

Handbook
REGISTRASI PANGAN OLAHAN



Cokelat

(Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi)

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI
2023

COKELAT (Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi)

HANDBOOK REGISTRASI PANGAN OLAHAN

COKELAT
(Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi)

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI

2023

HANDBOOK REGISTRASI PANGAN OLAHAN

COKELAT

(Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi)

PENGARAH

Dra. Rita Endang, Apt., M.Kes.
(Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan)

PENANGGUNGJAWAB

Ema Setyawati, S.Si, Apt, ME
(Direktur Registrasi Pangan Olahan Periode
2022-2023)

Sintia Ramadhani, S.Si., Apt., M.Sc.
(Direktur Registrasi Pangan Olahan Periode
2023 – sekarang)

KETUA TIM PENYUSUN

Yeni Oktaviany, STP., MP.

PENYUSUN

Dian Anggraeni, ST., MP.
Eva Kartika, S.Farm., Apt

PENERBIT

**Badan Pengawas Obat dan Makanan
Republik Indonesia**

Jalan Percetakan Negara No. 23,
Jakarta Pusat – 10560

Telepon: (62-21) 31151951

Subsite: registrasipangan.pom.go.id

E-mail: penilaianpangan@pom.go.id

Copyright © Badan POM RI

Dilarang memperbanyak buku ini
sebagian atau seluruh buku ini tanpa
izin tertulis dari Penerbit

Jakarta, Badan POM RI, 2023
109 hal, 148 x 210 mm

ISBN No. 978-602-415-143-0 (cetak)
978-602-415-144-7 (PDF)

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 No. 11 tahun 2020 tentang Cipta Kerja dan Peraturan Pemerintah No. 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, Badan POM terus berupaya dan berkomitmen untuk memberikan pelayanan publik terbaik melalui kemudahan perizinan berbasis risiko. Direktorat Registrasi Pangan Olahan sebagai unit pelaksana pengawasan *pre-market* dan pelayanan publik di bidang registrasi pangan olahan terus berupaya dan berkomitmen untuk memberikan pelayanan terbaik antara lain melalui penyederhanaan prosedur, pemangkasan persyaratan, penyediaan sarana informasi dan komunikasi berbasis web, pendampingan pelaku Usaha Mikro Kecil (UMK) dan pelatihan bagi *registration officer* pangan olahan.

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

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

Jakarta, Desember 2023



Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan
Dra. Rita Endang, Apt., M.Kes.

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 yang disusun per komoditi. *Handbook* berisi informasi registrasi pangan olahan antara lain: prosedur registrasi akun perusahaan dan registrasi pangan olahan, perhitungan komposisi dan Bahan Tambahan Pangan, dokumen kelengkapan data, serta persyaratan label pangan olahan.

Penyusunan *handbook* ini dilakukan melalui rapat pembahasan internal, rapat pembahasan dengan pakar dan unit terkait di lingkungan Badan POM, serta uji coba dengan melibatkan pelaku usaha sesuai komoditi termasuk pelaku usaha skala kecil dan mikro. 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, Desember 2023



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

DAFTAR ISI

KATA SAMBUTAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	xi
BAB I – PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	2
1.2. Tujuan dan Sasaran.....	3
1.3. Ruang Lingkup.....	3
BAB II – ISTILAH DAN DEFINISI	4
BAB III – REGISTRASI PANGAN OLAHAN	7
3.1. Registrasi Akun Perusahaan.....	8
3.1.1. Perizinan Berusaha <i>via</i> OSS	8
3.1.2. Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).....	8
3.1.3. Alur Registrasi Akun Perusahaan	9
3.2. Registrasi Produk.....	10
3.2.1. Alur Registrasi Produk	10
3.2.2. Penentuan Tingkat Risiko Registrasi Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi.....	10
3.2.3. Output Registrasi Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi Berdasarkan Tingkat Risiko.....	15
BAB IV – PRODUK KAKAO, COKELAT, DAN COKELAT IMITASI	22
4.1. Definisi	23
4.2. Komposisi	27
4.3. Karakteristik Dasar.....	29
4.3.1. Persyaratan	29
4.3.2. Contoh Perhitungan Pemenuhan Persyaratan Karakteristik Dasar	29
4.3.3. Contoh Perhitungan Produk Cokelat	33
4.4. Cemar.....	34
4.4.1. Cemar Logam Berat	35
4.4.2. Cemar Mikroba	35
4.5. Bahan Tambahan Pangan (BTP).....	36
4.5.1. Jenis BTP dan Batas Maksimum Penggunaan.....	36
4.5.2. Cara Perhitungan BTP.....	39
4.5.2.1. Cara Perhitungan BTP Tunggal pada Komposisi	40
4.5.2.2. Cara Perhitungan BTP Campuran pada Komposisi	41

4.5.3. BTP yang Wajib Dianalisa	43
4.5.4. BTP Ikutan (<i>Carry Over</i>)	44
4.6. Informasi Nilai Gizi (ING)	46
4.6.1. Format Tabel ING	47
4.6.2. Keterangan pada Tabel ING	51
4.6.2.1. Takaran Saji	51
4.6.2.2. Jumlah Sajian per Kemasan.....	52
4.6.2.3. Jumlah Kandungan Zat Gizi per Sajian	52
4.6.2.4. Persentase AKG.....	52
4.6.3. Contoh Perhitungan dan Pencantuman ING	53
BAB V – KELENGKAPAN DATA	55
5.1. Kelengkapan Data Registrasi Akun	56
5.1.1. Perizinan Berusaha	56
5.1.2. Izin Penerapan CPPOB.....	65
5.2. Kelengkapan Data Registrasi Produk	69
5.2.1. Komposisi.....	69
5.2.2. Spesifikasi Bahan Baku Tertentu dan Bahan Tambahan Pangan (BTP).....	69
5.2.2.1. Spesifikasi Bahan Baku.....	70
5.2.2.2. Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP)	74
5.2.3. Hasil Analisa Produk Akhir.....	76
5.2.4. Proses Produksi.....	80
5.2.5. Informasi tentang Kode Produksi.....	81
5.2.6. Informasi tentang Masa Simpan	81
BAB VI – LABEL PANGAN OLAHAN	83
6.1. Ketentuan Umum	84
6.2. Bagian-Bagian Label Pangan Olahan.....	84
6.3. Penjelasan Informasi pada Label Pangan Olahan	85
6.3.1. Nama Produk.....	85
6.3.2. Berat Bersih.....	86
6.3.3. Nama dan Alamat Pihak yang Memproduksi	86
6.3.4. Informasi tentang Masa Simpan	86
6.3.5. Nomor Izin Edar (NIE)	87
6.3.6. Keterangan Halal Bagi yang Dipersyaratkan	87
6.3.7. Daftar Bahan yang Digunakan atau Komposisi	88
6.3.8. Keterangan tentang Alergen	89
6.3.9. Pencantuman Informasi Tanpa BTP.....	90
6.3.10. Kode Produksi	90
6.3.11. Keterangan tentang Petunjuk Penyajian dan Saran Penyajian	91

6.3.12. Keterangan tentang Cara Penyimpanan.....	91
6.3.13. Peringatan	91
6.3.14. Keterangan 2 (Dua) Dimensi (2D Barcode) BPOM.....	92
6.3.15. Ketentuan Pencantuman Tulisan, Logo dan/atau Gambar	92
6.4. Contoh Rancangan Label Produk Cokelat.....	93
INFORMASI DAN PENGADUAN PELAYANAN PUBLIK DIREKTORAT REGISTRASI PANGAN OLAHAN.....	94
DAFTAR PUSTAKA	95

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Tahap Pengajuan Izin Penerapan CPPOB	8
Gambar 2.	Alur Registrasi Akun Perusahaan Berbasis Risiko.....	9
Gambar 3.	Registrasi Pangan Olahan Berbasis Risiko.....	10
Gambar 4.	Alur Penentuan Tingkat Risiko	11
Gambar 5.	Alur Penentuan Tingkat Risiko (Lanjutan).....	12
Gambar 6.	Contoh Keterkaitan antara KBLI, Jenis Pangan (CPPOB) dan Kategori Pangan Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi pada Sistem <i>e-registration</i>	13
Gambar 7.	Contoh Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan	15
Gambar 8.	Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan (Lanjutan).....	16
Gambar 9.	Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan (Lanjutan).....	17
Gambar 10.	Contoh Izin Edar Pangan Olahan.....	18
Gambar 11.	Contoh Izin Edar Pangan Olahan (Lanjutan)	19
Gambar 12.	Contoh Lampiran Izin Edar Pangan Olahan.....	20
Gambar 13.	Contoh Lampiran Label yang Disetujui	21
Gambar 14.	Cemaran Logam Berat Arsen, Timbal, Merkuri, dan Kadmium untuk Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi	35
Gambar 15.	Cemaran Bberat Timah (Sn) untuk Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi.....	35
Gambar 16.	Cemaran Mikroba Produk Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi.....	36
Gambar 17.	Tampilan <i>Website</i> Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum (JDIH) Badan POM	37
Gambar 18.	Tampilan Aplikasi Ayo Cek BTP.....	37
Gambar 19.	Timbangan Analitik dan Sendok Peres	40
Gambar 20.	BTP dengan Batas Maksimal Penggunaan CPPB	40
Gambar 21.	BTP dengan Batas Maksimal Penggunaan Tertentu	41
Gambar 22.	Maksimal Penggunaan Kuning FCF pada Cokelat.....	42
Gambar 23.	Batas Maksimal Penggunaan Merah Allura pada Cokelat	42
Gambar 24.	Nilai ADI pada BTP	43
Gambar 25.	Deskripsi Cokelat Susu Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020	46
Gambar 26.	Nilai Kandungan Gizi Cokelat Susu Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020	47

Gambar 27. Format Vertikal Tabel ING	48
Gambar 28. Format Tabular Tabel ING	49
Gambar 29. Format Linier Tabel ING	49
Gambar 30. Format Vertikal Tabel ING per Kemasan	50
Gambar 31. Format Linier Tabel ING per Kemasan	50
Gambar 32. Format Tabular Tabel ING per Kemasan	50
Gambar 33. Takaran Saji Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi Sesuai Peraturan Badan POM Nomor 26 Tahun 2021	51
Gambar 34. Takaran Saji Produk Cokelat Susu yang Diproduksi Oleh UMK Sesuai Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020	51
Gambar 35. Contoh Tampilan Hasil Perhitungan Sistem Nilai Gizi Cokelat Susu ..	54
Gambar 36. Contoh Tabel ING Produk Cokelat Susu.....	54
Gambar 37. Contoh Dokumen NIB	57
Gambar 38. Contoh Dokumen NIB (Lanjutan)	58
Gambar 39. Contoh Dokumen Sertifikat Standar	59
Gambar 40. Contoh Dokumen Sertifikat Standar (Lanjutan).....	60
Gambar 41. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi.....	61
Gambar 42. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi (Lanjutan).....	62
Gambar 43. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan.....	63
Gambar 44. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan (Lanjutan).....	64
Gambar 45. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB versi e-sertifikasi	66
Gambar 46. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB versi PB-UMKU.....	67
Gambar 47. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB versi PB-UMKU.....	68
Gambar 48. Contoh Dokumen Komposisi Produk Susu Kovertur dengan Kacang .	69
Gambar 49. Contoh Spesifikasi Gula Pasir.....	70
Gambar 50. Contoh Spesifikasi Lemak Kakao.....	71
Gambar 51. Contoh Spesifikasi Susu Skim Bubuk yang Telah Memiliki NIE.....	71
Gambar 52. Contoh Spesifikasi Kakao Massa.....	72
Gambar 53. Contoh Spesifikasi Susu Bubuk <i>Full Cream</i>	72
Gambar 54. Contoh Spesifikasi Kacang Tanah yang Dibeli di Pasar	73
Gambar 55. Contoh Spesifikasi Garam	73
Gambar 56. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan Asal Bahan	74
Gambar 57. Contoh Spesifikasi BTP Perisa yang Menjelaskan Kelompok Perisa..	74
Gambar 58. Contoh Spesifikasi Fosfat yang Menjelaskan Nama Jenis dan INS	75
Gambar 59. Contoh Spesifikasi Pewarna yang Menjelaskan INS atau <i>Color Index (CI Number)</i>	75
Gambar 60. Contoh Spesifikasi BTP yang Telah Memiliki NIE	76

Gambar 61. Contoh Dokumen Hasil Analisa Cemaran Logam Berat Produk Akhir	77
Gambar 62. Contoh Dokumen Hasil Analisa Cemaran Mikroba Produk Akhir.....	78
Gambar 63. Contoh Dokumen Hasil Analisa Nilai Gizi Produk Akhir	79
Gambar 64. Contoh Diagram Alir Proses Produksi Cokelat Susu Kovertur dengan Kacang.....	80
Gambar 65. Contoh Dokumen Penjelasan Kode Produksi	81
Gambar 66. Contoh Dokumen Informasi tentang Masa Simpan.....	82
Gambar 67. Kriteria Pencantuman Halal.....	87
Gambar 68. Kriteria Pencantuman Halal (Lanjutan)	88
Gambar 69. Contoh Peringatan Alergen pada Label	90
Gambar 70. Contoh Penulisan Tanpa BTP pada Label	90
Gambar 71. Contoh Petunjuk Penyajian Minuman Cokelat Paduan.....	91
Gambar 72. Contoh Penulisan “Saran Penyajian” pada Label.....	91
Gambar 73. Contoh Rancangan Label Produk Cokelat Susu Kovertur dengan Kacang.....	93

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	KBLI untuk Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi.....	8
Tabel 2.	Persyaratan Teknis untuk Registrasi Pangan Olahan Risiko Menengah Rendah dan Tinggi	14
Tabel 3.	Definisi Berbagai Jenis Cokelat.....	23
Tabel 4.	Karakteristik Dasar Berbagai Jenis Cokelat	27
Tabel 5.	Perhitungan Komposisi.....	28
Tabel 6.	Contoh Komposisi Cokelat Susu	29
Tabel 7.	Perhitungan Lemak Kakao Total	30
Tabel 8.	Perhitungan Padatan Kakao Total.....	31
Tabel 9.	Perhitungan Padatan Kakao Total Tanpa Lemak.....	32
Tabel 10.	Perhitungan Padatan Susu Total.....	33
Tabel 11.	Perhitungan Komponen Cokelat.....	33
Tabel 12.	Perhitungan Komponen Cokelat (2)	34
Tabel 13.	BTP yang Lazim Digunakan pada Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi.....	38
Tabel 14.	Perhitungan Rasio Satu	43
Tabel 15.	Ketentuan Hasil Analisa BTP	43
Tabel 16.	Contoh Penerapan BTP Ikutan.....	44
Tabel 17.	Cara Perhitungan ING Produk Cokelat Susu	53



BAB I

Pendahuluan

1.1. Latar Belakang

Terbitnya Undang-Undang No.11 tahun 2020 tentang Cipta Kerja dan PP No. 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko mengamankan agar pemerintah memberikan kemudahan bagi pelaku usaha dalam memperoleh Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB-UMKU). Salah satunya kemudahan bagi pelaku usaha pangan olahan. Hal ini merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan daya saing produk pangan olahan, khususnya yang diproduksi oleh usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM).

Sebagai implementasi dari Undang-Undang No.11 tahun 2020 tentang Cipta Kerja dan PP No. 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, telah dikembangkan aplikasi *e-registration* berbasis risiko (*Risk Based Approach e-registration* atau Ereg RBA) yang terintegrasi dengan *Online Single Submission* (OSS). Pada aplikasi Ereg RBA, setiap jenis pangan akan masuk ke dalam salah satu tingkat risiko yaitu risiko Menengah Rendah, Risiko Menengah Tinggi, atau Risiko Tinggi dan akan memperoleh PB-UMKU yang berbeda untuk masing-masing tingkat risiko

Berdasarkan data Survei Kepuasan Pelanggan yang dilaksanakan oleh Direktorat Registrasi Pangan Olahan tahun 2021 terdapat peningkatan jumlah pelaku Usaha Mikro Kecil (UMK) yang mendaftarkan produknya dibanding tahun 2020. Hal ini disimpulkan dari responden yang mengikuti survei pada akhir tahun 2021, dimana 26% responden dari skala usaha kecil dan 15% dari skala usaha mikro, sedangkan pada tahun 2020 skala usaha kecil 15% dan dari usaha mikro 10%. Peningkatan tersebut menunjukkan terdapat pertumbuhan usaha mikro kecil sepanjang tahun 2020 dan 2021.

Berdasarkan rekapitulasi kegiatan pendampingan yang dilakukan oleh Direktorat Registrasi Pangan Olahan sepanjang tahun 2021, tercatat 83% pelaku usaha yang mengikuti pendampingan adalah UMKM. Tingginya jumlah UMKM yang mengikuti kegiatan pendampingan ini sejalan dengan pertumbuhan UMK dan menunjukkan tingginya animo pelaku usaha untuk mengetahui dan memahami prosedur dan persyaratan registrasi pangan olahan. Hal ini juga sejalan dengan hasil survei kepuasan pelanggan tahun 2021 dimana terdapat gap dalam kemudahan memperoleh informasi, memahami, dan memenuhi persyaratan dan prosedur registrasi pangan olahan. Untuk itu direkomendasikan agar dilakukan perbaikan pelayanan yang dapat memberikan kemudahan bagi pelaku usaha dalam memahami serta memenuhi persyaratan dan prosedur registrasi pangan olahan.

Sebagai upaya untuk memberikan kemudahan bagi pelaku usaha terutama UMKM dalam memahami persyaratan dan prosedur registrasi pangan olahan, maka Direktorat Registrasi Pangan Olahan melakukan terobosan melalui penyusunan *Handbook* Registrasi Pangan Olahan. *Handbook* disusun per komoditi berdasarkan jenis pangan olahan terbanyak yang didaftarkan oleh UMKM sepanjang tahun 2019

sampai dengan tahun 2021. Pada handbook ini dipaparkan tentang tata cara registrasi pangan olahan komoditi **Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi**.

