

Handbook

REGISTRASI PANGAN OLAHAN



BADAN POM

Rendang

(Rendang Daging, Rendang Ikan Tuna,
Rendang Kerang, Rendang Telur)

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI
2023

Rendang (Daging, Ikan Tuna, Kerang, Telur)

HANDBOOK REGISTRASI PANGAN OLAHAN

RENDANG

(Rendang Daging, Rendang Ikan Tuna, Rendang Kerang, Rendang Telur)

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI

2023



HANDBOOK REGISTRASI PANGAN OLAHAN

RENDANG

(Rendang Daging, Rendang Ikan Tuna, Rendang Kerang, Rendang Telur)

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
101 hal, 148 x 210 mm

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

ISBN No. 978-602-415-151-5 (cetak)
978-602-415-152-2 (PDF)

KETUA TIM PENYUSUN

Yeni Oktaviany, STP., MP.

PENYUSUN

Eka Rosiyati, SP., M.K.M.
Devia Annisa Nur'aeni, ST.

PENERBIT

**Badan Pengawas Obat dan Makanan
Republik Indonesia**

Jalan Percetakan Negara No. 23,
Jakarta Pusat – 10560

Telepon: (62-21) 31151951

Subsite: registrasipangan.pom.go.id

E-mail: penilaianpangan@pom.go.id



KATA SAMBUTAN

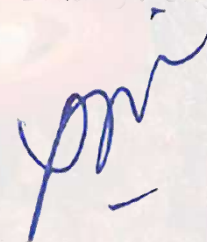
Dengan penuh rasa syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, *Handbook* Registrasi Pangan Olahan ini dapat diterbitkan. *Handbook* ini dibuat sebagai salah satu upaya Badan POM untuk memberikan pelayanan terbaik dalam memperluas informasi mengenai registrasi pangan olahan, khususnya bagi pelaku usaha skala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

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

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

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

Jakarta, Desember 2023



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



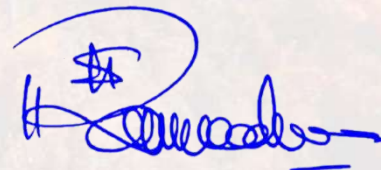
KATA PENGANTAR

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

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

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

Jakarta, Desember 2023



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



DAFTAR ISI

KATA SAMBUTAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	xi
BAB I – PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	2
1.2. Tujuan dan Sasaran.....	3
1.3. Ruang Lingkup.....	3
BAB II – ISTILAH DAN DEFINISI	4
BAB III – REGISTRASI PANGAN OLAHAN	8
3.1. Registrasi Akun Perusahaan.....	9
3.1.1. Perizinan Berusaha <i>via</i> OSS.....	9
3.1.2. Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).....	9
3.1.3. Alur Registrasi Akun Perusahaan.....	10
3.2. Registrasi Produk.....	11
3.2.1. Alur Registrasi Produk.....	11
3.2.2. Kategorisasi Risiko Registrasi Produk Rendang.....	11
3.2.3. Output Registrasi Produk Pangan untuk Rendang Berdasarkan Tingkat Risiko.....	16
BAB IV – RENDANG	23
4.1. Definisi.....	24
4.2. Komposisi.....	25
4.3. Karakteristik Dasar.....	27
4.4. Cemaran.....	27
4.4.1. Cemaran Logam Berat.....	27
4.4.2. Cemaran Mikroba.....	28
4.5. Bahan Tambahan Pangan (BTP).....	30
4.5.1. BTP yang Dapat Digunakan.....	30
4.5.2. Cara Perhitungan BTP.....	31
4.5.2.1. Cara Perhitungan BTP Tunggal.....	32
4.5.2.2. Cara Perhitungan BTP Campuran.....	36
4.5.3. BTP yang Wajib Dianalisa.....	37
4.5.4. BTP Ikutan (<i>Carry Over</i>).....	38
4.6. Informasi Nilai Gizi (ING).....	40
4.6.1. Contoh Format Tabel Informasi Nilai Gizi (ING).....	41



4.6.2. Keterangan pada Tabel Informasi Nilai Gizi (ING)	44
4.6.2.1. Takaran Saji	44
4.6.2.2. Jumlah Sajian per Kemasan	45
4.6.2.3. Jumlah Kandungan Zat Gizi per Sajian	46
4.6.2.4. Persentase AKG	46
4.6.3. Contoh Perhitungan dan Pencantuman ING	47
BAB V – KELENGKAPAN DATA	49
5.1. Kelengkapan Data Registrasi Akun	50
5.1.1. Perizinan Berusaha	50
5.1.2. Izin Penerapan CPPOB	59
5.2. Kelengkapan Data Registrasi Produk	63
5.2.1. Komposisi	63
5.2.2. Spesifikasi Bahan Baku Tertentu dan BTP	63
5.2.2.1. Spesifikasi Bahan Baku	63
5.2.2.2. Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP)	66
5.2.3. Hasil Analisa Produk Akhir	69
5.2.4. Proses Produksi	73
5.2.5. Informasi tentang Kode Produksi	74
5.2.6. Informasi tentang Masa Simpan	74
BAB VI – LABEL PANGAN OLAHAN	75
6.1. Ketentuan Umum	76
6.2. Bagian-Bagian Label Pangan Olahan	76
6.3. Penjelasan Informasi pada Label Pangan Olahan	77
6.3.1. Nama Produk	77
6.3.2. Berat Bersih	78
6.3.3. Nama dan Alamat Pihak yang Memproduksi	78
6.3.4. Informasi tentang Masa Simpan	78
6.3.5. Nomor Izin Edar (NIE)	79
6.3.6. Keterangan Halal	79
6.3.7. Pencantuman Daftar Bahan pada Label Harus Memperhatikan:	80
6.3.8. Keterangan tentang Alergen	81
6.3.9. Pencantuman Informasi Tanpa Bahan Tambahan Pangan (BTP)	82
6.3.10. Informasi tentang Kode Produksi	83
6.3.11. Keterangan tentang Petunjuk Penyajian dan Saran Penyajian	83
6.3.12. Keterangan tentang Cara Penyimpanan	84
6.3.13. Peringatan	84
6.3.14. Keterangan 2 (Dua) Dimensi (2D <i>Barcode</i>) BPOM	85
6.3.15. Ketentuan Pencantuman Tulisan, Logo dan/atau Gambar	85



6.4. Contoh Rancangan Label Produk Rendang.....	85
INFORMASI DAN PENGADUAN PELAYANAN PUBLIK DIREKTORAT REGISTRASI PANGAN OLAHAN.....	86
DAFTAR PUSTAKA	87



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Tahap Pengajuan Izin Penerapan CPPOB	9
Gambar 2.	Alur Registrasi Akun Perusahaan Berbasis Risiko	10
Gambar 3.	Registrasi Pangan Olahan Berbasis Risiko.....	11
Gambar 4.	Alur Penentuan Tingkat Risiko	12
Gambar 5.	Alur Penentuan Tingkat Risiko (Lanjutan)	13
Gambar 6.	Contoh Keterkaitan antara KBLI, Jenis Pangan (CPPOB) dan Kategori Pangan pada Sistem <i>e-registration</i>	14
Gambar 7.	Contoh Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan	16
Gambar 8.	Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan...	17
Gambar 9.	Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan (Lanjutan)	18
Gambar 10.	Contoh Izin Edar Pangan Olahan.....	19
Gambar 11.	Contoh Izin Edar Pangan Olahan (Lanjutan)	20
Gambar 12.	Contoh Lampiran Izin Edar Pangan Olahan.....	21
Gambar 13.	Contoh Lampiran Label yang Disetujui	22
Gambar 14.	Contoh Produk Rendang Daging	25
Gambar 15.	Contoh Produk Rendang Telur.....	25
Gambar 16.	Cemaran Logam Arsen, Timbal, Merkuri, dan Kadmium untuk Produk Rendang Daging.....	27
Gambar 17.	Cemaran Logam Arsen, Timbal, Merkuri, dan Kadmium untuk Produk Rendang Ikan Tuna, Rendang Kerang, dan Rendang Telur ...	27
Gambar 18.	Cemaran Logam Timah untuk Produk Rendang Daging, Rendang Ikan Tuna, Rendang Kerang, Rendang Telur	28
Gambar 19.	Cemaran Mikroba untuk Produk Rendang Daging dan Rendang Daging Beku.....	28
Gambar 20.	Cemaran Mikroba untuk Produk Rendang Ikan Tuna, Rendang Kerang	29
Gambar 21.	Cemaran Mikroba untuk Produk Rendang Telur	29
Gambar 22.	Tampilan <i>Website</i> Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum Badan POM.....	30
Gambar 23.	Tampilan Aplikasi Ayo Cek BTP.....	31
Gambar 24.	Timbangan Analitik dan Sendok Peres	32
Gambar 25.	Contoh BTP dengan Batas Maksimal CPPB.....	33
Gambar 26.	Contoh BTP dengan Batas Maksimal CPPB (2)	34
Gambar 27.	Contoh BTP dengan Batas Maksimal Tertentu	34
Gambar 28.	Contoh BTP dengan Batas Maksimal Tertentu (2).....	35



Gambar 29. Contoh BTP dengan Batas Maksimal Tertentu (3).....	36
Gambar 30. Contoh Nilai ADI pada BTP.....	38
Gambar 31. Format Vertikal Tabel ING	41
Gambar 32. Format Tabular Tabel ING	42
Gambar 33. Format Linier Tabel ING.....	42
Gambar 34. Format Vertikal Tabel ING per Kemasan	43
Gambar 35. Format Linier Tabel ING per Kemasan	43
Gambar 36. Format Tabular Tabel ING per Kemasan	43
Gambar 37. Takaran Saji Baku Produk Rendang Daging dan Rendang Daging Beku.....	44
Gambar 38. Takaran Saji Baku Produk Rendang Telur.....	45
Gambar 39. Takaran Saji Baku Produk Rendang Daging, Rendang Paru, dan Rendang Telur yang Diproduksi UMK.....	45
Gambar 40. Nilai Kandungan Gizi Produk Rendang Daging, Rendang Paru, dan Rendang Telur yang Diproduksi UMK.....	45
Gambar 41. Contoh Tampilan Hasil Perhitungan Sistem Nilai Gizi.....	48
Gambar 42. Contoh Tabel ING Produk Rendang Daging	48
Gambar 43. Contoh Dokumen NIB	51
Gambar 44. Contoh Dokumen NIB (Lanjutan)	52
Gambar 45. Contoh Dokumen Sertifikat Standar.....	53
Gambar 46. Contoh Dokumen Sertifikat Standar (Lanjutan).....	54
Gambar 47. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi.....	55
Gambar 48. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi (Lanjutan).....	56
Gambar 49. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan.....	57
Gambar 50. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan (Lanjutan).....	58
Gambar 51. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi E-sertifikasi	60
Gambar 52. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi PB-UMKU	61
Gambar 53. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi PB-UMKU (Lanjutan).....	62
Gambar 54. Contoh Dokumen Komposisi Produk Rendang Daging.....	63
Gambar 55. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Berasal dari Hewan atau Tanaman.....	64
Gambar 56. Contoh Spesifikasi Bahan Baku dengan Penyusunnya	64
Gambar 57. Contoh Spesifikasi Bahan dengan Keterangan Rekayasa Genetik/ GMO	65
Gambar 58. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Dibeli di Pasar	65
Gambar 59. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Telah Mempunyai NIE	66
Gambar 60. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan Asal Bahan	67



Gambar 61. Contoh Spesifikasi BTP Perisa yang Menjelaskan Kelompok Perisa..	67
Gambar 62. Contoh Spesifikasi BTP Campuran.....	68
Gambar 63. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan INS.....	68
Gambar 64. Contoh Spesifikasi BTP yang Telah Mempunyai NIE	69
Gambar 65. Contoh Dokumen Hasil Analisa Cemarkan Logam	70
Gambar 66. Contoh Dokumen Hasil Analisa (Lembar Identitas Produk)	71
Gambar 67. Contoh Dokumen Hasil Analisa Cemarkan Mikroba	72
Gambar 68. Contoh Diagram Alir Proses Produksi Rendang	73
Gambar 69. Contoh Proses Produksi dalam Bentuk Narasi	73
Gambar 70. Contoh Dokumen Informasi tentang Kode Produksi	74
Gambar 71. Contoh Dokumen Penjelasan Informasi tentang Masa Simpan	74
Gambar 72. Kriteria Pencantuman Logo Halal Indonesia	79
Gambar 73. Kriteria Pencantuman Logo Halal Indonesia (Lanjutan)	80
Gambar 74. Contoh Pencantuman Alergen	82
Gambar 75. Contoh Pencantuman Tanpa BTP	82
Gambar 76. Contoh Petunjuk Penyajian Rendang	83
Gambar 77. Contoh Penulisan “Saran Penyajian” pada Label.....	84
Gambar 78. Contoh Pencantuman Cara Penyimpanan pada Label	84
Gambar 79. Contoh Rancangan Label Produk Rendang Daging	85



DAFTAR TABEL

Tabel 1. KBLI untuk Komoditi Rendang Daging, Rendang Ikan Tuna, Rendang Kerang, Rendang Telur	9
Tabel 2. Persyaratan Teknis untuk Registrasi Pangan Olahan Risiko Menengah Rendah dan Tinggi	14
Tabel 3. Perhitungan Komposisi.....	25
Tabel 4. Contoh Komposisi Rendang Daging.....	26
Tabel 5. Contoh Golongan BTP yang Lazim Digunakan pada Produk Rendang	31
Tabel 6. Contoh Perhitungan Rasio BTP	37
Tabel 7. Ketentuan Hasil analisa BTP	38
Tabel 8. Ruang Lingkup BTP Ikutan (<i>Carry Over</i>).....	38
Tabel 9. Contoh Perhitungan Nilai Zat Gizi	47



Rendang (Daging, Ikan Tuna, Kerang, Telur)

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 pangan olahan yang diproduksi oleh usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM).

