

**Handbook**  
REGISTRASI PANGAN OLAHAN



**Naget Ayam,  
Naget Daging Sapi,  
dan Naget Ikan/Udang  
/Cumi/Kerang Beku**



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI  
2023**



## **HANDBOOK REGISTRASI PANGAN OLAHAN**

# **NAGET AYAM, NAGET DAGING SAPI, DAN NAGET IKAN/UDANG/CUMI/KERANG BEKU**



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI**

**2023**





## **HANDBOOK REGISTRASI PANGAN OLAHAN**

### **NAGET AYAM, NAGET DAGING SAPI, DAN NAGET IKAN/UDANG/CUMI/KERANG BEKU**

#### **PENGARAH**

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

#### **Copyright © Badan POM RI**

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

#### **PENANGGUNG JAWAB**

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

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

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

ISBN No. 978-602-415-149-2 (cetak)  
978-602-415-150-8 (PDF)

#### **KETUA TIM PENYUSUN**

**Yeni Oktaviany, STP., MP.**

#### **PENYUSUN**

**Erna Rahmawati, S.Farm, Apt.**  
**Agung Chakra Perdana, S.T.P.**

#### **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)

## KATA SAMBUTAN

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

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

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

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

Jakarta, Desember 2023



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



## KATA PENGANTAR

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

Penyusunan *handbook* ini dilakukan melalui rapat pembahasan internal, rapat pembahasan dengan pakar dan unit terkait di lingkungan Badan POM, serta uji coba dengan melibatkan pelaku usaha sesuai komoditi termasuk pelaku usaha skala kecil dan mikro. Diharapkan dengan terbitnya *handbook* ini, pelaku usaha mempunyai persepsi dan pemahaman yang sama dalam rangka registrasi pangan olahan.

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

Jakarta, Desember 2023



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

## DAFTAR ISI

<b>KATA SAMBUTAN</b> .....	<b>iii</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>xi</b>
<b>BAB I – PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	2
1.2. Tujuan dan Sasaran.....	2
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 Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku.....	10
3.2.3. Output Registrasi Produk Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku Berdasarkan Tingkat Risiko .....	15
<b>BAB IV – NAGET AYAM, NAGET DAGING SAPI, DAN NAGET IKAN/UDANG/ CUMI/KERANG BEKU</b> .....	<b>22</b>
4.1. Definisi .....	23
4.2. Komposisi .....	24
4.3. Karakteristik Dasar.....	26
4.4. Cemaran .....	30
4.4.1. Cemaran Logam Berat .....	30
4.4.2. Cemaran Mikroba .....	31
4.4.3. Cemaran Kimia .....	32
4.5. Bahan Tambahan Pangan (BTP).....	32
4.5.1. BTP yang Dapat Digunakan .....	32
4.5.2. Cara Perhitungan BTP.....	35
4.5.2.1. Cara Perhitungan BTP Tunggal pada Komposisi .....	36
4.5.2.2. Cara Perhitungan BTP Campuran pada Komposisi .....	39
4.5.3. BTP yang Wajib Dianalisa .....	40



4.5.4. BTP Ikutan ( <i>Carry Over</i> ) .....	41
4.6. Informasi Nilai Gizi (ING) .....	43
4.6.1. Format Tabel ING .....	44
4.6.2. Keterangan pada Tabel ING .....	47
4.6.2.1. Takaran Saji .....	47
4.6.2.2. Jumlah Sajian per Kemasan.....	47
4.6.2.3. Jumlah Kandungan Zat Gizi per Sajian .....	48
4.6.2.4. Persentase AKG.....	48
4.6.3. Contoh Perhitungan dan Pencantuman ING .....	49
<b>BAB V – KELENGKAPAN DATA .....</b>	<b>51</b>
5.1. Kelengkapan Data Registrasi Akun .....	52
5.1.1. Perizinan Berusaha .....	52
5.1.2. Izin Penerapan CPPOB .....	61
5.2. Kelengkapan Data Registrasi Produk .....	65
5.2.1. Komposisi .....	65
5.2.2. Spesifikasi Bahan Baku Tertentu dan BTP .....	65
5.2.2.1. Spesifikasi Bahan Baku .....	65
5.2.2.2. Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP) .....	68
5.2.3. Hasil Analisa Produk Akhir.....	71
5.2.4. Proses Produksi.....	75
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-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 Petunjuk Penyiapan dan Saran Penyajian .....	85
6.3.12. Keterangan tentang Cara Penyimpanan.....	86



6.3.13. Peringatan .....	86
6.3.14. Keterangan 2 (Dua) Dimensi (2D Barcode) BPOM.....	87
6.3.15. Ketentuan Pencantuman Tulisan, Logo dan/atau Gambar .....	87
6.4. Contoh Rancangan Label Produk Naget Ayam .....	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 Produk Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/Udang/Cumi/ Kerang Beku pada Sistem <i>e-registration</i> .....	13
Gambar 7.	Contoh Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan .....	15
Gambar 8.	Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan...	16
Gambar 9.	Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan (Lanjutan) .....	17
Gambar 10.	Contoh Izin Edar Pangan Olahan.....	18
Gambar 11.	Contoh Izin Edar Pangan Olahan (Lanjutan) .....	19
Gambar 12.	Contoh Lampiran Izin Edar Pangan Olahan.....	20
Gambar 13.	Contoh Lampiran Label yang Disetujui .....	21
Gambar 14.	Produk Naget .....	24
Gambar 15.	Cemaran Logam Arsen, Timbal, Merkuri, dan Kadmium untuk Produk Naget Ayam dan Naget Sapi .....	30
Gambar 16.	Cemaran Logam Arsen, Timbal, Merkuri, dan Kadmium untuk Produk Naget Ikan/Udang/Cumi/Kerang beku .....	30
Gambar 17.	Cemaran Logam Timah untuk Produk Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/Udang/Cumi/Kerang Beku .....	30
Gambar 18.	Cemaran Mikroba untuk Produk Naget Ayam dan Naget Daging Sapi.....	31
Gambar 19.	Cemaran Mikroba untuk Produk Naget Ikan/Udang/Cumi/Kerang Beku .....	31
Gambar 20.	Cemaran Kimia Produk Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/Udang/Cumi/Kerang Beku yang Diasap Sesuai Peraturan .....	32
Gambar 21.	Tampilan <i>Website</i> Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum Badan POM.....	33
Gambar 22.	Tampilan Aplikasi Ayo Cek BTP.....	33
Gambar 23.	Spesifikasi Tepung Roti .....	35
Gambar 24.	Timbangan Analitik dan Sendok Peres .....	36
Gambar 25.	Contoh BTP dengan Batas Maksimal CPPB.....	37
Gambar 26.	Batas Maksimal BTP Natrium tripolifosfat .....	37

Gambar 27. Batas Maksimal BTP Pengawet Kalium Sorbat.....	38
Gambar 28. Contoh Nilai ADI pada BTP .....	40
Gambar 29. Nilai Kandungan Gizi Naget Ayam Sesuai Peraturan .....	43
Gambar 30. Format Vertikal Tabel ING .....	44
Gambar 31. Format Tabular Tabel ING .....	45
Gambar 32. Format Linier Tabel ING.....	45
Gambar 33. Format Vertikal Tabel ING Per Kemasan.....	46
Gambar 34. Format Linier Tabel ING Per Kemasan .....	46
Gambar 35. Format Horizontal Tabel ING Per Kemasan.....	46
Gambar 36. Takaran Saji Baku Produk Naget Ayam yang Diproduksi Oleh UMK..	47
Gambar 37. Takaran Saji Baku Produk Naget Ayam dan Naget Daging Sapi .....	47
Gambar 38. Takaran Saji Baku Produk Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku .....	47
Gambar 39. Contoh Tampilan Hasil Perhitungan Sistem untuk Nilai Gizi Naget Ayam .....	50
Gambar 40. Contoh Tabel ING Produk Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku .....	50
Gambar 41. Contoh Dokumen NIB .....	53
Gambar 42. Contoh Dokumen NIB (Lanjutan) .....	54
Gambar 43. Contoh Dokumen Sertifikat Standar .....	55
Gambar 44. Contoh Dokumen Sertifikat Standar (Lanjutan).....	56
Gambar 45. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi.....	57
Gambar 46. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi (Lanjutan).....	58
Gambar 47. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan .....	59
Gambar 48. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan (Lanjutan).....	60
Gambar 49. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi e-sertifikasi.....	62
Gambar 50. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi PB-UMKU .....	63
Gambar 51. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi PB-UMKU .....	64
Gambar 52. Contoh Dokumen Komposisi Produk Naget Ayam.....	65
Gambar 53. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Berasal dari Hewan atau Tanaman.....	66
Gambar 54. Contoh Spesifikasi Bahan Baku dengan Penyusunnya .....	66
Gambar 55. Contoh Spesifikasi Bahan dengan Keterangan tentang Rekayasa Genetika/GMO .....	67
Gambar 56. Contoh Spesifikasi Tomat yang Dibeli di Pasar.....	67
Gambar 57. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Telah Mempunyai NIE .....	68
Gambar 58. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan Asal Bahan .....	68
Gambar 59. Contoh Spesifikasi BTP Perisa yang Menjelaskan Kelompok Perisanya .....	69

Gambar 60. Contoh Spesifikasi BTP Campuran.....	69
Gambar 61. Contoh Spesifikasi BTP Fosfat yang Menjelaskan INS.....	70
Gambar 62. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan INS.....	70
Gambar 63. Contoh Spesifikasi BTP yang Telah Mempunyai NIE .....	71
Gambar 64. Contoh Dokumen Hasil Analisa Produk Akhir (Lembar Identitas Produk) .....	72
Gambar 65. Contoh Dokumen Hasil Analisa Cemaran Logam Berat pada Produk Akhir.....	73
Gambar 66. Contoh Dokumen Hasil Analisa Cemaran Mikroba pada Hasil Akhir ..	74
Gambar 67. Contoh Diagram Alir Proses Produksi Naget Ayam .....	75
Gambar 68. Contoh Dokumen Informasi tentang Kode Produksi .....	76
Gambar 69. Contoh Dokumen Informasi tentang Masa Simpan.....	76
Gambar 70. Kriteria Pencantuman Halal.....	81
Gambar 71. Kriteria Pencantuman Halal (Lanjutan) .....	82
Gambar 72. Contoh Pencantuman Alergen .....	84
Gambar 73. Contoh Pencantuman Tanpa BTP .....	85
Gambar 74. Contoh Petunjuk Penyajian Naget .....	85
Gambar 75. Contoh Penulisan “Saran Penyajian” pada Label.....	86
Gambar 76. Contoh Pencantuman Cara Penyimpanan Pada Label.....	86
Gambar 77. Contoh Rancangan Label Produk Naget Ayam.....	87



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.	KBLI untuk Komoditi Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku .....	8
Tabel 2.	Persyaratan Teknis untuk Registrasi Pangan Olahan Risiko Menengah Rendah dan Tinggi .....	14
Tabel 3.	Definisi Berbagai Produk Naget .....	23
Tabel 4.	Perhitungan Komposisi Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku .....	25
Tabel 5.	Contoh Komposisi Naget Ayam.....	26
Tabel 6.	Karakteristik Dasar Produk Naget .....	26
Tabel 7.	Perbandingan Karakteristik Dasar Produk Naget .....	27
Tabel 8.	Komposisi Naget Pak Budi .....	27
Tabel 9.	Komposisi Naget Pak Akbar .....	28
Tabel 10.	Komposisi Naget Pak Rahmat.....	29
Tabel 11.	Contoh Golongan BTP yang Lazim Digunakan pada Produk Naget Ayam dan Naget Daging Sapi .....	34
Tabel 12.	Contoh Golongan BTP yang Lazim Digunakan pada Produk Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku .....	34
Tabel 13.	Contoh Perhitungan Rasio BTP .....	40
Tabel 14.	Ketentuan Hasil Analisa BTP .....	41
Tabel 15.	Contoh Penerapan BTP Ikutan.....	41
Tabel 16.	Contoh Perhitungan Nilai Zat Gizi .....	49



# BAB I

## Pendahuluan

### 1.1. Latar Belakang

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

Berdasarkan rekapitulasi kegiatan pendampingan yang dilakukan oleh Direktorat Registrasi Pangan Olahan sepanjang tahun 2021, tercatat sebanyak 475 UMKM yang mengikuti kegiatan pendampingan, dari total 573 pelaku usaha. Tingginya jumlah UMKM yang mengikuti kegiatan pendampingan ini menjadi sinyal rendahnya pemahaman UMKM dalam memenuhi persyaratan registrasi pangan olahan. Hal ini kembali dibuktikan oleh hasil survey kepuasan pelanggan tahun 2021 yang merekomendasikan adanya pedoman registrasi pangan olahan per komoditi untuk meningkatkan pemahaman pelaku usaha terhadap persyaratan registrasi pangan olahan sesuai komoditinya.

Berdasarkan hal tersebut, Direktorat Registrasi Pangan Olahan menyusun *handbook* registrasi pangan olahan sesuai komoditi ini dengan jenis komoditi yang ditetapkan berdasarkan pemeringkatan kategori pangan yang paling banyak didaftarkan oleh UMKM dari tahun 2019-2021 dan merupakan kelanjutan dari kegiatan tahun 2022. Dari 5 (lima) kategori pangan teratas, diambil komoditi terbanyak untuk masing-masing kategori pangan. Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/Udang/Cumi/Kerang Beku menjadi salah satu komoditi yang diputuskan untuk dibuatkan *handbook* registrasi pangan olahan.

### 1.2. Tujuan dan Sasaran

Tujuan *handbook* ini adalah:

1. Sebagai suatu bentuk pedoman di bidang registrasi pangan olahan yang disusun sesuai dengan peraturan dan kebijakan terbaru per komoditi untuk meningkatkan pemahaman pelaku usaha, khususnya UMK dalam memenuhi persyaratan registrasi pangan olahan.
2. Dengan meningkatnya pemahaman pelaku usaha diharapkan dapat mempercepat proses registrasi pangan olahan

Sasaran *handbook* ini adalah:

1. Pelaku usaha produsen Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/Udang/Cumi/Kerang Beku dengan skala usaha mikro dan kecil.
2. Fasilitator di Balai dan/atau Loka POM yang melakukan pendampingan kepada pelaku usaha produsen Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/Udang/Cumi/Kerang Beku dalam melakukan registrasi.



