS

I. No. Sertifikat / Certificate No.      1234567890

II. Kode Contoh / Sample Code      0987654321

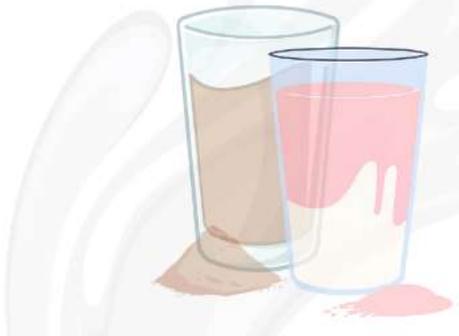
PARAMETERS	UNITS	RESULTS	Limit Of Detection*	METHOD
Arsenic (As)	mg/kg	Not detected	0.02	SNI 2973 : 2011 Lampiran A.7
Cadmium (Cd)	mg/kg	Not detected	0.01	SNI 2973 : 2011 Lampiran A.6.1
Mercury (Hg)	mg/kg	Not detected	0.01	SNI 2973 : 2011 Lampiran A.6.3
Tin (Sn)	mg/kg	Not detected	0.05	SNI 2973 : 2011 Lampiran A.6.2
Lead (Pb)	mg/kg	Not detected	0.01	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 2023  
Manager Laboratorium  
Arief Budiman

Gambar 59. Contoh Dokumen hasil analisis Cemar Logam Berat pada Produk Akhir



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa



**SILVA**  
LABORATORIUM



**YKAN**  
KOMITE AKREDITASI NASIONAL  
LABORATORIUM PENCIPTA (LP-104-026)

### 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 <sup>2</sup>	2x10 <sup>2</sup>	colony / g	ISO 6888-1:1999/ Amd 2: 2018
2	Staphylococcus aureus	2	1	+10	10 <sup>2</sup>	2x10 <sup>2</sup>	colony / g	ISO 6888-1:1999/ Amd 2: 2018
3	Staphylococcus aureus	3	1	+10	10 <sup>2</sup>	2x10 <sup>2</sup>	colony / g	ISO 6888-1:1999/ Amd 2: 2018
4	Staphylococcus aureus	4	1	+10	10 <sup>2</sup>	2x10 <sup>2</sup>	colony / g	ISO 6888-1:1999/ Amd 2: 2018
5	Staphylococcus aureus	5	1	+10	10 <sup>2</sup>	2x10 <sup>2</sup>	colony / g	ISO 6888-1:1999/ Amd 2: 2018
6	Salmonella sp.	1	0	Negative	Negat ive	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
7	Salmonella sp.	2	0	Negative	Negat ive	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
8	Salmonella sp.	3	0	Negative	Negat ive	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
9	Salmonella sp.	4	0	Negative	Negat ive	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
10	Salmonella sp.	5	0	Negative	Negat ive	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020

n = Jumlah sampel yang diambil dan dianalisis  
m, M = Batas mikroba  
c = Jumlah yang boleh melampaui batas mikroba untuk menentukan keberterimaan suatu produk pangan

