

Handbook

REGISTRASI PANGAN OLAHAN



BADAN POM

Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan dan Dimsum Udang

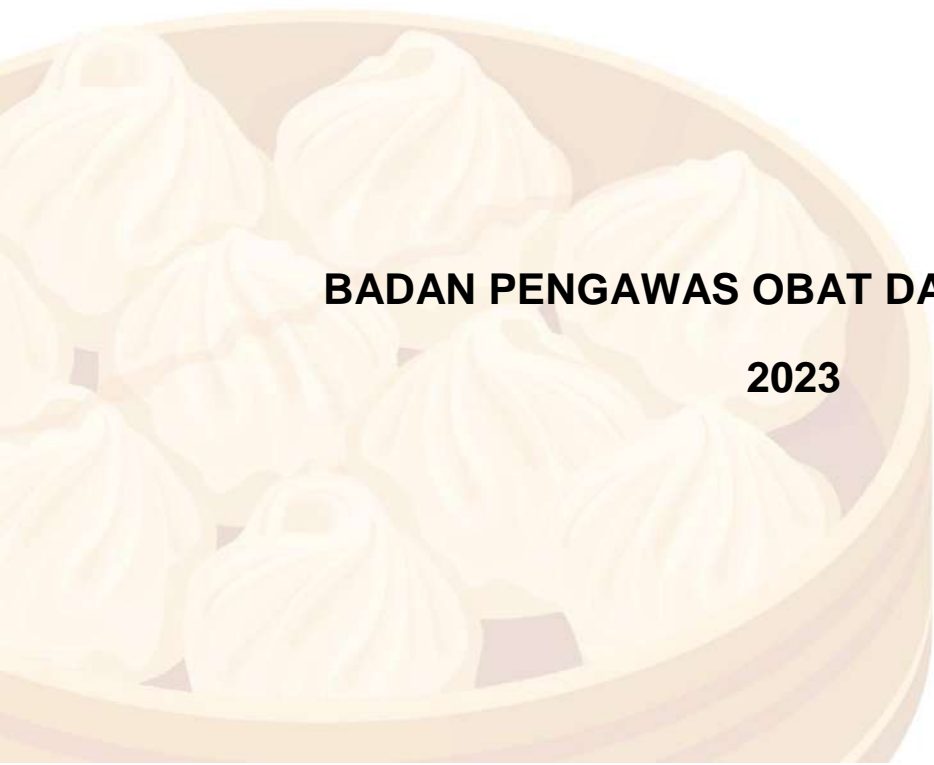
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI
2023

HANDBOOK REGISTRASI PANGAN OLAHAN

**Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan dan
Dimsum Udang**

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI

2023



HANDBOOK REGISTRASI PANGAN OLAHAN

SIOMAY DAGING, GYOZA, DIMSUM/SIOMAY IKAN DAN DIMSUM UDANG

PENGARAH

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

PENANGGUNG JAWAB

Emas 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

Paula Rosalima, SP., M.Sc
Nur Intan Hijriyati, S.Gz

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
101 hal, 148 x 210 mm

ISBN No. 978-602-415-153-9 (cetak)
978-602-415-154-6 (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 Tambahkan 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

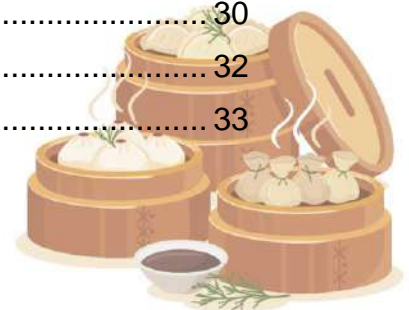


Direktur Registrasi Pangan Olahan
Sintia Ramadhani, S.Si., Apt., M.Sc.

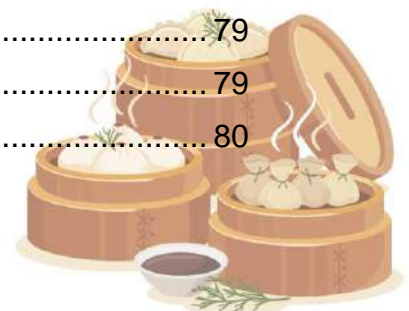


DAFTAR ISI

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. Kategorisasi Risiko Registrasi Produk	10
3.2.3. Output Registrasi Produk Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan, dan Dimsum Udang Berdasarkan Tingkat Risiko	15
BAB IV – SIOMAY DAGING, GYOZA, DIMSUM/SIOMAY IKAN DAN DIMSUM UDANG	22
4.1. Definisi	23
4.2. Komposisi	25
4.3. Karakteristik Dasar.....	26
4.3.1. Contoh Penentuan Kategori Pangan	27
4.4. Cemar Logam Berat, Mikroba, dan Kimia	27
4.4.1. Cemar Logam	28
4.4.2. Cemar Mikroba	28
4.5. Bahan Tambahan Pangan (BTP).....	30
4.5.1. BTP yang Dapat Digunakan	30
4.5.2. Cara Perhitungan BTP.....	32
4.5.2.1. Cara Perhitungan BTP Tunggal pada Komposisi	33



4.5.2.2. Perhitungan BTP Campuran pada Komposisi	36
4.5.3. BTP yang Wajib Dianalisa	37
4.5.4. BTP Ikutan (<i>Carry Over</i>)	37
4.6. Informasi Nilai Gizi (ING)	40
4.6.1. Contoh Format Tabel ING.....	41
4.6.2. Keterangan pada Tabel ING	45
4.6.2.1. Takaran Saji	45
4.6.2.2. Jumlah Sajian per Kemasan.....	46
4.6.2.3. Jumlah Kandungan Zat Gizi per Sajian	47
4.6.2.4. Persentase AKG.....	47
4.6.3. Contoh Perhitungan dan Pencantuman ING.....	47
BAB V – KELENGKAPAN DATA	50
5.1. Kelengkapan Data Registrasi Akun	51
5.1.1. Perizinan Berusaha	51
5.1.2. Izin Penerapan CPPOB	60
5.2. Kelengkapan Data Registrasi Produk	64
5.2.1. Komposisi	64
5.2.2. Spesifikasi Bahan Baku Tertentu dan BTP	65
5.2.2.1. Spesifikasi Bahan Baku	65
5.2.2.2. Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP)	67
5.2.3. Hasil Analisa Produk Akhir.....	70
5.2.4. Proses Produksi.....	73
5.2.5. Informasi tentang Kode Produksi.....	73
5.2.6. Informasi tentang Masa Simpan	74
BAB VI – LABEL PANGAN OLAHAN	75
6.1. Ketentuan Umum	76
6.2. Bagian-Bagian Label Pangan Olahan	76
6.3. Penjelasan Informasi pada Label Pangan Olahan	77
6.3.1. Nama Produk.....	77
6.3.2. Berat Bersih	78
6.3.3. Nama dan Alamat Pihak yang Memproduksi	78
6.3.4. Keterangan Kedaluwarsa.....	78
6.3.5. Nomor Izin Edar (NIE)	79
6.3.6. Keterangan Halal Bagi yang Diperyaratkan	79
6.3.7. Daftar Bahan yang Digunakan atau Komposisi	80



6.3.8. Keterangan tentang Alergen	81
6.3.9. Pencantuman Informasi Tanpa BTP	82
6.3.10. Kode Produksi	83
6.3.11. Keterangan tentang Petunjuk Penyiapan dan Saran Penyajian	83
6.3.12. Keterangan tentang Cara Penyimpanan.....	84
6.3.13. Peringatan	84
6.3.14. Keterangan 2 (Dua) Dimensi (2D <i>Barcode</i>) BPOM.....	84
6.3.15. Ketentuan Pencantuman Tulisan, Logo dan/atau Gambar	84
6.4. Contoh Rancangan Label Produk Siomay Ayam	85
INFORMASI DAN PENGADUAN PELAYANAN PUBLIK DIREKTORAT REGISTRASI PANGAN OLAHAN.....	86
DAFTAR PUSTAKA	87



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	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 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..	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.	Produk Siomay Daging	24
Gambar 15.	Produk Gyoza	24
Gambar 16.	Produk Dimsum.....	24
Gambar 17.	Cemaran Logam Arsen, Timbal, Merkuri dan Kadmium untuk Produk Siomay Daging dan Gyoza	28
Gambar 18.	Cemaran Logam Arsen, Timbal, Merkuri dan Kadmium untuk Produk Dimsum (Ikan dan Udang)	28
Gambar 19.	Cemaran Logam Timah untuk Produk Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan, dan Dimsum Udang.....	28
Gambar 20.	Cemaran Mikroba untuk Produk Produk Siomay Daging dan Gyoza.	29
Gambar 21.	Cemaran Mikroba untuk Dimsum/Siomay Ikan	29
Gambar 22.	Cemaran Mikroba untuk Produk Dimsum Udang.....	29
Gambar 23.	Tampilan <i>Website</i> Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum Badan POM.....	30
Gambar 24.	Tampilan Aplikasi Ayo Cek BTP.....	31
Gambar 25.	Timbangan Analitik dan Sendok Peres	32
Gambar 26.	Contoh BTP dengan Batas Maksimal CPPB.....	33
Gambar 27.	Contoh Batas Maksimal BTP Pengawet	34
Gambar 28.	Contoh Batas Maksimal BTP Penstabil Fosfat.....	35
Gambar 29.	Contoh Nilai ADI pada BTP	37



Gambar 30. Nilai Kandungan Gizi Siomay/Dimsum Ikan sesuai Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020	41
Gambar 31. Nilai Kandungan Gizi Siomay/Dimsum Ayam sesuai Keputusan Kepala BPOM RI Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021	41
Gambar 32. Format Umum Tabel ING	42
Gambar 33. Format Tabular Tabel ING	43
Gambar 34. Format Linier Tabel ING	43
Gambar 35. Format Vertikal Tabel ING per Kemasan	44
Gambar 36. Format Linier Tabel ING per Kemasan.....	44
Gambar 37. Format Tabular Tabel ING per Kemasan	44
Gambar 38. Takaran Saji Baku Produk Siomay/Dimsum Ikan yang Diproduksi Oleh UMK.....	45
Gambar 39. Takaran Saji Baku Produk Siomay/Dimsum Ayam yang Diproduksi Oleh UMK.....	45
Gambar 40. Takaran Saji Baku Produk Siomay Daging dan Gyoza Sesuai Peraturan Badan POM Nomor 26 Tahun 2021	45
Gambar 41. Takaran Saji Produk Dimsum Ikan dan Dimsum Udang sesuai Peraturan Badan POM Nomor 26 Tahun 2021	46
Gambar 42. Contoh Tampilan Hasil Perhitungan Nilai Gizi pada Sistem <i>e-registration</i>	49
Gambar 43. Contoh Tabel ING Produk Siomay Ikan	49
Gambar 44. Contoh Dokumen NIB	52
Gambar 45. Contoh Dokumen NIB (Lanjutan)	53
Gambar 46. Contoh Dokumen Sertifikat Standar	54
Gambar 47. Contoh Dokumen Sertifikat Standar (Lanjutan).....	55
Gambar 48. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi.....	56
Gambar 49. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi (Lanjutan)....	57
Gambar 50. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan	58
Gambar 51. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan (Lanjutan).....	59
Gambar 52. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi E-sertifikasi	61
Gambar 53. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi PB-UMKU	62
Gambar 54. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB versi PB-UMKU (Lanjutan).....	63
Gambar 55. Contoh Dokumen Komposisi Siomay Ayam.....	64
Gambar 56. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Berasal dari Hewan atau Tanaman.....	65
Gambar 57. Contoh Spesifikasi Bahan Baku dengan Penyusunnya	65



Gambar 58. Contoh Spesifikasi Bahan dengan Keterangan tentang Rekayasa Genetik/GMO	66
Gambar 59. Contoh Spesifikasi Kentang yang Dibeli di Pasar	66
Gambar 60. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Telah Mempunyai NIE	67
Gambar 61. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan Asal Bahan	68
Gambar 62. Contoh Spesifikasi BTP Perisa yang Menjelaskan Kelompok Perisanya	68
Gambar 63. Contoh Spesifikasi BTP Campuran.....	69
Gambar 64. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan INS.....	69
Gambar 65. Contoh Spesifikasi BTP Yang Telah Mempunyai NIE.....	70
Gambar 66. Contoh Dokumen Hasil Analisa Cemar Logam Berat Produk Akhir.....	71
Gambar 67. Contoh Dokumen Hasil Analisa Cemar Mikroba Produk Akhir.....	72
Gambar 68. Contoh Diagram Alir Proses Produksi Siomay Ayam.....	73
Gambar 69. Contoh Dokumen Informasi tentang Kode Produksi	74
Gambar 70. Contoh Dokumen Informasi tentang Masa Simpan.....	74
Gambar 71. Kriteria Pencantuman Halal.....	79
Gambar 72. Kriteria Pencantuman Halal Lanjutann.....	80
Gambar 73. Contoh Petunjuk Penyajian Siomay Ayam.....	83
Gambar 74. Contoh Penulisan “Saran Penyajian” Pada Label	83
Gambar 75. Contoh Pencantuman Cara Penyimpanan Pada Label.....	84
Gambar 76. Contoh Rancangan Label Produk Siomay Ayam	85



DAFTAR TABEL

Tabel 1.	KBLI untuk Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan, dan Dimsum Udang.....	8
Tabel 2.	Persyaratan Teknis untuk Registrasi Pangan Olahan Risiko Menengah Rendah dan Tinggi	14
Tabel 3.	Perhitungan Komposisi.....	25
Tabel 4.	Contoh Komposisi Siomay Ayam	26
Tabel 5.	Karakteristik Dasar Produk Siomay, Gyoza, dan Dimsum.....	26
Tabel 6.	Contoh Komposisi Dimsum	27
Tabel 7.	Contoh Golongan BTP yang Dapat Digunakan Pada Produk Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan, dan Dimsum Udang	31
Tabel 8.	Contoh Perhitungan Rasio BTP	36
Tabel 9.	Ketentuan Hasil Analisa BTP	37
Tabel 10.	Contoh Penerapan BTP Ikutan (<i>Carry Over</i>).....	38
Tabel 11.	Contoh Perhitungan Nilai Zat Gizi	48





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 mengamanahkan 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 Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan dan Dimsum Udang.

1.2. Tujuan dan Sasaran

Tujuan *handbook* ini adalah:

1. Sebagai pedoman registrasi pangan olahan siomay daging, gyoza, dimsum/siomay ikan, dimsum udang 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 siomay daging, gyoza, dimsum/siomay ikan, dimsum udang dengan skala usaha mikro dan kecil.
2. Fasilitator di Balai dan/atau Loka POM yang melakukan pendampingan kepada pelaku usaha produsen siomay daging, gyoza, dimsum/siomay ikan, dimsum udang 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 siomay daging, gyoza, dimsum/siomay ikan, dimsum udang.





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. Batas Maksimal Cara Produksi Pangan yang Baik atau Good Manufacturing Practice yang selanjutnya disebut Batas Maksimal CPPB adalah konsentrasi BTP secukupnya yang digunakan dalam Pangan untuk menghasilkan efek teknologi yang diinginkan.
4. BTP Ikutan (*Carry over*) adalah BTP yang berasal dari semua Bahan Baku Pangan, bahan penolong dan/atau BTP, baik yang dicampurkan maupun yang dikemas secara terpisah, tetapi masih merupakan satu kesatuan produk yang tidak berfungsi secara teknologi dalam produk Pangan akhir.
5. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik yang selanjutnya disingkat CPPOB adalah pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi Pangan Olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi.
6. Gizi adalah zat atau senyawa yang terdapat dalam Pangan yang terdiri atas karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, serat, air, dan komponen lainnya yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia.
7. Informasi Nilai Gizi yang selanjutnya disingkat ING adalah daftar kandungan zat Gizi dan non Gizi Pangan Olahan sebagaimana produk Pangan Olahan dijual sesuai dengan format yang dibakukan.
8. *International Numbering System* yang selanjutnya disingkat INS adalah salah satu kode internasional untuk Bahan Tambahan Pangan.
9. Kategori Pangan adalah pengelompokan pangan berdasarkan jenis pangan yang bersangkutan.
10. Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia yang selanjutnya disingkat KBLI adalah mengklasifikasikan aktivitas/kegiatan ekonomi Indonesia yang menghasilkan produk/output, baik berupa barang maupun jasa, berdasarkan lapangan usaha yang digunakan sebagai acuan standar dan alat koordinasi, integrasi, serta sinkronisasi penyelenggaraan statistik.
11. Label Pangan yang selanjutnya disebut Label adalah setiap keterangan mengenai Pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada Pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan Pangan.
12. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah



maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk Bahan Tambah 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 Kelengkapan Data.

