

***Handbook***

**REGISTRASI PANGAN OLAHAN**



# **KOPI DAN MINUMAN SERBUK KOPI**

(Biji Kopi, Kopi Bubuk, Kopi Instan, Minuman Serbuk Kopi, Minuman Serbuk Kopi Susu, dan Minuman Serbuk Kopi Krimer)



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI  
2023**

**HANDBOOK REGISTRASI PANGAN OLAHAN**

**KOPI DAN MINUMAN SERBUK KOPI**

(Biji Kopi, Kopi Bubuk, Kopi Instan, Minuman Serbuk Kopi, Minuman Serbuk Kopi Susu, dan Minuman Serbuk Kopi Krimer)

**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI**

**2023**

## **HANDBOOK REGISTRASI PANGAN OLAHAN**

### **KOPI DAN MINUMAN SERBUK KOPI**

(Biji Kopi, Kopi Bubuk, Kopi Instan, Minuman Serbuk Kopi, Minuman Serbuk Kopi Susu, dan Minuman Serbuk Kopi Krimer)

#### **PENGARAH**

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

#### **PENANGGUNGJAWAB**

**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**

**Ulfah Nurhidayah, S.Farm, Apt**  
**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](http://registrasipangan.pom.go.id)

E-mail: [penilaianpangan@pom.go.id](mailto: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  
102 hal, 148 x 210 mm

ISBN No. 978-602-415-145-4 (cetak)  
978-602-415-146-1 (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 Tambah 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

<b>KATA SAMBUTAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB I – PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	2
1.2. Tujuan dan Sasaran.....	3
1.3. Ruang Lingkup.....	3
<b>BAB II – ISTILAH DAN DEFINISI</b> .....	<b>4</b>
<b>BAB III – REGISTRASI PANGAN OLAHAN</b> .....	<b>7</b>
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 Kopi dan Minuman Serbuk Kopi	10
3.2.3. Output Registrasi Produk Pangan untuk Kopi dan Minuman Serbuk Kopi Berdasarkan Tingkat Risiko .....	15
<b>BAB IV – KOPI DAN MINUMAN SERBUK KOPI</b> .....	<b>25</b>
4.1. Definisi .....	26
4.2. Komposisi .....	26
4.3. Penambahan Bahan Baku yang Dibatasi.....	29
4.4. Karakteristik Dasar.....	30
4.4.1. Persyaratan .....	30
4.4.2. Contoh Perhitungan Pemenuhan Persyaratan Karakteristik Dasar .....	30
4.5. Cemaran .....	31
4.5.1. Cemaran Logam .....	31
4.5.2. Cemaran Mikroba .....	32
4.6. Bahan Tambahan Pangan (BTP).....	33
4.6.1. Jenis BTP dan Batas Maksimal Penggunaan .....	33

4.6.2. Cara Perhitungan BTP .....	35
4.6.2.1. Penggunaan BTP Tunggal pada Komposisi .....	36
4.6.2.2. Cara Perhitungan BTP pada Produk Siap Konsumsi.....	39
4.6.2.3. Penggunaan BTP Campuran pada Komposisi .....	39
4.6.3. BTP yang Wajib Dianalisa .....	40
4.6.4. BTP Ikutan ( <i>Carry Over</i> ) .....	41
4.7. Informasi Nilai Gizi (ING) .....	44
4.7.1. Format Tabel ING .....	44
4.7.2. Keterangan pada Tabel ING .....	48
4.7.2.1. Takaran Saji .....	48
4.7.2.2. Jumlah Sajian per Kemasan.....	48
4.7.2.3. Jumlah Kandungan Zat Gizi per Sajian .....	49
4.7.2.4. Persentase AKG .....	49
4.7.3. Contoh Perhitungan dan Pencantuman ING.....	49
<b>BAB V – KELENGKAPAN DATA .....</b>	<b>52</b>
5.1. Kelengkapan Data Registrasi Akun.....	52
5.1.1. Perizinan Berusaha.....	53
5.1.2. Izin Penerapan CPPOB .....	62
5.2. Kelengkapan Data Registrasi Produk .....	66
5.2.1. Komposisi atau Daftar Bahan yang Digunakan .....	66
5.2.2. Spesifikasi BTP dan/atau Bahan Baku Tertentu .....	67
5.2.2.1. Spesifikasi Bahan Baku .....	67
5.2.2.2. Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP) .....	69
5.2.3. Hasil Analisa Produk Akhir.....	72
5.2.4. Proses Produksi.....	74
5.2.5. Informasi tentang Kode Produksi.....	75
5.2.6. Informasi tentang Masa Simpan .....	76
<b>BAB VI – LABEL PANGAN OLAHAN .....</b>	<b>77</b>
6.1. Ketentuan Umum .....	78
6.2. Bagian Label Pangan Olahan .....	78
6.3. Penjelasan Informasi pada Label Pangan Olahan .....	79
6.3.1. Nama Produk.....	79
6.3.2. Berat Bersih .....	80
6.3.3. Nama dan Alamat Pihak yang Memproduksi .....	80

6.3.4. Keterangan Kedaluwarsa.....	80
6.3.5. Nomor Izin Edar (NIE).....	81
6.3.6. Keterangan Halal Bagi yang Diperyaratkan .....	81
6.3.7. Daftar Bahan yang Digunakan atau Komposisi .....	82
6.3.8. Keterangan tentang Alergen .....	83
6.3.9. Pencantuman Informasi Tanpa BTP .....	84
6.3.10. Kode Produksi.....	85
6.3.11. Keterangan tentang Saran Penyajian .....	85
6.3.12. Peringatan .....	86
6.3.13. Keterangan 2 (Dua) Dimensi (2D Barcode) .....	86
6.3.14. Ketentuan Pencantuman Tulisan, Logo dan/atau Gambar .....	86
6.4. Contoh Rancangan Label Produk .....	87
<b>INFORMASI DAN PENGADUAN PELAYANAN PUBLIK DIREKTORAT REGISTRASI PANGAN OLAHAN.....</b>	<b>88</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>89</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Tahap Pengajuan Izin Penerapan CPPOB .....	8
Gambar 2.	Alur Registrasi Akun Perusahaan Berbasis Risiko .....	9
Gambar 3.	Registrasi Pangan Olahan Berbasis Risiko .....	10
Gambar 4.	Alur Penentuan Tingkat Risiko .....	11
Gambar 5.	Alur Penentuan Tingkat Risiko (Lanjutan) .....	12
Gambar 6.	Contoh Keterkaitan antara KBLI, Jenis Pangan (CPPOB), dan Kategori Pangan 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 Sertifikat Persetujuan Pangan Olahan .....	18
Gambar 11.	Contoh Lampiran Sertifikat Persetujuan Pangan Olahan .....	19
Gambar 12.	Contoh Lampiran Sertifikat Persetujuan Pangan Olahan (Lanjutan) ...	20
Gambar 13.	Contoh Izin Edar Pangan Olahan .....	21
Gambar 14.	Contoh Izin Edar Pangan Olahan (Lanjutan) .....	22
Gambar 15.	Contoh Lampiran Izin Edar Pangan Olahan .....	23
Gambar 16.	Contoh Lampiran Label yang Disetujui .....	24
Gambar 17.	Cemaran Logam Berat Arsen, Timbal, Merkuri, dan Kadmium pada Produk Kopi dan Minuman Serbuk Kopi .....	32
Gambar 18.	Cemaran Logam Berat Timah pada Produk Kopi dan Minuman Serbuk Kopi .....	32
Gambar 19.	Cemaran Mikroba untuk Produk Kopi dan Minuman Serbuk Kopi .....	33
Gambar 20.	Tampilan <i>Website</i> Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum Badan POM .....	34
Gambar 21.	Tampilan Aplikasi Ayo Cek BTP .....	34
Gambar 22.	Timbangan Analitik .....	36
Gambar 23.	BTP dengan Batas Maksimal Penggunaan CPPB .....	37
Gambar 24.	BTP dengan Batas Maksimal Penggunaan Tertentu .....	37
Gambar 25.	BTP Fosfat dengan Batas Maksimal Penggunaan sebagai Total Fosfor .....	38
Gambar 26.	Contoh Nilai ADI pada BTP .....	41
Gambar 27.	Format Vertikal Tabel ING .....	45
Gambar 28.	Format Tabular Tabel ING .....	46
Gambar 29.	Format Linier Tabel ING .....	46
Gambar 30.	Format Vertikal Tabel ING per Kemasan .....	47
Gambar 31.	Format Linier Tabel ING per Kemasan .....	47

Gambar 32. Format Horizontal Tabel ING per Kemasan .....	47
Gambar 33. Takaran Saji Baku Produk Kopi dan Minuman Serbuk Kopi .....	48
Gambar 34. Contoh Tampilan Hasil Perhitungan Sistem Informasi Nilai Gizi .....	51
Gambar 35. Contoh Tabel ING Produk Minuman Serbuk Kopi .....	51
Gambar 36. Contoh Dokumen NIB .....	54
Gambar 37. Contoh Dokumen NIB (Lanjutan) .....	55
Gambar 38. Contoh Dokumen Sertifikat Standar .....	56
Gambar 39. Contoh Dokumen Sertifikat Standar (Lanjutan) .....	57
Gambar 40. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi .....	58
Gambar 41. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi (Lanjutan) .....	59
Gambar 42. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan .....	60
Gambar 43. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan (Lanjutan) .....	61
Gambar 44. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB versi E-sertifikasi .....	63
Gambar 45. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB versi PB-UMKU .....	64
Gambar 46. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB versi PB-UMKU .....	65
Gambar 47. Contoh Dokumen Komposisi Produk Minuman Serbuk Kopi Susu .....	66
Gambar 48. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Menjelaskan Bahan Penyusun .....	67
Gambar 49. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Diperoleh dari Pasar .....	68
Gambar 50. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Telah Memiliki NIE .....	69
Gambar 51. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan Asal Bahan .....	70
Gambar 52. Contoh Spesifikasi Perisa yang Menjelaskan Kelompok Perisa .....	70
Gambar 53. Contoh Spesifikasi Fosfat yang Menjelaskan Nama Jenis dan INS .....	71
Gambar 54. Contoh Spesifikasi Pewarna yang Menjelaskan INS atau <i>Color Index</i> ( <i>CI Number</i> ) .....	71
Gambar 55. Contoh Spesifikasi BTP yang Telah Memiliki NIE .....	72
Gambar 56. Contoh Hasil Analisis Cemar Logam pada Produk Akhir .....	73
Gambar 57. Contoh Diagram Alir Proses Produksi .....	74
Gambar 58. Contoh Proses Produksi dalam Bentuk Narasi .....	75
Gambar 59. Contoh Dokumen Informasi tentang Kode Produksi .....	75
Gambar 60. Contoh Dokumen Informasi tentang Masa Simpan .....	76
Gambar 61. Kriteria Pencantuman Halal .....	81
Gambar 62. Kriteria Pencantuman Halal (Lanjutan) .....	82
Gambar 63. Contoh Penulisan Alergen .....	84
Gambar 64. Contoh Penulisan Keterangan Tanpa BTP .....	85
Gambar 65. Contoh penulisan “Saran Penyajian” pada Label .....	85
Gambar 66. Contoh Rancangan Label Produk Minuman Serbuk Kopi .....	87

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.	KBLI untuk Kopi dan Minuman Serbuk Kopi.....	8
Tabel 2.	Persyaratan Teknis untuk Registrasi Pangan Olahan Risiko Menengah Rendah, Menengah Tinggi, dan Tinggi .....	14
Tabel 3.	Perhitungan Komposisi.....	26
Tabel 4.	Contoh Komposisi Kopi Bubuk.....	27
Tabel 5.	Contoh Komposisi Minuman Serbuk Kopi .....	27
Tabel 6.	Contoh Komposisi Kopi Campur .....	28
Tabel 7.	Contoh Komposisi Minuman Serbuk Kopi Susu .....	28
Tabel 8.	Contoh Komposisi Minuman Serbuk Kopi Krimer.....	28
Tabel 9.	Batas Penggunaan Ginseng pada Produk Minuman Serbuk Kopi, Minuman Serbuk Kopi Susu, dan Minuman Serbuk Kopi Krimer .....	29
Tabel 10.	Karakteristik Dasar Kopi dan Minuman Serbuk Kopi.....	30
Tabel 11.	Contoh Golongan BTP yang Lazim Digunakan pada Minuman Serbuk Kopi, Minuman Serbuk Kopi Susu, dan Minuman Serbuk Kopi Krimer ...	35
Tabel 12.	Contoh Perhitungan Rasio BTP .....	40
Tabel 13.	Ketentuan Hasil analisa BTP ( <i>Carry Over</i> ).....	41
Tabel 14.	Contoh Penerapan BTP Ikutan ( <i>Carry Over</i> ).....	41
Tabel 15.	Contoh Perhitungan Nilai Zat Gizi .....	50



# 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 yang merupakan kelanjutan dari kegiatan tahun 2022. *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 Kopi dan Minuman Serbuk Kopi.

## **1.2. Tujuan dan Sasaran**

Tujuan *handbook* ini adalah:

1. Sebagai pedoman registrasi pangan olahan Kopi dan Minuman Serbuk Kopi 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 Kopi dan Minuman Serbuk Kopi dengan skala usaha mikro dan kecil.
2. Fasilitator di Balai dan/atau Loka POM yang melakukan pendampingan kepada pelaku usaha produsen Biji Kopi, Kopi Bubuk, Minuman Serbuk Kopi, dan Minuman Kopi 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 Kopi dan Minuman Serbuk Kopi



# 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 Tambahan Pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

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

# BAB III

## Registrasi Pangan Olahan



### 3.1. Registrasi Akun Perusahaan

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

#### 3.1.1. Perizinan Berusaha *via* OSS

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

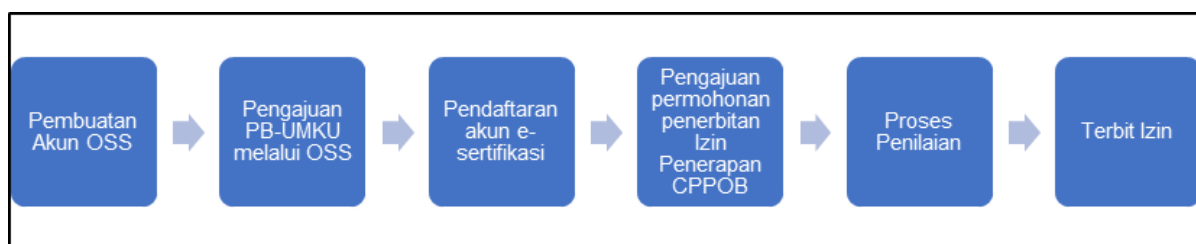
Tabel 1. KBLI untuk Kopi dan Minuman Serbuk Kopi

No	Kode	Nama Kode
1	10761	Industri Pengolahan Kopi
2	11040	Industri Minuman Ringan
3	82920	Aktivitas Pengemasan (khusus Kopi Instan)