1.2. Tujuan dan Sasaran

Tujuan *handbook* ini adalah:

1. Sebagai pedoman registrasi pangan olahan produk kakao, cokelat, dan cokelat imitasi melalui aplikasi Ereg RBA.
2. Untuk memberikan kemudahan bagi pelaku usaha, khususnya UMK dalam memahami dan memenuhi persyaratan dan prosedur registrasi pangan olahan sesuai dengan peraturan dan kebijakan terbaru.
3. Untuk mempercepat proses registrasi pangan olahan, yang diharapkan dapat tercapai dengan meningkatnya pemahaman pelaku usaha.

Sasaran *handbook* ini adalah:

1. Pelaku usaha produsen produk kakao, cokelat, dan cokelat imitasi dengan skala usaha mikro dan kecil.
2. Fasilitator di Balai dan/atau Loka POM yang melakukan pendampingan kepada pelaku usaha produsen produk kakao, cokelat, dan cokelat imitasi 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 pangan olahan produk kakao, cokelat, dan cokelat imitasi.



BAB II

Istilah dan Definisi

1. ADI (*Acceptable Daily Intake*) adalah jumlah maksimal BTP dalam milligram per kilogram berat badan yang dapat dikonsumsi setiap hari selama hidup tanpa menimbulkan efek merugikan terhadap kesehatan.
2. Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk Pangan.
3. Bahan Tambahan Pangan 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.
4. 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.
5. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik yang selanjutnya disingkat CPOOB adalah pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi Pangan Olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi.
6. Gizi adalah zat atau senyawa yang terdapat dalam Pangan yang terdiri atas karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, serat, air, dan komponen lainnya yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia.
7. Informasi Nilai Gizi yang selanjutnya disingkat ING adalah daftar kandungan zat Gizi dan non Gizi Pangan Olahan sebagaimana produk Pangan Olahan dijual sesuai dengan format yang dibakukan.
8. *International Numbering System* yang selanjutnya disingkat INS adalah salah satu kode internasional untuk Bahan Tambahan Pangan.
9. Kategori Pangan adalah pengelompokan pangan berdasarkan jenis pangan yang bersangkutan.
10. Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia yang selanjutnya disingkat KBLI adalah mengklasifikasikan aktivitas/kegiatan ekonomi Indonesia yang menghasilkan produk/output, baik berupa barang maupun jasa, berdasarkan lapangan usaha yang digunakan sebagai acuan standar dan alat koordinasi, integrasi, serta sinkronisasi penyelenggaraan statistik.
11. Label Pangan yang selanjutnya disebut Label adalah setiap keterangan mengenai Pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada Pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan Pangan.
12. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk Bahan Tambahan Pangan, bahan baku pangan, dan

bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

13. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.
14. Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha yang selanjutnya disingkat PB-UMKU adalah legalitas yang diberikan kepada pelaku usaha pangan untuk menunjang kegiatan usaha dalam rangka peredaran pangan olahan.
15. Program Manajemen Risiko yang selanjutnya disingkat PMR adalah program yang disusun dan dikembangkan untuk menjamin keamanan dan mutu pangan melalui pengawasan berbasis risiko secara mandiri oleh industri pangan.
16. Sistem Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik (*Online Single Submission*) yang selanjutnya disebut Sistem OSS adalah sistem elektronik terintegrasi yang dikelola dan diselenggarakan oleh Lembaga OSS untuk penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko.
17. *Time to Respond* adalah waktu maksimal yang dibutuhkan untuk mengevaluasi dokumen registrasi pangan olahan sejak dokumen diterima oleh petugas sampai ada keputusan. Keputusan dapat berupa permintaan tambahan data/penolakan/persetujuan.
18. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria memiliki modal usaha lebih dari Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
19. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria memiliki modal usaha sampai dengan paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
20. Usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha kecil atau usaha besar yang memenuhi kriteria memiliki modal usaha lebih dari Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 10.000.000.000,00 (sepuluh miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.



BAB III

Registrasi Pangan Olahan

3.1. Registrasi Akun Perusahaan

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

3.1.1. Perizinan Berusaha *via* OSS

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

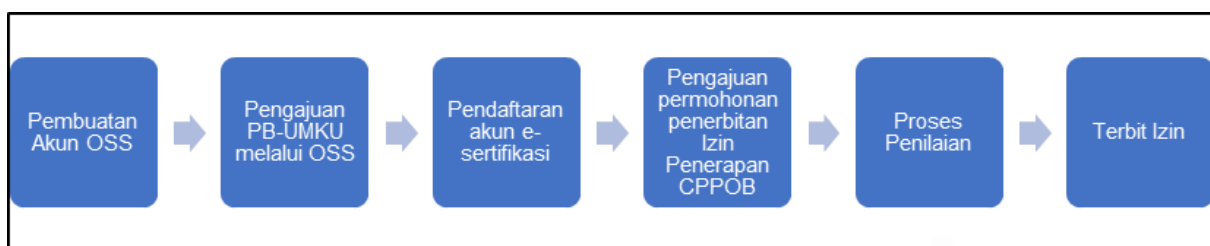
Tabel 1. KBLI untuk Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi

No.	Kode	Nama Kode
1	10732	Industri Makanan Dari Cokelat Dan Kembang Gula dari Cokelat

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.

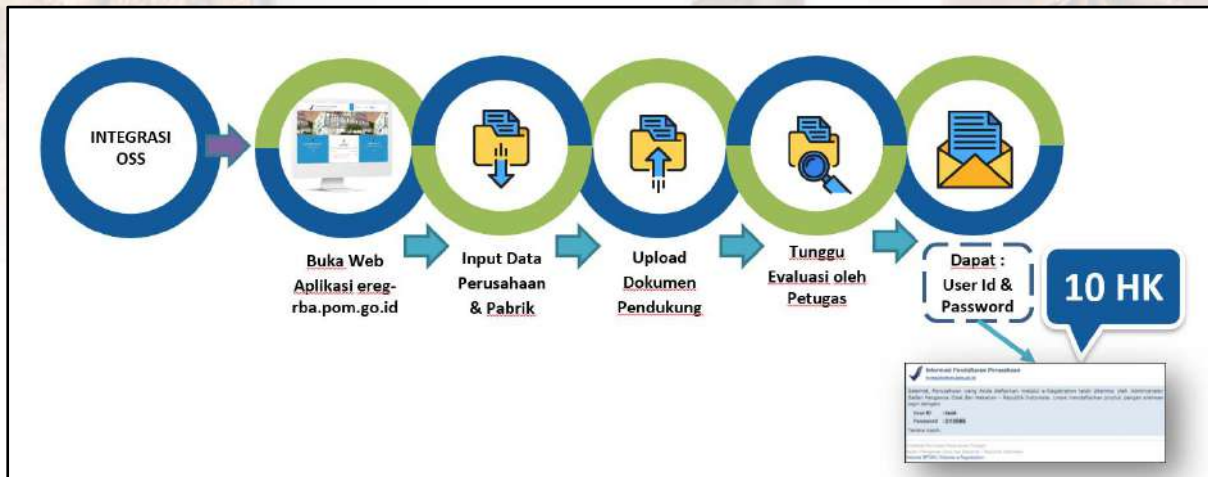
3.1.2. Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)

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://registasipangan.pom.go.id/rumahRPO/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.



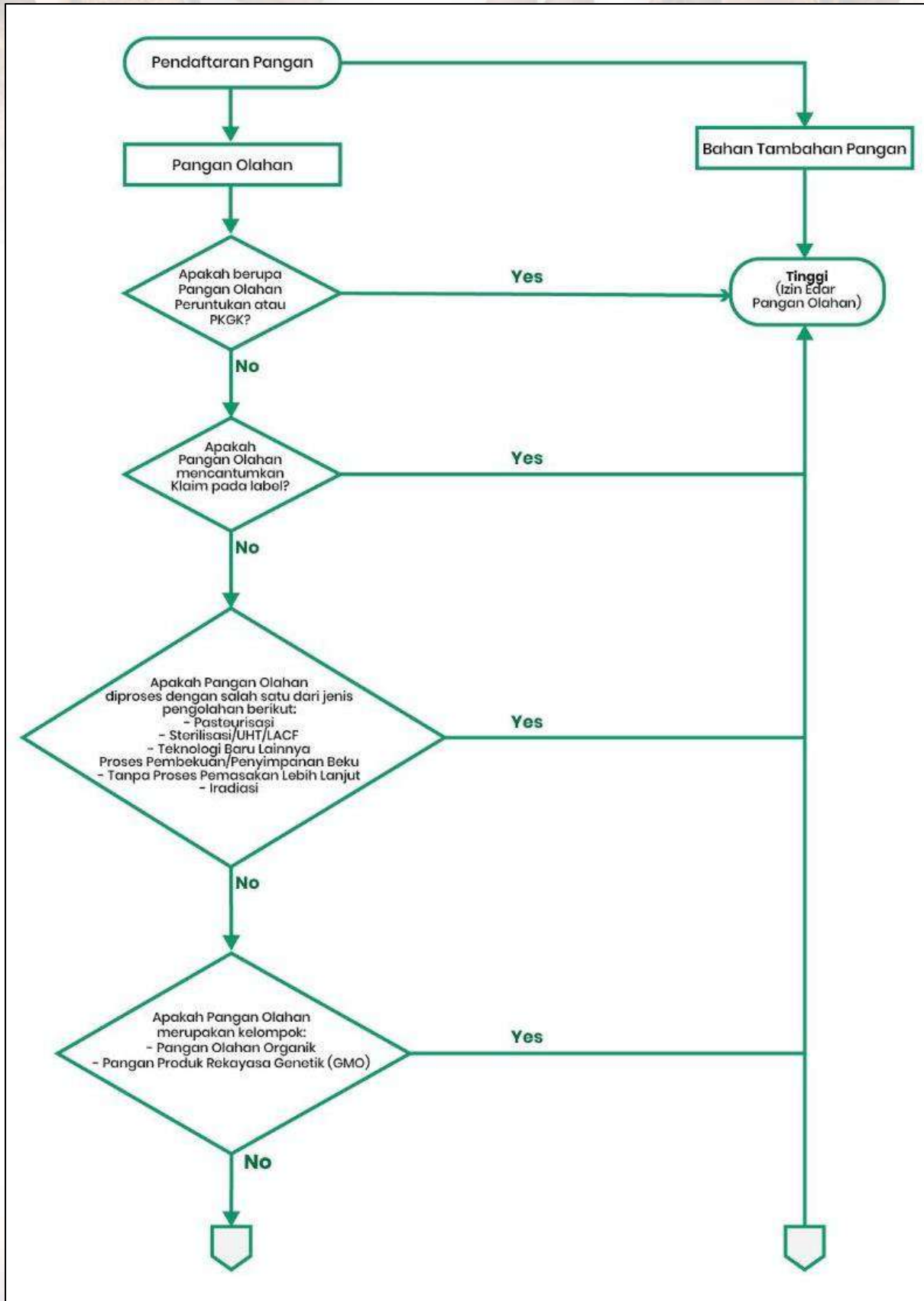
Gambar 3. Registrasi Pangan Olahan Berbasis Risiko

3.2.2. Penentuan Tingkat Risiko Registrasi Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi

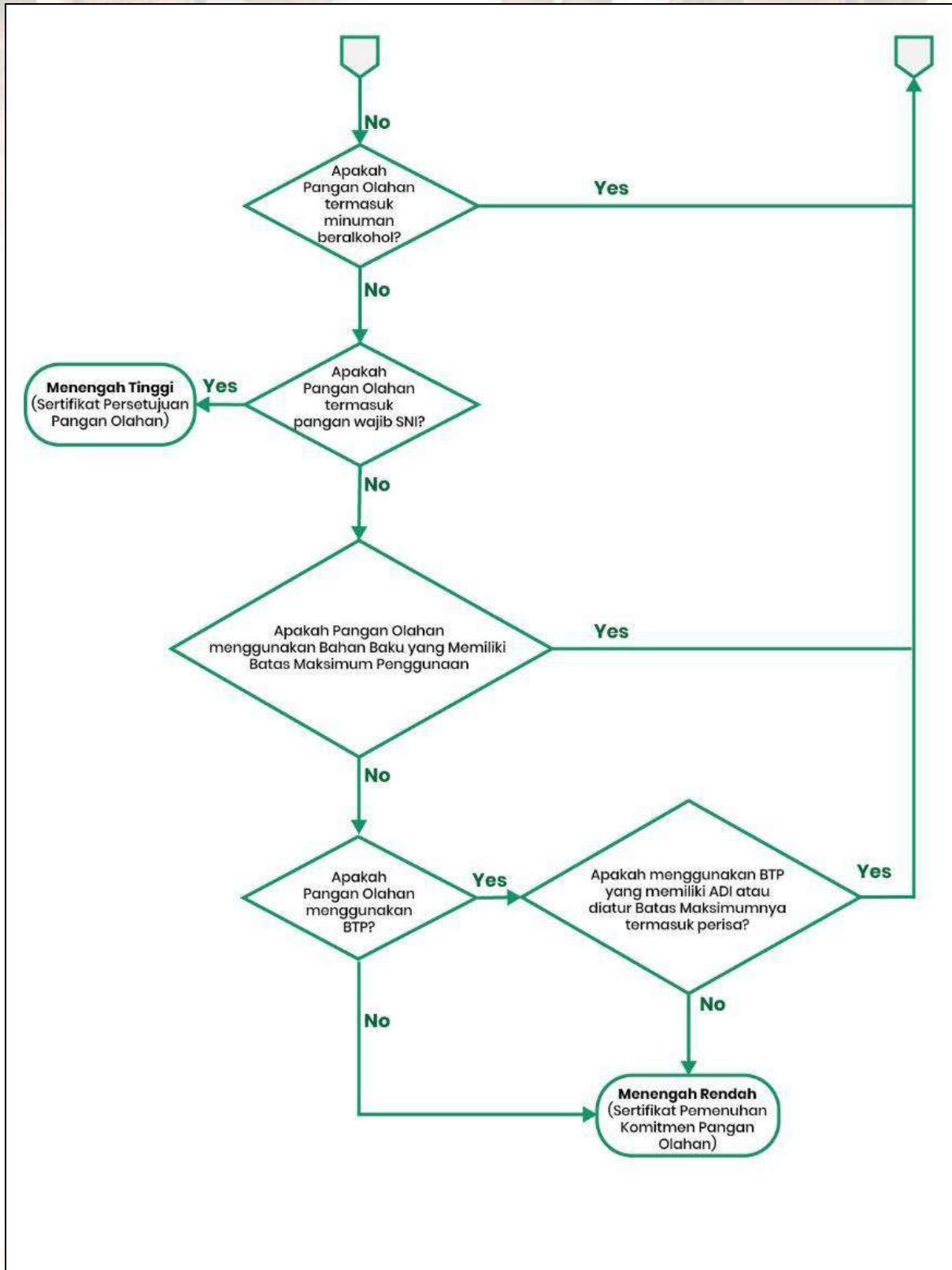
Kategori risiko produk pada saat registrasi ditentukan berdasarkan pada Alur Penentuan Tingkat Risiko (Gambar 4) yang telah terintegrasi di dalam sistem *e-registration* versi RBA. Tingkat risiko ditentukan dengan mempertimbangkan:

- Pencantuman klaim
- Proses produksi
- Penggolongan pangan sebagai pangan olahan organik
- Pangan produk rekayasa genetik
- Penggunaan bahan baku yang memiliki batas maksimum penggunaan, dan
- Penggunaan Bahan Tambahan Pangan.

Berdasarkan Alur Penentuan Tingkat Risiko, maka produk kakao, cokelat, dan cokelat imitasi dapat masuk ke dalam kategori risiko **Menengah Rendah** atau **Tinggi**.



Gambar 4. Alur Penentuan Tingkat Risiko



Gambar 5. Alur Penentuan Tingkat Risiko (Lanjutan)

COKELAT (Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi)

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 Bentuk Sediaan	Nama Bentuk Sediaan	Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan
10732	0501	Cokelat	050104000001	Cokelat Hitam (Dark Chocolate, Semisweet Chocolate, Bittersweet Chocolate)
10732	0501	Cokelat	050104000002	Cokelat Hitam Manis (Sweet Chocolate)
10732	0501	Cokelat	050104000003	Cokelat Hitam Kovertur (Dark Chocolate Couverture)
10732	0501	Cokelat	050104000004	Cokelat Susu (Milk Chocolate)
10732	0501	Cokelat	050104000005	Cokelat Susu Kovertur (Milk Chocolate Couverture)
10732	0501	Cokelat	050104000006	Cokelat Putih (White Chocolate)
10732	0501	Cokelat	050104000007	Cokelat Putih Kovertur (White Chocolate Couverture)
10732	0501	Cokelat	050104000008	Meses/Cokelat Butir/Cokelat Vermicelli /Streusel
10732	0501	Cokelat	050104000009	Meses Susu/Cokelat Susu Butir/Cokelat Susu Vermicelli
10732	0501	Cokelat	050104000010	Bonbon Cokelat /Permen Isi Cokelat
10732	0501	Cokelat	050104000011	Praline
10732	0501	Cokelat	050104000012	Truffles
10732	0501	Cokelat	050104000013	Cokelat Isi (filled chocolate)
10732	0513	Produk cokelat analog/ pengganti cokelat	050105000002	Cokelat Paduan/Cokelat Compound Butir
10732	0501	Cokelat	050105000003	Minuman Cokelat Paduan
10732	0513	Produk cokelat analog/ pengganti cokelat	050105000004	Cokelat Imitasi

Gambar 6. Contoh Keterkaitan antara KBLI, Jenis Pangan (CPPOB) dan Kategori Pangan Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi pada Sistem *e-registration*

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 ini.

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	✓	✓
4.	Informasi tentang kode produksi	✓	✓
5.	Rancangan label	✓	✓
6.	Hasil analisis produk akhir (<i>Certificate of Analysis</i>)	-	✓
7.	Hasil analisis zat gizi**)	✓	✓
8.	Spesifikasi BTP dan/atau bahan baku tertentu yang memuat antara lain asal bahan, status GMO, BTP ikutan, jenis BTP, kandungan kloramfenikol pada madu	✓	✓
9.	Sertifikat Produk Penggunaan Tanda Standar Nasional Indonesia (SPPT SNI)***)	✓	✓

(*) 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)

Catatan: Walaupun pada registrasi produk dengan risiko **Menengah Rendah** tidak mempersyaratkan hasil analisis produk akhir, namun pelaku usaha wajib menjamin keamanan dan mutu pangan dengan memenuhi persyaratan karakteristik dasar, cemaran logam berat, kimia, dan mikrobiologi.

