



Handbook

Registrasi Pangan Olahan

**Pangsit/Pastel/Lumpia
/Risol/Samosa**

***HANDBOOK* REGISTRASI PANGAN OLAHAN**

PANGSIT/PASTEL/LUMPIA/RISOL/SAMOSA

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI

2024



Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

HANDBOOK REGISTRASI PANGAN OLAHAN

PANGSIT/PASTEL/LUMPIA/RISOL/SAMOSA

PENGARAH

Dra. Elin Herlina, Apt., MP.

PENANGGUNG JAWAB

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

PENULIS

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

KONTRIBUTOR

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

ISBN

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

DESKRIPSI BUKU

Edisi Pertama, Cetakan Pertama, Oktober 2024

158 halaman, 14.85 x 21 cm

PENERBIT

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

DIKELUARKAN OLEH

Direktorat Registrasi Pangan Olahan

Jalan Percetakan Negara No. 23, Jakarta Pusat – 10560

Gedung Merah Putih Lantai 4

Telepon: (62-21) 31151951

Subsite: registrasipangan.pom.go.id

E-mail: penilaianpangan@pom.go.id

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





KATA SAMBUTAN

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

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

Handbook Registrasi Pangan Olahan ini diharapkan dapat membantu pelaku usaha dan pihak terkait





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

lainnya dalam memahami dengan lebih baik persyaratan dan prosedur registrasi pangan olahan sehingga perizinan berusaha dapat diproses tepat waktu dan pangan olahan yang beredar aman, bermutu baik, serta sesuai dengan peraturan yang berlaku.

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

Jakarta, Oktober 2024

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





KATA PENGANTAR

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

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

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

Jakarta, Oktober 2024

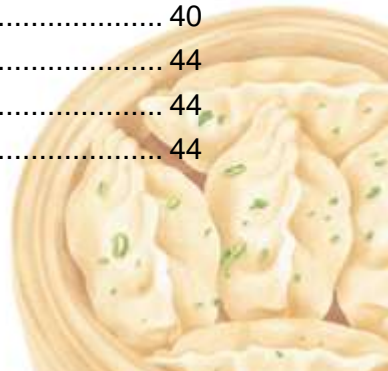
Direktur Registrasi Pangan Olahan
Sintia Ramadhani, S.Si., Apt., M.Sc.





DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xvi
BAB I – PENDAHULUAN.....	1
BAB II – ISTILAH DAN DEFINISI.....	5
BAB III – REGISTRASI PANGAN OLAHAN	11
3.1 Registrasi Akun Perusahaan	12
3.1.1 Perizinan Berusaha <i>via</i> OSS	12
3.1.2 Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).....	13
3.1.3 Alur Registrasi Akun Perusahaan	14
3.2 Registrasi Produk	16
3.2.1 Alur Registrasi Produk	16
3.2.2 Kategorisasi Risiko Registrasi Produk Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa ...	17
3.2.3 Output Registrasi Produk Pangsit/Pastel/ Lumpia/Risol/Samosa Berdasarkan Tingkat Risiko	25
BAB IV – Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/ Samosa. 34	
4.1 Definisi.....	35
4.2 Komposisi.....	40
4.3 Karakteristik Dasar	44
4.4 Cemaran.....	44
4.4.1 Cemaran Logam Berat	44



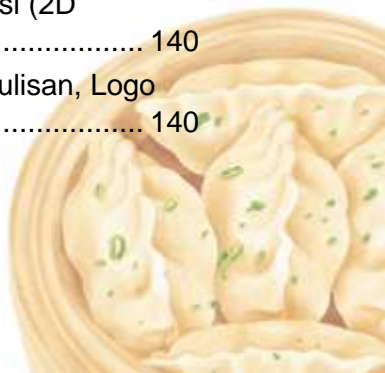


4.4.2	Cemaran Mikroba	46
4.4.3	Cemaran Kimia	48
4.5	Bahan Tambahan Pangan (BTP)	48
4.5.1	BTP yang Dapat Digunakan	48
4.5.2	Cara Perhitungan BTP	51
4.5.3	Cara Perhitungan BTP Tunggal pada Komposisi	53
4.5.4	Cara Perhitungan BTP Campuran pada Komposisi	58
4.5.5	BTP yang Wajib Dianalisis	59
4.5.6	BTP Ikutan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





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





6.3.16 Contoh Rancangan Label Produk Risol Isi
Ayam dan Sayuran

141

DAFTAR PUSTAKA..... 143





DAFTAR GAMBAR

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



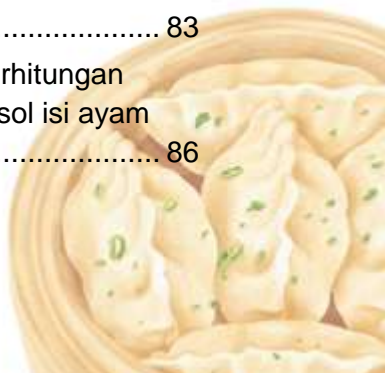


Gambar 12. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan (Lanjutan). 29	29
Gambar 13. Contoh Izin Edar Pangan Olahan.....	30
Gambar 14. Contoh Izin Edar Pangan Olahan (Lanjutan).....	31
Gambar 15. Contoh Lampiran Izin Edar Pangan Olahan	32
Gambar 16. Contoh Lampiran Label yang Disetujui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





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



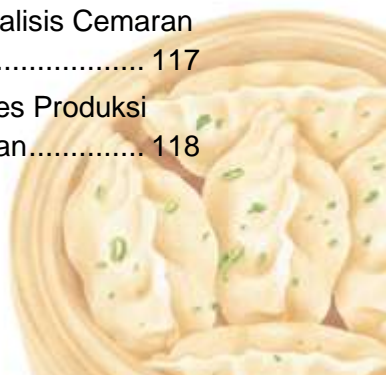


Gambar 44. Contoh Tabel ING Produk Risol Isi Ayam dan Sayuran.....	87
Gambar 45. Contoh Dokumen NIB	90
Gambar 46. Contoh Dokumen NIB (Lanjutan)	91
Gambar 47. Contoh Dokumen Sertifikat Standar	92
Gambar 48. Contoh Dokumen Sertifikat Standar (Lanjutan).....	93
Gambar 49. Contoh Dokumen Sertifikat Standar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





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





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





DAFTAR TABEL

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





BAB I **Pendahuluan**





1.1 Latar Belakang

Dengan diterbitkannya Undang-Undang Nomor 6 tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi Undang-Undang dan Peraturan Pemerintah Nomor 5 tentang Penyelenggaraan perizinan Berusaha Berbasis Risiko, maka pemerintah Indonesia dalam hal ini Badan POM berkomitmen untuk memberikan kemudahan bagi pelaku usaha dalam memperoleh Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB-UMKU), tidak terkecuali bagi pelaku usaha pangan olahan. Hal ini juga merupakan salah satu upaya dari pemerintah untuk meningkatkan daya saing produk pangan olahan, khususnya yang diproduksi oleh usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM).

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, Direktorat Registrasi Pangan Olahan telah mengimplementasikan registrasi pangan olahan berbasis risiko sejak September tahun 2022 yang kemudian diikuti dengan diundangkannya Peraturan Badan POM No. 23 Tahun 2023 tentang Registrasi Pangan Olahan. Dari rekapitulasi kegiatan pendampingan yang dilakukan oleh Direktorat Registrasi Pangan Olahan sepanjang tahun 2023, tercatat sebanyak 2795 UMKM yang mengikuti kegiatan pendampingan. Hal ini menunjukkan banyaknya pelaku usaha dengan skala mikro kecil menengah yang bergerak di bidang pangan olahan





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

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

1.2 Tujuan dan Sasaran

Tujuan *handbook* ini adalah:

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





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

Sasaran *handbook* ini adalah:

1. Pelaku usaha produsen Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa dengan skala usaha mikro, kecil, dan menengah.
2. Fasilitator di Balai dan/atau Loka POM yang melakukan pendampingan kepada pelaku usaha produsen Risol/Lumpia/Lumpia/Risol/Samosa dalam melakukan registrasi.

1.3 Ruang Lingkup

Ruang lingkup *handbook* ini meliputi penjelasan mengenai alur registrasi pangan olahan dengan aplikasi Ereg RBA, definisi, serta persyaratan keamanan dan mutu, dokumen yang dibutuhkan, serta kriteria label produk Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa.





BAB II

Istilah & Definisi





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

1. ADI (*Acceptable Daily Intake*) adalah jumlah maksimal BTP dalam milligram per kilogram berat badan yang dapat dikonsumsi setiap hari selama hidup tanpa menimbulkan efek merugikan terhadap kesehatan.
2. Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk Pangan.
3. Batas Maksimal Cara Produksi Pangan yang Baik atau *Good Manufacturing Practice* yang selanjutnya disebut Batas Maksimal CPPB adalah konsentrasi BTP secukupnya yang digunakan dalam Pangan untuk menghasilkan efek teknologi yang diinginkan.
4. BTP Ikutan (*Carry over*) adalah BTP yang berasal dari semua Bahan Baku Pangan, bahan penolong dan/atau BTP, baik yang dicampurkan maupun yang dikemas secara terpisah, tetapi masih merupakan satu kesatuan produk yang tidak berfungsi secara teknologi dalam produk Pangan akhir.
5. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik yang selanjutnya disingkat CPPOB adalah pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi Pangan Olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi.





6. Gizi adalah zat atau senyawa yang terdapat dalam Pangan yang terdiri atas karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, serat, air, dan komponen lainnya yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia.
7. Informasi Nilai Gizi yang selanjutnya disingkat ING adalah daftar kandungan zat Gizi dan non Gizi Pangan Olahan sebagaimana produk Pangan Olahan dijual sesuai dengan format yang dibakukan.
8. *International Numbering System* yang selanjutnya disingkat INS adalah salah satu kode internasional untuk Bahan Tambah Pangan.
9. Kategori Pangan adalah pengelompokan pangan berdasarkan jenis pangan yang bersangkutan.
10. Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia yang selanjutnya disingkat KBLI adalah mengklasifikasikan aktivitas/kegiatan ekonomi Indonesia yang menghasilkan produk/output, baik berupa barang maupun jasa, berdasarkan lapangan usaha yang digunakan sebagai acuan standar dan alat koordinasi, integrasi, serta sinkronisasi penyelenggaraan statistik.
11. Label Pangan yang selanjutnya disebut Label adalah setiap keterangan mengenai Pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada Pangan,





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

12. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk Bahan Tambahan Pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
13. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.
14. Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha yang selanjutnya disingkat PB-UMKU adalah legalitas yang diberikan kepada pelaku usaha pangan untuk menunjang kegiatan usaha dalam rangka peredaran pangan olahan.
15. Program Manajemen Risiko yang selanjutnya disingkat PMR adalah program yang disusun dan dikembangkan untuk menjamin keamanan dan mutu pangan melalui pengawasan berbasis risiko secara mandiri oleh industri pangan.
16. Sistem Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik (*Online Single Submission*) yang





selanjutnya disebut Sistem OSS adalah sistem elektronik terintegrasi yang dikelola dan diselenggarakan oleh Lembaga OSS untuk penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko.

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





20. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha kecil atau usaha besar yang memenuhi kriteria memiliki modal usaha lebih dari Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 10.000.000.000,00 (sepuluh miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.



BAB III

Registrasi

Pangan Olahan



3.1 Registrasi Akun Perusahaan

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

3.1.1 Perizinan Berusaha *via* OSS

Perizinan berusaha diperoleh dari OSS pada *website* (<https://oss.go.id/>). Dokumen Perizinan Berusaha yang diterbitkan tergantung dari risiko setiap Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) yang 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



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

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

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

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

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



Gambar 1. Tahap Pengajuan Izin Penerapan CPPOB



3.1.3 Alur Registrasi Akun Perusahaan



Gambar 2. Alur Registrasi Akun Perusahaan Berbasis Risiko

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

1. Pelaku usaha mengakses aplikasi e-registration versi *Risk Based Approach* (RBA) (ereg-rba.pom.go.id)
2. Pilih menu Registrasi Akun > Baru
3. Input NIB
4. Data perusahaan akan otomatis tertarik dari OSS, berupa:
 - Username OSS
 - Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)
 - Nama Perusahaan
 - Alamat Perusahaan
5. Input data Perusahaan, Pabrik, dan KBLI.
6. Unggah dokumen persyaratan registrasi akun perusahaan. Untuk produsen, dokumen persyaratan berupa:

- Foto kartu NPWP
 - NIB / NIB + Sertifikat Standar / NIB + Izin
 - Izin Penerapan CPPOB
7. Evaluasi oleh petugas dengan *time to respond* maksimal 10 Hari Kerja
 8. Apabila registrasi akun perusahaan disetujui, maka akan mendapatkan *username* dan *password* melalui email.