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

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

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

Sebagai upaya untuk memberikan kemudahan bagi pelaku usaha terutama UMKM dalam memahami persyaratan dan prosedur registrasi pangan olahan, maka Direktorat Registrasi Pangan Olahan melakukan terobosan melalui penyusunan *Handbook* Registrasi Pangan Olahan. *Handbook* disusun per komoditi berdasarkan jenis pangan olahan terbanyak yang didaftarkan oleh UMKM sepanjang tahun 2019 sampai dengan tahun 2021. Pada *handbook* ini dipaparkan tentang tata cara registrasi



pangan olahan komoditi Rendang Daging, Rendang Ikan Tuna, Rendang Kerang, Rendang Telur.

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 rendang dengan skala usaha mikro dan kecil.
2. Fasilitator di Balai dan/atau Loka POM yang melakukan pendampingan kepada pelaku usaha produsen rendang dalam melakukan registrasi.

1.3. Ruang Lingkup

Ruang lingkup *handbook* ini meliputi penjelasan mengenai alur registrasi pangan olahan, definisi serta persyaratan keamanan dan mutu produk rendang, dokumen yang dibutuhkan serta kriteria label produk Rendang Daging, Rendang Ikan Tuna, Rendang Kerang, Rendang Telur.



BAB II

Istilah dan Definisi



1. ADI (*Acceptable Daily Intake*) adalah jumlah maksimal BTP dalam milligram per kilogram berat badan yang dapat dikonsumsi setiap hari selama hidup tanpa menimbulkan efek merugikan terhadap kesehatan.
2. Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk Pangan.
3. Bahan Tambahan Pangan Ikutan (*Carry over*) adalah BTP yang berasal dari semua Bahan Baku Pangan, bahan penolong dan/atau BTP, baik yang dicampurkan maupun yang dikemas secara terpisah, tetapi masih merupakan satu kesatuan produk yang tidak berfungsi secara teknologi dalam produk Pangan akhir.
4. Batas Maksimal Cara Produksi Pangan yang Baik atau Good Manufacturing Practice yang selanjutnya disebut Batas Maksimal CPPB adalah konsentrasi BTP secukupnya yang digunakan dalam Pangan untuk menghasilkan efek teknologi yang diinginkan.
5. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik yang selanjutnya disingkat 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 kekayaan bersih lebih dari Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).
19. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).
20. Usaha Menengah adalah usaha dalam ekonomi produktif dan bukan merupakan cabang atau anak usaha dari perusahaan pusat serta menjadi bagian secara



Rendang (Daging, Ikan Tuna, Kerang, Telur)

langsung maupun tak langsung terhadap usaha kecil atau usaha besar dengan total kekayaan bersihnya sesuai yang sudah diatur dengan peraturan perundang-undangan. Usaha menengah sering dikategorikan sebagai bisnis besar dengan kriteria kekayaan bersih yang dimiliki pemilik usaha mencapai lebih dari Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) hingga Rp10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) dan tidak termasuk bangunan dan tanah tempat usaha. Hasil penjualan tahunannya mencapai Rp2.500.000.000,- (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai Rp50.000.000.000,- (lima puluh milyar rupiah).



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:

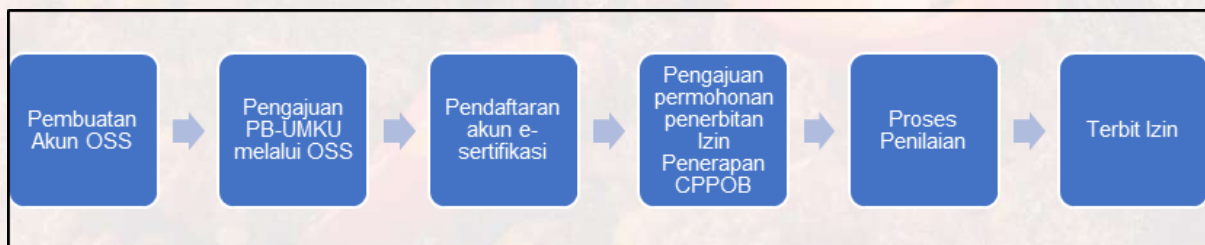
1. Rendah : Nomor Induk Berusaha (NIB)
2. Menengah Rendah : NIB dan Sertifikat Standar
3. Menengah Tinggi : NIB dan Sertifikat Standar dengan status Telah Terverifikasi
4. Tinggi : NIB dan Izin dengan status Telah Memenuhi Persyaratan

Tabel 1. KBLI untuk Komoditi Rendang Daging, Rendang Ikan Tuna, Rendang Kerang, Rendang Telur

No.	Kode	Nama Kode
1	10130	Industri Pengolahan dan Pengawetan Produk Daging dan Daging Unggas
2	10750	Industri Makanan dan Masakan Olahan
3	10799	Industri Produk Masak Lainnya

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

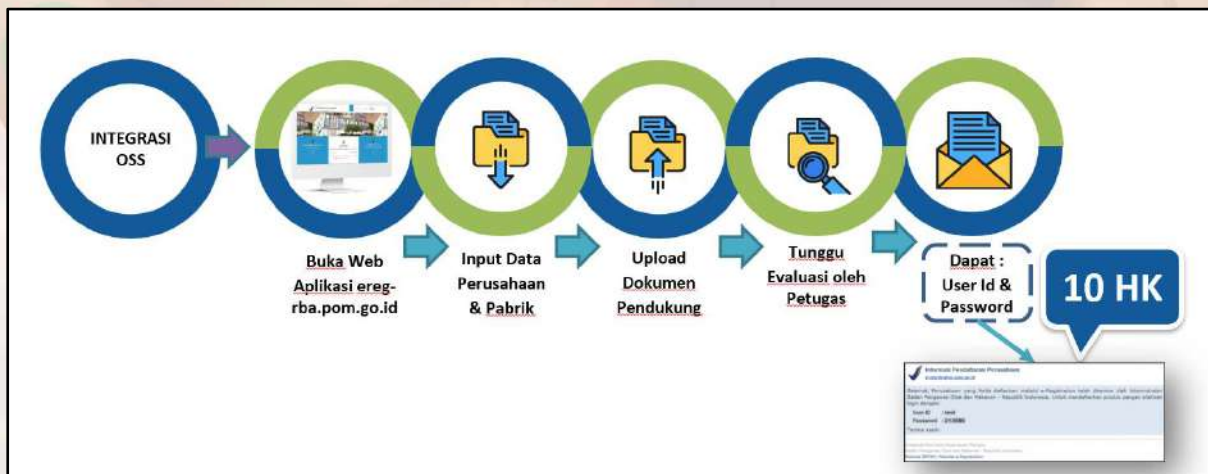
Izin Penerapan CPPOB diperoleh dari aplikasi e-sertifikasi Badan POM melalui OSS pada *website* (<https://oss.go.id/>).



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

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

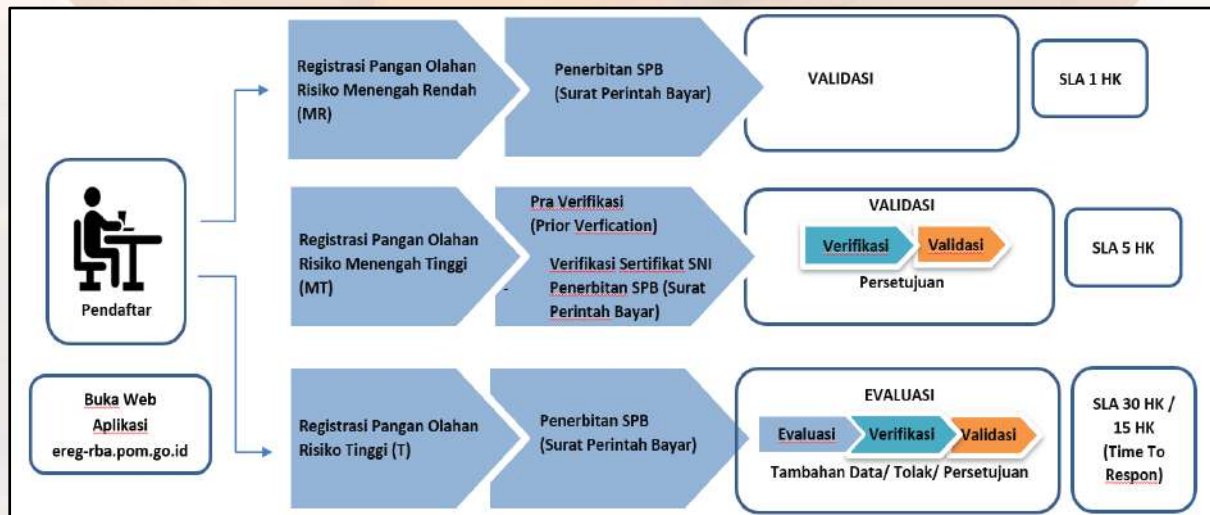
https://registrasipangan.pom.go.id/rumahRPO/simulasi_akun_perusahaan/step1