Untuk simulasi registrasi produk dapat diakses pada link berikut ini:

https://registrasipangan.pom.go.id/rumahRPO/simulasi_produk_pangan_olahan

¹ Contoh dokumen teknis dapat dilihat pada BAB V

3.2.3. Output Registrasi Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi Berdasarkan Tingkat Risiko

Output yang akan diperoleh pendaftar 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: 120800071150900350246**

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

1. Nama Pelaku Usaha	: PT BUMI ALAM DAMAI
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	: 1208000711509
3. Alamat Kantor	: Beltway Office Park, Tower B Level 5, Jl. TB. Simatupang No.41, Desa/Kelurahan Ragunan, Kec. Pasar Minggu, Kota Adm. Jakarta Selatan, Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 12550
4. Status Penanaman Modal	: Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN)
5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	: 10130 - Industri Pengolahan dan Pengawetan Produk Daging dan Daging Unggas
6. Lokasi Usaha	: Jalan Raya Bogor no. 001, Kab. Bogor, Provinsi Jawa Barat Kode Pos: 16810

Telah memenuhi persyaratan:

1. Standar pemenuhan komitmen pangan olahan

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

Diterbitkan tanggal: 21 Desember 2021

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



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 21 Desember 2021

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

2. Dalam hal terjadi ketidaklengkapan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.

3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSI-E-BSSN.

4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan fitur akses.



Gambar 7. Contoh Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan
Disclaimer: Dokumen dan isinya merupakan contoh, kesesuaian isi (KBLI, jenis pangan dan lain-lain) agar tetap mengacu pada peraturan yang berlaku.



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN BERUSAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PANGAN OLAHAN
LAMPIRAN
PBUMKU : 120800071150900350246

- | | | | |
|----|---|---|---|
| 1. | Nama Jenis Pangan | : | Biskuit MR UJI COBA 21122021 |
| 2. | Nama Dagang | : | MR UJI COBA 21122021 |
| 3. | Jenis Kemasan/Isi/Berat bersih | : | Karton (100 g) |
| 4. | a. Nama Produsen | : | PT.ABC |
| | b. Alamat Produsen | : | Taman Nasional Kerinci Seblat
Kab. Kerinci,Jambi |
| 5. | Nomor Pemenuhan Komitmen Pangan :
Olahan | : | BPOM RI MD 0335605001025 |
| 6. | Dikeluarkan Tanggal | : | 21 Desember 2021 |
| 7. | Masa Berlaku Sampai dengan | : | 21 Desember 2026 |



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

1. Pangan Olahan yang beredar harus sesuai dengan data yang didaftarkan dan memenuhi syarat dan ketentuan sebagaimana terlampir.
2. Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan masa kerjasama kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai dengan masa berlaku kerjasama.
3. Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya perselisihan terkait penunjukan atau hak kekayaan intelektual dalam penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Pangan Olahan ini, dan hanya dapat ditinjau kembali setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.
4. Sertifikat ini dapat dibatalkan apabila :
 - a. input data yang berpengaruh terhadap kesesuaian nomor pemenuhan komitmen tidak sesuai dengan produk yang beredar, dan/atau.
 - b. persyaratan 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 sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSI/E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Gambar 8. 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.

SYARAT DAN KETENTUAN

Syarat dan ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Sertifikat Pemenuhan Komitmen adalah sebagai berikut:

1. Persyaratan penerapan 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 mencantumkan 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 kedaluwarsa;
 5. nomor izin edar;
 6. halal bagi yang dipersyaratkan;
 7. tanggal dan kode produksi;
 8. daftar bahan yang digunakan, termasuk asal usul 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 peringatan pada Label meliputi:
 - a. Peringatan terkait penggunaan pemanis buatan;
 - b. Keterangan tentang Pangan Olahan yang mengandung bahan berasal dari babi dan / atau proses pembuatannya bersinggungan atau menggunakan fasilitas bersama dengan bahan bersumber babi;
 - c. Keterangan tentang alergen;
 - d. Peringatan pada label minuman beralkohol;
 - e. Peringatan pada label produk susu; dan/atau
 - f. Keterangan lainnya sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
2. Cara Penyajian dan Cara Penyimpanan untuk Produk yang memerlukan penjelasan terkait hal tersebut.

c. Informasi lain yang dapat dicantumkan:

1. Tulisan, logo, dan/atau gambar sesuai ketentuan peraturan dan memiliki data dukung yang dapat dipertanggungjawabkan.
2. Keterangan lain sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
- d. Tidak mencantumkan pernyataan ataupun keterangan yang menjadi larangan antara lain peruntukan konsumen tertentu, klaim, pernyataan bahwa pangan olahan dapat menyehatkan atau dapat meningkatkan kecerdasan, dan keterangan lainnya yang dilarang sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.


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



Gambar 9. 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: 120800071150900350250


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

1. Nama Pelaku Usaha	: PT BUMI ALAM DAMAI
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	: 1208000711509
3. Alamat Kantor	: Beltway Office Park, Tower B Level 5, Jl. TB. Simatupang No.41, Desa/Kelurahan Ragunan, Kec. Pasar Minggu, Kota Adm. Jakarta Selatan, Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 12550
4. Status Penanaman Modal	: Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN)
5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	: 10130 - Industri Pengolahan dan Pengawetan Produk Daging dan Daging Unggas
6. Lokasi Usaha	: Jalan Raya Bogor no. 001, Kab. Bogor, Provinsi Jawa Barat Kode Pos: 16810

Telah memenuhi persyaratan:

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

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

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

Gambar 10. 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.

COKELAT (Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi)

perundang-undangan yang berlaku.

Diterbitkan tanggal: 21 Desember 2021

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



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 21 Desember 2021

WJCOA

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



Gambar 11. 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 BERUSAHA
IZIN EDAR PANGAN OLAHAN
LAMPIRAN
PBUMKU : 120800071150900350250

- | | | | |
|----|--------------------------------|---|---|
| 1. | Nama Jenis Pangan | : | Minuman Bebas Gula T 20122021 |
| 2. | Nama Dagang | : | T 20122021 |
| 3. | Jenis Kemasan/Isi/Berat bersih | : | Botol Plastik PET (500 ml) |
| 4. | a. Nama Produsen | : | PT. Pengembangan e-Reg RBA 2021 Publik Baru |
| | b. Alamat Produsen | : | Jalan Sunter Jaya No 12A, Kecamatan Kedoya Barat
Kota Jakarta Utara, DKI Jakarta |
| 5. | Nomor Izin Edar Pangan Olahan | : | BPOM RI MD 1666609053301 |
| 6. | Dikeluarkan Tanggal | : | 21 Desember 2021 |
| 7. | Masa Berlaku Sampai dengan | : | 21 Desember 2026 |



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

1. Pangan Olahan yang diedarkan wajib memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan.
2. Pangan Olahan yang diedarkan harus sesuai dengan data dan label yang disetujui. Rancangan label yang disetujui sebagaimana terlampir merupakan bagian tidak terpisahkan dari Izin Edar ini.
3. Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan masa kerjasama kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Izin Edar sesuai dengan masa berlaku kerjasama.
4. Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya perselisihan terkait penunjukan atau hak kekayaan intelektual dalam penerbitan Izin Edar untuk Pangan Olahan ini, dan hanya dapat ditinjau kembali setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.
5. Izin Edar ini dapat dicabut sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

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



Gambar 12. 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.



Gambar 13. Contoh Lampiran Label yang Disetujui

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



BAB IV

Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi

4.1. Definisi

Berdasarkan Peraturan Badan POM No.23 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan; Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi masuk ke dalam Kategori pangan 05.1.4 dan 5.1.5. Definisi berbagai produk cokelat dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 3. Definisi Berbagai Jenis Cokelat

No	Jenis Produk	Definisi
1	Produk Kakao dan Cokelat (Kategori Pangan 05.1.4)	
a	Cokelat Hitam (<i>Dark Chocolate, Semisweet Chocolate, Bittersweet Chocolate</i>)	Cokelat hitam (<i>dark chocolate, semisweet chocolate, bittersweet chocolate</i>) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari: <ul style="list-style-type: none">- 35% padatan kakao,- 18% lemak kakao, dan- 14% padatan kakao tanpa lemak.
b	Cokelat Hitam Manis (<i>Sweet Chocolate</i>)	Cokelat hitam manis (<i>sweet chocolate</i>) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari: <ul style="list-style-type: none">- 30% padatan kakao,- 18% lemak kakao,- 12% padatan kakao tanpa lemak..
c	Cokelat Hitam Kovertur (<i>Dark Chocolate Couverture</i>)	Cokelat hitam kovertur (<i>dark chocolate couverture</i>) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari: <ul style="list-style-type: none">- 35% padatan kakao- 31% lemak kakao, dan- 2,5% padatan kakao tanpa lemak.
d	Cokelat Susu (<i>Milk Chocolate</i>)	Cokelat susu (<i>milk chocolate</i>) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari: <ul style="list-style-type: none">- 25% padatan kakao,- 2,5% padatan kakao tanpa lemak, dan- 12% padatan susu.
e	Cokelat Susu Kovertur (<i>Milk Chocolate Couverture</i>)	Cokelat susu kovertur (<i>milk chocolate couverture</i>) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari: <ul style="list-style-type: none">- 25% padatan kakao- 15% lemak kakao- 2,5% padatan kakao tanpa lemak- 12% padatan susu- 31% total lemak.

No	Jenis Produk	Definisi
f	Cokelat Putih (White Chocolate)	Cokelat putih (<i>white chocolate</i>) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari: <ul style="list-style-type: none"> - 20% lemak kakao, dan - 14% padatan susu.
g	Cokelat Putih Kovertur (White Chocolate Couverture)	Cokelat putih kovertur (<i>white chocolate couverture</i>) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari: <ul style="list-style-type: none"> - 20% lemak kakao, - 14% padatan susu - 25% total lemak.
h	Meses/Cokelat Butir/Cokelat <i>Vermicelli /Streusel</i>	Meses/cokelat butir/cokelat <i>vermicelli/streusel</i> adalah butiran atau kepingan dari salah satu atau campuran dari kakao massa, kakao bubuk termasuk kakao bubuk yang dikurangi lemaknya dengan atau tanpa penambahan lemak kakao, dan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: <ul style="list-style-type: none"> - Kadar lemak kakao tidak kurang dari 12%; - Padatan kakao tanpa lemak tidak kurang dari 14%; - Total padatan kakao tidak kurang dari 32%.
i	Meses Susu/Cokelat Susu Butir/Cokelat Susu <i>Vermicelli</i>	Meses susu/cokelat susu butir/cokelat susu <i>vermicelli</i> adalah butiran atau kepingan dari salah satu atau campuran dari kakao massa, kakao bubuk termasuk kakao bubuk yang dikurangi lemaknya dengan atau tanpa penambahan lemak kakao, susu, dan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: <ul style="list-style-type: none"> - Padatan kakao tanpa lemak tidak kurang dari 2.5%; - Total padatan kakao tidak kurang dari 20%; - Padatan susu tidak kurang dari 12%.
j	Bonbon Cokelat /Permen Isi Cokelat	Bonbon coklat/permen coklat adalah produk permen yang bagian dalamnya lunak dan terbuat dari campuran cairan kental (liquor) kakao, susu dan sirup gula. Karakteristik dasar: Kandungan susu tidak lebih dari 5%.

No	Jenis Produk	Definisi
k	<i>Praline</i>	<i>Praline</i> adalah produk cokelat dengan ukuran satu suapan penuh, dimana dapat berupa cokelat isi (<i>filled chocolate</i>), atau kombinasi dari berbagai tipe cokelat dengan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kandungan cokelat tidak kurang dari 25%.
l	<i>Truffles</i>	<i>Truffles</i> adalah produk cokelat yang dibuat dari campuran cokelat hitam atau cokelat susu dengan lemak kakao, minyak nabati dan bahan pangan lain, umumnya berbentuk bulat, kerucut, atau lengkungan, dimana dapat berupa cokelat isi (<i>filled chocolate</i>).
m	Cokelat Isi (<i>Filled Chocolate</i>)	Cokelat isi (<i>filled chocolate</i>) adalah produk yang dilapisi dengan satu atau lebih lapisan cokelat dan cokelat berperisa dimana bagian tengah dapat dibedakan dengan lapisan luarnya. Cokelat isi tidak termasuk produk tepung confectionery, pastri dan biskuit Karakteristik dasar: Jumlah komponen cokelat untuk pelapisan tidak kurang dari 25% dari berat total produk akhir.
n	Cokelat Berperisa	Cokelat berperisa adalah produk cokelat yang ditambahkan senyawa Perisa
o	Cokelat Aerasi	Cokelat aerasi adalah produk cokelat yang mengalami proses aerasi sehingga terbentuk rongga-rongga kecil di dalamnya
p	Cokelat Laminasi	Cokelat laminasi adalah produk cokelat yang berlapis-lapis dibuat dengan menggunakan roller dan dalam kondisi plastis dipotong-potong menjadi batangan atau serpihan.
q	Cokelat Komposit	Cokelat komposit adalah produk cokelat berperisa yang ditambah dengan bahan lain yang dapat dimakan tidak termasuk tepung, pati dan lemak kecuali jika telah ada di dalam ingredien yang digunakan. Karakteristik dasar: Kandungan cokelat tidak kurang dari 60%.

No	Jenis Produk	Definisi
2	Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat (Kategori Pangan 05.1.5)	
a	Cokelat Paduan/Cokelat <i>Compound</i>	<p>Cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> adalah produk cokelat dimana sebagian atau seluruh lemak kakaonya diganti dengan lemak nabati.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> hitam pahit (<i>bitter dark compound chocolate</i>); padatan kakao tidak kurang dari 20.0%. • Cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> hitam (<i>dark compound chocolate</i>); padatan kakao tidak kurang dari 13.0%. • Cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> hitam manis (<i>sweet dark compound chocolate</i>); padatan kakao tidak kurang dari 7.0%. • Cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> susu (<i>milk compound chocolate</i>); padatan kakao tidak kurang dari 5.0% dan padatan susu tidak kurang dari 9.0%. • Cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> susu manis (<i>sweet milk compound chocolate</i>); padatan kakao tidak kurang dari 5.0% dan padatan susu tidak kurang dari 5.0%. <p>Persentase diperhitungkan atas dasar berat kering dalam produk</p>
b	Cokelat Paduan/Cokelat <i>Compound</i> Butir	Cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> butir adalah cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> yang dibentuk menjadi butiran.
c	Minuman Cokelat Paduan	<p>Minuman cokelat paduan adalah produk yang dibuat dari kakao bubuk dan/atau padatan kakao dengan penambahan bahan pangan lain. Produk dapat berbentuk cair siap minum, konsentrat cair, serbuk/bubuk, blok/kubus, atau bentuk lain.</p> <p>Karakteristik dasar: Kandungan kakao (total cocoa solid) tidak kurang dari 5% (dihitung dari basis berat kering).</p>
d	Cokelat Imitasi	Cokelat imitasi adalah produk serupa cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> dimana karakteristik dasarnya tidak memenuhi karakteristik dasar cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> .

Nilai karakteristik dasar dari masing-masing produk cokelat dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 4. Karakteristik Dasar Berbagai Jenis Cokelat

Kategori Pangan	Kadar Lemak Total	Lemak Kakao Total	Kategori Pangan	Kadar Lemak Total	Lemak Kakao Total
Cokelat Hitam (<i>Dark Chocolate, Semisweet Chocolate, Bittersweet Chocolate</i>)	-	≥ 18%	≥ 35%	≥ 14%	-
Cokelat Hitam Manis (<i>Sweet Chocolate</i>)	-	≥ 18%	≥ 30%	≥ 12%	-
Cokelat Hitam Kovertur (<i>Dark Chocolate Couverture</i>)	-	≥ 31%	≥ 35%	≥ 2,5%	-
Cokelat Susu (<i>Milk Chocolate</i>)	-	-	≥ 25%	≥ 2,5%	≥ 12%
Cokelat Susu Kovertur (<i>Milk Chocolate Couverture</i>)	≥ 31%	≥ 15%	≥ 25%	≥ 2,5%	≥ 12%
Cokelat Putih (<i>White Chocolate</i>)	-	≥ 20%	-	-	≥ 14%
Cokelat Putih Kovertur (<i>White Chocolate Couverture</i>)	≥ 25%	≥ 20%	-	-	≥ 14%
Meses / Cokelat Butir / Cokelat <i>Vermicelli / Streusel</i>	-	≥ 12%	≥ 32%	≥ 14%	-
Meses Susu / Cokelat Susu Butir / Cokelat Susu <i>Vermicelli</i>	-	-	≥ 20%	≥ 2,5%	≥ 12%
Cokelat Paduan / Cokelat <i>Compound</i> Hitam Pahit (<i>Bitter Dark Compound Chocolate</i>)	-	-	≥ 20,0%	-	-
Cokelat Paduan / Cokelat <i>Compound</i> Hitam (<i>Dark Compound Chocolate</i>)	-	-	≥ 13,0%	-	-
Cokelat Paduan / Cokelat <i>Compound</i> Hitam Manis (<i>Sweet Dark Compound Chocolate</i>)	-	-	≥ 7,0%	-	-
Cokelat Paduan / Cokelat <i>Compound</i> Susu (<i>Milk Compound Chocolate</i>)	-	-	≥ 5,0%	-	≥ 9,0%
Cokelat Paduan / Cokelat <i>Compound</i> Susu Manis (<i>Sweet Milk Compound Chocolate</i>)	-	-	≥ 5,0%	-	≥ 5,0%

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

A	B	C	D
Nama Bahan	Jumlah Bahan	Jumlah Bahan dibagi Jumlah total produk akhir (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 atau BTP diurutkan dari yang terbanyak.
2. Kolom B diisi dengan:
 - a. Jumlah setiap bahan baku dan BTP dalam satu kali produksi.
 - b. Satuan metrik yang sama, misal: gram, kg, ml, atau L. Bila bahan-bahan yang digunakan terdiri dari cairan (misal: air atau susu cair) dan padatan (misal: susu bubuk, gula, garam), maka dapat dianggap:
 - ❖ 1 ml air atau susu cair = 1 gram air atau susu cair,
 - ❖ L air atau susu cair = 1 kg air atau susu cair
 - c. Jumlahkan total seluruh bahan (pada bagian akhir kolom B).
3. Kolom C diisi dengan hasil pembagian jumlah masing-masing bahan baku pada kolom B dengan Jumlah total bahan B.