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

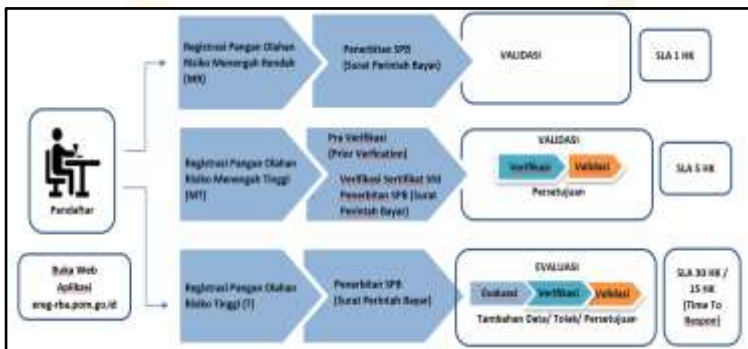
https://rumahsiripo.pom.go.id/simulasi_akun_perusahaan/step1



3.2 Registrasi Produk

3.2.1 Alur Registrasi Produk

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



Gambar 3. Registrasi Pangan Olahan Berbasis Risiko



Gambar 4. Registrasi Pangan Olahan Berbasis Risiko



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

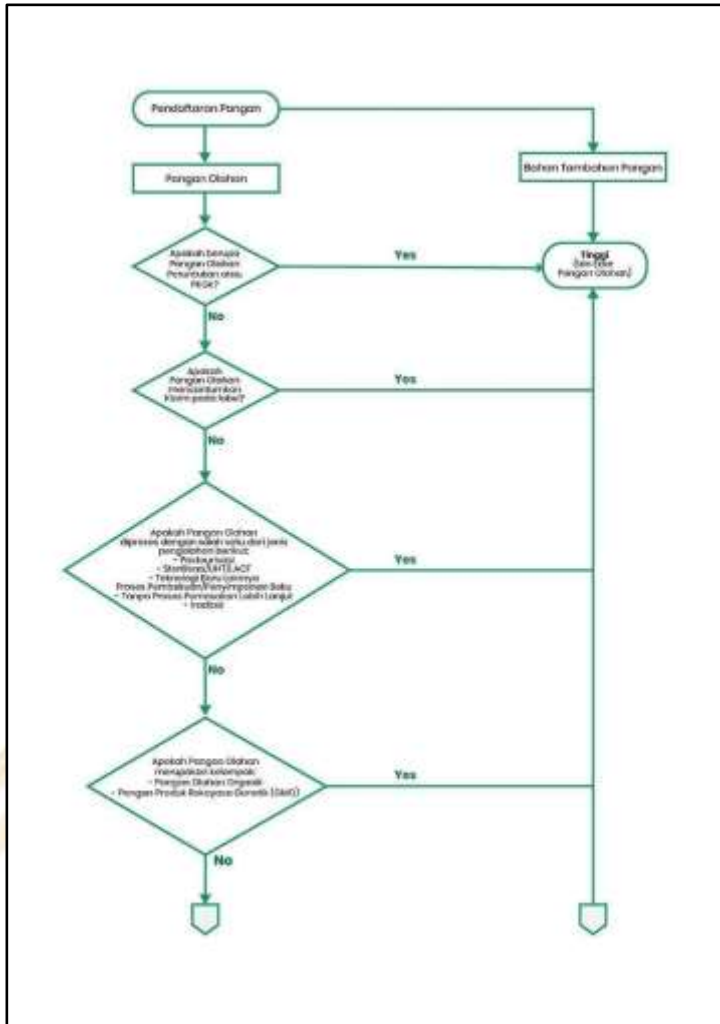
Kategori risiko produk pada saat registrasi dilakukan berdasarkan pada Alur Penentuan Tingkat Risiko (Gambar 4) yang telah terintegrasi di dalam sistem *e-registration* versi RBA. Tingkat risiko ditentukan dengan mempertimbangkan:

- a. Pencantuman klaim
- b. Proses produksi
- c. 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 Pangsit/Pastel/Lumpia/ Risol/Samosa dapat masuk ke dalam kategori **Risiko Menengah Rendah atau Tinggi**.

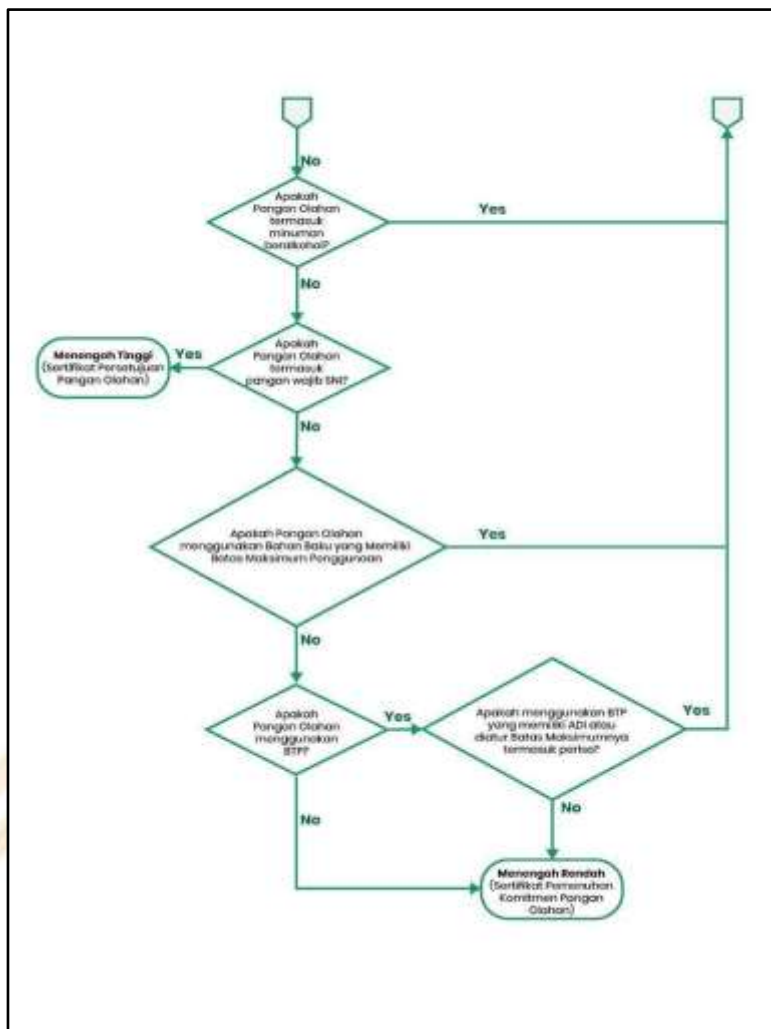


Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa



Gambar 5. Alur Penentuan Tingkat Risiko





Gambar 6. Alur Penentuan Tingkat Risiko (Lanjutan)





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

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

KBLI	Kode Sediaan	Nama Sediaan	Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Daftar Baru	Daftar Ulang	Perubahan	Status
10740	0819	Pasta dan mi kering serta produk sejenis	060401000003	Rubi Pangan/Risol/Lumpia	300000	300000	130000	Aktif
10740	0814	Pangan kategori 8 rubi sedang lainnya	060401000004	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Manis	300000	300000	130000	Aktif
10740	0818	Pasta dan mi manisan serta produk sejenis	060401000004	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Manis	300000	300000	130000	Aktif
10740	0819	Pangan kategori 8 rubi sedang lainnya	060401000004	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Manis	300000	300000	130000	Aktif
10740	0816	Pasta dan mi manisan serta produk sejenis	060401000004	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Manis	300000	300000	130000	Aktif
10740	0814	Pangan kategori 8 rubi sedang lainnya	060401000004	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Manis	300000	300000	130000	Aktif
10740	0816	Pasta dan mi manisan serta produk sejenis	060401000004	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Manis	300000	300000	130000	Aktif
10740	0814	Pangan kategori 8 rubi sedang lainnya	060401000004	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Manis	300000	300000	130000	Aktif
10740	0818	Pasta dan mi manisan serta produk sejenis	060401000004	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Manis	300000	300000	130000	Aktif
10750	0814	Pangan kategori 8 rubi sedang lainnya	060401000004	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Manis	300000	300000	130000	Aktif

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

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





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

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

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

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



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

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

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

¹ Contoh dokumen teknis dapat dilihat pada Bab V

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

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

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

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

(****) jika telah memiliki sertifikat PMR

Catatan:

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





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

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

Untuk simulasi registrasi produk dapat diakses pada link berikut ini:

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





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

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





1. Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Risiko Menengah Rendah


PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

**PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PANGAN OLAHAN
PB-UMKU: 111222333444555666777**

Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB-UMKU), yang merupakan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan, kepada Pemata Usaha berikut ini:

1. Nama Pemata Usaha	PT Suka Suka Food
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	12321456789
3. Alamat Kantor	Jalan Sukajaya Nomor 22, Kecamatan Durenkaya, Kota Jakarta, Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 10011
4. Status Perananan Modal	Perananan Modal Dalam Negeri (PM(DN))
5. Kode Klasifikasi Risiko Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	10740 - Industri Makanan, Minuman, dan Produk Sederhana
6. Lokasi Usaha	Jalan Sukajaya Nomor 22, Kecamatan Durenkaya, Kota Jakarta, Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 10011

Telah memenuhi pernyataan:

- Dipenuhi pemenuhan komitmen pangan olahan

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

Ditentukan tanggal: 22 Desember 2024

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


Ditandatangani secara elektronik

Ditulis tanggal: 22 Desember 2024

1. Dokumen ini diterbitkan dalam 1000 keabsahannya oleh dan Pihak Usaha, dan merupakan dokumen 1000 yang menjadi tanggung jawab Pemata Usaha.

2. Dokumen ini tidak terdistribusi ke dokumen ini oleh dokumen elektronik sebagaimana mestinya.

3. Dokumen ini tidak akan dianggap sebagai dokumen yang sah jika tidak disertai dengan tanda elektronik yang diterbitkan oleh 0000-0000.

4. Para anggota Perizinan Berusaha dapat memperoleh informasi lebih lanjut menggunakan link berikut.




Gambar 9. Contoh Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan

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






Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PANGAN OLAHAN
LAMPIRAN
FBU/UMKU : 1112233344455666777



Berdasarkan hasil evaluasi pemenuhan komitmen pada pangan olahan berikut:

1. Nama Jenis Pangan	: Samosa Isi Ayam
2. Nama Dagang	: ERPIYO
3. Jenis Kemasan/Isi/Berat bersih	: Plastik PE 500g (isi 10g @ 50g)
4. Data Perolehan	
a. Nama Produsen	: PT Suka Suka Food
b. Alamat Produsen	: Jalan Sekeloa Timur 15 Kotak Jakarta
5. Nomor PB-UMKU	: BPOM RI MAD 121448789937944
6. Dikeluarkan Tanggal	: 22 Desember 2024
7. Masa Berlaku Sesuai dengan	: 22 Desember 2029


Dyaratikan telah memenuhi komitmen, dengan ketentuan:

- Pangan Olahan yang disediakan wajib memuat informasi kandungan, nama, dan gambar serta label sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- Melakukan registrasi variasi jika "diperjual dengan catatan" sebagaimana disampaikan melalui sistem registrasi.
- Pangan Olahan yang beredar berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan nama perusahaan kurang dari 5 (lima) tahun maka wajib berlaku Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai dengan masa berlaku perjanjian.
- Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya pelanggaran terkait penunjukan atau pelaksanaan intelektual dalam perjanjian Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Pangan Olahan ini, dan hanya dapat dituntut apabila setelah mendapatkan capaian pengadilan yang telah memenuhi kebutuhan tidak tetap atau kesepakatan antar pihak.
- Sertifikat ini dapat dicabut sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

1. Dokumen ini merupakan dokumen asli dan tidak dapat dipertukarkan dengan dokumen lain yang sejenis. Dokumen ini adalah dokumen resmi yang diterbitkan oleh Badan POM.

2. Dokumen ini tidak dapat dipertukarkan dengan dokumen lain yang sejenis. Dokumen ini adalah dokumen resmi yang diterbitkan oleh Badan POM.

3. Dokumen ini tidak dapat dipertukarkan dengan dokumen lain yang sejenis. Dokumen ini adalah dokumen resmi yang diterbitkan oleh Badan POM.