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

Dianalisis secara digital

Jakarta, 24 November 2023  
Manager Laboratorium  
Arief Budiman

Gambar 60. Contoh Dokumen hasil analisis Cemarkan Mikroba pada Hasil Akhir

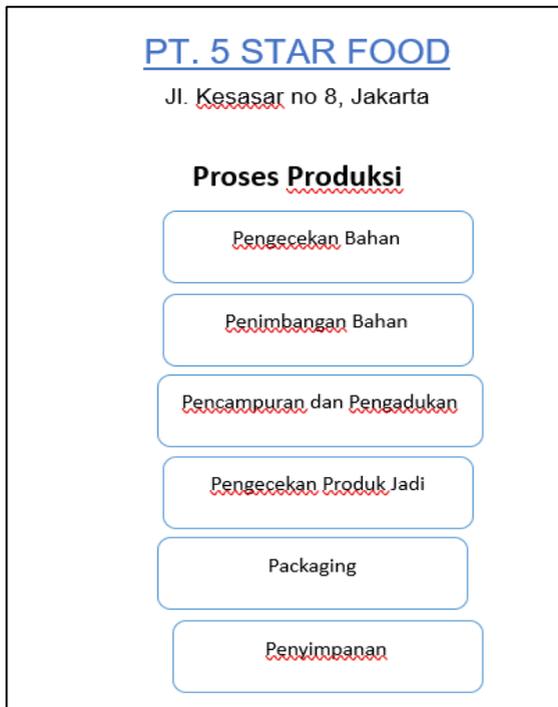


## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 5.2.4 Proses Produksi

Proses produksi diuraikan dalam bentuk narasi atau diagram alir proses produksi secara lengkap, sejak penerimaan bahan baku menjadi produk akhir (Susu Bubuk Rasa/Berperisa, termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu Dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa).



Gambar 61. Contoh Diagram Alir Proses Produksi Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 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 62. Contoh Dokumen Informasi tentang Kode Produksi



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 5.2.6 Informasi tentang Masa Simpan

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



Gambar 63. Contoh Dokumen Informasi tentang Masa Simpan



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

---

# BAB VI

## Label Pangan Olahan



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 6.1 Ketentuan Umum

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

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

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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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 2 (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/Nomor PB-UMKU
2. Bagian lain label. Pernyataan atau keterangan yang dapat dicantumkan pada bagian lain label adalah:
  - Daftar bahan yang digunakan;
  - Kode produksi;
  - Tabel ING bagi yang dipersyaratkan;



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

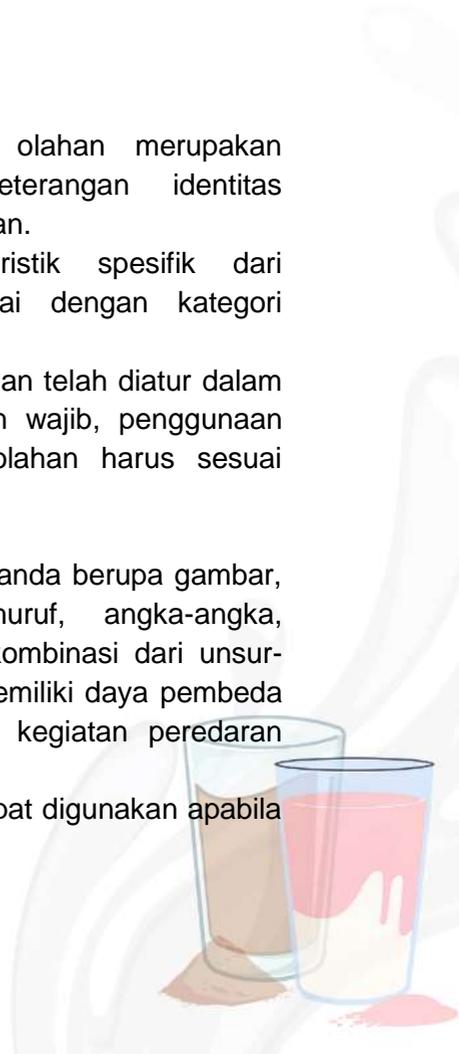
- Keterangan 2 (dua) Dimensi (2D barcode) BPOM;
- Peringatan bagi yang dipersyaratkan;
- Cara penyajian, jika ada;
- Cara penyimpanan.