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

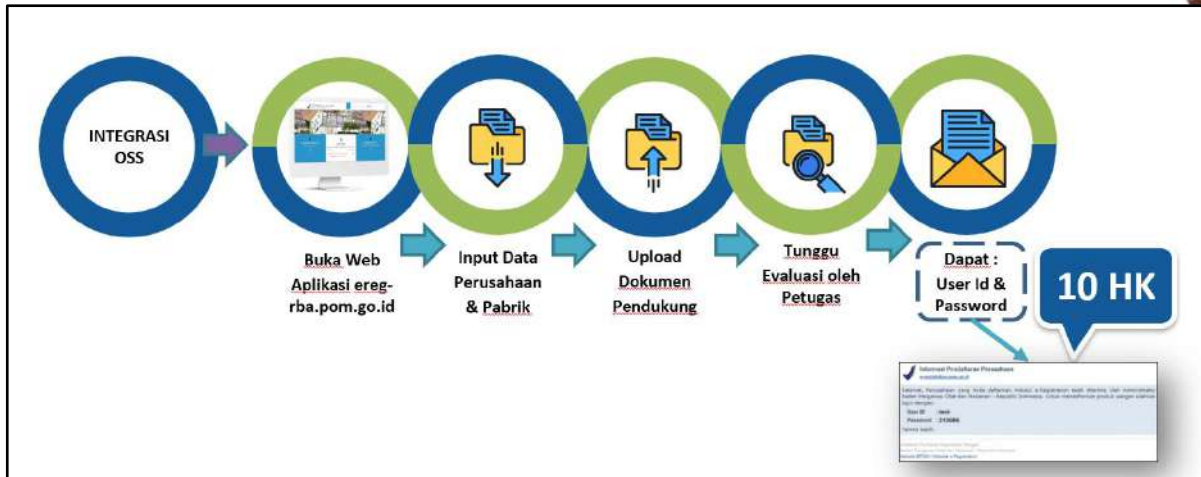
#### 3.1.2. Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)

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



Gambar 1. Tahap Pengajuan Izin Penerapan CPPOB

### 3.1.3. Alur Registrasi Akun Perusahaan



Gambar 2. Alur Registrasi Akun Perusahaan Berbasis Risiko

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

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

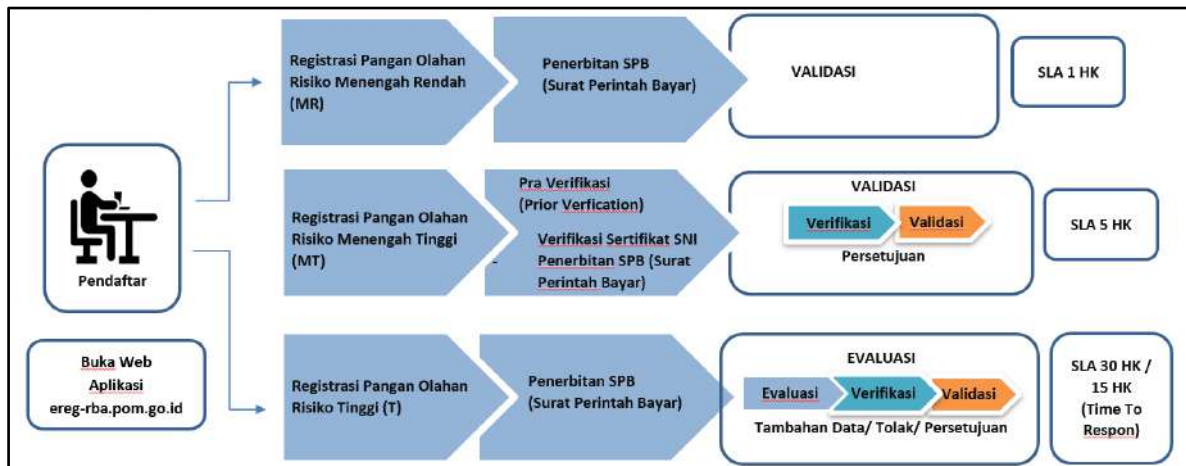
Untuk simulasi registrasi akun perusahaan dapat diakses pada link berikut ini:

[https://registrasipangan.pom.go.id/rumahRPO/simulasi\\_akun\\_perusahaan/step1](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](http://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 Kopi dan Minuman Serbuk Kopi

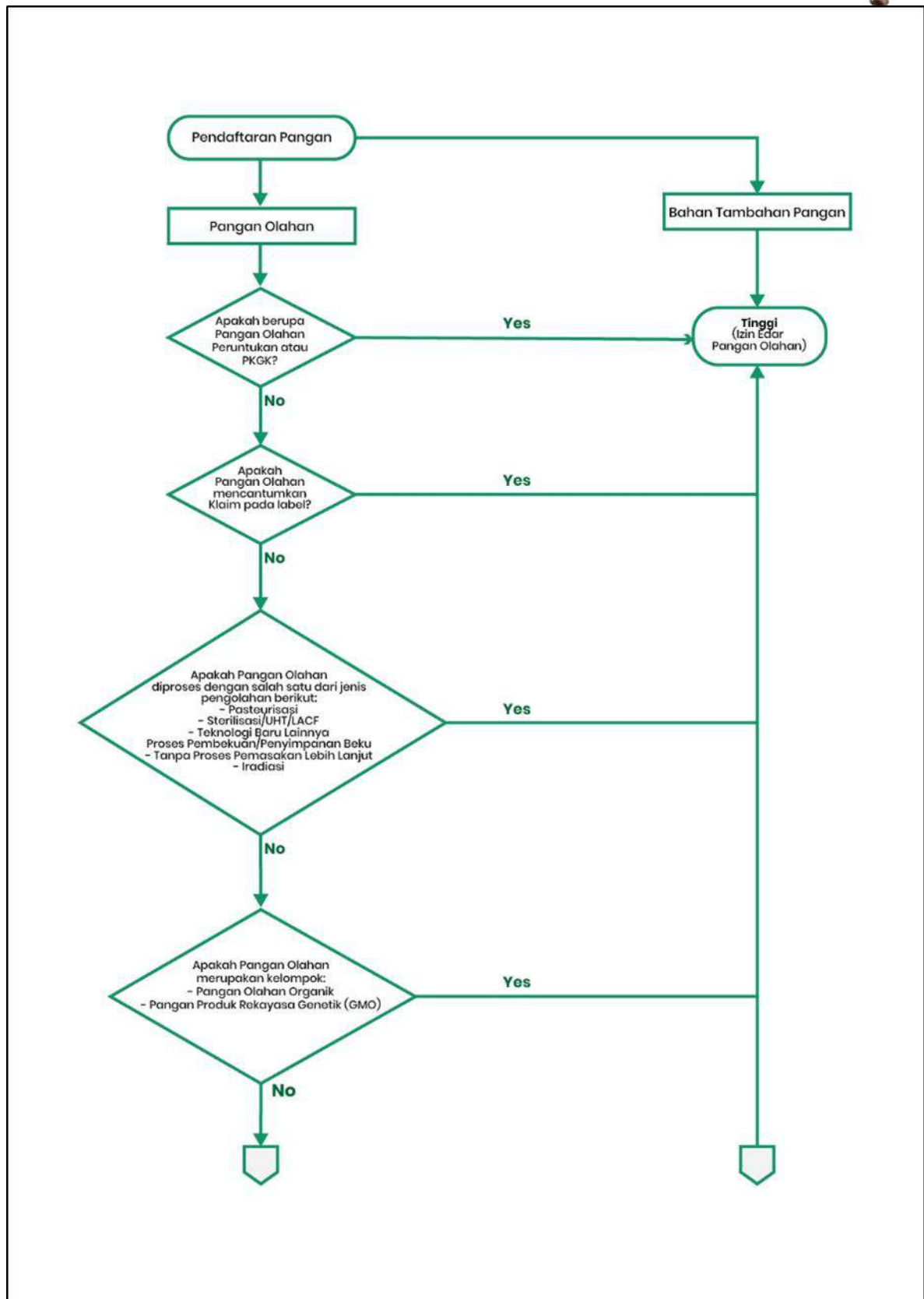
Kategori risiko produk pada saat registrasi ditentukan berdasarkan pada Alur Penentuan Tingkat Risiko (Gambar 4) yang telah terintegrasi di dalam sistem *e-registration* versi RBA.

Tingkat risiko ditentukan dengan mempertimbangkan:

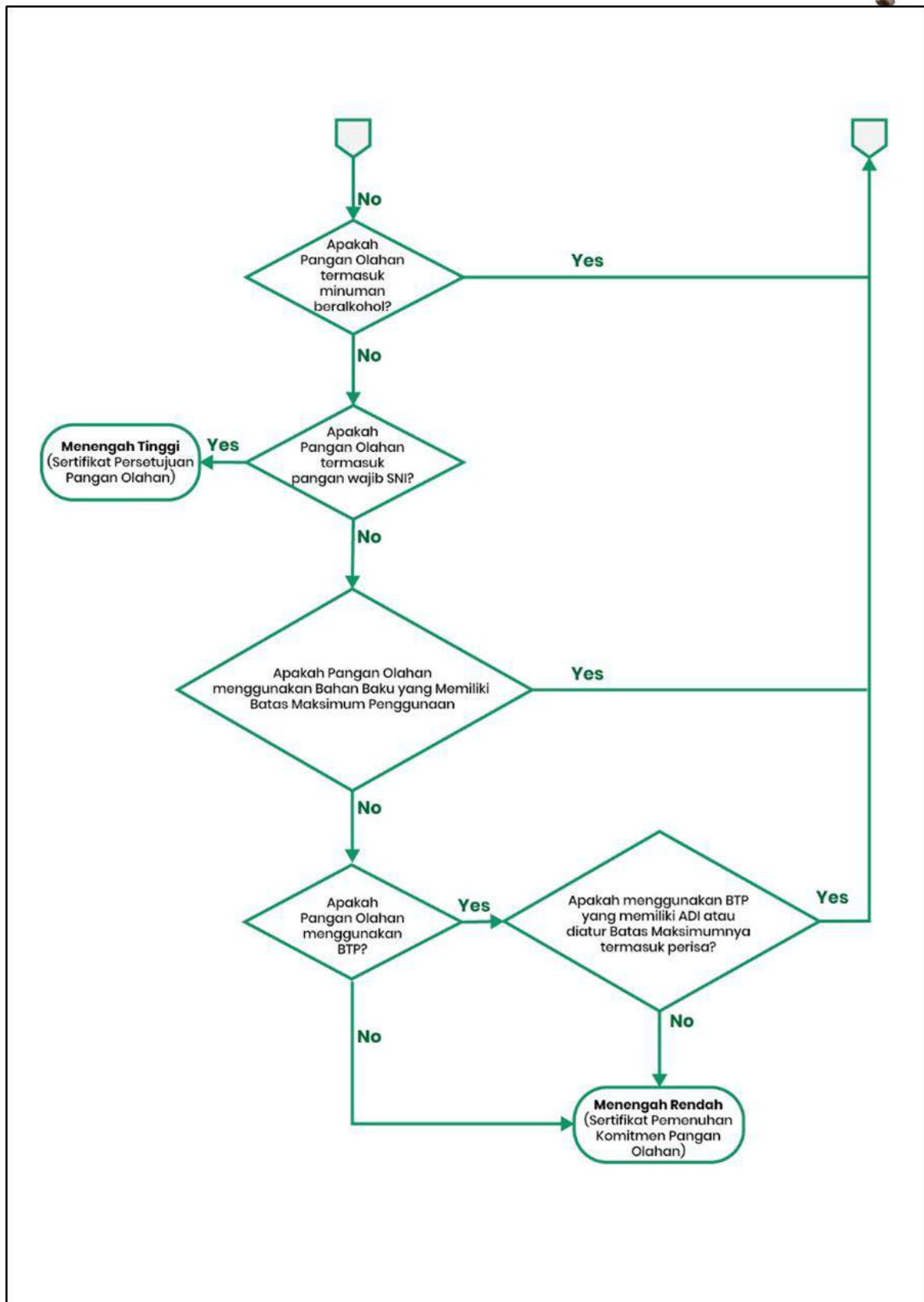
- Pencantuman klaim
- Proses produksi
- Penggolongan pangan sebagai pangan olahan organik
- Pangan produk rekayasa genetik
- Penggunaan bahan baku yang memiliki batas maksimal penggunaan, dan
- Penggunaan Bahan Tambahan Pangan.

Berdasarkan Alur Penentuan Tingkat Risiko, maka:

- Biji Kopi, Kopi Bubuk masuk ke Kategori Risiko **Menengah Rendah**
- Kopi Instan masuk ke Kategori Risiko **Menengah Tinggi**
- Minuman Serbuk Kopi, Minuman Serbuk Kopi Susu, dan Minuman Serbuk Kopi Krimer 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
10761	1407	Kopi	140105000015	Biji Kopi	300000	200000	150000	Aktif
10761	1407	Kopi	140105000016	Kopi Bubuk	300000	200000	150000	Aktif
10761	1407	Kopi	140105000018	Kopi Campur	300000	200000	150000	Aktif
10761	1407	Kopi	140105000021	Kopi Celup	300000	200000	150000	Aktif
10761	1407	Kopi	140105000022	Kopi Dekafein	300000	200000	150000	Aktif
10761	1407	Kopi	140105000017	Kopi Instan	300000	200000	150000	Aktif
82920	1407	Kopi	140105000017	Kopi Instan	300000	200000	150000	Aktif
10761	1407	Kopi	140105000023	Kopi Instan Dekafein	300000	200000	150000	Aktif
82920	1407	Kopi	140105000023	Kopi Instan Dekafein	300000	200000	150000	Aktif
10761	1414	Minuman serbuk	140105000026	Minuman Serbuk Kopi	300000	200000	150000	Aktif
11040	1414	Minuman serbuk	140105000026	Minuman Serbuk Kopi	300000	200000	150000	Aktif
10761	1414	Minuman serbuk	140105000025	Minuman Serbuk Kopi Krimer	300000	200000	150000	Aktif
11040	1414	Minuman serbuk	140105000025	Minuman Serbuk Kopi Krimer	300000	200000	150000	Aktif
10761	1414	Minuman serbuk	140105000024	Minuman Serbuk Kopi Susu	300000	200000	150000	Aktif
11040	1414	Minuman serbuk	140105000024	Minuman Serbuk Kopi Susu	300000	200000	150000	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

Persyaratan teknis untuk registrasi produk berdasarkan tingkat risikonya dapat dilihat pada Tabel 2.



Tabel 2. Persyaratan Teknis<sup>1</sup> untuk Registrasi Pangan Olahan Risiko Menengah Rendah, Menengah Tinggi, dan Tinggi

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

**Catatan:** Walaupun pada registrasi produk dengan risiko **Menengah Rendah** dan **Menengah Tinggi** 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](https://registrasipangan.pom.go.id/rumahRPO/simulasi_produk_pangan_olahan)

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

### 3.2.3. Output Registrasi Produk Pangan untuk Kopi dan Minuman Serbuk Kopi Berdasarkan Tingkat Risiko

Output yang akan diperoleh pendaftar setelah mendaftarkan produknya berdasarkan tingkat risikonya, yaitu:

1. Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Risiko Menengah Rendah

  
**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**  
**PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA**  
**SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PANGAN OLAHAN**  
**PB-UMKU: 120800071150900350246**

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

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


Telah memenuhi persyaratan:

1. Standar pemenuhan komitmen pangan olahan

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

Diterbitkan tanggal: 21 Desember 2021


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



Ditandatangani secara elektronik


Dicetak tanggal: 21 Desember 2021


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

 **Balai Sertifikasi Elektronik**

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	:	<b>BPOM RI MD 0335605001025</b>	
6.	Dikeluarkan Tanggal	:	21 Desember 2021	
7.	Masa Berlaku Sampai dengan	:	21 Desember 2026	

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

1. Pangan Olahan yang beredar harus sesuai dengan data yang didaftarkan dan memenuhi syarat dan ketentuan sebagaimana terlampir.
2. Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan masa kerjasama kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai dengan masa berlaku kerjasama.
3. Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya perselisihan terkait penunjukan atau hak kekayaan intelektual dalam penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Pangan Olahan ini, dan hanya dapat ditinjau kembali setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.
4. Sertifikat ini dapat dibatalkan apabila :
  - a. input data yang berpengaruh terhadap kesesuaian nomor pemenuhan komitmen tidak sesuai dengan produk yang beredar, dan/atau.
  - b. persyaratan Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan tidak dapat dipenuhi dalam waktu 1 (satu) tahun sejak tanggal diterbitkannya Sertifikat Pemenuhan Komitmen.