3.2. Registrasi Produk

3.2.1. Alur Registrasi Produk

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



Gambar 3. Registrasi Pangan Olahan Berbasis Risiko

3.2.2. Kategorisasi Risiko Registrasi Produk Rendang

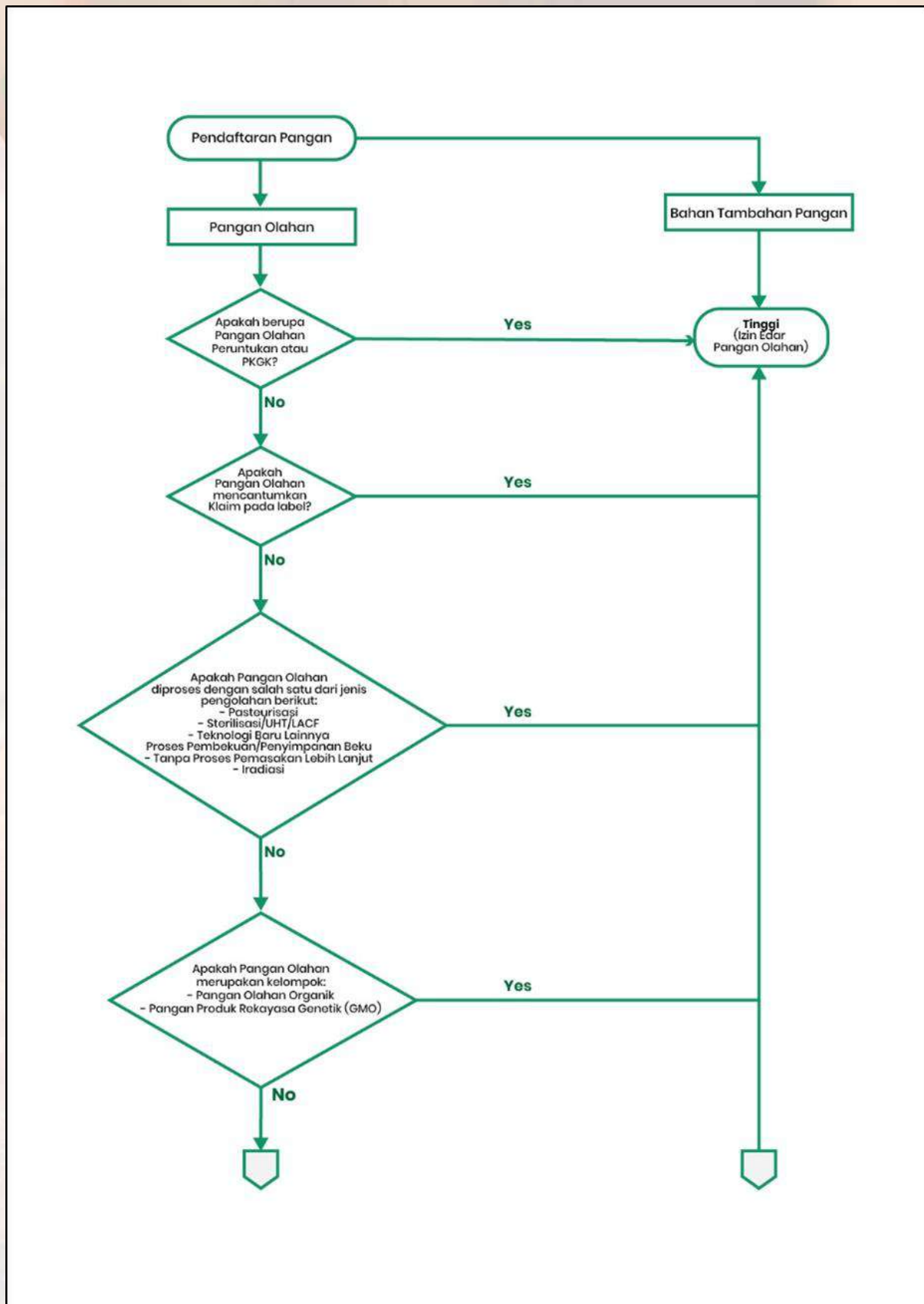
Kategori risiko produk pada saat registrasi ditentukan berdasarkan pada Alur Penentuan Tingkat Risiko (Gambar 4 & 5) yang telah terintegrasi di dalam sistem *e-registration* versi RBA. Tingkat risiko ditentukan dengan mempertimbangkan:

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

Berdasarkan Alur Penentuan Tingkat Risiko, maka:

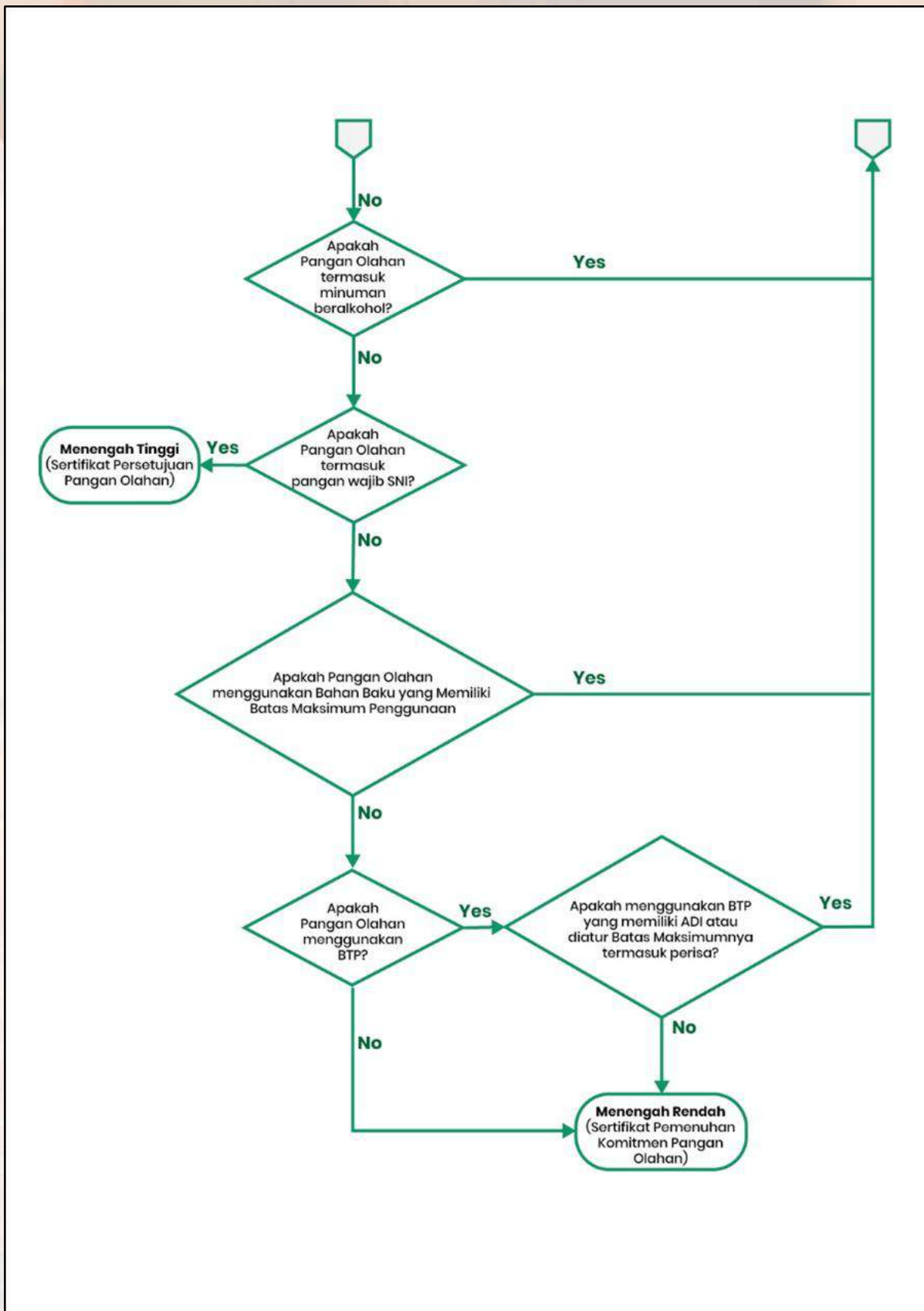
- Rendang Daging, Rendang Ikan Tuna, Rendang Kerang, Rendang Telur dalam bentuk kering dapat masuk ke dalam kategori risiko **Menengah Rendah**
- Rendang Daging, Rendang Ikan Tuna, Rendang Kerang, Rendang Telur dalam bentuk basah, penyimpanan beku atau dengan proses sterilisasi atau dalam kemasan kaleng dapat masuk ke dalam kategori risiko **Tinggi**





Gambar 4. Alur Penentuan Tingkat Risiko





Gambar 5. Alur Penentuan Tingkat Risiko (Lanjutan)



Rendang (Daging, Ikan Tuna, Kerang, Telur)

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.

JENIS PANGAN PRODUSEN									
Tampilkan	10	▼	entri	Cari:					
KBLI	Kode B:	Nama Bentuk Sediaan	Kategori Pa:	rendang	DB	DU	Perubahan	Status	
KBLI	Kode Bentuk Sediaan	Nama Bentuk Sediaan	Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Daftar Baru	Daftar Ulang	Perubahan	Status	
10750	0905	Pangan kategori 9 risiko sedang lainnya	090204030013	Rendang Ikan Tuna	500000	400000	250000	Aktif	
10750	0905	Pangan kategori 9 risiko sedang lainnya	090204030014	Rendang Kerang	500000	400000	250000	Aktif	
10799	1004	Produk-Produk Telur yang Dikeringkan dan/atau Dipanaskan Hingga Terkoagulasi	100203000007	Rendang Telur	500000	400000	250000	Aktif	
10130	0806	Produk olahan daging lainnya	080202000005	Daging Olahan Berbumbu	500000	400000	250000	Aktif	
10130	0806	Produk olahan daging lainnya	080203000009	Daging Olahan Berbumbu Beku	500000	400000	250000	Aktif	
10130	0809	Pangan Olahan Daging, Ikan, Unggas dan produk hewani beku lainnya (Kategori 08)	080203000009	Daging Olahan Berbumbu Beku	500000	400000	250000	Aktif	

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

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

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

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

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

¹ Contoh dokumen teknis dapat dilihat pada BAB V



Rendang (Daging, Ikan Tuna, Kerang, Telur)

No	Persyaratan Teknis	Tingkat Risiko	
		Menengah Rendah	Tinggi
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 rendang basah dalam kemasan yang mengalami proses sterilisasi komersial/kemasan kaleng

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



3.2.3. Output Registrasi Produk Pangan untuk Rendang Berdasarkan Tingkat Risiko

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

1. Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Risiko Menengah Rendah


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

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

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


Telah memenuhi persyaratan:

1. Standar pemenuhan komitmen pangan olahan

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

Diterbitkan tanggal: 21 Desember 2021

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


Ditandatangani secara elektronik


Dicetak tanggal: 21 Desember 2021

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

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

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


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




Gambar 7. Contoh Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan

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




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


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



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

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

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



Gambar 8. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan

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



SYARAT DAN KETENTUAN

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

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

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


PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
IZIN EDAR PANGAN OLAHAN
PB-UMKU: 120800071150900350250


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

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

Telah memenuhi persyaratan:

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

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

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

Gambar 10. Contoh Izin Edar Pangan Olahan

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



Rendang (Daging, Ikan Tuna, Kerang, Telur)

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

UJICOVA

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



Gambar 11. Contoh Izin Edar Pangan Olahan (Lanjutan)

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





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

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



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

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

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



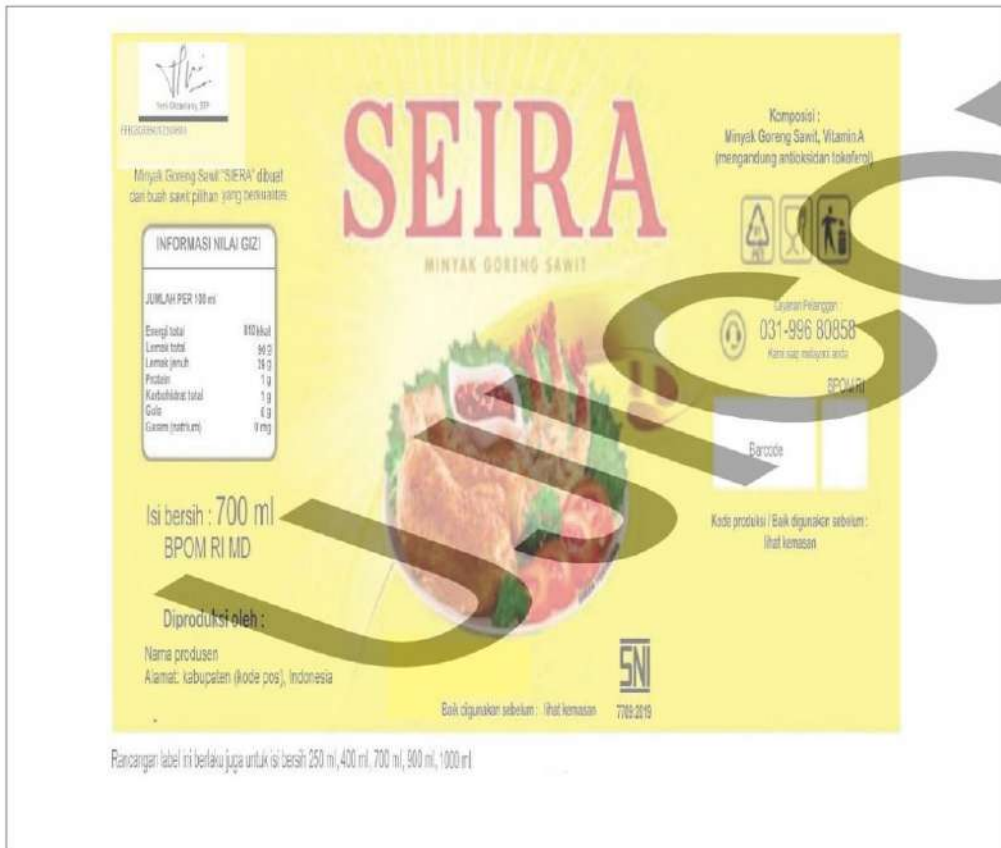
Balai
Sertifikasi
Elektronik

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

Rendang

(Rendang Daging, Rendang Ikan Tuna, Rendang Kerang, Rendang Telur)