### 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 (merk)
  - 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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

- 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/generic terkait pangan olahan yang bersangkutan;
  - e. Menggunakan kata sifat yang secara langsung atau tidak langsung dapat mempengaruhi penafsiran terhadap pangan olahan;
  - f. Menggunakan kata yang terkait aspek keamanan pangan, gizi, dan/atau kesehatan, dan/atau;
  - g. Menggunakan nama dagang yang telah mempunyai sertifikat merek untuk pangan olahan sejenis atas nama 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.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 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). Jika produk dalam bentuk kemasan sachet yang dimasukkan ke dalam kemasan karton maka ditulis juga berat per sachetnya. Contoh:

- Berat bersih: 600 g
- Berat bersih: 600 g (15 sachet @ 40 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. Maju Jaya, Jakarta 11111, Indonesia
2. Dalam hal pangan olahan diproduksi secara kontrak, pihak pemberi kontrak dan pihak penerima kontrak wajib mencantumkan nama dan alamatnya. Contoh:
  - Diproduksi oleh: PT. Maju Jaya, Jakarta 11111 – Indonesia  
untuk PT. Bintang Maju, Jakarta 22222 - Indonesia;  
atau
  - Dikemas oleh: PT. Maju Jaya, Jakarta 11111 – Indonesia  
untuk PT. Bintang Maju, Jakarta 22222 Indonesia



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 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.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

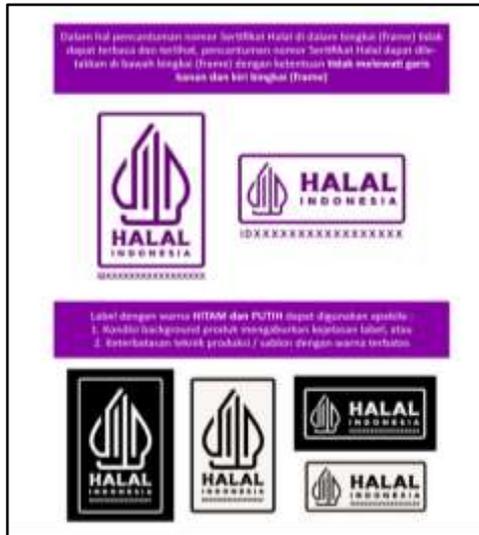
### 6.3.5 Nomor PB-UMKU/Nomor Izin Edar (NIE)

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.

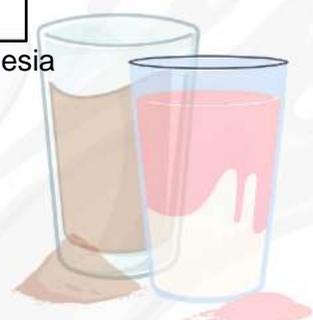
**BPOM RI MD .....**

### 6.3.6 Keterangan Halal Bagi yang Diperyaratkan

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



Gambar 64. Contoh Logo Halal Indonesia



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 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 Minuman mengandung susu bubuk rasa coklat, maka diwajibkan juga untuk mencantumkan persentase bubuk coklat atau kakao bubuk jika digunakan.
  - b. Bahan baku disebut dalam nama jenis pangan. Contoh Minuman mengandung susu bubuk dengan kurma, maka diwajibkan juga untuk mencantumkan persentase kurma.
  - c. Mencantumkan tulisan “Dari ... (nama bahan)” pada label pangan olahan, jika kandungan bahan tersebut minimal 50%. Contoh pada label tercantum tulisan “Dibuat dari susu sapi”,



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

sehingga pada komposisi dicantumkan persentase susu sapi.

- 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 buah stroberi pilihan”, sehingga pada komposisi dicantumkan persentase buah stroberi.
  - e. Mencantumkan gambar bahan baku. Contoh pada label produk Minuman mengandung susu rasa stroberi yang mencantumkan gambar buah stroberi, maka harus mencantumkan persentase stroberi.
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.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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. sereal 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. sulfat dengan kandungan paling sedikit 10 mg/kg (sepuluh miligram per kilogram) dihitung sebagai SO<sub>2</sub> (dapat berupa belerang dioksida, natrium bisulfat, natrium metabisulfat, kalium



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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 lesitin; RRR alpha tocopherol; alpha tocopherol; gama tocopherol; alpha tocotrienol; 5,7,8-trimethyltolcol; dan campuran tocopherol; protein terhidrolisa sempurna.6.3.9. Pencantuman Informasi tanpa BTP

### **Komposisi:**

**Susu Bubuk Full Cream**, Krimer Minuman (mengandung susu, pewarna alami beta karoten (sintetik) CI. No. 40800), Pengemulsi Lesitin Kedelai, Gula, Stroberi Bubuk (0,1%), Perisa Sintetik Stroberi

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal

Gambar 65. 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”);



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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”).