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




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.
  - 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.

Keterangan pada angka 1) sampai 6) harus ditempatkan pada bagian Label yang paling mudah dilihat dan dibaca.

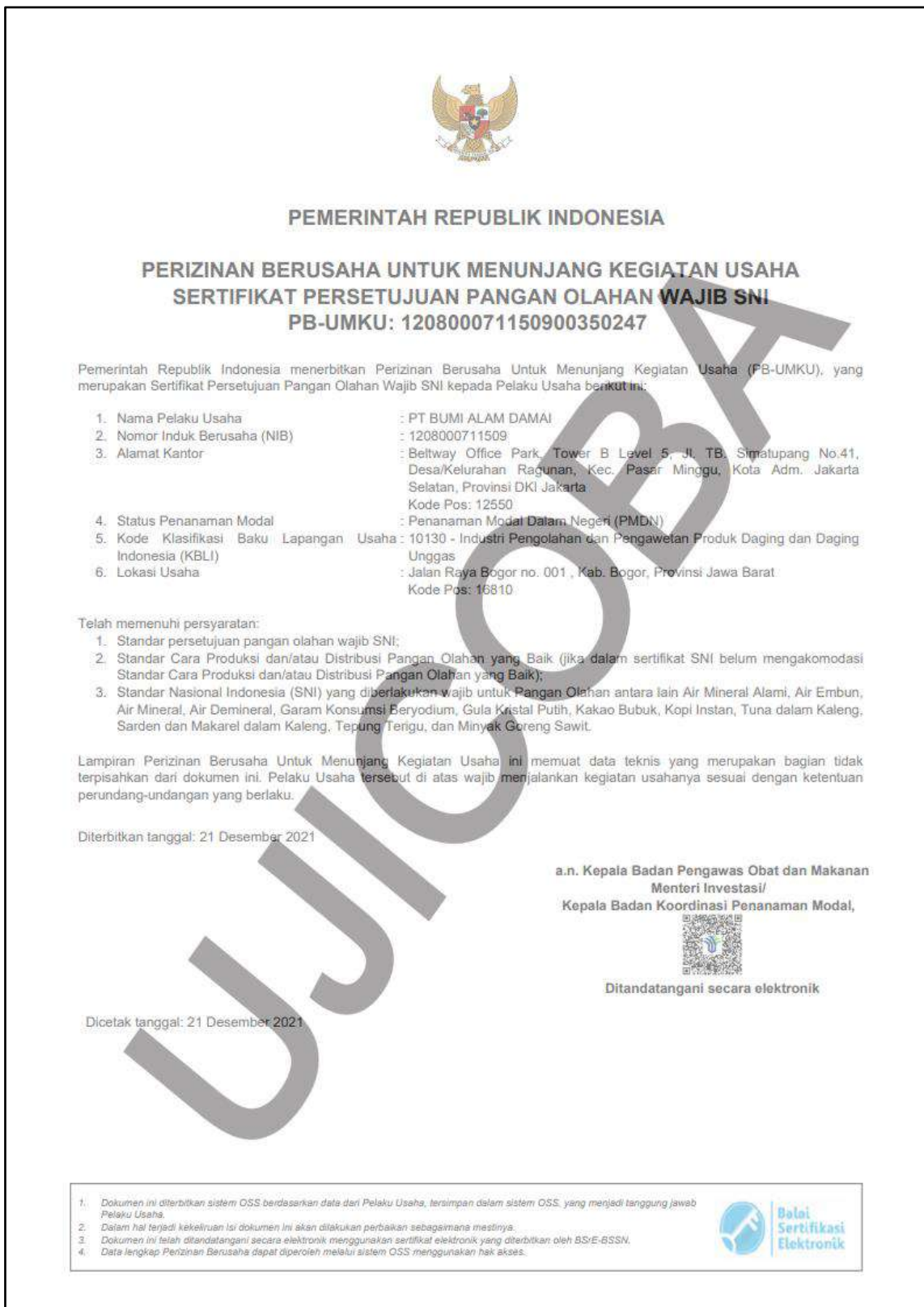
 Balai Sertifikasi Elektronik


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-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. Sertifikat Persetujuan Pangan Olahan untuk Risiko Menengah Tinggi



  
**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**

**PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA  
SERTIFIKAT PERSETUJUAN PANGAN OLAHAN WAJIB SNI  
PB-UMKU: 120800071150900350247**

Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB-UMKU), yang merupakan Sertifikat Persetujuan Pangan Olahan Wajib SNI 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 persetujuan pangan olahan wajib SNI;
2. Standar Cara Produksi dan/atau Distribusi Pangan Olahan yang Baik (jika dalam sertifikat SNI belum mengakomodasi Standar Cara Produksi dan/atau Distribusi Pangan Olahan yang Baik);
3. Standar Nasional Indonesia (SNI) yang diberlakukan wajib untuk Pangan Olahan antara lain Air Mineral Alami, Air Embun, Air Mineral, Air Demineral, Garam Konsumsi, Beryodium, Gula Kristal Putih, Kakao Bubuk, Kopi Instan, Tuna dalam Kaleng, Sarden dan Makarel dalam Kaleng, Tepung Terigu, dan Minyak Goreng Sawit.

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, terlampir 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 BSN/ESSN.

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

 **Sertifikasi Elektronik**

Gambar 10. Contoh Sertifikat Persetujuan 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 PERSETUJUAN PANGAN OLAHAN WAJIB SNI**  
**LAMPIRAN**  
**PBUMKU : 120800071150900350247**

1.	Nama Jenis Pangan	:	Minyak Goreng Sawit UJI COBA M
2.	Nama Dagang	:	UJI COBA MT 21122021
3.	Jenis Kemasan/Isi/Berat bersih	:	Plastik (2 L)
4.	a. Nama Produsen	:	PT. Pengembangan e-Reg RBA 2021 Pabrik Baru
	b. Alamat Produsen	:	Jalan Sunter Jaya No 12A, Kecamatan Kedoya Barat Kota Jakarta Utara,DKI Jakarta
5.	Nomor Persetujuan Pangan Olahan Wajib SNI	:	<b>BPOM RI MD 1208109048301</b>
6.	Dikeluarkan Tanggal	:	21 Desember 2021
7.	Masa Berlaku Sampai dengan	:	21 Desember 2026

Sertifikat Persetujuan Pangan Olahan digunakan sebagai bukti pemenuhan standar keamanan dan mutu pangan olahan wajib SNI (Standar Nasional Indonesia) dan penjaminan 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 dengan masa berlaku Sertifikat SNI kurang dari 5 (lima) tahun, maka masa berlaku Sertifikat Persetujuan Pangan Olahan sesuai dengan masa berlaku Sertifikat SNI.
3. Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan masa kerjasama kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Sertifikat Persetujuan Pangan Olahan sesuai dengan masa berlaku kerjasama.
4. Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya perselisihan terkait penunjukan atau hak kekayaan intelektual dalam penerbitan Sertifikat Persetujuan Pangan Olahan untuk Pangan Olahan ini, dan hanya dapat ditinjau kembali setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.
5. Sertifikat ini dapat dicabut sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

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



Gambar 11. Contoh Lampiran Sertifikat Persetujuan 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 Persetujuan Pangan Olahan adalah sebagai berikut:

- 1 Persyaratan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).
- 2 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.
    - 11) logo SNI

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:**
    - a) Tulisan, logo, dan/atau gambar sesuai ketentuan peraturan dan memiliki data dukung yang dapat dipertanggungjawabkan.
    - b) Keterangan lain sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
    - c) 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 BSrE-BSSN.  
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Gambar 12. Contoh Lampiran Sertifikat Persetujuan Pangan Olahan (Lanjutan)

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

### 3. 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 Stehl Komersial (berlaku untuk pangan yang diproses dengan sterilisasi komersial);
18. Standar Kodeks Makanan Indonesia (berlaku untuk Bahan Tambahan Pangan);
19. Standar Batas Maksimum Melamin dalam Pangan;
20. Standar Kemasan Pangan;
21. Standar Keamanan dan Mutu Minuman Beralkohol;
22. Standar Label Pangan Olahan;
23. Standar Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan (Dikecualikan untuk Minuman Beralkohol);
24. Standar Acuan Label Gizi (Dikecualikan untuk Minuman Beralkohol);
25. Standar Persyaratan Penambahan Zat Gizi dan Zat Non gizi dalam Pangan Olahan;
26. Standar Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil (Dikecualikan untuk Minuman Beralkohol);
27. Standar Penerapan 2D Barcode dalam Pengawasan Obat dan Makanan;
28. Standar Pengkajian Keamanan, Mutu, Gizi, Manfaat dan Label Pangan Olahan.

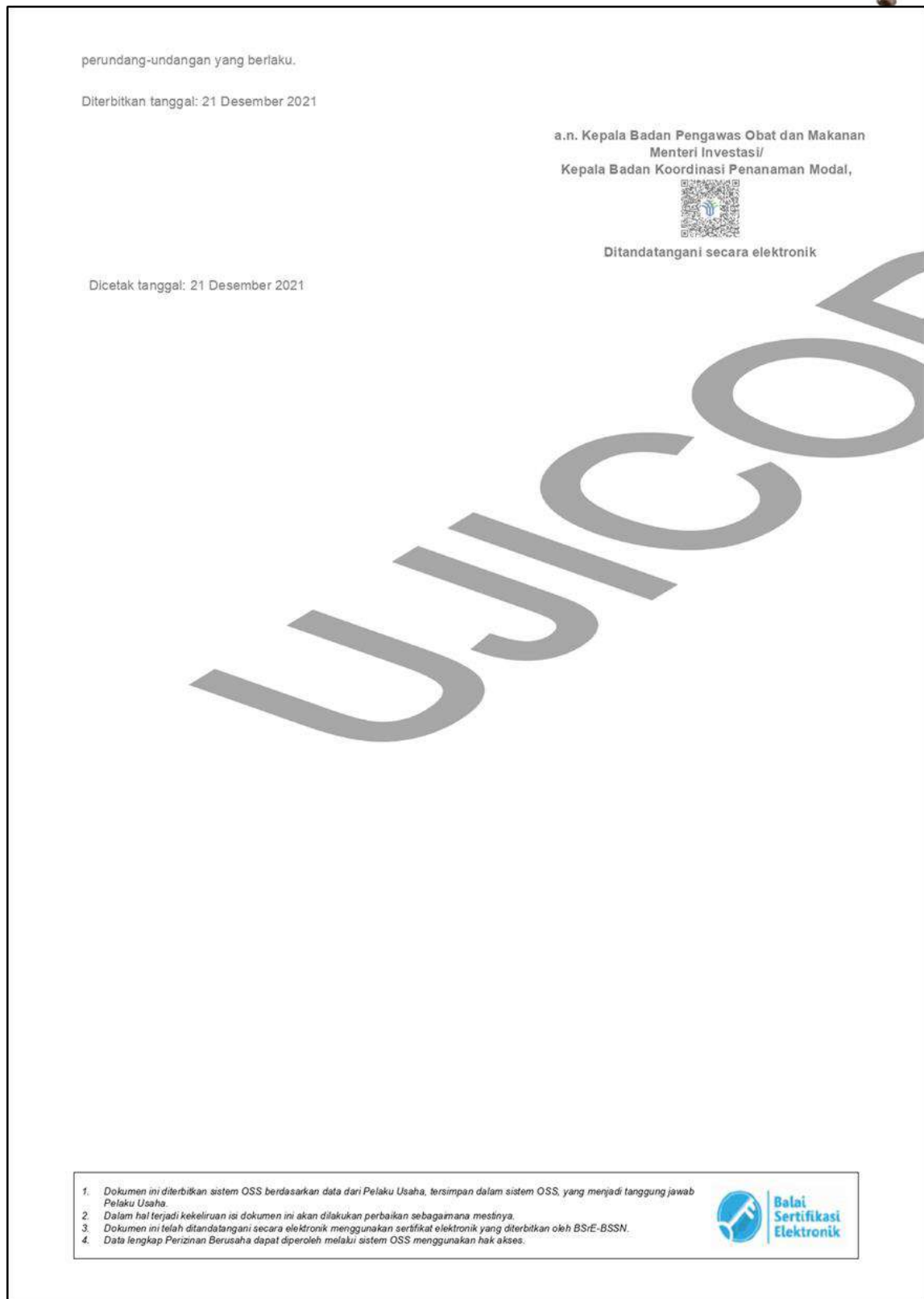
Lampiran Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha ini memuat data teknis yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen ini. Pelaku Usaha tersebut di atas wajib menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan

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

Gambar 13. Contoh Izin Edar Pangan Olahan


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






Gambar 14. Contoh Izin Edar Pangan Olahan (Lanjutan)

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

  
PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA  
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN 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 Pabrik 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 :

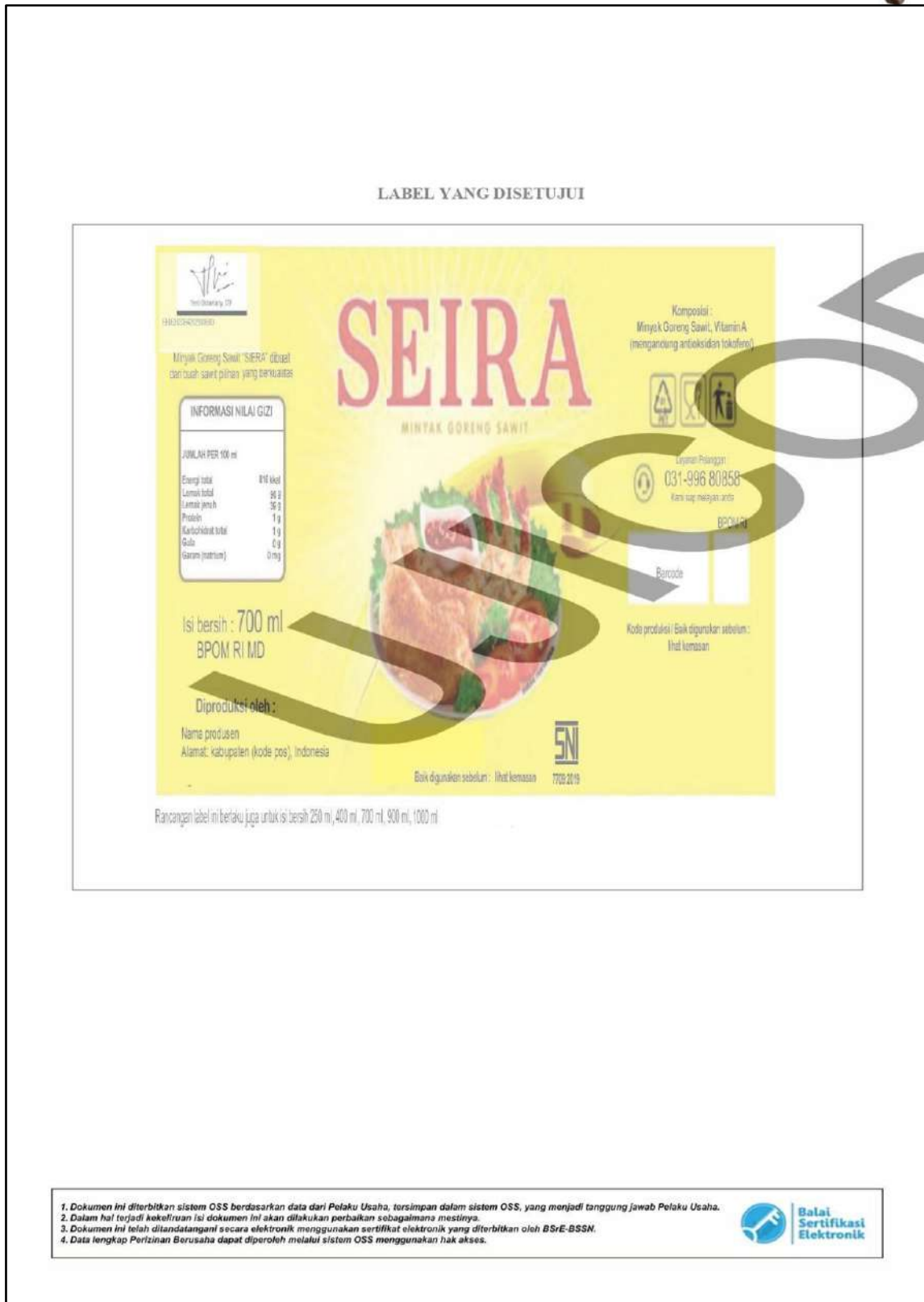
1. Pangan Olahan yang diedarkan wajib memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan.
2. Pangan Olahan yang diedarkan harus sesuai dengan data dan label yang disetujui. Rancangan label yang disetujui sebagaimana terlampir merupakan bagian tidak terpisahkan dari Izin Edar ini.
3. Pangan Olahan yang diedarkan 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 BSR-E-BSSN.  
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Gambar 15. Contoh Lampiran Izin Edar Pangan Olahan