### 1.3. Ruang Lingkup

Ruang lingkup *handbook* ini meliputi penjelasan mengenai alur registrasi pangan olahan dengan aplikasi Ereg RBA, definisi, serta persyaratan keamanan dan mutu, dokumen yang dibutuhkan, serta kriteria label produk Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku.





# **BAB II**

## **Istilah dan Definisi**

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



maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk Bahan Tambah Pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

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



# **BAB III**

## **Registrasi Pangan Olahan**

### 3.1. Registrasi Akun Perusahaan

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

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

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

Klasifikasi Risiko dan dokumen Perizinan Berusaha pada OSS terdiri dari:

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

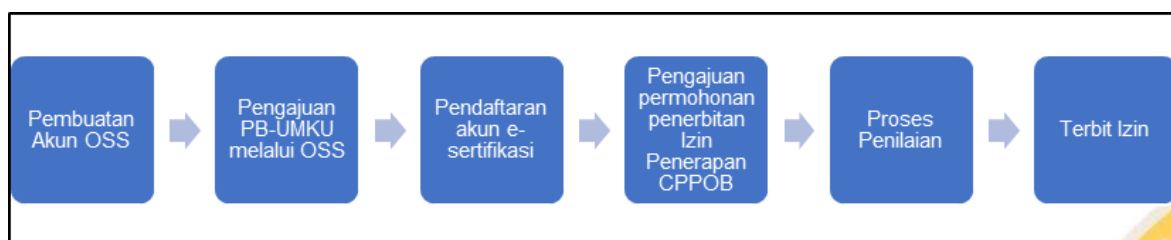
Tabel 1. KBLI untuk Komoditi Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku

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

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

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

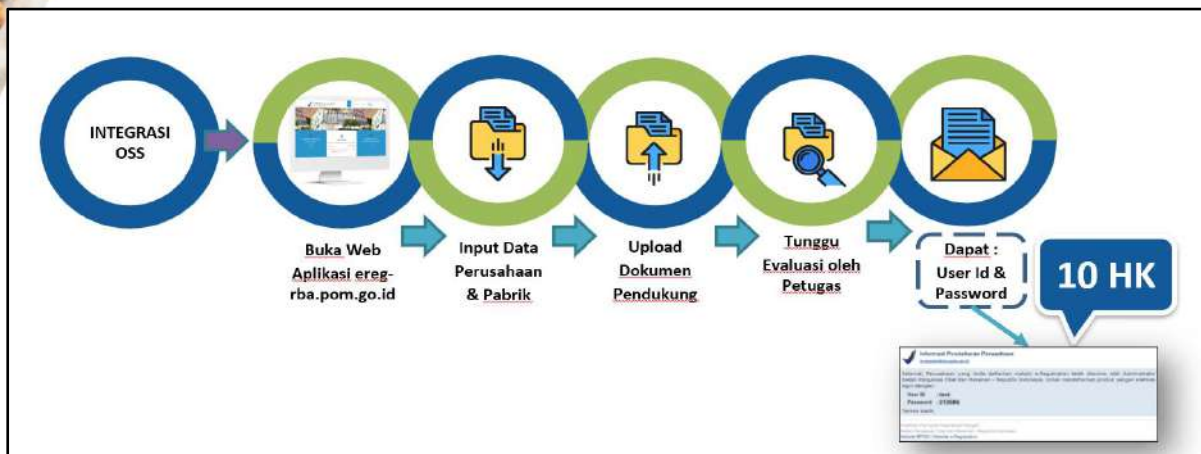
Izin Penerapan CPPOB diperoleh dari aplikasi *e-seWrtifikasi* Badan POM melalui OSS pada *website* (<https://oss.go.id/>).



Gambar 1. Tahap Pengajuan Izin Penerapan CPPOB



### 3.1.3. Alur Registrasi Akun Perusahaan



Gambar 2. Alur Registrasi Akun Perusahaan Berbasis Risiko

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

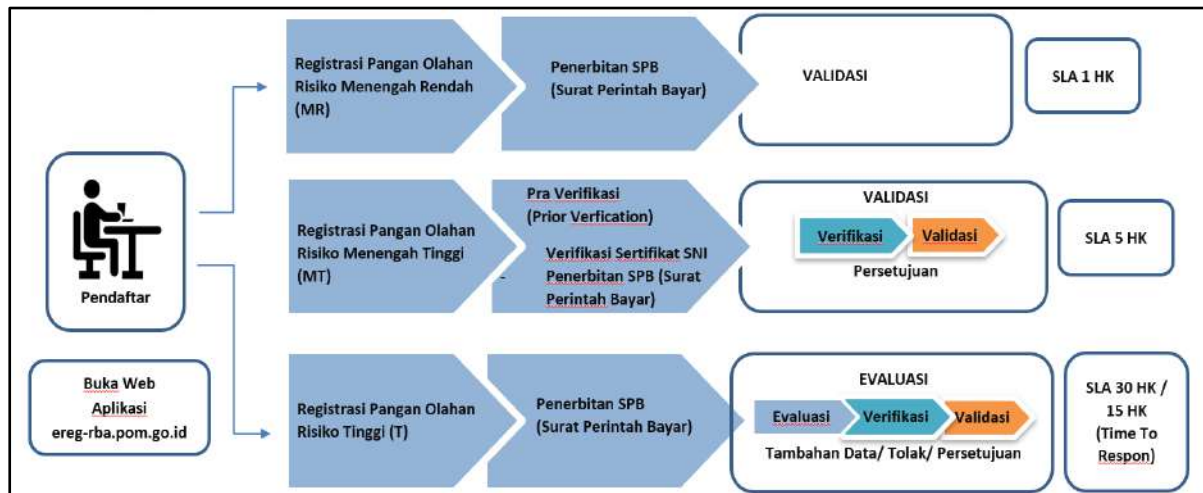
1. Pelaku usaha mengakses aplikasi e-registration versi *Risk Based Approach* (RBA) (ereg-rba.pom.go.id)
2. Pilih menu Registrasi Akun > Baru
3. Input NIB
4. Data perusahaan akan otomatis tertarik dari OSS, berupa:
  - Username OSS
  - Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)
  - Nama Perusahaan
  - Alamat Perusahaan
5. Input data Perusahaan, Pabrik, dan KBLI.
6. Unggah dokumen persyaratan registrasi akun perusahaan. Untuk produsen, dokumen persyaratan berupa:
  - Foto kartu NPWP
  - NIB / NIB + Sertifikat Standar / NIB + Izin
  - Izin Penerapan CPPOB
7. Evaluasi oleh petugas dengan *time to respond* maksimal 10 Hari Kerja
8. Apabila registrasi akun perusahaan disetujui, maka akan mendapatkan *username* dan *password* melalui email.

Untuk simulasi registrasi akun perusahaan dapat diakses pada link berikut ini:  
[https://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.



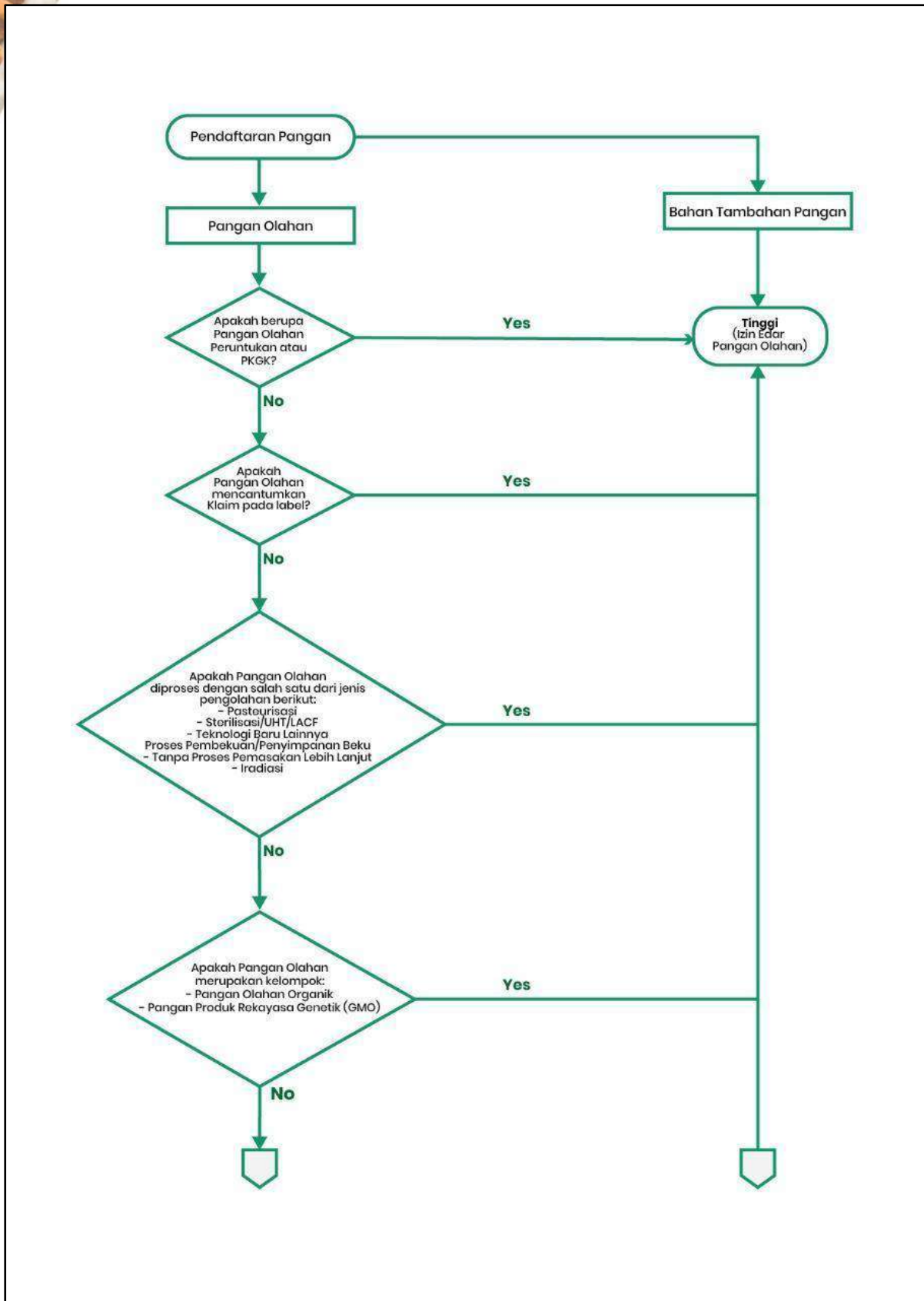
Gambar 3. Registrasi Pangan Olahan Berbasis Risiko

### 3.2.2. Kategorisasi Risiko Registrasi Produk Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku

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

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

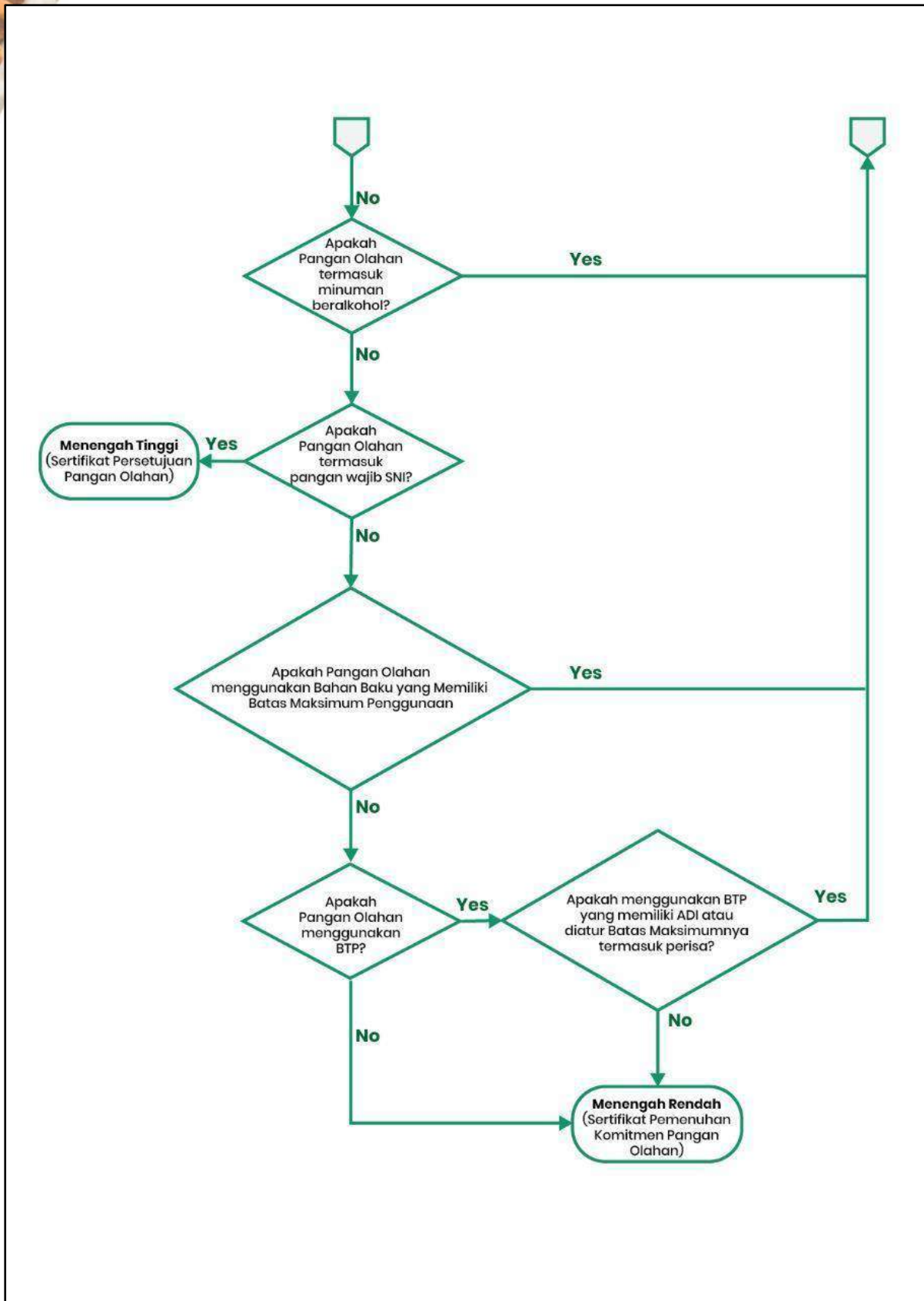
Berdasarkan Alur Penentuan Tingkat Risiko, maka produk Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku dapat masuk ke dalam kategori **Risiko Menengah Rendah atau Tinggi**.



