

PEDOMAN

Pangan Siap Saji (Terkemas)

Implementasi Peraturan Badan POM
Nomor 34 Tahun 2019 tentang
Kategori Pangan





Pedoman Pangan Siap Saji (Terkemas)

**Implementasi Peraturan Badan POM Nomor 34
Tahun 2019 tentang Kategori Pangan**

**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI
2021**

Pedoman Pangan Siap Saji (Terkemas) - Implementasi Peraturan Badan POM Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan

Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2021
44 hlm : 14,8 cm x 21 cm

ISBN: 978-602-415-076-1 (Cetak)
978-602-415-077-8 (PDF)

Hak cipta dilindungi Undang-Undang.

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku dalam bentuk elektronik, mekanik, fotokopi, rekaman, atau cara apapun tanpa izin tertulis sebelumnya dari Badan POM RI.

Diterbitkan oleh :

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI

Jl. Percetakan Negara No. 23, Jakarta Pusat-10560

Telepon : (62-21) 42875584

Faksimile : (62-21) 42875780

E-mail : standarpangan@pom.go.id

Sambutan



Puji syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, dengan telah selesainya buku Pedoman Pangan Siap Saji (Terkemas)- Implementasi Peraturan Badan POM Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan. Pedoman ini merupakan panduan bagi pengawas pangan dalam mengimplementasikan Peraturan dan menjadi acuan bagi pelaku usaha pangan dalam mengembangkan produknya.

Saat ini, kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan mendorong berkembangnya produk pangan siap saji (terkemas), terutama dalam situasi pandemi COVID-19. Pada tahun 2019, telah diundangkan Peraturan Badan POM Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan, yang telah mengatur pangan siap saji (terkemas) dalam kategori pangan 16.0, termasuk pangan olahan siap saji simpan beku. Sebagai upaya untuk memudahkan dalam implementasi Peraturan tersebut, maka Badan POM memandang perlu menerbitkan panduan penjelasan terhadap kategori pangan 16.0 pangan siap saji (terkemas).

Diharapkan dengan terbitnya pedoman ini, semua pengawas pangan, pelaku usaha pangan, dan pemangku kepentingan memiliki persepsi dan pemahaman yang sama dalam mengimplementasikan Peraturan Badan POM Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan, terutama pada pangan siap saji (terkemas).

Saya menyambut baik terbitnya pedoman ini dan menyampaikan penghargaan serta ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah berperan aktif dalam penyusunan pedoman ini.

Jakarta, 1 November 2021
Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Penny K. Lukito'.

Dr. Penny K. Lukito, MCP

Kata Pengantar



Puji syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa atas terbitnya Pedoman Pangan Siap Saji (Terkemas) - Implementasi Peraturan Badan POM Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan. Pedoman ini disusun sebagai panduan implementasi Peraturan Badan POM Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan khususnya untuk kategori pangan 16.0 pangan siap saji (terkemas), termasuk pangan olahan

siap saji simpan beku.

Pedoman ini memuat pangan olahan beku, deskripsi, kriteria, pengelompokan produk kategori pangan 16.0 pangan siap saji (Terkemas), persyaratan keamanan dan pelabelan. Pedoman dilengkapi dengan contoh dan ilustrasi sehingga lebih mudah dipahami dan diimplementasikan.

Pedoman ini digunakan sebagai acuan bagi pengawas pangan, pelaku usaha, dan pemangku kepentingan dalam implementasi Peraturan Badan POM Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan. Pedoman ini telah disusun melalui serangkaian pembahasan dengan melibatkan tim ahli, pemangku kepentingan, dan pelaku usaha pangan.

Kami sampaikan terima kasih dan penghargaan kepada semua pihak yang telah berpartisipasi aktif dalam penyusunan Pedoman Pangan Siap Saji (Terkemas) - Implementasi Peraturan Badan POM Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan. Semoga pedoman ini bermanfaat bagi semua pihak.