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



Gambar 16. Contoh Lampiran Label yang Disetujui

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

# BAB IV

## Kopi dan Minuman Serbuk Kopi

(Biji Kopi, Kopi Bubuk, Kopi Instan, Minuman Serbuk Kopi, Minuman Serbuk Kopi Susu, dan Minuman Serbuk Kopi Krimer)



#### 4.1. Definisi

Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan, produk Kopi dan Minuman Serbuk Kopi masuk ke dalam Kategori Pangan 14.1.5 Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat

- a. **Biji kopi** adalah biji dari tanaman *Coffea* sp dalam bentuk utuh dan sudah disangrai.
- b. **Kopi bubuk** adalah biji kopi yang disangrai kemudian digiling, kandungan kafein anhidrat tidak lebih dari 2.5%.
- c. **Kopi instan** adalah produk kering mudah larut dalam air, kandungan kafein tidak kurang dari 2% dan tidak lebih dari 8%, diperoleh seluruhnya dengan cara mengekstrak dengan air dari biji kopi (*Coffea* sp) yang telah disangrai.
- d. **Kopi dekafein** adalah kopi yang sebagian besar kafeinnya telah dihilangkan.
- e. **Kopi campur** adalah produk kopi giling dicampur dengan gandum, jagung atau wijen, margarin atau gula.
- f. **Minuman serbuk kopi** adalah produk berbentuk bubuk yang terdiri dari campuran kopi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
- g. **Minuman serbuk kopi susu** adalah produk berbentuk bubuk, yang terdiri dari campuran kopi bubuk dan atau kopi instan, susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dikemas secara kedap.
- h. **Minuman serbuk kopi krimer** adalah produk berbentuk bubuk, yang terdiri dari campuran kopi bubuk dan atau kopi instan, krimer, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dikemas secara kedap.

#### 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 <b>DIBAGI</b> Total B	Persentase : Kolom C dikali 100%
	<b>Total B</b>		<b>100</b>

Keterangan:

1. Kolom A : Diisi dengan daftar semua bahan yang digunakan dalam satu kali produksi, baik bahan baku maupun bahan tambahan pangan, diurutkan dari yang terbanyak.
2. Kolom B diisi dengan:
  - a. Jumlah setiap bahan baku dan bahan tambahan pangan yang digunakan dalam satu kali produksi dinyatakan satuan metrik (satuan ukur) yang sama.
  - b. Satuan metrik (satuan ukur), misal: gram, kg, ml, atau L. Bila bahan-bahan yang digunakan terdiri dari cairan (misal: air, susu cair) dan padatan (misal : gula, kopi bubuk), 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, gula yang digunakan adalah 350 gram, sedangkan Total bahan di kolom B adalah 3000 gram, maka untuk nilai gula yang diinput pada kolom C:  $350/3000 = 0,117$ .

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

Contoh:

Pada kolom C hasil pembagian untuk gula adalah 0,117 maka persentase gula yang diinput pada kolom D :  $0,117 \times 100\% = 11,7\%$ .

Tabel 4. Contoh Komposisi Kopi Bubuk

Nama Bahan	Jenis Bahan	Jumlah Bahan	Perhitungan Persentase Bahan Pada Komposisi	Persentase
Biji Kopi	Bahan baku	25 g	$25 \text{ g} / 25 \text{ g} \times 100\%$	100%
<b>Total</b>		<b>25 g</b>		<b>100%</b>

Tabel 5. Contoh Komposisi Minuman Serbuk Kopi

Nama Bahan	Jenis Bahan	Jumlah Bahan	Perhitungan Persentase Bahan Pada Komposisi	Persentase
Gula Pasir	Bahan baku	10 g	$10 \text{ g} / 15 \text{ g} \times 100\%$	66,67%
Biji Kopi	Bahan Baku	5 g	$5 \text{ g} / 15 \text{ g} \times 100\%$	33,33%
<b>Total</b>		<b>15 g</b>		<b>100%</b>

Tabel 6. Contoh Komposisi Kopi Campur

Nama Bahan	Jenis Bahan	Jumlah Bahan	Perhitungan Persentase Bahan Pada Komposisi	Persentase
Kopi Bubuk	Bahan baku	12 g	$12 \text{ g} / 20 \text{ g} \times 100\%$	60%
Jagung	Bahan Baku	6 g	$6 \text{ g} / 20 \text{ g} \times 100\%$	30%
Gula Pasir	Bahan baku	1,5 g	$1,5 \text{ g} / 20 \text{ g} \times 100\%$	7,5%
Margarin	Bahan Baku	0,3 g	$0,3 \text{ g} / 20 \text{ g} \times 100\%$	1,5%
Garam	Bahan baku	0,2 g	$0,2 \text{ g} / 20 \text{ g} \times 100\%$	1%
<b>Total</b>		<b>20 g</b>		<b>100%</b>

Tabel 7. Contoh Komposisi Minuman Serbuk Kopi Susu

Nama Bahan	Jenis Bahan	Jumlah Bahan	Perhitungan Persentase Bahan Pada Komposisi	Persentase
Kopi Bubuk	Bahan Baku	10 g	$10 \text{ g} / 20 \text{ g} \times 100\%$	50%
Susu Skim Bubuk	Bahan Baku	5 g	$5 \text{ g} / 20 \text{ g} \times 100\%$	25%
Whey Bubuk	Bahan Baku	2,5 g	$2,5 \text{ g} / 20 \text{ g} \times 100\%$	12,5%
Ekstrak Malt	Bahan Baku	1,69 g	$1,69 \text{ g} / 20 \text{ g} \times 100\%$	8,45%
Ekstrak Ginseng	Bahan Baku	0,5 g	$0,5 \text{ g} / 20 \text{ g} \times 100\%$	2,5%
Perisa Artifisial	BTP	0,3 g	$0,3 \text{ g} / 20 \text{ g} \times 100\%$	1,5%
Glikosida steviol	BTP	0,01 g	$0,01 \text{ g} / 20 \text{ g} \times 100\%$	0,05%
<b>Total</b>		<b>20 g</b>		<b>100%</b>

Tabel 8. Contoh Komposisi Minuman Serbuk Kopi Krimer

Nama Bahan	Jenis Bahan	Jumlah Bahan	Perhitungan Persentase Bahan Pada Komposisi	Persentase
Gula	Bahan Baku	9 g	$9 \text{ g} / 25 \text{ g} \times 100\%$	36%
Krimer Minuman	Bahan Baku	8 g	$8 \text{ g} / 25 \text{ g} \times 100\%$	32%
Maltodekstrin	Bahan Baku	5 g	$5 \text{ g} / 25 \text{ g} \times 100\%$	20%
Kopi Bubuk	Bahan Baku	2,9 g	$2,9 \text{ g} / 25 \text{ g} \times 100\%$	11,6%
Perisa Artifisial	BTP	0,1 g	$0,1 \text{ g} / 25 \text{ g} \times 100\%$	0,4%
<b>Total</b>		<b>25 g</b>		<b>100%</b>

### 4.3. Penambahan Bahan Baku yang Dibatasi

Selain Bahan Tambahan Pangan, Bahan Baku tertentu juga memiliki batas maksimal penggunaan dalam Pangan Olahan. Bahan Baku dengan batasan penggunaan yang biasa digunakan pada produk Minuman Serbuk Kopi, Minuman Serbuk Kopi Susu, dan Minuman Serbuk Kopi Krimer adalah **Ginseng** dan **Guarana**.

#### a. Ginseng

Bahan baku ginseng yang digunakan dalam pangan olahan meliputi akar dan ekstrak ginseng dari spesies *Panax Ginseng C.A Meyer* dan *Panax Quinquefolius-American Ginseng*. Batas penggunaan ginseng dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 9. Batas Penggunaan Ginseng pada Produk Minuman Serbuk Kopi, Minuman Serbuk Kopi Susu, dan Minuman Serbuk Kopi Krimer

Bentuk Sediaan Bahan	Batas Maksimal
Akar Ginseng	0,567 g/sajian
Ekstrak Ginseng	0,189 g/sajian

Contoh:

Produk minuman serbuk kopi mengandung 2,5% akar ginseng pada komposisi. Dalam penyajiannya, 1 sachet (15 g) dilarutkan dalam 150 ml air panas.

Perhitungan:

$$\begin{aligned} \text{Kadar ginseng} &= \text{Kadar ginseng pada komposisi} \times \text{takaran saji} \\ &= 2,5\% \times 15 \text{ g} \\ &= 0,375 \text{ g/saji} \rightarrow < 0.567 \text{ g/sajian} \rightarrow \text{memenuhi syarat} \end{aligned}$$

#### b. Guarana

Penggunaan bahan baku Guarana (*Paullinia cupana*) memiliki batas maksimum 150 mg/hari sebagai kafein dari guarana, dengan keterangan dibagi minimal dalam 3 (tiga) dosis, sehingga batasan penggunaan adalah 50 mg/saji.

Contoh:

Produk minuman serbuk kopi mengandung 1% guarana pada komposisi. Diketahui dari spesifikasi, terkandung 25% kafein dalam guarana. Dalam penyajiannya, 1 sachet (15 g) dilarutkan dalam 150 ml air panas.

Perhitungan:

$$\begin{aligned} \text{Kadar Kafein} &= (\text{Kadar Kafein dalam Guarana}) \times \text{Takaran Saji} \\ &= (25\% \times 1\%) \times 15 \text{ g} \\ &= 0,0375 \text{ g/saji} \\ &= 37,5 \text{ mg/saji} \rightarrow < 50 \text{ mg/ saji} \rightarrow \text{memenuhi syarat} \end{aligned}$$



#### 4.4. Karakteristik Dasar

##### 4.4.1. Persyaratan

Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan, produk Kopi dan Minuman Serbuk Kopi termasuk ke dalam kategori pangan 14.1.5 Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat dan 14.1.4.2 Minuman Berbasis Air Berperisa Tidak Berkarbonat, Termasuk Punches dan Ades. Persyaratan karakteristik dasar untuk produk Kopi dan Minuman Serbuk Kopi dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Karakteristik Dasar Kopi dan Minuman Serbuk Kopi

Kategori	Karakteristik Dasar
Biji Kopi	Kadar air tidak lebih dari 12%.
Kopi Bubuk	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kandungan kafein anhidrat tidak lebih dari 2,5%</li> <li>Kadar air tidak lebih dari 7%</li> </ul>
Kopi Instan	Kandungan kafein tidak kurang dari 2% dan tidak lebih dari 8%
Kopi Dekafein	Mengandung tidak lebih dari 1 g/kg kafein anhidrat dihitung terhadap bobot kering
Kopi Campur	Kadar kopi tidak kurang dari 50%.
Minuman Serbuk Kopi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kadar kafein tidak kurang dari 1500 mg/kg;</li> <li>Kandungan kopi tidak kurang dari 4% (dihitung dari basis berat kering).</li> </ul>
Minuman Serbuk Kopi Susu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kadar kafein tidak kurang dari 1500 mg/kg</li> <li>Kadar protein (N x 6,38) tidak kurang dari 2,0% (b/b)</li> </ul>
Minuman Serbuk Kopi Krimer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kadar kafein tidak kurang dari 1500 mg/kg;</li> <li>Kadar lemak tidak kurang dari 6,0% (b/b)</li> </ul>

##### 4.4.2. Contoh Perhitungan Pemenuhan Persyaratan Karakteristik Dasar

###### • Contoh 1 Kadar Kopi

Produk A adalah Kopi Campur dengan komposisi Kopi 56%, Gula 29%, Jagung 14%, dan Margarin 1%. Berapa kadar kopi pada produk?

###### Karakteristik Dasar

Kopi Campur: Kadar kopi tidak kurang dari 50%.

<p>Kadar Kopi = Kadar Kopi pada komposisi = 56% (<b>Memenuhi syarat sebagai Kopi Campur</b>)</p>
--

###### • Contoh 2 Kafein Anhidrat terhadap Bobot Kering

Produk A adalah kopi bubuk dekafein dengan komposisi kopi bubuk 100%. Hasil analisa produk diketahui kadar air 4% (4g/100g) dan kadar kafein anhidrat 0,03% (0,03 g/100g). Berapa kandungan kafein anhidrat terhadap bobot kering produk?

### Karakteristik Dasar

Kopi Bubuk Dekafein: Mengandung tidak lebih dari 1 g/kg kafein anhidrat dihitung terhadap bobot kering.

#### Rumus

Kandungan kafein anhidrat diperhitungkan terhadap bobot kering produk (g/100g)

$$= \frac{\text{Kadar kafein anhidrat berdasarkan hasil analisa (g/100g)}}{\{100 \text{ g produk} - \text{kadar air produk (g/100g)}\}/100}$$

Kandungan kafein anhidrat diperhitungkan terhadap bobot kering produk (g/100g)

$$= \frac{\text{Kadar kafein anhidrat berdasarkan hasil analisa (g/100g)}}{\{100 \text{ g produk} - \text{kadar air produk (g/100g)}\}/100}$$

$$= \frac{0,03}{\{100 - 4\}/100}$$

$$= \frac{0,03g}{100g} = 0,3 \text{ g/kg berat kering (Memenuhi syarat sebagai Kopi Bubuk Dekafein)}$$

## 4.5. Cemaran

Cemaran adalah bahan yang tidak sengaja ada dan/atau tidak dikehendaki dalam pangan yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Pengujian cemaran menggunakan sampel produk Kopi dan Minuman Serbuk Kopi yang akan didaftarkan di laboratorium pemerintah atau laboratorium lain yang terakreditasi (Daftar laboratorium terakreditasi dapat dilihat pada: <http://kan.or.id/index.php/documents/terakreditasi/doc17020/sni-iso-iec-17025/laboratorium-pengujian>). Parameter yang diujikan pada penjelasan berikut.

### 4.5.1. Cemaran Logam

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

Cemaran logam berat Kopi dan Minuman Serbuk Kopi KP (14.0) dapat dilihat pada Gambar 17 dan 18.