Contoh:

Pada kolom B, gula halus yang digunakan adalah 400 g, sedangkan total kolom B adalah 1000 g. maka nilai gula halus yang diinput pada kolom C: $400g/1000g = 0,4$

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 gula halus adalah 0,4, maka persentase gula halus (D) adalah $0,4 \times 100\% = 40\%$

Tabel 6. Contoh Komposisi Cokelat Susu

Nama Bahan	Jumlah Bahan	Jumlah Bahan Dibagi Jumlah Total Bahan	Persentase
Gula Halus	400 g	0,40	40,00%
Susu Bubuk	230 g	0,23	23,00%
Kakao Massa	185 g	0,185	18,50%
Cocoa butter	135 g	0,135	13,50%
Lemak susu	45 g	0,045	4,50%
Lesitin kedelai	45,5 g	0,0045	0,45%
Perisa Artifisial	0,5 g	0,0005	0,05%
Total	1000 g		100%

4.3. Karakteristik Dasar

4.3.1. Persyaratan

Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 23 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan, perhitungan karakteristik dasar produk cokelat terdiri dari lemak kakao total, padatan kakao total, padatan kakao total tanpa lemak, dan padatan susu total.

Contoh perhitungan karakteristik dasar dan penentuan kategori pangan yang tepat dapat dilihat pada contoh soal yang akan dijelaskan selanjutnya.

4.3.2. Contoh Perhitungan Pemenuhan Persyaratan Karakteristik Dasar

Perhitungan komponen produk cokelat didasarkan pada bagian coklatnya saja, tidak memperhitungkan bahan atau produk cokelat yang ditambahkan. Perhitungan didasarkan pada berat kering produk.

1. Lemak Kakao Total (*Total Cocoa Butter*)

a. Prinsip

Lemak kakao total dalam produk cokelat dihitung dari lemak yang terkandung dalam kakao massa, kakao bubuk, dan lemak kakao itu sendiri.

b. Rumus Perhitungan Lemak Kakao Total:

$$\frac{(\text{Kadar lemak dari lemak kakao} + \text{Kadar lemak kakao massa} + \text{Kadar lemak kakao bubuk})}{\text{Total berat kering}} \times 100\%$$

c. Contoh Perhitungan Lemak Kakao Total:

Tabel 7. Perhitungan Lemak Kakao Total

Bahan	Contoh Persentase (%)			Berat Kering Tiap Bahan Baku (b - (%d x b))	Kadar Lemak Tiap Bahan Baku (b x %c)
	Komposisi	Kadar Lemak	Kadar Air		
a	b	c	d	e	f
Gula	40	0	0,2	39,92	0
Lemak kakao	21	99,9	0,1	20,98	20,98
Kakao massa	19	53,0	3,0	18,43	10,07
Susu bubuk berlemak	10	26,0	4,0	9,60	2,60
Susu bubuk bebas lemak	3	1,0	3,8	2,89	0,03
Kakao bubuk	5	11,0	3,5	4,83	0,55
Kacang tanah	2	42,8	4	1,92	0,856
Total				98,57	

- Lemak Kakao Total (%b/b, berat kering) = $(20,98 + 10,07 + 0,55) / 98,57$
 $= 0,3206 \times 100\%$
 $= \mathbf{32,06\%}$

- **Padatan Kakao Total (Total Cocoa Solids)**

- Prinsip

Padatan kakao total dalam produk cokelat dihitung berdasarkan padatan yang berasal dari kakao massa, kakao bubuk, dan lemak kakao.

- Rumus Perhitungan Padatan Kakao Total

$$\frac{(\text{Berat kering lemak kakao} + \text{Berat kering kakao massa} + \text{Berat kering kakao bubuk})}{\text{Total Berat Kering}} \times 100\%$$

- Contoh Perhitungan Padatan Kakao Total:

Tabel 8. Perhitungan Padatan Kakao Total

Bahan	Contoh Persentase (%)			Berat Kering Tiap Bahan Baku (b - (%d x b))
	Komposisi	Kadar Lemak	Kadar Air	
<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>
Gula	40	0	0,2	39,92
Lemak kakao	21	99,9	0,1	20,98
Kakao massa	19	53,0	3,0	18,43
Susu bubuk berlemak	10	26,0	4,0	9,60
Susu bubuk bebas lemak	3	1,0	3,8	2,89
Kakao bubuk	5	11,0	3,5	4,83
Lemak susu	2	99,9	0,5	1,99
Total				98,63

- Padatan Kakao Total (%b/b, berat kering) = $(20,98 + 18,43 + 4,83) / 98,63$
 $= 0,4485 \times 100\%$
 $= \mathbf{44,85\%}$

3. Padatan Kakao Total Tanpa Lemak (*Total Fat-Free Cocoa Solids*)

a. Prinsip

Padatan kakao total tanpa lemak di dalam produk cokelat dihitung dari bagian yang bukan lemak dari kakao massa dan kakao bubuk.

b. Rumus Perhitungan Padatan Kakao Total Tanpa Lemak

- Padatan kakao tanpa lemak dari kakao massa:

berat kering kakao massa – kadar lemak kakao massa

- Padatan kakao tanpa lemak dari kakao bubuk:

berat kering kakao bubuk – kadar lemak kakao bubuk

- Padatan kakao total tanpa lemak:

$$\frac{(\text{Padatan kakao tanpa lemak dari kakao massa}) + (\text{Padatan kakao tanpa lemak dari kakao bubuk})}{\text{Total berat kering}} \times 100\%$$

c. Contoh Perhitungan Padatan Kakao Total Tanpa Lemak

Tabel 9. Perhitungan Padatan Kakao Total Tanpa Lemak

Bahan	Contoh Persentase (%)			Berat Kering Tiap Bahan Baku (b - (%d x b))	Kadar Lemak Tiap Bahan Baku (b x %c)	Padatan Kakao Tanpa Lemak (e - f)
	Kompo sisi	Kadar Lemak	Kadar Air			
a	b	c	d	e	f	g
Gula	40	0	0,2	39,92	0	-
Lemak kakao	21	99,9	0,1	20,98	20,98	-
Kakao massa	19	53,0	3,0	18,43	10,07	8,36
Susu bubuk berlemak	10	26,0	4,0	9,60	2,60	-
Susu bubuk bebas lemak	3	1,0	3,8	2,89	0,03	-
Kakao bubuk	5	11,0	3,5	4,83	0,55	4,28
Lemak susu	2	99,9	0,5	1,99	2,00	-
Total				98,63		

- Padatan Kakao Total Tanpa Lemak (% b/b, berat kering):
 $= (8,36 + 4,28) / 98,63$
 $= 0,1282 \times 100\%$
 $= \mathbf{12,82\%}$

4. Padatan Susu Total (*Total Milk Solid*)

a. Prinsip

Padatan susu dalam produk cokelat meliputi bahan-bahan susu (*milk ingredients*) yang digunakan dalam pembuatan produk cokelat; dalam hal ini mengacu pada susu dengan komposisi naturalnya, kecuali bahwa lemak susu boleh ditambahkan atau dihilangkan. Dengan demikian, bahan-bahan susu ini dapat berupa susu bubukberlemak/*full cream milk powder*, susu bubuk tanpa lemak/*skim milk powder*, susu bubuk lemak tinggi/*high fat milk powder*, atau lemak susu/*milk fat*.

b. Rumus Perhitungan Padatan Susu Total:

$$\frac{\text{Berat kering bahan susu yang digunakan}}{\text{Total berat kering}} \times 100\%$$

c. Contoh Perhitungan Padatan Susu Total

Tabel 10. Perhitungan Padatan Susu Total

Bahan	Contoh Persentase (%)			Berat Kering Tiap Bahan Baku ($b - (\%d \times b)$)
	Komposisi	Kadar Lemak	Kadar Air	
<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>
Gula	40	0	0.2	39.92
Lemak kakao	21	99.9	0.1	20.98
Kakao massa	19	53.0	3.0	18.43
Susu bubuk berlemak	10	26.0	4.0	9.60
Susu bubuk bebas lemak	3	1.0	3.8	2.89
Kakao bubuk	5	11.0	3.5	4.83
Lemak susu	2	99.9	0.5	1.99
Total				98.63

- Padatan Susu Total (% b/b, berat kering):
 $= (9,60 + 2,89 + 1,99) / 98,63$
 $= 0,1468 \times 100\%$
 $= 14,68\%$

4.3.3. Contoh Perhitungan Produk Cokelat

Contoh 1

Bu Cindy akan memproduksi cokelat dengan komposisi sebagai berikut:

Kakao massa 45%; gula 40%; lemak kakao 14%; kacang tanah 0.5%; dan lesitin kedelai 0.5%.

Perhitungan komponen cokelat sebagai berikut:

Tabel 11. Perhitungan Komponen Cokelat

Bahan	Contoh Persentase (%)			Berat Kering Tiap Bahan Baku ($b - (\%d \times b)$)	Kadar Lemak Tiap Bahan Baku ($b \times \%c$)	Padatan Kakao Tanpa Lemak ($e - f$)
	Kompo sisi	Kadar Lemak	Kadar Air			
<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>
Gula	40	0	0,2	39,92	-	-
Lemak kakao	14	99,9	0,1	13,99	13,99	-
Kakao massa	45	53,0	3,0	43,65	23,85	19,80
Total				97,56		

- a. Lemak kakao total = $[(13,99 + 23,85) / 97,56] \times 100\% = 38,78\%$
- b. Padatan kakao total = $[(13,99 + 43,65) / 97,56] \times 100\% = 59,08\%$
- c. Padatan kakao tanpa lemak = $19,8 / 97,56 \times 100\% = 20,29\%$

Berdasarkan hasil perhitungan dan mengacu pada Tabel 4 (Karakteristik Dasar Berbagai Jenis Cokelat), produk dengan komposisi tersebut memenuhi persyaratan untuk dikategorikan sebagai **cokelat hitam**.

Contoh 2

Suatu produk memiliki komposisi sebagai berikut:

Gula 45%; kakao bubuk 26%; pengganti lemak kakao 14%; susu bubuk 14%; lesitin 0.5%; dan vanili 0.5%.

Perhitungan komponen cokelat sebagai berikut:

Tabel 12. Perhitungan Komponen Cokelat (2)

Bahan	Contoh Persentase (%)			Berat Kering Tiap Bahan Baku (b - (%d x b))
	Komposisi	Kadar Lemak	Kadar Air	
<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>
Gula	45	0	0,2	44,91
Kakao bubuk	26	11	3,5	25,09
Pengganti Lemak kakao	14	99,9	0,1	13,99
Susu bubuk berlemak	14	26	4	13,44
Total				97,43

- a. Padatan kakao total = $(25,09 / 97,43) \times 100\% = 25,75\%$
- b. Padatan susu total = $(13,44 / 97,43) \times 100\% = 13,79\%$

Berdasarkan hasil perhitungan dan mengacu Tabel 4 (Karakteristik Dasar Berbagai Jenis Cokelat), produk dengan komposisi tersebut memenuhi persyaratan untuk dikategorikan sebagai **cokelat compound susu**.

4.4. Cemar

Cemar adalah bahan yang tidak sengaja ada dan/atau tidak dikehendaki dalam pangan yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Pengujian cemaran menggunakan sampel produk cokelat yang akan didaftarkan di laboratorium yang terakreditasi. Parameter yang diujikan pada penjelasan berikut.

4.4.1. Cemar Logam Berat

Cemar logam berat untuk cokelat diatur berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 9 Tahun 2022 tentang Persyaratan Cemaran Logam Berat Dalam Pangan Olahan. Cemaran logam berat meliputi parameter adalah arsen (As), timbal (Pb), merkuri (Hg), kadmium (Cd) dan timah (Sn). Persyaratan Cemaran Logam Berat merupakan pemenuhan persyaratan cemaran pangan sebagai bagian dari persyaratan sanitasi.

Cemaran logam berat produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi sebagai berikut:

No.	Jenis Pangan Olahan	Batas Maksimal (mg/kg)			
		As*	Pb	Hg	Cd
13.	Produk cokelat dengan total padatan kakao < 30% (berdasarkan berat kering)	1,0	1,0	0,05	0,30
14.	Produk cokelat dengan total padatan kakao ≥ 30% sampai < 50% (berdasarkan berat kering)	1,0	1,0	0,05	0,70
15.	Produk cokelat dengan total padatan kakao ≥ 50% sampai < 70% (berdasarkan berat kering)	1,0	1,0	0,05	0,80
16.	Produk cokelat dengan total padatan kakao ≥ 70% (berdasarkan berat kering)	1,0	1,0	0,05	0,90
17.	Kakao massa & kakao bubuk (yang akan menjadi produk olahan cokelat)	1,0	1,0	0,03	1,0

*Jika tidak dinyatakan lain, dinyatakan sebagai Arsen total

Gambar 14. Cemaran Logam Berat Arsen, Timbal, Merkuri, dan Kadmium untuk Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi

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

Gambar 15. Cemaran Logam Berat Timah (Sn) untuk Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi

4.4.2. Cemaran Mikroba

Persyaratan cemaran mikroba² mengacu pada Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan. Cemaran mikroba diatur berdasarkan kategori pangannya.

Cemaran mikroba untuk Produk Kakao dan Cokelat pada Kategori Pangan 05.1.4 dan Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat pada Kategori Pangan 05.1.5 meliputi:

² Untuk keperluan registrasi, pendaftar cukup menyerahkan hasil analisa cemaran **mikroba patogen** *Salmonella* (koloni/25 g). Namun, pelaku usaha wajib menerapkan sistem jaminan keamanan pangan dan mutu pangan termasuk memenuhi persyaratan cemaran mikrobiologi

Angka Lempeng Total (ALT), *Enterobacteriaceae*, *Salmonella* (koloni/25 g), dan Kapang khamir (koloni/g), dengan jumlah sampel 5 (lima) pada setiap lot/*batch*.

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
05.1.4	Produk Kakao dan Cokelat		ALT	5	2	5x10 ³ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1
05.1.5	Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat		ALT	5	2	5x10 ³ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1

Gambar 16. Cemarkan Mikroba Produk Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi

Keterangan:

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

M : Batas maksimal mikroba

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

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

Dari persyaratan cemarkan mikroba pada Gambar 16, cara membacanya adalah sebagai berikut:

- *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.

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.

4.5. Bahan Tambahan Pangan (BTP)

4.5.1. Jenis BTP dan Batas Maksimum Penggunaan

Jenis BTP dan batas maksimum penggunaannya diatur dalam Peraturan Badan POM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan dan Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Perisa. Pelaku usaha disarankan menggunakan BTP yang telah memiliki nomor perizinan berusaha (PB-UMKU) dari Badan POM.

Cara mengakses 2 (dua) peraturan di atas adalah:

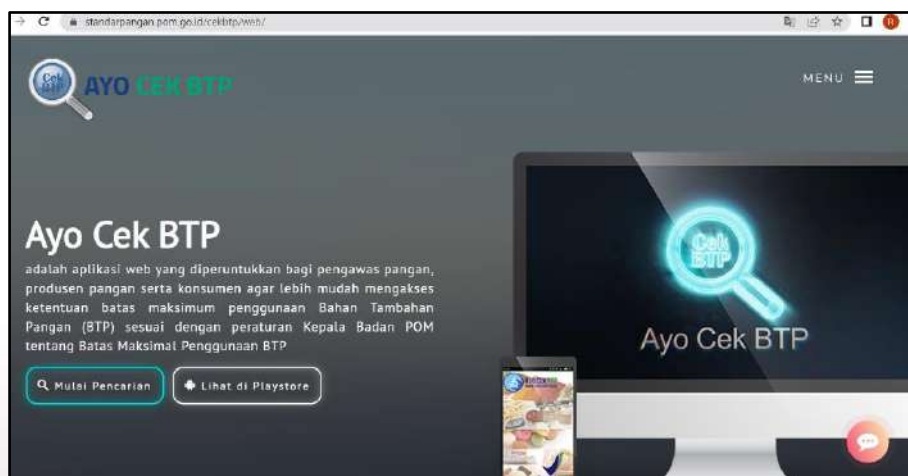
1. Ketik <https://jdih.pom.go.id/>

2. Setelah masuk pada halaman seperti di bawah ini, ketik *keyword* atau judul peraturan pada bagian yang ditunjuk panah, misalnya: Bahan Tambahan Pangan.



Gambar 17. Tampilan *Website* Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum (JDIH) Badan POM

3. Akan muncul beberapa peraturan dengan judul Bahan Tambahan Pangan. Klik peraturan tentang Bahan Tambahan Pangan dan Bahan Tambahan Pangan Perisa. Peraturan juga dapat diunduh secara gratis.
4. Selain melalui penelusuran informasi melalui jdih.pom.go.id, untuk mengetahui jenis BTP yang digunakan beserta batas maksimumnya juga dapat menggunakan aplikasi cek BTP dari Direktorat Standardisasi Pangan Olahan atau melalui tautan <https://standarpangan.pom.go.id/cekbtp/web/> lalu klik Mulai Pencarian.