Jakarta, 1 November 2021
Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan

Dra. Rita Endang, Apt, M.Kes

Tim Penyusun

PENGARAH

Dr. Penny K. Lukito, MCP
(Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan)

PENANGGUNG JAWAB

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

KOORDINATOR PELAKSANA TEKNIS

Dra. Yunida Nugrahanti Soedarto, Apt., MP
(Direktur Standardisasi Pangan Olahan)

PENYUSUN

Yeni Restiani, S.Si, Apt., MP
Dra. Lasrida Yuniaty, Apt.
Annisa Amalia, S.Si
Yuliani, STP
Latifah, S.Si, Apt., M.K.M
Dyah Setyowati, SF, Apt., MP
Utami Hudi Astuti, STP, M.Sc
Ida Farida, STP, M.K.M
Destriani Sanjaya Pinem, S.Farm, Apt.
Alfan Ramadhan, S.Pd
Wahyu Linanto, S.Kom
Rangga S. Nugraha, S.Si

NARASUMBER TENAGA AHLI

Prof. Dr. Ir. Sugiyono, M.AppSc.
Prof. Dr. Ir. Chusnul Hidayat, M.Sc.
Bambang Nurhadi, STP., M.Sc., PhD

Daftar Isi

Sambutan	iii
Kata Pengantar	iv
Tim Penyusun	v
Daftar Isi	vi
Daftar Tabel	vii
Daftar Gambar	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Ruang Lingkup	2
D. Istilah dan Definisi	3
BAB II PANGAN OLAHAN BEKU	5
BAB III KATEGORI PANGAN 16.0 PANGAN SIAP SAJI (TERKEMAS)	7
A. Deskripsi	7
B. Kriteria	7
C. Pengelompokan Produk Kategori Pangan 16.0	18
BAB III PERSYARATAN KEAMANAN	21
A. Ketentuan Persyaratan Penggunaan BTP	21
B. Ketentuan Persyaratan Cemaran Mikroba	22
C. Ketentuan Persyaratan Cemaran Logam Berat	29
D. Ketentuan Persyaratan Cemaran Kimia	31
BAB IV PERSYARATAN PELABELAN	36
BAB V PENUTUP	37
Daftar Pustaka	38

Daftar Tabel

Tabel 1. Contoh perhitungan keberadaan BTP pada produk nasi rendang daging sambal ijo	22
Tabel 2. Kriteria mikrobiologi masing-masing pangan penyusun - contoh 1	24
Tabel 3. Kriteria mikrobiologi masing-masing pangan penyusun - contoh 2.....	26
Tabel 4. Kriteria mikrobiologi masing-masing pangan penyusun - contoh 3	28
Tabel 5. Perhitungan berdasarkan persentase bahan contoh produk nasi rendang daging sambal ijo	30
Tabel 6. Penentuan batas cemaran kimia pendekatan poin b..	33
Tabel 7. Penentuan batas cemaran kimia pendekatan poin c...	35

Daftar Gambar

Gambar 1.	Salad Sayur dengan Udang.....	6
Gambar 2.	Produk nasi opor ayam.....	6
Gambar 3.	Produk mi dan nasi instan	8
Gambar 4.	Pohon keputusan penetapan KP 16.0	10
Gambar 5.	Produk steak dengan kentang beku.....	11
Gambar 6.	Produk nasi dan mi dengan sosis sapi.....	12
Gambar 7.	Produk gudeg dengan daging sapi	13
Gambar 8.	Produk nasi goreng daging sapi	15
Gambar 9.	Produk sayur asem.....	16
Gambar 10.	Pohon keputusan pengelompokan KP 16.0 berdasarkan basis	17
Gambar 11.	Produk nasi opor ayam.....	19
Gambar 12.	Produk mi ayam jamur	19
Gambar 13.	Produk nasi rendang daging sambal ijo	21
Gambar 14.	Produk Nasi dengan opor ayam dan telur balado ..	25
Gambar 15.	Produk Nasi dengan opor ayam (PSK) dan telur balado.....	27
Gambar 16.	Produk nasi dengan semur tahu dan sambal ijo	32
Gambar 17.	Produk nasi uduk dengan bakwan jagung dan saus kacang	34

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan mendorong pelaku usaha untuk melakukan inovasi produk pangan, termasuk produksi pangan siap saji (terkemas). Hal ini juga didukung dengan perubahan gaya hidup di masyarakat yang ingin mengonsumsi pangan serba cepat dan instan. Dalam situasi pandemi COVID-19 saat ini, penjualan pangan siap saji secara daring juga semakin meningkat.