No.	Jenis Pangan Olahan	Batas Maksimal (mg/kg)			
		As*	Pb	Hg	Cd
41.	Nektar Buah dan Nektar Sayur Olahan	0,10 (kecuali untuk konsentrat dihitung sebagai produk siap konsumsi)	0,20 (kecuali untuk konsentrat dihitung sebagai produk siap konsumsi)	0,03 (kecuali untuk konsentrat dihitung sebagai produk siap konsumsi)	0,05 (kecuali untuk konsentrat dihitung sebagai produk siap konsumsi)
42.	Minuman Berbasis Air Berperisa, Minuman Elektrolit dan <i>Particulated Drinks</i>	0,05 (kecuali untuk konsentrat cair atau padat dihitung sebagai produk siap konsumsi)	0,05 (kecuali untuk konsentrat cair atau padat dihitung sebagai produk siap konsumsi)	0,01 (kecuali untuk konsentrat cair atau padat dihitung sebagai produk siap konsumsi)	0,05 (kecuali untuk konsentrat cair atau padat dihitung sebagai produk siap konsumsi)
43.	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	1,0	2,0	0,03	0,20

Gambar 17. Cemaran Logam Berat Arsen, Timbal, Merkuri, dan Kadmium pada Produk Kopi dan Minuman Serbuk Kopi

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 <sup>**</sup>
2.	Makanan untuk Bayi dan Anak dalam Masa Pertumbuhan	40
3.	Minuman dalam Kemasan Kaleng	100 <sup>**</sup>
4.	Pangan Olahan Lain yang Dikemas dalam Kaleng	250
5.	Pangan Olahan Lain yang Tidak Dikemas dalam Kaleng	40

Gambar 18. Cemaran Logam Berat Timah pada Produk Kopi dan Minuman Serbuk Kopi

#### 4.5.2. Cemaran Mikroba

Persyaratan cemaran mikroba mengacu pada Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba<sup>2</sup> dalam Pangan Olahan. Cemaran mikroba produk Kopi dan Minuman Serbuk Kopi dapat dilihat pada Gambar 19.

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

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
14.1.5	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman	Teh kering (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi); Teh bubuk (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi)	ALT	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1
			Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2
	Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	Teh celup (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi)	ALT	5	2	5 x 10 <sup>2</sup> koloni/g	5 x 10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 4833-1
			Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2
		Konsentrat minuman teh	ALT	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/ml	10 <sup>3</sup> koloni/ml	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	1,8 APM/100 ml	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
		Konsentrat minuman kopi	ALT	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/ml	10 <sup>3</sup> koloni/ml	ISO 4833
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	1,8 APM/100 ml	NA	SNI ISO 7251
		Kopi Bubuk; Kopi Campur, minuman serbuk kopi gula susu, minuman serbuk kopi gula krimer, minuman serbuk kopi gula, minuman tradisional, minuman botanical	ALT	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1
			Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2
	Kopi Instan	ALT	5	2	3 x 10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1	
		Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2	

Gambar 19. Cemaran Mikroba untuk Produk Kopi dan Minuman Serbuk Kopi

#### 4.6. Bahan Tambahan Pangan (BTP)

##### 4.6.1. Jenis BTP dan Batas Maksimal Penggunaan

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

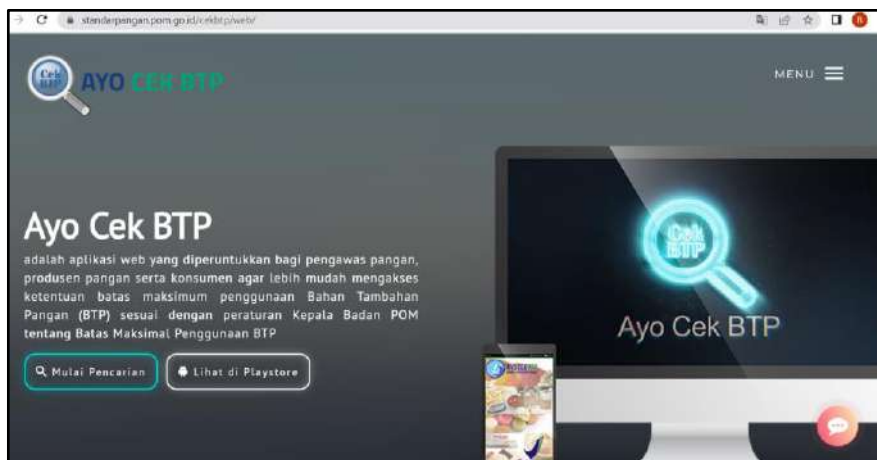
Cara untuk mengakses 2 (dua) peraturan di atas adalah :

1. Ketik <https://jdih.pom.go.id/>
2. Setelah masuk pada halaman seperti pada Gambar 20, ketik *keyword* atau judul peraturan yang ingin dicari pada bagian yang ditunjukkan panah. Misalnya: Bahan Tambahan Pangan.
3. Akan muncul beberapa peraturan dengan judul Bahan Tambahan Pangan, termasuk kedua peraturan tersebut diatas yang menjadi acuan perusahaan untuk penggunaan BTP



Gambar 20. Tampilan *Website* Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum Badan POM

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



Gambar 21. Tampilan Aplikasi Ayo Cek BTP

Pada produk Biji Kopi dan Kopi Bubuk umumnya tidak menggunakan BTP, namun beberapa ada yang menggunakan BTP. Adapun produk kopi yang menggunakan BTP biasanya adalah Minuman Serbuk Kopi, Minuman Serbuk Kopi Susu, dan Minuman Serbuk Kopi Krimer. Jenis dan golongan BTP yang lazim digunakan dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Contoh Golongan BTP yang Lazim Digunakan pada Minuman Serbuk Kopi, Minuman Serbuk Kopi Susu, dan Minuman Serbuk Kopi Krimer

Golongan BTP	Jenis BTP	Batas Maksimal
Penstabil	Dikalium fosfat	500 mg/kg (dihitung terhadap produk siap konsumsi)
Penstabil	Karagen	CPPB
Pemanis Buatan	Aspartam	600 mg/kg (dihitung terhadap produk siap konsumsi)
Pemanis Buatan	Sukralosa	300 mg/kg (dihitung terhadap produk siap konsumsi)
Pemanis Alami	Glikosida steviol	100 mg/kg (dihitung terhadap produk siap konsumsi)
Antikempal	Silikon dioksida halus	CPPB
Pengatur Keasaman	Trinatrium sitrat	CPPB
Perisa	Perisa alami, identik alami dan artifisial	Jika terkandung BTP ikutan ( <i>carry over</i> ) yang memiliki batas penggunaan maksimum, maka perlu dilakukan perhitungan

### 4.6.2. 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 masyarakat. Batas maksimal penggunaan BTP mengacu pada Peraturan Badan POM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan untuk Kategori Pangan 14.1.5 Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat. 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.



Gambar 22. Timbangan Analitik

#### 4.6.2.1. Penggunaan 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 persentase (%) menjadi mg/kg.

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

Contoh:

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

Jawab:

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

Sehingga penggunaan BTP Sukralosa adalah 200 mg/kg

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

Jawab:

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

Sehingga penggunaan BTP Aspartam adalah 30 mg/kg

#### Contoh BTP

1. Golongan BTP : Pengatur Keasaman  
Jenis BTP : Trinatrium sitrat  
Batas Maksimal : CPPB

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

**Trinatrium sitrat (*Trisodium citrate*)**  
 INS : 331(iii)  
 ADI : *not limited*  
 Sinonim : *Trisodium citrate; trisodium salt of 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid; trisodium salt of beta-hydroxy-tricarballic acid*

b. Golongan: Pengatur Keasaman

Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg) sebagai asamnya
14.1.5	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	CPPB

Gambar 23. BTP dengan Batas Maksimal Penggunaan CPPB

2. Golongan BTP : Pemanis Buatan

Jenis BTP : Sukralosa

Batas Maksimal : 300 mg/kg dihitung terhadap produk siap konsumsi

**Sukralosa (*Sucralose/trichlorogalactosucrose*)**  
 INS : 955  
 ADI : 0-15 mg/kg berat badan  
 Sinonim : *4,1',6'-trichlorogalactosucrose; 1,6-Dichloro-1,6-dideoxy-beta-D-fructofuranosyl-4-chloro-4-deoxy-alpha-D-galactopyranoside*

Golongan: Pemanis (Buatan)

Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg)
14.1.5	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	300 dihitung terhadap produk siap konsumsi

Gambar 24. BTP dengan Batas Maksimal Penggunaan Tertentu

3. Golongan BTP : Penstabil

Jenis BTP : Dikalium fosfat

Batas maksimum : 500 mg/kg dihitung terhadap produk siap konsumsi sebagai total fosfor (P)



<b>Dikalium fosfat (<i>Dipotassium orthophosphate</i>)</b>			
INS		: 340(ii)	
Sinonim		: <i>Dibasic ammonium phosphate, diammonium phosphate</i>	
<b>Nomor Kategori Pangan</b>	<b>Nama Kategori Pangan</b>	<b>Batas Maksimal (mg/kg) sebagai total fosfor (P)</b>	<b>Golongan</b>
14.1.5	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	500 dihitung terhadap produk siap konsumsi	Garam Pengemulsi, Pengemulsi, Penstabil

Gambar 25. BTP Fosfat dengan Batas Maksimal Penggunaan sebagai Total Fosfor

Jika digunakan penstabil Dikalium Fosfat sebesar 0,25% pada produk Minuman Serbuk Kopi 20 gram yang dilarutkan dalam 150 ml air, maka perhitungan pemenuhan persyaratan penstabil Dikalium Fosfat pada minuman serbuk kopi dilakukan adalah sebagai berikut:

- Kadar Dikalium Fosfat pada komposisi adalah 0,2%, maka kadar Dikalium Fosfat dalam mg/kg:  $0,25 \times 10.000 \text{ mg/kg} = \mathbf{2500 \text{ mg/kg}}$
- Kadar Dikalium Fosfat pada produk siap konsumsi:

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Berat Produk}}{\text{Berat Air} + \text{Berat Produk}} \times \text{Kadar Dikalium Fosfat pada komposisi} \\
 &= \frac{20 \text{ g}}{150 \text{ g} + 20 \text{ g}} \times 2500 \text{ mg/kg} \\
 &= 294,12 \text{ mg/kg}
 \end{aligned}$$

\*) Catatan: 150 ml air setara dengan 150 g

- Kadar Dikalium Fosfat sebagai fosfor

$$\begin{aligned}
 &= \frac{\text{Bobot Molekul Fosfor}}{\text{Bobot Molekul Dikalium Fosfat}} \times \text{Kadar Dikalium Fosfat} \\
 &= \frac{31}{174,18} \times 294,12 \text{ mg/kg} \\
 &= \mathbf{52,35 \text{ mg/kg}}
 \end{aligned}$$

Karena batas maksimum penstabil Dikalium fosfat pada Minuman Serbuk Kopi adalah 2000 mg/kg, maka penggunaan Dikalium fosfat pada komposisi Minuman Serbuk Kopi 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 fosfor (P) akan memenuhi persyaratan.

Contoh: Jika digunakan Dikalium Fosfat 0,04% (400 mg/kg) berarti jumlah dalam garam fosfat sudah memenuhi persyaratan yang ditentukan sehingga total fosfor (P) memenuhi syarat.

### 4.6.2.2. Cara Perhitungan BTP pada Produk Siap Konsumsi

Batas Maksimum BTP pada Minuman Serbuk Kopi, Minuman Serbuk Kopi Susu, dan Minuman Serbuk Kopi Krimer umumnya dihitung terhadap produk siap konsumsi. Jika digunakan Pemanis Buatan Sukralosa sebesar 0,05% pada produk Minuman Serbuk Kopi dengan cara penyajian 15 gram produk dilarutkan dalam 150 ml air, maka perhitungan pemenuhan persyaratan Pemanis Buatan Sukralosa pada Minuman Serbuk Kopi adalah sebagai berikut:

- a. Kadar Pemanis Buatan Sukralosa pada komposisi dihitung dengan mengubah satuan BTP dari satuan persen (%) ke satuan mg/kg. Jika kadar pada komposisi 0,05%, maka kadar Sukralosa dalam mg/kg:  $0,05 \times 10.000 \text{ mg/kg} = \mathbf{500 \text{ mg/kg}}$
- b. Kadar Sukralosa pada produk siap konsumsi:

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Berat Produk}}{\text{Berat Air} + \text{Berat Produk}} \times \text{Kadar Sukralosa pada komposisi} \\ &= \frac{15 \text{ g}}{150 \text{ g} + 15 \text{ g}} \times 500 \text{ mg/kg} \\ &= 45,5 \text{ mg/kg} \text{ (**memenuhi syarat**)} \end{aligned}$$

\*) Catatan: 150 ml air setara dengan 150 g air

### 4.6.2.3. Penggunaan BTP Campuran pada Komposisi

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

Contoh:

Produk Minuman Serbuk Kopi Susu menggunakan pemanis buatan sukralosa (0,03%) dan aspartam (0,02%). Penyajian produk dengan cara melarutkan 15 gram minuman serbuk kopi susu dalam 150 ml air panas

**Langkah-langkah perhitungan:**

1. Mengubah satuan BTP dari satuan persen (%) ke satuan **mg/kg**
  - Kadar sukralosa pada komposisi adalah 0,03%, maka  
=  $0,03 \times 10.000 \text{ mg/kg} = \mathbf{300 \text{ mg/kg}}$
  - Kadar aspartam pada komposisi adalah 0,02%, maka  
=  $0,02 \times 10.000 \text{ mg/kg} = \mathbf{200 \text{ mg/kg}}$
2. Menghitung kadar masing-masing BTP pada produk siap konsumsi :
  - Kadar sukralosa siap konsumsi adalah  
=  $(15 \text{ g} / (150 \text{ g} + 15 \text{ g})) \times 300 \text{ mg/kg} = \mathbf{27,27 \text{ mg/kg}}$
  - Kadar aspartam siap konsumsi adalah  
=  $(15 \text{ g} / (150 \text{ g} + 15 \text{ g})) \times 200 \text{ mg/kg} = \mathbf{18,18 \text{ mg/kg}}$
3. Menghitung rasio BTP pengawet sesuai tabel berikut

Tabel 12. Contoh Perhitungan Rasio BTP

BTP Pemanis Buatan	Kadar BTP pada Komposisi*	Batas Maksimal	Perhitungan Rasio	Kesimpulan
Sukralosa	27,27 mg/kg	300 mg/kg	$(27,27 / 300) + (18,18 / 600)$ $= \mathbf{0,121}$ <b>(Rasio ≤ 1)</b>	Perhitungan rasio kurang dari satu berarti <b>memenuhi syarat</b>
Aspartam	18,18 mg/kg	600 mg/kg		

(\*) dihitung terhadap produk siap konsumsi

**4.6.3. BTP yang Wajib Dianalisa**

BTP yang wajib dianalisa yaitu:

- a. BTP yang memiliki batas maksimal dan mempunyai nilai ADI.
- b. BTP ikutan yang ada di bahan baku (*carry over*) yang memiliki batas maksimal penggunaan tetapi tidak dijelaskan kadarnya pada 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 dilihat dari komposisi.