4.1. Definisi

Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan, Rendang Daging termasuk ke dalam Kategori Pangan 08.0, Rendang Ikan Tuna dan Rendang Kerang termasuk ke dalam Kategori Pangan 09.0, serta Rendang Telur termasuk ke dalam Kategori Pangan 10.0. Definisi untuk produk-produk tersebut adalah sebagai berikut:

a. Rendang Daging (Kategori Pangan 08.2.2)

Daging Olahan Berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging berbentuk utuh atau potongan yang dimasak hingga matang, dengan maupun tanpa penambahan bahan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan maupun tanpa kuah/saus. Contohnya adalah rendang daging, gulai ayam, gepuk daging sapi, sate ayam, sate kambing, ayam bumbu sukabumi, ayam bumbu gudeg, ayam bakakak, ayam goreng rica-rica, sambal goreng hati, ayam betutu, pepes ayam, daging sie reuboh, ayam bolognes, daging sapi saus lada hitam, daging ayam saus barbekyu dan lain lain.

b. Rendang Daging Beku (Kategori Pangan 08.2.3)

Daging Olahan Berbumbu Beku adalah berbagai jenis olahan/masakan khas dengan bahan utama daging, daging unggas maupun daging hewan buruan, berbentuk potongan yang dimasak dengan suhu tinggi hingga matang, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan atau tanpa kuah dikemas secara aseptik; kemudian dibekukan. Contohnya adalah rendang daging, gulai ayam, gepuk daging sapi, sate ayam, sate kambing, ayam bumbu sukabumi, ayam bumbu gudeg, ayam bakakak, ayam goreng rica-rica, sambal goreng hati, ayam betutu, pepes ayam, daging sie reuboh, ayam bolognes, daging sapi saus lada hitam, daging ayam saus barbekyu, dan lain lain.

c. Rendang Ikan Tuna (Kategori Pangan 09.2.4.3)

Rendang Ikan Tuna adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan tuna yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

d. Rendang Kerang (Kategori Pangan 09.2.4.3)

Rendang Kerang adalah produk perikanan dengan bahan baku kerang lokan (*Polymesoda expansa*) yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

e. Rendang Telur (Kategori Pangan 10.2.3)

Rendang Telur adalah produk telur yang diperoleh dengan mencampurkan telur utuh atau telur dadar dengan bumbu rendang dan santan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak sampai berminyak dan kering. Produk ini berwarna coklat kehitaman.





Gambar 14. Contoh Produk Rendang Daging



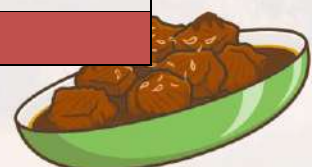
Gambar 15. Contoh Produk Rendang Telur

4.2. Komposisi

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

Tabel 3. Perhitungan Komposisi

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



Rendang (Daging, Ikan Tuna, Kerang, Telur)

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, santan yang digunakan adalah 750 gram, sedangkan total bahan di kolom B adalah 3000 gram, maka untuk nilai santan yang diinput pada kolom C: $750/3000 = 0,25$.

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 santan adalah 0,25 maka persentase santan yang diinput pada kolom D: $0,25 \times 100\% = 25\%$.

Tabel 4. Contoh Komposisi Rendang Daging

Nama Bahan	Jenis Bahan	Jumlah Bahan	Perhitungan Persentase Bahan pada Komposisi	Persentase
Daging Sapi	Bahan Baku	1000 g	$1000 \text{ g} / 2222 \text{ g} \times 100\%$	45%
Santan	Bahan Baku	444 g	$444 \text{ g} / 2222 \text{ g} \times 100\%$	20%
Air	Bahan Baku	333 g	$333 \text{ g} / 2222 \text{ g} \times 100\%$	15%
Bumbu Rendang	Bahan Baku	266 g	$266 \text{ g} / 2222 \text{ g} \times 100\%$	12%
Rempah	Bahan Baku	167 g	$167 \text{ g} / 2222 \text{ g} \times 100\%$	7,5%
MSG	BTP	12 g	$112 \text{ g} / 2222 \text{ g} \times 100\%$	0,5%
Total		2222 g		100%



4.3. Karakteristik Dasar

Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan, tidak ada persyaratan karakteristik dasar untuk produk Rendang Daging, Rendang Ikan Tuna, Rendang Kerang, dan Rendang Telur.

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 menggunakan sampel produk untuk Rendang Daging, Rendang Ikan Tuna, Rendang Kerang, Rendang Telur yang akan didaftarkan di laboratorium pemerintah atau laboratorium lain yang terakreditasi (<http://kan.or.id/index.php/documents/terakreditasi/doc17020/sni-iso-iec-17025/laboratorium-pengujian>). Parameter yang diujikan pada penjelasan berikut.

4.4.1. Cemaran Logam Berat

Cemaran logam berat untuk rendang daging 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). Persyaratan Cemaran Logam Berat merupakan pemenuhan persyaratan cemaran pangan sebagai bagian dari persyaratan sanitasi. Cemaran logam berat Rendang Daging, Ikan dan Telur dapat dilihat pada 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 16. Cemaran Logam Arsen, Timbal, Merkuri, dan Kadmium untuk Produk Rendang Daging

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 kekerangan1,0)	0,50 (kecuali untuk ikan predator olahan seperti cucut, tuna, marlin 1,0)	0,30 (kecuali ikan olahan yang termasuk dalam cephalopoda atau kekerangan1,0)
22.	Produk Olahan Telur	0,25	0,25	0,03	0,10

Gambar 17. Cemaran Logam Arsen, Timbal, Merkuri, dan Kadmium untuk Produk Rendang Ikan Tuna, Rendang Kerang, dan Rendang Telur



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 18. Cemaran Logam Timah untuk Produk Rendang Daging, Rendang Ikan Tuna, Rendang Kerang, Rendang Telur

4.4.2. Cemaran Mikroba

Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan, cemaran mikroba² untuk Rendang Daging, Ikan Tuna, dan Telur dapat dilihat pada Gambar 23 s/d 25.

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
08.2.2	Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Diolah Dengan Perlakuan Panas	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7937
08.2.3	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh Maupun Potongan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan Maupun Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku)	ALT	5	3	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1; SNI 2897

Gambar 19. Cemaran Mikroba Produk Rendang Daging dan Rendang Daging Beku

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



Rendang (Daging, Ikan Tuna, Kerang, Telur)

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
09.2.4.3	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, Ekinodermata Goreng atau Panggang (Oven atau Bara)		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2332-9

Gambar 20. Cemaran Mikroba Produk Rendang Ikan Tuna, Rendang Kerang

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
10.0	TELUR DAN PRODUK-PRODUK TELUR							
10.2	Produk Telur		ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579;

Gambar 21. Cemaran Mikroba untuk Produk Rendang Telur

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. *Staphylococcus aureus* (koloni/g)

Sebagai contoh untuk Rendang Daging Beku (Kategori Pangan 08.2.3), dari 5 sampel (n) produk yang diambil dan diuji, hanya 1 sampel (c) yang boleh mengandung jumlah mikroba *Staphylococcus aureus* antara > 10² koloni/ g (m) sampai dengan 2x10² koloni/g (M), sedangkan 4 sampel lainnya harus memiliki jumlah mikroba ≤ 10² koloni/g (m).

b. *Salmonella* (koloni/25 g)

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

c. *Clostridium perfringens* (koloni/g)

Dari 5 sampel (n) produk yang diambil dan diuji, hanya 1 sampel (c) yang boleh mengandung jumlah mikroba *Clostridium perfringens* antara > 10² koloni/ g (m) sampai dengan 10⁴ koloni/g (M), sedangkan 4 sampel lainnya harus memiliki jumlah mikroba ≤ 10⁴ koloni/g (m).

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

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) sample yang diambil secara acak, dapat dikompositkan sebelum dianalisis.

4.5. Bahan Tambahan Pangan (BTP)

4.5.1. BTP yang Dapat Digunakan

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

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

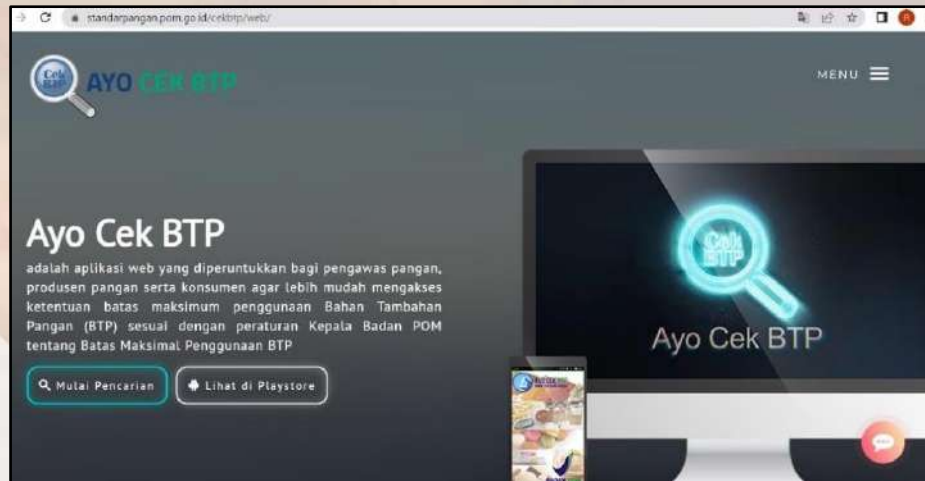
1. Ketik <https://jdih.pom.go.id/>
2. Setelah masuk pada halaman seperti dibawah ini, ketik keyword, atau judul peraturan yang ingin di cari pada bagian yang ditunjukkan panah. Misalnya: Bahan Tambahan Pangan.



Gambar 22. Tampilan *Website* Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum Badan POM

3. Akan muncul beberapa peraturan dengan judul Bahan Tambahan Pangan, termasuk kedua peraturan tersebut diatas yang menjadi acuan perusahaan untuk penggunaan Bahan Tambahan Pangan.
4. Selain melalui penelusuran informasi melalui jdih.pom.go.id, untuk mengetahui jenis BTP yang digunakan beserta batas maksimumnya juga dapat menggunakan aplikasi cek BTP dari Direktorat Standardisasi Pangan Olahan atau melalui tautan <https://standarpangan.pom.go.id/cekbtp/web/> lalu klik Mulai Pencarian seperti yang terdapat pada Gambar 23.





Gambar 23. Tampilan Aplikasi Ayo Cek BTP

Pada produk Rendang umumnya tidak ditambahkan BTP, namun bisa saja ditambahkan BTP sesuai dengan Peraturan dan ketentuan yang berlaku. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang lazim digunakan pada produk Rendang Daging (Golongan, jenis dan batas maksimum penggunaannya) dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Contoh Golongan BTP yang Lazim Digunakan pada Produk Rendang

Golongan BTP	Jenis BTP	Batas Maksimum pada Rendang Daging (08.2)	Batas Maksimum pada Rendang Ikan Tuna dan Kerang (09.2.4)	Batas Maksimum pada Rendang Telur (10.2.3)
Penguat Rasa	Mononatrium L-glutamat	CPPB	CPPB	CPPB
Pewarna	Karamel IV amonia sulfat proses	CPPB	Belum diatur	Belum diatur
Penstabil	Natrium tripolifosfat	2200 mg/kg dihitung sebagai total fosfor	2200 mg/kg dihitung sebagai total fosfor	Belum diatur
Pengawet	Kalium sorbat	1000 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	Belum diatur	Belum diatur
Pengawet	Natrium nitrit	30 mg/kg	Belum diatur	Belum diatur

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 Tambahan Pangan untuk Kategori Pangan 08.2 (Produk



Rendang (Daging, Ikan Tuna, Kerang, Telur)

Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh atau Potongan); atau 08.2.2 (Produk Daging, Daging Unggas, dan Daging Hewan Buruan, dalam Bentuk Utuh atau Potongan yang Diolah dengan Perlakuan Panas); atau 08.2.3 (Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh maupun Potongan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan maupun Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku)) untuk produk Rendang Daging, Kategori Pangan 09.2 (Ikan dan Produk Perikanan Lainnya Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Telah Mengalami Pengolahan); atau 09.2.4.3 (Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, Ekinodermata Goreng atau Panggang) untuk produk Rendang Ikan Tuna dan Kerang, serta Kategori Pangan 10.2 (Produk Telur) atau 10.2.3 (Produk-Produk Telur yang Dikeringkan dan/atau Dipanaskan Hingga Terkoagulasi) untuk produk Rendang Telur.