Klasifikasi Risiko dan dokumen Perizinan Berusaha pada OSS terdiri dari:

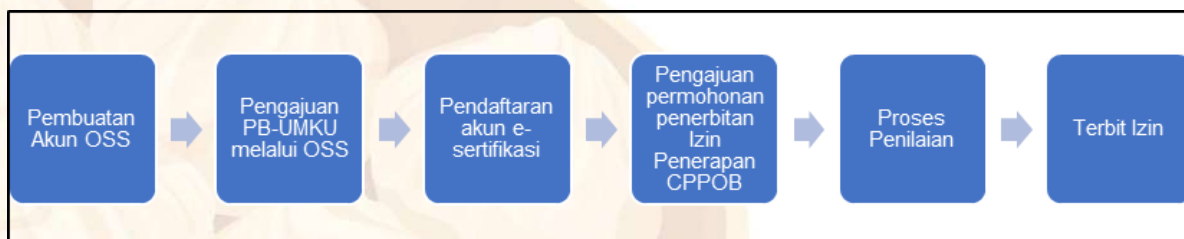
1. Rendah : Nomor Induk Berusaha (NIB)
2. Menengah Rendah : NIB dan Sertifikat Standar
3. Menengah Tinggi : NIB dan Sertifikat Standar dengan status Telah Terverifikasi
4. Tinggi : NIB dan Izin dengan status Telah Memenuhi Persyaratan

Tabel 1. KBLI untuk Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan, dan Dimsum Udang

No.	Kode	Nama Kode
1	10216	Industri Berbasis Daging Lumatan dan Surimi
2	10130	Industri Pengolahan dan Pengawetan Produk Daging dan Daging Unggas
3	10750	Industri Makanan dan Masakan Olahan
4	10296	Industri Berbasis Lumatan Biota Air Lainnya

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

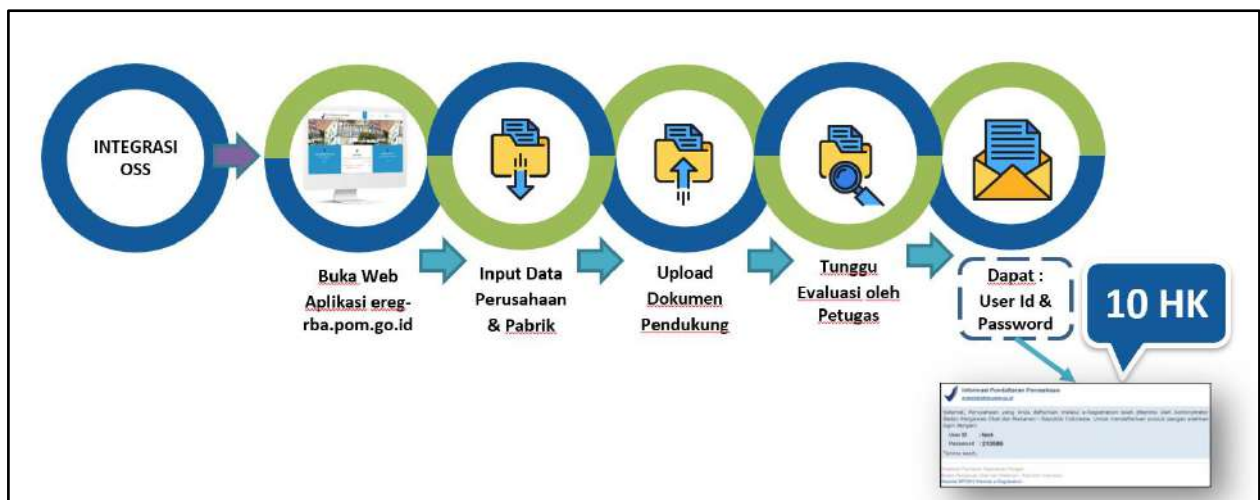
Izin Penerapan CPPOB diperoleh dari aplikasi e-sertifikasi Badan POM melalui OSS pada *website* (<https://oss.go.id/>).



Gambar 1. 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://registrasipangan.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. Kategorisasi Risiko Registrasi Produk

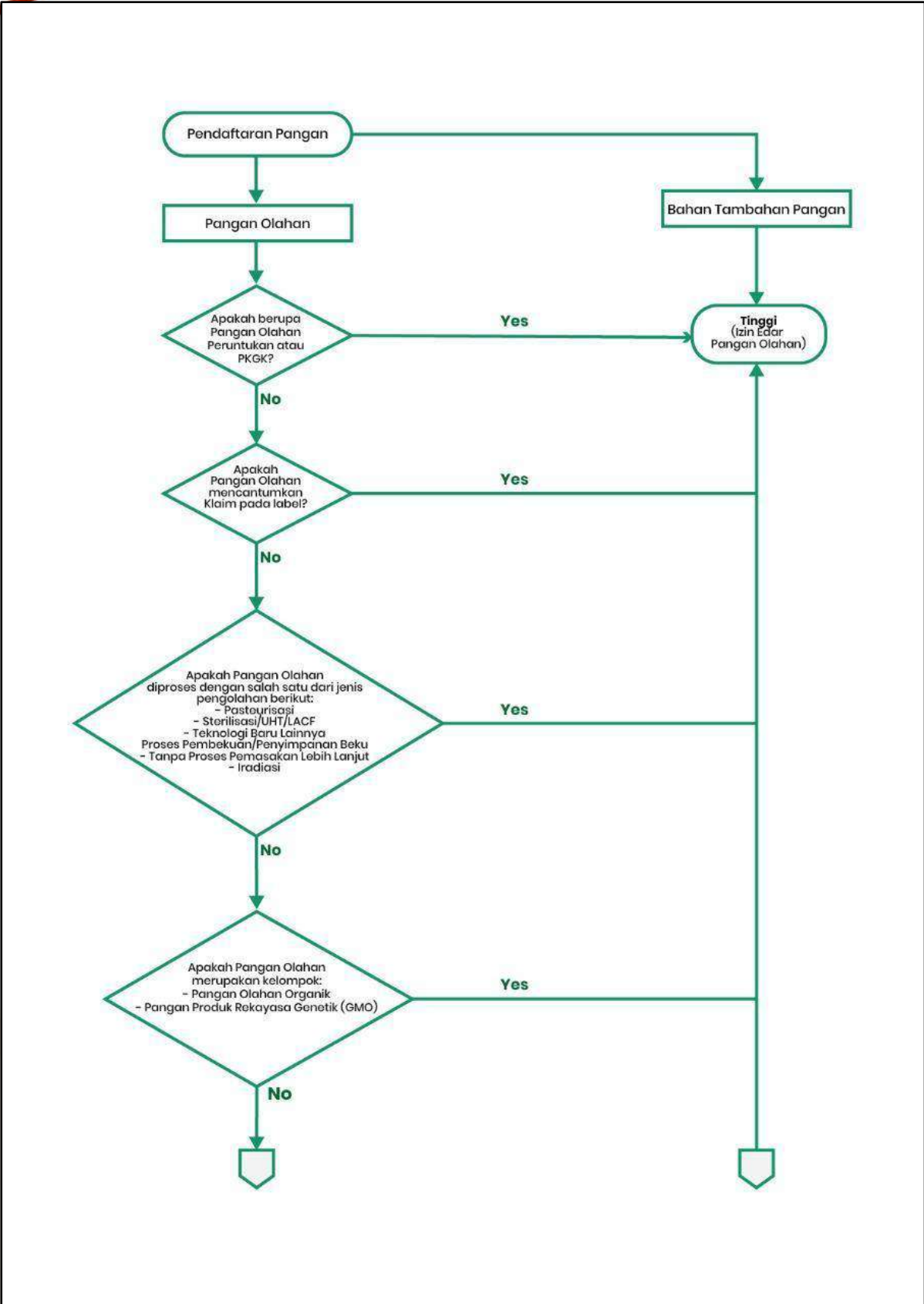
Kategori risiko produk pada saat registrasi ditentukan berdasarkan pada Alur Penentuan Tingkat Risiko (Gambar 4) yang telah terintegrasi di dalam sistem *e-registration* versi RBA.

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.

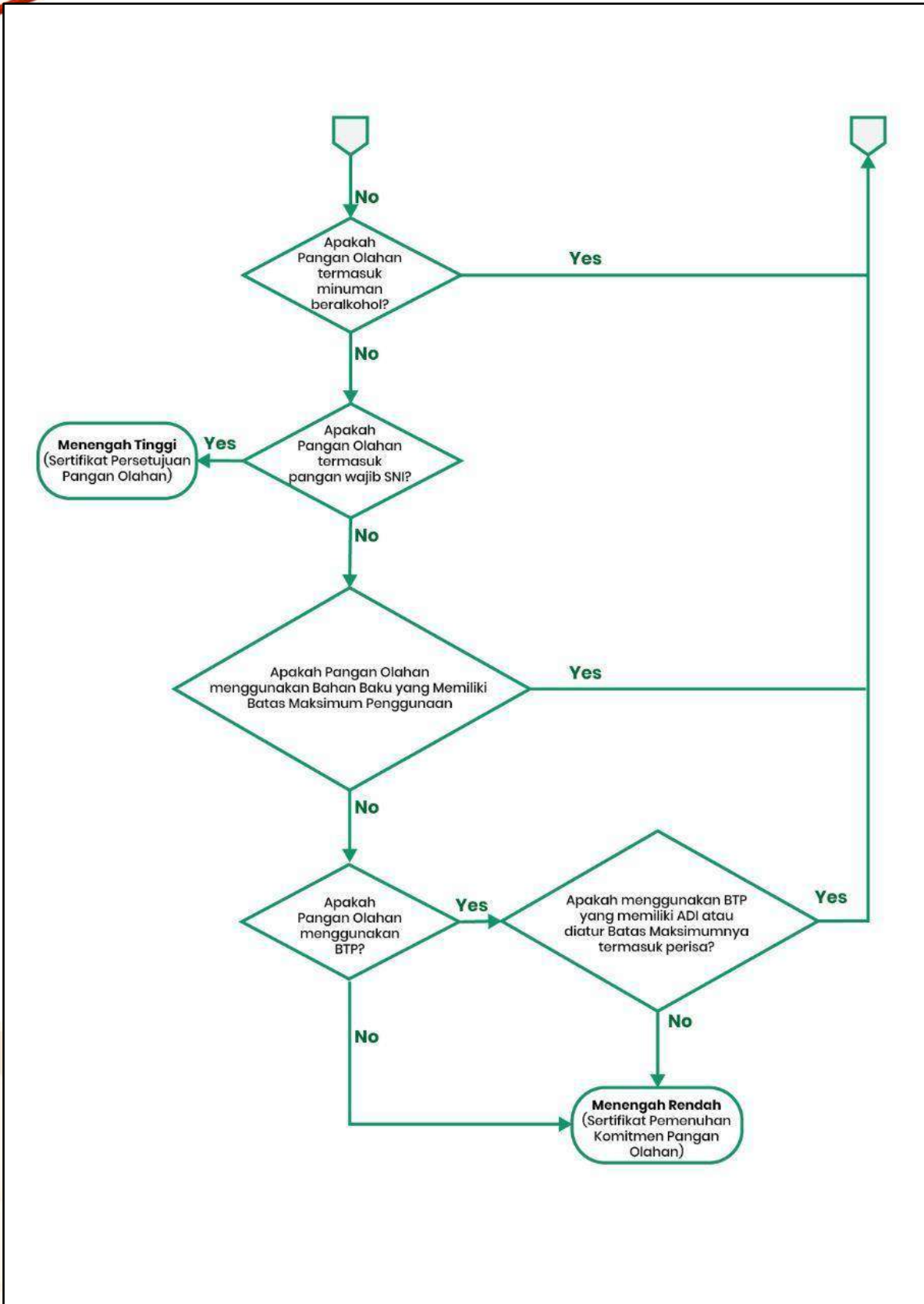
Berdasarkan Alur Penentuan Tingkat Risiko, maka produk Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan dan Dimsum Udang dapat masuk ke dalam kategori risiko **Menengah Rendah** atau **Tinggi**.





Gambar 4. Alur Penentuan Tingkat Risiko





Gambar 5. Alur Penentuan Tingkat Risiko (Lanjutan)



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

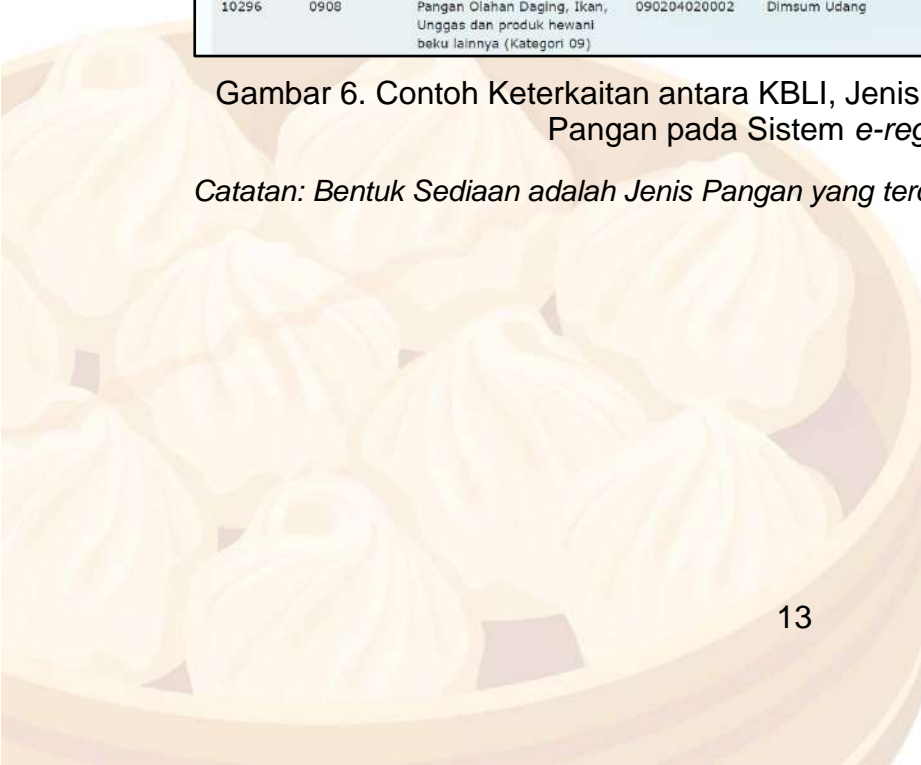
KBLI	Kode Bentuk Sediaan	Nama Bentuk Sediaan	Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Daftar Baru	Daftar Ulang	Perubahan	Status
10130	0806	Produk olahan daging lainnya	080303000006	Siomay Daging	500000	400000	250000	Aktif
10130	0809	Pangan Olahan Daging, Ikan, Unggas dan Produk Hewani Beku Lainnya (Kategori 08)	080303000006	Siomay Daging	500000	400000	250000	Aktif
10130	0806	Produk olahan daging lainnya	080303000006	Siomay Daging	500000	400000	250000	Aktif
10130	0809	Pangan Olahan Daging, Ikan, Unggas dan Produk Hewani Beku Lainnya (Kategori 08)	080303000006	Siomay Daging	500000	400000	250000	Aktif
10750	0806	Produk olahan daging lainnya	080303000006	Siomay Daging	500000	400000	250000	Aktif
10750	0809	Pangan Olahan Daging, Ikan, Unggas dan Produk Hewani Beku Lainnya (Kategori 08)	080303000006	Siomay Daging	500000	400000	250000	Aktif

KBLI	Kode Bentuk Sediaan	Nama Bentuk Sediaan	Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Daftar Baru	Daftar Ulang	Perubahan	Status
10130	0806	Produk olahan daging lainnya	080303000007	Gyoza	500000	400000	250000	Aktif
10750	0806	Produk olahan daging lainnya	080303000007	Gyoza	500000	400000	250000	Aktif

KBLI	Bentuk Sediaan	Nama Bentuk Sediaan	Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Daftar Baru	Daftar Ulang	Perubahan	Status
10216	0905	Pangan kategori 9 risiko sedang lainnya	090204010011	Dimsum Ikan	500000	400000	250000	Aktif
10216	0905	Pangan kategori 9 risiko sedang lainnya	090204020002	Dimsum Udang	500000	400000	250000	Aktif
10216	0908	Pangan Olahan Daging, Ikan, Unggas dan produk hewani beku lainnya (Kategori 09)	090204020002	Dimsum Udang	500000	400000	250000	Aktif
10216	0905	Pangan kategori 9 risiko sedang lainnya	090204020002	Dimsum Udang	500000	400000	250000	Aktif
10216	0908	Pangan Olahan Daging, Ikan, Unggas dan produk hewani beku lainnya (Kategori 09)	090204020002	Dimsum Udang	500000	400000	250000	Aktif
10296	0905	Pangan kategori 9 risiko sedang lainnya	090204020002	Dimsum Udang	500000	400000	250000	Aktif
10296	0908	Pangan Olahan Daging, Ikan, Unggas dan produk hewani beku lainnya (Kategori 09)	090204020002	Dimsum Udang	500000	400000	250000	Aktif
10296	0905	Pangan kategori 9 risiko sedang lainnya	090204020002	Dimsum Udang	500000	400000	250000	Aktif
10296	0908	Pangan Olahan Daging, Ikan, Unggas dan produk hewani beku lainnya (Kategori 09)	090204020002	Dimsum Udang	500000	400000	250000	Aktif

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

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



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

No	Persyaratan Teknis	Tingkat Risiko	
		Menengah Rendah	Tinggi
1.	Komposisi atau daftar bahan yang digunakan termasuk keterangan asal bahan baku tertentu dan atau BTP*)	√	√
2.	Proses produksi	√	√
3.	Informasi tentang masa simpan	√	√
5.	Informasi tentang kode produksi	√	√
6.	Rancangan label	√	√
7.	Hasil analisis produk akhir (<i>Certificate of Analysis</i>)	-	√
8.	Hasil analisis zat gizi**)	√	√
9.	Spesifikasi BTP dan/atau bahan baku tertentu yang memuat antara lain asal bahan, status GMO, BTP ikutan, jenis BTP, kandungan kloramfenikol pada madu	√	√
10.	Sertifikat Produk Penggunaan Tanda Standar Nasional Indonesia (SPPT SNI)***)	√	√
11.	Sertifikat PMR untuk yang memiliki****)	-	√

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

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

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

(****) khusus produk (nama produk) basah dalam kemasan yang mengalami proses sterilisasi komersial

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 Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan, dan Dimsum Udang 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 Rajunan, Kec. Pasar Minggu, Kota Adm. Jakarta Selatan, Provinsi DKI Jakarta Kode Pcs: 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 bersifat langgung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi ketidakefektifan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh ES/E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak 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.	Dikehtarkan 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 BSrE-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.