<b>Sukralosa (Sucralose/trichlorogalactosucrose)</b>	
INS	: 955
ADI	: 0-15 mg/kg berat badan
Sinonim	: 4,1',6'-trichlorogalactosucrose; 1,6-Dichloro-1,6-dideoxy-beta-D-fructofuranosyl-4-chloro-4-deoxy-alpha-D-galactopyranoside
Golongan: Pemanis (Buatan)	

Gambar 26. Contoh Nilai ADI pada BTP

Tabel 13. Ketentuan Hasil analisa BTP (Carry Over)

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

#### 4.6.4. BTP Ikutan (Carry Over)

BTP Ikutan (*carry over*) merupakan BTP yang berasal dari semua bahan baku pangan, bahan penolong dan/atau BTP, baik yang dicampurkan maupun yang dikemas secara terpisah, tetapi masih merupakan satu kesatuan produk. BTP Ikutan tidak berfungsi secara teknologi dalam produk pangan akhir. Ruang lingkup BTP Ikutan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 14. 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"> <li>1. Minuman serbuk kopi krimer menggunakan bahan baku krimer yang mengandung BTP penstabil dikalium fosfat</li> <li>2. Dikalium fosfat diatur dalam krimer (kategori pangan 01.3.2) dengan batas maksimum 880 mg/kg dihitung terhadap produk</li> </ol>

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku / Bahan Penolong / BTP	BTP Ikutan Diatur Di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
				<p>siap konsumsi sebagai total fosfor (P); dan diatur dalam minuman serbuk kopi krimer (kategori pangan 14.1.5) dengan batas maksimum 500 mg/kg dihitung terhadap produk siap konsumsi sebagai total fosfor (P)</p> <p>3. Batas Maksimum dikalium fosfat sesuai dengan batas maksimum pada kategori pangan produk akhir yaitu <b>500 mg/kg dihitung terhadap produk siap konsumsi sebagai total fosfor (P)</b></p>
2	Tidak	Ya	Sesuai dengan batas maksimal kategori pangan produk akhir	<p>1. Minuman serbuk kopi susu menggunakan bahan baku susu bubuk rasa yang mengandung BTP Pemanis Sukralosa</p> <p>2. Sukralosa tidak diatur dalam susu bubuk rasa (kategori pangan 01.1.4); namun diatur dalam minuman serbuk kopi susu (kategori pangan 14.1.5) dengan batas maksimal 300 mg/kg dihitung terhadap produk siap konsumsi</p> <p>3. Hasil analisis BTP Ikutan sukralosa pada minuman serbuk kopi susu tidak boleh melebihi batas maksimal yang diatur pada produk akhir minuman serbuk kopi susu (kategori pangan 14.1.5) sebesar <b>300 mg/kg dihitung terhadap produk siap konsumsi</b></p>
3	Ya	Tidak	Kadar dihitung secara teoritis berdasarkan kadar BTP pada bahan	1. Produk kopi instan menggunakan bahan baku Gula yang mengandung BTP ikutan sulfat

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku / Bahan Penolong / BTP	BTP Ikutan Diatur Di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
			baku/bahan penolong/BTP yang digunakan pada produk akhir	2. Diketahui: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gula (kategori pangan 11.1.3) diizinkan ditambahkan Natrium sulfit dengan batas maksimal sebesar 20 mg/kg sebagai residu SO<sub>2</sub>.</li> <li>• Kopi instan (Kategori Pangan 14.1.5) tidak diizinkan ditambahkan Natrium sulfit</li> </ul> 3. Kadar Natrium sulfit pada gula yang digunakan tidak boleh melebihi batas maksimal yang diatur pada Gula (Kategori Pangan 11.1.3) sebesar 20 mg/kg sebagai residu SO <sub>2</sub>
4	Tidak	Tidak	Perlu mengajukan izin penggunaan BTP	1. Minuman serbuk kopi menggunakan bahan baku coklat bubuk yang mengandung BTP Pewarna Coklat HT 2. Coklat HT tidak diatur dalam coklat bubuk (kategori pangan 05.1.1); dan juga tidak diatur dalam minuman serbuk kopi (kategori pangan 14.1.5). 3. Produsen perlu mengajukan izin penggunaan BTP. Izin penggunaan BTP tersebut dapat diajukan terhadap coklat bubuk ataupun minuman serbuk kopi.

#### 4.7. Informasi Nilai Gizi (ING)

Pencantuman ING untuk produk Kopi dan Minuman Serbuk Kopi sesuai Peraturan Badan POM Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan adalah sebagai berikut:

1. Produk **Kopi Bubuk, Kopi Instan, Kopi Celup, Kopi Dekafein, dan Biji Kopi tidak diwajibkan** mencantumkan Tabel ING
2. Secara umum produk **Kopi Campur, Minuman Serbuk Kopi, Minuman Serbuk Kopi Susu, dan Minuman Serbuk Kopi Krimer wajib** mencantumkan ING pada label, dikecualikan untuk pelaku usaha mikro dan kecil.
3. Pencantuman ING dibuktikan dengan hasil analisis Zat Gizi dari laboratorium pemerintah atau laboratorium lain yang telah terakreditasi.
4. Zat gizi yang wajib dicantumkan pada Tabel ING terdiri atas:
  - a. Energi total
  - b. Lemak total
  - c. Lemak jenuh
  - d. Protein
  - e. Karbohidrat total
  - f. Gula
  - g. Garam (natrium)

##### 4.7.1. Format Tabel ING

Format Tabel ING pada label berdasarkan luas permukaan label dikelompokkan menjadi 2 (dua), yakni format vertikal dan format horizontal. Format vertikal untuk kemasan dengan luas permukaan label lebih dari 100 cm<sup>2</sup>. Format horizontal untuk kemasan dengan luas permukaan kurang dari atau sama dengan 100 cm<sup>2</sup>. Terdapat 2 (dua) format horizontal yang dapat dipilih untuk digunakan, yakni format tabular dan format linier. Contoh format tabel ING dapat dilihat pada Gambar 27 s/d 32.

a. Format Vertikal ING

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

Gambar 27. Format Vertikal Tabel ING



b. Format Horizontal ING

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

Gambar 28. Format Tabular Tabel ING

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

Gambar 29. 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		
<b>JUMLAH PER KEMASAN (... g atau ... ml)</b>		
<b>Energi total ... kkal</b>		
		<b>% AKG*</b>
<b>Lemak Total</b>	... g	... %
<b>Lemak Jenuh</b>	... g	... %
<b>Protein</b>	... g	... %
<b>Karbohidrat Total</b>	... g	... %
<b>Gula</b>	... g	
<b>Garam (natrium)</b>	... mg	... %
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>		

Gambar 30. Format Vertikal Tabel ING per Kemasan

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

Gambar 31. Format Linier Tabel ING per Kemasan

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

Gambar 32. Format Horizontal Tabel ING per Kemasan

#### 4.7.2. Keterangan pada Tabel ING

##### 4.7.2.1. Takaran Saji

Takaran Saji adalah jumlah pangan olahan yang wajar dikonsumsi dalam satu kali makan. Sesuai dengan Peraturan Badan POM Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan, takaran saji untuk produk Kopi dan Minuman serbuk Kopi dapat dilihat pada gambar di bawah ini.

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
14.1.5	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	Konsentrat Minuman Teh	15 - 30 ml
		Minuman Serbuk Teh	15 - 30 g
		Kopi Campur	
		Minuman Berkafein Formulasi ( <i>Formulated Caffeinated Beverages</i> )	170 - 330 ml
		Konsentrat Minuman Kopi	15 - 30 ml
		Minuman Serbuk Kopi Susu	10 - 30 g
		Minuman Serbuk Kopi Krimer	
		Minuman Serbuk Kopi Minuman	
Botanikal/Minuman Rempah berbentuk Cair	170 - 330 ml		

Gambar 33. Takaran Saji Baku Produk Kopi dan Minuman Serbuk Kopi

##### 4.7.2.2. Jumlah Sajian per Kemasan

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

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

a. Contoh 1:

Berat bersih minuman serbuk kopi sebesar 100 g dengan takaran saji 15 g, maka perhitungan jumlah sajian per kemasan produk adalah:

$$100 \text{ g} / 15 \text{ g} = \mathbf{6,67}$$

Pencantuman jumlah sajian per kemasan pada tabel ING adalah **"6,5 sajian per kemasan"**

b. Contoh 2:

Berat bersih minuman serbuk kopi sebesar 30 g dengan takaran saji 15 g, maka perhitungan jumlah sajian per kemasan produk adalah:

$$30 \text{ g} / 15 \text{ g} = 2$$

Pencantuman jumlah sajian per kemasan pada tabel ING adalah **"2 sajian per kemasan"**

#### 4.7.2.3. Jumlah Kandungan Zat Gizi per Sajian

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

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

**Catatan:** Pada sistem *e-registration* sudah tersedia perhitungan nilai gizi per sajian serta pembulatangannya, sehingga pendaftar dapat langsung mencantumkan nilai gizi pada Tabel ING berdasarkan perhitungan sistem tersebut.

#### 4.7.2.4. 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 pembulatangannya. Pendaftar cukup menginput nilai gizi berdasarkan hasil analisa zat gizi dan hasil perhitungan AKG pada sistem *e-registration* dapat langsung dicantumkan pada Tabel ING.

#### 4.7.3. Contoh Perhitungan dan Pencantuman ING

Sebagai contoh terdapat produk minuman serbuk kopi susu yang diproduksi pelaku usaha mikro kecil. Diketahui berat bersih adalah 100 g dan takaran saji 20 g. Cara perhitungan nilai gizi dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. Contoh Perhitungan Nilai Zat Gizi

Zat Gizi	Hasil Analisa	Acuan Label Gizi <sup>*)</sup>	Cara Perhitungan		
			Per Sajian	% AKG	Energi Total
Lemak Total (%)	10,17	67 g	$10,17/100 \times 20 = 2,03 \text{ g}$ (dibulatkan <b>2 g</b> )	$2,03/67 \times 100\% = 3,03\%$ (dibulatkan <b>3%</b> )	Energi dari Lemak + Energi dari Protein + Energi dari Karbohidrat  ( $2,03 \times 9$ ) + ( $0,99 \times 4$ ) + ( $12,02 \times 4$ ) = 70,35 kkal (dibulatkan <b>70 kkal</b> )
Lemak Jenuh (%)	5,03	20 g	$5,03/100 \times 20 = 1,01 \text{ g}$ (dibulatkan <b>1 g</b> )	$1,01/20 \times 100\% = 5,05$ (dibulatkan <b>5%</b> )	
Protein (%)	4,94	60 g	$4,94/100 \times 20 = 0,99 \text{ g}$ (dibulatkan <b>1 g</b> )	$0,99/60 \times 100\% = 1,65\%$ (dibulatkan <b>2%</b> )	
Karbohidrat Total (%)	60,11	325 g	$60,11/100 \times 20 = 12,02 \text{ g}$ (dibulatkan <b>12 g</b> )	$12,02/325 \times 100\% = 3,70\%$ (dibulatkan <b>4%</b> )	
Gula (%)	51,02	-	$51,02/100 \times 20 = 10,20 \text{ g}$ (dibulatkan <b>10 g</b> )	-	
Garam (Natrium) (mg/100 g)	650,433	1500 mg	$650,433/100 \times 20 = 130,09 \text{ mg}$ (dibulatkan <b>130 mg</b> )	$130,09/1500 \times 100\% = 8,67\%$ (dibulatkan <b>9%</b> )	

(\*) Acuan Label Gizi sesuai Peraturan Badan POM Nomor 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 34.

Informasi Nilai Gizi (9)					
Takaran Saji 20 Gram					
ZAT GIZI	HASIL ANALISA	JUMLAH PER SAJIAN	JUMLAH PER SAJIAN PEMBULATAN	% AKG PER SAJIAN	% AKG PER SAJIAN PEMBULATAN
Energi Total (kkal/100 g)	351.73	70.35	70.00	3.27	3.00
Energi dari Lemak (kkal/100 g)	91.53	18.31	20.00		
Energi dari Lemak Jenuh (kkal/100 g)	45.27	9.05	10.00		
Lemak Total (%)	10.17	2.03	2.00	3.03	3.00
Lemak Jenuh (%)	5.03	1.01	1.00	5.05	5.00
Protein (%)	4.94	0.99	1.00	1.65	2.00
Karbohidrat Total (%)	60.11	12.02	12.00	3.70	4.00
Gula Total (%)	51.02	10.20	10.00		
Natrium (mg/100 g)	650.433	130.09	130.00	8.67	9.00

Gambar 34. Contoh Tampilan Hasil Perhitungan Sistem Informasi Nilai Gizi

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 20 g 5 Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total		70 kkal
		<b>%AKG*</b>
Lemak Total	2 g	3 %
Lemak Jenuh	1 g	5 %
Protein	1 g	2 %
Karbohidrat Total	12 g	4 %
Gula	10 g	
Garam (Natrium)	130 mg	9 %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

Gambar 35. Contoh Tabel ING Produk Minuman Serbuk Kopi

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



### 5.1.1. 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	: 080000000000
Email	: marimaju@yahoo.com
3. Status Penanaman Modal	: PMDN
4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	: Lihat Lampiran
5. Skala Usaha	: Usaha Kecil

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

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana tertampir 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,**  
RI. 01.01.2020.001

01.01.2022.001  
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 BSSr-BSSN.

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



Gambar 36. Contoh Dokumen NIB

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



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

\* SNI: Standar Nasional Indonesia, SH: Sertifikat Halal


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

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

Gambar 37. Contoh Dokumen NIB (Lanjutan)

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

## 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 38. Contoh Dokumen Sertifikat Standar

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



**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 39. Contoh Dokumen Sertifikat Standar (Lanjutan)

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

3. Sertifikat Standar dengan status Telah Terverifikasi



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



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

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

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

Diterbitkan tanggal: 6 Januari 2022

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

  
  
**Ditandatangani secara elektronik**

Dicetak tanggal: 6 Januari 2022

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

Gambar 40. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi

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



**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><b>Persyaratan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Berlokasi di Kawasan Peruntukan Industri apabila berpotensi menimbulkan pencemaran lingkungan yang berdampak luas.</li> </ul> <p><b>Kewajiban:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengolah dan memanfaatkan sumber daya alam secara efisien, ramah lingkungan, dan berkelanjutan;</li> <li>- Memiliki Akun Sistem Informasi Industri Nasional;</li> <li>- Menyampaikan data industri yang akurat, lengkap, dan tepat waktu secara berkala yang disampaikan melalui Sistem Informasi Industri Nasional;</li> <li>- Memenuhi Standar Industri Pengolahan Susu Segar dan Krim;</li> <li>- 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).</li> </ul>	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 41. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi (Lanjutan)

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

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 DPMPPTSP 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 42. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan

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



**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><b>Persyaratan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Berlokasi di Kawasan Peruntukan Industri apabila berpotensi menimbulkan pencemaran lingkungan yang berdampak luas;</li> <li>- Telah selesai melaksanakan persiapan dan kegiatan pembangunan, pengadaan, pemasangan/instalasi peralatan, dan kesiapan lain yang diperlukan.</li> </ul> <p><b>Kewajiban:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menjamin keamanan dan keselamatan alat, proses, hasil produksi, penyimpanan, serta pengangkutan;</li> <li>- Mengolah dan memanfaatkan sumber daya alam secara efisien, ramah lingkungan, dan berkelanjutan;</li> <li>- Memiliki Akun Sistem Informasi Industri Nasional;</li> <li>- Menyampaikan data industri yang akurat, lengkap, dan tepat waktu secara berkala yang disampaikan melalui Sistem Informasi Industri Nasional;</li> <li>- 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).</li> </ul>	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 43. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan (Lanjutan)

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



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](mailto: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 Penerbitan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik, dengan ini diberikan:

**IZIN PENERAPAN**  
Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik



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

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

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

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

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

Jakarta, 02 November 2021  
A.N. KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
KEPALA UPT  
  
  
Kepala Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Bandar Lampung  
NIP

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSIe

Gambar 44. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB versi E-sertifikasi

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



**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**

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

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

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

Telah memenuhi persyaratan:

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

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

Diterbitkan tanggal: 1 Januari 2022

**a.n. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan  
Menteri Investasi/  
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,**  
014F2P603010

06299.0049  
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 BSN-BSSN.

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



Gambar 45. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB versi PB-UMKU

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




**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**

**PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA  
IZIN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK  
LAMPIRAN  
PBUMKU:123456789012345678901**

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

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

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

 Balai Sertifikasi Elektronik

Gambar 46. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB versi PB-UMKU

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


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 atau Daftar Bahan yang Digunakan

Komposisi merupakan daftar bahan yang digunakan dalam proses produksi kopi meliputi Bahan Baku dan dapat ditambahkan Bahan Tambahan Pangan (BTP). Komposisi mencantumkan nama bahan, persentase bahan dan diurutkan dari jumlah yang terbesar. Berikut contoh dokumen komposisi produk Minuman Serbuk Kopi Susu.