Gambar 10. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan


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






PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PANGAN OLAHAN
LAMPIRAN
PBUMUKU :


1. Nama Jenis Pangan	Samosa Isi Ayam
2. Nama Dagang	EKPIYO
3. Jenis Kemasan/Isi/Berat bersih	Plastik PE 300 gram (isi 10 di 30 g)
4. a. Nama Produsen	PT Suka Suka Food
b. Alamat Produsen	Jalan Sekeloa Nomor 23 Kag. Jakarta
5. Nomor PB-UMKU	BPO/RI MD 12345678901234
6. Dikeluarkan Tanggal	07 Mei 2024
7. Masa Berlaku Sampai dengan	07 Mei 2029



Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan digunakan sebagai bukti penyampaian komitmen pelaku usaha akan pemenuhan keamanan, mutu, gizi, dan label pangan olahan atau pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kawasan umum di wilayah Indonesia, dengan ketentuan:

- Pangan Olahan yang beredar harus sesuai dengan data yang didaftarkan dan memenuhi syarat dan ketentuan sebagaimana terlampir.
- Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan masa kejelasan kurang dari 3 (tiga) tahun atau masa berlaku Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai dengan masa berlaku perjanjian.
- Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya perselisihan terkait penunjukan atau hak kekayaan intelektual dalam pemberian Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Pangan Olahan ini, dan biaya dapat ditajuk kembali setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.
- Sertifikat ini dapat dicabut apabila:
 - lapur data yang disampaikan terhadap pemenuhan nomor pemenuhan komitmen tidak sesuai dengan produk yang beredar, dan/atau
 - pernyataan Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan tidak dapat dipenuhi dalam waktu 1 (satu) tahun sejak tanggal diterbitkannya Sertifikat Pemenuhan Komitmen.

1. Dokumen ini diterbitkan dalam bentuk elektronik oleh Badan POM dan tidak memiliki kekuatan hukum yang sama dengan dokumen fisik. Untuk informasi lebih lanjut, silakan kunjungi laman www.pom.go.id.
2. Dokumen ini dapat digunakan untuk keperluan lain apabila telah mendapat persetujuan tertulis dari Badan POM.
3. Dokumen ini dapat digunakan untuk keperluan lain apabila telah mendapat persetujuan tertulis dari Badan POM.



Gambar 11. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan

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





KEWAJIBAN

Kewajiban sebagaimana dimaksud dalam Sertifikat Pemenuhan Komitmen adalah sebagai berikut:

1. Persyaratan pemenuhan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)
2. Persyaratan keamanan pangan olahan meliputi cemaran mikrobiologi, cemaran logam berat, cemaran kimia, dan tidak menggunakan bahan berbahaya
3. Persyaratan mutu pangan olahan, dengan memastikan produk memenuhi karakteristik dasar, persyaratan mutu dan gizi produk yang ditetapkan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan
4. Persyaratan label pangan olahan, dengan memastikan pada label produk memuat informasi sebagai berikut:
 - a. Informasi yang wajib dicantumkan
 1. nama produk;
 2. berat bersih atau isi bersih;
 3. nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor;
 4. keterangan kodifikasi;
 5. nomor izin edar;
 6. label lagi yang dipersyaratkan;
 7. tanggal dan kode produksi;
 8. daftar bahan yang digunakan, termasuk asal untuk bahan pangan tertentu;
 9. keterangan 2 (dua) dimensi (2D barcode);
 10. informasi nilai gizi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.Keterangan pada angka 1) sampai 6) harus ditempatkan pada bagian Label yang paling mudah dilihat dan dibaca.
 - b. Informasi yang wajib dicantumkan pada kondisi tertentu:
 1. Keterangan berupa pernyataan pada Label meliputi:
 - a. Peringatan terkait penggunaan pemanis buatan;
 - b. Keterangan tentang Pangan Olahan yang mengandung bahan berasal dari babi dan / atau proses perubatanannya beranggapan atau menggunakan fasilitas bersama dengan bahan berisiko babi;
 - c. Keterangan tentang alergi;
 - d. Peringatan pada label mengenai 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. Tampilan, logo, dan/atau gambar sesuai ketentuan peraturan dan memiliki data digital yang dapat dipertanggungjawabkan;
 2. Keterangan lain sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;
 - d. Tidak mencantumkan pernyataan ataupun keterangan yang menjadi larangan antara lain pernyataan kasudatan 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.

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

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





2. Izin Edar Pangan Olahan untuk Risiko Tinggi



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
IZIN EDAR PANGAN OLAHAN
PB-UMKU: 111223334445566777

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


1. Nama Pelaku Usaha	: PT Suka Suka Food
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	: 033314566544
3. Alamat Kantor	: Jalan Suka Cita Nomor 23, Kecamatan Sukawarna, Kota Jakarta, Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 16811
4. Status Penanaman Modal	: Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN)
5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLU)	: 10700 - Industri Produk Makanan Lainnya
6. Lokasi Usaha	: Jalan Suka Cita Nomor 23, Kecamatan Sukawarna, Kota Jakarta, Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 16811

Telah memenuhi persyaratan:

1. Standar Izin edar pangan olahan;
2. Standar Cara Produksi dan/atau Distribusi Pangan Olahan yang Baik;
3. Standar Tata Laksana Penastafiran Pangan Olahan;
4. Standar Kategori Pangan;
5. Standar Batas Maksimum Cemaran Logam Berat dalam Pangan Olahan;
6. Standar Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan;
7. Standar Batas Maksimum Cemaran Kijang dalam Pangan Olahan;
8. Standar Bahan Baku yang Dianggap Bahaya dalam Pangan Olahan;
9. Standar Bahan Tambahan Pangan;
10. Standar Penyediaan Bahan Tambahan Pangan Campuran (berlaku untuk Bahan Tambahan Pangan);
11. Standar Bahan Tambahan Pangan Perisa;
12. Standar Bahan Penolong dalam Pangan Olahan;
13. Standar Pengawasan Warna Pada Label dan/atau Pangan Olahan;
14. Standar Pengawasan Pangan Olahan Untuk Kepentingan Gizi Khusus (berlaku hanya untuk PROG);
15. Standar Pangan Instan (berlaku untuk pangan instan);
16. Standar Pengawasan Produk Rekayasa Genetik (berlaku untuk pangan produk rekayasa genetik (PROG));
17. Standar Peringatan Pangan Berbahaya (berlaku untuk pangan yang diproses dengan sterilisasi komersial);
18. Standar Noplas Makanan Indonesia (berlaku untuk Bahan Tambahan Pangan);
19. Standar Batas Maksimum Melamin dalam Pangan;
20. Standar Kemasan Pangan;
21. Standar Keamanan dan Mutu Minuman Beralkohol;
22. Standar Label Pangan Olahan;
23. Standar Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan (Dikecualikan untuk Minuman Beralkohol);
24. Standar Asam Label Gizi (Dikecualikan untuk Minuman Beralkohol);
25. Standar Penetapan Penambahan Zat Gizi dan Zat Non-gizi dalam Pangan Olahan;
26. Standar Penentuan Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproses/ Olan Usaha Mikro dan Usaha Kecil (Dikecualikan untuk Minuman Beralkohol);
27. Standar Penerapan 2D Barcode dalam Pengawasan Obat dan Makanan;
28. Standar Pengujian Keamanan, Mutu, Gizi, Manfaat dan Label Pangan Olahan.

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

1. Dokumen ini diterbitkan dalam bentuk elektronik pada dan/atau Pelaku Usaha, terapan dalam bentuk cetak, yang harus tetap disimpan.
2. Dalam hal terjadi perubahan (pembetulan) atau akan dilakukan perubahan sebagaimana tersebut.
3. Dokumen ini tidak dapat digunakan secara selektif/terpilih untuk memenuhi yang ditetapkan dalam bentuk elektronik.
4. Data yang tertera Perizinan Berusaha dapat dipertanggungjawabkan melalui sistem OSS yang terintegrasi dari sistem.



Gambar 13. Contoh Izin Edar Pangan Olahan

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





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa





Gambar 14. Contoh Izin Edar Pangan Olahan (Lanjutan)

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






PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
IZIN EDAR PANGAN OLAHAN
LAMPIRAN
PBM/UKU : 18042509515520000018




1. Nama Jenis Pangan	:	Risoles Ragout (Ragout Risoles)
2. Nama Dagang	:	Hito
3. Jenis Kemasan/Ta: Berat bersih	:	Plastik LLDPE (180 g/6 pcs @30 g dan 360 g/12 pcs @30g)
4. a. Nama Produsen	:	PT Indo Froom Sentosa
b. Alamat Produsen	:	R. Brokop Ajiwa No. 54, Desa Kelurahan Karang Asen Timur, Kecamatan Citeureup Kab. Bogor Jawa Barat
5. Nomor PBM-UKU	:	BPOM RI MD 122835002100838
6. Diterbitkan Tanggal	:	06 Juli 2024
7. Masa Berlaku Sampai dengan	:	06 Juli 2029

Izin Edar Pangan Olahan digunakan sebagai bukti terhadap pemenuhan standar keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan oleh pelaku usaha atau pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kawasan secara di wilayah Indonesia, dengan ketentuan:

- Pangan Olahan yang diedarkan wajib mematuhi ketentuan peraturan perundang-undangan.
- Pangan Olahan yang diedarkan harus sesuai dengan data dan label yang disertai. Rancangan label yang disertai sebagaimana terlampir merupakan bagian tidak terpisahkan dari Izin Edar Olan.
- Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan pernyataan atau pernyataan dengan masa kegunaan kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Izin Edar sesuai dengan masa berlaku kegunaan.
- Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya kecelakaan terkait penyalahgunaan atau lalai lalokonyan intelektual dalam pemberian Izin Edar untuk Pangan Olahan ini, dan hanya dapat dianggap kembali setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.
- Izin Edar ini dapat dicabut sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

1. Dokumen ini diterbitkan dalam bentuk elektronik oleh Badan POM, diterbitkan dalam bentuk PDF, yang dapat diunduh melalui laman Badan POM.
2. Objek dan/atau informasi di dalamnya tidak dapat digunakan untuk tujuan apapun tanpa izin Badan POM.
3. Dokumen ini tidak dapat dianggap secara otomatis merupakan bukti keabsahan yang diterbitkan oleh Badan POM.
4. Data tanggal PBM/UKU dapat dilihat dengan mudah di laman POM menggunakan QR Code.

 **Badan POM**
Pangan Olahan Industri

Gambar 15. Contoh Lampiran Izin Edar Pangan Olahan

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



BAB IV

Pangsit/Pastel/ Lumpia/Risol/Samosa



4.1 Definisi

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

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

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

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



Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

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

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

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

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

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





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

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

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





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

Registrasi Pangan Olahan Dimsum yang diterbitkan tahun 2023).



Gambar 17. Produk Risol



Gambar 18. Produk Lumpia





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa



Gambar 19. Produk Samosa



Gambar 20. Produk Pangsit Goreng





Gambar 21. Produk Pastel

4.2 Komposisi

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





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

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

Keterangan

1. Kolom A diisi dengan daftar semua bahan yang digunakan dalam satu kali produksi, baik bahan baku maupun bahan tambahan pangan, diurutkan dari yang terbanyak.
2. Kolom B diisi dengan:
 - a. Jumlah setiap bahan baku dan bahan tambahan pangan yang digunakan dalam satu kali produksi.
 - b. Satuan metrik yang sama, misal: gram, kg, ml, atau L. Bila bahan-bahan yang digunakan terdiri dari cairan (misal: air atau susu cair) dan padatan (misal: susu bubuk, gula, garam), maka dapat dianggap:





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

- ❖ 1 ml air atau susu cair = 1 gram air atau susu cair,
 - ❖ 1 L air atau susu cair = 1 Kg air atau susu cair
- c. Jumlah total seluruh bahan yang digunakan (pada bagian akhir kolom B).
3. Kolom C diisi dengan hasil dari pembagian jumlah masing-masing bahan baku pada kolom B dengan jumlah Total B.

Contoh:

Pada kolom B, tepung terigu yang digunakan adalah 212 gram, sedangkan Total bahan di kolom B adalah 1000 gram, maka untuk nilai tepung terigu yang diinput pada kolom C: $212/1000 = 0,212$.

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

Contoh:

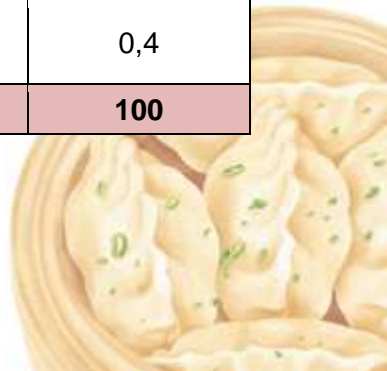
Pada kolom C hasil pembagian untuk tepung terigu adalah 0,212, maka persentase tepung terigu yang diinput pada kolom D: $0,212 \times 100\% = 21,2\%$.