 Balai Sertifikasi Elektronik

Gambar 8. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan

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



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 Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan;
7. Standar Batas Maksimum Cemaran Kimia dalam Pangan Olahan;
8. Standar Bahan Baku yang Dilarang dalam Pangan Olahan;
9. Standar Bahan Tambahan Pangan;
10. Standar Persyaratan Bahan Tambahan Pangan Campuran (berlaku untuk Bahan Tambahan Pangan);
11. Standar Bahan Tambahan Pangan Perisa;
12. Standar Bahan Penolong dalam Pangan Olahan;
13. Standar Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan;
14. Standar Pengawasan Pangan 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 Penghajian 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

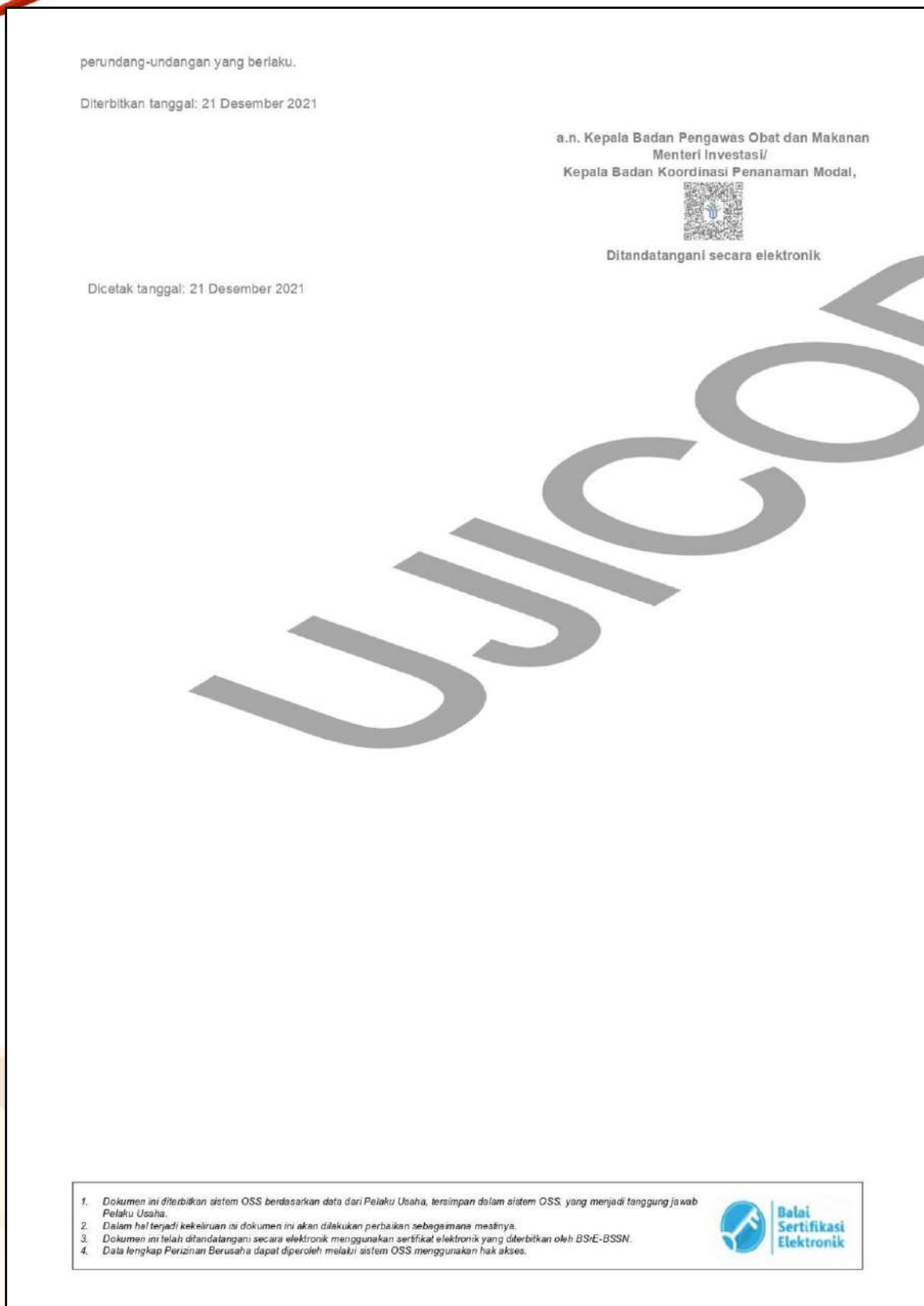
1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, sehingga dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha;
2. Dalam hal terjadi kekhilafan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya;
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan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

 **Belai Sertifikasi Elektronik**

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.







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 Paknik 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.

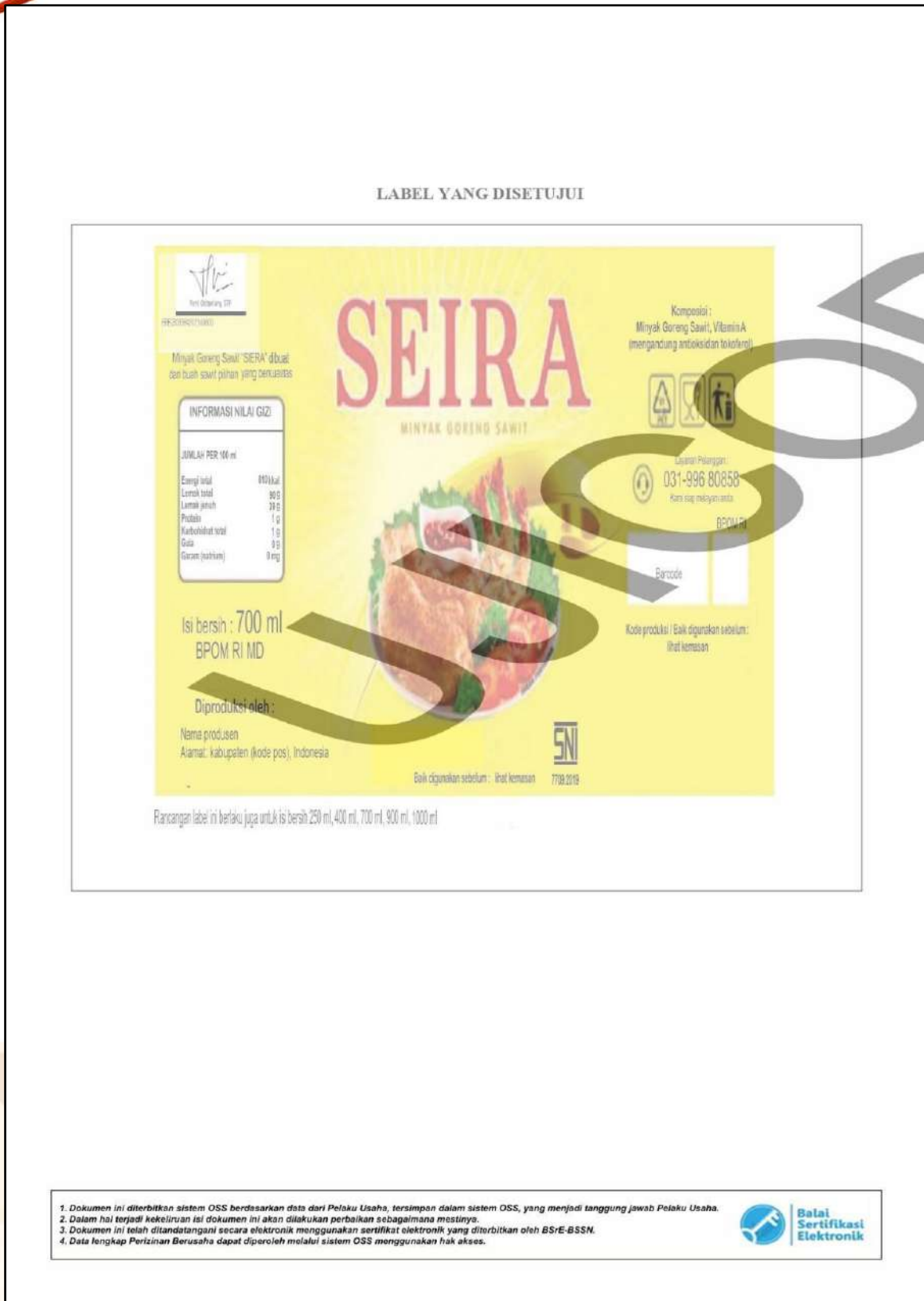
1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSI-E-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.



The background image shows a bamboo steamer basket with its lid off, revealing several dumplings. To the right, there is a teapot and a small bowl containing a dipping sauce. The foreground features a close-up of a bamboo steamer basket containing five dumplings.

BAB IV

Siomay Daging, Gyoza,
Dimsum/Siomay Ikan
dan Dimsum Udang

4.1. Definisi

Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan, Siomay Daging dan Gyoza termasuk ke dalam Kategori Pangan 08.3.3 (Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan); Dimsum Ikan termasuk dalam Kategori Pangan 09.2.4.1 (Ikan dan Produk Ikan yang Telah Dimasak); sedangkan Dimsum Udang termasuk dalam Kategori Pangan 09.2.4.2 (Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Matang). Definisi untuk produk-produk tersebut adalah sebagai berikut:

a. Siomay Daging (Kategori Pangan 08.3.3)

Siomay daging adalah produk yang terbuat dari daging unggas atau ruminansia yang dihaluskan, dicampur dengan atau tanpa hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit yang terbuat dari adonan terigu dan air dan dibentuk, dimasak, dikemas, dan dibekukan.

b. Gyoza (Kategori Pangan 08.3.3)

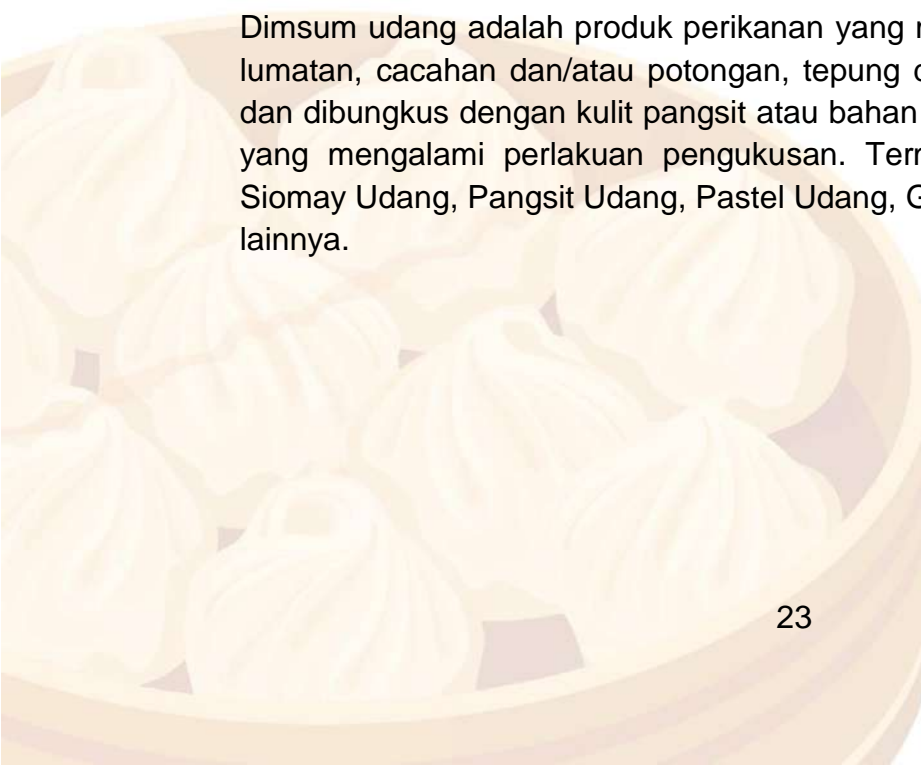
Gyoza adalah produk yang terbuat dari daging ayam, sapi, dan/atau daging hewan ternak lainnya yang dihaluskan, dengan atau tanpa hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit yang terbuat dari adonan terigu dan air dan dibentuk, dimasak, dikemas, dan dibekukan. Jenis gyoza diantaranya Gyoza Ayam, Gyoza Daging, Gyoza Ayam dan Sayuran.

c. Dimsum Ikan (Kategori Pangan 09.2.4.1)

Dimsum ikan adalah produk perikanan dengan menggunakan lumatan daging ikan dan/atau surimi, cacahan dan/atau potongan daging ikan, tepung dan bahan pangan lain, dibentuk dan dibungkus dengan kulit pangsit atau bahan pangan lain yang dapat dimakan yang mengalami perlakuan pengukusan. Termasuk dalam produk ini adalah Siomay Ikan, Pangsit Ikan, Pastel Ikan, Samosa Ikan, Gyoza, dan produk sejenis lainnya.

d. Dimsum Udang (Kategori Pangan 09.2.4.2)

Dimsum udang adalah produk perikanan yang menggunakan udang kupas utuh, lumatan, cacahan dan/atau potongan, tepung dan bahan pangan lain, dibentuk dan dibungkus dengan kulit pangsit atau bahan pangan lain yang dapat dimakan yang mengalami perlakuan pengukusan. Termasuk dalam produk ini adalah Siomay Udang, Pangsit Udang, Pastel Udang, Gyoza, Hakau, dan produk sejenis lainnya.