**PT ERPIKO NUSANTARA**  
Jl. Kemerdekaan No. 26, Kota Tangerang, Banten, 15141

---

**KOMPOSISI**  
**MINUMAN SERBUK KOPI SUSU**

No	Nama Bahan	Jenis Bahan	Persentase
1	Susu Skim Bubuk	Bahan Baku	45.50%
2	Kopi Bubuk	Bahan Baku	32.10%
3	Gula Pasir	Bahan Baku	12.40%
4	Ekstrak Malt	Bahan Baku	8.47%
5	Perisa Artifisial	BTP Perisa	1.10%
6	Dikalium fosfat	BTP Penstabil	0.40%
7	Sukralosa	BTP Pemanis	0.03%
<b>TOTAL</b>			<b>100%</b>

Gambar 47. Contoh Dokumen Komposisi Produk Minuman Serbuk Kopi Susu

## 5.2.2. Spesifikasi BTP dan/atau Bahan Baku Tertentu

Spesifikasi berupa penjelasan tentang bahan yang digunakan pada komposisi Kopi dan Minuman Serbuk Kopi

### 5.2.2.1. Spesifikasi Bahan Baku

Bahan baku yang harus melampirkan spesifikasi antara lain:

- Bahan yang menjelaskan bahan penyusun, harus mencantumkan semua bahan penyusunnya. Jika mengandung BTP yang memiliki batasan penggunaan harus mencantumkan kadarnya.

Contoh: Krimer Minuman.

**S.B.J** PT Sumber Berkah Jaya \_ Karawang, JAWA BARAT

---

**PRODUCT SPESIFICATION**

**PRODUCT NAME**  
Creamer 20144984

**PRODUCT DESCRIPTION**  
Creamer as a milk replacer with full cream flavour and pale cream colour. It is designed to give the flavour and functionality of whole milk solids in beverage, bakery, confectionery, and savoury application

**INGREDIENT DECLARATION**  
Maltodextrin, Milk Solids, Vegetable Fat, Glucose Syrup Solids, Sugar, Stabilisers [340(ii), 451(i)] <2% (max 300 ppm as total phosphor), Emulsifiers (471, 472e) <2%, Salt, Anti-caking Agent (551) <2%, Flavourings, Colouring [160a(i)] < 0.1%

**PARAMETERS**  
Protein 5 - 9 g/100g  
Total Fat 22 - 26 g/100g  
Moisture 5 %  
Particle Size Free from hard lumps and 100% through a #12 US standard sieve  
Arsenic (As) 0.25 Maximum mg/kg  
Mercury (Hg) 0.03 Maximum mg/kg  
Lead (Pb) 0.25 Maximum mg/kg  
Cadmium (Cd) 0.2 Maximum mg/kg  
Tin (Sn) 40 Maximum mg/kg

Gambar 48. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Menjelaskan Bahan Penyusun

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

Contoh: Jagung kering.

**CV KOPIKU**

Jln Gunung Sari Km12, Serang – Banten

---

No : Eksternal/202310.189  
Perihal : Pernyataan asal jagung kering dan status GMOnya


Serang, 3 Oktober 2023

Yth. Direktur Registrasi Pangan Olahan  
Di  
Tempat

Dengan ini Saya, AHMAD SYAMSUL selaku Direktur CV KOPIKU, menyatakan bahwa bahan baku **jagung kering** yang digunakan pada Kopi Campur KOPIKU dibeli/bersumber dari pasar dan sesuai informasi dari petani asal, jagung bukan merupakan jagung GMO (Non GMO). Surat Pernyataan ini Saya buat dengan informasi sebenarnya . Mohon dapat diterima.

Terima kasih atas perhatiannya

Direktur CV KOPIKU



AHMAD SYAMSUL

Gambar 49. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Diperoleh dari Pasar

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

Contoh: Susu Skim Bubuk.



Gambar 50. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Telah Memiliki NIE


#### 5.2.2.2. Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP)

BTP yang harus melampirkan spesifikasi antara lain:

- a. Bahan yang dapat berasal dari hewan atau tanaman yang menjelaskan asal bahan (hewani atau nabati).

Contoh: Lesitin Kedelai.





PT INDAH JAYA	
Kawasan Industri ABC, Kec. Cikarang Barat, Bekasi – JAWA BARAT	
SPESIFICATION	
<b>PRODUCT NAME</b>	: SOY LECITHIN
<b>DESCRIPTION</b>	: Fractioned soy lecithin. Its is brown viscous liquid
<b>GMO STATUS</b>	: Non - GMO
<b>TYPICAL DATA</b>	:
ACETHONE INSOLUBLE	MIN 60%
ACID VALUE	35 mgKOH/g
PEROXIDE VALUE	5 meq/kg
COLOUR IODINE	65
MOISTURE	1.00%
VISCOSITY @ 25°C	10Pa.s

Gambar 51. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan Asal Bahan

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



PT DAMAI SEJAHTERA	
Kawasan Industri XYZ, Karawang, Jawa Barat, Indonesia	
SPECIFICATION	
Product Name	: COFFEE FLAVOR
Legal status	: Artificial Flavor
Description	: Colorless to dark yellow liquid
Odor	: Typical Coffee
Ingredients	: Flavorings substances Propylene Glycol (66.5%)
Specific Gravity (d20/20)	: 1.120 – 1.140
Refractive index (n20/D)	: 1.321 – 1.327
Flash point	: > 100°C
Condition	: Water soluble
Shelf life	: 12 months
Storage	: Keep in dark and cool place Keep away from moisture
Notice	: Shake well before using

Gambar 52. Contoh Spesifikasi Perisa yang Menjelaskan Kelompok Perisa


c. BTP campuran yang menjelaskan jenis BTP dan kadarnya

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

PT PANGAN JAYA SENTOSA	
Jl. Kebagusan No. 21, Jakarta Selatan 12550 - Indonesia	
Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan	
Nama Produk : Natrium tripolifosfat (Sodium tripoluphosphate)	
Parameter	Spesifikasi
Nomor INS	451(i)
Penampakan	Putih
Rumus Molekul	$\text{Na}_5\text{P}_2\text{O}_{10}$
Massa Molar	367.864 g/mol
Tekstur	Bubuk seperti Kristal
PH	9.5 – 10.0
Titik Lebur	622°C
Kepadatan	2.52 g/cm <sup>3</sup>
Penyimpanan	Kering, Suhu kamar
Masa Simpan	24 Bulan

Gambar 53. Contoh Spesifikasi Fosfat yang Menjelaskan Nama Jenis dan INS

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

PT WARNA WARNI									
 Warnawarni Jalan Pelangi No. 37, Surabaya 60126 - Indonesia									
CARAMEL LIQUID COLOR									
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Ingredients</b> Sulfite ammonia caramel (E 150d)</li> </ul>									
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Physical Properties</b> <table border="0"> <tr> <td>Color :</td> <td>Dark brown</td> <td>Solubility :</td> <td>Water soluble and acid proof</td> </tr> <tr> <td>Form :</td> <td>Liquid, viscous</td> <td>Odor :</td> <td>Characteristic</td> </tr> </table> </li> </ul>		Color :	Dark brown	Solubility :	Water soluble and acid proof	Form :	Liquid, viscous	Odor :	Characteristic
Color :	Dark brown	Solubility :	Water soluble and acid proof						
Form :	Liquid, viscous	Odor :	Characteristic						
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Spesification</b> <table border="0"> <tr> <td>Color strength:</td> <td>Min 48.000</td> </tr> <tr> <td>pH :</td> <td>4.0 – 7.0</td> </tr> <tr> <td>Relative density:</td> <td>1.23 – 1.26</td> </tr> </table> </li> </ul>	Color strength:	Min 48.000	pH :	4.0 – 7.0	Relative density:	1.23 – 1.26	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Shelf Life</b> 2 years</li> <li><b>Application</b> Food and Beverages Application</li> </ul>		
Color strength:	Min 48.000								
pH :	4.0 – 7.0								
Relative density:	1.23 – 1.26								

Gambar 54. Contoh Spesifikasi Pewarna yang Menjelaskan INS atau *Color Index (CI Number)*

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



Gambar 55. Contoh Spesifikasi BTP yang Telah Memiliki NIE



### 5.2.3. Hasil Analisa Produk Akhir

Hasil analisa produk akhir harus memenuhi kriteria sebagai berikut:

- a. Hasil analisa produk akhir adalah dokumen hasil analisa produk dari laboratorium swasta yang terakreditasi Komite Akreditasi Nasional (KAN) atau laboratorium pemerintah.  
Contoh laboratorium terakreditasi: PT Saraswanti Indo Genetech, 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 Tambah 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 Contoh / Sample Code : PIR.123.X.2023092607

III. Pelanggan / Principal

3.1. Name / Nama : PT. ERPIKO NUSANTARA

3.2. Alamat : Jl. Kemerdekaan No. 26, Tangerang, Banten

IV. Contoh Uji / Sample

4.1. Kemasan / Packaging : Plastik Laminat

4.2. Nama Pabrik / Factory Name : PT. ERPIKO NUSANTARA

4.3. Alamat Pabrik / Factory Adress : Jl. Kemerdekaan No. 26, Tangerang, Banten

4.4. Nama Sample / Sample Name : Minuman Serbuk Kopi Susu (ERPIKO)

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

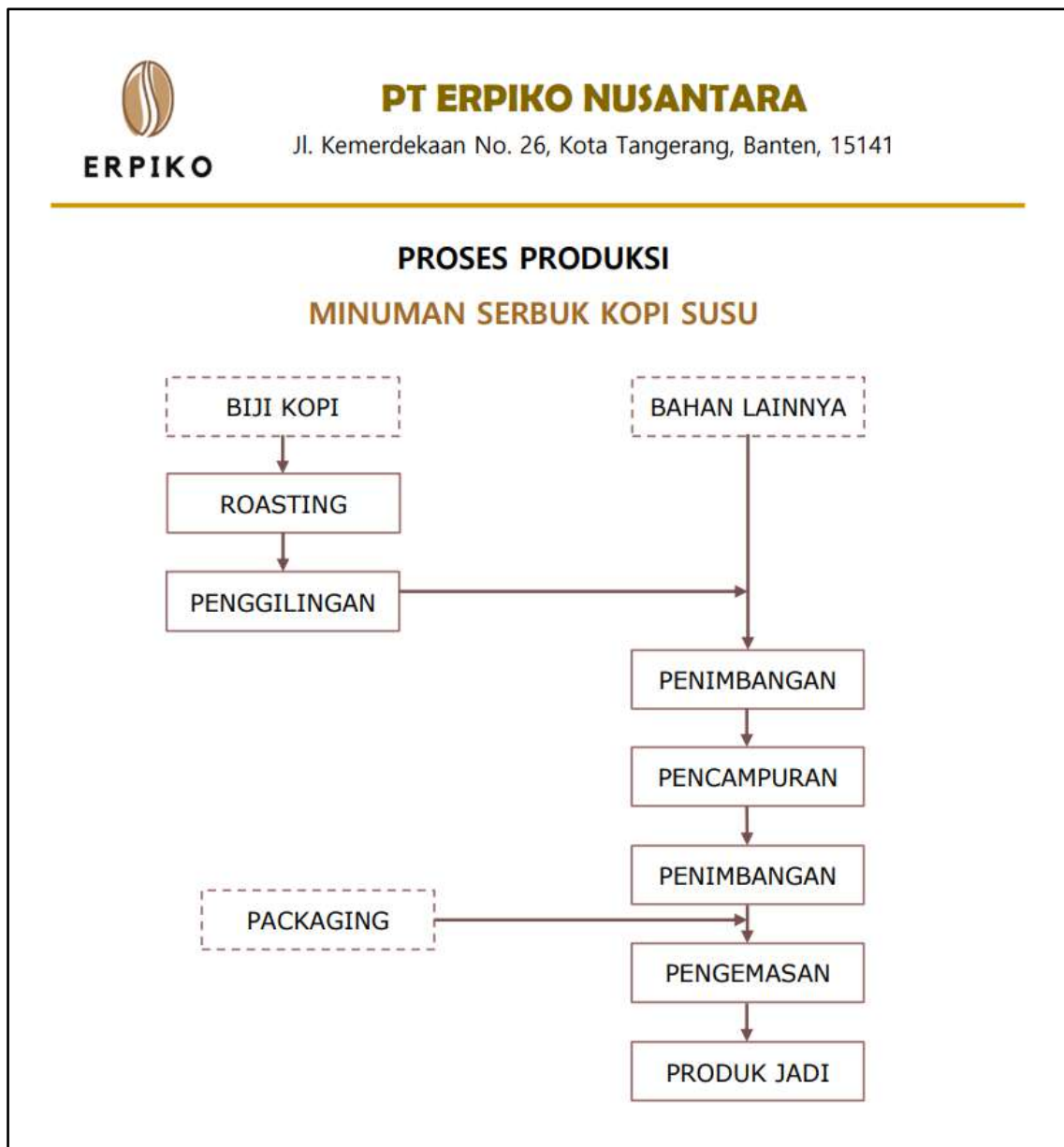
  
Manager Laboratorium

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

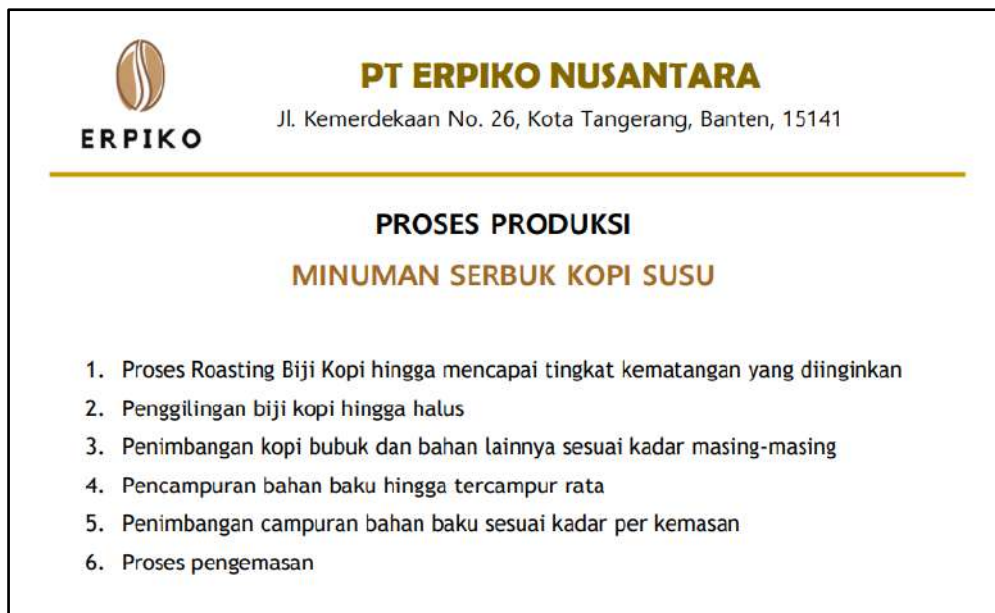
Gambar 56. Contoh Hasil Analisis Cemaran Logam pada Produk Akhir