Tabel 6. Contoh Komposisi Risol Isi Ayam dan Sayuran

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





4.3 Karakteristik Dasar

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

4.4 Cemaran

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

4.4.1 Cemaran Logam Berat

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





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

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

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

B. Timah (Sn)

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

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





4.4.2 Cemaran Mikroba

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

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis ²
06.4.1 Pasti dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya	Semua mie tanpa perlakuan basah/minimally tanpa dipanggang, direbus, dikukus, dimasak, di- pragelatinisasi, atau dibekukan dan tidak dikeringkan (misal: mi basah, pasta mentah)	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	7.4 APM/g	11 APM/g	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 6888-1
		Kapang dan khamir	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁷ koloni/g	SNI ISO 21527-2
06.4.3 Pasti dan Mi Pre-Masak Serta Produk Sejenis	Mie yang telah mengalami perlakuan termal/nya dipanggang, direbus, dikukus, dimasak, di- pragelatinisasi, atau dibekukan dalam bentuk basah/basah (misal : risol, mie beku)	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1
		<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 6888-1
		Kapang dan khamir	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁷ koloni/g	SNI ISO 21527-2

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

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





Keterangan:

m : Batas mikroba yang dapat diterima yang menunjukkan bahwa proses pengolahan pangan telah memenuhi cara produksi pangan olahan yang baik

M : Batas maksimal mikroba

n : Jumlah sampel yang harus diambil dan dianalisis dari satu lot/batch pangan olahan

c : Jumlah sampel hasil analisis dari n yang boleh melampaui m namun tidak boleh melebihi M untuk menentukan keberterimaan pangan olahan

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

a. *Salmonella* (koloni/25 g)

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

b. *Staphylococcus aureus* (koloni/g)

Untuk produk mentah:

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

Untuk produk pramasak:



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

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

4.4.3 Cemaran Kimia

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

4.5 Bahan Tambahan Pangan (BTP)

4.5.1 BTP yang Dapat Digunakan

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



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

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



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

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



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



Gambar 26. Tampilan Aplikasi Ayo Cek BTP

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



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

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

4.5.2 Cara Perhitungan BTP

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





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

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

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



Timbangan Analitik



Sendok Takar Peres

Gambar 27. Timbangan Analitik dan Sendok Peres





4.5.3 Cara Perhitungan BTP Tunggal pada Komposisi

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

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

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

Jawab:

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

Sehingga penggunaan BTP kalium sorbat adalah 200 mg/kg

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

Jawab:

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

Sehingga penggunaan BTP belerang dioksida adalah 30 mg/kg



Contoh:

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

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

Mononatrium L-glutamat (<i>Monosodium L-glutamate</i>)		
INS	:	621
ADI	:	<i>not specified</i>
Sinonim	:	<i>Sodium glutamate; MSG; monosodium L-glutamate monohydrate; glutamic acid monosodium salt monohydrate</i>
Golongan: Penguat Rasa		
06.4.3	Pasta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis	CPPB

Gambar 28. Contoh BTP dengan Batas Maksimal CPPB





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

17. Natrium tripolifosfat (Sodium tripolyphosphate)			
INS	:	451(i)	
Sinonim	:	<i>Pentasodium tripolyphosphate; sodium triphosphate, triphosphate; pentasodium triphosphate</i>	
Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg) sebagai total fosfor (P)	Golongan
06.4.3	Pasta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis	2500	Penstabil

Gambar 29. Batas Maksimal BTP Natrium tripolifosfat

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

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

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





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

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

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

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

Kalium sorbat (Potassium sorbate)		
INS : 202		
ADI : 0-25 mg/kg berat badan		
Sinonim : <i>Potassium sorbate; Potassium salt of trans; Trans-2,4-hexadienoic acid</i>		
Golongan: Pengawet		
Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg) dihitung sebagai asam sorbat
06.4.1	Pasta dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya	1000

Gambar 30. Batas Maksimal BTP Pengawet Kalium Sorbat



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

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

b. Kadar asam sorbat:

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

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

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

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

Contoh perhitungan penggunaan BTP pengawet dengan sendok takar:

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





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

4.5.4 Cara Perhitungan BTP Campuran pada Komposisi

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

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

Langkah-langkah perhitungan:

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





b. Menghitung rasio BTP pengawet

Tabel 8. Contoh Perhitungan Rasio BTP

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

4.5.5 BTP yang Wajib Dianalisis

BTP yang wajib dianalisis yaitu:

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

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

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





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

Kalium sorbat (<i>Potassium sorbate</i>)	
INS	: 202
ADI	: 0-25 mg/kg berat badan
Sinonim	: <i>Potassium sorbate; Potassium salt of trans; Trans-2,4-hexadienoic acid</i>
Golongan:	Pengawet

Gambar 31. Contoh Nilai ADI pada BTP

4.5.6 BTP Ikutan (*Carry Over*)

BTP Ikutan merupakan BTP yang berasal dari semua Bahan Baku Pangan, bahan penolong dan/atau BTP, baik yang dicampurkan maupun yang dikemas secara terpisah, tetapi masih merupakan satu kesatuan produk. BTP Ikutan tidak berfungsi secara teknologi dalam produk Pangan akhir. Ruang lingkup BTP Ikutan yaitu:





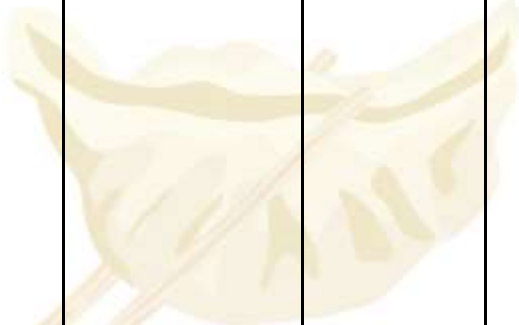
Tabel 9. Ketentuan hasil analisis BTP

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



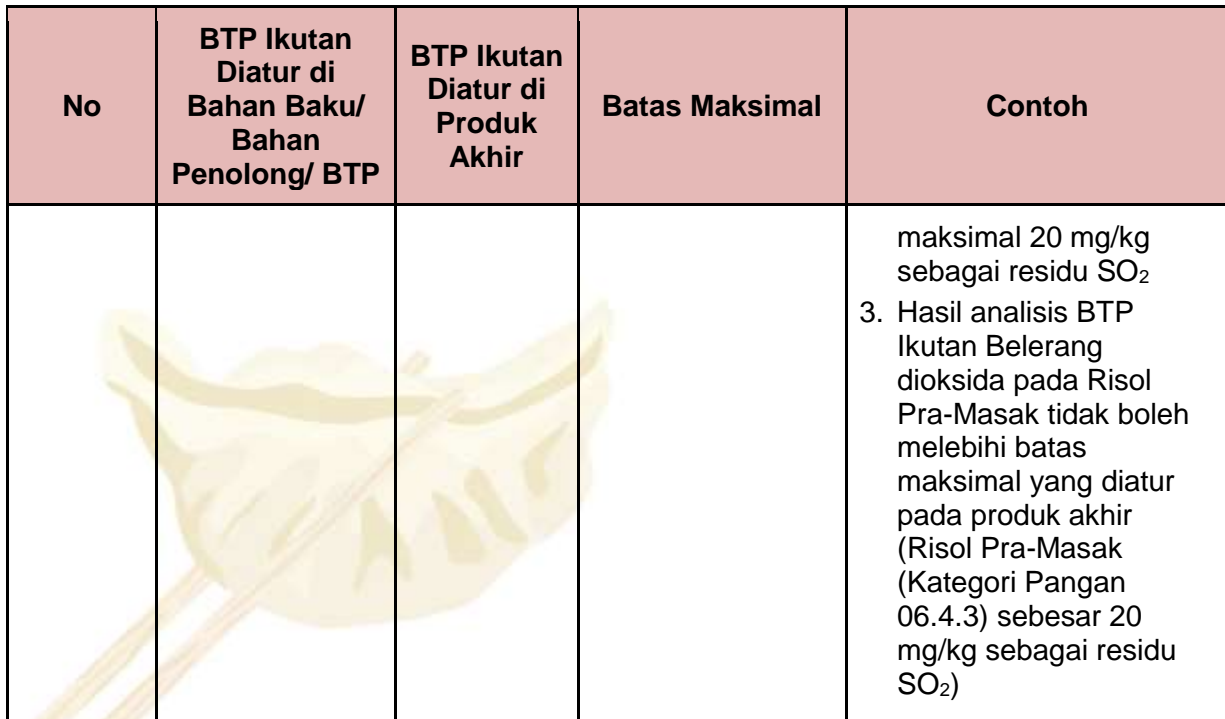
Tabel 10. Contoh Penerapan BTP Ikutan

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



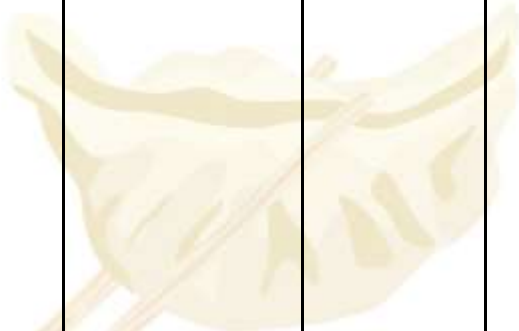
No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
				<p>Pra-Masak (Kategori Pangan 06.4.3) dengan batas maksimal 2500 mg/kg sebagai total fosfor (P).</p> <p>3. Hasil analisis BTP Ikutan Natrium tripolifosfat pada Risol Pra-Masak mengacu pada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

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



No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
				maksimal 20 mg/kg sebagai residu SO ₂ 3. Hasil analisis BTP Ikutan Belerang dioksida pada Risol Pra-Masak tidak boleh melebihi batas maksimal yang diatur pada produk akhir (Risol Pra-Masak (Kategori Pangan 06.4.3) sebesar 20 mg/kg sebagai residu SO ₂)

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



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

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



Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

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

4.6 Informasi Nilai Gizi (ING)

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

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

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

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





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

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





4.6.1 Format Tabel ING

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

a. Format Vertikal ING

INFORMASI NILAI GIZI		INFORMASI NILAI GIZI	
Takaran gizi ... g atau ml (L, SRT) ... bagian per kemasan		Takaran gizi ... g atau ml (L, SRT) ... bagian per kemasan	
JUMLAH PER SAJIAN		JUMLAH PER SAJIAN	
Energi total ... kkal		Energi total ... kkal	
Energi dari lemak ... kkal		Energi dari lemak ... kkal	
Energi dari lemak jenuh ... kkal		Energi dari lemak jenuh ... kkal	
% ARD*		% ARD*	
Lemak total ... g ... %		Lemak total ... g ... %	
Kolesterol ... mg ... %		Lemak trans ... g ... %	
Lemak jenuh ... g ... %		Lemak tidak jenuh tunggal ... g ... %	
Lemak tidak jenuh tunggal ... g ... %		Lemak tidak jenuh ganda ... g ... %	
Lemak jenuh ... g ... %		Lemak jenuh ... g ... %	
Protein ... g ... %		Kolesterol ... mg ... %	
Asam lemak ... g ... %		Protein ... g ... %	
Karbohidrat total ... g ... %		Karbohidrat total ... g ... %	
Serat pangan ... g ... %		Serat pangan ... g ... %	
Serat pangan larut ... g ... %		Serat pangan tidak larut ... g ... %	
Serat pangan tidak larut ... g ... %		Karbohidrat tersedia ... g ... %	
Gula ... g ... %		Gula ... g ... %	
Gula alihkahi ... g ... %		Gula alihkahi ... g ... %	
Garam (natrium) ... mg ... %		Garam (natrium) ... mg ... %	
Vitamin dan mineral		Vitamin A ... %	
Vitamin A ... %		Vitamin C ... %	
Vitamin C ... %		Vitamin lain ... %	
Vitamin lain ... %		Kalsium ... %	
Kalsium ... %		Zat besi ... %	
Kolesterol ... %		Mineral lain ... %	
Zat besi ... %		Asam lemak A ... mg	
Mineral lain ... %		Asam lemak B ... mg	
Zat Norgizi ... mg		Asam lemak C ... mg	
Indolovan ... mg		Indolovan ... mg	
*Persen ARD berdasarkan kebutuhan energi 2100 kkal. Kebutuhan energi anak mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		*Persen ARD berdasarkan kebutuhan energi 2100 kkal. Kebutuhan energi anak mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.	

Gambar 33. Format Vertikal Tabel ING





b. Format Horizontal ING

INFORMASI NILAI GIZI	JUMLAH PER SAJIAN	%AKG*	JUMLAH PERSAJIAN	%AKG*
		Lemak total ... g	...%	Karbohidrat total ... g
	Lemak jenuh ... g	...%	Gula ... g	...%
	Protein ... g	...%	Garam (Natrium) ... mg	...%
Takaran saji ...g atau ml (...URT)	Vitamin dan Mineral			
... Sajian per Kemasan	Vitamin A	...%	Kalsium	...%
Energi total ... kkal	Vitamin B6	...%	Besi	...%
Energi dari lemak	Vitamin C	...%		
kkal	Vitamin D	...%		
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.				

atau

INFORMASI NILAI GIZI	JUMLAH PER SAJIAN	%AKG*	JUMLAH PERSAJIAN	%AKG*
		Lemak total ... g	...%	Karbohidrat total ... g
	Lemak jenuh ... g	...%	Gula ... g	...%
	Protein ... g	...%	Garam (Natrium) ... mg	...%
Takaran saji ...g atau ml (...URT)	Vitamin dan Mineral			
... Sajian per Kemasan	Vitamin A	...%	Kalsium	...%
Energi total ... kkal	Vitamin B6	...%	Besi	...%
Energi dari lemak	Vitamin C	...%		
kkal	Vitamin D	...%		
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.				