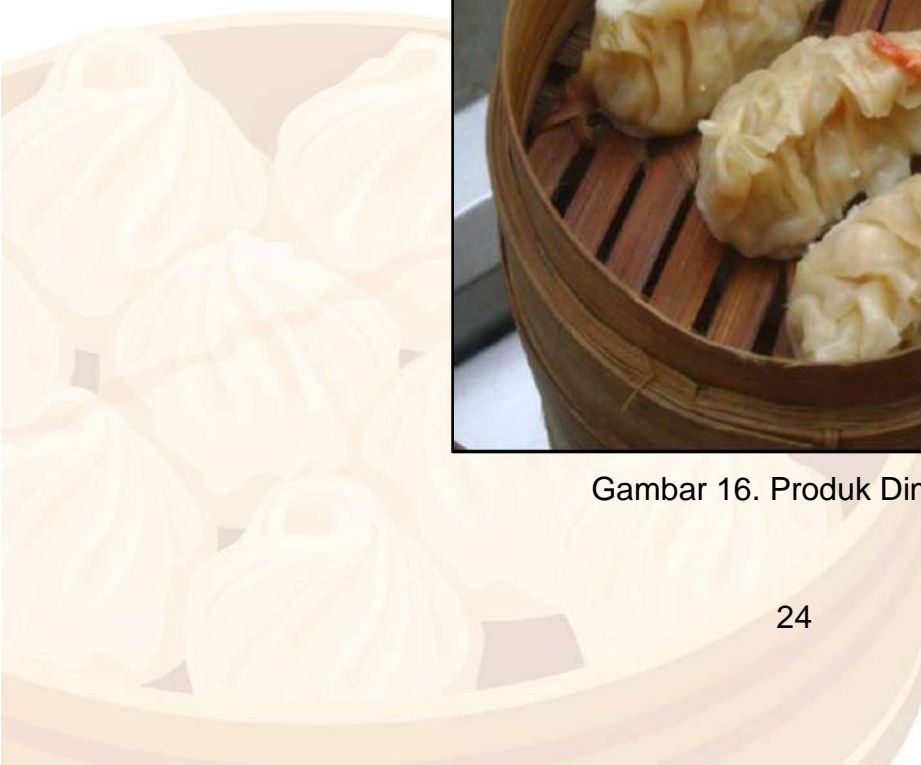
Gambar 14. Produk Siomay Daging



Gambar 15. Produk Gyoza



Gambar 16. Produk Dimsum



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 3. Perhitungan Komposisi

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

Keterangan:

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

Contoh:

Pada kolom B, Tapioka yang digunakan adalah 250 gram, sedangkan total bahan di kolom B adalah 1885 gram, maka untuk nilai tapioka yang diinput pada kolom C: $250/1885 = 0,0796$.

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 tapioka adalah 0,0796, maka persentase tapioka yang diinput pada kolom D: $0,0796 \times 100\% = 7,96\%$

Tabel 4. Contoh Komposisi Siomay Ayam

Nama Bahan	Jumlah Bahan	Jumlah Bahan baku DIBAGI Jumlah total Bahan	Persentase (%)
Daging ayam	1000 g	$1000 \text{ g} / 1885 \text{ g} \times 100\%$	53,05
Air	200 g	$200 \text{ g} / 1885 \text{ g} \times 100\%$	10,61
Kulit siomay	250 g	$250 \text{ g} / 1885 \text{ g} \times 100\%$	13,26
Tepung tapioka	150 g	$150 \text{ g} / 1885 \text{ g} \times 100\%$	7,96
Telur	100 g	$100 \text{ g} / 1885 \text{ g} \times 100\%$	5,30
Minyak wijen	50 g	$50 \text{ g} / 1885 \text{ g} \times 100\%$	2,65
Gula	50 g	$50 \text{ g} / 1885 \text{ g} \times 100\%$	2,65
Bawang putih	20 g	$20 \text{ g} / 1885 \text{ g} \times 100\%$	1,06
Bawang merah	20 g	$20 \text{ g} / 1885 \text{ g} \times 100\%$	1,06
Garam	20 g	$20 \text{ g} / 1885 \text{ g} \times 100\%$	0,79
MSG	10 g	$10 \text{ g} / 1885 \text{ g} \times 100\%$	0,53
Kaldu ayam	10 g	$10 \text{ g} / 1885 \text{ g} \times 100\%$	0,53
Lada putih	10 g	$10 \text{ g} / 1885 \text{ g} \times 100\%$	0,53
Total	1885 g		100

4.3. Karakteristik Dasar

Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan, persyaratan karakteristik dasar untuk produk Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan, dan Dimsum Udang dapat dilihat pada Tabel 5. Penentuan kandungan lumatan daging/ikan/udang dapat dihitung dari jumlah (%) daging yang digunakan pada komposisi.

Tabel 5. Karakteristik Dasar Produk Siomay, Gyoza, dan Dimsum

Persyaratan	Siomay Daging	Gyoza	Dimsum Ikan	Dimsum Udang
Kandungan Daging/Ikan/Udang	$\geq 30\%$	$\geq 15\%$	$\geq 30\%$ (lumatan daging ikan dan/atau surimi, cacahan dan/atau potongan daging ikan)	$\geq 30\%$ (udang kupas utuh, lumatan, cacahan dan/atau potongan)



4.3.1. Contoh Penentuan Kategori Pangan

Berikut merupakan komposisi/formula dimsum (komposisi sudah diurutkan dari jumlah terbanyak). Apakah produk dapat dikategorikan sebagai dimsum ikan?

Tabel 6. Contoh Komposisi Dimsum

No	Nama Bahan	Persentase
1	Udang	36%
2	Surimi	27%
3	Air	15%
4	Pati Tapioka	11,34%
5	Minyak Kelapa Sawit	6,66%
6	Wortel	3%
7	Jamur	0,5%
8	Daun Bawang	0,2%
9	Garam	0,1%
10	Gula Pasir	0,1%
11	Lada Putih	0,05%
12	Mononatrium L-glutamat	0,05%

Jawaban:

- Persyaratan karakteristik dasar Dimsum Ikan adalah: kandungan lumatan daging ikan segar dan atau surimi tidak kurang dari 30%.
Jumlah (%) ikan pada produk tersebut adalah 27% sehingga tidak memenuhi karakteristik dasar dimsum ikan.
- Produk tersebut menggunakan 36% udang, sehingga produk dapat masuk dalam kategori **dimsum udang**.

4.4. Cemaran Logam Berat, Mikroba, dan Kimia

Cemaran adalah bahan yang tidak sengaja ada dan/atau tidak dikehendaki dalam pangan yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Pengujian cemaran dilakukan menggunakan sampel Siomay, Gyoza, dan Dimsum yang akan didaftarkan di laboratorium pemerintah atau laboratorium lain yang terakreditasi (<http://kan.or.id/index.php/documents/terakreditasi/doc17020/sni-iso-iec-17025/laboratorium-pengujian>). Berikut adalah cemaran pangan yang diujikan pada Kategori Pangan Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan, dan Dimsum Udang.



4.4.1. Cemaran Logam

Cemaran logam berat untuk Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan, dan Dimsum Udang berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 9 Tahun 2022 tentang Persyaratan Cemaran Logam Berat dalam Pangan Olahan adalah arsen (As), timbal (Pb), merkuri (Hg), kadmium (Cd), dan timah (Sn) seperti gambar di bawah ini.

No.	Jenis Pangan Olahan	Batas Maksimal (mg/kg)			
		As*	Pb	Hg	Cd
20.	Produk Olahan Daging	0,25	0,50	0,03	0,05

Gambar 17. Cemaran Logam Arsen, Timbal, Merkuri dan Kadmium untuk Produk Siomay Daging dan Gyoza

No.	Jenis Pangan Olahan	Batas Maksimal (mg/kg)			
		As*	Pb	Hg	Cd
21.	Produk Olahan Ikan	2,0	0,30 (kecuali untuk ikan olahan yang termasuk dalam cephalopoda atau kekerangan 1,0)	0,50 (kecuali untuk ikan predator olahan seperti cucut, tuna, marlin 1,0)	0,30 (kecuali ikan olahan yang termasuk dalam cephalopoda atau kekerangan 1,0)

Gambar 18. Cemaran Logam Arsen, Timbal, Merkuri dan Kadmium untuk Produk Dimsum (Ikan dan Udang)

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 19. Cemaran Logam Timah untuk Produk Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan, dan Dimsum Udang

4.4.2. Cemaran Mikroba

Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan, cemaran mikroba² untuk Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan dan Dimsum Udang dapat dilihat pada Gambar 20 s/d Gambar 22.

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



Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
08.3.3	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan		ALT	5	3	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1; SNI 2897

Gambar 20. Cemaran Mikroba untuk Produk Produk Siomay Daging dan Gyoza

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
09.2.4.1	Ikan dan Produk Perikanan Kukus atau Rebus		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2332-9

Gambar 21. Cemaran Mikroba untuk Dimsum/Siomay Ikan

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
09.2.4.2	Moluska, Krustase dan Ekinodermata Rebus atau Kukus	Yang disimpan suhu dingin	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2332-2
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 ³ koloni/g	NA	SNI ISO 6888-1; SNI 2332-9
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1
		Yang disimpan suhu beku	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 ³ koloni/g	NA	SNI ISO 6888-1; SNI 2332-9
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2332-2

Gambar 22. Cemaran Mikroba untuk Produk Dimsum Udang

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 cemaran mikroba di atas, cara membacanya adalah sebagai berikut:

a. *Salmonella* (koloni/25 g)

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

b. *Staphylococcus aureus* (koloni/g)

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.



c. *Listeria monocytogenes* (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.

4.5. Bahan Tambahan Pangan (BTP)

4.5.1. BTP yang Dapat Digunakan

Peraturan terkait penggunaan BTP dapat dilihat pada Peraturan Badan POM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan, Peraturan Badan POM Nomor 22 Tahun 2016 tentang Persyaratan Bahan Tambahan Perisa dan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 29 Tahun 2021 tentang Persyaratan Bahan Tambahan Pangan Campuran. Pelaku usaha disarankan menggunakan BTP yang telah memiliki Nomor Izin Edar dari Badan POM.

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

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

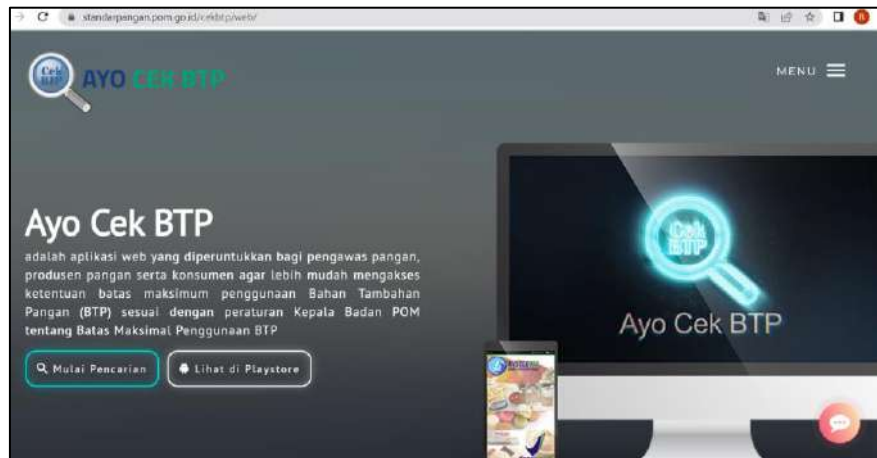


Gambar 23. Tampilan Website Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum Badan POM

3. Akan muncul beberapa peraturan dengan judul Bahan Tambahan Pangan, termasuk kedua peraturan tersebut diatas yang menjadi acuan perusahaan untuk penggunaan Bahan Tambahan Pangan.
4. Selain melalui penelusuran informasi melalui jdih.pom.go.id, untuk mengetahui jenis BTP yang digunakan beserta batas maksimumnya juga dapat menggunakan aplikasi cek BTP dari Direktorat Standardisasi Pangan Olahan



atau melalui tautan <https://standarpangan.pom.go.id/cekbtp/web/> lalu klik Mulai Pencarian seperti pada gambar di bawah ini:



Gambar 24. Tampilan Aplikasi Ayo Cek BTP

BTP yang lazim digunakan pada produk Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan, dan Dimsum Udang (golongan, jenis dan batas maksimum penggunaannya) dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Contoh Golongan BTP yang Dapat Digunakan Pada Produk Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan, dan Dimsum Udang

Golongan BTP	Jenis BTP	Batas Maksimal pada Siomay Daging dan Gyoza	Batas Maksimal pada Dimsum/Siomay Ikan	Batas Maksimal pada Dimsum Udang
Pengawet	Kalium Sorbat	1000 mg/kg	1000 mg/kg	1000 mg/kg
Pewarna	Ponceau 4R Cl. No. 16255	30 mg/kg	15 mg/kg	15 mg/kg
Pewarna	Tartrazin Cl. No. 19140	Belum diatur	15 mg/kg	15 mg/kg
Pengemulsi/ Penstabil/ Peningkat Volume	Natrium karboksimetil selulosa	CPPB (Secukupnya)	CPPB (Secukupnya)	CPPB (Secukupnya)
Penstabil	Natrium tripolifosfat	2200 mg/kg sebagai total fosfor (P)	2200 mg/kg sebagai total fosfor (P)	2200 mg/kg sebagai total fosfor (P)
Pengatur Keasaman	Natrium hidrogen karbonat	CPPB (Secukupnya)	CPPB (Secukupnya)	CPPB (Secukupnya)
Penguat Rasa	Mononatrium L-glutamat	CPPB (Secukupnya)	CPPB (Secukupnya)	CPPB (Secukupnya)

4.5.2. Cara Perhitungan BTP

Penggunaan BTP yang tepat sesuai takaran atau batas maksimal penggunaan akan memberikan manfaat teknologi terhadap mutu pangan. Sebaliknya, penggunaan BTP yang melebihi takaran atau batas maksimal penggunaan dapat membahayakan kesehatan. Batas maksimal penggunaan BTP mengacu pada Peraturan Badan POM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan untuk Kategori Pangan 08.3.3 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan; 09.2.4.1 Ikan dan Produk Ikan yang Telah Dimasak; serta 09.2.4.2 Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Matang. Kadar BTP yang digunakan yang memiliki batas maksimum harus memenuhi persyaratan dalam komposisi dan hasil analisa.

Penakaran BTP sebaiknya menggunakan timbangan analitik sehingga takaran tepat. Namun, jika tidak memungkinkan atau belum memiliki timbangan analitik dapat dilakukan dengan sendok takar. Satu sendok takar peres untuk pengawet dan pewarna masing-masing adalah 1,25 gram.



Timbangan Analitik



Sendok Takar Peres

Gambar 25. Timbangan Analitik dan Sendok Peres



4.5.2.1. Cara Perhitungan BTP Tunggal pada Komposisi

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

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

Contoh:

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

Jawab:

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

Sehingga penggunaan BTP kalium sorbat adalah 200 mg/kg

2. Diketahui penggunaan BTP pewarna Ponceau 4R 0,003%, berapakah kadar dalam satuan mg/kg?

Jawab:

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

Sehingga penggunaan BTP Ponceau 4R adalah 30 mg/kg

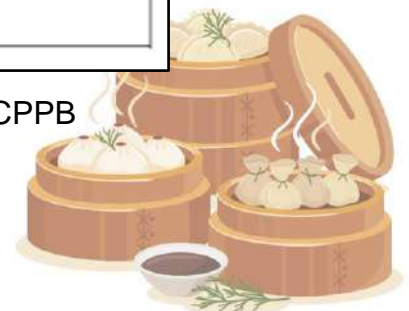
Contoh BTP

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

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

Mononatrium L-glutamat (<i>Monosodium L-glutamate</i>)		
INS	: 621	
ADI	: <i>not specified</i>	
Sinonim	: <i>Sodium glutamate; MSG; monosodium L-glutamate monohydrate; glutamic acid monosodium salt monohydrate</i>	
Golongan: Penguat Rasa		
Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg)
08.3	Produk-Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan	CPPB
09.2	Ikan dan Produk Perikanan Lainnya Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Telah Mengalami Pengolahan	CPPB

Gambar 26. Contoh BTP dengan Batas Maksimal CPPB



2. Golongan BTP : Pengawet
Jenis BTP : Kalium sorbat
Batas maksimum : 1000 mg/kg atau 1000 ppm 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
08.3	Produk-Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan	1000
09.2.4.1	Ikan dan Produk Perikanan Kukus atau Rebus	1000
09.2.4.2	Moluska, Krustase dan Ekinodermata Rebus atau Kukus	1000

Gambar 27. Contoh Batas Maksimal BTP Pengawet

Jika digunakan pengawet Kalium sorbat 0,04% pada produk dimsum ikan, maka perhitungan pemenuhan persyaratan pengawet Kalium sorbat pada dimsum ikan adalah sebagai berikut:

- a. Mengubah satuan komposisi BTP dari persen (%) menjadi mg/kg dengan pengali 10.000. Kadar Kalium sorbat adalah 0,04% maka kadar Kalium sorbat dalam mg/kg = $0,04 \times 10.000 \text{ mg/kg} = 400 \text{ mg/kg}$
- b. Kadar Asam sorbat:

$$= \frac{\text{Berat Molekul Asam Sorbat}}{\text{Berat Molekul Kalium Sorbat}} \times \text{kadar Kalium Sorbat pada Komposisi}$$
$$= \frac{112.13}{150.22} \times 400 \text{ (mg/kg)} = \mathbf{298.57 \text{ mg/kg}}$$

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

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



Contoh perhitungan penggunaan BTP Pengawet Kalium sorbat dengan sendok takar:

- a. Total adonan: 5kg
 - b. Maksimal penggunaan BTP pengawet Kalium sorbat: 1000 ppm (1000 mg/kg)
 - c. 1 sendok takar = 1,25 g atau 1250 mg pengawet
 - d. Jumlah maksimal pengawet kalium sorbat yang digunakan pada adonan adalah = $1000 / 1250 \times 5 \text{ kg} = 4$
 - e. Maka maksimal pengawet yang dapat digunakan adalah **4 sendok takar peres (rata/tidak munjung)**.
3. Golongan BTP : Penstabil
Jenis BTP : Natrium tripolifosfat
Batas maksimum : 2200 mg/kg sebagai total fosfor (P)

17. Natrium tripolifosfat (Sodium tripolyphosphate)			
INS		: 451(i)	
Sinonim		: <i>Pentasodium tripolyphosphate; sodium triphosphate, triphosphate; pentasodium triphosphate</i>	
Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg) sebagai total fosfor (P)	Golongan
08.3	Produk-produk Olahan Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan	2200	Penstabil
09.2	Ikan dan Produk Perikanan Lainnya Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Telah Mengalami Pengolahan	2200	Penstabil

Gambar 28. Contoh Batas Maksimal BTP Penstabil Fosfat

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

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



b. Kadar Natrium tripolifosfat sebagai fosfor

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

$$= \frac{93}{368} \times 200 \text{ mg/kg} = \mathbf{505,43 \text{ mg/kg}}$$

Karena batas maksimum penstabil Natrium tripolifosfat pada naget ayam adalah 2000 mg/kg, maka penggunaan Natrium tripolifosfat pada komposisi naget ayam di atas **memenuhi syarat**.