Gambar 18. Tampilan Aplikasi Ayo Cek BTP

Jenis dan golongan BTP yang lazim digunakan pada produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 13. BTP yang Lazim Digunakan pada Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi

No	Golongan BTP	Jenis BTP (contoh)	Batas Maksimal
1	Pengembang	Dekstrin	05.0 Kembang Gula / Permen dan Cokelat: CPPB
		Amonium karbonat	05.1.4 Produk Kakao dan Cokelat: CPPB
2	Pengemulsi	Ester poligliserol asam lemak	05.1.4 Produk Kakao dan Cokelat: 500 mg/kg
		Lesitin (kedelai)	05.0 Kembang Gula / Permen dan Cokelat: CPPB
		Mono dan digliserida asam lemak	05.0 Kembang Gula / Permen dan Cokelat: CPPB
3	Penstabil	Dinatrium difosfat	5.1 Produk Kakao dan Cokelat Termasuk Cokelat Analog dan Pengganti Cokelat: 2200 mg/kg sebagai Total Fosfor
		Gom Guar	05.0 Kembang Gula / Permen dan Cokelat: CPPB
4	Pewarna Alami	Karamel IV amonia sulfite proses	05.1.4 Produk Kakao dan Cokelat: 50000 mg/kg (hanya untuk dekorasi permukaan produk coklat) 05.1.5 Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat: 5000 mg/kg
		Beta-karoten (sintetik) CI. No. 40800 (beta-carotenes (synthetic))	5.1 Produk Kakao dan Cokelat Termasuk Cokelat Analog dan Pengganti Cokelat: 200 mg/kg
5	Pewarna Sintetik	Kuning FCF CI. No. 15985 (Sunset yellow FCF)	05.1.4 Produk Kakao dan Cokelat: 100 mg/kg 05.1.5 Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat: 100 mg/kg
		Coklat HT CI. No. 20285	05.1.4 Produk Kakao dan Cokelat: 50 mg/kg

No	Golongan BTP	Jenis BTP (contoh)	Batas Maksimal
			05.1.5 Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat: 50 mg/kg
		Merah allura CI. No. 16035 (Allura red AC	05.1.4 Produk Kakao dan Cokelat: 100 mg/kg 05.1.5 Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat: 100 mg/kg
6	Pengawet	Kalium sorbat	5.1 Produk Kakao dan Cokelat Termasuk Cokelat Analog dan Pengganti Cokelat: 1000 mg/kg sebagai Asam Sorbat
		Natrium Benzoat	05.1.5 Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat: 500 mg/kg sebagai Asam Benzoat
7	Penguat rasa	Mononatrium L- glutamat	05.0 Kembang Gula / Permen dan Cokelat: CPPB
8	Pemanis Alami	Sorbitol	05.0 Kembang Gula / Permen dan Cokelat: CPPB
		Maltitol	05.0 Kembang Gula / Permen dan Cokelat: CPPB
9	Pemanis Buatan	Asesulfam-K	05.1.4 Produk Kakao dan Cokelat: 500 mg/kg 05.1.5 Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat: 500 mg/kg
		Sukralosa	05.1.4 Produk Kakao dan Cokelat: 580 mg/kg
10	Pelapis	Syelak	05.1.4 Produk Kakao dan Cokelat: CPPB 05.1.5 Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat: CPPB
11	Perisa	Perisa alami, identik alami dan artifisial	Jika terkandung BTP <i>carry over</i> 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, akan membahayakan kesehatan masyarakat.

Penakaran BTP sebaiknya menggunakan timbangan analitik sehingga takaran tepat. Namun, jika tidak memungkinkan atau belum memiliki timbangan analitik dapat dilakukan dengan sendok takar. Penakaran menggunakan sendok takar hanya berlaku untuk jenis BTP pengawet dan pewarna yang berbentuk bubuk. Di bawah ini adalah gambar timbangan analitik dan sendok takar. Satu sendok takar peres untuk pengawet dan pewarna masing-masing adalah 1,25 g.



Timbangan Analitik



Sendok Takar Peres

Gambar 19. Timbangan Analitik dan Sendok Peres

4.5.2.1. Cara Perhitungan BTP Tunggal pada Komposisi

1. Golongan BTP : Pengembang
Jenis BTP : Dekstrin
Batas maksimal : CPPB

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

Dekstrin (Dextrins) INS : 1400 ADI : <i>not specified</i> Sinonim : <i>White and yellow dextrins</i>		
a. Golongan: Pengembang		
Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg)
05.0	Kembang Gula / Permen dan Cokelat	CPPB

Gambar 20. BTP dengan Batas Maksimal Penggunaan CPPB

2. Golongan BTP : Pengawet
Jenis BTP : Kalium sorbat
Batas maksimal : 1000 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat

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		
Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg) dihitung sebagai asam sorbat
05.1	Produk Kakao dan Cokelat Termasuk Cokelat Analog dan Pengganti Cokelat	1000

Gambar 21. BTP dengan Batas Maksimal Penggunaan Tertentu

Jika digunakan pengawet Kalium sorbat 0,12% pada produk Cokelat Susu, maka perhitungan pemenuhan persyaratan pengawet Kalium sorbat pada cokelat susu adalah dengan mengubah satuan komposisi BTP dari persen (%) menjadi mg/kg dengan pengali 10.000.

- Kadar Kalium Sorbat = $0,12 \times 10.000 \text{ mg/kg} = 1200 \text{ mg/kg}$
- Berat molekul Kalium sorbat = 150,22
- Berat molekul Asam sorbat = 112,13
- Kadar asam sorbat = $(112,13/150,22) \times 1200 \text{ mg/kg} = \mathbf{895,73 \text{ mg/kg}}$

Batas maksimum penggunaan Kalium sorbat sebagai Asam sorbat adalah 1000 mg/kg, maka penggunaan Kalium sorbat pada komposisi cokelat susu **Memenuhi Syarat (MS)**.

3. Golongan BTP : Pewarna
 Jenis BTP : Kuning FCF Cl. No. 15985
 Batas maksimum : 100 mg/kg atau 100 ppm
 Total adonan : 12,5 kg

Contoh perhitungan penggunaan BTP pewarna menggunakan sendok takar:

- a. Total Adonan: 12,5 Kg
- b. Maksimal penggunaan BTP pewarna Kuning FCF Cl. No. 15985: 100 ppm (100 mg/kg)
- c. 1 sendok takar: 1,25 g = 1250 mg
- d. Jadi, jumlah maksimum pewarna Kuning FCF Cl. No. 15985 yang digunakan pada adonan adalah $(100/1250) \times 12,5 \text{ Kg} = \mathbf{1 \text{ sendok takar peres (rata/tidak munjung)}}$.

4.5.2.2. Cara Perhitungan BTP Campuran pada Komposisi

Penggunaan lebih dari satu jenis BTP pada suatu formulasi dengan 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:

Jika produk Cokelat Hitam menggunakan BTP pewarna Kuning FCF CI. No. 15985 0,003% dan Merah allura CI. No. 16035 0,005%, apakah pewarna yang digunakan memenuhi syarat?

Langkah-langkah perhitungan penggunaan BTP pewarna sebagai berikut:

1. Ubah satuan BTP pada komposisi dari satuan persen (%) ke satuan mg/kg

- Kadar Kuning FCF CI. No. 15985 pada komposisi 0,003%, maka
= $0,003 \times 10.000 \text{ mg/kg} = 30 \text{ mg/kg}$
- Kadar Merah allura CI. No. 16035 pada komposisi 0,005%, maka
= $0,005 \times 10.000 \text{ mg/kg} = 50 \text{ mg/kg}$

2. Cek batas maksimum penggunaan pada peraturan

Berdasarkan peraturan batas maksimum penggunaan Kuning FCF CI. No. 15985 dan Merah allura CI. No. 16035 pada produk kakao dan cokelat masing-masing 100 mg/kg.

Kuning FCF CI. No. 15985 (Sunset yellow FCF)
INS : 110
ADI : 0-4 mg/kg berat badan
Sinonim : *CI Food Yellow 3; Orange Yellow S*
Golongan: Pewarna (Sintetis)

Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg)
05.1.4	Produk Kakao dan Cokelat	100
05.1.5	Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat	100

Gambar 22. Maksimal Penggunaan Kuning FCF pada Cokelat

Merah allura CI. No. 16035 (Allura red AC)
INS : 129
ADI : 0 – 7 mg/kg berat badan
Sinonim : *C.I. food red 17; F.D and C red no. 40; Disodium 6-hydroxy-5-(2-methoxy-5-methyl-4-sulfonato-phenylazo)-2-naphthalenesulfonate*
Golongan: Pewarna (Sintetis)

Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg)
05.1.4	Produk Kakao dan Cokelat	100
05.1.5	Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat	100

Gambar 23. Batas Maksimal Penggunaan Merah Allura pada Cokelat

3. Menghitung rasio 1 (satu) BTP pewarna. Perhitungan dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 14. Perhitungan Rasio Satu

BTP Pewarna	Kadar pada Komposisi	Batas Maksimal	Perhitungan Rasio	Kesimpulan
Kuning FCF CI. No. 15985	30 mg/kg	100 mg/kg	$(30/100) + (50/100) = 0,8$ (Rasio ≤ 1)	Perhitungan rasio kurang dari satu berarti memenuhi syarat
Merah allura CI. No. 16035	50 mg/kg	100 mg/kg		

4.5.3. BTP yang Wajib Dianalisa

BTP yang wajib dianalisa yaitu:

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

BTP yang batas maksimalnya CPPB atau secukupnya baik yang mempunyai ADI maupun tidak mempunyai ADI, tidak perlu dianalisa. BTP yang mempunyai batas maksimal, tetapi tidak ada ADI, tidak perlu dianalisa (kecuali pewarna alami Titanium Dioksida). Kesesuaian kadar BTP tersebut dilihat dari komposisi. Secara lebih jelas, ketentuan BTP yang harus dianalisa dijelaskan pada Tabel 15.

Merah allura CI. No. 16035 (Allura red AC)		
INS : 129		
ADI : 0 – 7 mg/kg berat badan		
Sinonim : C.I. food red 17; F.D and C red no. 40; Disodium 6-hydroxy-5-(2-methoxy-5-methyl-4-sulfonato-phenylazo)-2-naphthalenesulfonate		
Golongan: Pewarna (Sintetis)		
Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg)
05.1.4	Produk Kakao dan Cokelat	100
05.1.5	Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat	100

Gambar 24. Nilai ADI pada BTP

Tabel 15. Ketentuan Hasil Analisa BTP

BTP	ADI	Batas Maksimal BTP	Hasil Analisa
A	Diatur	Diatur	Wajib
B	Diatur	CPPB	Tidak perlu
C	Tidak diatur	Diatur	Tidak perlu melampirkan hasil analisa, tetapi jumlah BTP yang ditambahkan pada komposisi tidak melebihi batas maksimum (kecuali pewarna alami Titanium Dioksida)
D	Tidak diatur	CPPB	Tidak perlu

4.5.4. BTP Ikutan (*Carry Over*)

BTP Ikutan (*carry over*) 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 16. Contoh Penerapan BTP Ikutan

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
1	Ya	Ya	Sesuai dengan batas maksimal pada kategori pangan produk akhir	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produk Cokelat Susu menggunakan bahan baku Lemak Kakao yang mengandung BTP Pengemulsi Ester sukrosa asam lemak. 2. Pengemulsi Ester sukrosa asam lemak diatur dalam Lemak Kakao (Kategori Pangan 5.1.1) dengan batas maksimal 10.000 mg/kg dan diatur dalam cokelat susu (Kategori Pangan 5.1.4) dengan batas maksimal 5000 mg/kg. 3. Hasil analisis BTP Ikutan Pengemulsi Ester sukrosa asam lemak pada Cokelat Susu mengacu pada batas maksimal produk akhir (cokelat susu (Kategori Pangan 5.1.4)) sebesar 5000 mg/kg.
2	Tidak	Ya	Sesuai dengan batas maksimal kategori pangan produk akhir	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cokelat <i>Compound</i> Hitam menggunakan bahan baku Susu Skim Bubuk yang mengandung BTP Pengawet Natrium benzoat. 2. Pengawet Natrium benzoat tidak diatur dalam Susu Skim Bubuk (Kategori Pangan 01.5.1); namun

				<p>diatur dalam Cokelat <i>Compound</i> Hitam (Kategori Pangan 05.1.5) dengan batas maksimal 500 mg/kg sebagai Asam benzoat.</p> <p>3. Hasil analisis BTP Ikutan Natrium benzoat pada Cokelat <i>compound</i> hitam tidak boleh melebihi batas maksimal yang diatur pada produk akhir (Cokelat <i>Compound</i> Hitam Kategori Pangan 05.1.5) sebesar 500 mg/kg sebagai Asam benzoat)</p>
3	Ya	Tidak	Kadar dihitung secara teoritis berdasarkan kadar BTP pada bahan baku/bahan penolong/BTP yang digunakan pada produk akhir.	<p>1. Produk Cokelat Susu menggunakan Susu bubuk <i>full cream</i> 20% yang mengandung BTP ikutan Pengemulsi Ester asam lemak dan diasetiltartrat dari gliserol.</p> <p>2. Diketahui:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengemulsi Ester asam lemak dan diasetil tartrat dari gliserol diatur pada Kategori Pangan Susu bubuk <i>full cream</i> (1.5.1) dengan batas maksimal 10.000 mg/kg. • Pengemulsi Ester asam lemak dan diasetil tartrat dari gliserol tidak diatur pada produk akhir Cokelat Susu (5.1.4) <p>3. Kadar Pengemulsi Ester asam lemak dan diasetil tartrat dari gliserol pada Susu bubuk <i>full cream</i> yang digunakan tidak boleh melebihi batas maksimal yang diatur pada Susu bubuk <i>full cream</i> (1.5.1) dengan batas maksimal 10.000 mg/kg</p>
4	Tidak	Tidak	Perlu mengajukan izin penggunaan BTP	1. Cokelat <i>Compound</i> Susu menggunakan bahan baku Susu Skim Bubuk yang mengandung

				<p>BTP Antioksidan BHA.</p> <p>2. Antioksidan BHA tidak diatur dalam Susu Skim Bubuk (Kategori Pangan 01.5.1) dan juga tidak diatur dalam Cokelat <i>Compound</i> Hitam (kategori pangan 05.1.5).</p> <p>3. Produsen perlu mengajukan izin penggunaan BTP. Izin penggunaan BTP tersebut dapat diajukan terhadap Susu Skim Bubuk ataupun Cokelat <i>Compound</i> Susu.</p>
--	--	--	--	---

4.6. Informasi Nilai Gizi (ING)

Untuk produk Kakao, Cokelat dan Cokelat Imitasi, pencantuman ING 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 cokelat wajib mencantumkan ING pada label.
2. Pencantuman ING dibuktikan dengan hasil analisis Zat Gizi dari laboratorium pemerintah atau laboratorium lain yang telah terakreditasi.
3. Produk yang diproduksi usaha mikro dan usaha kecil (UMK) dapat menggunakan Nilai Kandungan Gizi Pangan Olahan sebagaimana diatur pada Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil serta Keputusan Kepala BPOM RI Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021 tentang Penambahan Jenis, Deskripsi, Nilai Kandungan Gizi, dan Takaran Saji Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil yang Wajib Mencantumkan Informasi Nilai Gizi dimana yang sudah diatur adalah **Cokelat Susu**. Deskripsi dan nilai kandungan zat gizi Cokelat Susu berdasarkan peraturan tersebut dapat dilihat pada gambar di bawah ini.

No	Jenis Pangan Olahan	Deskripsi Pangan Olahan
28	Cokelat susu	Produk yang dibuat dari campuran kakao, gula, dan susu, dengan atau tanpa penambahan perisa, yang dipanaskan dan dicetak

Gambar 25. Deskripsi Cokelat Susu Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020

No	Jenis Pangan Olahan	Nilai kandungan gizi (per 100 gram)						
		Energi total (kkal)	Lemak total (g)	Lemak jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat total (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
28	Cokelat susu	560,5	37,30	35,90	4,83	58,35	45,6	68,4

Gambar 26. Nilai Kandungan Gizi Cokelat Susu Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020

4. Produk Cokelat dan Cokelat Paduan yang diproduksi oleh UMK yang belum ditetapkan nilai kandungan gizinya, tidak wajib mencantumkan ING pada label. Namun bila tetap akan mencantumkan, maka harus melampirkan hasil pengujian zat gizi dari laboratorium pemerintah atau swasta terakreditasi.
5. 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

COKELAT (Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi)

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

Gambar 27. Format Vertikal Tabel ING

b. Format Horizontal ING (Tabular dan Linier)

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

atau

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

Gambar 28. Format Tabular Tabel ING

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

Gambar 29. Format Linier Tabel ING

c. Format per Kemasan untuk Pangan Olahan dengan Ukuran Kemasan Kurang dari Satu Takaran Saji

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	... %
<p><i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i></p>		

Gambar 30. Format Vertikal Tabel ING per Kemasan

<p>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). <i>Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i></p>

Gambar 31. Format Linier Tabel ING per Kemasan

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

Gambar 32. Format Tabular 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. Takaran saji untuk produk cokelat dapat dilihat pada Gambar 33. Pada Produk Cokelat Susu, pengaturan takaran sajinnya selain diatur pada Peraturan Badan POM Nomor 26 tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan, juga diatur dalam Peraturan Badan POM Nomor 16 tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil (Gambar 34).

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
05.1.4	Produk Kakao dan Cokelat	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	20 - 40 g
		Khusus untuk Meses/Cokelat Butir/Cokelat Vermicelli /Streusel dan Meses Susu/Cokelat Susu Butir/Cokelat Susu Vermicelli	10 - 20 g
05.1.5	Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat	Cokelat Paduan/Cokelat <i>Compound</i>	20 - 40 g
		Cokelat Paduan/Cokelat <i>Compound</i> Butir	10 - 20 g
		Minuman Cokelat Paduan berbentuk cair	125 - 250 ml
		Minuman Cokelat Paduan berbentuk bubuk/padat	15 - 40 g
		Cokelat Imitasi	20 - 40 g

Gambar 33. Takaran Saji Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi Sesuai Peraturan Badan POM Nomor 26 Tahun 2021

No	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
28	Cokelat susu	20 g – 40 g

Gambar 34. Takaran Saji Produk Cokelat Susu yang Diproduksi oleh UMK Sesuai Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020

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.

$$\text{Jumlah Sajian per Kemasan} = \frac{\text{Berat Bersih atau Isi Bersih}}{\text{Takaran Saji}}$$

Contoh 1:

Berat bersih produk cokelat susu sebesar 100 g dengan takaran saji 20 g, maka perhitungan jumlah sajian per kemasan produk adalah:

$$100 \text{ g} / 20 \text{ g} = 5$$

Pencantuman jumlah sajian per kemasan pada tabel ING: **"5 sajian per kemasan"**

Contoh 2:

Berat bersih produk cokelat paduan sebesar 250 g dengan takaran saji 30 g, maka perhitungan jumlah sajian per kemasan produk adalah:

$$250 \text{ g} / 30 \text{ g} = 8,33 \text{ (dibulatkan menjadi 8,5)}$$

Pencantuman jumlah sajian per kemasan pada tabel ING: **"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. Pendaftar cukup menginput nilai gizi berdasarkan hasil Analisa zat gizi dan hasil perhitungan sistem dapat langsung dicantumkan pada Tabel ING.