Gambar 34. Format Tabular Tabel ING

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

Gambar 35. Format Linier Tabel ING





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

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

INFORMASI NILAI GIZI		
JUMLAH PER KEMASAN (... g atau ... ml)		
Energi total ... kkal		
		% 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 36. Format Vertikal Tabel ING Per Kemasan

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

Gambar 37. Format Linier Tabel ING Per Kemasan



INFORMASI	% AKG*	
NILAI GIZI		
	Lemak total	... g ... %
	Lemak jenuh	... g ... %
JUMLAH PER KEMASAN (... g atau ml)	Protein	... g ... %
Energi total ... 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 38. Format Horizontal Tabel ING Per Kemasan

4.6.2 Keterangan pada Tabel ING

4.6.2.1 Takaran Saji

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





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

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

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

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

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

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



4.6.2.2 Jumlah Sajian per Kemasan

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

a. Contoh 1:

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

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

b. Contoh 2:

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

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

4.6.2.3 Jumlah Kandungan Zat Gizi per Sajian

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

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

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

4.6.2.4 Persentase AKG

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

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

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

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



4.6.3 Contoh Perhitungan dan Pencantuman ING

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

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



Tabel 11. Contoh Perhitungan Nilai Zat Gizi

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

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

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

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

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



Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

Takaran Saji 60 Gram					
ZAT GIZI	HASIL ANALISA	JUMLAH PER SAJIAN	JUMLAH PER SAJIAN PEMBULATAN	% AKG PER SAJIAN	% AKG PER SAJIAN PEMBULATAN
Energi Total (kcal/100 g)	171,25	102,75	100,00	4,78	5,00
Energi dari Lemak (kcal/100 g)	51,93	31,16	30,00		
Energi dari Lemak Jenuh (kcal/100 g)	19,44	11,60	10,00		
Lemak Total (%)	5,77	3,46	3,50	5,16	5,00
Lemak Jenuh (%)	2,18	1,30	1,50	6,50	7,00
Protein (%)	6,31	3,80	4,80	6,33	6,00
Karbohidrat Total (%)	23,50	14,10	14,80	4,34	4,00
Gula Total (%)	3,35	2,01	2,80		
Natrium (mg/100 g)	517	310,20	310,00	20,68	21,00

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





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

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

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

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



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

Tabel 12. Contoh Perhitungan Nilai Zat Gizi

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

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

*) hasil analisis dapat melalui uji laboratorium

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

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



Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

Takaran Saji 50 Gram					
ZAT GIZI	HASIL ANALISA	JUMLAH PER SAJIAN	JUMLAH PER SAJIAN PEMBULATAN	% AKG PER SAJIAN	% AKG PER SAJIAN PEMBULATAN
Energ Total (kkal/100 g)	262,6	76,76	80,00	3,66	4,00
Energ dan Lemak (kkal/100 g)	147,6	44,28	45,00		
Energ dan Lemak Jenuh (kkal/100 g)	88,58	20,57	20,00		
Lemak Total (%)	18,4	4,92	5,00	7,34	7,00
Lemak Jenuh (%)	7,62	2,29	2,50	11,45	11,00
Protein (%)	12,56	3,77	4,00	6,28	6,00
Karbohidrat Total (%)	16,19	4,86	5,00	1,90	2,00
Gula Total (%)	0	0,00	0,00		0
Natrium (mg/100 g)	488,34	122,40	120,00	6,16	6,00

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

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





INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji	: 30 g	
16,5 Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi Total		80 kkal
		%AKG*
Lemak Total	5 g	7%
Lemak Jenuh	2,5 g	11%
Protein	4g	6%
Karbohidrat Total	5g	2%
Gula	0 g	
Garam (Natrium)	120mg	8%
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>		

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

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

Aplikasi Cetak ING Mandiri dapat diakses pada link berikut ini:

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





BAB V

Kelengkapan Data





5.1 Kelengkapan Data Registrasi Akun

5.1.1 Perizinan Berusaha

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

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

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





1. Nomor Induk Berusaha (NIB)


PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: 1233214566544

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

1. Nama Pemaku Usaha	PT Suka Suka Food
2. Alamat Kantor	Jalan Suka Cita Nomor 23, Kecamatan Sukawati, Kota Jakarta Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 00011 021-6101811 sukasuka@fnsd.com PWA Lihat Lampiran
No. Telepon	
Email	
3. Status Pemastian Modal	
4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan berlaku sebagai Angka Pengenal Impor (API-P), hak akses kepastian, pendaftaran kepastian jaminan sosial kearifan dan jaminan sosial ketenagakerjaan, serta buku penunjang laporan pertama Wajib Laporan Keterpaduan dan Perubahan (WLKP).

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

Dibekalkan di Jakarta, tanggal 3 Januari 2024

Menberikan Investasi
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,

(Ditandatangani secara elektronik)

Dititik tanggal 4 Januari 2024

1. Dokumen ini diterbitkan dalam bentuk elektronik oleh dan Pemaku Usaha, terhitung sejak dalam bentuk elektronik, yang sesuai dengan bentuk fisik Usaha.
2. Dalam hal tidak tersedia di dokumen ini atau dokumen tersebut sebagaimana terdapat.
3. Dokumen ini dapat dipertanggung-jawabkan secara elektronik menggunakan alamat pemaku yang terdaftar oleh API-P/0000.
4. Data angka Pemastian Berusaha dapat diperoleh melalui sistem GCS menggunakan link akses.



Gambar 45. Contoh Dokumen NIB

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





PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
NOMOR INDIK BERUSAHA: 1233214566544

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	10700	Industri Makanan dan Makanan Olahan	Jalan Sukra Cita Nomor 23, Kecamatan Sukawarna, Kota Jakarta Kode Pos: 88811 Nama Perizinan: Nomor Isbn, Tanggal terbit:	Nama Perizinan: CIG Nomor Isbn: 0212549450907 Tanggal terbit: 15 Desember 2020

B. Tabel Kegiatan Usaha Perizinan Berusaha Berbasis Risiko

No	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Tingkat Risiko	Perizinan Berusaha		
					Jenis	Salah	Kebijakan
1	10700	Industri Makanan Lainnya	Jalan Sukra Cita Nomor 23, Kecamatan Sukawarna, Kota Jakarta Kode Pos: 88811	Meningkat Tinggi	Standar	Standar	<ul style="list-style-type: none"> - Sistem Terintegrasi - Lakukan permohonan perizinan melalui ota.go.id


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

1. Dokumen ini diterbitkan oleh KEMENKUMHAM berdasarkan data dari Pelaku Usaha, terapan akan sistem CIG, yang melalui langkah-langkah Pelaku Usaha.

2. Sistem ini tetap beroperasi di dokumen ini akan dilakukan perubahan sebagaimana mestinya.

3. Dokumen ini akan dikembangkan secara berkala menggunakan informasi terbaru yang diberikan oleh DITJEN KEMKUMHAM.

4. Data pengantar Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem CIG menggunakan link akses.



Gambar 46. Contoh Dokumen NIB (Lanjutan)

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





2. Sertifikat Standar


PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
SERTIFIKAT STANDAR : 11223344556677888

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Sertifikat Standar, kepada Pelaku Usaha berikut ini:

1. Nama Pelaku Usaha	: PT Suka Suka Food
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	: 12332145660044
3. Alamat Kantor	: Jalan Sukacita Nomor 23, Kecamatan Sukawarna, Kota Jakarta, Provinsi DKI Jakarta
4. Status Penanaman Modal	: Kode Pos. 88811
5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	: Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN)
6. Lokasi Usaha	: 10750 – Industri Makanan dan Minuman Olahan
	: Jalan Sukacita Nomor 23, Kecamatan Sukawarna, Kota Jakarta, Provinsi DKI Jakarta
	: Kode Pos. 88811

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

Diterbitkan tanggal: 18 Januari 2024

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



Ditandatangani secara elektronik

Direvisi tanggal: 10 Januari 2024

1. Dokumen ini diterbitkan dalam bentuk pernyataan data dan fakta, sehingga dapat dipertanggungjawabkan oleh Pelaku Usaha.

2. Jajaran ini tidak bertanggung jawab atas kebenaran isi dari dokumen sertifikasi ini sebagaimana terdapat di atas.

3. Dokumen ini tidak dapat digunakan secara elektronik menggunakan identitas elektronik yang diterbitkan oleh BIR/BBKRI.

4. Untuk informasi lebih lanjut, silakan kunjungi laman resmi BIR/BBKRI (www.birbbkri.go.id).



Gambar 47. Contoh Dokumen Sertifikat Standar

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





3. Sertifikat Standar dengan status Telah Terverifikasi


PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
SERTIFIKAT STANDAR: 11223344556677888

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

1. Nama Pelaku Usaha	PT SUWA SUWA FOOD
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	1233214088544
3. Alamat Kantor	Jalan Suka Cita Nomor 23, Kecamatan Sukawati, Kota Jakarta Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 06011 PMA
4. Status Perizinan Mula	221-0181011
5. No. Telepon	11750 - Industri Produk Makanan Lainnya (PRL)
6. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLU)	Jalan Suka Cita Nomor 23, Kecamatan Sukawati, Kota Jakarta Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 06011 Telah Terverifikasi
7. Lokasi Usaha	
8. Status	

Lampiran Sertifikat Standar ini memuat daftar persyaratan yang harus dipenuhi sesuai dengan kode KBLU Pelaku Usaha dan merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen Sertifikat Standar yang dimiliki Pelaku Usaha dengan Sertifikat Standar tersebut di atas, wajib menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Dibuatkan tanggal: 19 Februari 2024

J. A. Menteri Perindustrian
Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal


Ditandatangani secara elektronik

Dibuat tanggal: 20 Februari 2024

1. Dokumen ini diterbitkan secara OTOROTOMATIS oleh sistem Perizinan Berusaha berbasis RIZKI yang memuat informasi standar Pelaku Usaha.
2. Sistem ini dapat diakses di platform atau aplikasi berbasis elektronik yang terintegrasi dengan sistem.
3. Data yang tertera dalam dokumen ini dapat berubah sewaktu-waktu tanpa pemberitahuan terlebih dahulu.

Gambar 49. Contoh Dokumen Sertifikat Standar
Telah Terverifikasi

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







PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
 PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
 LAMPIRAN
 SERTIFIKAT STANDAR : 1122334455667788

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

Kode KBLI	Judul KBLI	Klasifikasi Risiko	Pernyataan dan/atau Kewajiban	Risiko Persewaan	Lembaga Verifikasi	Masa Berlaku
55000	Industri Produk Makanan Lainnya	Meninggi Tinggi	<p>Pernyataan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Berlokasi di Kawasan Industri atau Kawasan Pertumbuhan Industri; - Telah selesai melaksanakan pemisahan dan kegiatan pembangunan, pengadaan, pemasangan/mutasi peralatan, dan kegiatan lain yang diperlukan. <p>Kewajiban:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menjaga keamanan dan keselamatan alat, proses, hasil produksi, penyimpanan, serta pengangkutan; - Mengolah dan memanfaatkan sumber daya alam secara efisien, ramah lingkungan, dan berkelanjutan; - Memiliki Akut Sistem Informasi Industri Nasional; - Menyampaikan data industri yang akurat, lengkap, dan tepat waktu secara berkala yang disampaikan melalui Sistem Informasi Industri Nasional; - Menepati Standar Industri Produk Makanan Lainnya; - Memiliki SPS, Spesifikasi Teknik, dan/atau Dokumen Tata Cara yang dibekukan secara resmi (bagi produk yang telah dibekukan SNI, Spesifikasi Teknik, dan/atau Dokumen Tata Cara secara wajib). 	tidak terverifikasi	Perwakilan Pemerintah	Gesaka (Pihak yang melakukan kegiatan usaha)

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

1. Dokumen ini diterbitkan dalam GDS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, informasi dalam sistem GDS yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
 2. Data ini tidak memiliki efikasi di luar sistem dan/atau informasi Indonesia.
 3. Data setiap Perizinan Berusaha dapat diupdate melalui sistem GDS menggunakan fitur admin.