Gambar 4. Alur Penentuan Tingkat Risiko







Gambar 5. Alur Penentuan Tingkat Risiko (Lanjutan)



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

KBLI	Kode Bentuk Sediaan	Nama Bentuk Sediaan	Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Daftar Baru	Daftar Ulang	Perubahan	Status
10130	0806	Produk olahan daging lainnya	080303000002	Naget Ayam	500000	400000	250000	Aktif
10130	0809	Pangan Olahan Daging, Ikan, Unggas dan produk hewani beku lainnya (Kategori 08)	080303000002	Naget Ayam	500000	400000	250000	Aktif
10750	0806	Produk olahan daging lainnya	080303000002	Naget Ayam	500000	400000	250000	Aktif
10750	0809	Pangan Olahan Daging, Ikan, Unggas dan produk hewani beku lainnya (Kategori 08)	080303000002	Naget Ayam	500000	400000	250000	Aktif
10130	0806	Produk olahan daging lainnya	080303000004	Naget Daging	500000	400000	250000	Aktif
10750	0806	Produk olahan daging lainnya	080303000004	Naget Daging	500000	400000	250000	Aktif
10216	0905	Pangan kategori 9 risiko sedang lainnya	090202000006	Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku	500000	400000	250000	Aktif
10296	0905	Pangan kategori 9 risiko sedang lainnya	090202000006	Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku	500000	400000	250000	Aktif

Gambar 6. Contoh Keterkaitan antara KBLI, Jenis Pangan (CPPOB), dan Kategori Pangan Produk Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku pada Sistem e-registration

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

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

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

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

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

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

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

(\*\*\*\*) khusus produk naget dalam kemasan yang mengalami proses sterilisasi komersial

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

Untuk simulasi registrasi produk dapat diakses pada link berikut ini:

[https://registrasipangan.pom.go.id/rumahRPO/simulasi\\_produk\\_pangan\\_olahan](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 Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku 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 BSI-E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan link akses.




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





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


1.	Nama Jenis Pangan	:	Biskuit MR UJI COBA 21122021
2.	Nama Dagang	:	MR UJI COBA 21122021
3.	Jenis Kemasan/Isi/Berat bersih	:	Karton (100 g)
4. a.	Nama Produsen	:	PT.ABC
4. 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 ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE-BSSN.  
 4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Balai  
Sertifikasi  
Elektronik

Gambar 8. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan

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





### SYARAT DAN KETENTUAN

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

1. Persyaratan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).
2. Persyaratan keamanan pangan olahan meliputi cemaran mikrobiologi, cemaran logam berat, cemaran kimia, dan tidak menggunakan bahan berbahaya.
3. Persyaratan mutu pangan olahan, dengan memastikan produk memenuhi karakteristik dasar, persyaratan mutu dan gizi produk yang ditetapkan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
4. Persyaratan label pangan olahan, dengan memastikan pada label produk mencantumkan informasi sebagai berikut:
  - a. Informasi yang wajib dicantumkan
    1. nama produk;
    2. berat bersih atau isi bersih;
    3. nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor;
    4. keterangan kedaluwarsa;
    5. nomor izin edar;
    6. halal bagi yang dipersyaratkan;
    7. tanggal dan kode produksi;
    8. daftar bahan yang digunakan, termasuk asal usul bahan pangan tertentu;
    9. keterangan 2 (dua) dimensi (2D barcode);
    10. informasi nilai gizi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

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

- b. Informasi yang wajib dicantumkan pada kondisi tertentu:
  1. Keterangan berupa peringatan pada Label meliputi:
    - a. Peringatan terkait penggunaan pemanis buatan;
    - b. Keterangan tentang Pangan Olahan yang mengandung bahan berasal dari babi dan / atau proses pembuatannya bersinggungan atau menggunakan fasilitas bersama dengan bahan bersumber babi;
    - c. Keterangan tentang alergen;
    - d. Peringatan pada label minuman beralkohol;
    - e. Peringatan pada label produk susu; dan/atau
    - f. Keterangan lainnya sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
  2. Cara Penyajian dan Cara Penyimpanan untuk Produk yang memerlukan penjelasan terkait hal tersebut.
- c. Informasi lain yang dapat dicantumkan:
  1. Tulisan, logo, dan/atau gambar sesuai ketentuan peraturan dan memiliki data dukung yang dapat dipertanggungjawabkan.
  2. Keterangan lain sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
  - d. Tidak mencantumkan pernyataan ataupun keterangan yang menjadi larangan antara lain peruntukan konsumen tertentu, klaim, pernyataan bahwa pangan olahan dapat menyehatkan atau dapat meningkatkan kecerdasan, dan keterangan lainnya yang dilarang sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

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



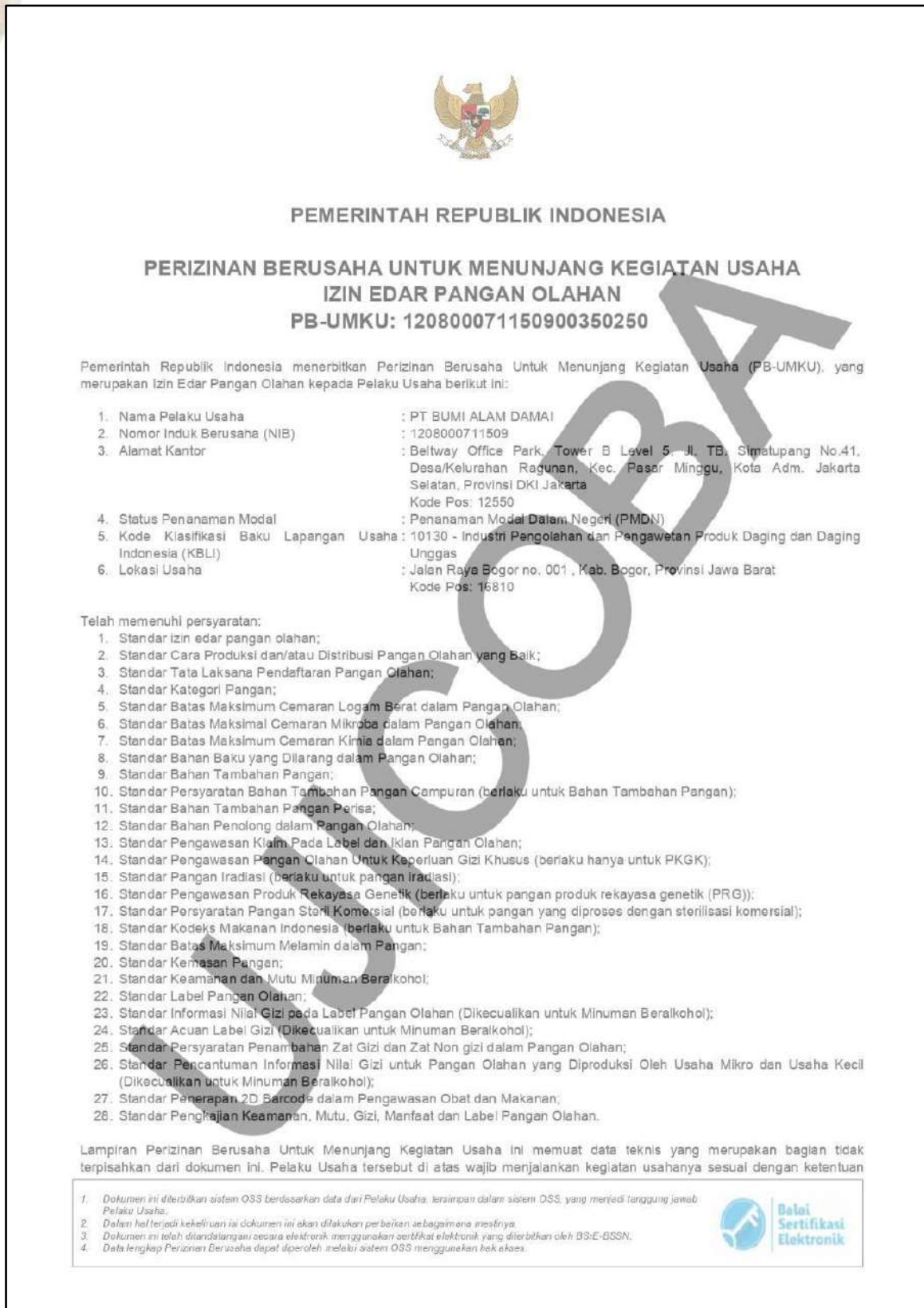
Gambar 9. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan (Lanjutan)

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





2. Izin Edar Pangan Olahan untuk Risiko Tinggi



Gambar 10. Contoh Izin Edar Pangan Olahan

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

perundang-undangan yang berlaku.

Diterbitkan tanggal: 21 Desember 2021

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



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 21 Desember 2021

WJCOA

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





Gambar 11. Contoh Izin Edar Pangan Olahan (Lanjutan)

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





  
PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA  
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN BERUSAHA  
IZIN EDAR PANGAN OLAHAN  
LAMPIRAN  
PBUMKU : 120800071150900350250




1.	Nama Jenis Pangan	:	Minuman Bebas Gula T 20122021
2.	Nama Dagang	:	T 20122021
3.	Jenis Kemasan/Isi/Berat bersih	:	Botol Plastik PET (500 ml)
4.	a. Nama Produsen	:	PT. Pengembangan e-Reg RBA 2021 Pakcik 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-BSSM.  
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Gambar 12. Contoh Lampiran Izin Edar Pangan Olahan

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





LABEL YANG DISETUJUI



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 13. Contoh Lampiran Label yang Disetujui

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



# BAB IV

Naget Ayam,  
Naget Daging Sapi,  
dan Naget Ikan/Udang  
/Cumi/Kerang Beku

#### 4.1. Definisi

Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan, Naget Ayam dan Naget Daging Sapi termasuk ke dalam Kategori Pangan 08.3.3 (Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan), sedangkan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku termasuk ke dalam Kategori Pangan 09.2.2 (Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan).

Definisi berbagai produk naget dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 3. Definisi Berbagai Produk Naget

No	Jenis Produk	Definisi
1	<b>Naget Ayam</b> (Kategori Pangan 08.3.3)	<p>Produk olahan ayam yang dicetak, dimasak dan dibekukan, dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dengan atau tanpa isi di bagian tengahnya.</p> <p>Klasifikasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Naget daging ayam</b> merupakan naget dengan kandungan daging ayam tidak kurang dari 35%.</li> <li><b>Naget daging ayam kombinasi</b> merupakan naget dengan kandungan daging ayam tidak kurang dari 22,5%.</li> </ol>
2	<b>Naget Daging Sapi</b> (Kategori Pangan 08.3.3)	<p>Produk olahan daging sapi yang dicetak dalam berbagai bentuk, dimasak, dan dibekukan, dibuat dari campuran daging sapi giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain; dengan atau tanpa isi di bagian tengahnya.</p> <p>Klasifikasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Naget daging sapi</b> merupakan naget dengan kandungan daging sapi tidak kurang dari 35%</li> <li><b>Naget daging sapi kombinasi</b> merupakan naget dengan kandungan daging sapi tidak kurang dari 15%</li> </ol>
3	<b>Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku</b> (Kategori Pangan 09.2.2)	<p>Produk perikanan dengan menggunakan lumatan daging ikan/udang/cumi/kerang dan/atau surimi, dicampur tepung dan bahan pangan lain, dikukus, dicetak, dibaluri dengan tepung pengikatan (<i>predust</i>), dimasukkan dalam adonan <i>batter</i>,</p>



No	Jenis Produk	Definisi
		<p>kemudian dilapisi tepung roti/parutan kelapa kering, dengan atau tanpa penggorengan, dan dibekukan.</p> <p>Bahan baku yang digunakan meliputi ikan segar; udang segar; ikan beku; udang beku; lumatan daging ikan; surimi dengan mutu sesuai spesifikasi.</p> <p>Nama jenis produk ini diantaranya naget ikan, naget udang, naget ikan dan udang, kroket udang.</p>

Produk naget dengan campuran jenis daging, maka nama jenis pangan yang digunakan adalah:

- 1) Naget daging ... (dengan menyebutkan nama hewan untuk daging yang paling banyak).
- 2) Naget daging ... (dengan menyebutkan nama-nama hewan untuk daging yang digunakan).

Jenis daging yang digunakan harus ditulis lengkap dengan nama hewannya pada bagian komposisi.