Peredaran pangan siap saji di Indonesia semakin berkembang pesat. Dari data Badan POM tahun 2018 – 2020 ada sekitar 121 produk pangan siap saji yang terdaftar. Pada tahun 2019, telah diterbitkan Peraturan Badan POM Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan yang juga mencakup ketentuan pangan siap saji yang terkemas. Oleh sebab itu, hal ini perlu diantisipasi dalam kegiatan pengawasan produk pangan *pre-market* dan *post-market* mengingat pangan siap saji yang beredar di pasaran sangat bervariasi.

Namun dalam kegiatan pengawasan *pre-market* dan *post-market*, seringkali ditemukan kesulitan dalam melakukan penilaian/evaluasi terhadap produk pangan siap saji yang dalam pengkategorianya termasuk dalam Kategori Pangan (KP) 16.o Pangan Siap Saji (Terkemas). Peraturan Badan POM Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan belum memberikan penjelasan spesifik mengenai kriteria dan cara penentuan produk pangan yang termasuk dalam KP 16.o. Pada peraturan lain yang berhubungan dengan KP 16.o, juga tidak secara spesifik memberikan ketentuan mengenai penetapan kategori

pangan untuk kepentingan pengawasan, jenis dan batas maksimal penggunaan bahan tambahan pangan (BTP), batas maksimal cemaran mikroba, logam berat, dan kimia dalam pangan olahan. KP 16.0 ini tidak diatur mengenai cemaran dan BTP nya, sehingga pengawasan *pre-market* maupun *post-market*nya dilakukan berbasis risiko.

Dalam rangka memberikan acuan yang jelas mengenai implementasi KP 16.0 bagi pengawas dan pelaku usaha di bidang pangan olahan, maka dipandang perlu untuk menyusun Pedoman Pangan Siap Saji (Terkemas) - Implementasi Peraturan Badan POM Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan. Adanya pedoman tersebut diharapkan dapat memberikan pemahaman yang sama mengenai implementasi KP 16.0 pangan siap saji (terkemas).

B. Tujuan

- a. Memberikan panduan bagi pengawas dalam mengimplementasikan Peraturan Badan POM Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan, khususnya pengawasan *pre-market* dan *post-market* pada kategori pangan 16.0 pangan siap saji (terkemas), termasuk pangan olahan siap saji simpan beku.
- b. Memberikan acuan bagi pelaku usaha dalam implementasi Peraturan Badan POM Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan, khususnya pada kategori pangan 16.0 pangan siap saji (terkemas), termasuk pangan olahan siap saji simpan beku.

C. Ruang Lingkup

Pedoman ini mencakup:

- a. Deskripsi pangan olahan beku

- b. Deskripsi produk pangan olahan yang termasuk ke dalam KP 16.0
- c. Kriteria dan pohon keputusan penetapan KP 16.0
- d. Pengelompokan pangan siap saji (terkemas) berdasarkan basis dan pohon keputusan
- e. Ketentuan persyaratan penggunaan BTP
- f. Ketentuan persyaratan cemaran mikroba
- g. Ketentuan persyaratan cemaran logam berat
- h. Ketentuan persyaratan cemaran kimia
- i. Persyaratan pelabelan

D. Istilah dan Definisi

- a. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
- b. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.
- c. Pangan Siap Saji (Terkemas) adalah pangan siap saji yang tidak termasuk kategori pangan 01.0 – 15.0, terdiri dari minimal 2 (dua) campuran pangan penyusun dari kategori pangan 01.0 – 15.0 yang berbeda, dapat diidentifikasi/terlihat jelas dan dapat dipisahkan, serta penyajiannya membutuhkan persiapan minimal.
- d. Pangan Olahan Beku adalah pangan olahan yang dihasilkan dari proses pembekuan dan suhu produk dipertahankan tidak lebih dari -18°C pada setiap bagiannya.