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

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





4. Izin yang Telah Memenuhi Persyaratan



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAH BERBASIS RISIKO
IZN : 123456789

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

1. Nama Pelaku Usaha	: UD MARI MAJU
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	: 1234567890
3. Alamat Kantor	: Jl. Gajah Subroto, No. 5A, Gunung, Kec. Telukbetung Selatan Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35228
4. Status Perencanaan Modal	: PMCN
5. No. Telpun	: 98300000000
6. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	: 101317 - Industri Mirip Garing Kelapa Gading
7. Lokasi Usaha	: Jl. Gajah Subroto, No. 5A, Gunung, Kec. Telukbetung Selatan Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35228
8. Status	: Telah memenuhii persyaratan

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

Dibuktikan tanggal: 1 Januari 2022

a.n. Walikota Bandar Lampung
Kepala DPMPSP Kota Bandar Lampung


Ditandatangani secara elektronik

Dibuat tanggal: 1 Januari 2022

1. Dokumen ini diterbitkan dalam CDS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, sehingga dalam sistem CDS, yang menjadi tanggung jawab dari Pelaku Usaha.
2. Dokumen ini bersifat sementara dan digunakan sebagai acuan dalam proses pendaftaran dan pengoperasian industri.
3. DMS-origami, Perizinan Berusaha dapat dipantau melalui sistem CDS menggunakan link atau,

Gambar 51. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan

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







PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
IZIN : 1234567890

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

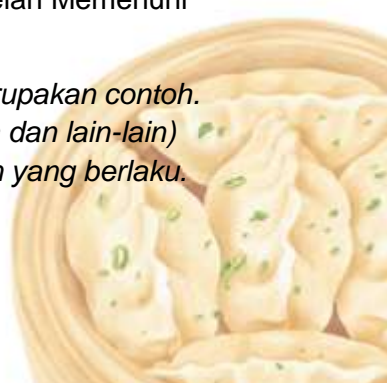
Kode KBLI	Judul KBLI	Klasifikasi Risiko	Persyaratan dan/atau Kewajiban	Bukti Pemenuhan	Lembaga Verifikasi	Masa Berlaku
55422	Industri Makanan Canggih Kalapa Nival	Tinggi	<p>Persyaratan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Berkelompok di Kawasan Perumahan Industri apabila diperlukan memisahkan pemukiman lingkungan yang berdekatan lain; Telah selesai melaksanakan persiapan dan kegiatan pembangunan, pengalihan, pemertangan/instalasi pemukiman, dan kosongkan lain yang diperlukan. <p>Kewajiban:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempertahankan dan keselamatan abdi, proses, hasil produk, penyimpanan, serta pengangkutan; Mengikuti dan mematuhi standar dan/atau sistem standar, standar lingkungan, dan berkelanjutan; Melengkapi dan Sistem Informasi Industri Nasional; Mempunyai data industri yang akurat, lengkap, dan tepat waktu secara berkala yang disampaikan melalui Sistem Informasi Industri Nasional; Menerusahi SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara yang diterbitkan secara wajib bagi produk yang telah diterbitkan SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara secara wajib; 	Tidak memenuhi persyaratan	Pemerintah Kota (Bupati) Langung	Sesuai Perilaku Usaha Menjalankan Kegiatan Usaha

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

1. Dokumen ini diterbitkan dalam bentuk elektronik oleh Unit Pelaku Usaha, termasuk dalam sistem CSD yang menjadi bagian dari Petaka Usaha.
 2. Data dan/atau informasi yang terdapat di dalam dokumen ini akan diupdate/berubah sebagaimana mestinya.
 3. Data digital Pemerintah Provinsi wajib disimpan melalui sistem IS20 menggunakan hak akses.

Gambar 52. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan (Lanjutan)

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





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

1. Nama pelaku usaha / nama perusahaan → sesuai dengan nama perusahaan yang akan didaftarkan pada *e-registration*
2. Alamat kantor → sesuai dengan alamat kantor yang akan didaftarkan pada *e-registration*
3. Alamat pabrik → sesuai dengan alamat pabrik yang akan didaftarkan pada *e-registration*
4. KBLI industri pangan → sesuai dengan produk pangan olahan yang akan didaftarkan
5. Skala usaha → sesuai dengan nilai investasi perusahaan
6. Status Sertifikat Standar Menengah Tinggi: Telah Terverifikasi
7. Status Izin: Telah Memenuhi Persyaratan

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

Kementerian Investasi / Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM)

Jl. Jenderal Gatot Subroto No. 44, Jakarta 12190

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





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

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

Keterangan:

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





5.1.2 Izin Penerapan CPPOB

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



Gambar 53. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi e-sertifikasi

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






PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
SERTIFIKAT STANDAR : 11223344556677888

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Sertifikat Standar, kepada Pelaku Usaha berikut ini:

1. Nama Pelaku Usaha	: PT Suka Suka Food
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	: 1233214567890
3. Alamat Kantor	: Jalan Sukacoba Nomor 23, Kecamatan Sukawarna, Kota Jakarta, Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 88811
4. Status Penanaman Modal	: Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN)
5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	: 19150 - Industri Makanan dan Minuman Olahan
6. Lokasi Usaha	: Jalan Sukacoba Nomor 23, Kecamatan Sukawarna, Kota Jakarta, Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 88811

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

Diterbitkan tanggal: 19 Januari 2024

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



Ditandatangani secara elektronik

Ditetak tanggal: 19 Januari 2024

1. Dokumen ini diterbitkan dalam bentuk pernyataan data dari Pelaku Usaha, kemudian dalam bentuk SBL yang menjadi bagian dari Perizinan Berusaha.
2. Dokumen ini dapat diterbitkan ke dokumen digital elektronik melalui portal pengurusan perizinan.
3. Dokumen ini dapat diterbitkan secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSN e-Sign.
4. Dokumen ini diterbitkan dalam bentuk pernyataan data dari Pelaku Usaha, kemudian dalam bentuk SBL yang menjadi bagian dari Perizinan Berusaha.



Gambar 54. 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







PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
SERTIFIKAT STANDAR : 1123344556677888

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

Kode KBLI 10190	Jenis KBLI Industri Makanan dan Makanan Diahkan	Klasifikasi Risiko Menengah Rendah	Pengaturan dan/atau Kewajiban	Sifat Pemrosesan Makanan	Lembaga Pengawas Pemerintah DKI Jakarta	Waktu Berlaku
			Persyaratan Kewajiban: - Memiliki Akun Sistem Informasi Industri Nasional; - Menyampaikan data industri yang akurat, lengkap, dan tepat waktu kepada instansi yang bertanggung jawab melalui Sistem Informasi Industri Nasional; - Memenuhi Standar Industri Makanan dan Makanan Diahkan; - Memenuhi DNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara yang diberlakukan secara wajib (bagi produk yang telah diberlakukan SNI); - Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara secara wajib.			

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

1. Dokumen diterbitkan oleh DSD-Besbasar dan/atau Pelaku Usaha, dengan izin dari DSD, yang tidak mengikat pihak Pelaku Usaha.
 2. Dokumen tidak memiliki kekuatan hukum di luar wilayah penerapan sebagaimana mestinya.
 3. Dokumen ini akan dibatalkan secara otomatis menggunakan sistem informasi yang diterbitkan oleh DSD-Besbasar.
 4. DSD-Besbasar/Pelaku Usaha dapat berespon melalui sistem DSD yang terintegrasi ke aplikasi.



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

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



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

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

5.2 Kelengkapan Data Registrasi Produk

5.2.1 Komposisi

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





PT. SUKA SUKA FOOD
Jl. Sukacita No. 23 Jakarta

Komposisi

Nama Bahan	Jenis Bahan	Persentase (%)
Daging Ayam	Bahan Baku	30
Tepung Terigu	Bahan Baku	22
Wortel	Bahan Baku	20
Air	Bahan Baku	15
Pati Tapioka	Bahan Baku	6.6
Garam	Bahan Baku	3
Telur	Bahan Baku	1,5
Bawang Putih	Bahan Baku	1
Tepung Roti	Bahan Baku	0,5
Mononatrium Glutamat	Bahan Tambahan Pangan	0,4
Total		100

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





5.2.2 Spesifikasi Bahan Baku Tertentu dan BTP

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

5.2.1.1 Spesifikasi Bahan Baku

Bahan baku yang harus melampirkan spesifikasi antara lain:

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

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

Gambar 57. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Berasal dari Hewan atau Tanaman

- b. Bahan yang terdiri dari beberapa bahan penyusun, harus mencantumkan semua bahan penyusunnya. Jika mengandung BTP yang memiliki batasan penggunaan harus mencantumkan kadarnya. Contoh: bumbu, keju.





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

Gambar 58. Contoh Spesifikasi Bahan Baku dengan Penyusunnya

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

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





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

Spesifikasi Produk

Nama : Bumbu Rumput Laut

Komposisi :

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


GMO (Genetically Modified Organism) : Non GMO
Umur simpan : 12 Bulan
Petunjuk Penyimpanan : Suhu 10^o - 30^o C di tempat kering

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

Surat Keterangan Spesifikasi Tomat

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

Hormat Kami
Direktur CV. Dua Putra Indonesia


Muhammad Kemal

Gambar 60. Contoh Spesifikasi Tomat yang Dibeli di Pasar



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

CV. BERKAH SELALU BOGOR – INDONESIA	
Nama Produk : <u>Daging Sapi Asap</u>	
Parameter	Spesifikasi
A. Sensory	
<u>Penampilan warna</u>	<u>Cokelat kemerahan</u>
<u>Taste / Flavour</u>	<u>Khas daging sapi yang diasap</u>
<u>Bau</u>	<u>Smoky</u>
<u>Tekstur</u>	<u>Kenyal dan lembab</u>
B. Chemical	
<u>pH</u>	<u>6.5 - 7</u>
<u>Brix (%)</u>	<u>1-2</u>
<u>Benzo[a]pyrene</u>	<u>2.0 ppb</u>
C. Mikrobiologi	
<u>Salmonella</u>	<u>Negatif/25g</u>
<u>Staphylococcus aureus</u>	<u>1 x 10² CFU/g</u>
<u>Clostridium perfringens</u>	<u>1 x 10² CFU/g</u>

Gambar 62. Contoh Spesifikasi Bahan Baku Daging Asap

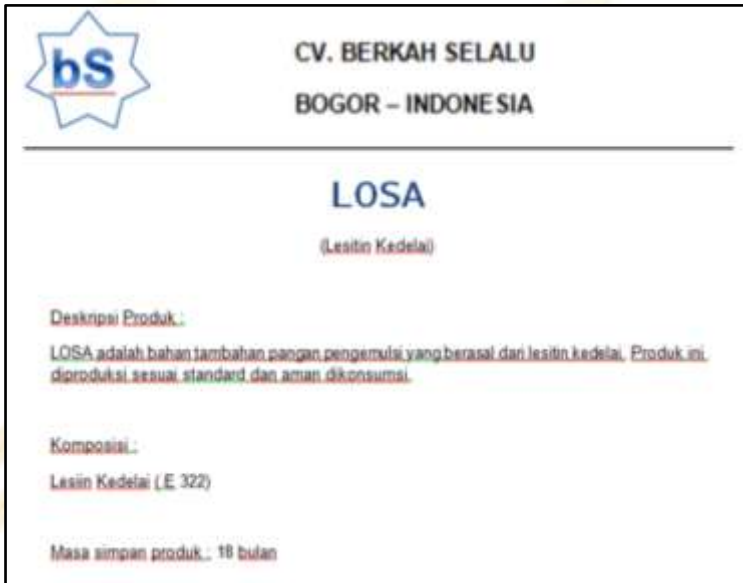




5.2.1.2 Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP)

BTP yang harus melampirkan spesifikasi antara lain:

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



Gambar 63. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan Asal Bahan





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

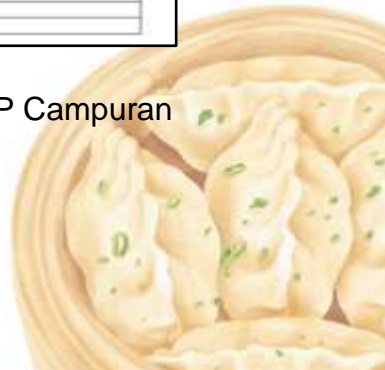
PT PANGAN NUSANTARA Jakarta – Indonesia	
SPESIFIKASI BAHAN TAMBAHAN PANGAN	
Nama produk : Perisa Identik Alami Bawang Putih	
Parameter	Spesifikasi
Penampakan	Putih
Bentuk	Bubuk halus
Kadar air	<0.5%
Pb	<0.01 ppm
As	<0.01 ppm
Penyimpanan	Kering, Suhu Kamar
Masa simpan	24 Bulan

Gambar 64. Contoh Spesifikasi BTP Perisa yang Menjelaskan Kelompok Perisanya

- c. BTP campuran yang menjelaskan jenis BTP dan kadarnya

PT PANGAN NUSANTARA Jakarta – Indonesia	
SPESIFIKASI BAHAN TAMBAHAN PANGAN	
Nama produk : Penguat Rasa	
Komposisi : Monosodium Glutamat (INS 621), Dinatrium Inosinat (INS 631), Dinatrium Guanilat (INS 627)	
Parameter	Spesifikasi
Penampakan	Putih
Bentuk	Bubuk halus
Bau	Normal
Kadar air	Maksimal 0.1%
Pb	Maksimal 0.1 ppm
Hg	Maksimal 0.05 ppm
Cd	Maksimal 0.1 ppm
As	Maksimal 0.1 ppm
Penyimpanan	Kering, Suhu Kamar
Masa simpan	24 Bulan

Gambar 65. Contoh Spesifikasi BTP Campuran





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

PT. PANGAN NUSANTARA	
Jakarta - Indonesia	
Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan	
Nama Produk: Natrium tripolifosfat (Sodium triphosphate)	
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	2.52 g/cm ³
Penyimpanan	Kering, Suhu kamar
Masa Simpan	24 Bulan