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:

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

Namun, sama seperti jumlah kandungan zat gizi per sajian, pada sistem *e-registration* sudah tersedia perhitungan AKG per sajian beserta pembulatannya. Pendaftar cukup menginput nilai gizi berdasarkan hasil Analisa zat gizi dan hasil perhitungan AKG pada sistem Ereg dapat langsung dicantumkan pada Tabel ING

4.6.3. Contoh Perhitungan dan Pencantuman ING

Sebagai contoh terdapat produk Cokelat Susu yang diproduksi pelaku Usaha Mikro Kecil (UMK). Diketahui berat bersih adalah 100 gram dengan takaran saji 20 gram. Kandungan nilai gizi dan cata perhitungan nilai gizi untuk produk Cokelat Susu dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 17. Cara Perhitungan ING Produk Cokelat Susu

Zat Gizi	Hasil Analisa ^{*)}	Acuan Label Gizi ^{**)}	Cara Perhitungan		
			Per Sajian	% AKG	Energi Total
Lemak Total	37,3 g	67 g	$37,3 \times 20/100 = 7,46$ g (dibulatkan 7 g)	$7,46/67 \times 100\% = 11,13\%$ (dibulatkan 11%)	Energi dari lemak + Energi dari Protein + Energi dari karbohidrat $(7,46 \times 9) + (0,97 \times 4) + (11,67 \times 4) = 117,68$ kkal (dibulatkan 120 kkal)
Lemak Jenuh	35,9 g	20 g	$35,9 \times 20/100 = 7,18$ g (dibulatkan 7 g)	$7,18/20 \times 100\% = 35,9\%$ (dibulatkan 36%)	
Protein	4,83 g	60 g	$4,83 \times 20/100 = 0,97$ (dibulatkan 1 g)	$0,966/60 \times 100\% = 1,62\%$ (dibulatkan 2%)	
Karbohidrat Total	58,35 g	325 g	$58,35 \times 20/100 = 11,67$ g (dibulatkan 12 g)	$11,67/325 \times 100\% = 3,59\%$ (dibulatkan 4%)	
Gula	45,6 g	-	$45,6 \times 20/100 = 9,12$ g (dibulatkan 9 g)	-	
Garam (Natrium)	68,4 mg	1500 mg	$68,4 \times 20/100 = 13,68$ mg (dibulatkan 15 mg)	$13,68/1500 \times 100\% = 0,91\%$ (dibulatkan 1%)	

(*) Hasil Analisa berdasarkan nilai kandungan gizi sesuai PerBPOM No. 16 Tahun 2020

(**) Acuan Label Gizi sesuai PerBPOM No. 9 Tahun 2016

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

COKELAT (Produk Kakao, Cokelat, dan Cokelat Imitasi)

Informasi Nilai Gizi					
Takaran Saji 20 Gram					
ZAT GIZI	HASIL ANALISA	JUMLAH PER SAJIAN	JUMLAH PER SAJIAN PEMBULATAN	% AKG PER SAJIAN	% AKG PER SAJIAN PEMBULATAN
Energi Total (kkal/100 g)	588,42	117,68	120,00	5,47	5
Energi dari Lemak (kkal/100 g)	335,7	67,14	70,00		
Energi dari Lemak Jenuh (kkal/100 g)	323,1	64,62	60,00		
Lemak Total (%)	37,3	7,46	7,00	11,13	11
Lemak Jenuh (%)	35,9	7,18	7,00	35,90	36
Protein (%)	4,83	0,97	1,00	1,62	2
Karbohidrat Total (%)	58,35	11,67	12,00	3,59	4
Gula Total (%)	45,6	9,12	9,00		
Natrium (mg/100 g)	66,4	13,68	15,00	0,91	1

Gambar 35. Contoh Tampilan Hasil Perhitungan Sistem Nilai Gizi Cokelat Susu

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji 20 gram 5 Sajian per kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi Total		120 kkal
		% AKG *
Lemak Total	7 g	11 %
Lemak Jenuh	7 g	36 %
Protein	1 g	2 %
Karbohidrat Total	12 g	4 %
Gula	9 g	
Garam (natrium)	15 mg	1 %
* Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi Anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

Gambar 36. Contoh Tabel ING Produk Cokelat Susu

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

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:

1. Nomor Induk Berusaha (NIB)



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

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

1. Nama Pelaku Usaha	: UD. MARI MAJU
2. Alamat Kantor	: Jl. Gatot Subroto No. 5A, Garuntang, Kec. Telukbetung Selatan Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35228
No. Telepon	: 08000000000
Email	: marimaju@yahoo.com
3. Status Penanaman Modal	: PMDN
4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	: Lihat Lampiran
5. Skala Usaha	: Usaha Kecil

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

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

NIB ini merupakan perizinan tunggal yang berlaku sebagai:

1. Sertifikat Halal (SH); dan
2. Persetujuan penggunaan tanda Standar Nasional Indonesia (SNI) berdasarkan pernyataan mandiri Pelaku Usaha dan setelah memperoleh pembinaan dan/atau pendampingan dari Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 1 Januari 2022

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

RIKUSDIKUM
Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 1 Januari 2022

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



Gambar 37. Contoh Dokumen NIB

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



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

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

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

No.	Kode KBLI*	Judul KBLI*	Lokasi Usaha	Perizinan Berusaha
1	46339	PERDAGANGAN BESAR MAKANAN DAN MINUMAN LAINNYA	Jl. Gatot Subroto, No. 5A, Garuntang, Kec. Telukbetung Selatan Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35228	NIB dan Izin Usaha

* Mengacu kepada Peraturan Kepala BPS No.19 tahun 2017

B. Tabel Kegiatan Usaha Perizinan Berusaha Berbasis Risiko

B.1. Tabel Kegiatan Usaha Skala UMK KBLI Risiko Rendah Perizinan Tunggal

No.	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Klasifikasi Risiko	Perizinan Berusaha		Jenis Produksi	Nomor SNI dan/atau SH*
					Jenis	Legalitas		
1	10799	Industri Produk Makanan Lainnya	Jl. Gatot Subroto, No. 5A, Garuntang, Kec. Telukbetung Selatan, Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35228	Rendah	NIB	Untuk persiapan, operasional, dan/atau komersial kegiatan usaha		

* SNI: Standar Nasional Indonesia, SH: Sertifikat Halal


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

<ol style="list-style-type: none"> 1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha. 2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya. 3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE-BSSN. 4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses. 	
---	--

Gambar 38. 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 : 1234567890

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	: UD MARI MAJU
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	: 1234567890
3. Alamat Kantor	: Jl. Gatot Subroto No. 5A, Garuntang, Kec. Telukbetung Selatan Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35228
4. Status Penanaman Modal	: PMDN
5. No. Telepon	:
6. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	: 10740 - Industri Makaroni, Mie Dan Produk Sejenisnya
7. Lokasi Usaha	: Jl. Gatot Subroto No. 5A, Garuntang, Kec. Telukbetung Selatan Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35228

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 dimaksud. Pelaku Usaha dengan Sertifikat Standar tersebut di atas wajib menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan tanggal: 1 Januari 2022

a.n Walikota Bandar Lampung
Kepala DPMPSTP Kota Bandar Lampung

Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 1 Januari 2022

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

Gambar 39. Contoh Dokumen Sertifikat Standar

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



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
SERTIFIKAT STANDAR : 1234567890

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

Kode KBLI	Judul KBLI	Klasifikasi Risiko	Persyaratan dan/atau Kewajiban	Bukti Pemenuhan	Lembaga Pengawas	Masa Berlaku
10740	Industri Makaroni, Mie Dan Produk Sejenisnya	Menengah Rendah	Persyaratan: Kewajiban: - Memiliki Akun Sistem Informasi Industri Nasional; - Menyampaikan data industri yang akurat, lengkap, dan tepat waktu secara berkala yang disampaikan melalui Sistem Informasi Industri Nasional; - Memenuhi Standar Industri Makaroni, Mie dan Produk Sejenisnya; - Memenuhi SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara yang diberlakukan secara wajib (bagi produk yang telah diberlakukan SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara secara wajib).	Pernyataan Mandiri	Pemerintah Kota Bandar Lampung	Selama Pelaku Usaha menjalankan kegiatan usaha


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

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

Gambar 40. Contoh Dokumen Sertifikat Standar (Lanjutan)

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

3. Sertifikat Standar dengan status Telah Terverifikasi



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
SERTIFIKAT STANDAR : 1234567890



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	: UD. MARI MAJU
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	: 1234567890
3. Alamat Kantor	: Jl. Gatot Subroto No. 5A, Garuntang, Kec. Teluk Betung Selatan Kota Bandar Lampung, Provinsi Lampung Kode Pos: 35228
4. Status Penanaman Modal	: PMDN
5. No. Telepon	: 080000000000
6. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	: 10510 - Industri Pengolahan Susu Segar dan Krim
7. Lokasi Usaha	: Jl. Gatot Subroto No. 5A, Garuntang, Kec. Teluk Betung Selatan Kota Bandar Lampung, Provinsi Lampung Kode Pos: 35228
8. Status	: Telah terverifikasi

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 dimaksud. Pelaku Usaha dengan Sertifikat Standar tersebut di atas wajib menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan tanggal: 6 Januari 2022

a.n Walikota Bandar Lampung
Kepala DPMP TSP Kota Bandar Lampung



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 6 Januari 2022

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

Gambar 41. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi
Disclaimer: Dokumen dan isinya merupakan contoh, kesesuaian isi (KBLI, jenis pangan dan lain-lain) agar tetap mengacu pada peraturan yang berlaku



**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
SERTIFIKAT STANDAR : 1234567890**

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

Kode KBLI	Judul KBLI	Klasifikasi Risiko	Persyaratan dan/atau Kewajiban	Bukti Pemenuhan	Lembaga Verifikasi	Masa Berlaku
10510	Industri Pengolahan Susu Segar dan Krim	Menengah Tinggi	<p>Persyaratan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Berlokasi di Kawasan Peruntukan Industri apabila berpotensi menimbulkan pencemaran lingkungan yang berdampak luas. <p>Kewajiban:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengolah dan memanfaatkan sumber daya alam secara efisien, ramah lingkungan, dan berkelanjutan; - Memiliki Akun Sistem Informasi Industri Nasional; - Menyampaikan data industri yang akurat, lengkap, dan tepat waktu secara berkala yang disampaikan melalui Sistem Informasi Industri Nasional; - Memenuhi Standar Industri Pengolahan Susu Segar dan Krim; - Memenuhi SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara yang diberlakukan secara wajib (bagi produk yang telah diberlakukan SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara secara wajib). 	Telah terverifikasi	Pemerintah Kota Bandar Lampung	Selama Pelaku Usaha menjalankan kegiatan usaha

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

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

Gambar 42. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi (Lanjutan)
Disclaimer: Dokumen dan isinya merupakan contoh, kesesuaian isi (KBLI, jenis pangan dan lain-lain) agar tetap mengacu pada peraturan yang berlaku

4. Izin yang Telah Memenuhi Persyaratan



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
IZIN : 1234567890

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. Gatot Subroto, No. 5A, Garuntang, Kec. Telukbetung Selatan Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35228
4. Status Penanaman Modal	: PMDN
5. No. Telepon	: 080000000000
6. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	: 10437 - Industri Minyak Goreng Kelapa Sawit
7. Lokasi Usaha	: Jl. Gatot Subroto, No. 5A, Garuntang, Kec. Telukbetung Selatan Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35228
8. Status	: Telah memenuhi persyaratan

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

Diterbitkan tanggal: 1 Januari 2022

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

Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 1 Januari 2022

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

Gambar 43. 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 berikut ini memuat daftar bidang usaha, persyaratan dan/atau kewajiban:

Kode KBLI	Judul KBLI	Klasifikasi Risiko	Persyaratan dan/atau Kewajiban	Bukti Pemenuhan	Lembaga Verifikasi	Masa Berlaku
10437	Industri Minyak Goreng Kelapa Sawit	Tinggi	<p>Persyaratan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Berlokasi di Kawasan Peruntukan Industri apabila berpotensi menimbulkan pencemaran lingkungan yang berdampak luas; - Telah selesai melaksanakan persiapan dan kegiatan pembangunan, pengadaan, pemasangan/instalasi peralatan, dan kesiapan lain yang diperlukan. <p>Kewajiban:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menjamin keamanan dan keselamatan alat, proses, hasil produksi, penyimpanan, serta pengangkutan; - Mengolah dan memanfaatkan sumber daya alam secara efisien, ramah lingkungan, dan berkelanjutan; - Memiliki Akun Sistem Informasi Industri Nasional; - Menyampaikan data industri yang akurat, lengkap, dan tepat waktu secara berkala yang disampaikan melalui Sistem Informasi Industri Nasional; - Memenuhi SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara yang diberlakukan secara wajib (bagi produk yang telah diberlakukan SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara secara wajib). 	Telah memenuhi persyaratan	Pemerintah Kota Bandar Lampung	Selama Pelaku Usaha menjalankan kegiatan usaha

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

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

Gambar 44. 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

Status Sertifikat Standar Menengah Tinggi: Telah Terverifikasi

Status Izin: Telah Memenuhi Persyaratan

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

Kementerian Investasi / Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM)

Jl. Jenderal Gatot Subroto No. 44, Jakarta 12190

- Telepon: 169
- WhatsApp: 0811-6774-642 (*chat only*)
- Email: kontak@oss.go.id
- Konsultasi virtual (Khusus untuk pemilik Hak Akses OSS Berbasis Risiko):
<https://antrian.bkpm.go.id/registrasi/>
- Media Sosial:
 - Instagram: [oss.go.id](https://www.instagram.com/oss.go.id)
 - Facebook: OSS Indonesia
 - YouTube: OSS Indonesia
 - Twitter: @OSS_id

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

5.1.2. Izin Penerapan CPPOB

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



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

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

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA

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

IZIN PENERAPAN

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik

Nomor : 1234567891234
Nama Sarana Produksi : UD Mari Maju
Alamat : Jl. Gatot Subroto No. 5A, Garuntang, Kec. Telukbetung Selatan, Kota Bandar Lampung, Lampung 35228, Indonesia

Jenis Pangan : Pangan Olahan Daging, Ikan, Unggas dan produk hewani beku lainnya
Berlaku sampai dengan : 01 November 2026

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

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

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

Jakarta, 02 November 2021

A.N. KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
KEPALA UPT



Kepala Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Bandar Lampung

NIP

Dokumen ini telah difandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSE

Gambar 45. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB versi e-sertifikasi
Disclaimer: Dokumen dan isinya merupakan contoh, kesesuaian isi (KBLI, jenis pangan dan lain-lain) agar tetap mengacu pada peraturan yang berlaku



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

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

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

- | | |
|--|---|
| 1. Nama Pelaku Usaha | : UD MARI MAJU |
| 2. Nomor Induk Berusaha (NIB) | : 1234567890123 |
| 3. Alamat Kantor | : Jl. Gatot Subroto No. 5A, Garuntang, Kec. Teluk Betung Selatan
Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung
Kode Pos: 35228 |
| 4. Status Penanaman Modal | : Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN) |
| 5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) | : 35302 - Produksi Es |
| 6. Lokasi Usaha | : Jl. Gatot Subroto No. 5A, Garuntang, Kec. Teluk Betung Selatan
Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung
Kode Pos: 35228 |

Telah memenuhi persyaratan:

1. Penerapan CPPOB pada Sarana Produksi Pangan Olahan dalam rangka pendaftaran, eksportasi atau higiene sanitasi, baik permohonan baru, perubahan, dan/atau perpanjangan, dengan memenuhi :
 1. Standar dan Persyaratan izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik
 2. Standar Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang baik berdasarkan hasil pemeriksaan oleh lembaga pemerintah yang menyelenggarakan urusan pemerintah di bidang pengawasan Obat dan Makanan

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

Diterbitkan tanggal: 1 Januari 2022

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

BALAI USAHA

Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 1 Januari 2022

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



Gambar 46. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB versi PB-UMKU
Disclaimer: Dokumen dan isinya merupakan contoh, kesesuaian isi (KBLI, jenis pangan dan lain-lain) agar tetap mengacu pada peraturan yang berlaku



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

**PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
IZIN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK
LAMPIRAN**

PBUMKU:123456789012345678901

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Nomor | : 1234567890 |
| 2. Kepada | : UD MARI MAJU |
| 3. Skala Usaha | : Usaha Mikro Kecil (UMK) |
| 4. Alamat | : Jl. Gatot Subroto No. 5A, Garuntang, Kec. Teluk Betung Selatan
Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung
Kode Pos: 35228 |
| 5. Jenis Pangan | : Es selain es krim dan es susu (contoh: es batu) |
| 6. Risiko Produk | : Pangan Risiko Sedang |
| 7. Berlaku sampai dengan | : 1 Januari 2027 |

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

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



Gambar 47. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB versi PB-UMKU
Disclaimer: Dokumen dan isinya merupakan contoh, kesesuaian isi (KBLI, jenis pangan dan lain-lain) agar tetap mengacu pada peraturan yang berlaku

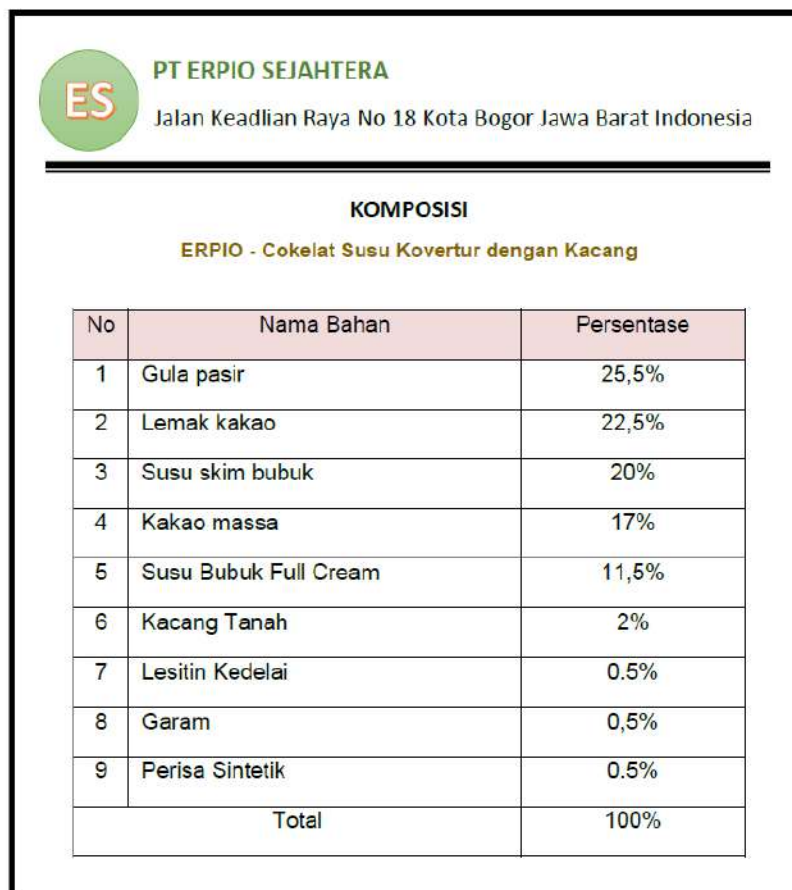
Hal yang perlu diperhatikan dari dokumen Izin Penerapan CPPOB sebagai salah satu syarat registrasi akun adalah:

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

5.2. Kelengkapan Data Registrasi Produk

5.2.1. Komposisi

Komposisi merupakan daftar bahan yang digunakan dalam proses produksi yang meliputi bahan baku dan Bahan Tambahan Pangan (BTP). Komposisi mencantumkan nama bahan, persentase bahan dan diurutkan dari jumlah yang terbesar. Berikut contoh dokumen komposisi produk cokelat:



No	Nama Bahan	Persentase
1	Gula pasir	25,5%
2	Lemak kakao	22,5%
3	Susu skim bubuk	20%
4	Kakao massa	17%
5	Susu Bubuk Full Cream	11,5%
6	Kacang Tanah	2%
7	Lesitin Kedelai	0,5%
8	Garam	0,5%
9	Perisa Sintetik	0,5%
Total		100%

Gambar 48. Contoh Dokumen Komposisi Produk Susu Kovertur dengan Kacang

5.2.2. Spesifikasi Bahan Baku Tertentu dan Bahan Tambahan Pangan (BTP)

Spesifikasi berupa penjelasan tentang bahan yang digunakan pada komposisi Produk Kakao, Cokelat, Dan Cokelat Imitasi.