- e. Bahan Baku adalah bahan dasar yang dapat berupa pangan segar dan pangan olahan yang dapat digunakan untuk memproduksi pangan.
- f. Bahan Tambahan Pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk Pangan.
- g. Kategori Pangan yang selanjutnya disingkat KP adalah pengelompokan pangan berdasarkan jenis pangan yang bersangkutan
- h. Produksi Pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan.
- i. Cemarannya Pangan adalah bahan yang tidak sengaja ada dan/atau tidak dikehendaki dalam Pangan yang berasal dari lingkungan atau sebagai akibat proses di sepanjang rantai Pangan, baik berupa cemaran biologis, cemaran kimia, residu obat hewan, dan pestisida maupun benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.
- j. Cemaran Mikroba adalah cemaran dalam Pangan Olahan yang berasal dari mikroba yang dapat merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.
- k. Cemaran Kimia adalah cemaran dalam makanan yang berasal dari unsur atau senyawa kimia yang dapat merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.
- l. Logam Berat adalah elemen kimiawi metalik dan metaloida, memiliki bobot atom dan bobot jenis yang tinggi, yang bersifat racun bagi makhluk hidup.
- m. Label Pangan Olahan yang selanjutnya disebut Label adalah setiap keterangan mengenai Pangan Olahan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada Pangan Olahan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian Kemasan Pangan.

BAB II

PANGAN OLAHAN BEKU

Adanya perubahan gaya hidup di masyarakat dan peningkatan permintaan terhadap pangan olahan beku mendorong pelaku usaha pangan untuk memproduksi pangan olahan beku. Pangan olahan beku merupakan pangan olahan yang diproduksi dengan menggunakan proses pembekuan dan dipertahankan tetap beku pada suhu -18°C sepanjang rantai distribusi dan penyimpanannya. Pangan olahan beku menjadi salah satu pilihan konsumsi masyarakat karena lebih praktis untuk diolah serta memiliki masa simpan yang lebih lama. Pangan olahan beku yang beredar di pasaran sangat bervariasi, diantaranya olahan buah dan sayur, olahan sereal, produk bakeri, olahan daging, olahan ikan, olahan telur.

Proses penyimpanan pangan olahan pada suhu beku (minimal -18°C) merupakan salah satu metode memperpanjang masa simpan produk dengan cara menghambat pertumbuhan mikroba, reaksi enzimatik dan kimiawi sehingga produk tetap aman dan bermutu. Untuk mempertahankan rantai dingin, baik jenis pangan olahan beku maupun pangan olahan siap saji harus memenuhi Cara Peredaran Pangan Olahan yang Baik (CPerPOB).

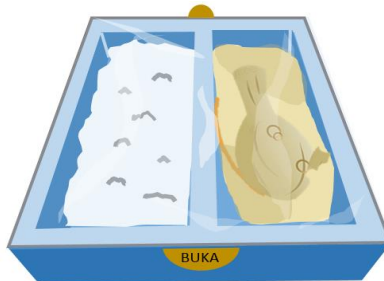
Pangan olahan beku mencakup pangan olahan siap saji simpan beku. Di pasaran terdapat beberapa jenis pangan olahan siap saji simpan beku sebagai berikut:

1. Pangan olahan siap saji yang disimpan sementara pada suhu beku (minimal -18°C) selama pendistribusian dengan masa simpan kurang dari 7 (tujuh) hari dan diproduksi berdasarkan pesanan (*by order*). Penyimpanan sementara ini dimaksudkan untuk menjaga mutu produk selama pendistribusian. Contoh: Salad Sayur dengan Udang. Ilustrasi produk seperti yang tertera pada **Gambar 1**.