Gambar 66. Contoh Spesifikasi BTP Fosfat yang Menjelaskan INS

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

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

Gambar 67. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan INS





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



Gambar 68. Contoh Spesifikasi BTP yang Telah Mempunyai NIE

5.2.3 Hasil analisis Produk Akhir

Hasil analisis produk akhir harus memenuhi kriteria sebagai berikut:

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





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

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

- b. hasil analisis harus mencantumkan dengan jelas:
 - nama pangan yang didaftarkan
 - nama dan alamat produsen harus sesuai dengan pabrik tempat produksi
 - parameter uji, hasil uji, dan satuannya sesuai dengan persyaratan
 - tanggal penerbitan
- c. hasil analisis yang diunggah harus asli dan masa berlaku sesuai dengan yang tercantum pada dokumen hasil analisis atau paling lama 1 (satu) tahun sejak tanggal penerbitan.
- d. hasil analisis (sesuai dengan ketentuan) meliputi:
 - Cemaran logam berat
 - Cemaran kimia lain
 - Cemaran mikroba
 - Bahan tambahan pangan secara kuantitatif, untuk pangan yang menggunakan BTP yang memiliki persyaratan Batas Maksimum numerik/ADI.
 - Kandungan zat gizi sesuai tabel ING pada label





SILVA LABORATORIUM	YKAN KOMITE AKREDITASI NASIONAL LABORATORIUM PENGIJIL (LP-104-2018)
RESULT OF ANALYSIS	
I. No. Sertifikat / Certificate No.	1234567890
II. Kode Contoh / Sample Code	0987654321
III. Pelanggan / Principal	
3a. Nama	PT. SUKA SUKA FOOD
3b. Alamat	Jl. Sukacita No. 23 RT.15/RW.10, Krukut, Kec. Taman Sari, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11140
IV. Contoh Uji / Sampel	
4a. Kemasan / Packaging	Plastik Metalized
4b. Nama Pabrik / Factory name	PT. SUKA SUKA FOOD
4c. Alamat Pabrik / Factory address	Jl. Sukacita No. 23 RT.15/RW.10, Krukut, Kec. Taman Sari, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11140
4d. Nama Contoh / Sample Name	Risol Isi Ayam dan Sayuran - ERPIYO
4e. Tanggal Terima / Received Date	13 November 2020
4f. Tanggal Selesai / Finished Date	23 November 2020
<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 69. Contoh Dokumen hasil analisis Produk Akhir (Lembar Identitas Produk)





SILVA
LABORATORIUM

YKAN

KOMITE AKREDITASI NASIONAL
LABORATORIUM PENGUJI | LP-184-IDN

RESULT OF ANALYSIS

I. No. Sertifikat / Certificate No. 1234567890

II. Kode Contoh / Sample Code 0987654321

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

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

Ditandatangani secara digital

Jakarta, 24 November 2020

Manager Laboratorium
Arief Budiman

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





SILVA
LABORATORIUM

YKAN
KOMITE AKREDITASI NASIONAL
LABORATORIUM PERIKU (JP 04-04)

RESULT OF ANALYSIS

I. No. Sertifikat / Certificate No. 1234567890

II. Kode Contoh / Sample Code 0987654321

No	Parameter	n	c	Result	m	M	Uk	Metode
1	Staphylococcus aureus	1	1	+10	10 ⁶	2x10 ⁷	caloria / g	ISO 6888-1:1999/ AmL 2:2018
2	Staphylococcus aureus	3	1	+10	10 ⁶	2x10 ⁷	caloria / g	ISO 6888-1:1999/ AmL 2:2018
3	Staphylococcus aureus	3	1	+10	10 ⁶	2x10 ⁷	caloria / g	ISO 6888-1:1999/ AmL 2:2018
4	Staphylococcus aureus	4	1	+10	10 ⁶	2x10 ⁷	caloria / g	ISO 6888-1:1999/ AmL 2:2018
5	Staphylococcus aureus	3	1	+10	10 ⁶	2x10 ⁷	caloria / g	ISO 6888-1:1999/ AmL 2:2018
6	Salmonella sp.	1	0	Negative	Negat ive	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ AmL 1:2020
7	Salmonella sp.	3	0	Negative	Negat ive	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ AmL 1:2020
8	Salmonella sp.	3	0	Negative	Negat ive	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ AmL 1:2020
9	Salmonella sp.	4	0	Negative	Negat ive	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ AmL 1:2020
10	Salmonella sp.	5	0	Negative	Negat ive	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ AmL 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.

Dibandingkan secara digital

Jakarta, 24 November 2020
Manager Laboratorium
Anel Budiman

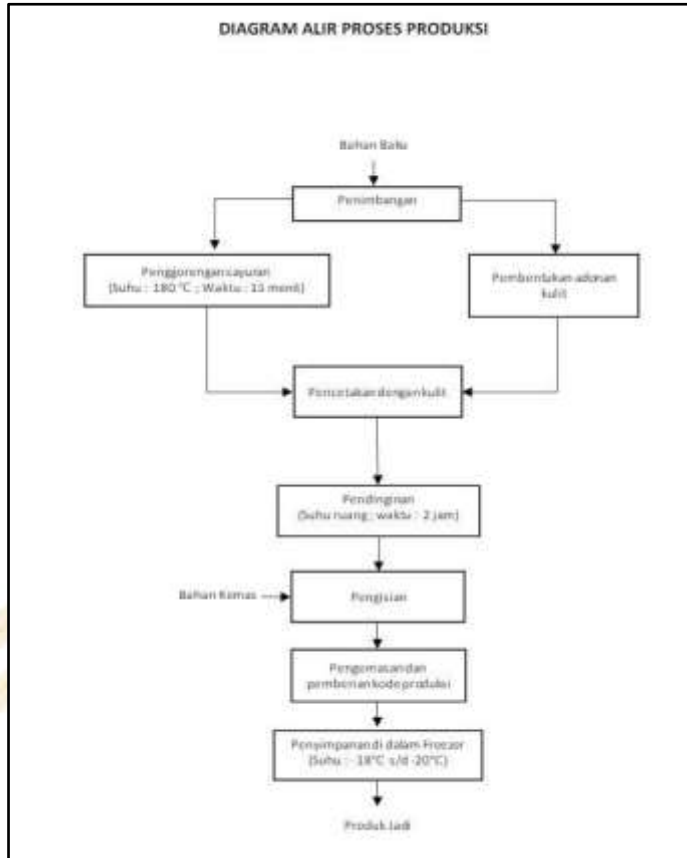
Gambar 71. Contoh Dokumen hasil analisis Cemaran Mikroba pada Hasil Akhir





5.2.4 Proses Produksi

Proses produksi diuraikan dalam bentuk narasi atau diagram alir proses produksi



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



5.2.5 Informasi tentang Kode Produksi

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

PT. SUKA SUKA FOOD
Jl. Sukacita No. 23 Jakarta

Penjelasan Kode Produksi

XX / DD / MM / YYYY

Arti kode produksi:

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

Contoh:
Misal: 01/10/04/2022
Arti: Diproduksi pada shift 01, tanggal 10 April 2022

Gambar 73. Contoh Dokumen Informasi tentang Kode Produksi



5.2.6 Informasi tentang Masa Simpan

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



Gambar 74. Contoh Dokumen Informasi tentang Masa Simpan





BAB VI

Label Pangan Olahan



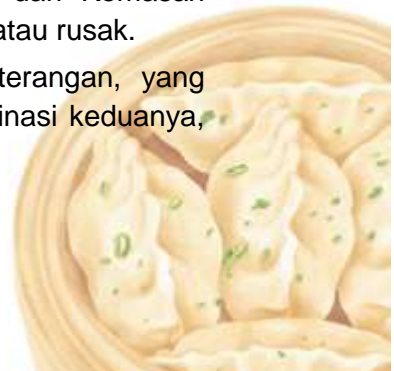


6.1 Ketentuan Umum

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

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

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





atau bentuk lain mengenai Pangan Olahan, dengan benar dan tidak menyesatkan.

5. Keterangan pada label yang berbentuk tulisan wajib dicantumkan secara teratur, jelas, mudah dibaca, dan proporsional dengan luas permukaan label.
6. Label yang dicantumkan di dalam dan/atau pada kemasan pangan wajib sesuai peraturan perundangan yang berlaku.

6.2 Bagian-Bagian Label Pangan Olahan

Label pangan olahan dibagi menjadi dua bagian, yaitu:

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





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

6.3 Penjelasan Informasi pada Label Pangan Olahan

6.3.1 Nama Produk

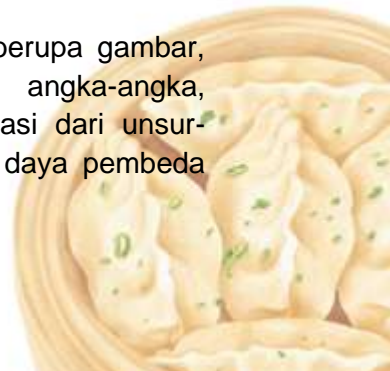
Nama produk terdiri atas:

1. Nama jenis pangan olahan

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

2. Nama dagang (merek)

- Nama dagang adalah tanda berupa gambar, nama, kata, huruf-huruf, angka-angka, susunan warna, atau kombinasi dari unsur-unsur tersebut yang memiliki daya pembeda





dan digunakan dalam kegiatan peredaran pangan.

- Nama dagang tidak dapat digunakan apabila nama dagang memuat unsur sebagai berikut:
 - a. bertentangan dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, moralitas agama, budaya, kesusilaan, dan/atau ketertiban umum;
 - b. tidak memiliki daya pembeda;
 - c. telah menjadi milik umum;
 - d. menggunakan nama jenis atau nama umum/generik terkait Pangan Olahan yang bersangkutan;
 - e. menggunakan kata sifat yang secara langsung atau tidak langsung dapat memengaruhi penafsiran terhadap Pangan Olahan;
 - f. menggunakan kata yang terkait aspek keamanan pangan, gizi, dan/atau kesehatan; dan/atau
 - g. menggunakan nama dagang yang telah mempunyai sertifikat merek untuk Pangan Olahan sejenis atas nama orang dan/atau badan usaha lain.
- Nama dagang yang telah memiliki sertifikat merek dari menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang hukum dapat digunakan sepanjang tidak bertentangan





dengan aspek keamanan pangan, gizi, dan kesehatan.

6.3.2 Berat Bersih

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

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

6.3.3 Nama dan Alamat Pihak yang Memproduksi

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





- Dikemas oleh: PT. Suka Suka Food, Jakarta 11111 – Indonesia
untuk PT. Bintang Maju, Jakarta 22222 - Indonesia

6.3.4 Keterangan Kedaluwarsa

1. Keterangan kedaluwarsa merupakan batas akhir suatu Pangan dijamin mutunya, sepanjang penyimpanannya mengikuti petunjuk yang diberikan produsen.
2. Jika masa simpan kurang dari atau sama dengan 3 (tiga) bulan, keterangan kedaluwarsa yang dicantumkan meliputi tanggal, bulan dan tahun.
3. Jika masa simpan lebih dari 3 (tiga) bulan, keterangan kedaluwarsa yang dicantumkan meliputi:
 - a. Tanggal, bulan dan tahun; atau
 - b. Bulan dan tahun.
4. Keterangan kedaluwarsa didahului tulisan “Baik digunakan sebelum”. Contoh:

Baik digunakan
sebelum 07-12-
2024

Baik digunakan sebelum:
Lihat bagian belakang
kemasan

5. Jika tanggal kedaluwarsa sangat dipengaruhi oleh cara penyimpanan, maka cara penyimpanan





harus berdekatan dengan keterangan kedaluwarsa. Contoh:

- a. Baik digunakan sebelum: 7 April 2024.
Simpan pada suhu -18°C
- b. Baik digunakan sebelum dan cara penyimpanan lihat di bagian belakang kemasan.