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

4.5.2.2. Perhitungan BTP Campuran pada Komposisi

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

Contoh perhitungan penggunaan BTP Pewarna Ponceau 4R (0,001%) dan Tartrazin (0,0004%) pada produk Dimsum Udang.

Langkah-langkah perhitungan:

- Mengubah satuan BTP dari satuan persen (%) ke satuan **mg/kg**
 - Kadar Ponceau 4R pada komposisi adalah 0,001%, maka
 $= 0,001 \times 10.000 \text{ mg/kg} = \mathbf{10 \text{ mg/kg}}$
 - Kadar Tartrazin pada komposisi adalah 0.0004%, maka
 $= 0,0004 \times 10.000 \text{ mg/kg} = \mathbf{4 \text{ mg/kg}}$
- Menghitung rasio BTP pewarna

Tabel 8. Contoh Perhitungan Rasio BTP

BTP Pengawet	Kadar BTP pada Komposisi	Batas Maksimal	Perhitungan Rasio	Kesimpulan
Ponceau 4R	10 mg/kg	15 mg/kg	$(10/15) + (4/15)$ $= \mathbf{0.93}$ (rasio ≤ 1)	Perhitungan rasio kurang dari satu berarti memenuhi syarat
Tartrazin	4 mg/kg	15 mg/kg		



4.5.3. BTP yang Wajib Dianalisa

BTP yang wajib dianalisa yaitu:

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

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

BTP yang batas maksimalnya CPPB atau secukupnya baik yang mempunyai ADI maupun tidak mempunyai ADI, tidak perlu dianalisa. BTP yang mempunyai batas maksimal, tetapi tidak ada ADI, tidak perlu dianalisa. Kesesuaian kadar BTP tersebut dinilai dari komposisi.

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

Gambar 29. Contoh Nilai ADI pada BTP

Tabel 9. Ketentuan Hasil Analisa BTP

BTP	ADI	Batas Maksimal BTP	Hasil Analisa
A	Diatur	Diatur dengan nilai numerik	Wajib
B	Diatur	CPPB	Tidak perlu
C	Tidak diatur	Diatur dengan nilai numerik	Tidak perlu melampirkan hasil analisa, tetapi jumlah BTP yang ditambahkan pada komposisi tidak melebihi batas maksimum.
D	Tidak diatur	CPPB	Tidak perlu

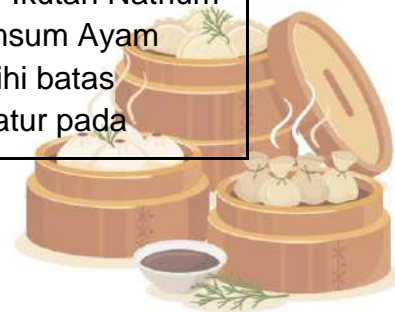
4.5.4. BTP Ikutan (*Carry Over*)

BTP Ikutan merupakan BTP yang berasal dari semua bahan baku pangan, bahan penolong dan/atau BTP, baik yang dicampurkan maupun yang dikemas secara terpisah, tetapi masih merupakan satu kesatuan produk. BTP Ikutan tidak berfungsi secara teknologi dalam produk pangan akhir. Ruang lingkup BTP Ikutan dapat dilihat pada Tabel 10.

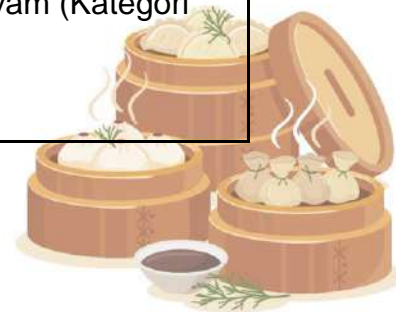


Tabel 10. Contoh Penerapan BTP Ikutan (Carry Over)

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. Siomay ayam menggunakan bahan baku bumbu yang mengandung BTP Penstabil Natrium tripolifosfat 2. Natrium tripolifosfat diatur dalam Bumbu (Kategori Pangan 12.2.2) dengan batas maksimal 2200 mg/kg sebagai total fosfor (P); dan diatur dalam Siomay Ayam (Kategori Pangan 08.3.3) dengan batas maksimal 2200 mg/kg sebagai total fosfor (P). 3. Hasil analisis BTP Ikutan Natrium tripolifosfat pada Siomay Ayam mengacu pada batas maksimal produk akhir (Siomay Ayam (Kategori Pangan 12.2.2)) sebesar 2200 mg/kg sebagai total fosfor (P).
2	Tidak	Ya	Sesuai dengan batas maksimal kategori pangan produk akhir	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dimsum Ayam menggunakan bahan baku kulit pangsit yang mengandung BTP Natrium eritorbat 2. Natrium eritorbat tidak diatur dalam Kulit Pangsit (Kategori Pangan 06.4.1); namun diatur dalam Dimsum Ayam (Kategori Pangan 08.3.3) dengan batas maksimal 400 mg/kg 3. Hasil analisis BTP Ikutan Natrium eritorbat pada Dimsum Ayam tidak boleh melebihi batas maksimal yang diatur pada



No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
				produk akhir (Dimsum Ayam (Kategori Pangan 08.3.3) sebesar 400 mg/kg)
3	Ya	Tidak	Kadar dihitung secara teoritis berdasarkan kadar BTP pada bahan baku/bahan penolong/BTP yang digunakan pada produk akhir.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dimsum Ayam menggunakan bahan baku kulit pangsit yang mengandung pewarna Kuning FCF. 2. Diketahui: <ul style="list-style-type: none"> • Kulit pangsit (kategori pangan 07.1.4) diizinkan ditambahkan Pewarna Kuning FCF dengan batas maksimal sebesar 70 mg/kg • Dimsum Ayam (Kategori Pangan 08.3.3) tidak diizinkan ditambahkan Pewarna Kuning FCF 3. Kadar Pewarna Kuning FCF pada kulit pangsit yang digunakan tidak boleh melebihi batas maksimal yang diatur pada kulit pangsit (kategori pangan 06.1.4) sebesar 70 mg/kg.
4	Tidak	Tidak	Perlu mengajukan izin penggunaan BTP	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dimsum Ayam menggunakan bahan baku kulit pangsit yang mengandung BTP Natrium benzoat 2. Natrium benzoat tidak diatur dalam kulit pangsit (Kategori Pangan 06.4.1) dan tidak diatur dalam Dimsum Ayam (Kategori Pangan 08.3.3)

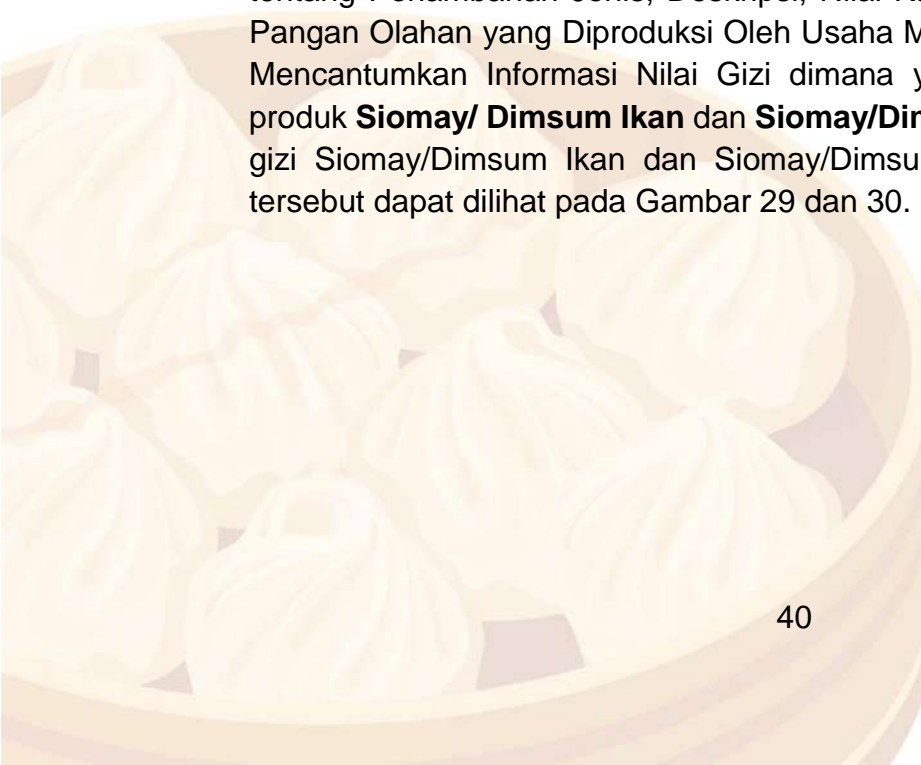


No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
				3. Produsen perlu mengajukan izin penggunaan BTP. Izin penggunaan BTP tersebut dapat diajukan terhadap kulit pangsit ataupun dimsum ayam.

4.6. Informasi Nilai Gizi (ING)

Pencantuman ING untuk produk Siomay Gyoza, dan Dimsum sesuai Peraturan Badan POM 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan, 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 Siomay, Gyoza, dan Dimsum 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 untuk produk **Siomay/ Dimsum Ikan** dan **Siomay/Dimsum Ayam**. Nilai kandungan zat gizi Siomay/Dimsum Ikan dan Siomay/Dimsum Ayam berdasarkan peraturan tersebut dapat dilihat pada Gambar 29 dan 30.



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)
32	Siomay/ dimsum ikan	192	5,27	2,97	8,22	27,93	0	552

Gambar 30. Nilai Kandungan Gizi Siomay/Dimsum Ikan sesuai Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020

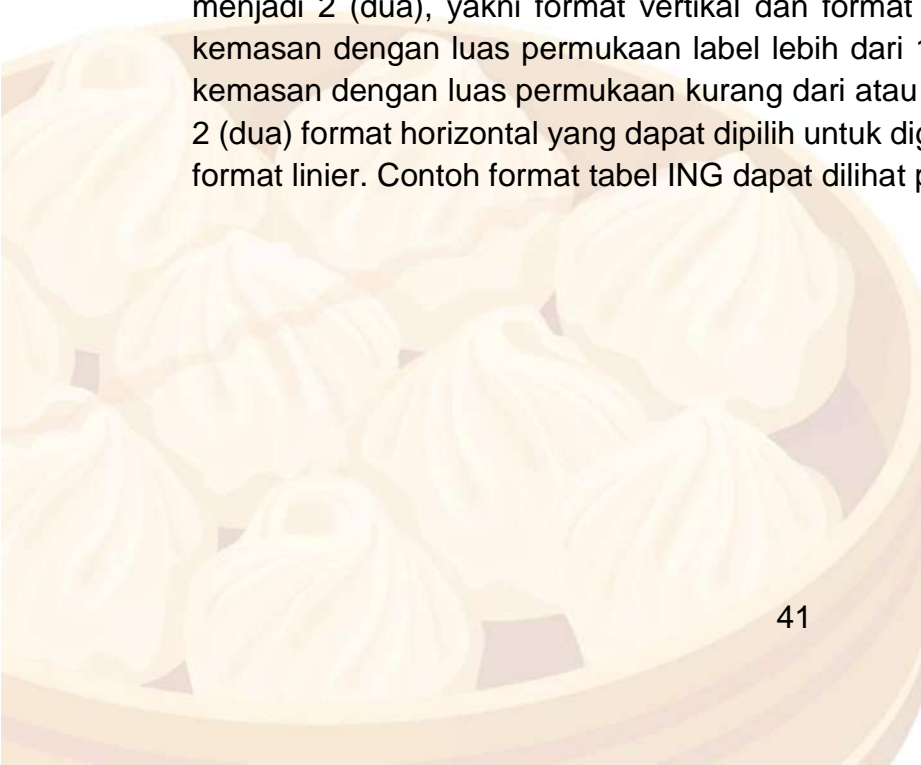
No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Gizi (per 100 g)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
115.	Siomay/Dimsum Ayam	238,17	12,53	4,49	10,92	20,43	1,56	630,25

Gambar 31. Nilai Kandungan Gizi Siomay/Dimsum Ayam sesuai Keputusan Kepala BPOM RI Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021

4. Untuk produk Siomay Daging selain ayam, Gyoza, dan Dimsum Udang 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. Contoh 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 dapat dilihat pada Gambar 27 s/d Gambar 30.



a. Format Vertikal ING

INFORMASI NILAI GIZI			INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji ... g atau ml (... URT) Sajian per Kemasan			Takaran saji ... g atau ml (... URT) Sajian per Kemasan		
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 32. Format Umum Tabel ING



b. Format Horizontal ING

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.							