### 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.



Gambar 57. Contoh Diagram Alir Proses Produksi



Gambar 58. Contoh Proses Produksi dalam Bentuk Narasi

### 5.2.5. Informasi tentang Kode Produksi

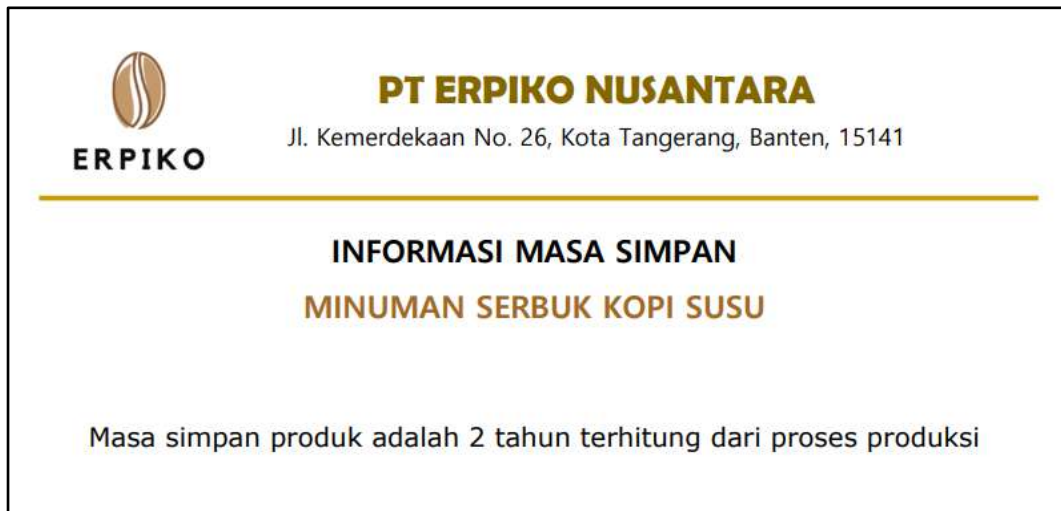
- Kode produksi merupakan kode yang dapat memberikan penjelasan mengenai riwayat suatu produksi pangan olahan yang diproses pada kondisi dan waktu yang sama.
- Kode produksi dapat dicantumkan dalam bentuk nomor bets.
- Kode produksi dapat disertai dengan atau berupa tanggal produksi yang merupakan tanggal,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



Gambar 59. 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.
- 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 60. Contoh Dokumen Informasi tentang Masa Simpan



# BAB VI

## Label Pangan Olahan





## 6.1. Ketentuan Umum

Sesuai dengan Peraturan Badan POM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan dan Peraturan Badan POM Nomor 20 Tahun 2021 tentang 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 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

Berat bersih merupakan informasi mengenai jumlah pangan olahan yang terdapat di dalam kemasan dicantumkan dalam satuan metrik (gram (g), kilogram (kg), mililiter (ml), Liter (L)). Contoh:

- Berat bersih : 500 g
- Isi bersih : 5 L

### 6.3.3. Nama dan Alamat Pihak yang Memproduksi

- Pencantuman alamat paling sedikit meliputi nama kota, kode pos, dan Indonesia.

Contoh:

- Diproduksi oleh: PT. Maju Jaya, Jakarta 11111, Indonesia

- 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

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

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

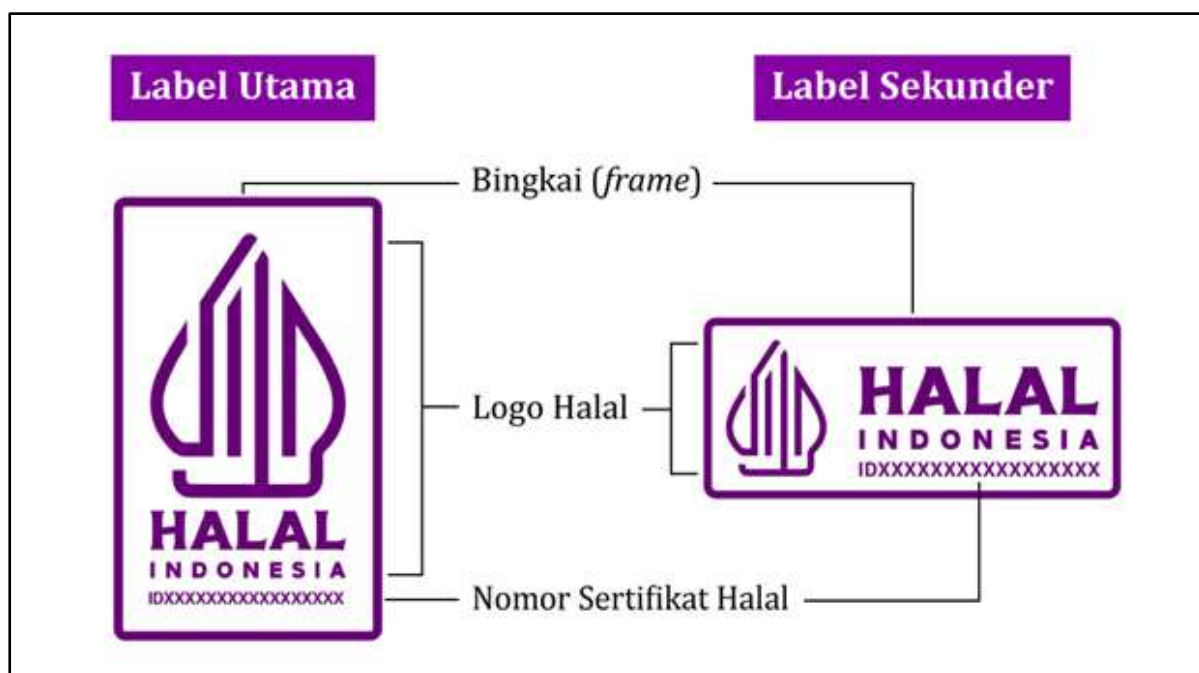
### 6.3.5. Nomor Izin Edar (NIE)

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



### 6.3.6. Keterangan Halal Bagi yang Dipersyaratkan

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



Gambar 61. Kriteria Pencantuman Halal



Gambar 62. Kriteria Pencantuman Halal (Lanjutan)

### 6.3.7. Daftar Bahan yang Digunakan atau Komposisi

Pencantuman daftar bahan pada label harus memperhatikan:

- Pencantuman daftar bahan yang digunakan harus didahului dengan tulisan: “daftar bahan”; “bahan yang digunakan”; “bahan-bahan”; atau “komposisi”.
- Nama bahan merupakan nama lazim yang lengkap dan tidak berupa singkatan; dan disusun secara berurutan dimulai dari bahan yang digunakan paling banyak.
- Bahan penolong tidak wajib dicantumkan pada daftar bahan/komposisi label.

- Persentase kandungan bahan wajib dicantumkan dengan ketentuan sebagai berikut:
  - a. Bahan baku yang memberikan identitas pada pangan olahan. Contoh untuk produk Minuman Serbuk Kopi wajib mencantumkan persentase Kopi
  - b. Bahan baku disebut dalam nama jenis pangan. Contoh Minuman Serbuk Kopi dengan Ginseng, maka diwajibkan juga untuk mencantumkan persentase Kopi dan Ginseng.
  - c. Mencantumkan tulisan “Dari ...(nama bahan)” pada label pangan olahan, jika kandungan bahan tersebut minimal 50%. Contoh pada label tercantum tulisan “Dibuat dari Biji Kopi”, sehingga pada komposisi dicantumkan persentase Biji Kopi.
  - d. Mencantumkan tulisan “Dengan ...(nama bahan)” pada label pangan olahan, jika bahan tersebut merupakan salah satu bahan baku yang digunakan. Contoh pada label tercantum tulisan “Dibuat dengan susu”, sehingga pada komposisi dicantumkan persentase Susu.
  - e. Mencantumkan gambar bahan baku. Contoh pada label produk Minuman Serbuk Kopi dengan Cokelat yang mencantumkan gambar cokelat, maka harus mencantumkan persentase cokelat. Sebaliknya untuk produk yang tidak menggunakan bahan baku melainkan BTP, maka tidak dapat mencantumkan gambar. Misalnya: Minuman Serbuk Kopi Rasa Karamel, tidak dapat mencantumkan gambar karamel jika yang ditambahkan adalah BTP perisa.

### 6.3.8. Keterangan tentang Alergen

- 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.
- 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.
- Alergen dapat berupa:
  - a. sereal mengandung gluten, yaitu gandum, *rye*, *barley*, *oats*, *spelt* atau *strain* hibrida;

- b. telur;
  - c. ikan, krustase (udang, lobster, kepiting), moluska (tiram, 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 (dapat berupa belerang dioksida, natrium sulfat, natrium bisulfat, natrium metabisulfat, kalium sulfat, kalium bisulfat, kalium metabisulfat, dan kalsium bisulfat) dengan kandungan paling sedikit 10 mg/kg (sepuluh miligram per kilogram) dihitung sebagai SO<sub>2</sub> untuk produk siap konsumsi.
- 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*; *gamma tocopherol*; *alpha tocotrienol*; *5,7,8-trimethyltolcol*; campuran *tocopherol*; dan protein terhidrolisa sempurna.

**Komposisi:**

**Susu Skim Bubuk** (45.5%), Kopi Bubuk (32.1%), Gula, **Ekstrak Malt**, Perisa Sintetik (Mengandung Pewarna Alami Karamel I Plain), Penstabil Fosfat, Pemanis Buatan Sukralosa.

**Mengandung alergen lihat daftar bahan yang dicetak tebal**

Gambar 63. Contoh Penulisan Alergen

### 6.3.9. Pencantuman Informasi Tanpa BTP

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

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

Keterangan tanpa BTP dicantumkan setelah komposisi yang digunakan.

**Komposisi:**

Gula, Krimer Nabati (Mengandung **Protein Susu**), Kopi Bubuk (10%), Maltodekstrin (Mengandung Pengawet Sulfat), Kakao Bubuk, Penstabil Fosfat,

Tanpa Pemanis Buatan

Gambar 64. Contoh Penulisan Keterangan Tanpa BTP

**6.3.10. Kode Produksi**

- Tanggal dan kode produksi paling sedikit memuat informasi mengenai riwayat produksi pangan pada kondisi dan waktu tertentu.
- Tanggal dan kode produksi dapat berupa nomor bets (batch) dan/atau waktu produksi.
- Tanggal dan kode produksi dapat dicantumkan terpisah dari keterangan pada Label dan harus disertai dengan petunjuk tempat pencantuman kode produksi.
- Keterangan tempat pencantuman kode produksi dapat berupa:
  - a. “Kode Produksi, lihat bagian bawah kaleng”; atau
  - b. “Kode produksi, lihat pada tutup botol”.

**6.3.11. Keterangan tentang Saran Penyajian**

Dalam hal pangan olahan mencantumkan saran penyajian dalam bentuk gambar wajib mencantumkan tulisan “saran penyajian” yang berdekatan dengan gambar tersebut, dan dapat disertakan gambar bahan pangan lainnya. Gambar pangan yang menggambarkan saran penyajian diperbolehkan selama fungsinya lazim dalam penyajian (misalnya sebagai *garnish*).



Gambar 65. Contoh penulisan “Saran Penyajian” pada Label



### 6.3.12. Peringatan

Jika produk Kopi dan Minuman Serbuk Kopi menggunakan :

1. Pemanis buatan (seperti Natrium Siklamat, Asesulfam-K, dll.), maka wajib dicantumkan tulisan: “Mengandung pemanis buatan, disarankan tidak dikonsumsi oleh anak di bawah 5 (lima) tahun, ibu hamil, dan ibu menyusui”
2. Pemanis buatan Aspartam, maka wajib dicantumkan peringatan “Mengandung fenilalanin, tidak cocok untuk penderita fenilketonurik”.
3. Pemanis poliol (seperti Sorbitol, Maltitol, dll), maka wajib dicantumkan peringatan “Konsumsi berlebihan mempunyai efek laksatif”.

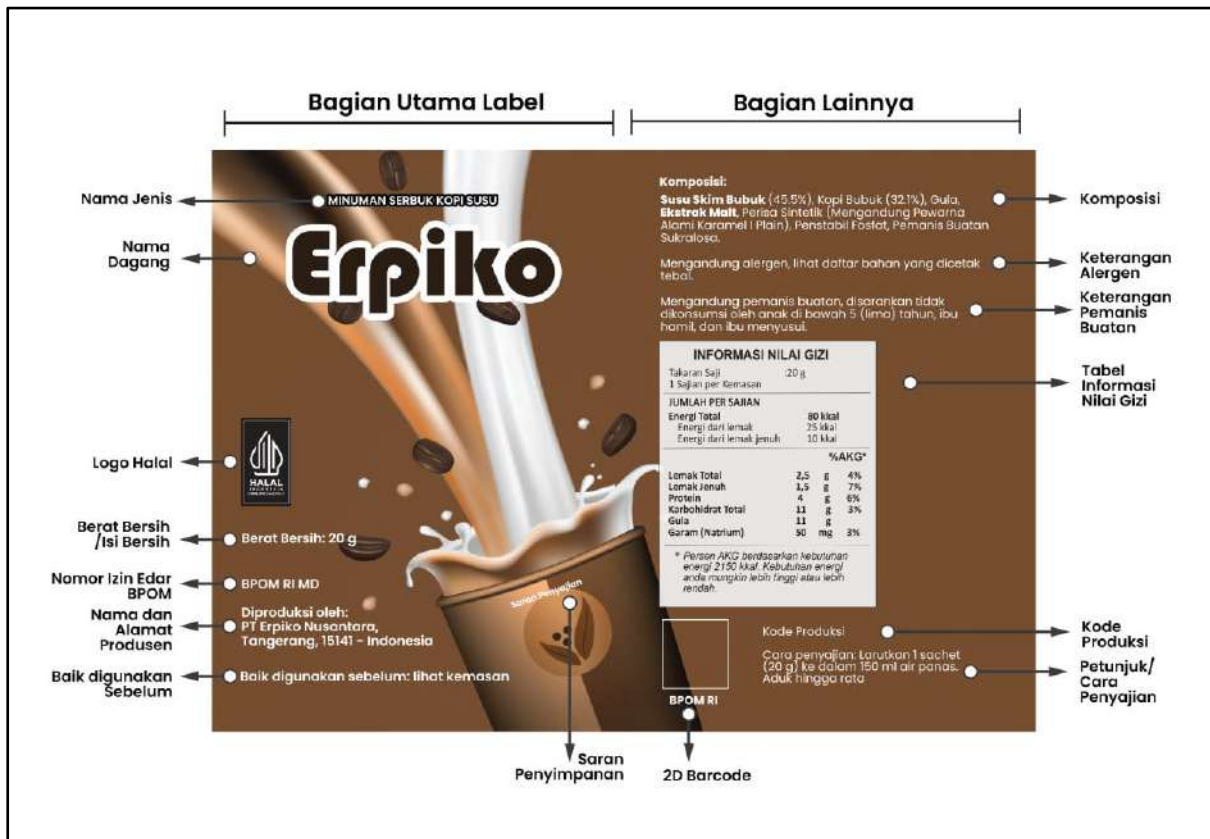
### 6.3.13. Keterangan 2 (Dua) Dimensi (2D Barcode)

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” di bagian atas/bawah kotak

### 6.3.14. Ketentuan Pencantuman Tulisan, Logo dan/atau Gambar

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

### 6.4. Contoh Rancangan Label Produk



Gambar 66. Contoh Rancangan Label Produk Minuman Serbuk Kopi

## 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](https://www.youtube.com/RegistrasiPanganOlahan)



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



find me on facebook  
[Direktorat Registrasi Pangan Olahan](https://www.facebook.com/DirektoratRegistrasiPanganOlahan)



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 Tambah Pangan yang Diizinkan Sebagai Ajudan Perisa, Perubahan Senyawa Perisa yang Diizinkan Digunakan Dalam Bahan Tambah 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 Perhitungan Karakteristik Dasar Kategori Pangan (2019).
20. Pedoman Label Pangan Olahan (2022).



@registrasipangan.bpom



Registrasi Pangan Olahan



Direktorat Registrasi  
Pangan Olahan



@reg\_pangan



@registrasipangan\_bpom



ISBN 978-602-415-146-1 (PDF)



9 786024 151461

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