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

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

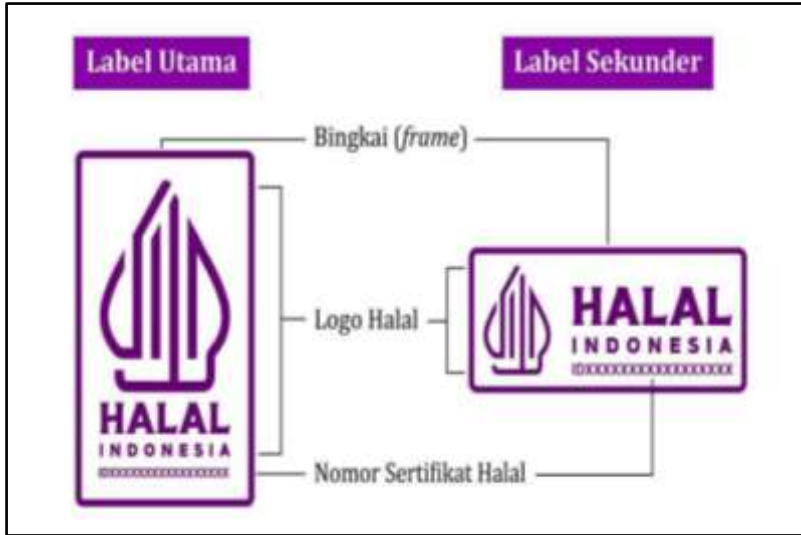
BPOM RI MD





6.3.6 Keterangan Halal Bagi yang Diperyaratkan

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



Gambar 75. Kriteria Pencantuman Halal





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



Label dengan warna HITAM dan PUTIH dapat digunakan apabila :
1. Kondisi background produk mengaburkan kejelasan label; atau
2. Keterbatasan teknik produksi / sablon dengan warna terbatas



Gambar 76. Kriteria Pencantuman Halal (Lanjutan)



6.3.7 Daftar Bahan yang Digunakan atau Komposisi

Pencantuman daftar bahan pada label harus memperhatikan:

1. Pencantuman daftar bahan yang digunakan harus didahului dengan tulisan: “daftar bahan”; “bahan yang digunakan”; “bahan-bahan”; atau “komposisi”.
2. Nama bahan merupakan nama lazim yang lengkap dan tidak berupa singkatan; dan disusun secara berurutan dimulai dari bahan yang digunakan paling banyak.
3. Bahan penolong tidak wajib dicantumkan pada daftar bahan/komposisi label.
4. Persentase kandungan bahan wajib dicantumkan dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a. Bahan baku yang memberikan identitas pada pangan olahan. Contoh untuk produk Risol Isi Daging dan Sayuran wajib mencantumkan persentase daging sapi dan sayuran yang digunakan.
 - b. Bahan baku disebut dalam nama jenis pangan. Contoh Risol Ayam, maka diwajibkan juga untuk mencantumkan persentase daging ayam.
 - c. Mencantumkan tulisan “Dari ... (nama bahan)” pada label pangan olahan, jika kandungan bahan tersebut minimal 50%. Contoh pada label tercantum tulisan “Dibuat dari daging ayam





- pilihan”, sehingga pada komposisi dicantumkan persentase Daging Ayam.
- d. Mencantumkan tulisan “Dengan ... (nama bahan)” pada label pangan olahan, jika bahan tersebut merupakan salah satu bahan baku yang digunakan. Contoh pada label tercantum tulisan “Dibuat dengan keju”, sehingga pada komposisi dicantumkan persentase keju.
 - e. Mencantumkan gambar bahan baku. Contoh pada label produk Risol Ayam rasa pedas yang mencantumkan gambar cabai, maka harus mencantumkan persentase cabai.
5. Keterangan tentang asal bahan pangan tertentu yang bersumber dari hewan atau tanaman harus dicantumkan pada komposisi berupa nama bahan diikuti dengan asal bahan. Jika bahan berasal dari hewan harus disertai dengan pencantuman jenis hewan, contoh: lemak nabati, lemak sapi.

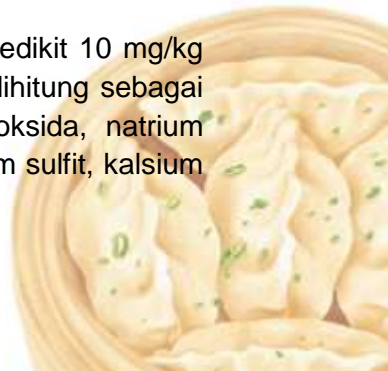
6.3.8 Keterangan tentang Alergen

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





2. Pangan olahan yang diproduksi menggunakan sarana produksi yang sama dengan pangan olahan yang mengandung alergen wajib mencantumkan informasi tentang kandungan alergen. Tulisan yang dicantumkan berdekatan dengan daftar bahan dapat berupa:
 - a. “Diproduksi menggunakan peralatan yang juga memproses ...” diikuti dengan nama alergen;
 - b. “Mungkin mengandung ...” diikuti dengan nama alergen; atau
 - c. “Dapat mengandung ...” diikuti dengan nama alergen.
3. Alergen dapat berupa:
 - a. 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 SO₂ (dapat berupa belerang dioksida, natrium bisulfat, natrium metabisulfat, kalium sulfat, kalsium

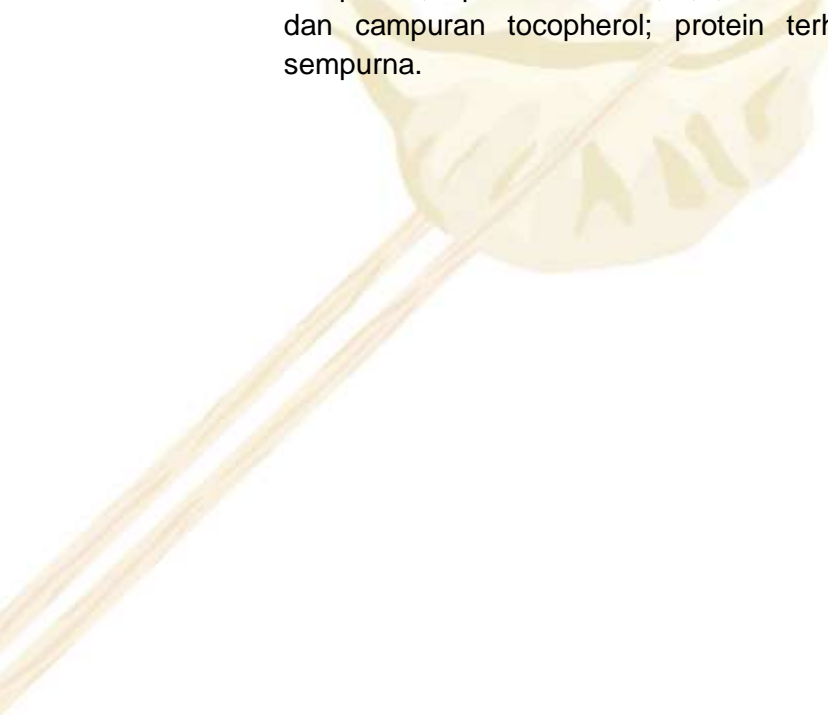




Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

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.



Risol Isi Daging dan Sayuran

Komposisi:

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

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal

Gambar 77. Contoh Pencantuman Alergen

6.3.9 Pencantuman Informasi Tanpa BTP

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

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





Keterangan tanpa BTP dicantumkan setelah komposisi yang digunakan.

Komposisi:

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

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal

Gambar 78. Contoh Pencantuman Tanpa BTP

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

6.3.10 Kode Produksi

1. Tanggal dan kode produksi paling sedikit memuat informasi mengenai riwayat produksi pangan pada kondisi dan waktu tertentu.
2. Tanggal dan kode produksi dapat berupa nomor bets (batch) dan/atau waktu produksi.
3. Tanggal dan kode produksi dapat dicantumkan terpisah dari keterangan pada Label dan harus disertai dengan petunjuk tempat pencantuman kode produksi.





4. Keterangan tempat pencantuman kode produksi dapat berupa: “Kode Produksi, lihat bagian belakang kemasan”.

6.3.11 Keterangan tentang Petunjuk Penyiapan dan Saran Penyajian

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



Gambar 79. Contoh Petunjuk Penyajian Risol

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





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

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



saus cabai.

Gambar 80. Contoh Penulisan “Saran Penyajian” pada Label

6.3.12 Keterangan tentang Cara Penyimpanan

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





Cara penyimpanan harus dicantumkan berdekatan dengan tanggal kedaluwarsa.

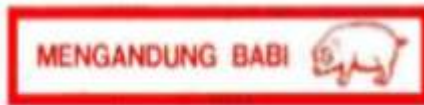
Contoh:



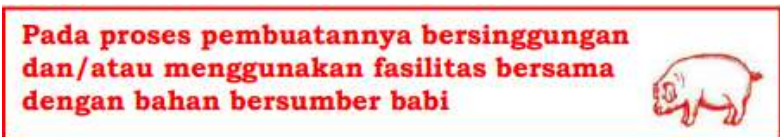
Gambar 81. Contoh Pencantuman Cara Penyimpanan Pada Label

6.3.13 Peringatan

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



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



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

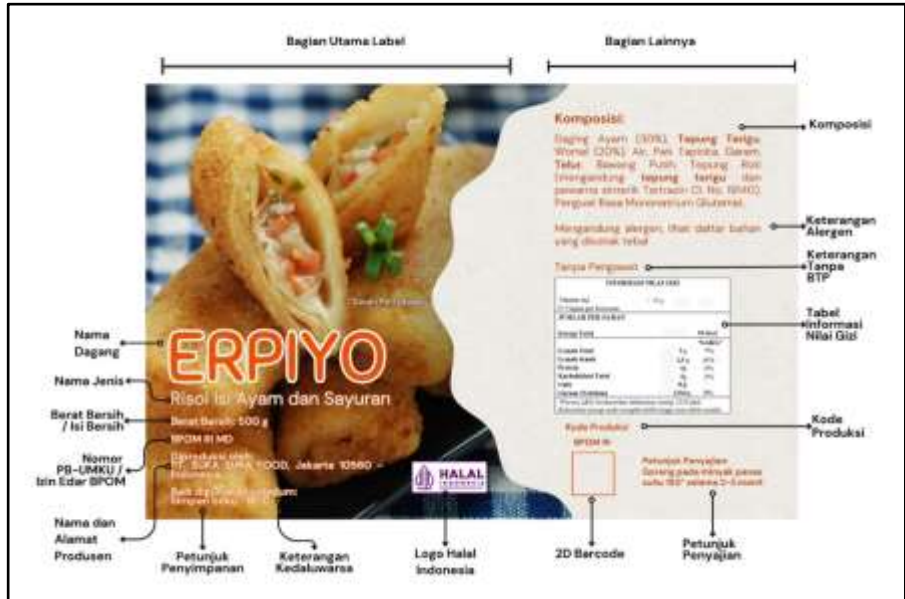
Pada label pangan olahan, wajib dicantumkan 2D *barcode* yang akan diperoleh pelaku usaha setelah izin edar terbit. Saat pengajuan registrasi, pada rancangan label pencantuman berupa kotak persegi sebagai penanda, dan jika pada label terdapat 2D *barcode* selain BPOM, maka kotak persegi 2D *barcode*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

6.3.15 Ketentuan Pencantuman Tulisan, Logo dan/atau Gambar

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



6.3.16 Contoh Rancangan Label Produk Risol Isi Ayam dan Sayuran



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





INFORMASI DAN PENGADUAN PELAYANAN PUBLIK DIREKTORAT REGISTRASI PANGAN OLAHAN

INFORMASI DAN PENGADUAN PELAYANAN PUBLIK
DIREKTORAT REGISTRASI PANGAN OLAHAN

LAPOR
LAPOR!
Layanan Laporan dan Pengaduan 24 Jam Sehari

HALO BPOM
Konsultasi melalui Contact Centre BPOM

KONSULTASI ONLINE
registrasi.pangan.pom.go.id
Hotline (Senin - Sabtu)
Pukul 08.00 - 16.00 wib
Informasi untuk lebih mendalam
tentang registrasi pangan online,
pilih salah satu layanan:

LOKET GS
Bangung Athena Lantai 5
Jl. Sudirman (Senin - Jumat)
Pukul 08.00 - 16.00 wib
Pelayanan untuk keberlanjutan
pilih antara website.pangan.go.id

LOKET HELPDESK
Bangung Athena Lantai 5
Jl. Sudirman (Senin - Sabtu)
Pukul 08.00 - 16.00 wib
Pelayanan untuk keberlanjutan
tentang masalah layanan
e-registrasi

CALL CENTER
(021) 54 - 53 - 951
Hari-Rajab (Senin - Jumat)
Pukul 08.00 - 16.00 wib

LIVECHAT
registrasi.pangan.pom.go.id
Hotline (Senin - Jumat)
Pukul 08.00 - 16.00 wib

KONSULTASI VIA UPT
Fasilitator
Gagal Bermanfaat/
Lainnya PNM selanjutnya

SMS DIREKTUR
SMS Direktorat
0811-5713-571
Untuk pertanyaan
tentang registrasi

Informasi lainnya dapat dilihat melalui media sosial Direktorat Registrasi Pangan Olahan

Follow me on Instagram: @registrasipangan_bpom

Follow me on YouTube: Registrasi Pangan Olahan

Follow me on TikTok: @registrasipangan_bpom

Find me on Facebook: Direktorat Registrasi Pangan Olahan

Follow me on Twitter: @reg_pangan

Direktorat Registrasi Pangan Olahan
Bangung Athena Lt 5, Jl. Perrotukan Negara No 23, Jakarta Pusat 10160 - Indonesia
registrasi.pangan.pom.go.id





DAFTAR PUSTAKA

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





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

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





Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa

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

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





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



9 786024 151683

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI
2024