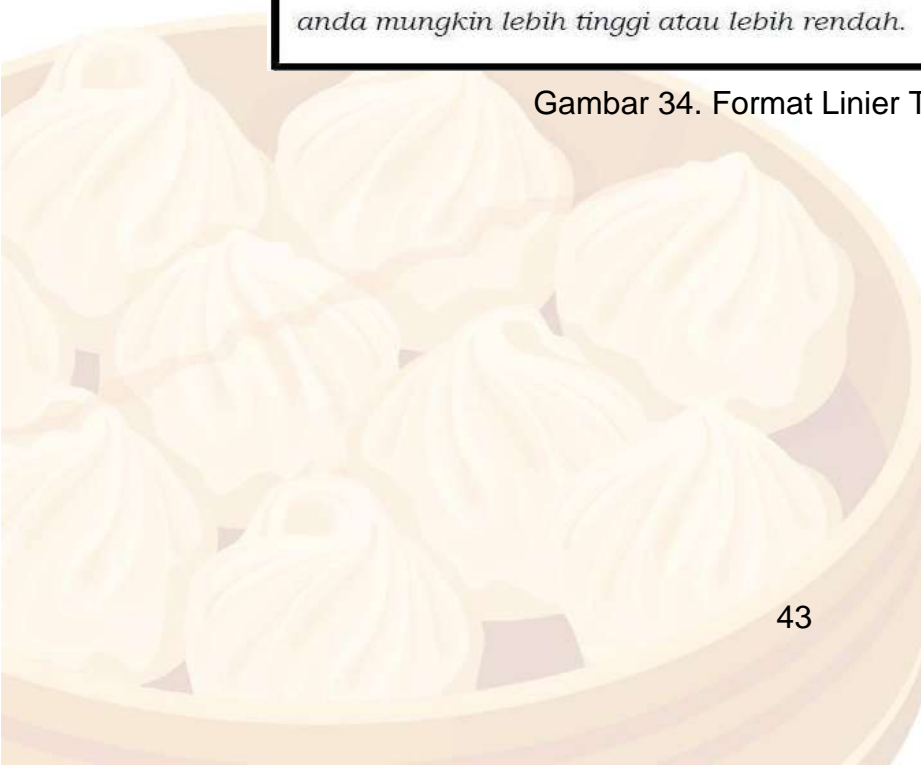
atau

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 33. Format Tabular Tabel ING

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

Gambar 34. Format Linier Tabel ING



- c. Pangan Olahan dengan ukuran kemasan kurang dari satu takaran saji harus menggunakan format Tabel ING per Kemasan

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

Gambar 35. Format Vertikal Tabel ING per Kemasan

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

Gambar 36. Format Linier Tabel ING per Kemasan

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

Gambar 37. 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. Sesuai dengan Peraturan Badan POM Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan, Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil dan 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, takaran saji untuk produk Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan dan Dimsum Udang adalah sebagai berikut:

No	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
32	Siomay/ dimsum ikan	50 g – 70 g

Gambar 38. Takaran Saji Baku Produk Siomay/Dimsum Ikan yang Diproduksi Oleh UMK

No.	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
115.	Siomay/Dimsum Ayam	50 – 70 g

Gambar 39. Takaran Saji Baku Produk Siomay/Dimsum Ayam yang Diproduksi Oleh UMK

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
08.3.3	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang	Burger Daging	50 – 100 g
		Naget Ayam	75 – 100 g
		Kornet Daging	50 – 100 g
	Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan	Naget Daging	75 – 100 g
		<i>Smoked Chicken Breast</i> (Daging Dada Ayam Asap)	50 – 100 g
		Siomay Daging	75 – 100 g
		Gyoza	
		<i>Swikiau/ Kuotieh</i> Daging	
		<i>Keecho/ Heecho</i>	
		Telur Bungkus Daging	50 – 100 g
Bakso Goreng			

Gambar 40. Takaran Saji Baku Produk Siomay Daging dan Gyoza Sesuai Peraturan Badan POM Nomor 26 Tahun 2021



No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
09.2.4.1	Ikan dan Produk Ikan yang Telah Dimasak	Ikan dan Produk Ikan Kukus atau Rebus	50 – 100 g
		Ikan Pindang Air Garam	
		Ikan Pindang Garam	
		Bandeng Presto	
		Kue Ikan/Kamaboko/ Fish Cake (rebus atau kukus)	
		Bakwan Ikan (Rebus Atau Kukus)	75 – 100 g
		Dimsum Ikan	75 – 100 g
09.2.4.2	Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Matang	Dimsum Udang	75 – 100 g
		Bakso	50 – 100 g
		Moluska/Krustase/Ekinoder mata	
		Sosis Udang	

Gambar 41. Takaran Saji Produk Dimsum Ikan dan Dimsum Udang sesuai Peraturan Badan POM Nomor 26 Tahun 2021

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.

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

a. Contoh 1:

Berat bersih produk siomay ikan sebesar 450 g dengan takaran saji 90 g, maka perhitungan jumlah sajian per kemasan produk adalah: $450 \text{ g} / 90 \text{ g} = 5$

Maka, pencantuman jumlah sajian per kemasan pada tabel ING adalah **"5 sajian per kemasan"**.

b. Contoh 2:

Berat bersih produk dimsum ayam sebesar 500 g dengan takaran saji 75 g, maka perhitungan jumlah per sajian per kemasan produk adalah: $500 \text{ g} / 75 \text{ g} = 6,67$

Maka, pencantuman jumlah sajian per kemasan pada tabel ING adalah **"6,5 sajian per kemasan"**.



4.6.2.3. Jumlah Kandungan Zat Gizi per Sajian

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

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

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

4.6.2.4. Persentase AKG

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

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

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

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

4.6.3. Contoh Perhitungan dan Pencantuman ING

Diketahui berat bersih Siomay Ikan adalah 100 gram dengan takaran saji 50 gram. Perhitungan zat gizi dapat dilihat pada Tabel 11.



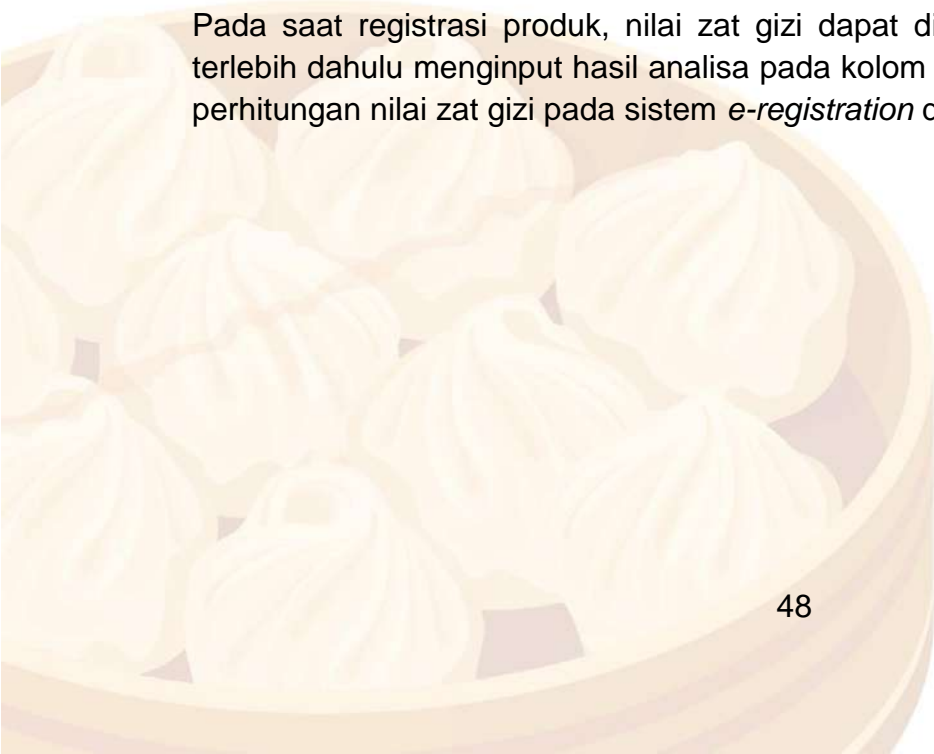
Tabel 11. Contoh Perhitungan Nilai Zat Gizi

Zat Gizi	Hasil Analisa ^{*)}	Acuan Label Gizi ^{**)}	Cara Perhitungan		
			Jumlah per Sajian	% AKG	Energi Total
Lemak Total	5,27 g	67 g	$50/100 \times 5,27 = 2,64$ g (dibulatkan 2,5 g)	$2,64 \times 100/67 = 3,94\%$ (dibulatkan 4%)	Energi dari Lemak + Energi dari Protein + Energi dari Karbohidrat (2,64 x 9) + (4,11 x 4) + (13,97 x 4) = 96,02 kkal (dibulatkan 100 kkal)
Lemak Jenuh	2,97 g	20 g	$50/100 \times 2,97 = 1,49$ g (dibulatkan 2,5 g)	$1,49 \times 100/20 = 7,45$ (dibulatkan 7%)	
Protein	8,22 g	60 g	$50/100 \times 8,22 = 4,11$ g (dibulatkan 4 g)	$4,11 \times 100/60 = 6,85$ (dibulatkan 7%)	
Karbohidrat Total	27,93 g	325 g	$50/100 \times 27,93 = 13,97$ g (dibulatkan 43 g)	$13,97 \times 100/325 = 13,17$ (dibulatkan 13%)	
Gula	0 g	-	0 g		
Garam (Natrium)	522 mg	1500 mg	$517,89 \times 150/100 = 776,8$ g (dibulatkan 780 g)	$776,8 \times 100/1500 = 51,79$ (dibulatkan 52%)	

*) Hasil analisa dapat melalui uji laboratorium atau sesuai dengan nilai kandungan gizi pada Peraturan Badan POM No.16 Tahun 2020

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

Pada saat registrasi produk, nilai zat gizi dapat dihitung secara otomatis dengan terlebih dahulu menginput hasil analisa pada kolom yang disediakan. Tampilan hasil perhitungan nilai zat gizi pada sistem *e-registration* dapat dilihat pada Gambar 41.



Takaran Saji 50 Gram					
ZAT GIZI	HASIL ANALISA	JUMLAH PER SAJIAN	JUMLAH PER SAJIAN PEMBULATAN	% AKG PER SAJIAN	% AKG PER SAJIAN PEMBULATAN
Energi Total (kcal/100 g)	192.03	96.02	100.00	4.47	4.00
Energi dari Lemak (kcal/100 g)	47.43	23.72	25.00		
Energi dari Lemak Jenuh (kcal/100 g)	26.73	13.37	15.00		
Lemak Total (%)	5.27	2.64	2.50	3.94	4.00
Lemak Jenuh (%)	2.97	1.49	1.50	7.45	7.00
Protein (%)	8.22	4.11	4.00	6.85	7.00
Karbohidrat Total (%)	27.93	13.97	14.00	4.30	4.00
Gula Total (%)	0	0.00	0.00		0
Natrium (mg/100 g)	552	276.00	280.00	18.40	18.00

Gambar 42. Contoh Tampilan Hasil Perhitungan Nilai Gizi pada Sistem e-registration
 Dari hasil perhitungan tersebut, nilai yang dicantumkan pada tabel ING berupa “Jumlah per Sajian Pembulatan” dan “%AKG per Sajian Pembulatan”.

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji 50 g 3,5 Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total		100 kkal
		%AKG*
Lemak Total	2,5 g	4 %
Lemak Jenuh	1,5 g	7 %
Protein	4 g	7 %
Karbohidrat Total	14 g	4 %
Gula	0 g	
Garam (Natrium)	280 mg	18 %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

Gambar 43. Contoh Tabel ING Produk Siomay Ikan

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

Aplikasi Cetak ING Mandiri dapat diakses pada link berikut ini:

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





BAB V

Kelengkapan Data

5.1. Kelengkapan Data Registrasi Akun

5.1.1. Perizinan Berusaha

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

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

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



1. Nomor Induk Berusaha (NIB)



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: 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 Laporkan 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,**


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.



Balai Sertifikasi Elektronik

Gambar 44. 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.

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 45. 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 46. 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 47. 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 DPMPSTP 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 48. 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 49. 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

[Signature]

[Signature]

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 50. 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 51. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan (Lanjutan)

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



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

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

Informasi lebih lanjut terkait Perizinan Berusaha *via* OSS dapat menghubungi:
Kementerian Investasi / Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM)

Jl. Jenderal Gatot Subroto No. 44, Jakarta 12190

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


Keterangan:

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

5.1.2. Izin Penerapan CPPOB

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





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 Pencabutan 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 ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE

Gambar 52. 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 hygiene 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,
BANGKALAY

DITANDATANGANI

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 BSI-E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Gambar 53. 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 BSRE-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Balai
Sertifikasi
Elektronik

Gambar 54. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB versi PB-UMKU (Lanjutan)

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



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 Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan, dan Dimsum Udang meliputi bahan baku dan dapat ditambahkan Bahan Tambahan Pangan (BTP). Komposisi mencantumkan nama bahan, persentase bahan dan diurutkan dari jumlah yang terbesar. Berikut contoh dokumen komposisi produk siomay ayam.

PT ERPIO SEJAHTERA			
Jl. Kemerdekaan No. 26, Kota Bogor, Jawa Barat, 16110			
KOMPOSISI			
SIOMAY AYAM "ERPIO"			
No	Nama Bahan	Jenis Bahan	Persentase
1	Daging ayam	Bahan Baku	53.05
2	air	Bahan Baku	10.61
3	Kulit siomay	Bahan Baku	13.26
4	Tepung tapioka	Bahan Baku	7.96
5	Telur	Bahan Baku	5.30
6	Minyak Wijen	Bahan Baku	2.65
7	gula	Bahan Baku	2.65
8	Bawang Putih	Bahan Baku	1.06
9	bawang merah	Bahan Baku	1.06
10	garam	Bahan Baku	0.79
11	MSG	BTP Penguat Rasa	0.53
12	Kaldu ayam	Bahan Baku	0.53
13	Lada bubuk	Bahan Baku	0.53
TOTAL			100%

Gambar 55. Contoh Dokumen Komposisi Siomay Ayam



5.2.2. Spesifikasi Bahan Baku Tertentu dan BTP

Spesifikasi berupa penjelasan tentang bahan yang digunakan pada komposisi Siomay Daging, Gyoza, Dimsum/Siomay Ikan, dan Dimsum Udang.

5.2.2.1. Spesifikasi Bahan Baku

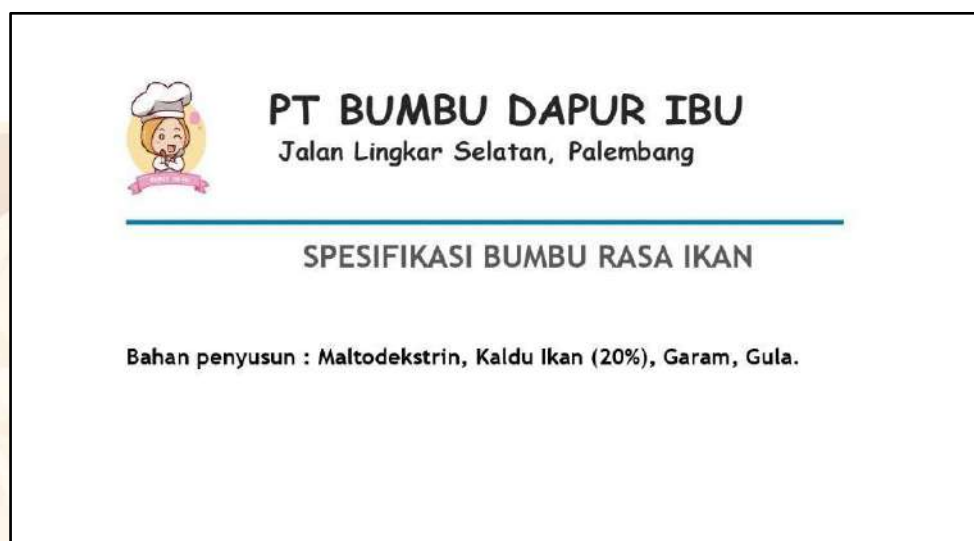
Bahan baku yang harus melampirkan spesifikasi antara lain:

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

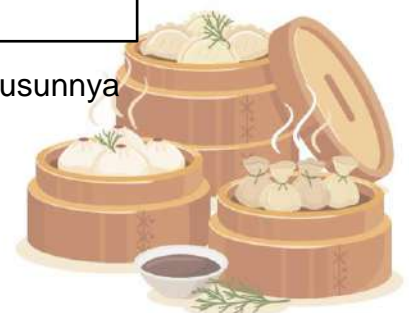


Gambar 56. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Berasal dari Hewan atau Tanaman

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



Gambar 57. Contoh Spesifikasi Bahan Baku dengan Penyusunnya



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

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



PT LEZATI INDONESIA
Jalan Lingkar Utara, Palembang

Spesifikasi Produk

Nama : Bumbu Rasa Udang

<u>Gula</u>	30%
<u>Penguat rasa Mononatrium Glutamat</u>	25%
<u>Saus Kedelai Bubuk</u>	20%
<u>Garam</u>	10%
<u>Udang Bubuk</u>	10%
<u>Perisa Identik alami Udang</u>	5%

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

Gambar 58. Contoh Spesifikasi Bahan dengan Keterangan tentang Rekayasa Genetik/GMO

PT ERPIO SEJAHTERA
Jl. Kemerdekaan No. 26, Kota Bogor, Jawa Barat, 16110

**Surat Keterangan
Spesifikasi Tomat**

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

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya

Hormat Kami
Manager PT ERIPO SEJAHTERA

Erpi Yosita

Gambar 59. Contoh Spesifikasi Kentang yang Dibeli di Pasar



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

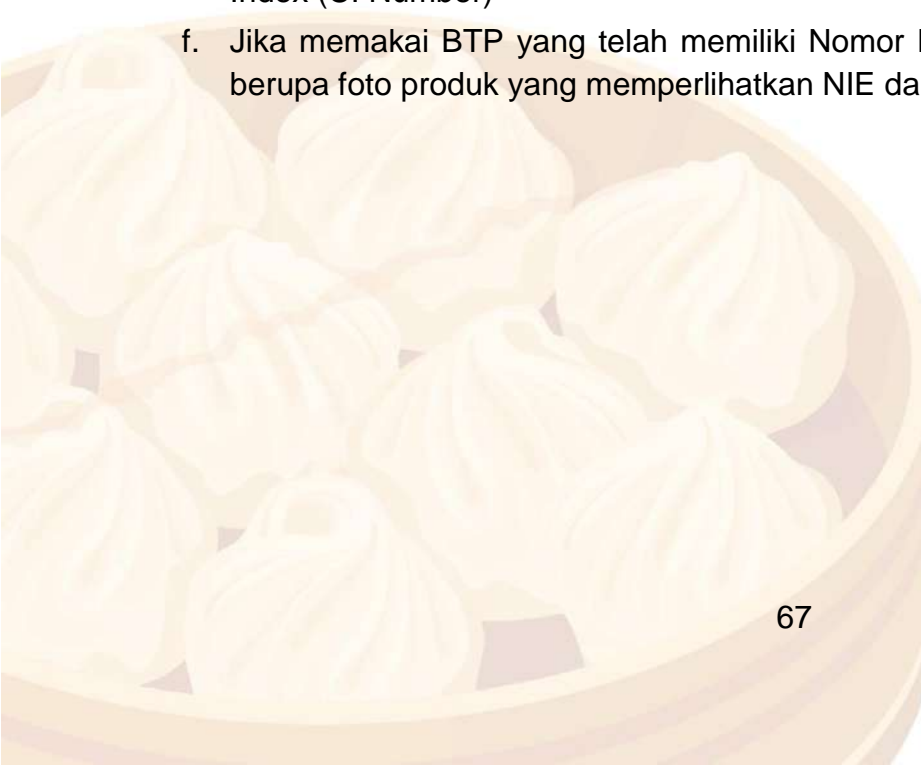


Gambar 60. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Telah Mempunyai NIE


5.2.2.2. Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP)

BTP yang harus melampirkan spesifikasi antara lain:

- BTP yang dapat berasal dari hewan atau tanaman yang menjelaskan asal bahan (hewani atau nabati). Contoh: pengemulsi lesitin kedelai atau pengemulsi nabati, pengental gelatin sapi
- Perisa yang menjelaskan kelompok (Artifisial/Identik Alami/Alami)
- BTP campuran yang menjelaskan jenis BTP dan kadarnya
- Fosfat yang menjelaskan nama/jenis dan/atau INS (*International Numbering System*)
- Pewarna Karamel, Beta Karoten, dan Klorofil yang menjelaskan INS atau Color Index (CI Number)
- Jika memakai BTP yang telah memiliki Nomor Izin Edar (NIE), spesifikasi dapat berupa foto produk yang memperlihatkan NIE dan bagian komposisinya.