Gambar 1. Salad Sayur dengan Udang

2. Pangan olahan siap saji yang disimpan beku (minimal -18°C) dengan masa simpan 7 (tujuh) hari atau lebih dan diproduksi secara massal. Contoh: Nasi Opor Ayam yang dibekukan. Ilustrasi produk seperti yang tertera pada **Gambar 2**.



Gambar 2. Produk nasi opor ayam

Pada pedoman ini akan diuraikan lebih lanjut terkait persyaratan keamanan dan pelabelan untuk pangan olahan siap saji yang disimpan beku (minimal -18°C) dengan masa simpan 7 (tujuh) hari atau lebih dan diproduksi secara massal.

BAB III

KATEGORI PANGAN 16.0

PANGAN SIAP SAJI (TERKEMAS)

A. Deskripsi

Kategori Pangan 16.0 Pangan Siap Saji (Terkemas)

Pangan siap saji (terkemas) adalah pangan yang tidak termasuk KP 01.0 – 15.0 dan terdiri dari minimal 2 (dua) campuran pangan penyusun dari KP 01.0 – 15.0 yang berbeda. Masing-masing pangan penyusun dapat diidentifikasi/terlihat jelas sesuai kategori pangan dan dapat dipisahkan, serta penyiapannya membutuhkan persiapan minimal jika diperlukan. Apabila dilakukan pemanasan hanya untuk tujuan menghangatkan. Pangan siap saji (terkemas) memiliki umur simpan masa simpan 7 (tujuh) hari atau lebih pada kondisi sesuai dengan petunjuk penyimpanan.

B. Kriteria

Kriteria KP 16.0, yaitu:

- 1) Produk memiliki masa simpan masa simpan 7 (tujuh) hari atau lebih pada kondisi sesuai dengan petunjuk penyimpanan.
- 2) Produk terdiri dari campuran minimal 2 (dua) pangan penyusun dari kategori pangan yang berbeda pada KP 01.0 – 15.0.

Contoh produk yang bukan termasuk KP 16.0 berdasarkan kriteria

- ❖ Jika pangan penyusun produk pangan terdiri dari mi instan dan nasi instan dalam 1 (satu) kemasan, produk tidak termasuk KP 16.0 karena mi instan dan nasi instan berada pada KP yang sama, yaitu KP

06.o. Ilustrasi produk seperti yang tertera pada **Gambar 3.**



Gambar 3. Produk mi dan nasi instan

- 3) Minimal terdapat 2 (dua) pangan penyusun dari kategori pangan yang berbeda dan terlihat jelas. Pangan penyusun tersebut dapat dipisahkan.

Contoh produk yang bukan termasuk KP 16.0 berdasarkan kriteria

- ❖ Produk roti tidak termasuk KP 16.0 meskipun dibuat dari banyak jenis bahan (tepung terigu, gula, margarin, dan lain-lain). Pada bentuk produk akhir, pangan penyusun sudah tercampur dan tidak terlihat jelas meskipun pangan penyusun yang menyusun produk dari KP berbeda, sehingga roti tidak dapat masuk pada KP 16.0.
- ❖ Produk pizza tidak termasuk KP 16.0. Walaupun topping beragam dari beberapa kategori pangan berbeda, namun jumlah topping yang ada tidak banyak. Selain itu, tidak signifikan memisahkan topping dari roti, karena sudah menjadi 1 kesatuan. Contoh lainnya, yaitu produk roti isi coklat chips, tetap termasuk dalam KP 07.0.

- 4) Minimal terdapat 2 (dua) pangan penyusun dari kategori pangan yang berbeda dan menjadi identitas dari produk.