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

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 BTP

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

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

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

Gambar 25. Contoh BTP dengan Batas Maksimal CPPB

2. Golongan BTP : Pewarna Alami
Jenis BTP : Karamel IV amonia sulfit proses
Batas Maksimal : CPPB



Rendang (Daging, Ikan Tuna, Kerang, Telur)

Karamel IV amonia sulfite proses (<i>Caramel IV - sulphite ammonia process</i>)		
INS	: 150d	
ADI	: 0-200 mg/kg berat badan (dalam bentuk cair) atau 0-150 mg/kg berat badan (dalam bentuk padatan)	
Sinonim	: <i>Sulfite ammonia caramel</i>	
Golongan: Pewarna (Alami)		
Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg)
08.0	Daging dan Produk Daging, termasuk Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan	CPPB

Gambar 26. Contoh BTP dengan Batas Maksimal CPPB (2)

3. Golongan BTP : Penstabil
 Jenis BTP : Natrium tripolifosfat
 Batas maksimal : 2000 mg/kg sebagai total fosfor (P) pada Rendang Daging;
 2200 mg/kg sebagai total fosfor (P) pada Rendang Daging Beku,
 Rendang Ikan Tuna, dan Rendang Kerang

17. Natrium tripolifosfat (<i>Sodium tripolyphosphate</i>)			
INS	: 451(i)		
Sinonim	: <i>Pentasodium tripolyphosphate; sodium triphosphate, triphosphate; pentasodium triphosphate</i>		
Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg) sebagai total fosfor (P)	Golongan
08.2.2	Produk Daging, Daging Unggas, Dan Daging Hewan Buruan, Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Diolah Dengan Perlakuan Panas	2000	Penstabil
08.2.3	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh Maupun Potongan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan Maupun Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku)	2200	Penstabil
09.2	Ikan dan Produk Perikanan Lainnya Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Telah Mengalami Pengolahan	2200	Penstabil

Gambar 27. Contoh BTP dengan Batas Maksimal Tertentu

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



Rendang (Daging, Ikan Tuna, Kerang, Telur)

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

$$= \frac{\text{Bobot Molekul Fosfor}}{\text{Bobot Molekul Natrium tripolifosfat}} \times \text{Kadar Natrium Tripolifosfat}$$
$$= \frac{93}{368} \times 200 \text{ mg/kg} = \mathbf{505,43 \text{ mg/kg}}$$

Karena batas maksimum penstabil Natrium tripolifosfat pada Rendang Daging adalah 2000 mg/kg, maka penggunaan Natrium tripolifosfat pada komposisi Rendang Daging di atas **memenuhi syarat (MS)**.

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

4. Golongan BTP : Pengawet
Jenis BTP : Kalium sorbat
Batas Maksimal : 1000 mg/kg sebagai asam sorbat

Kalium sorbat (<i>Potassium sorbate</i>)		
INS	: 202	
ADI	: 0-25 mg/kg berat badan	
Sinonim	: <i>Potassium sorbate; Potassium salt of trans; Trans-2,4-hexadienoic acid</i>	
Golongan: Pengawet		
Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg) dihitung sebagai asam sorbat
08.2	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh atau Potongan	1000

Gambar 28. Contoh BTP dengan Batas Maksimal Tertentu (2)

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

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

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



$$= \frac{112.13}{150.22} \times 400 \text{ (mg/kg)} = \mathbf{298.57 \text{ mg/kg}}$$

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

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

Contoh perhitungan penggunaan BTP Pengawet Kalium sorbat dengan sendok takar:

- Total adonan: 5kg
- Maksimal penggunaan BTP pengawet Kalium sorbat: 1000 ppm (1000 mg/kg)
- 1 sendok takar = 1,25 g atau 1250 mg pengawet
- Jumlah maksimal pengawet kalium sorbat yang digunakan pada adonan adalah = $1000 / 1250 \times 5 \text{ kg} = 4$
- Maka maksimal pengawet yang dapat digunakan adalah **4 sendok takar peres (rata/tidak munjung)**.

5. Golongan BTP : Pengawet
Jenis BTP : Natrium Nitrit
Batas maksimal : 30 mg/kg

Natrium nitrit (Sodium nitrite)		
INS	:	250
ADI	:	0- 0,06 mg/kg berat badan
Sinonim	:	-
Golongan: Pengawet		
Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg)
08.2	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh atau Potongan	30

Gambar 29. Contoh BTP dengan Batas Maksimal Tertentu (3)

4.5.2.2. Cara Perhitungan BTP Campuran

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



Contoh:

Produk Rendang Daging menggunakan pengawet Kalium sorbat (0,02%) dan Natrium nitrit (0,001%).

Langkah-langkah perhitungan:

1. Mengubah satuan BTP dari satuan persen (%) ke satuan mg/kg
 - Kadar Kalium sorbat pada komposisi = 0,02%; maka
= $0,02 \times 10.000 \text{ mg/kg} = 200 \text{ mg/kg}$
 - Kadar Natrium nitrit pada komposisi adalah 0,001%; maka
= $0,001 \times 10.000 \text{ mg/kg} = \mathbf{10 \text{ mg/kg}}$
2. Menghitung asam sorbat:
 - Massa Molar asam sorbat = 112,13
 - Massa Molar kalium sorbat = 150,22
 - Kadar kalium sorbat pada komposisi = 200 mg/kg; maka
= $200 \text{ mg/kg} \times (112,13/150,22) = \mathbf{149,29 \text{ mg/kg}}$
3. Menghitung rasio BTP pengawet sesuai Tabel 6.

Tabel 6. Contoh Perhitungan Rasio BTP

BTP Pengawet	Kadar BTP pada Komposisi	Batas Maksimal	Perhitungan Rasio	Kesimpulan
Kalium Sorbat	149,29 mg/kg	1000 mg/kg	$(149.29/1000) + (10/30) = \mathbf{0,48}$ (Rasio ≤ 1)	Perhitungan rasio kurang dari satu berarti memenuhi syarat
Natrium Nitrit	10 mg/kg	30 mg/kg		

4.5.3. BTP yang Wajib Dianalisa

BTP yang wajib dianalisa yaitu:

- a. BTP yang memiliki batas maksimal dan mempunyai nilai ADI.
- b. BTP ikutan yang ada di bahan baku (*carry over*) yang memiliki batas maksimal penggunaan tetapi tidak dijelaskan kadarnya pada spesifikasi dan atau bahan baku tersebut tidak memiliki izin edar.

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.



Natrium nitrit (<i>Sodium nitrite</i>)	
INS	: 250
ADI	: 0– 0,06 mg/kg berat badan
Sinonim	: -
Golongan: Pengawet	

Gambar 30. Contoh Nilai ADI pada BTP

Tabel 7. Ketentuan Hasil analisa BTP

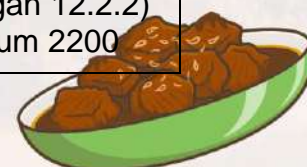
BTP	ADI	Batas Maksimal BTP	Hasil Analisa
A	Diatur	Diatur dengan nilai numerik	Wajib
B	Diatur	CPPB	Tidak perlu
C	Tidak diatur	Diatur dengan nilai numerik	Tidak perlu melampirkan hasil analisa, tetapi jumlah BTP yang ditambahkan pada komposisi tidak melebihi batas maksimum.
D	Tidak diatur	CPPB	Tidak perlu

4.5.4. BTP Ikutan (*Carry Over*)

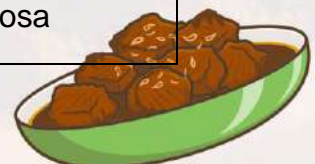
BTP Ikutan merupakan BTP yang berasal dari semua Bahan Baku Pangan, bahan penolong dan/atau BTP, baik yang dicampurkan maupun yang dikemas secara terpisah, tetapi masih merupakan satu kesatuan produk. BTP Ikutan tidak berfungsi secara teknologi dalam produk Pangan akhir. Ruang lingkup BTP Ikutan yaitu:

Tabel 8. Ruang Lingkup BTP Ikutan (*Carry Over*)

No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku / Bahan Penolong / BTP	BTP Ikutan Diatur Di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
1	Ya	Ya	Sesuai dengan batas maksimal pada kategori pangan produk akhir	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rendang Daging menggunakan bahan baku Bumbu yang mengandung BTP Penstabil Natrium tripolifosfat. 2. Natrium tripolifosfat diatur dalam Bumbu (Kategori Pangan 12.2.2) dengan batas maksimum 2200



No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku / Bahan Penolong / BTP	BTP Ikutan Diatur Di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
				<p>mg/kg sebagai total fosfor (P); dan diatur dalam produk daging (Kategori Pangan 08.2.2) dengan batas maksimum 2000 mg/kg sebagai total fosfor (P).</p> <p>3. Batas Maksimum Natrium tripolifosfat sesuai dengan batas maksimum pada Kategori Pangan produk akhir yaitu 2000 mg/kg sebagai total fosfor (P).</p>
2	Tidak	Ya	Sesuai dengan batas maksimal kategori pangan produk akhir	<p>1. Rendang daging menggunakan bahan baku Bumbu yang mengandung BTP Pengawet Natrium nitrit.</p> <p>2. Natrium nitrit tidak diatur dalam bumbu (Kategori Pangan 12.2.2); namun diatur dalam produk olahan daging (Kategori Pangan 8.2) dengan batas maksimal 30 mg/kg.</p> <p>3. Hasil analisis BTP Ikutan Natrium nitrit pada Rendang Daging tidak boleh melebihi batas maksimal yang diatur pada produk akhir Produk Olahan Daging (Kategori Pangan 08.2) sebesar 30 mg/kg.</p>
3	Ya	Tidak	Kadar dihitung secara teoritis berdasarkan penambahan bahan baku/bahan penolong/BTP ke dalam produk akhir	<p>1. Komposisi Produk Rendang Ikan Tuna: Ikan Tuna 50%, Bumbu 30% (mengandung BTP Ikutan sukralosa), Rempah-rempah 20%</p> <p>2. Diketahui:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bumbu (Kategori Pangan 12.2.2) diizinkan ditambahkan sukralosa dengan batas maksimal sebesar 700 mg/kg. • Rendang Ikan Tuna (Kategori Pangan 09.2.4) tidak diizinkan ditambahkan sukralosa



No	BTP Ikutan Diatur di Bahan Baku / Bahan Penolong / BTP	BTP Ikutan Diatur Di Produk Akhir	Batas Maksimal	Contoh
				3. Kadar Pemanis Buatan Sukralosa pada Bumbu yang digunakan tidak boleh melebihi batas maksimal yang diatur pada Bumbu (Kategori Pangan 12.2.2) sebesar 700 mg/kg
4	Tidak	Tidak	Perlu mengajukan izin penggunaan BTP	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rendang telur menggunakan bahan baku bumbu yang mengandung BTP Pewarna Coklat HT 2. Coklat HT tidak diatur dalam bumbu (Kategori Pangan 12.2.2); dan juga tidak diatur dalam Rendang Telur (Kategori Pangan 10.2.3). 3. Produsen perlu mengajukan izin penggunaan BTP. Izin penggunaan BTP tersebut dapat diajukan terhadap bumbu ataupun rendang telur.

4.6. Informasi Nilai Gizi (ING)

Untuk Rendang Rendang Daging, Rendang Ikan Tuna, Rendang Kerang, Rendang Telur, pencantuman ING sesuai Peraturan Badan POM Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan dan Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil adalah sebagai berikut:

1. Secara umum produk Rendang Daging wajib mencantumkan ING pada label.
2. Pencantuman ING dibuktikan dengan hasil analisis Zat Gizi dari laboratorium pemerintah atau laboratorium lain yang telah terakreditasi.
3. Produk yang diproduksi usaha mikro dan usaha kecil (UMK) dapat menggunakan Nilai Kandungan Gizi Pangan Olahan sebagaimana diatur pada Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil serta **Keputusan Kepala BPOM RI Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021** tentang Penambahan Jenis, Deskripsi, Nilai Kandungan Gizi, dan Takaran Saji



Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil yang Wajib Mencantumkan Informasi Nilai Gizi jika sudah diatur.