Keterangan tanpa BTP dicantumkan setelah komposisi yang digunakan.

### **Komposisi:**

**Susu Bubuk Full Cream**, Krimer Minuman (mengandung susu, pewarna alami beta karoten (sintetik) CI. No. 40800), Pengemulsi Lesitin Kedelai, Gula, Stroberi Bubuk (0.1%), Perisa Sintetik Stroberi

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal

Tanpa Pengawet, Tanpa Pemanis Buatan

Gambar 66. Contoh Pencantuman Tanpa BTP

Keterangan tanpa BTP tidak dapat diikuti dengan nama jenis BTPnya, seperti 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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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 dilarutkan dalam air.



Gambar 67. Contoh Petunjuk Penggunaan produk susu bubuk rasa

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.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Misalnya: Gambar segelas minuman *bubble tea* pada label produk minuman mengandung susu bubuk rasa teh diperbolehkan karena penambahan *bubble/pearl* lazim pada penyajian minuman, walaupun pada produk minuman mengandung susu bubuk rasa teh yang didaftarkan tidak ditambahkan bahan *bubble/pearl*.



Gambar 68. Contoh Penulisan “Saran Penyajian” pada Label



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 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.

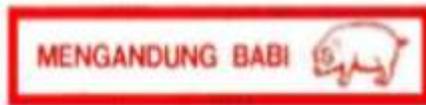
Contoh:



Gambar 69. Contoh Pencantuman Cara Penyimpanan Pada Label

### 6.3.13 Peringatan

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



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



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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



3. Pada Label produk susu harus dicantumkan peringatan berupa tulisan “Perhatikan!”, tulisan “Tidak untuk menggantikan Air Susu Ibu”, dan tulisan “Tidak Cocok untuk Bayi sampai usia 12 bulan”. Format penulisan sebagai berikut:

**Perhatikan!  
Tidak untuk menggantikan Air Susu Ibu  
Tidak Cocok untuk Bayi sampai usia 12 bulan**

4. Jika produk mengandung pemanis buatan, wajib mencantumkan peringatan berupa tulisan: “Mengandung pemanis buatan, disarankan tidak dikonsumsi oleh anak di bawah 5 (lima) tahun, ibu hamil dan ibu menyusui”.
5. Jika produk mengandung pemanis buatan aspartame, wajib mencantumkan peringatan berupa tulisan: “Mengandung fenilalanin, tidak cocok untuk penderita fenilketonurik”.
6. Jika produk mengandung pemanis poliol, wajib mencantumkan peringatan berupa tulisan: “Konsumsi berlebihan mempunyai efek laksatif”.
7. Jika produk mengandung alkohol, wajib mencantumkan kadar alkohol dalam bentuk persentase “mengandung alkohol  $\pm$  ...% (v/v)”.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

Kecuali produk yang ditambahkan alkohol atau mengandung alkohol ikutan (*carry over*) namun tidak terdeteksi pada produk akhir atau telah memiliki sertifikat halal.

### 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 ecolabel) 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,



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

---

*Top Brand Awards*, dan logo lainnya yang diizinkan terkait pangan olahan.