Gambar 14. Produk Naget

#### 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 4. Perhitungan Komposisi Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku

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

Keterangan

1. Kolom A diisi dengan daftar semua bahan yang digunakan dalam satu kali produksi, baik bahan baku maupun bahan tambahan pangan, diurutkan dari yang terbanyak.
2. Kolom B diisi dengan:
  - a. Jumlah setiap bahan baku dan bahan tambahan pangan yang digunakan dalam satu kali produksi.
  - b. Satuan metrik yang sama, misal: gram, kg, ml, atau L. Bila bahan-bahan yang digunakan terdiri dari cairan (misal: air atau susu cair) dan padatan (misal: susu bubuk, gula, garam), maka dapat dianggap:
    - ❖ 1 ml air atau susu cair = 1 gram air atau susu cair,
    - ❖ 1 L air atau susu cair = 1 Kg air atau susu cair
  - c. Jumlah total seluruh bahan yang digunakan (pada bagian akhir kolom B).
3. Kolom C diisi dengan hasil dari pembagian jumlah masing-masing bahan baku pada kolom B dengan jumlah Total B.  
 Contoh:  
 Pada kolom B, isolat protein kedelai yang digunakan adalah 350 gram, sedangkan Total bahan di kolom B adalah 3000 gram, maka untuk nilai isolat protein kedelai 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 isolat protein kedelai adalah 0,117, maka persentase isolat protein kedelai yang diinput pada kolom D:  $0,117 \times 100\% = 11,7\%$ .



Tabel 5. Contoh Komposisi Naget Ayam

Nama Bahan	Jumlah Bahan	Jumlah Bahan Baku DIBAGI Jumlah Total Bahan	Persentase (%)
Daging Ayam	2040 g	2040 g / 3000 x 100%	68
Tepung Roti	750 g	750 g / 3000 x 100%	25
Tepung Terigu	150 g	150 g / 3000 x 100%	5
Garam	45 g	45 g / 3000 x 100%	1,5
Natrium Tripolifosfat	15 g	15 g / 3000 x 100%	0,5
<b>Total</b>	<b>3000 g</b>		<b>100</b>

### 4.3. Karakteristik Dasar

Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan, terdapat persyaratan karakteristik dasar untuk produk naget, sebagai berikut:

Tabel 6. Karakteristik Dasar Produk Naget

No	Jenis Produk	Karakteristik Dasar
1	Naget Ayam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kadar protein naget daging ayam tidak kurang dari 12% dan naget daging ayam kombinasi tidak kurang dari 9%</li> <li>• Kadar lemak tidak lebih dari 20%</li> </ul>
2	Naget Daging Sapi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kadar protein naget daging sapi tidak kurang dari 12% dan naget daging sapi kombinasi tidak kurang dari 9%</li> <li>• Kadar lemak tidak lebih dari 20%</li> </ul>
3	Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku	Lumatan daging ikan/udang/cumi/kerang dan atau surimi tidak kurang dari 30%



Tabel 7. Perbandingan Karakteristik Dasar Produk Naget

Persyaratan	Naget Daging Ayam	Naget Daging Ayam Kombinasi	Naget Daging Sapi	Naget Daging Sapi Kombinasi	Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku
Kadar Daging	≥ 35%	≥ 22,5%	≥ 35%	≥ 15%	–
Kadar Protein	≥ 12%	≥ 9%	≥ 12%	≥ 9%	–
Kadar Lemak	≤ 20%	≤ 20%	≤ 20%	≤ 20%	–
Lumatan daging ikan/udang/ cumi/kerang dan/atau surimi	–	–	–	–	≥ 30%
Contoh Nama Jenis	Naget Ayam Naget Ayam Bentuk Angka	Naget Ayam Kombinasi Naget Ayam Kombinasi Rasa Pedas	Naget Sapi Naget Sapi Bentuk Huruf	Naget Sapi Kombinasi Naget Sapi Kombinasi Bentuk Hewan	Naget Ikan Naget Udang

Penentuan kadar protein dan kadar lemak diperoleh dari hasil analisa laboratorium. Sedangkan persyaratan kadar daging ayam dapat dihitung dari jumlah daging ayam yang digunakan pada komposisi (resep).

**Contoh 1**

Pak Budi akan memproduksi naget dengan komposisi sebagai berikut:

Tabel 8. Komposisi Naget Pak Budi

No	Nama Bahan	Jenis Bahan	Jumlah Bahan	Perhitungan Persentase Bahan pada Komposisi	Persentase
1	Daging Ayam	Bahan baku	500 g	500g/1000g * 100%	50%
2	Tepung Roti	Bahan baku	150 g	200g/1000g * 100%	20%
3	Air	Bahan baku	150 g	150g/1000g * 100%	15%
4	Minyak	Bahan baku	100 g	100 g/1000g * 100%	10%
5	Bumbu	Bahan baku	40 g	40g/1000g * 100%	4%
6	Garam	Bahan baku	10 g	10g/1000g * 100%	1%
	Total		1000 g		100%



Dari hasil analisa laboratorium diketahui:

- Kadar Protein: 13%
- Kadar Lemak: 13,5%

Apakah nama jenis yang sesuai untuk produk naget tersebut?

**Jawaban:**

Cara penentuan nama jenis naget (lihat syarat pada Tabel 7):

- Kadar daging = % daging ayam = 50% → minimal 35% (memenuhi syarat **naget ayam**)
- Kadar Protein: 13% → minimal 12% (memenuhi syarat **naget ayam**)
- Kadar Lemak: 13,5% → maksimal 20% (memenuhi syarat **naget ayam**)

Sehingga nama jenis yang sesuai adalah **Naget Ayam**.

### Contoh 2

Pak Akbar akan memproduksi naget dengan komposisi sebagai berikut:

Tabel 9. Komposisi Naget Pak Akbar

No	Nama Bahan	Jenis Bahan	Jumlah Bahan	Perhitungan Persentase Bahan pada Komposisi	Persentase
1	Daging Ayam	Bahan baku	450 g	$450g/1500g * 100\%$	30%
2	Daging Sapi	Bahan baku	300 g	$300g/1500g * 100\%$	20%
3	Tepung Roti	Bahan baku	300 g	$300g/1500g * 100\%$	20%
4	Air	Bahan baku	225 g	$150g/1500g * 100\%$	15%
5	Minyak	Bahan baku	150 g	$150g/1500g * 100\%$	10%
6	Bumbu	Bahan baku	60 g	$60g/1500g * 100\%$	4%
7	Garam	Bahan baku	15 g	$15g/1500g * 100\%$	1%
	Total		1500 g		100%

Dari hasil analisa laboratorium diketahui:

- Kadar protein: 15%
- Kadar lemak: 17%

Apakah nama jenis yang sesuai untuk produk naget tersebut?

**Jawaban:**

Cara penentuan nama jenis naget (lihat syarat pada Tabel 7):

- Kadar daging = % daging ayam + daging sapi = 50% → minimal 35% (memenuhi syarat **naget ayam**)
- Kadar protein: 15% → minimal 12% (memenuhi syarat **naget ayam**)



- Kadar lemak: 17% → maksimal 20% (memenuhi syarat **naget ayam**)

Sehingga nama jenis yang sesuai adalah **Naget Ayam dan Sapi** atau **Naget Ayam** (karena kadar daging ayam lebih banyak dibandingkan daging sapi).

### Contoh 3

Pak Rahmat akan memproduksi naget dengan komposisi sebagai berikut:

Tabel 10. Komposisi Naget Pak Rahmat

No	Nama Bahan	Jenis Bahan	Jumlah Bahan	Perhitungan Persentase Bahan pada Komposisi	Persentase
1	Daging Ayam	Bahan baku	600 g	$600g/2000g * 100\%$	30%
2	Tepung Roti	Bahan baku	400 g	$400g/1000g * 100\%$	20%
3	Air	Bahan baku	400 g	$400g/1000g * 100\%$	20%
4	Minyak	Bahan baku	340 g	$340g/1000g * 100\%$	17%
5	Isolat Protein Kedelai	Bahan baku	156 g	$156g/1000g * 100\%$	7,8%
6	Bumbu	Bahan baku	80 g	$80g/1000g * 100\%$	4%
7	Garam	Bahan baku	20 g	$40g/1000g * 100\%$	1%
8	Natrium Tripolifosfat	BTP	4 g	$4g/1000g * 100\%$	0,2%
	Total		2000 g		100%

Dari hasil analisa laboratorium diketahui

- Kadar protein: 13%
- Kadar lemak: 19%

Apakah nama jenis yang sesuai untuk produk naget tersebut?

#### Jawaban:

Cara penentuan nama jenis naget (lihat syarat pada Tabel 7):

- Kadar daging = % daging ayam = 30% → tidak memenuhi syarat **naget ayam (minimal kadar daging ayam 35%)**, tetapi memenuhi syarat **naget ayam kombinasi (minimal kadar daging ayam 22,5%)**
- Kadar protein: 13% → memenuhi syarat **naget ayam (minimal kadar protein 12%)** dan **naget ayam kombinasi (minimal kadar protein 9%)**
- Kadar lemak: 8,9% → maksimal 20% (memenuhi syarat **naget ayam** dan **naget ayam kombinasi**)







Sehingga Nama jenis yang sesuai adalah **Naget Ayam Kombinasi** (karena kadar daging ayam tidak memenuhi karakteristik dasar Naget Ayam meskipun kadar protein dan kadar lemak memenuhi karakteristik dasar Naget Ayam).

#### 4.4. Cemaran

Cemaran adalah bahan yang tidak sengaja ada dan/atau tidak dikehendaki dalam pangan yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Pengujian cemaran dilakukan menggunakan sampel naget yang akan didaftarkan. Berikut cemaran pangan yang diujikan pada Kategori Pangan Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku:

##### 4.4.1. Cemaran Logam Berat

Cemaran logam berat untuk Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 9 Tahun 2022 tentang Persyaratan Cemaran Logam Berat dalam Pangan Olahan adalah arsen (As), timbal (Pb), merkuri (Hg), kadmium (Cd), dan timah (Sn) seperti gambar berikut.

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

Gambar 15. Cemaran Logam Arsen, Timbal, Merkuri, dan Kadmium untuk Produk Naget Ayam dan Naget Sapi

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

Gambar 16. Cemaran Logam Arsen, Timbal, Merkuri, dan Kadmium untuk Produk Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang beku

**B. Timah (Sn)**

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

Gambar 17. Cemaran Logam Timah untuk Produk Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku



#### 4.4.2. Cemaran Mikroba

Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan, cemaran mikroba<sup>2</sup> untuk Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku dapat dilihat pada gambar berikut:

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

Gambar 18. Cemaran Mikroba untuk Produk Naget Ayam dan Naget Daging Sapi

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
09.2.2	Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan	Semua Ikan, Krustase Berlapis Tepung yang Dibekukan (Filet Panir, Udang Lapis Panir, Tempura)	ALT	5	2	10 <sup>5</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
			Escherichia coli	5	2	1 APM/g	10 APM/g	SNI ISO 16649-3
			ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
		Semua Ikan, Krustase setelah ditepungkan kemudian dipanaskan (digoreng atau dikukus) kemudian dibekukan (naget ikan, naget udang)	Staphylococcus aureus	5	1	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2332-9

Gambar 19. Cemaran Mikroba untuk Produk Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku

Keterangan:

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

M : Batas maksimal mikroba

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

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

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

a. *Salmonella* (koloni/25 g)

Dari 5 sampel (n) produk yang diambil dan diuji, semua sampel harus negatif. Pada saat dilakukan pengujian, untuk kriteria mikrobiologi pada parameter

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

mikroba dengan  $c=0$  maka sejumlah sampel yang diambil secara acak dapat dikompositkan sebelum dianalisis.

b. *Staphylococcus aureus* (koloni/g)

Dari 5 sampel (n) produk yang diambil dan diuji, hanya 1 sampel (c) yang boleh mengandung jumlah mikroba *Staphylococcus aureus* antara  $> 10^2$  koloni/ g (m) sampai dengan  $2 \times 10^2$  koloni/g (M), sedangkan 4 sampel lainnya harus memiliki jumlah mikroba  $\leq 10^2$  koloni/g (m).

c. *Listeria monocytogenes* (koloni/25 g)

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

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

#### 4.4.3. Cemaran Kimia

Jika Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku mengalami proses pengasapan, maka wajib melampirkan hasil analisa cemaran kimia *benzo[a]pyrene* dengan batas maksimum 2 ppb atau  $\mu\text{g}/\text{kg}$  (sesuai dengan Peraturan Badan POM Nomor 8 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Kimia Dalam Pangan Olahan).

No.	Jenis Pangan	Batas Maksimum (ppb atau $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	
		<i>Benzo[a]pyrene</i>	Total <i>benzo[a]pyrene</i> , <i>benz[a]anthracene</i> , <i>benzo[b]fluoranthene</i> , dan <i>chrysene</i>
2.	Daging asap dan produk olahan daging asap	2,0	12,0

Gambar 20. Cemaran Kimia Produk Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku yang Diasap Sesuai Peraturan

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

##### 4.5.1. BTP yang Dapat Digunakan

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

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

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



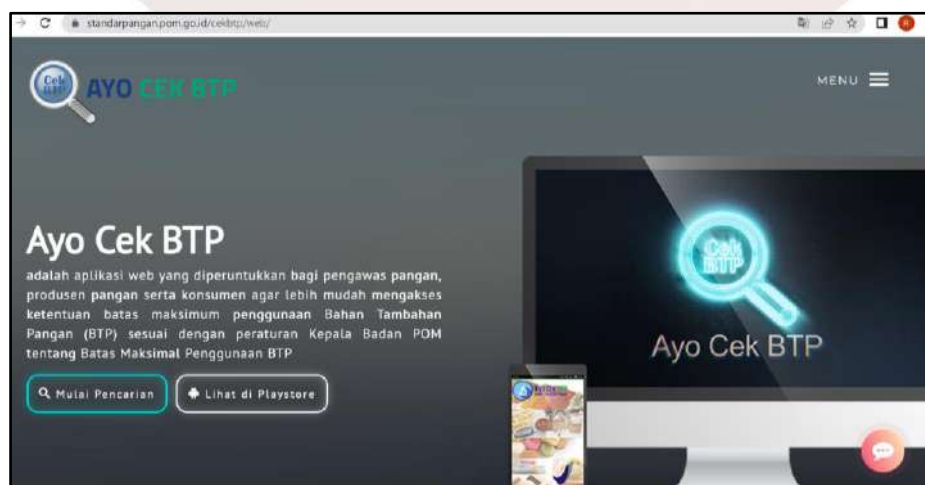


2. Setelah masuk pada halaman seperti dibawah ini, ketik *keyword*, atau judul peraturan yang ingin di cari pada bagian yang ditunjukkan panah. Misalnya : Bahan Tambah Pangan.