4. Untuk produk Rendang Daging yang diproduksi oleh usaha mikro dan usaha kecil (UMK) yang belum ditetapkan nilai kandungan gizinya, tidak wajib mencantumkan ING pada label. Namun bila tetap akan mencantumkan, maka harus melampirkan hasil pengujian zat gizi dari laboratorium pemerintah atau swasta terakreditasi.
5. Zat gizi yang wajib dicantumkan pada Tabel ING terdiri atas:
 - a. Energi total
 - b. Lemak total
 - c. Lemak jenuh
 - d. Protein
 - e. Karbohidrat total
 - f. Gula
 - g. Garam (natrium)

4.6.1. Contoh Format Tabel Informasi Nilai Gizi (ING)

Pencantuman Tabel ING dapat menggunakan salah satu format dari tiga format di bawah ini:

a. Format Vertikal

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

Gambar 31. Format Vertikal Tabel ING



b. Format Horizontal (Tabular dan Linier)

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

Gambar 32. Format Tabular Tabel ING

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

Gambar 33. Format Linier Tabel ING



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

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

Gambar 34. Format Vertikal Tabel ING per Kemasan

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

Gambar 35. Format Linier Tabel ING per Kemasan

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

Gambar 36. Format Tabular Tabel ING per Kemasan



4.6.2. Keterangan pada Tabel Informasi Nilai Gizi (ING)

4.6.2.1. Takaran Saji

Takaran Saji adalah jumlah pangan olahan yang wajar dikonsumsi dalam satu kali makan. Sesuai dengan Peraturan Badan POM Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan, takaran saji yang diatur saat ini adalah untuk produk Rendang Daging (Daging Olahan Berbumbu yaitu pada 50 g - 100 g dan Daging Olahan Berbumbu Beku yaitu pada 100 g - 150 g), Rendang Telur yaitu pada rentang 30 g - 60 g.

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
08.0	Kategori 08.0 Daging dan Produk Daging, Termasuk Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan		
08.2.2	Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Diolah Dengan Perlakuan Panas	Ham Sapi (Daging Paha Sapi <i>Curing</i>) Matang	50 – 100 g
		Bahu Babi <i>Curing</i> Matang	50 – 100 g
		Daging Olahan Berbumbu	50 – 100 g
		Daging Kuah dalam Kemasan	100 – 150 g
		Daging dalam Kaleng	50 – 100 g
		Abon Daging	10 – 25 g
08.2.3	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh Maupun Potongan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan Maupun Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku)	Ayam Katsu (<i>Chicken Katsu</i>)	75 -100 g
		Ayam Karage (<i>Chicken Karage</i>)	
		Ayam Goreng	
		Daging Marinasi	50-100 g
		<i>Chicken Strip</i> Beku	75-100 g
		Ayam Cordon Bleu (<i>Chicken Cordon Bleu</i>)	100-200 g
		Kulit Ayam Goreng	50-100 g
		Potongan Daging dengan Saus dalam Kemasan yang Dibekukan	100 - 150 g
Daging Olahan Berbumbu Beku	100 - 150 g		

Gambar 37. Takaran Saji Baku Produk Rendang Daging dan Rendang Daging Beku



Rendang (Daging, Ikan Tuna, Kerang, Telur)

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
10.	Kategori 10.0 Telur dan Produk-produk Telur		
10.2.3	Produk-Produk Telur yang Dikeringkan dan/atau Dipanaskan Hingga Terkoagulasi	Telur Matang/Setengah Matang	30 – 60 g
		Telur Pindang	
		Rendang Telur	

Gambar 38. Takaran Saji Baku Produk Rendang Telur

Pelaku usaha mikro kecil (UMK) dapat mengacu takaran saji dan kandungan zat gizi (lemak total, lemak jenuh, protein, karbohidrat, gula, garam (natrium)) tanpa perlu melakukan analisa sesuai yang tercantum pada Keputusan Kepala BPOM RI Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021.

Pada **Keputusan Kepala BPOM RI Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021** tentang Penambahan Jenis, Deskripsi, Nilai Kandungan Gizi, dan Takaran Saji Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil yang Wajib Mencantumkan Informasi Nilai Gizi, takaran saji yang diatur saat ini adalah untuk produk **Rendang Daging** yaitu pada rentang 50-100g, **Rendang Paru** yaitu pada rentang 50-100g, dan **Rendang Telur** yaitu pada rentang 20-40g. Takaran saji untuk Rendang Ikan Tuna dan Rendang Kerang belum diatur pada peraturan ini sehingga dapat menyesuaikan dengan takaran saji sewajarnya.

No.	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
106.	Rendang Daging	50 – 100 g
107.	Rendang Paru	50 – 100 g
108.	Rendang Telur	20 – 40 g

Gambar 39. Takaran Saji Baku Produk Rendang Daging, Rendang Paru, dan Rendang Telur yang Diproduksi UMK

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Gizi (per 100 g)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
106.	Rendang Daging	359,17	25,77	21,25	21,98	9,83	3,15	502,09
107.	Rendang Paru	498,17	41,49	37,62	18,25	12,94	4,62	827,62
108.	Rendang Telur	654,19	54,47	36,20	5,92	35,07	2,51	471,81

Gambar 40. Nilai Kandungan Gizi Produk Rendang Daging, Rendang Paru, dan Rendang Telur yang Diproduksi UMK

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.



Contoh 1:

Berat bersih produk rendang daging sapi 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"**.

Contoh 2:

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

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

4.6.2.3. Jumlah Kandungan Zat Gizi per Sajian

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

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

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

4.6.2.4. Persentase AKG

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, persentase AKG dicantumkan pada tabel ING dengan cara melihat perhitungan pada sistem *e-registration*.



4.6.3. Contoh Perhitungan dan Pencantuman ING

Diketahui berat bersih Rendang Daging adalah 500 gram dengan takaran saji 50 gram. Kandungan zat gizi Rendang Daging menggunakan nilai kandungan gizi dari Keputusan Kepala BPOM RI Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021. Perhitungan zat gizi dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 9. Contoh Perhitungan Nilai Zat Gizi

Zat Gizi	Hasil Analisa ^{*)}	Acuan Label Gizi ^{**)}	Cara Perhitungan		
			Per Sajian	% AKG	Energi Total
Lemak Total (%)	25,77	67 g	$25,77/100 \times 50 = 12,885 \text{ g}$ (dibulatkan 13 g)	$12,885/67 \times 100\% = 19,23\%$ (dibulatkan 19%)	Energi dari Lemak + Energi dari Protein + Energi dari Karbohidrat (12,885 x 9) + (10,99 x 4) + (4,915 x 4) = 179,58 kkal (dibulatkan 180 kkal)
Lemak Jenuh (%)	21,25	20 g	$21,25/100 \times 50 = 10,625 \text{ g}$ (dibulatkan 11 g)	$10,625/20 \times 100\% = 53,125$ (dibulatkan 53%)	
Protein (%)	21,98	60 g	$21,98/100 \times 50 = 10,99 \text{ g}$ (dibulatkan 11 g)	$10,99/60 \times 100\% = 18,31\%$ (dibulatkan 18%)	
Karbohidrat Total (%)	9,83	325 g	$9,83/100 \times 50 = 4,915 \text{ g}$ (dibulatkan 5 g)	$4,915/325 \times 100\% = 1,5\%$ (dibulatkan 2%)	
Gula (%)	3,15	-	$3,15/100 \times 50 = 1,575 \text{ g}$ (dibulatkan 2 g)		
Garam (Natrium) (mg/100 g)	502,09	1500 mg	$502,09/100 \times 50 = 251,045 \text{ mg}$ (dibulatkan 250 mg)	$251,045/1500 \times 100\% = 16,7\%$ (dibulatkan 17%)	

^{*)} Hasil analisa dapat melalui uji laboratorium atau sesuai dengan nilai kandungan gizi pada Keputusan Kepala BPOM RI Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021

^{**)} 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 41.



Rendang (Daging, Ikan Tuna, Kerang, Telur)

Takaran Saji 50 Gram					
ZAT GIZI	HASIL ANALISA	JUMLAH PER SAJIAN	JUMLAH PER SAJIAN PEMBULATAN	% AKG PER SAJIAN	% AKG PER SAJIAN PEMBULATAN
Energi Total (kkal/100 g)	359.17	179.59	180.00	8.35	8
Energi dari Lemak (kkal/100 g)	231.93	115.97	120.00		
Energi dari Lemak Jenuh (kkal/100 g)	191.25	95.63	100.00		
Lemak Total (%)	25.77	12.89	13.00	19.24	19
Lemak Jenuh (%)	21.25	10.63	11.00	53.15	53
Protein (%)	21.98	10.99	11.00	18.32	18
Karbohidrat Total (%)	9.83	4.92	5.00	1.51	2
Gula Total (%)	3.15	1.58	2.00		
Natrium (mg/100 g)	502.09	251.05	250.00	16.74	17

Gambar 41. Contoh Tampilan Hasil Perhitungan Sistem Nilai Gizi

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

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji 50 g 10 Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total		180 kkal
		%AKG*
Lemak Total	13 g	19 %
Lemak Jenuh	11 g	53 %
Protein	11 g	18 %
Karbohidrat Total	5 g	2 %
Gula	2 g	
Garam (Natrium)	250 mg	17 %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

Gambar 42. Contoh Tabel ING Produk Rendang Daging

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

Aplikasi Cetak ING Mandiri dapat diakses pada link berikut ini:

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



BAB V

Kelengkapan Data



5.1. Kelengkapan Data Registrasi Akun

5.1.1. Perizinan Berusaha

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

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

Contoh dokumen Perizinan Berusaha *via* OSS:



1. Nomor Induk Berusaha (NIB)



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: 1234567890

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

1. Nama Pelaku Usaha	: UD. MARI MAJU
2. Alamat Kantor	: Jl. Gatot Subroto No. 5A, Garuntang, Kec. Telukbetung Selatan Kota Bandar Lampung, Prov. Lampung Kode Pos: 35228
No. Telepon	: 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 Laporkan Ketenagakerjaan di Perusahaan (WLKP).

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

NIB ini merupakan perizinan tunggal yang berlaku sebagai:

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

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 1 Januari 2022

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



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 1 Januari 2022

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



Gambar 43. Contoh Dokumen NIB

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





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

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

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

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

* Mengacu kepada Peraturan Kepala BPS No.19 tahun 2017

B. Tabel Kegiatan Usaha Perizinan Berusaha Berbasis Risiko

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

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

* SNI: Standar Nasional Indonesia, SH: Sertifikat Halal

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

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




Gambar 44. 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 DPMPTSP 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 45. 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 Pemuahan	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 46. 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 47. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi

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





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

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

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

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


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

Gambar 48. 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 DPMP TSP 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 49. Contoh Dokumen Izin Telah Memenuhi Persyaratan

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





PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
IZIN : 1234567890

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

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

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

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

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

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



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

1. Nama pelaku usaha / Nama perusahaan → Sesuai dengan nama perusahaan yang akan didaftarkan pada *e-registration*
2. Alamat kantor → Sesuai dengan alamat kantor yang akan didaftarkan pada *e-registration*
3. Alamat pabrik → Sesuai dengan alamat pabrik yang akan didaftarkan pada *e-registration*
4. KBLI industri pangan → Sesuai dengan produk pangan olahan yang akan didaftarkan
5. Skala usaha → Sesuai dengan nilai investasi perusahaan

Status Sertifikat Standar Menengah Tinggi: Telah Terverifikasi

Status Izin: Telah Memenuhi Persyaratan

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

Jl. Jenderal Gatot Subroto No. 44, Jakarta 12190

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


Keterangan:

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

5.1.2. Izin Penerapan CPPOB

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





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

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA

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

IZIN PENERAPAN
Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik



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

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

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

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

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

Jakarta, 02 November 2021
A.N. KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
KEPALA UPT


Kepala Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Bandar Lampung
NIP

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

Gambar 51. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi E-sertifikasi

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





PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

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

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

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

Telah memenuhi persyaratan:

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

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

Diterbitkan tanggal: 1 Januari 2022

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

BIGOR USHA
Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 1 Januari 2022

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



Gambar 52. 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 diundatangkan secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSN/BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Gambar 53. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB Versi PB-UMKU (Lanjutan)

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



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

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

5.2. Kelengkapan Data Registrasi Produk

5.2.1. Komposisi

Komposisi merupakan daftar bahan yang digunakan dalam proses produksi rendang 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 rendang daging.