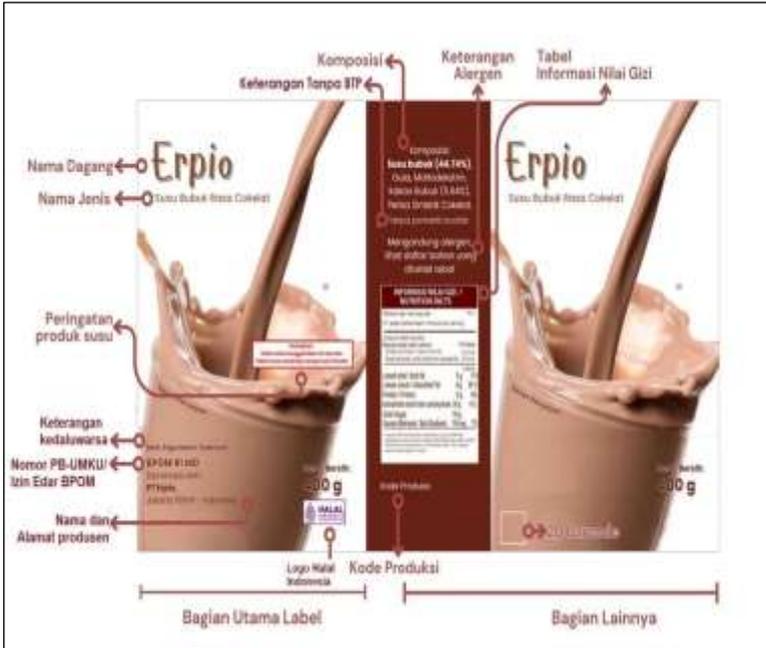
4. Untuk ISO 22000 dicantumkan sebagai: Perusahaan ... telah tersertifikasi ISO 22000, dengan disertai data dukung sertifikat ISO 22000.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

### 6.3.16 Contoh Rancangan Label Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa



Gambar 70. Contoh Rancangan Label Produk Susu Bubuk Rasa/Berperisa



# Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

## INFORMASI DAN PENGADUAN PELAYANAN PUBLIK DIREKTORAT REGISTRASI PANGAN OLAHAN

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

<b>LAPOR</b> LAPOR! Layanan layanan dan pelayanan 021-507-84327	<b>HALO EPOM</b> Konsultasi melalui Contact Centre EPOM 1500533	<b>KONSULTASI ONLINE</b> registrasipangan.pom.go.id Halil Kanya (Senin - Sabtu) Pukul 08.30 - 15.30 wib. Pelayanan online dan berkehadapan langsung registrasi pangan online yang sedang berjalan
<b>LOKET CS</b> Gedung Athena Lantai 3 Halil Kanya (Senin - Jumat) Pukul 08.30 - 15.30 wib. Pelayanan online dan berkehadapan langsung secara personalisasi	<b>LOKET HELPDESK</b> Gedung Athena Lantai 3 Halil Kanya (Senin - Jumat) Pukul 08.30 - 15.30 wib. Pelayanan online dan berkehadapan langsung secara personalisasi via registrasi	<b>CALL CENTER</b> 021 291 - 51 - 801 Halil Kanya (Senin - Jumat) Pukul 08.30 - 15.30 wib.
<b>LIVECHAT</b> registrasipangan.pom.go.id Halil Kanya (Senin - Jumat) Pukul 08.30 - 15.30 wib.	<b>KONSULTASI VIA UPT</b> Fasilitator Sosial/Sosial/ Loket FOM setempat	<b>SMS DIREKTUR</b> SMS Direktur 0215-9732-871 Silahkan kirim pesan melalui messaging

Informasi lainnya dapat dilihat melalui media sosial Direktorat Registrasi Pangan Olahan

- follow me on instagram: @registrasipangan\_epom
- follow me on youtube: Registrasi Pangan Olahan
- follow me on tiktok: @registrasipangan\_epom
- find me on facebook: Direktorat Registrasi Pangan Olahan
- follow me on twitter: @reg\_pangan

**Direktorat Registrasi Pangan Olahan**  
Gedung Athena Lt. 3, 4, Perastakan Negara No 23 Jakarta Pusat 10160 - Indonesia  
registrasipangan.pom.go.id



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

---

### 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.



## Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\*

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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 Cemar 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



## **Susu Bubuk Rasa/Berperisa dan Produk Turunannya\***

\*Termasuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa), dan Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa

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

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





ISBN 978-602-415-174-4 (PDF)



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI**  
**2024**