5.2.2.1. Spesifikasi Bahan Baku

Bahan baku yang harus melampirkan spesifikasi antara lain:

1. Bahan yang dapat berasal dari hewan atau tanaman yang menjelaskan asal bahan (hewani atau nabati). Contoh: lemak babi, minyak nabati.
2. Bahan yang terdiri dari beberapa bahan penyusun, harus mencantumkan semua bahan penyusunnya. Jika mengandung BTP yang memiliki batasan penggunaan harus mencantumkan kadarnya. Contoh: remahan biskuit, *shortening*
3. Bahan yang mengandung kentang, kedelai, tomat, jagung, tebu (kecuali pati, minyak, lesitin, sirup) harus menjelaskan keterangan tentang rekayasa genetik/GMO. Jika bahan baku berupa pangan segar yang dibeli di pasar, dapat menggunakan keterangan yang menjelaskan bahan dibeli dari pasar.
4. Jika memakai produk yang telah memiliki Nomor Izin Edar (NIE), spesifikasi bahan baku dapat berupa foto produk yang memperlihatkan NIE dan bagian komposisinya.
5. Kacang yang menjelaskan hasil cemaran Aflatoksin total.

Sebagai contoh produk Cokelat Susu Kovertur memiliki komposisi: gula pasir, lemak kakao, susu skim bubuk, kakao massa, susu bubuk *full cream*, dan kacang tanah. Berikut adalah contoh spesifikasi bahan baku dari produk Cokelat Susu Kovertur dengan Kacang sesuai dengan komposisi:

a. Gula Pasir

PT. ERPIO	SPECIFICATIONS OF PRODUCT SUGAR	Doc. No.	JMR-SPECSPROD
		Date	20 Aqt 2022
		Page	1/7
		Revision	11
The product names	R1 GRADE OF SUGAR		
Product classification	R1 Fine Grain		
Physical Characteristics:			
Grain Size	0.400 – 0.600 mm		
Sediment	7 ppm max.		
Chemical Characteristics:			
Polarisation	99.8 °Z min.		
Invert Sugar	0.04 % max.		
Colour	35 ICUMSA Unit max		
Moisture	0.05 % max		
Ash	0.015 % max		
SO ₂ (Sulphur dioxide)	2.0 mg/kg max		
Pb (Lead)	2.0 mg/kg max		
Cu (Copper)	2.0 mg/kg max		
As (Arsenic)	1.0 mg/kg max		
Microbiological Characteristics:			
Total Plate Count (TPC)	200 Cfu/10 g		
Yeast	10 Cfu/10 g		
Mould	10 Cfu/10 g		
Use as	Granulated sweeteners		
Intended use	Food, Beverages and Pharmaceutical		
Best before use	2 year; in cool and dry conditions		
Method of preservation	Keep covered and dry		
Type of packages	50 kg bags and 1 ton bags ; Polypropylene bags with Polyethylene plastic liner		
Labelling instruction	Not necessary		
Special distribution control	Tightly covered with tarpaulin or similar material		
Transportation	Regular truck		

Gambar 49. Contoh Spesifikasi Gula Pasir

b. Lemak Kakao

PT. ERPIOCOCOA			
Jl. Sukacita No. 25 Cipondoh-Tangerang, Kota Tangerang, Banten			
Cocoa Butter Specifications			
Cacao Butter Ingredients			
Cocoa butter.			
Allergen Information			
Manufactured in a factory that handles tree nuts, soy, milk and dairy products.			
Physical and Chemical Properties			
Free fatty acids calculated as oleic acid	≤ 1.75%		
Unsaponifiables	≤ 0.35%		
Iodine value	32 – 42		
Saponification value	188 – 198		
Refractive index	1.456 – 1.458		
Complete melting point	91.4 – 96.8°F		
Microbiological Properties		Method	
Total plate count	≤ 5000 CFU/g		ISO 4833
Mold	≤ 50 CFU/g		ISO 21527-2
Yeast	≤ 50 CFU/g		ISO 21527-2
Enterobacteriaceae	< 10 CFU/g		ISO 21528
Salmonella	Negative/25g		ISO 6579
Recommended Storing Conditions			
60 - 68°F; relative humidity < 60%, in <u>good</u> free atmosphere.			
Shelf Life			
Best used within 12 months of production date.			
Nutritional Information on Average for 100g			
Calories	900kcal		
Fat	100g	Saturated fatty acids	62g
		Monounsaturated <u>fatty acids</u>	35g
		Polyunsaturated fatty acids	3g
		Sugar	0g
Carbohydrates	0g	Starch	0g
Protein	0g		
Sodium	0mg	Fiber	0mg

Gambar 50. Contoh Spesifikasi Lemak Kakao

c. Susu Skim Bubuk



Gambar 51. Contoh Spesifikasi Susu Skim Bubuk yang Telah Memiliki NIE

d. Kakao Massa

PT. ERPIOCOCOA	
<small>Jl. Sukasih No. 25 Cipinang, Tangerang, Kota Tangerang, Banten</small>	
SPECIFICATION OF COCOA MASS	
Product Name	: Cocoa Mass
Chemical Analysis	
Fat Content (% extraction with petroleum ether)	53.0 min
Moisture content (%)	2.0 max
Microbiological Analysis	
Total Plate Count (cfu/g)	3000 max
Mould (cfu/g)	50 max
Yeast (cfu/g)	50 max
Enterobacteriaceae per gram	negative
<i>E. coli</i> per gram	negative
Salmonellae per 375 gram	negative
Physic Analysis	
Colour	As per standard
Flavour	As per standard

Gambar 52. Contoh Spesifikasi Kakao Massa

e. Susu Bubuk *Full Cream*

PT. MITRA NUSANTARA			
<small>Jalan Prima No. 254 Kabupaten Magelang Jawa Tengah</small>			
CERTIFICATE OF ANALYSIS			
Product Name	: Full Cream Milk Powder		
Production Date	: 20 January 2023		
Parameters	Test Result	Unit	Standard
Water Content	1.95	%	Maks 3%
Protein	19.5	%	>16
Fat	13.4	%	>10
Pb (Lead)	Not Detected	ppm	<0.02
Cd (Cadmium)	Not Detected	ppm	<0.05
Sn (Tin)	Not Detected	ppm	<0.2
Hg (Mercuri)	Not Detected	ppm	<0.02
As (Arsenic)	Not Detected	ppm	<0.01

Gambar 53. Contoh Spesifikasi Susu Bubuk *Full Cream*

f. Kacang Tanah



PT ERPIO SEJAHTERA
Jalan Keadlian Raya No 18 Kota Bogor Jawa Barat Indonesia

Surat Keterangan
Spesifikasi Kacang Tanah

Dengan ini kami menerangkan bahwa kacang tanah yang kami pakai dibeli di padar tradisional di Kota Bogor.
Demikian surat keterangan dibuat sebagaimana mestinya.

Hormat Kami,
Pimpinan PT ERPIO SEJAHTERA



Agus Mulyana

Gambar 54. Contoh Spesifikasi Kacang Tanah yang Dibeli di Pasar

g. Garam

PT PANGAN NUSANTARA

SPESIFIKASI GARAM

Bahan Penyusun	Natrium Klorida, Kalium Iodida 30 mg/kg
----------------	---

Gambar 55. Contoh Spesifikasi Garam

5.2.2.2. Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP)

Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan yang harus dilampirkan, antara lain:

- a. BTP yang dapat berasal dari hewan atau tanaman yang menjelaskan asal bahan (hewani atau nabati). Contoh: Pengemulsi Lesitin, Mono dan digliserida asam lemak

PT SOYANARA SOYANARA
Jalan Kedelai No 350, Bekasi 18880-Indonesia



Lesitin SOYANARA

Deskripsi : Pengemulsi Lesitin diproduksi dari **kedelai** Non GMO dan melalui standar ketat dan aman digunakan untuk berbagai produk makanan.

Simpan ditempat sejuk dan kering.

Gambar 56. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan Asal Bahan

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



PT FLAVORIARIA CERIA
Jalan Aroma No 11, Bandung 40211 -Indonesia

PERISA VANILA

Ingredients : Vanilin, Lactose, Ethyl Maltol, Ethyl Butyrate, Ethyl Vanilin

Status : Perisa Identik Alami

Gambar 57. Contoh Spesifikasi BTP Perisa yang Menjelaskan Kelompok Perisa


- c. BTP campuran yang menjelaskan jenis BTP dan kadarnya

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

PT PANGAN JAYA SENTOSA	
Jl. Kebagusan No. 21, Jakarta Selatan 12550 - Indonesia	
Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan	
Nama Produk : Natrium tripolifosfat (Sodium tripoluphosphate)	
Parameter	Spesifikasi
Nomor INS	451(i)
Penampakan	Putih
Rumus Molekul	$\text{Na}_5\text{P}_2\text{O}_{10}$
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 58. Contoh Spesifikasi Fosfat yang Menjelaskan Nama Jenis dan INS

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

		PT WARNA WARNI	
WARNAWARNI		Jalan Pelangi No. 37, Surabaya 60126 - Indonesia	
CARAMEL LIQUID COLOR			
• Ingredients			
Sulfite ammonia caramel (E 150d)			
• Physical Properties			
Color :	Dark brown	Solubility :	Water soluble and acid proof
Form :	Liquid, viscous	Odor :	Characteristic
• Spesification		• Shelf Life	
Color strength:	Min 48.000	2 years	
pH :	4.0 – 7.0	• Application	
Relative density:	1.23 – 1.25	Food and Beverages Application	

Gambar 59. Contoh Spesifikasi Pewarna yang Menjelaskan INS atau *Color Index (CI Number)*

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



Gambar 60. Contoh Spesifikasi BTP yang Telah Memiliki NIE

5.2.3. Hasil Analisa Produk Akhir

Hasil analisa produk akhir harus memenuhi kriteria sebagai berikut:

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

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

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

- b. Hasil analisa 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 analisa yang diunggah harus asli dan masa berlaku sesuai dengan yang tercantum pada dokumen hasil analisa atau paling lama 1 (satu) tahun sejak tanggal penerbitan.

d. Hasil analisa 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.
- Parameter mutu kategori pangan
- Kandungan zat gizi sesuai tabel ING pada label

NO	PARAMETER	SATUAN	HASIL	METODE
1	Arsen (As)	mg/kg atau ppm	Tidak Terdeteksi	SNI 01-2896-1998 Butir 5
2	Kadmium (Cd)	mg/kg atau ppm	<0.0005	AOAC 999.11 17th ed. 2000
3	Merkuri (Hg)	mg/kg atau ppm	0.0004	SNI 01-2896-1998 Butir 6
4	Timah (Sn)	mg/kg atau ppm	0.00001	MU-03_20 (AAS-GF) Butir 7.8.3
5	Timbal (Pb)	mg/kg atau ppm	Tidak Terdeteksi	SNI 01-2896-1998 Butir 5

Keterangan :
LOD As : 0.000005 mg/kg
LOD Pb : 0.000001 mg/kg

Hal 1 dari 3

Gambar 61. Contoh Dokumen Hasil Analisa Cemaran Logam Berat Produk Akhir

 ST LABORATORIUM SUPER TELITI Jl Penguji No 7, Jakarta Pusat 10560 - Indonesia		 KAN Komite Akreditasi Nasional		
HASIL ANALISA				
Nama Sampel : Cokelat Susu Kovertur dengan Kacang Perusahaan : PT ERPIO SEJHTERA Alamat : Jalan Keadilan Raya No 18 Kota Bogor Indonesia				
NO	PARAMETER	SATUAN	HASIL	METODE
1	<i>Salmonella sp.</i>	per 25 g	Negatif	ISO 6579 : 2002 + cor. 1 : 2004
2	<i>Salmonella sp.</i>	per 25 g	Negatif	ISO 6579 : 2002 + cor. 1 : 2004
3	<i>Salmonella sp.</i>	per 25 g	Negatif	ISO 6579 : 2002 + cor. 1 : 2004
4	<i>Salmonella sp.</i>	per 25 g	Negatif	ISO 6579 : 2002 + cor. 1 : 2004
5	<i>Salmonella sp.</i>	per 25 g	Negatif	ISO 6579 : 2002 + cor. 1 : 2004

Hal 2 dari 3

Gambar 62. Contoh Dokumen Hasil Analisa Cemaran Mikroba Produk Akhir

HASIL ANALISA

Nama Sampel : Cokelat Susu Kovertur dengan Kacang

Perusahaan : PT ERPIO SEJHTERA

Alamat : Jalan Keadilan Raya No 18 Kota Bogor Indonesia

NO	PARAMETER	SATUAN	HASIL	METODE
1	Lemak Total	g/100g atau %	26.20	SNI 01-2891-1992 point 8.2 (Soxhlet)
2	Lemak Jenuh	g/100g atau %	16.03	Gas Chromatographic
3	Protein	g/100g atau %	5.68	SNI 01-2891-1992 point 7.1 (Kjeldahl)
4	Karbohidrat Total	g/100g atau %	57.48	By Difference
5	Gula Total	g/100g atau %	30.65	SNI 01-2892-1992 point 4.1 (Luff school)
6	Natrium	mg/100g	247.00	AOAC 98s.35 (18th Ed., 2005) (AAS)

Jakarta, 4 Maret 2022

Penanggung Jawab

TS

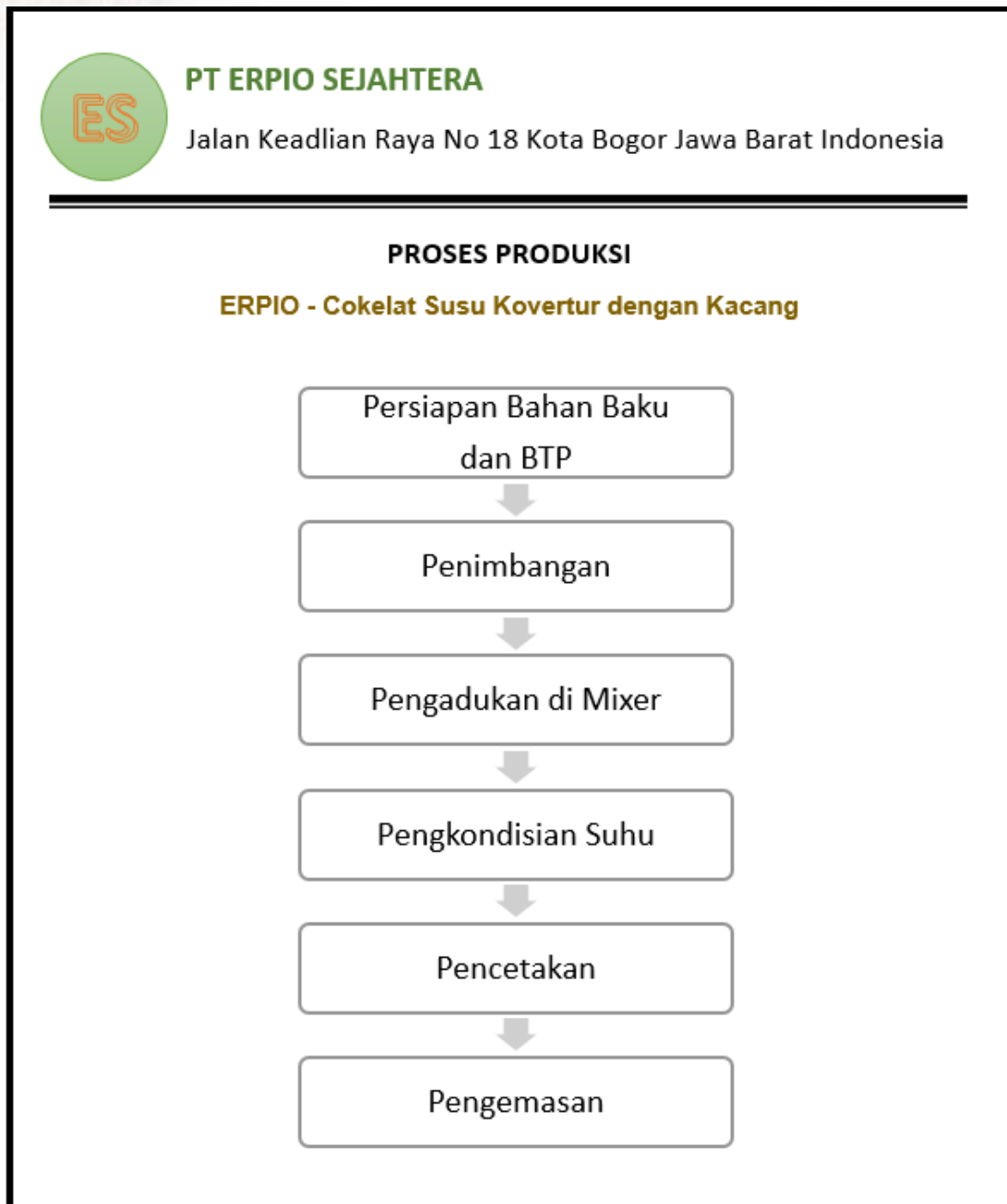
Teliti Senantiasa, ST

Hal 3 dari 3

Gambar 63. Contoh Dokumen Hasil Analisa Nilai Gizi Produk Akhir

5.2.4. Proses Produksi

Proses produksi diuraikan dalam bentuk narasi atau diagram alir proses produksi secara lengkap, sejak penerimaan bahan baku menjadi produk akhir. Contoh dokumen proses produksi dapat dilihat sebagai berikut:



Gambar 64. Contoh Diagram Alir Proses Produksi Cokelat Susu Kovertur dengan Kacang

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.