PT. EKA FOOD		
Jl. Utama No. 31, Bandung		
Komposisi Rendang Daging "Eka":		
<u>Komposisi</u>	<u>Jenis Bahan</u>	<u>Kadar</u>
<u>Daging Sapi</u>	<u>Bahan Baku</u>	45%
<u>Santan</u>	<u>Bahan Baku</u>	20%
<u>Air</u>	<u>Bahan Baku</u>	15%
<u>Bumbu Rendang</u>	<u>Bahan Baku</u>	12%
<u>Rempah</u>	<u>Bahan Baku</u>	7.5%
<u>Mononatrium L-glutamat</u>	<u>Bahan Tambahan Pangan</u>	0.5%

Gambar 54. Contoh Dokumen Komposisi Produk Rendang Daging

5.2.2. Spesifikasi Bahan Baku Tertentu dan BTP

Spesifikasi berupa penjelasan tentang bahan yang digunakan pada komposisi rendang.

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 55. 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, sosis.

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

Gambar 56. 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 .

Komposisi :

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


GMO (Genetically Modified Organism) : Non GMO
Umur simpan : 12 Bulan
Petunjuk Penyimpanan : Suhu 10⁰ - 30⁰ C di tempat kering

Gambar 57. Contoh Spesifikasi Bahan dengan Keterangan Rekayasa Genetik/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 58. Contoh Spesifikasi Bahan Baku 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 59. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang Telah Mempunyai NIE


5.2.2.2. Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP)

BTP yang harus melampirkan spesifikasi antara lain:

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



Contoh spesifikasi BTP:



CV. BERKAH SELALU
BOGOR – INDONESIA

LOSA
(Lesitin Kedelai)

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

Komposisi :
Lesitin Kedelai (E 322)

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

Gambar 60. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan Asal Bahan

PT PANGAN NUSANTARA
Jakarta – Indonesia

SPEKIFIKASI 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 61. Contoh Spesifikasi BTP Perisa yang Menjelaskan Kelompok Perisa



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 62. Contoh Spesifikasi BTP Campuran

PT. PANGAN NUSANTARA
Jakarta – Indonesia

Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan

Nama Produk: Natrium tripolifosfat (Sodium tripolyphosphate)

Parameter	Spesifikasi
Nomor INS	451(i)
Penampakan	Putih
Rumus Molekul	$\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$
Masa Molar	367,864 g/mol
Tekstur	Bubuk seperti kristal
PH	9.5 – 10.0
Titik Lebur	622°C
Kepadatan	2,52 g/cm ³
Penyimpanan	Kering, Suhu kamar
Masa Simpan	24 Bulan

Gambar 63. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan INS





Gambar 64. 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 Genetech, TUV Nord Indonesia, Biochem, Sucofindo, Qualis

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

- b. Hasil analisa harus mencantumkan dengan jelas:

- Nama pangan yang didaftarkan
- Nama dan alamat produsen harus sesuai dengan pabrik tempat produksi
- Parameter uji, hasil uji, dan satuannya sesuai dengan persyaratan
- Tanggal penerbitan

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

- d. Hasil analisa meliputi:

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



HASIL ANALISA

- I. No. Sertifikat / Certificate No. : INS.123.X.2023241001
- II. Kode Contoh / Sample Code : PIR.123.X.2023101007
- III. Pelanggan / Principal
- 3.1. Name / Nama :
- 3.2. Alamat : Jl. Utama No: 31, Bandung, Jawa Barat
- IV. Contoh Uji / Sample
- 4.1. Kemasan / Packaging : Plastik Laminat
- 4.2. Nama Pabrik / Factory Name : PT. EKA FOOD
- 4.3. Alamat Pabrik / Factory Address : Jl. Utama No. 31, Bandung, Jawa Barat
- 4.4. Nama Sample / Sample Name : Rendang Daging (RENKA)
- 4.5. Tanggal Terima / Received Date : 10 Oktober 2023
- 4.6. Tanggal Selesai / Finished Date : 24 Oktober 2023
- V. Result / Hasil Uji

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

Jakarta, 24 Oktober 2023

Ditandatangani secara digital oleh



Manager Laboratorium

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

Gambar 65. Contoh Dokumen Hasil Analisa Cemaran Logam



HASIL ANALISA

- I. No. Sertifikat / Certificate No. : INS.123.X.2023241002
- II. Kode Contoh / Sample Code : PIR.123.X.2023101008
- III. Pelanggan / Principal
- 3.1. Name / Nama : PT. EKA FOOD
- 3.2. Alamat : Jl. Utama No. 31, Bandung, Jawa Barat
- IV. Contoh Uji / Sample
- 4.1. Kemasan / Packaging : Plastik Laminat
- 4.2. Nama Pabrik / Factory Name : PT. EKA FOOD
- 4.3. Alamat Pabrik / Factory Address : Jl. Utama No. 31, Bandung, Jawa Barat
- 4.4. Nama Sample / Sample Name : Rendang Daging (RENKA)
- 4.5. Tanggal Terima / Received Date : 10 Oktober 2023
- 4.6. Tanggal Selesai / Finished Date : 24 Oktober 2023
- V. Result / Hasil Uji : Terlampir

Gambar 66. Contoh Dokumen Hasil Analisa (Lembar Identitas Produk)



No	Parameter	Result	Unit	Method
1	Salmonella sp.	Negative	/25g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
2	Salmonella sp.	Negative	/25g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
3	Salmonella sp.	Negative	/25g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
4	Salmonella sp.	Negative	/25g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
5	Salmonella sp.	Negative	/25g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
6	Staphylococcus aureus	<10	Colony/ g	BAM 8ed 2001 chapter 12
7	Staphylococcus aureus	<10	Colony/ g	BAM 8ed 2001 chapter 12
8	Staphylococcus aureus	<10	Colony/ g	BAM 8ed 2001 chapter 12
9	Staphylococcus aureus	<10	Colony/ g	BAM 8ed 2001 chapter 12
10	Staphylococcus aureus	<10	Colony/ g	BAM 8ed 2001 chapter 12
11	Listeria monocytogenes	Negative	/25g	ISO 11290-1:2017
12	Listeria monocytogenes	Negative	/25g	ISO 11290-1:2017
13	Listeria monocytogenes	Negative	/25g	ISO 11290-1:2017
14	Listeria monocytogenes	Negative	/25g	ISO 11290-1:2017
15	Listeria monocytogenes	Negative	/25g	ISO 11290-1:2017

Jakarta, 24 Oktober 2023

Ditandatangani secara digital oleh



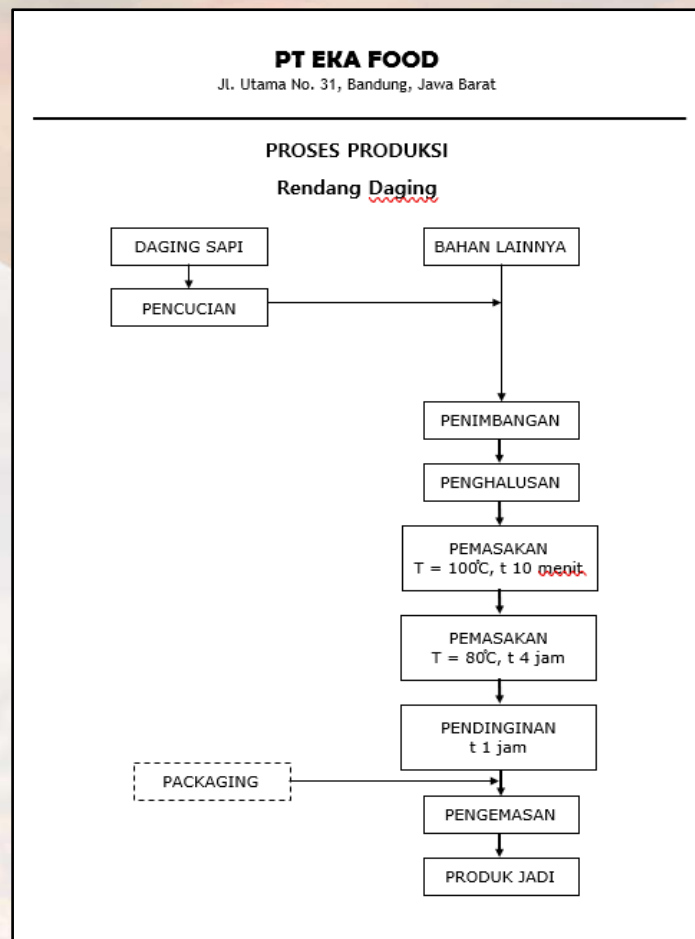
Manager Laboratorium

Gambar 67. Contoh Dokumen Hasil Analisa Cemarkan Mikroba

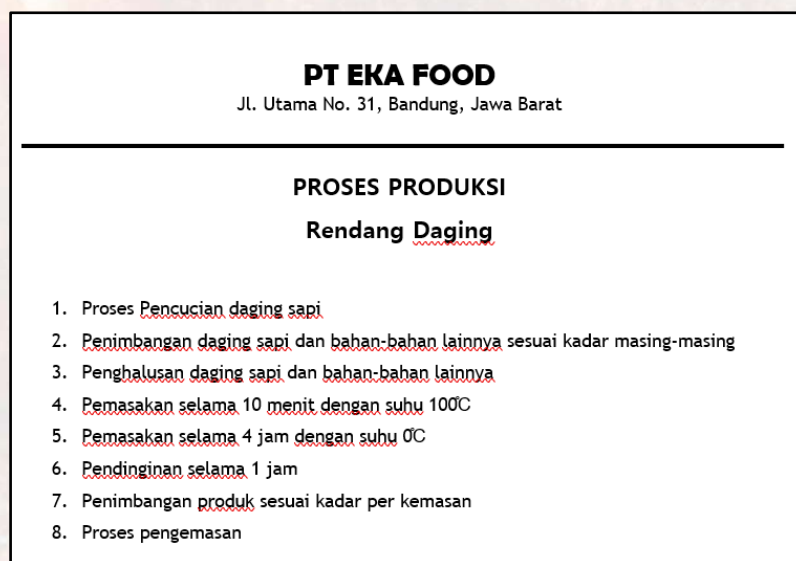


5.2.4. Proses Produksi

Proses produksi diuraikan dalam bentuk narasi atau diagram alir proses produksi secara lengkap, sejak penerimaan bahan baku menjadi produk akhir (rendang).



Gambar 68. Contoh Diagram Alir Proses Produksi Rendang



Gambar 69. Contoh Proses Produksi dalam Bentuk Narasi



5.2.5. Informasi tentang Kode Produksi

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

<p style="text-align: center;">PT EKA FOOD Jl. Utama No. 31, Bandung, Jawa Barat</p> <hr/> <p style="text-align: center;">INFORMASI KODE PRODUKSI Rendang Daging</p> <p>Contoh Kode Produksi : RD 21022023</p> <p>Arti Kode Produksi : RD : Rendang Daging 21 : Tanggal Produksi 02 : Bulan Produksi 2023: Tahun Produksi</p>

Gambar 70. Contoh Dokumen Informasi tentang Kode Produksi

5.2.6. Informasi tentang Masa Simpan

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

<ol style="list-style-type: none">Penyimpanan pada suhu ruang (20-25°C) Masa kadaluarsa produk adalah 11 hariPenyimpanan produk pada suhu dingin (10-15°C) Masa kadaluarsa produk adalah 6 mingguPenyimpanan produk pada suhu beku (-18°C) Masa kadaluarsa produk adalah 6 minggu
--

Gambar 71. Contoh Dokumen Penjelasan Informasi tentang Masa Simpan



BAB VI

Label Pangan Olahan



6.1. Ketentuan Umum

Sesuai dengan Peraturan Badan POM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan tentang Perubahan Atas Peraturan Badan 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;
 - Informasi tentang masa;
 - 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 potong atau buah dan berat per potong atau per buah. Contoh:

- Berat bersih: 500 g
- Berat bersih: 500 g (isi 25 potong)
- Berat bersih: 500 g (25 potong @ 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. Eka Food, Bandung 40123, 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. Eka Food, Bandung 40123 - Indonesia
Untuk PT. Bintang Maju, Jakarta 22222 - Indonesia;
atau
 - Dikemas oleh: PT. Eka Food, Bandung 40123 - Indonesia
Untuk PT. Bintang Maju, Jakarta 22222 - Indonesia

6.3.4. Informasi tentang Masa Simpan

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

Baik digunakan sebelum 07-12-2021

Baik digunakan sebelum:
Lihat bagian belakang kemasan.