Gambar 21. Tampilan *Website* Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum Badan POM

3. Akan muncul beberapa peraturan dengan judul Bahan Tambah Pangan, termasuk kedua peraturan tersebut diatas yang menjadi acuan perusahaan untuk penggunaan Bahan Tambah Pangan.
4. Selain melalui penelusuran informasi melalui [jdih.pom.go.id](http://jdih.pom.go.id), untuk mengetahui jenis BTP yang digunakan beserta batas maksimumnya juga dapat menggunakan aplikasi cek BTP dari Direktorat Standardisasi Pangan Olahan atau melalui tautan <https://standarpangan.pom.go.id/cekbtp/web/> lalu klik Mulai Pencarian seperti pada gambar di bawah ini.



Gambar 22. Tampilan Aplikasi Ayo Cek BTP

Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang lazim digunakan pada produk Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku (Golongan, jenis dan batas maksimum penggunaannya) dapat dilihat pada Tabel 11 dan 12.

Tabel 11. Contoh Golongan BTP yang Lazim Digunakan pada Produk Naget Ayam dan Naget Daging Sapi

Golongan BTP	Jenis BTP	Batas Maksimal (mg/kg)
Pengawet	Kalium Sorbat	1000
Pengawet	Natrium Nitrit	30
Antioksidan	Natrium Eritorbat	500
Penstabil	Natrium Tripolifosfat	2200
Pengemulsi, Penstabil	Dinatrium Difosfat	2200
Penguat Rasa	Mononatrium Glutamat	CPPB
Pengemulsi, Penstabil	Pati asetat	CPPB
Pengemulsi, Penstabil	Karagen	CPPB
Pengemulsi, Penstabil	Dipati adipat terasetilasi	CPPB
Perisa	Perisa alami, identik alami, dan artifisial	Jika terkandung BTP Ikutan yang memiliki batas penggunaan maksimum, maka perlu dilakukan perhitungan

Tabel 12. Contoh Golongan BTP yang Lazim Digunakan pada Produk Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku

Golongan BTP	Jenis BTP	Batas Maksimal (mg/kg)
Pengawet	Kalium Sorbat	1000
Antioksidan	Natrium Eritorbat	400
Penstabil	Natrium Tripolifosfat	2200
Pengemulsi, Penstabil	Dinatrium Difosfat	2200
Penguat Rasa	Mononatrium Glutamat	CPPB
Pengemulsi, Penstabil	Pati asetat	CPPB
Pengemulsi, Penstabil	Karagen	CPPB
Perisa	Perisa alami, identik alami, dan artifisial	Jika terkandung BTP ikutan yang memiliki batas penggunaan maksimum, maka perlu dilakukan perhitungan

Sesuai definisi, dalam pembuatannya naget ditambahkan bahan pelapis contohnya tepung roti. Tepung roti yang digunakan umumnya mengandung BTP Ikutan pewarna. Oleh karena itu pendaftar harus melampirkan spesifikasi tepung roti yang menjelaskan jenis dan kadar pewarna tersebut.

Contoh spesifikasi tepung roti:

<p style="text-align: center;"><b>PT PANGAN SEJAHTERA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Jakarta – Indonesia</b></p> <p><b>Spesifikasi Tepung Roti</b></p> <p><b>Komposisi:</b> Tepung terigu, Tepung beras, Air, Minyak nabati, Gula, Penstabil Kalsium karbonat, Garam, Pewarna Tartrazin (28 mg/kg), Pewarna Kuning FCF (3 mg/kg), Pewarna Ponceau 4R (1,5 mg/kg)</p>
---

Gambar 23. Spesifikasi Tepung Roti

Untuk acuan perhitungan BTP Ikutan dari tepung roti mengikuti kaidah pada lampiran III Peraturan Badan POM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan atau dapat dilihat pada Tabel 15.

#### 4.5.2. Cara Perhitungan BTP

Penggunaan BTP yang tepat sesuai takaran atau batas maksimal penggunaan akan memberikan manfaat teknologi terhadap mutu pangan. Sebaliknya, penggunaan BTP yang melebihi takaran atau batas maksimal penggunaan dapat membahayakan kesehatan. Batas maksimal penggunaan BTP mengacu pada Peraturan Badan POM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan untuk Kategori Pangan 08.3 Produk-Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan atau Kategori Pangan 08.3.3 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, Diolah, dan Dibekukan; dan Kategori Pangan 09.2 Ikan dan Produk Perikanan Lainnya Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Telah Mengalami Pengolahan atau Kategori Pangan 09.2.2 Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan.

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







Timbangan Analitik



Sendok Takar Peres

Gambar 24. Timbangan Analitik dan Sendok Peres

#### 4.5.2.1. Cara Perhitungan BTP Tunggal pada Komposisi

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

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

Contoh:

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

Jawab:

$0,02 \times 10.000 \text{ mg/kg} = 200 \text{ mg/kg}$  Sehingga penggunaan BTP kalium sorbat adalah 200 mg/kg

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

Jawab:

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

Sehingga penggunaan BTP natrium nitrit adalah 30 mg/kg

Contoh:

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

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



**Mononatrium L-glutamat (*Monosodium L-glutamate*)**  
 INS : 621  
 ADI : *not specified*  
 Sinonim : *Sodium glutamate; MSG; monosodium L-glutamate monohydrate; glutamic acid monosodium salt monohydrate*

Golongan: Penguat Rasa

Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg)
08.3	Produk-Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan	CPPB
09.2	Ikan dan Produk Perikanan Lainnya Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Telah Mengalami Pengolahan	CPPB

Gambar 25. Contoh BTP dengan Batas Maksimal CPPB

2. Golongan BTP : Penstabil  
 Jenis BTP : Natrium tripolifosfat  
 Batas maksimum : 2200 mg/kg sebagai total fosfor (P)

**17. Natrium tripolifosfat (*Sodium tripolyphosphate*)**  
 INS : 451(i)  
 Sinonim : *Pentasodium tripolyphosphate; sodium triphosphate, triphosphate; pentasodium triphosphate*

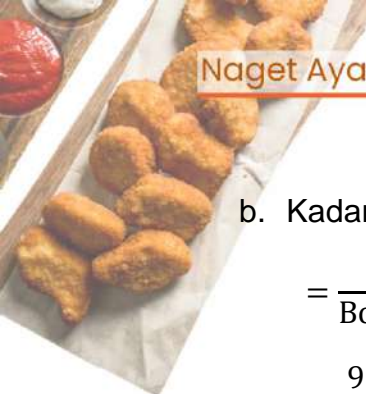
Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg) sebagai total fosfor (P)	Golongan
08.3	Produk-produk Olahan Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan	2200	Penstabil
09.2	Ikan dan Produk Perikanan Lainnya Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Telah Mengalami Pengolahan	2200	Penstabil

Gambar 26. Batas Maksimal BTP Natrium tripolifosfat

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

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





b. Kadar Natrium tripolifosfat sebagai fosfor

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

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

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

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

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

<b>Kalium sorbat (<i>Potassium sorbate</i>)</b>		
INS	: 202	
ADI	: 0-25 mg/kg berat badan	
Sinonim	: <i>Potassium sorbate; Potassium salt of trans; Trans-2,4-hexadienoic acid</i>	
Golongan: Pengawet		
Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg) dihitung sebagai asam sorbat
08.3	Produk-Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan	1000
09.2.2	Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan	1000

Gambar 27. Batas Maksimal BTP Pengawet Kalium Sorbat

Jika digunakan pengawet Kalium Sorbat 0,04% pada produk naget ayam, maka perhitungan pemenuhan persyaratan pengawet Kalium Sorbat pada naget ayam adalah sebagai berikut:

- a. Kadar Kalium sorbat adalah 0,04%, maka kadar Kalium sorbat dalam mg/kg  
 = 0,04 x 10.000 mg/kg = **400 mg/kg**
- b. Kadar asam sorbat:

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





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

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

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

Contoh perhitungan penggunaan BTP pengawet dengan sendok takar:

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

#### 4.5.2.2. Cara Perhitungan BTP Campuran pada Komposisi

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

Contoh perhitungan penggunaan BTP Pengawet kalium sorbat (0,01%) dan natrium nitrit (0,001%) pada produk naget ayam.

#### Langkah-langkah perhitungan:

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



b. Menghitung rasio BTP pengawet

Tabel 13. Contoh Perhitungan Rasio BTP

BTP Pengawet	Kadar Pada Komposisi	Batas Maksimum Pada Naget Ayam	Perhitungan Rasio	Kesimpulan
Kalium sorbat	100 mg/kg	1000 mg/kg	$(100/1000) + (10/30)$ $= 0,43$ $\rightarrow \text{rasio} \leq 1$	Perhitungan rasio kurang dari satu berarti <b>memenuhi syarat</b>
Natrium nitrit	10 mg/kg	30 mg/kg		

4.5.3. BTP yang Wajib Dianalisa

BTP yang wajib dianalisa yaitu:

- BTP yang memiliki batas maksimal dan mempunyai nilai ADI.
- BTP Ikutan yang ada di bahan baku (BTP *carry over*) yang memiliki batas maksimal namun tidak dijelaskan kadarnya di spesifikasi dan/atau 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>Natrium nitrit (Sodium nitrite)</b>	
INS	: 250
ADI	: 0- 0,06 mg/kg berat badan
Sinonim	: -
Golongan: Pengawet	

Gambar 28. Contoh Nilai ADI pada BTP



Tabel 14. Ketentuan Hasil Analisa BTP

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

#### 4.5.4. BTP Ikutan (*Carry Over*)

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

Tabel 15. Contoh Penerapan BTP Ikutan

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
1	Ya	Ya	Sesuai dengan batas maksimal pada kategori pangan produk akhir	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Naget ayam menggunakan bahan baku bumbu yang mengandung BTP Penstabil Natrium tripolifosfat</li> <li>2. Natrium tripolifosfat diatur dalam Bumbu (Kategori Pangan 12.2.2) dengan batas maksimal 2200 mg/kg sebagai total fosfor (P); dan diatur dalam naget ayam (Kategori Pangan 08.3.3) dengan batas maksimal 2200 mg/kg sebagai total fosfor (P).</li> <li>3. Hasil analisis BTP Ikutan Natrium tripolifosfat pada naget ayam mengacu pada batas maksimal produk akhir ((naget ayam (Kategori Pangan 12.2.2)) sebesar 2200 mg/kg sebagai total fosfor (P).</li> </ol>
2	Tidak	Ya	Sesuai dengan batas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Naget ayam menggunakan bahan baku tepung roti yang mengandung</li> </ol>



No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
			maksimal kategori pangan produk akhir	BTP Natrium eritorbat 2. Natrium eritorbat tidak diatur dalam tepung roti (Kategori Pangan 07.1.4); namun diatur dalam Naget Ayam (Kategori Pangan 08.3.3) dengan batas maksimal 400 mg/kg 3. Hasil analisis BTP Ikutan Natrium eritorbat pada naget ayam tidak boleh melebihi batas maksimal yang diatur pada produk akhir (Naget Ayam (Kategori Pangan 08.3.3) sebesar 400 mg/kg)
3	Ya	Tidak	Kadar dihitung secara teoritis berdasarkan kadar BTP pada bahan baku/bahan penolong/BTP yang digunakan pada produk akhir.	1. Naget ayam menggunakan bahan baku tepung roti yang mengandung pewarna Kuning FCF. 2. Diketahui: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tepung roti (Kategori Pangan 07.1.4) diizinkan ditambahkan Pewarna Kuning FCF dengan batas maksimal sebesar 100 mg/kg</li> <li>• Naget ayam (Kategori Pangan 08.3.3) tidak diizinkan ditambahkan Pewarna Kuning FCF.</li> </ul> 3. Kadar Pewarna Kuning FCF pada tepung roti yang digunakan tidak boleh melebihi batas maksimal yang diatur pada tepung roti (Kategori Pangan 07.1.4) sebesar 100 mg/kg.
4	Tidak	Tidak	Perlu mengajukan izin penggunaan BTP	1. Naget ayam menggunakan bahan baku tepung roti yang mengandung BTP Natrium benzoat. 2. Natrium benzoat tidak diatur dalam tepung roti (Kategori Pangan 07.1.4; dan juga tidak diatur dalam naget ayam (Kategori Pangan

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku/ Bahan Penolong/ BTP	BTP Ikutan Diatur di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
				08.3.3)). 3. Produsen perlu mengajukan izin penggunaan BTP. Izin penggunaan BTP tersebut dapat diajukan terhadap tepung roti ataupun naget ayam.

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

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

1. Secara umum produk naget wajib mencantumkan ING pada label.
2. Pencantuman ING dibuktikan dengan hasil analisis Zat Gizi dari laboratorium pemerintah atau laboratorium lain yang telah terakreditasi.
3. Produk yang diproduksi usaha mikro dan usaha kecil dapat menggunakan Nilai Kandungan Gizi Pangan Olahan sebagaimana diatur pada Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil serta Keputusan Kepala BPOM RI Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021 tentang Penambahan Jenis, Deskripsi, Nilai Kandungan Gizi, dan Takaran Saji Pangan Olahan yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil yang Wajib Mencantumkan Informasi Nilai Gizi dimana yang sudah diatur adalah **Naget Ayam**. Nilai kandungan zat gizi naget ayam berdasarkan peraturan tersebut dapat dilihat pada Gambar 28.