Contoh spesifikasi BTP:



CV. BERKAH SELALU
BOGOR – INDONESIA

LOSA
(Lesitin Kedelai)

Deskripsi Produk :
LOSA adalah bahan tambahan pangan pengemulsi yang berasal dari lesitin kedelai. Produk ini diproduksi sesuai standard dan aman dikonsumsi.

Komposisi :
Lesitin Kedelai (E. 322)

Masa simpan produk : 18 bulan
Petunjuk penyimpanan : simpan di tempat kering tertutup (16-32 °C)

Gambar 61. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan Asal Bahan

PT PANGAN NUSANTARA
Jakarta – Indonesia

SPESIFIKASI BAHAN TAMBAHAN PANGAN

Nama produk : Perisa Identik Alami Bawang Putih

Parameter	Spesifikasi
Penampakan	Putih
Bentuk	Bubuk halus
Kadar air	<0.5%
Pb	<0.01 ppm
As	<0.01 ppm
Penyimpanan	Kering, Suhu Kamar
Masa simpan	24 Bulan

Gambar 62. Contoh Spesifikasi BTP Perisa yang Menjelaskan Kelompok Perisanya



PT PANGAN NUSANTARA
Jakarta – Indonesia

SPESIFIKASI BAHAN TAMBAHAN PANGAN

Nama produk : Penguat Rasa

Komposisi : Mononatrium Glutamat (INS 621), Dinatrium Inosinat (INS 631), Dinatrium Guanilat (INS 627)

Parameter	Spesifikasi
Penampakan	Putih
Bentuk	Bubuk halus
Bau	Normal
Kadar air	Maksimal 0.1%
Pb	Maksimal 0.1 ppm
Hg	Maksimal 0.05 ppm
Cd	Maksimal 0.1 ppm
As	Maksimal 0.1 ppm
Penyimpanan	Kering, Suhu Kamar
Masa simpan	24 Bulan

Gambar 63. Contoh Spesifikasi BTP Campuran

PT. PANGAN NUSANTARA
Jakarta – Indonesia

Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan

Nama Produk: Natrium tripolifosfat (Sodium tripolyphosphate)

Parameter	Spesifikasi
Nomor INS	451(i)
Penampakan	Putih
Rumus Molekul	$\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$
Masa 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 64. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan INS





Gambar 65. Contoh Spesifikasi BTP Yang Telah Mempunyai 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.
- Kandungan zat gizi sesuai tabel ING pada label



HASIL ANALISA

- I. No. Sertifikat / Certificate No. : INS.123.X.2023101801
- II. Kode Sampel / Sample Code : PIR.123.X.2023092607
- III. Pelanggan / Principal
- 3.1. Name / Nama : PT. ERPIO SEJAHTERA
- 3.2. Alamat : Jl. Kemerdekaan No. 26, Bogor, Jawa Barat
- IV. Contoh Uji / Sample
- 4.1. Kemasan / Packaging : Plastik Laminat
- 4.2. Nama Pabrik / Factory Name : PT. ERPIO SEJAHTERA
- 4.3. Alamat Pabrik / Factory Adress : Jl. Kemerdekaan No. 26, Bogor, Jawa Barat
- 4.4. Nama Sample / Sample Name : Siomay Ayam (ERPIO)
- 4.5. Tanggal Terima / Received Date : 4 Oktober 2023
- 4.6. Tanggal Selesai / Finished Date : 14 Oktober 2023
- V. Result / Hasil Uji

PARAMETER	UNIT	RESULT	LIMIT OF DETECTION	METHOD
Lead (Pb)	mg/kg	Not Detected	0.001	SNI 3547.1 2008 butir B.7.1
Cadmium (Cd)	mg/kg	Not Detected	0.0005	MU-03_20 (AAS-GF) Butir 7.8.3
Mercury (Hg)	mg/kg	Not Detected	0.0005	SNI 3547.1 2008 butir B.7.3
Arsenic (As)	mg/kg	Not Detected	0.0002	SNI 3547.1 2008 butir B.8
Tin (Sn)	mg/kg	Not Detected	0.0025	SNI 3547.1 2008 butir B.7.2

Jakarta, 15 Oktober 2023

Ditandatangani secara digital oleh



Manager Laboratorium

Inspira Laboratory
Jl. Ilmu Dunia No. 21, Jakarta Barat
Email: inspiralab@inslab.com
Phone +62 12 34567890

Gambar 66. Contoh Dokumen Hasil Analisa Cemaran Logam Berat Produk Akhir



HASIL ANALISA

- I. No. Sertifikat / Certificate No. : INS.123.X.2023101802
- II. Kode Sampel / Sample Code : PIR.123.X.2023092607
- III. Pelanggan / Principal
- 3.1. Name / Nama : PT. ERPIO SEJAHTERA
- 3.2. Alamat : Jl. Kemerdekaan No. 26, Bogor, Jawa Barat
- IV. Contoh Uji / Sample
- 4.1. Kemasan / Packaging : Plastik Laminat
- 4.2. Nama Pabrik / Factory Name : PT. ERPIO SEJAHTERA
- 4.3. Alamat Pabrik / Factory Adress : Jl. Kemerdekaan No. 26, Bogor, Jawa Barat
- 4.4. Nama Sample / Sample Name : Siomay Ayam (ERPIO)
- 4.5. Tanggal Terima / Received Date : 4 Oktober 2023
- 4.6. Tanggal Selesai / Finished Date : 14 Oktober 2023
- V. Result / Hasil Uji

PARAMETER	UNIT	RESULT	METHOD
Salmonella sp.	per 25 g	Negatif	ISO 6579 : 2002 + cor. 1 : 2004
Salmonella sp.	per 25 g	Negatif	ISO 6579 : 2002 + cor. 1 : 2004
Salmonella sp.	per 25 g	Negatif	ISO 6579 : 2002 + cor. 1 : 2004
Salmonella sp.	per 25 g	Negatif	ISO 6579 : 2002 + cor. 1 : 2004
Salmonella sp.	per 25 g	Negatif	ISO 6579 : 2002 + cor. 1 : 2004

Jakarta, 15 Oktober 2023

Ditandatangani secara digital oleh



Manager Laboratorium

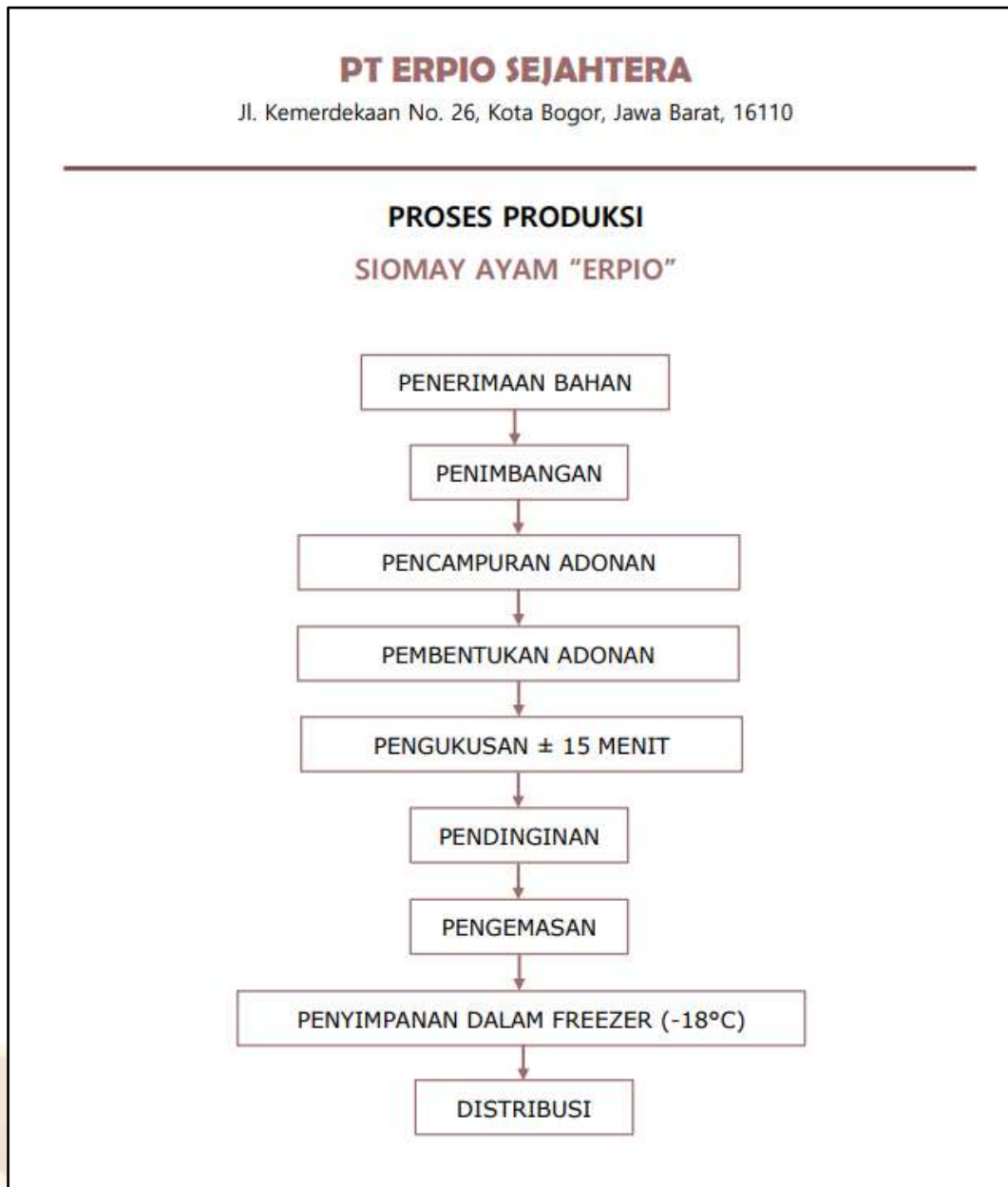
Inspira Laboratory
Jl. Ilmu Dunia No. 21, Jakarta Barat
Email: inspiralab@inslab.com
Phone +62 12 34567890

Gambar 67. Contoh Dokumen Hasil Analisa Cemaran Mikroba 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 (siomay daging, gyoza, dimsum/siomay ikan, dan dimsum udang).

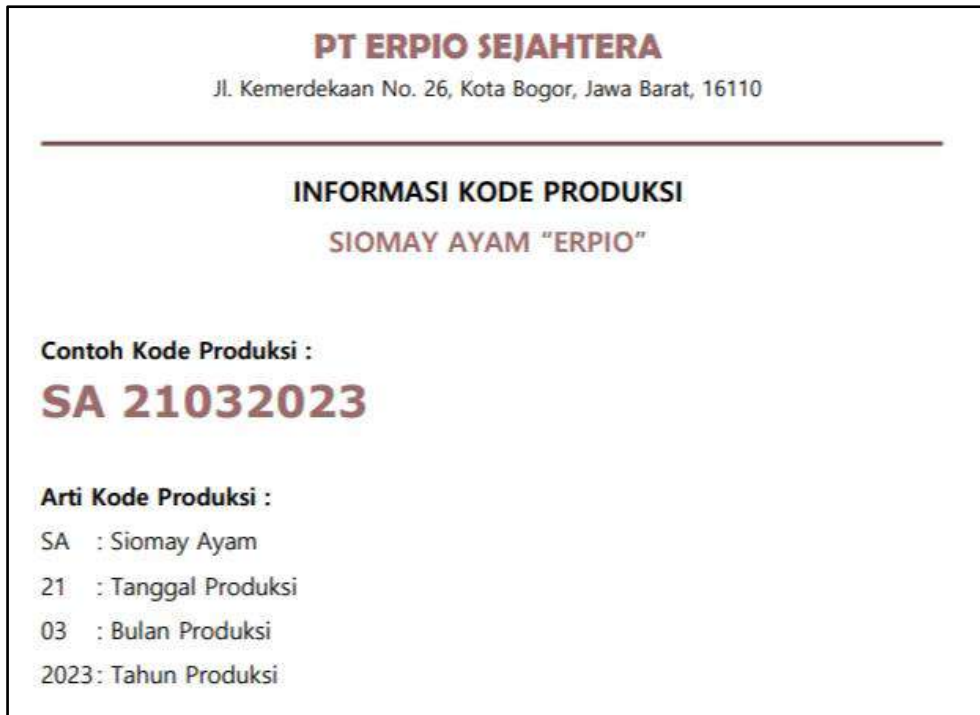


Gambar 68. Contoh Diagram Alir Proses Produksi Siomay Ayam

5.2.5. Informasi tentang Kode Produksi

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

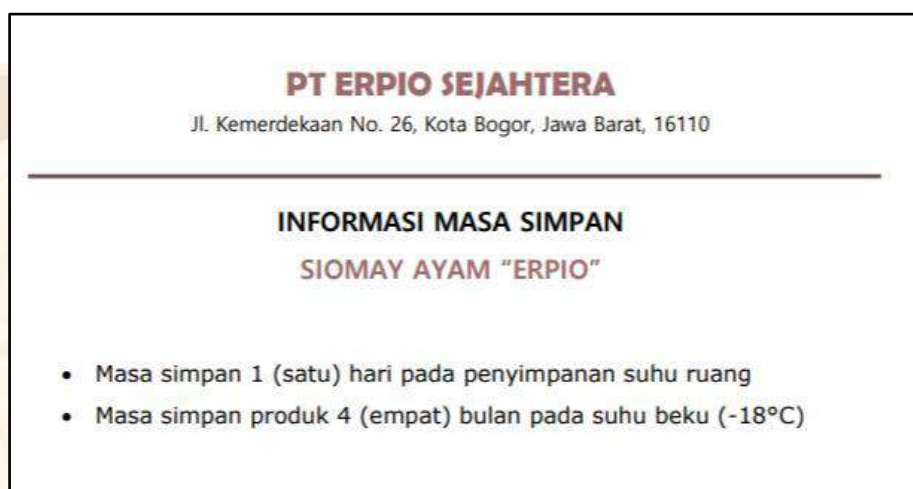




Gambar 69. Contoh Dokumen Informasi tentang Kode Produksi

5.2.6. Informasi tentang Masa Simpan

- Informasi tentang masa simpan merupakan batas akhir suatu pangan olahan dijamin mutunya sepanjang penyimpanannya mengikuti petunjuk yang diberikan produsen. Penentuan masa simpan dapat dilakukan melalui uji laboratorium atau uji coba mandiri oleh produsen.
- 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 bulan dan tahun.