5. Jika tanggal masa simpan sangat dipengaruhi oleh cara penyimpanan, maka cara penyimpanan harus berdekatan dengan informasi tentang masa. Contoh:

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

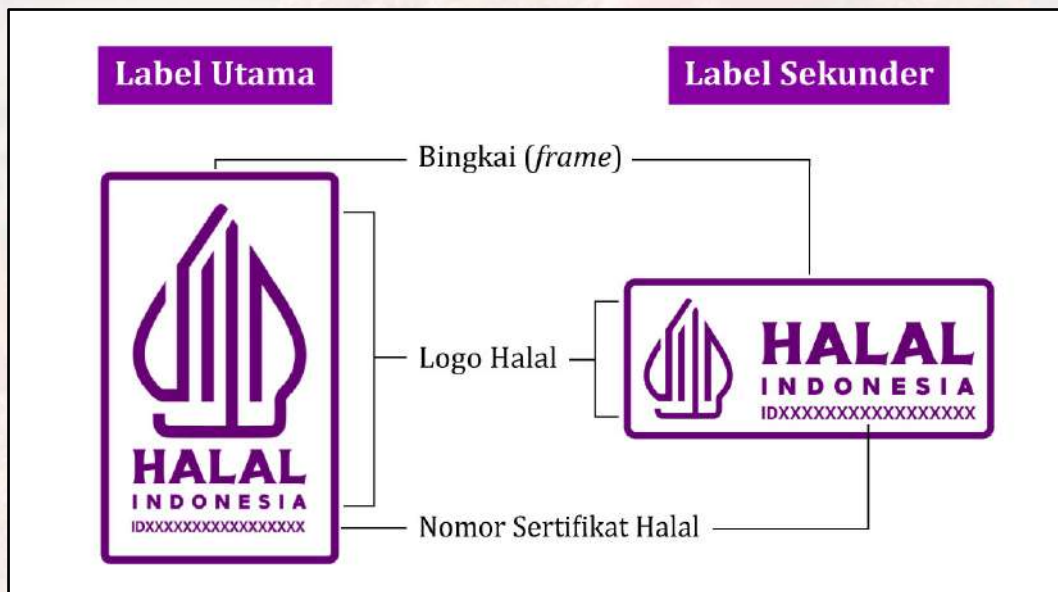
6.3.5. Nomor Izin Edar (NIE)

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

BPOM RI MD

6.3.6. Keterangan Halal

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



Gambar 72. Kriteria Pencantuman Logo Halal Indonesia





Gambar 73. Kriteria Pencantuman Logo Halal Indonesia (Lanjutan)

6.3.7. 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 rendang wajib mencantumkan persentase daging.
 - b. Bahan baku disebut dalam nama jenis pangan. Contoh Rendang Daging Sapi dengan Telur, maka diwajibkan juga untuk mencantumkan persentase kandungan telur.



- 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 rendang daging rasa pedas mercon yang mencantumkan gambar cabe, maka harus mencantumkan persentase cabe.
5. Keterangan tentang asal bahan pangan tertentu yang bersumber dari hewan atau tanaman harus dicantumkan pada komposisi berupa nama bahan diikuti dengan asal bahan. Jika bahan berasal dari hewan harus disertai dengan pencantuman jenis hewan, contoh: lemak nabati, lemak sapi.

6.3.8. Keterangan tentang Alergen

1. Keterangan tentang alergen wajib dicantumkan pada label yang mengandung alergen. Bahan alergen dalam komposisi dicantumkan dengan tulisan yang dicetak tebal dan mencantumkan tulisan informasi alergen berupa “Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal” atau mencantumkan informasi “mengandung alergen: (diikuti dengan nama alergen yang dicetak tebal)”, dicantumkan berdekatan dengan komposisi.
2. Pangan olahan yang diproduksi menggunakan sarana produksi yang sama dengan pangan olahan yang mengandung alergen wajib mencantumkan informasi tentang kandungan alergen. Tulisan yang dicantumkan berdekatan dengan daftar bahan dapat berupa:
 - a. “Diproduksi menggunakan peralatan yang juga memproses ...” diikuti dengan nama alergen;
 - b. “Mungkin mengandung ...” diikuti dengan nama alergen; atau
 - c. “Dapat mengandung ...” diikuti dengan nama alergen.
3. Alergen dapat berupa:
 - a. serealia 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 SO₂ (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 tokoferol; protein terhidrolisa sempurna.

Komposisi:

Telur (45%), Santan, Air, Bumbu Rendang, Rempah, Penguat Rasa Mononatrium Glutamat.

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal

Gambar 74. Contoh Pencantuman Alergen

6.3.9. Pencantuman Informasi Tanpa Bahan Tambahan Pangan (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:

Telur (45%), Santan, Air, Bumbu Rendang, Rempah, Penguat Rasa Mononatrium Glutamat.

Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal

Tanpa Pemanis Buatan

Gambar 75. Contoh Pencantuman Tanpa BTP



6.3.10. Informasi tentang 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, dikukus atau dipanaskan kembali (*microwave*).



Gambar 76. Contoh Petunjuk Penyajian Rendang

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 cabe pada semangkok rendang daging diperbolehkan karena bisa ditambahkan untuk menambah cita rasa pedas sesuai selera konsumen





Gambar 77. 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 ini harus dicantumkan berdekatan dengan keterangan kedaluwarsa.



Gambar 78. Contoh Pencantuman Cara Penyimpanan pada Label

6.3.13. Peringatan

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



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



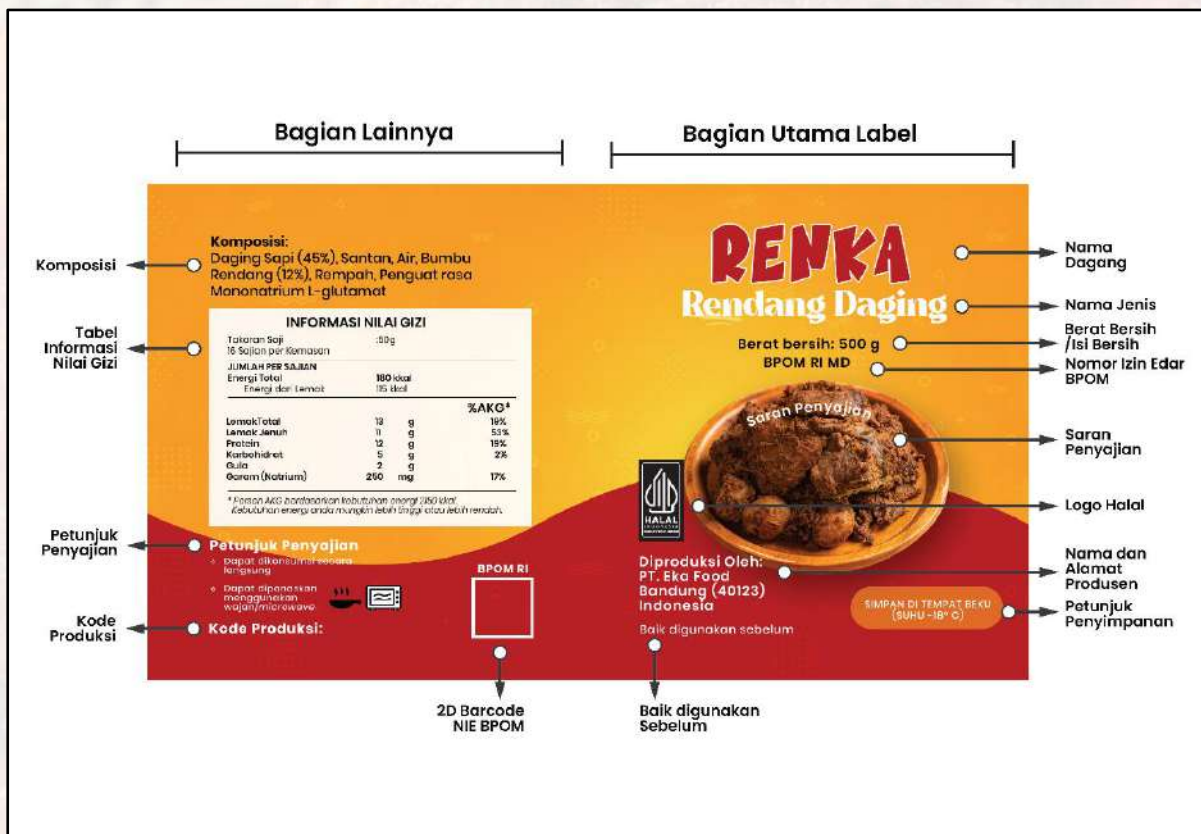
6.3.14. Keterangan 2 (Dua) Dimensi (2D Barcode) BPOM

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 Rendang



Gambar 79. Contoh Rancangan Label Produk Rendang Daging



LAPOR



LAYANAN ASPIRASI DAN PENGADUAN ONLINE RAKYAT

HALO BPOM



Konsultasi melalui Contact Centre BPOM

KONSULTASI ONLINE



registrasipangan.pom.go.id
Hari Kerja (Senin - Rabu)
Pukul 09.00 - 12.00 wib

Pelayanan untuk berkonsultasi terkait registrasi pangan olahan yang sedang berproses

LOKET CS



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

LOKET HELPDESK



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

CALL CENTER



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

LIVECHAT



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

KONSULTASI VIA UPT



Fasilitator Balai Besar/Balai/Loka POM setempat

SMS DIREKTUR



SMS Direktur
0811-9713-571

Informasi lainnya dapat dilihat melalui media sosial Direktorat Registrasi Pangan Olahan



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



follow me on youtube
[Registrasi Pangan Olahan](https://www.youtube.com/RegistrasiPanganOlahan)



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



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



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



KOTAK SARAN DIGITAL
Scan pada barcode



DAFTAR PUSTAKA

1. Peraturan Pemerintah Nomor 7 Tahun 2021 tentang Kemudahan, Perlindungan, dan Pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.
2. Peraturan Badan POM Nomor 8 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Kimia dalam Pangan Olahan.
3. Peraturan Badan POM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.
4. Peraturan Badan POM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan.
5. Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan.
6. Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa.
7. Peraturan Badan POM Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi Untuk Pangan Olahan Yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil.
8. Peraturan Badan POM Nomor 11 Tahun 2021 tentang Perubahan Atas Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa.
9. Peraturan Badan POM Nomor 20 Tahun 2021 tentang Perubahan Atas Peraturan Badan POM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.
10. Peraturan Badan POM Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan.
11. Peraturan Badan POM Nomor 29 Tahun 2021 tentang Persyaratan Bahan Tambahan Pangan Campuran.
12. Peraturan Badan POM Nomor 9 Tahun 2022 tentang Persyaratan Cemaran Logam Berat dalam Pangan Olahan.
13. Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan.
14. Peraturan Badan POM Nomor 23 Tahun 2023 tentang Registrasi Pangan Olahan.
15. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.02.01.1.2.04.21.187 Tahun 2021 tentang Perubahan Bahan Tambahan Pangan yang Diizinkan Sebagai Ajudan Perisa, Perubahan Senyawa Perisa yang Diizinkan Digunakan dalam Bahan Tambahan Pangan Perisa, dan



Perubahan Sumber Bahan Baku Aromatik Alami dan/atau Sumber Preparat Perisa.

16. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021 tentang Penambahan Jenis, Deskripsi, Nilai Kandungan Gizi, dan Takaran Saji Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil yang Wajib Mencantumkan Informasi Nilai Gizi.
17. Pedoman Penerapan Peraturan Badan POM tentang Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan (2019).
18. Pedoman Implementasi Pelabelan Pangan Olahan - Pencantuman Jumlah Bahan Baku dan Informasi Alergen (2019).
19. Pedoman Perhitungan Karakteristik Dasar Kategori Pangan (2019).
20. Pedoman Label Pangan Olahan (2022).





@registraspangan.bpom



Registrasi Pangan Olahan



Direktorat Registrasi Pangan Olahan



@reg_pangan



@registraspangan_bpom

ISBN 978-602-415-152-2 (PDF)



9 786024 151522

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