No	Jenis Pangan Olahan	Nilai kandungan gizi (per 100 gram)						
		Energi total (kkal)	Lemak total (g)	Lemak jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat total (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
29	Risoles isi daging dengan mayonais ( <i>beef mayonnaise</i> )	171,20	5,77	2,16	6,33	23,50	3,35	517
30	Bakso daging sapi	158	15,60	8,56	11,89	11,96	0	882
31	Naget ayam	326	19,95	9,16	13,67	23,30	1,12	540

Gambar 29. Nilai Kandungan Gizi Naget Ayam Sesuai Peraturan

4. Untuk produk Naget Daging Sapi dan Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku yang diproduksi oleh UMK yang belum ditetapkan nilai kandungan gizinya, tidak wajib

mencantumkan ING pada label. Namun bila tetap akan mencantumkan, maka harus melampirkan hasil pengujian zat gizi dari laboratorium pemerintah atau swasta terakreditasi.

5. Zat gizi yang wajib dicantumkan pada Tabel ING terdiri atas:
  - a. Energi total
  - b. Lemak total
  - c. Lemak jenuh
  - d. Protein
  - e. Karbohidrat total
  - f. Gula
  - g. Garam (natrium)

#### 4.6.1. Format Tabel ING

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

##### 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 30. 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 31. Format Tabular Tabel ING

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

Gambar 32. Format Linier Tabel ING



- c. Pangan olahan dengan ukuran kemasan kurang dari satu takaran saji, harus mencantumkan 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	... %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

Gambar 33. Format Vertikal Tabel ING Per Kemasan

INFORMASI NILAI GIZI	JUMLAH PER KEMASAN (... g atau ... ml) :
<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 34. Format Linier Tabel ING Per Kemasan

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

Gambar 35. Format Horizontal Tabel ING Per Kemasan



#### 4.6.2. Keterangan pada Tabel ING

##### 4.6.2.1. Takaran Saji

Takaran Saji adalah jumlah pangan olahan yang wajar dikonsumsi dalam satu kali makan. Sesuai dengan Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil, takaran saji untuk produk naget ayam diatur antara 50 – 70 g, sedangkan naget daging sapi dan naget ikan/udang/cumi/kerang beku tidak diatur.

No	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
31	Naget ayam	50 g – 70 g

Gambar 36. Takaran Saji Baku Produk Naget Ayam yang Diproduksi Oleh UMK

Adapun untuk naget ayam, naget daging sapi, dan naget ikan/udang/cumi/kerang beku secara umum, takaran saji mengacu ke Peraturan Badan POM Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan yaitu pada rentang 75 – 100 g.

08.3.3	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan	Burger Daging	50 – 100 g
		Naget Ayam	75 – 100 g
		Kornet Daging	50 – 100 g
		Naget Daging	75 – 100 g
		<i>Smoked Chicken Breast</i> (Daging Dada Ayam Asap)	50 – 100 g

Gambar 37. Takaran Saji Baku Produk Naget Ayam dan Naget Daging Sapi

09.2.2	Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	75 – 100 g
--------	--	--	------------

Gambar 38. Takaran Saji Baku Produk Naget Ikan/ Udang/ Cumi/ Kerang Beku

##### 4.6.2.2. Jumlah Sajian per Kemasan

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





a. Contoh 1:

Berat bersih produk Naget Ayam sebesar 500 g dengan takaran saji 70 g, maka perhitungan jumlah sajian per kemasan produk adalah:  $500 \text{ g}/70 \text{ g} = 7,14$

Pencantuman jumlah sajian per kemasan pada tabel ING adalah **"7 sajian per kemasan"**.

b. Contoh 2:

Berat bersih produk Naget Ayam sebesar 750 g dengan takaran saji 80 g, maka perhitungan jumlah sajian per kemasan produk adalah:  $750 \text{ g}/80 \text{ g} = 9,375$

Pencantuman jumlah sajian per kemasan pada tabel ING adalah **"9,5 sajian per kemasan"**.

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

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

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

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

#### 4.6.2.4. Persentase AKG

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

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

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

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



### 4.6.3. Contoh Perhitungan dan Pencantuman ING

Diketahui berat bersih Naget Ayam 500 gram dengan takaran saji 60 gram. Perhitungan zat gizi dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 16. Contoh Perhitungan Nilai Zat Gizi


Zat Gizi	Hasil Analisa <sup>*)</sup>	Acuan Label Gizi <sup>**)</sup>	Cara Perhitungan		
			Per Sajian	% AKG	Energi Total
Lemak Total	16,40 g	67 g	$16,40 \times 60/100 = 9,84 \text{ g}$ (dibulatkan <b>10 g</b> )	$9,84 \times 100/67 = 14,69\%$ (dibulatkan <b>15%</b> )	Energi dari Lemak + Energi dari Protein + Energi dari Karbohidrat  (9,84 x 9) + (7,54 x 4) + (9,71 x 4) = 157,56 kkal (dibulatkan <b>160 kkal</b> )
Lemak Jenuh	7,62 g	20 g	$7,62 \times 60/100 = 4,57 \text{ g}$ (dibulatkan <b>4,5 g</b> )	$4,57 \times 100/20 = 22,85\%$ (dibulatkan <b>23%</b> )	
Protein	12,56 g	60 g	$12,56 \times 60/100 = 7,54 \text{ g}$ (dibulatkan <b>8 g</b> )	$7,54 \times 100/60 = 12,57\%$ (dibulatkan <b>13%</b> )	
Karbohidrat Total	16,19 g	325 g	$16,19 \times 60/100 = 9,71 \text{ g}$ (dibulatkan <b>10 g</b> )	$9,71 \times 100/325 = 2,99\%$ (dibulatkan <b>3%</b> )	
Gula	0 g	-	<b>0 g</b>	-	
Garam (Natrium)	408,34 mg	1500 mg	$408,34 \times 60/100 = 245 \text{ mg}$ (dibulatkan <b>250 mg</b> )	$245 \times 100/1500 = 16,33\%$ (dibulatkan <b>16%</b> )	

<sup>\*)</sup> Hasil analisa dapat melalui uji laboratorium atau sesuai dengan nilai kandungan gizi pada PerPOM No.16 Tahun 2020

<sup>\*\*)</sup> Acuan Label Gizi sesuai PerBPOM No. 9 Tahun 2016

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





Takaran Saji 60 Gram					
ZAT GIZI	HASIL ANALISA	JUMLAH PER SAJIAN	JUMLAH PER SAJIAN PEMBULATAN	% AKG PER SAJIAN	% AKG PER SAJIAN PEMBULATAN
Energi Total (kcal/100 g)	262,6	157,56	160,00	7,33	7,00
Energi dari Lemak (kcal/100 g)	147,6	88,56	90,00		
Energi dari Lemak Jenuh (kcal/100 g)	68,58	41,15	40,00		
Lemak Total (%)	16,40	9,84	10,00	14,69	15,00
Lemak Jenuh (%)	7,62	4,57	4,50	22,85	23,00
Protein (%)	12,56	7,54	8,00	12,57	13,00
Karbohidrat Total (%)	16,19	9,71	10,00	2,99	3,00
Gula Total (%)	0	0,00	0,00		0
Natrium (mg/100 g)	408,34	245,00	250,00	16,33	16,00

Gambar 39. Contoh Tampilan Hasil Perhitungan Sistem untuk Nilai Gizi Naget Ayam  
 Dari hasil perhitungan tersebut, nilai yang dicantumkan pada tabel ING berupa “Jumlah per Sajian Pembulatan” dan “%AKG per Sajian Pembulatan”.

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji		: 60 g
8,5 Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
<b>Energi Total</b>		<b>160 kkal</b>
		<b>%AKG*</b>
<b>Lemak Total</b>	<b>10 g</b>	<b>15%</b>
<b>Lemak Jenuh</b>	<b>4,5 g</b>	<b>23%</b>
<b>Protein</b>	<b>8 g</b>	<b>13%</b>
<b>Karbohidrat Total</b>	<b>10 g</b>	<b>3%</b>
<b>Gula</b>	<b>0 g</b>	
<b>Garam (Natrium)</b>	<b>250 mg</b>	<b>16%</b>
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

Gambar 40. Contoh Tabel ING Produk Naget Ayam, Naget Daging Sapi, dan Naget Ikan/Udang/Cumi/Kerang Beku

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

Aplikasi Cetak ING Mandiri dapat diakses pada link berikut ini:

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







# BAB V

## Kelengkapan Data

## 5.1. Kelengkapan Data Registrasi Akun

### 5.1.1. Perizinan Berusaha

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

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

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



1. Nomor Induk Berusaha (NIB)



**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**

**PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO**  
**NOMOR INDUK BERUSAHA: 1234567890**

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

1. Nama Pelaku Usaha	: UD. MARI MAJU
2. Alamat Kantor	: Jl. Gatot Subroto No. 5A, Garuntang, Kec. Telukbetung Selatan Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35228
No. Telepon	: 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**

**RI**  
Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 1 Januari 2022

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



Gambar 41. Contoh Dokumen NIB

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





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

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

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

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

\* Mengacu kepada Peraturan Kepala BPS No.19 tahun 2017

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

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

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

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

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

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




Gambar 42. 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 43. 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 44. 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 45. 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 46. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi (Lanjutan)

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



4. Izin yang Telah Memenuhi Persyaratan



**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**  
**PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO**  
**IZIN : 1234567890**

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

1. Nama Pelaku Usaha	: UD MARI MAJU
2. Nomor Induk Berusaha (NIB)	: 1234567890
3. Alamat Kantor	: Jl. Gatot Subroto, No. 5A, Garuntang, Kec. Telukbetung Selatan Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35228
4. Status Penanaman Modal	: PMDN
5. No. Telepon	: 080000000000
6. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	: 10437 - Industri Minyak Goreng Kelapa Sawit
7. Lokasi Usaha	: Jl. Gatot Subroto, No. 5A, Garuntang, Kec. Telukbetung Selatan Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35228
8. Status	: Telah memenuhi persyaratan

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

Diterbitkan tanggal: 1 Januari 2022

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

[Signature]

[Signature]

**Ditandatangani secara elektronik**

Dicetak tanggal: 1 Januari 2022

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

Gambar 47. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan

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







**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**  
**PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO**  
**LAMPIRAN**  
**IZIN : 1234567890**

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

Kode KBLI	Judul KBLI	Klasifikasi Risiko	Persyaratan dan/atau Kewajiban	Bukti Pemenuhan	Lembaga Verifikasi	Masa Berlaku
10437	Industri Minyak Goreng Kelapa Sawit	Tinggi	<p>Persyaratan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>Kewajiban:</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 48. 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](https://www.instagram.com/oss.go.id)
  - Facebook: OSS Indonesia
  - YouTube: OSS Indonesia
  - Twitter: @OSS\_id


Keterangan:

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

### 5.1.2. Izin Penerapan CPPOB

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



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

---

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA

Sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor 10 tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan dan Nomor 22 Tahun 2021 tentang Tata Cara Pencerbitan 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 BSR

Gambar 49. 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<br>Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung<br>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<br>Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung<br>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,**  
BANGKALAY



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 1 Januari 2022

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



Gambar 50. 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 diandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSSrE-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Gambar 51. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi PB-UMKU

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



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

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

## 5.2. Kelengkapan Data Registrasi Produk

### 5.2.1. Komposisi

Komposisi merupakan daftar bahan yang digunakan dalam proses produksi naget ayam, naget daging sapi, dan naget ikan/udang/cumi/kerang beku 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 naget ayam.

No	Nama Bahan	Jenis Bahan	Persentase
1	Daging Ayam	Bahan baku	68%
2	Tepung Roti	Bahan baku	25%
3	Tepung Terigu	Bahan baku	5%
4	Garam	Bahan baku	1,5%
5	Natrium Tripolifosfat	Bahan tambahan pangan	0,5%

Gambar 52. Contoh Dokumen Komposisi Produk Naget Ayam

### 5.2.2. Spesifikasi Bahan Baku Tertentu dan BTP

Spesifikasi berupa penjelasan tentang bahan yang digunakan pada komposisi naget ayam, naget daging sapi, dan naget ikan/udang/cumi/kerang beku.

#### 5.2.2.1. Spesifikasi Bahan Baku

Bahan baku yang harus melampirkan spesifikasi antara lain:

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







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

Gambar 53. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Berasal dari Hewan atau Tanaman

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

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

Gambar 54. Contoh Spesifikasi Bahan Baku dengan Penyusunnya

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

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





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

---

Spesifikasi Produk

Nama : Bumbu Rumput Laut

Komposisi :

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


GMO (Genetically Modified Organism) : Non GMO  
Umur simpan : 12 Bulan  
Petunjuk Penyimpanan : Suhu 10<sup>0</sup> - 30<sup>0</sup> C di tempat kering

Gambar 55. Contoh Spesifikasi Bahan dengan Keterangan tentang Rekayasa Genetika/GMO

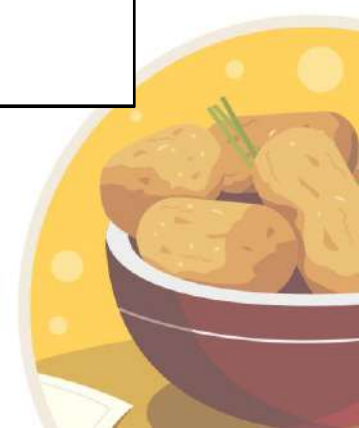
Surat Keterangan Spesifikasi Tomat

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

Hormat Kami  
Direktur CV. Dua Putra Indonesia

  
Muhammad Kemal

Gambar 56. Contoh Spesifikasi Tomat yang Dibeli di Pasar



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



Gambar 57. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Telah Mempunyai NIE

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

BTP yang harus melampirkan spesifikasi antara lain:

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



Gambar 58. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan Asal Bahan



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

**PT PANGAN NUSANTARA**  
Jakarta – Indonesia

---

**SPESIFIKASI BAHAN TAMBAHAN PANGAN**

Nama produk : Perisa Identik Alami Bawang Putih

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

Gambar 59. Contoh Spesifikasi BTP Perisa yang Menjelaskan Kelompok Perisanya

c. BTP campuran yang menjelaskan jenis BTP dan kadarnya

**PT PANGAN NUSANTARA**  
Jakarta – Indonesia

---

**SPESIFIKASI BAHAN TAMBAHAN PANGAN**

Nama produk : Penguat Rasa

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

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

Gambar 60. Contoh Spesifikasi BTP Campuran

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

PT. PANGAN NUSANTARA	
Jakarta – Indonesia	
Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan	
Nama Produk: Natrium tripolifosfat (Sodium tripolyphosphate)	
Parameter	Spesifikasi
Nomor INS	451(i)
Penampakan	Putih
Rumus Molekul	$\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$
Masa Molar	367,864 g/mol
Tekstur	Bubuk seperti kristal
PH	9.5 – 10.0
Titik Lebur	622°C
Kepadatan	2,52 g/cm <sup>3</sup>
Penyimpanan	Kering, Suhu kamar
Masa Simpan	24 Bulan

Gambar 61. Contoh Spesifikasi BTP Fosfat yang Menjelaskan INS

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

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

Gambar 62. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan INS

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



Gambar 63. Contoh Spesifikasi BTP yang Telah Mempunyai NIE

### 5.2.3. Hasil Analisa Produk Akhir

Hasil analisa produk akhir harus memenuhi kriteria sebagai berikut:

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



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

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

- b. Hasil analisa harus mencantumkan dengan jelas:
- nama pangan yang didaftarkan
  - nama dan alamat produsen harus sesuai dengan pabrik tempat produksi
  - parameter uji, hasil uji, dan satuannya sesuai dengan persyaratan
  - tanggal penerbitan
- c. Hasil analisa yang diunggah harus asli dan masa berlaku sesuai dengan yang tercantum pada dokumen hasil analisa atau paling lama 1 (satu) tahun sejak tanggal penerbitan.
- d. Hasil analisa meliputi:
- Cemaran logam berat
  - Cemaran kimia lain
  - Cemaran mikroba



- Bahan tambahan pangan secara kuantitatif, untuk pangan yang menggunakan BTP yang memiliki persyaratan Batas Maksimum numerik/ADI.
- Parameter mutu kategori pangan naget (lemak total dan protein)
- Kandungan zat gizi sesuai tabel ING pada label



KOMITE AKREDITASI NASIONAL  
LABORATORIUM PENGGUJI | LP-184-IDN

### RESULT OF ANALYSIS

I. No. Sertifikat / Certificate No.	1234567890
II. Kode Contoh / Sample Code	0987654321
III. Pelanggan / Principal	
3a. Nama	PT. SUKA SUKA FOOD
3b. Alamat	Jl. Sukacita No. 23 RT.15/RW.10, Krukut, Kec. Taman Sari, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11140
IV. Contoh Uji / Sampel	
4a. Kemasan / Packaging	Plastik Metalized
4b. Nama Pabrik / Factory name	PT. SUKA SUKA FOOD
4c. Alamat Pabrik / Factory address	Jl. Sukacita No. 23 RT.15/RW.10, Krukut, Kec. Taman Sari, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11140
4d. Nama Contoh / Sample Name	Naget Ayam - SUKAMAKAN
4e. Tanggal Terima / Received Date	13 November 2020
4f. Tanggal Selesai / Finished Date	23 November 2020

The results of these tests relate only to the sample(s) submitted. This report shall not be reproduced except in full context, without the written approval of PT. SILVA LABORATORIUM

**PT. SILVA LABORATORIUM**

Gambar 64. Contoh Dokumen Hasil Analisa Produk Akhir (Lembar Identitas Produk)







KOMITE AKREDITASI NASIONAL  
LABORATORIUM PENGUJI | LP-184-IDN

### RESULT OF ANALYSIS

I. No. Sertifikat / Certificate No.                    1234567890

II. Kode Contoh / Sample Code                        0987654321

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

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

Ditandatangani secara digital

Jakarta, 24 November 2020


Manager Laboratorium


Arief Budiman

Gambar 65. Contoh Dokumen Hasil Analisa Cemar Logam Berat pada Produk Akhir









KOMITE AKREDITASI NASIONAL  
LABORATORIUM PENGUJI | LP-184-IDN

### RESULT OF ANALYSIS

I. No. Sertifikat / Certificate No. 1234567890

II. Kode Contoh / Sample Code 0987654321

No	Parameter	n	c	Result	m	M	Unit	Method
1	Staphylococcus aureus	1	1	<10	10 <sup>2</sup>	2x10 <sup>2</sup>	colony / g	ISO 6888-1:1999/ Amd 2: 2018
2	Staphylococcus aureus	2	1	<10	10 <sup>2</sup>	2x10 <sup>2</sup>	colony / g	ISO 6888-1:1999/ Amd 2: 2018
3	Staphylococcus aureus	3	1	<10	10 <sup>2</sup>	2x10 <sup>2</sup>	colony / g	ISO 6888-1:1999/ Amd 2: 2018
4	Staphylococcus aureus	4	1	<10	10 <sup>2</sup>	2x10 <sup>2</sup>	colony / g	ISO 6888-1:1999/ Amd 2: 2018
5	Staphylococcus aureus	5	1	<10	10 <sup>2</sup>	2x10 <sup>2</sup>	colony / g	ISO 6888-1:1999/ Amd 2: 2018
6	Salmonella sp.	1	0	Negative	Negative	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
7	Salmonella sp.	2	0	Negative	Negative	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
8	Salmonella sp.	3	0	Negative	Negative	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
9	Salmonella sp.	4	0	Negative	Negative	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
10	Salmonella sp.	5	0	Negative	Negative	NA	/ 25 g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020

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

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

Ditandatangani secara digital

Jakarta, 24 November 2020

Manager Laboratorium

Arief Budiman

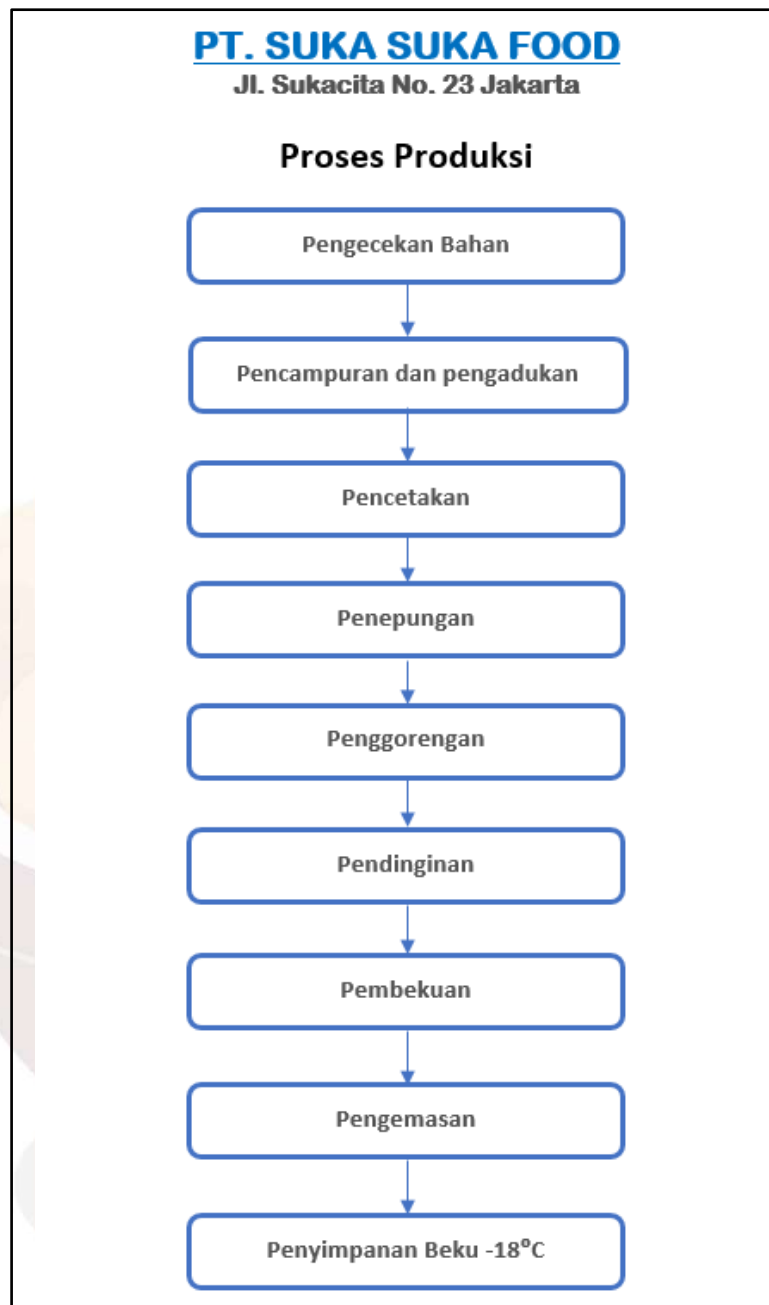
Gambar 66. Contoh Dokumen Hasil Analisa Cemarana Mikroba pada Hasil Akhir





#### 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 (naget).




Gambar 67. Contoh Diagram Alir Proses Produksi Naget Ayam

#### 5.2.5. Informasi tentang Kode Produksi

- Kode Produksi merupakan kode yang dapat memberikan penjelasan mengenai riwayat suatu produksi pangan olahan yang diproses pada kondisi dan waktu yang sama.
- Kode produksi dapat dicantumkan dalam bentuk nomor bets.

- c. Kode produksi dapat disertai dengan atau berupa tanggal produksi yang merupakan tanggal, bulan dan tahun dimana pangan olahan tersebut diproduksi.



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

---

**Penjelasan Kode Produksi**

**XX / DD / MM / YYYY**

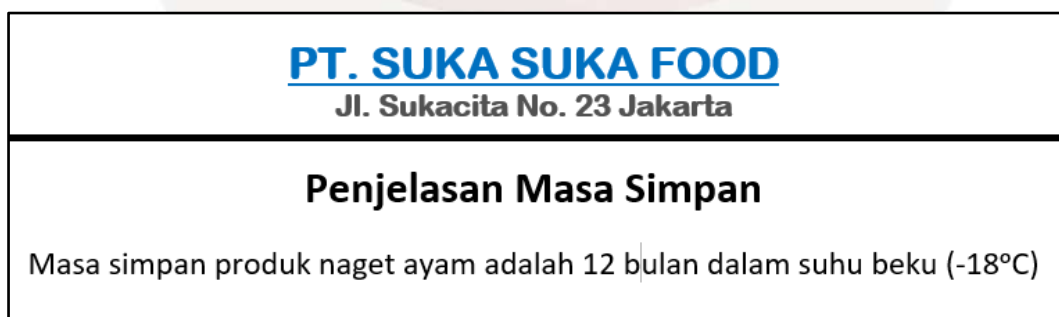
**Arti kode produksi:**  
XX : Shift Produksi  
DD : Tanggal Produksi  
MM : Bulan Produksi  
YYYY : Tahun Produksi

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

Gambar 68. Contoh Dokumen Informasi tentang Kode Produksi

### 5.2.6. Informasi tentang Masa Simpan

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



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

---

**Penjelasan Masa Simpan**

Masa simpan produk naget ayam adalah 12 bulan dalam suhu beku (-18°C)

Gambar 69. Contoh Dokumen Informasi tentang Masa Simpan



# **BAB VI**

## **Label Pangan Olahan**



### 6.1. Ketentuan Umum

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


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

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

### 6.2. Bagian-Bagian Label Pangan Olahan

Label pangan olahan dibagi menjadi dua bagian, yaitu:

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

- 
2. Bagian lain label. Pernyataan atau keterangan yang dapat dicantumkan pada bagian lain adalah:
    - Daftar bahan yang digunakan;
    - Kode produksi;
    - Tabel ING bagi yang dipersyaratkan;
    - Keterangan 2 (dua) dimensi (2d *barcode*) BPOM;
    - Peringatan, bagi yang dipersyaratkan;
    - Cara Penyajian, jika ada;
    - Cara penyimpanan.

### 6.3. Penjelasan Informasi pada Label Pangan Olahan

#### 6.3.1. Nama Produk

Nama produk terdiri atas:

##### 1. Nama jenis pangan olahan

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

##### 2. Nama dagang (merek)

- Nama dagang adalah tanda berupa gambar, nama, kata, huruf-huruf, angka-angka, susunan warna, atau kombinasi dari unsur-unsur tersebut yang memiliki daya pembeda dan digunakan dalam kegiatan peredaran pangan.
- Nama dagang tidak dapat digunakan apabila nama dagang memuat unsur sebagai berikut:
  - a. bertentangan dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, moralitas agama, budaya, kesusilaan, dan/atau ketertiban umum;
  - b. tidak memiliki daya pembeda;
  - c. telah menjadi milik umum;
  - d. menggunakan nama jenis atau nama umum/generik terkait Pangan Olahan yang bersangkutan;
  - e. menggunakan kata sifat yang secara langsung atau tidak langsung dapat memengaruhi penafsiran terhadap Pangan Olahan;
  - f. menggunakan kata yang terkait aspek keamanan pangan, gizi, dan/atau kesehatan; dan/atau
  - g. menggunakan nama dagang yang telah mempunyai sertifikat merek untuk Pangan Olahan sejenis atas nama orang dan/atau badan usaha lain.

- Nama dagang yang telah memiliki sertifikat merek dari menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang hukum dapat digunakan sepanjang tidak bertentangan dengan aspek keamanan pangan, gizi, dan kesehatan.

### 6.3.2. Berat Bersih

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

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

### 6.3.3. Nama dan Alamat Pihak yang Memproduksi

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

### 6.3.4. Keterangan Kedaluwarsa

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

Baik digunakan sebelum 07-12-2023

Baik digunakan sebelum:  
Lihat bagian belakang kemasan



5. Jika tanggal kedaluwarsa sangat dipengaruhi oleh cara penyimpanan, maka cara penyimpanan harus berdekatan dengan keterangan kedaluwarsa. Contoh:
  - a. Baik digunakan sebelum: 7 April 2024. Simpan pada suhu -18°C
  - b. Baik digunakan sebelum dan cara penyimpanan lihat di bagian belakang kemasan.