The image shows a document titled "Penjelasan Kode Produksi" (Production Code Explanation) for PT ERPIO SEJAHTERA. The document includes the company logo (ES), address (Jalan Keadlian Raya No 18 Kota Bogor Jawa Barat Indonesia), and a specific example of a production code: CSK 02112023. The code is broken down into its components: CSK (Cokelat Susu Kovertur), 02 (Tanggal Produksi), 11 (Bulan Produksi), and 2023 (Tahun Produksi).

ES **PT ERPIO SEJAHTERA**
Jalan Keadlian Raya No 18 Kota Bogor Jawa Barat Indonesia

Penjelasan Kode Produksi
ERPIO - Cokelat Susu Kovertur dengan Kacang

Contoh Kode Produksi
CSK 02112023

Arti Kode Produksi :
CSK : Cokelat Susu Kovertur
02 : Tanggal Produksi
11 : Bulan Produksi
2023 : Tahun Produksi

Gambar 65. Contoh Dokumen Penjelasan Kode Produksi

5.2.6. Informasi tentang Masa Simpan

- Informasi tentang Masa Simpan atau penjelasan masa simpan merupakan batas akhir suatu pangan olahan dijamin mutunya sepanjang penyimpanannya mengikuti petunjuk yang diberikan produsen.
- Informasi tentang Masa Simpan untuk pangan olahan yang daya simpannya sampai dengan 3 (tiga) bulan dinyatakan dalam tanggal, bulan dan tahun.
- Informasi tentang Masa Simpan untuk pangan olahan yang daya simpannya lebih dari 3 (tiga) bulan dinyatakan dalam: tanggal, bulan dan tahun; atau bulan dan tahun



PT ERPIO SEJAHTERA


Jalan Keadlian Raya No 18 Kota Bogor Jawa Barat Indonesia

Penjelasan Masa Simpan

ERPIO - Cokelat Susu Kovertur dengan Kacang

Masa simpan produk ERPIO - Cokelat Susu Kovertur dengan Kacang
adalah 6 (enam) bulan

Gambar 66. Contoh Dokumen Informasi tentang Masa Simpan



BAB VI

Label Pangan Olahan

6.1. Ketentuan Umum

Sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan Tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan 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 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 25 butir)
- Berat bersih: 500 g (25 butir @ 20 g)

6.3.3. Nama dan Alamat Pihak yang Memproduksi

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

6.3.4. Informasi tentang Masa Simpan

1. Informasi tentang masa simpan 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".

Baik digunakan sebelum:
Lihat bagian belakang kemasan

Baik digunakan sebelum 09-11-2022

Jika tanggal kedaluwarsa sangat dipengaruhi oleh cara penyimpanan, maka cara penyimpanan harus berdekatan dengan keterangan kedaluwarsa. Contoh:

- a. Baik digunakan sebelum: 17 April 2023. Simpan pada suhu -18C
- b. Baik digunakan sebelum dan cara penyimpanan lihat di bagian belakang kemasan.

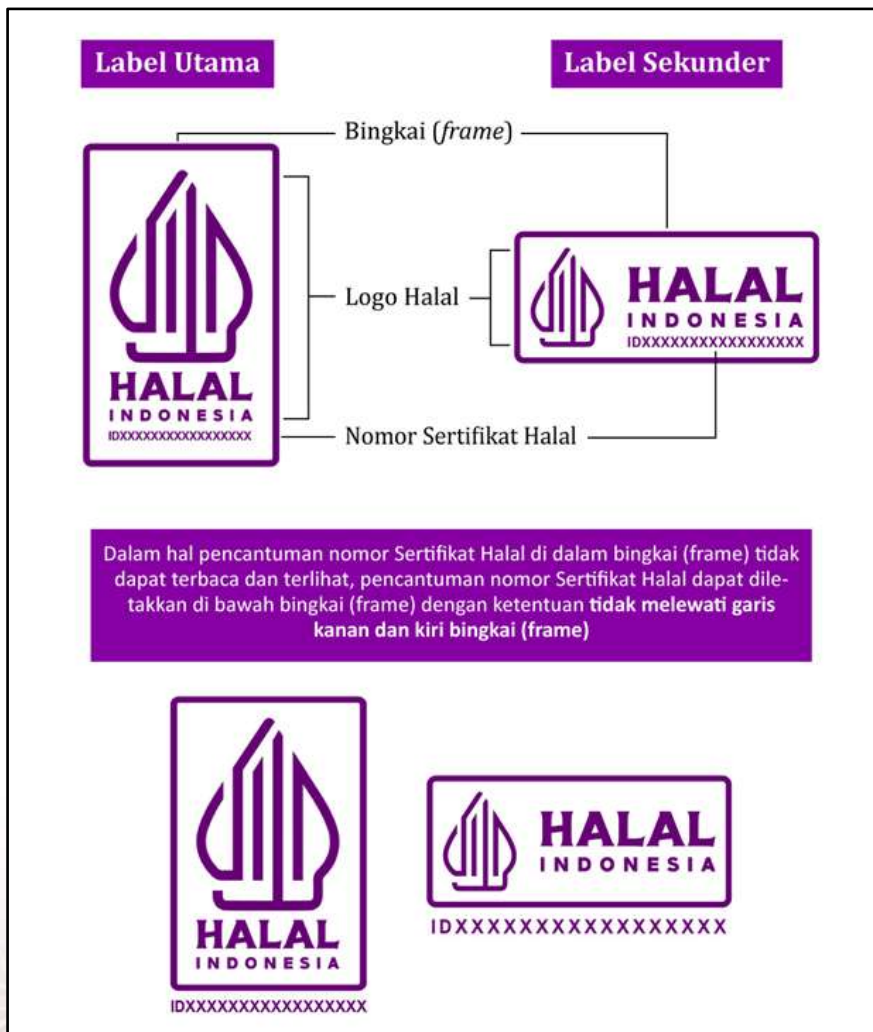
6.3.5. Nomor Izin Edar (NIE)

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 67. Kriteria Pencantuman Halal



Gambar 68. 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 cokelat susu wajib mencantumkan persentase susu.
 - b. Bahan baku disebut dalam nama jenis pangan. Contoh Cokelat *Compound* Hitam dengan Kacang Mede, maka diwajibkan juga untuk mencantumkan persentase kandungan Kacang Mede.
 - c. Mencantumkan tulisan “Dari ...(nama bahan)” pada label pangan olahan, jika kandungan bahan tersebut minimal 50%. Contoh pada label tercantum tulisan “Dibuat dari Kakao Bubuk”, sehingga pada komposisi dicantumkan persentase Kakao Bubuk.
 - 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 susu bubuk full cream”, sehingga pada komposisi dicantumkan persentase susu bubuk full cream.
 - e. Mencantumkan gambar bahan baku. Contoh Contoh pada label produk Cokelat Hitam yang mencantumkan gambar Kakao Bubuk, maka harus mencantumkan persentase kakao bubuk yang digunakan.

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 bisulfat, dan kalium bisulfat) 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.

Komposisi:

Gula Pasir, Lemak Kakao (22.5%), **Susu Skim Bubuk (20%)**, Kakao Massa (17%), **Susu Bubuk Full Cream (1,5%)**, **Kacang Tanah (2%)**, Pengemulsi Lesitin Kedelai, Garam, Perisa Sintetik Vanila.

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal.

Gambar 69. Contoh Peringatan Alergen pada Label

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:

Gula Pasir, Lemak Kakao (22.5%), **Susu Skim Bubuk (20%)**, Kakao Massa (17%), **Susu Bubuk Full Cream (1,5%)**, **Kacang Tanah (2%)**, Pengemulsi Lesitin Kedelai, Garam, Perisa Sintetik Vanila.

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal.

Tanpa pemanis buatan

Gambar 70. Contoh Penulisan Tanpa BTP pada Label

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 Penyajian dan Saran Penyajian

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

Petunjuk Penyajian :
Larutkan 1 sachet Minuman Cokelat Paduan
dengan 70 ml air panas. Kemudian
tambahkan air dingin sebanyak 130 ml.

Gambar 71. Contoh Petunjuk Penyajian Minuman Cokelat Paduan

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.

Gambar pangan yang menggambarkan saran penyajian diperbolehkan selama fungsinya lazim dalam penyajian (misalnya sebagai garnish)



Gambar 72. Contoh Penulisan “Saran Penyajian” pada Label

6.3.12. Keterangan tentang Cara Penyimpanan

Keterangan tentang cara penyimpanan wajib dicantumkan pada label pangan olahan dengan Pangan olahan dengan masa simpan yang dipengaruhi oleh kondisi penyimpanan dingin atau beku. Cara penyimpanan harus dicantumkan berdekatan dengan tanggal kedaluwarsa.

6.3.13. Peringatan

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



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

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



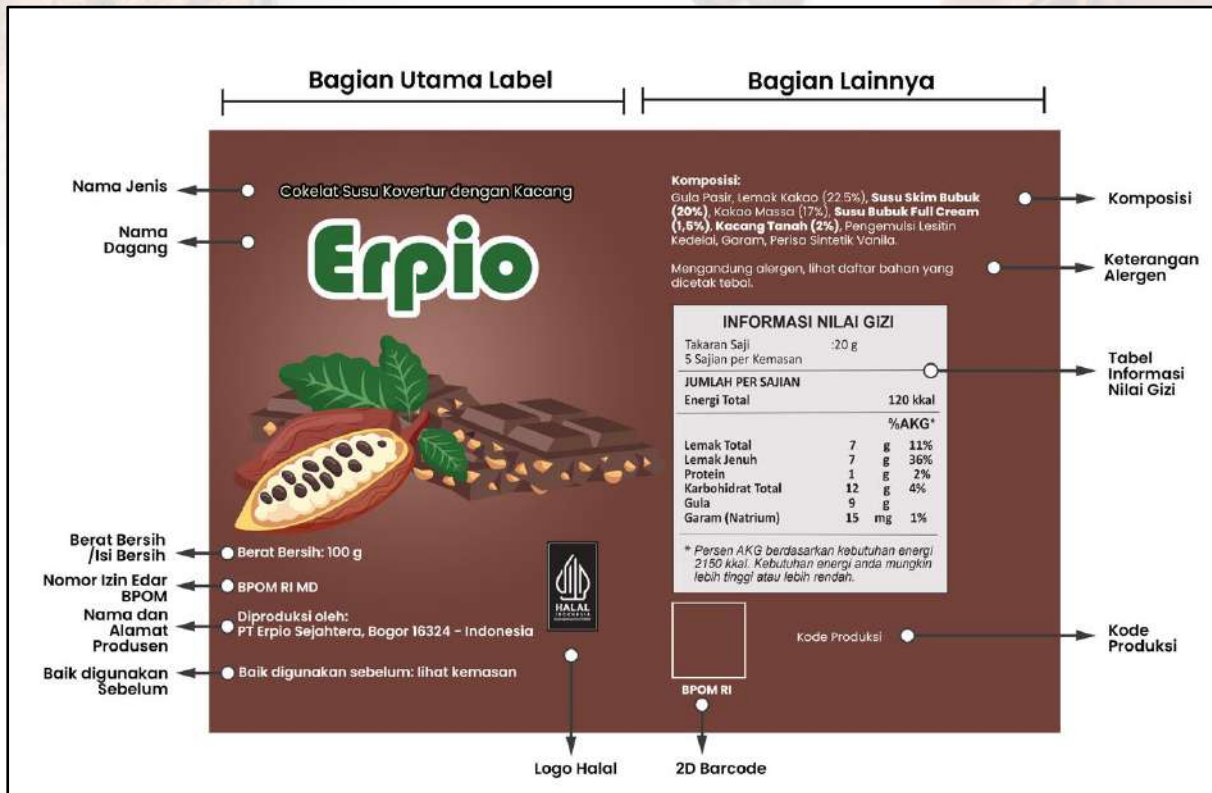
6.3.14. Keterangan 2 (Dua) Dimensi (2D Barcode) BPOM

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

6.3.15. Ketentuan Pencantuman Tulisan, Logo dan/atau Gambar

1. Pencantuman tulisan dan gambar terkait sponsor berlaku sesuai batas waktu yang telah ditetapkan dalam persetujuan pendaftaran atau persetujuan perubahan data.
2. Tulisan, logo dan/atau gambar yang terkait dengan kelestarian lingkungan (contoh ecolabel) dapat dicantumkan pada label disertai data dukung.
3. Pada label pangan olahan dapat mencantumkan logo dan tulisan lainnya jika disertai data dukung yang benar dan masih berlaku, seperti logo dan tulisan Nomor Kontrol Veteriner (NKV), HACCP, *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.

6.4. Contoh Rancangan Label Produk Cokelat



Gambar 73. Contoh Rancangan Label Produk Cokelat Susu Kovertur dengan Kacang

LAPOR 	HALOBPOM 	KONSULTASI ONLINE 
 LAPOR! LAYANAN ASPIRASI DAN PENGADUAN ONLINE RAKYAT	 Konsultasi melalui Contact Centre BPOM	 registrasipangan.pom.go.id Hari Kerja (Senin - Rabu) Pukul 09.00 - 12.00 wib Pelayanan untuk berkonsultasi terkait registrasi pangan olahan yang sedang berproses
LOKET CS 	LOKET HELPDESK 	CALL CENTER 
 Gedung Athena Lantai 3 Hari Kerja (Senin - Kamis) Pukul 09.00 - 15.00 wib Pelayanan untuk berkonsultasi bagi pelaku usaha pemula/baru	 Gedung Athena Lantai 3 Hari Kerja (Senin - Kamis) Pukul 09.00 - 15.00 wib Pelayanan untuk berkonsultasi terkait kendala sistem e-registration	 (021) 311 - 51 - 951 Hari Kerja (Senin - Jumat) Pukul 09.00 - 15.00 wib
LIVECHAT 	KONSULTASI VIA UPT 	SMS DIREKTUR 
 registrasipangan.pom.go.id Hari Kerja (Senin - Kamis) Pukul 09.00 - 15.00 wib	 Fasilitator Balai Besar/Balai/Loka POM setempat	 SMS Direktur 0811-9713-571

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	



KOTAK SARAN DIGITAL
Scan pada barcode

DAFTAR PUSTAKA

1. Peraturan Pemerintah No. 7 Tahun 2021 Tentang Kemudahan, Perlindungan, dan Pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah
2. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 8 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Kimia dalam Pangan Olahan.
3. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.
4. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan.
5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan.
6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa.
7. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2020 Tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi Untuk Pangan Olahan Yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil.
8. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2021 Tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa.
9. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 Tahun 2021 Tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.
10. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan.
11. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 29 Tahun 2021 tentang Persyaratan Bahan Tambahan Pangan Campuran.
12. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 9 Tahun 2022 tentang Persyaratan Cemaran Logam Berat dalam Pangan Olahan.
13. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan.
14. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 23 Tahun 2023 tentang Registrasi Pangan Olahan.

15.

16. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.02.01.1.2.04.21.187 Tahun 2021 Tentang Perubahan Bahan Tambahan Pangan yang Diizinkan Sebagai Ajudan Perisa, Perubahan Senyawa Perisa yang Diizinkan Digunakan Dalam Bahan Tambahan Pangan Perisa, dan Perubahan Sumber Bahan Baku Aromatik Alami dan/atau Sumber Preperat Perisa.
17. Keputusan Kepala Badan POM RI Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021 tentang Penambahan Jenis, Deskripsi, Nilai Kandungan Gizi, dan Takaran Saji Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil yang Wajib Mencantumkan Informasi Nilai Gizi.
18. Pedoman Penerapan Peraturan Badan POM Tentang Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan (2019).
19. Pedoman Implementasi Pelabelan Pangan Olahan - Pencantuman Jumlah Bahan Baku dan Informasi Alergen (2019).
20. Pedoman Perhitungan Karakteristik Dasar Kategori Pangan (2019).
21. Pedoman Label Pangan Olahan (2022).



@registrasipangan.bpom



Registrasi Pangan Olahan



Direktorat Registrasi Pangan Olahan



@reg_pangan



@registrasipangan_bpom



ISBN 978-602-415-144-7 (PDF)



9 786024 151447

**DIREKTORAT REGISTRASI PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAJAWAS OBAT DAN MAKANAN RI
2023**