Gambar 70. Contoh Dokumen Informasi tentang Masa Simpan





BAB VI

Label Pangan
Olahan

6.1. Ketentuan Umum

Sesuai dengan Peraturan Badan POM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan 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. Keterangan Kedaluwarsa

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

Contoh:

Baik digunakan sebelum 07-12-2021

Baik digunakan sebelum:
lihat bagian belakang kemasan



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

- a. Baik digunakan sebelum: 7 April 2023. Simpan pada suhu -18°C
- b. Baik digunakan sebelum dan cara penyimpanan lihat di bagian belakang kemasan

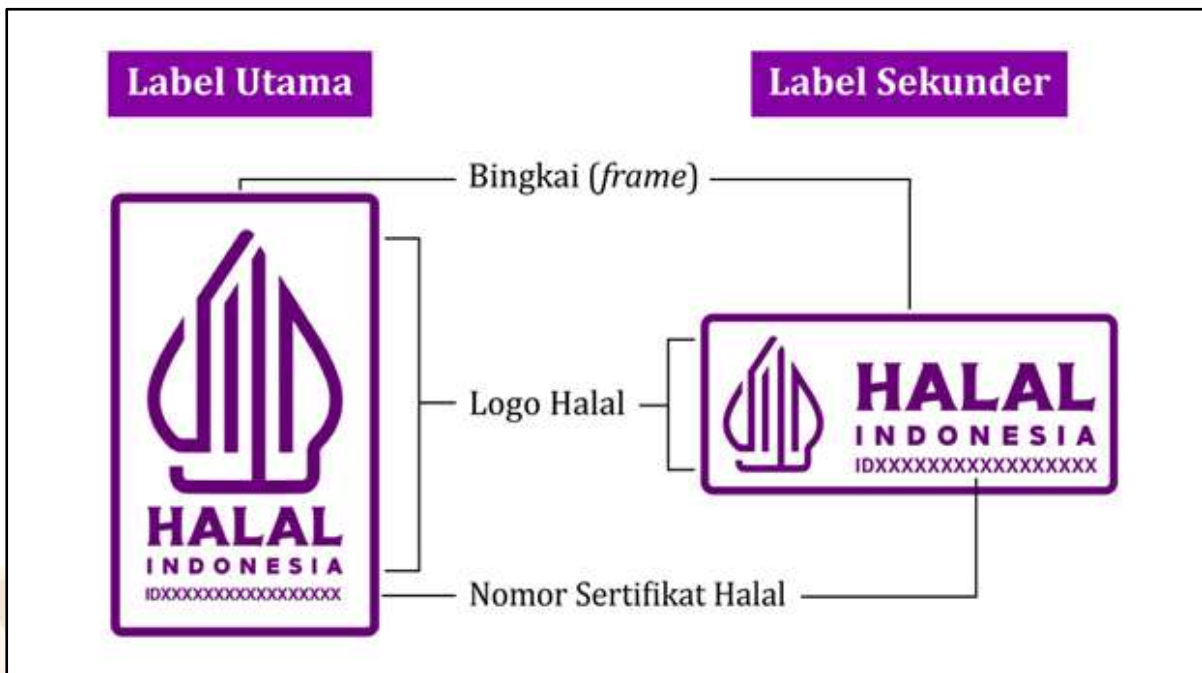
6.3.5. Nomor Izin Edar (NIE)

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 Dipersyaratkan

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



Gambar 71. Kriteria Pencantuman Halal





Gambar 72. Kriteria Pencantuman Halal Lanjutann

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 siomay ayam wajib mencantumkan persentase ayam.
 - b. Bahan baku disebut dalam nama jenis pangan. Contoh Dimsum Ikan dan Udang, maka diwajibkan untuk mencantumkan persentase kandungan ikan dan udang.
 - c. Mencantumkan tulisan “Dari ...(nama bahan)” pada label pangan olahan, jika kandungan bahan tersebut minimal 50%. Contoh pada label tercantum tulisan “Dibuat dari ikan pilihan”, sehingga pada komposisi dicantumkan persentase Ikan.
 - d. Mencantumkan tulisan “Dengan ...(nama bahan)” pada label pangan olahan, jika bahan tersebut merupakan salah satu bahan baku yang digunakan. Contoh pada label tercantum tulisan “Dibuat dengan keju”, sehingga pada komposisi dicantumkan persentase keju.
 - e. Mencantumkan gambar bahan baku. Contoh pada label produk siomay ikan rasa pedas mercon yang mencantumkan gambar cabe, maka harus mencantumkan persentase cabe.
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:

Daging Ikan (61%), Air, Kulit Siomay (Mengandung **Gluten**), Pati Tapioka, Minyak Wjien, Telur, Gula, Penguat rasa Mononatrium L-glutamat, Rempah
Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal

6.3.9. Pencantuman Informasi Tanpa BTP

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

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

Keterangan tanpa BTP dicantumkan setelah komposisi yang digunakan.

Komposisi:

Daging Ikan (61%), Air, Kulit Siomay (Mengandung **Gluten**), Pati Tapioka, Minyak Wjien, Telur, Gula, Penguat rasa Mononatrium L-glutamat, Rempah
Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal
Tanpa Pewarna Sintetik



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 seperti digoreng.



Gambar 73. Contoh Petunjuk Penyajian Siomay Ayam

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

Misalnya: Gambar sambal kecap pada sajian gyoza diperbolehkan karena sambal kecap lazim dikonsumsi bersama dengan gyoza, walaupun pada produk gyoza yang didaftarkan tidak ditambahkan sambal kecap.



Gambar 74. Contoh Penulisan "Saran Penyajian" Pada Label



6.3.12. Keterangan tentang Cara Penyimpanan

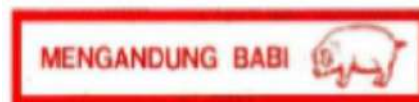
Keterangan tentang cara penyimpanan wajib dicantumkan pada label pangan olahan dengan Pangan olahan dengan masa simpan yang dipengaruhi oleh kondisi penyimpanan dingin atau beku. Cara penyimpanan harus dicantumkan berdekatan dengan tanggal kedaluwarsa



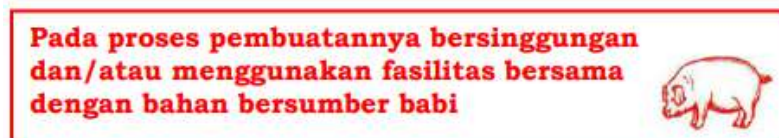
Gambar 75. Contoh Pencantuman Cara Penyimpanan pada Label

6.3.13. Peringatan

- Jika produk naget mengandung bahan berasal dari babi wajib mencantumkan tanda khusus berupa tulisan:



- Jika pada proses pembuatannya bersinggungan dan/atau menggunakan fasilitas bersama dengan bahan bersumber babi, pada label harus dicantumkan keterangan berupa tulisan:



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

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

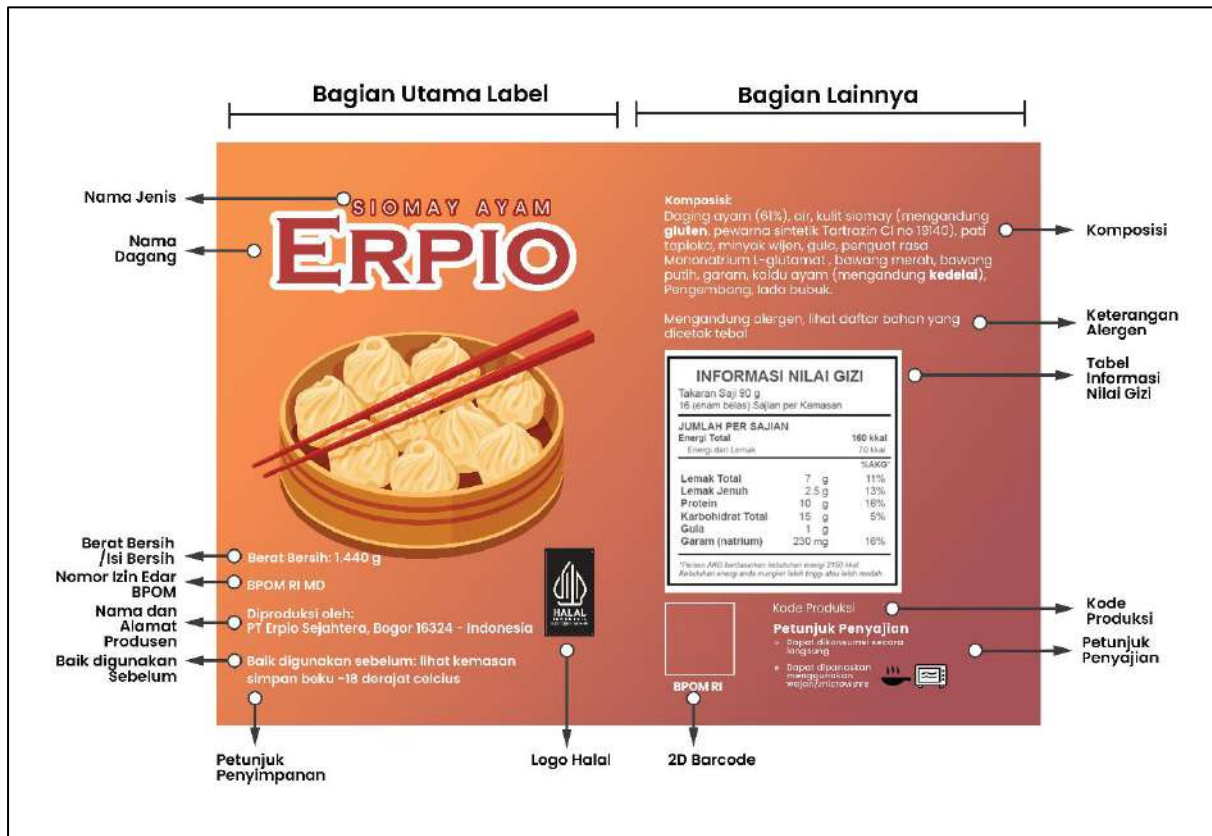
6.3.15. Ketentuan Pencantuman Tulisan, Logo dan/atau Gambar

- Pencantuman tulisan dan gambar terkait sponsor berlaku sesuai batas waktu yang telah ditetapkan dalam persetujuan registrasi atau persetujuan perubahan data.
- Tulisan, logo dan/atau gambar yang terkait dengan kelestarian lingkungan (contoh ekolabel) dapat dicantumkan pada label disertai data dukung.



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

6.4. Contoh Rancangan Label Produk Siomay Ayam



Gambar 76. Contoh Rancangan Label Produk Siomay Ayam



LAPOR



LAYANAN ASPIRASI DAN PENGADUAN ONLINE RAKYAT

HALO BPOM



Konsultasi melalui Contact Centre BPOM

KONSULTASI ONLINE



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

LOKET CS



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

LOKET HELPDESK



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

CALL CENTER



(021) 311 - 51 - 951
Hari Kerja (Senin - Jumat)
Pukul 09.00 - 15.00 wib

LIVECHAT



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

KONSULTASI VIA UPT



Fasilitator Balai Besar/Balai/Loka POM setempat

SMS DIREKTUR



SMS Direktur
0811-9713-571

Informasi lainnya dapat dilihat melalui media sosial Direktorat Registrasi Pangan Olahan



follow me on instagram
[@registrasipangan.bpom](https://www.instagram.com/registrasipangan.bpom)



follow me on youtube
Registrasi Pangan Olahan



follow me on tiktok
[@registrasipangan_bpom](https://www.tiktok.com/@registrasipangan_bpom)



find me on facebook
Direktorat Registrasi Pangan Olahan



follow me on twitter
[@reg_pangan](https://twitter.com/reg_pangan)



KOTAK SARAN DIGITAL
Scan pada barcode



DAFTAR PUSTAKA

1. Peraturan Pemerintah Nomor 7 Tahun 2021 tentang Kemudahan, Perlindungan, dan Pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.
2. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 8 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Kimia dalam Pangan Olahan.
3. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.
4. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan.
5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan.
6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa.
7. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi Untuk Pangan Olahan Yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil.
8. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2021 tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa.
9. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 Tahun 2021 tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.
10. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan.
11. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 29 Tahun 2021 tentang Persyaratan Bahan Tambahan Pangan Campuran.
12. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 9 Tahun 2022 tentang Persyaratan Cemaran Logam Berat dalam Pangan Olahan.
13. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan.
14. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 23 Tahun 2023 tentang Registrasi Pangan Olahan.



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





@registrasipangan.bpom



Registrasi Pangan Olahan



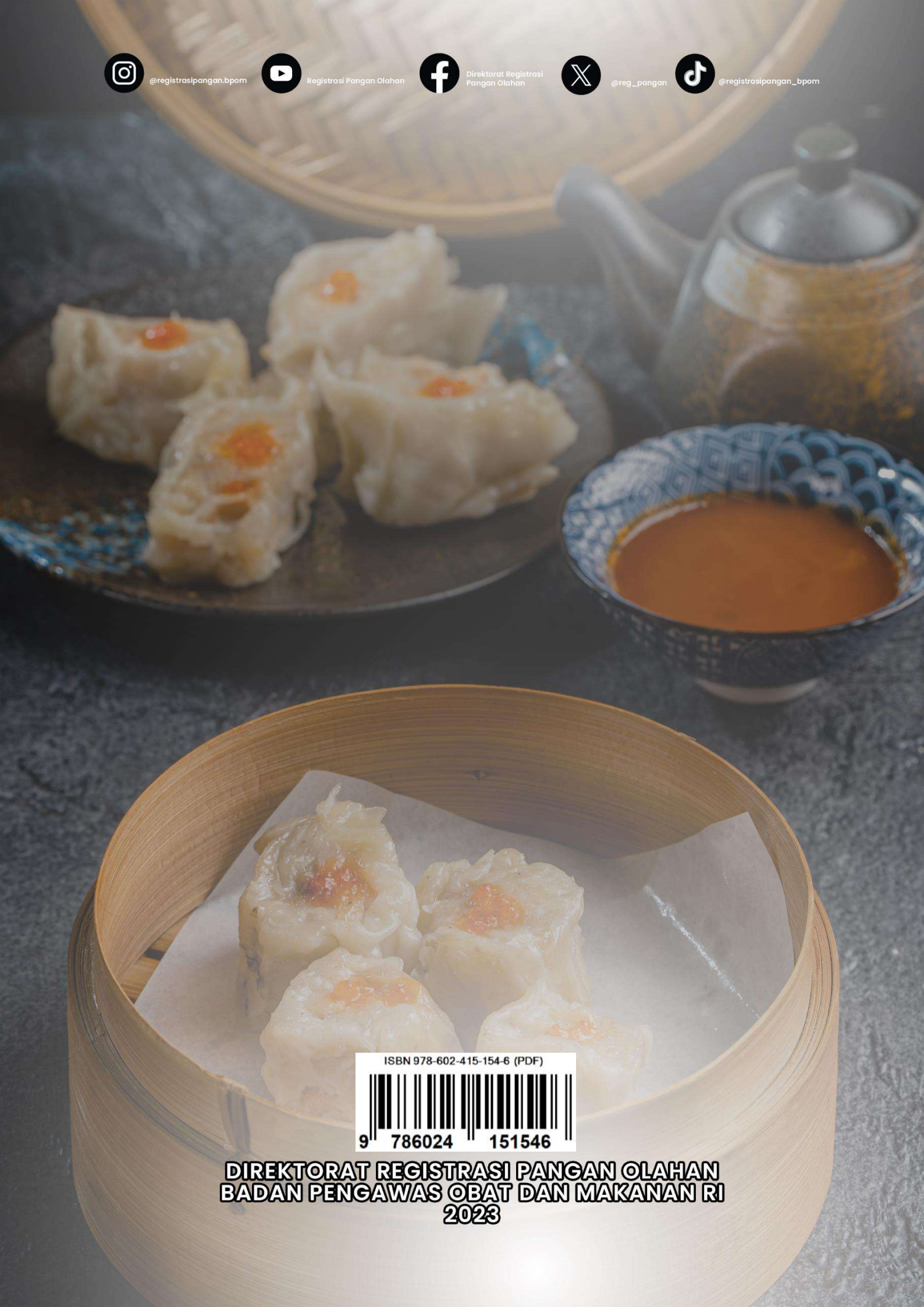
Direktorat Registrasi Pangan Olahan



@reg_pangan



@registrasipangan_bpom



ISBN 978-602-415-154-6 (PDF)



9 786024 151546

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