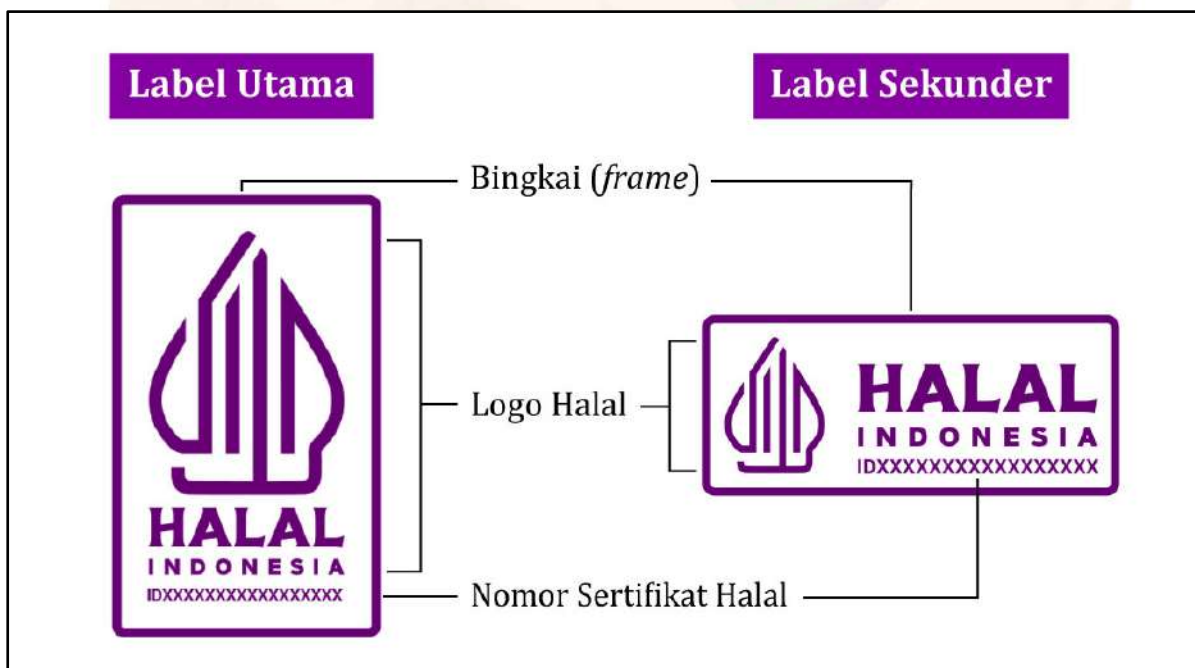
### 6.3.5. Nomor Izin Edar (NIE)

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



### 6.3.6. Keterangan Halal Bagi yang Dipersyaratkan

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



Gambar 70. Kriteria Pencantuman Halal

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



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




Gambar 71. Kriteria Pencantuman Halal (Lanjutan)

### 6.3.7. Daftar Bahan yang Digunakan atau Komposisi


Pencantuman daftar bahan pada label harus memperhatikan:

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




- 
4. Persentase kandungan bahan wajib dicantumkan dengan ketentuan sebagai berikut:
    - a. Bahan baku yang memberikan identitas pada pangan olahan. Contoh untuk produk naget daging sapi wajib mencantumkan persentase daging sapi.
    - b. Bahan baku disebut dalam nama jenis pangan. Contoh Naget Ayam, maka diwajibkan juga untuk mencantumkan persentase daging ayam.
    - c. Mencantumkan tulisan “Dari ... (nama bahan)” pada label pangan olahan, jika kandungan bahan tersebut minimal 50%. Contoh pada label tercantum tulisan “Dibuat dari daging sapi pilihan”, sehingga pada komposisi dicantumkan persentase Daging Sapi.
    - d. Mencantumkan tulisan “Dengan ... (nama bahan)” pada label pangan olahan, jika bahan tersebut merupakan salah satu bahan baku yang digunakan. Contoh pada label tercantum tulisan “Dibuat dengan keju”, sehingga pada komposisi dicantumkan persentase keju.
    - e. Mencantumkan gambar bahan baku. Contoh pada label produk Naget Ayam rasa pedas yang mencantumkan gambar cabai, maka harus mencantumkan persentase cabai.
  5. Keterangan tentang asal bahan pangan tertentu yang bersumber dari hewan atau tanaman harus dicantumkan pada komposisi berupa nama bahan diikuti dengan asal bahan. Jika bahan berasal dari hewan harus disertai dengan pencantuman jenis hewan, contoh: lemak nabati, lemak sapi.

#### 6.3.8. Keterangan tentang Alergen

1. Keterangan tentang alergen wajib dicantumkan pada label yang mengandung alergen. Bahan alergen dalam komposisi dicantumkan dengan tulisan yang dicetak tebal dan mencantumkan tulisan informasi alergen berupa “Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal” atau mencantumkan informasi “mengandung alergen: (diikuti dengan nama alergen yang dicetak tebal)”, dicantumkan berdekatan dengan komposisi.
  2. Pangan olahan yang diproduksi menggunakan sarana produksi yang sama dengan pangan olahan yang mengandung alergen wajib mencantumkan informasi tentang kandungan alergen. Tulisan yang dicantumkan berdekatan dengan daftar bahan dapat berupa:
    - a. “Diproduksi menggunakan peralatan yang juga memproses ...” diikuti dengan nama alergen;
    - b. “Mungkin mengandung ...” diikuti dengan nama alergen; atau
    - c. “Dapat mengandung ...” diikuti dengan nama alergen.
  3. Alergen dapat berupa:
    - a. sereal mengandung gluten, yaitu gandum, *rye*, *barley*, *oats*, *spelt* atau *strain* hibrida;
    - b. telur;
- 



- 
- c. ikan, krustase (udang, lobster, kepiting, tiram), moluska (kerang, bekicot, atau siput laut);
  - d. kacang tanah (*peanut*), kedelai;
  - e. susu (termasuk laktosa);
  - f. kacang pohon (*tree nuts*) termasuk kacang kenari, *almond*, *hazelnut*, *walnut*, kacang *pecan*, kacang *Brazil*, kacang *pistachio*, kacang *Macadamia* atau kacang *Queensland*; kacang mede; dan
  - g. sulfit dengan kandungan paling sedikit 10 mg/kg (sepuluh miligram per kilogram) dihitung sebagai SO<sub>2</sub> (dapat berupa belerang dioksida, natrium bisulfit, natrium metabisulfit, kalium sulfit, kalsium bisulfit, dan kalium bisulfit) untuk produk siap konsumsi.
4. Informasi alergen tidak perlu dicantumkan jika pangan olahan tersebut mengandung Alergen yang telah mengalami proses pemurnian lebih lanjut (highly refined food), seperti maltodekstrin; gelatin, minyak ikan; lemak kedelai dan lesitin; RRR alpha tocopherol; alpha tocopherol; gama tocopherol; alpha tocotrienol; 5,7,8-trimethyltolcol; dan campuran tocopherol; protein terhidrolisa sempurna.
- 6.3.9. Pencantuman Informasi tanpa BTP

**Komposisi:**

Daging Ayam (50%), Tepung Roti (Mengandung **Tepung Terigu**), **Telur**, Air, Minyak Nabati (Mengandung Antioksidan TBHQ), Bumbu (Mengandung Penguat Rasa Mononatrium Glutamat), Garam.

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal

Gambar 72. Contoh Pencantuman Alergen

### 6.3.9. Pencantuman Informasi Tanpa BTP

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

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

Keterangan tanpa BTP dicantumkan setelah komposisi yang digunakan.



**Komposisi:**

Daging Ayam (50%), Tepung Roti (Mengandung **Tepung Terigu**), **Telur**, Air, Minyak Nabati (Mengandung Antioksidan TBHQ), Bumbu (Mengandung Penguat Rasa Mononatrium Glutamat), Garam.

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal

Tanpa Pengawet

Gambar 73. Contoh Pencantuman Tanpa BTP

**6.3.10. Kode Produksi**

1. Tanggal dan kode produksi paling sedikit memuat informasi mengenai riwayat produksi pangan pada kondisi dan waktu tertentu.
2. Tanggal dan kode produksi dapat berupa nomor bets (batch) dan/atau waktu produksi.
3. Tanggal dan kode produksi dapat dicantumkan terpisah dari keterangan pada Label dan harus disertai dengan petunjuk tempat pencantuman kode produksi.
4. Keterangan tempat pencantuman kode produksi dapat berupa: "Kode Produksi, lihat bagian belakang kemasan".

**6.3.11. Keterangan tentang Petunjuk Penyiapan dan Saran Penyajian**

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



Gambar 74. Contoh Petunjuk Penyajian Naget

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

Misalnya: Gambar saus tomat bersama sepiring naget diperbolehkan karena saus tomat lazim dikonsumsi bersama dengan naget, walaupun pada produk naget yang didaftarkan tidak ditambahkan saus tomat.





Gambar 75. Contoh Penulisan “Saran Penyajian” pada Label

### 6.3.12. Keterangan tentang Cara Penyimpanan

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

Cara penyimpanan harus dicantumkan berdekatan dengan tanggal kedaluwarsa.

Contoh:



Gambar 76. Contoh Pencantuman Cara Penyimpanan Pada Label

### 6.3.13. Peringatan

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



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





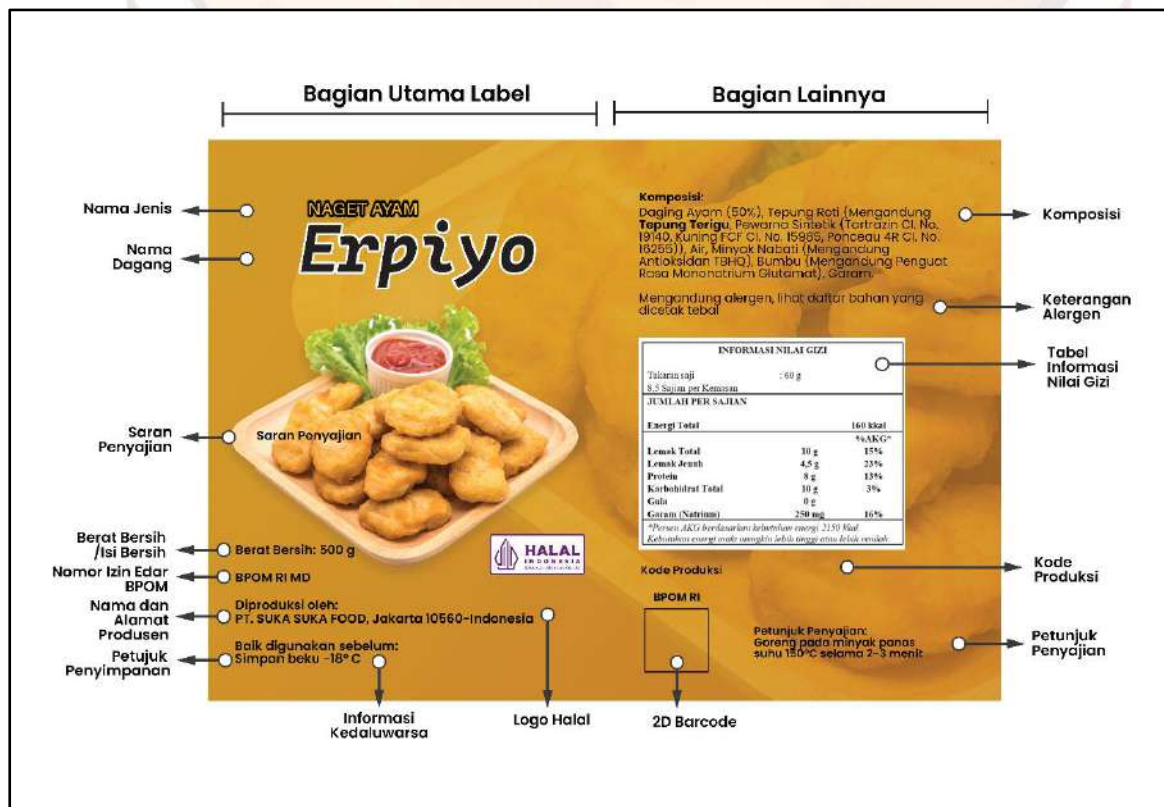
### 6.3.14. Keterangan 2 (Dua) Dimensi (2D Barcode) BPOM

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

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

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

### 6.4. Contoh Rancangan Label Produk Naget Ayam



Gambar 77. Contoh Rancangan Label Produk Naget Ayam



**LAPOR**  **HALO BPOM**  **KONSULTASI ONLINE** 

  
LAYANAN ASPIRASI DAN PENGADUAN ONLINE RAKYAT

 **Konsultasi melalui Contact Centre BPOM**

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

**LOKET CS**  **LOKET HELPDESK**  **CALL CENTER** 

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

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

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

**LIVECHAT**  **KONSULTASI VIA UPT**  **SMS DIREKTUR** 

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

 **Fasilitator Balai Besar/Balai/Loka POM setempat**

 **SMS Direktur 0811-9713-571**

**Informasi lainnya dapat dilihat melalui media sosial Direktorat Registrasi Pangan Olahan**

 *follow me on instagram*  
**@registrasipangan.bpom**

 *follow me on youtube*  
**Registrasi Pangan Olahan**

 *follow me on tiktok*  
**@registrasipangan\_bpom**

 *find me on facebook*  
**Direktorat Registrasi Pangan Olahan**

 *follow me on twitter*  
**@reg\_pangan**

  
**KOTAK SARAN DIGITAL**  
Scan pada barcode



## DAFTAR PUSTAKA

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



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







@registrasipangan.bpom



Registrasi Pangan Olahan



Direktorat Registrasi Pangan Olahan



@reg\_pangan



@registrasipangan\_bpom



ISBN 978-602-415-150-8 (PDF)



9 786024 151508

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