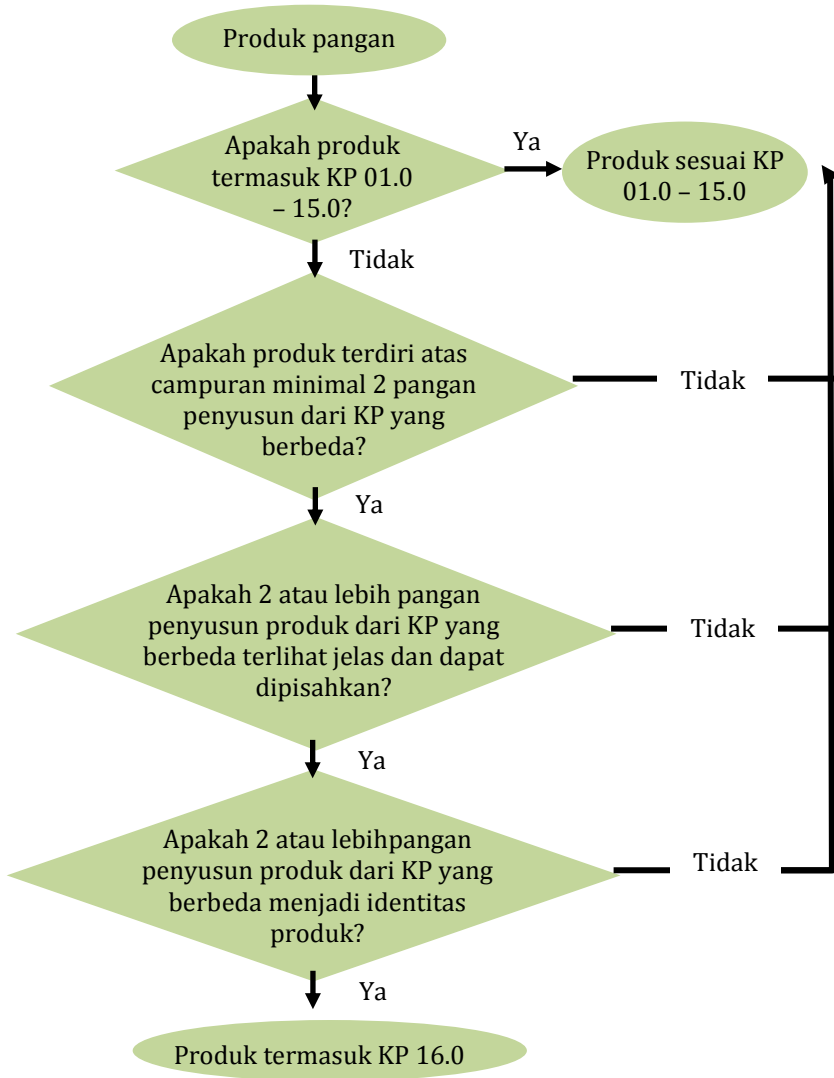
Contoh produk yang bukan termasuk KP 16.0 berdasarkan kriteria

- ❖ Produk rendang, hanya komponen daging yang menjadi identitas produk, sehingga tidak masuk KP 16.0.
 - ❖ Produk bakso beku dengan *sachet* bumbu dan sedikit mi kering dalam 1 kemasan. Yang menjadi identitas produk adalah bakso, sehingga produk masuk kategori 08.0. Nama jenis produk menjadi bakso kuah beku.
 - ❖ Produk mi/bakmi instan dan bubur instan bukan termasuk dalam KP 16.0. Pangan penyusun yang menjadi identitas hanya mi atau bubur.
- 5) Persiapan minimal sebelum disajikan atau dikonsumsi, yaitu dengan dipanaskan atau dimasak sesaat (misal digoreng, direbus, dikukus, dipanggang, dibakar), dihangatkan, di-*thawing*, atau direhidrasi dengan air. Tujuan menghangatkan, tidak mengubah bentuk saat penyajian.

Contoh produk yang bukan termasuk KP 16.0 berdasarkan kriteria

- ❖ Produk mi/bakmi instan dan bubur instan bukan termasuk dalam KP 16.0 karena proses pemanasan mengubah bentuk produk saat penyajian.

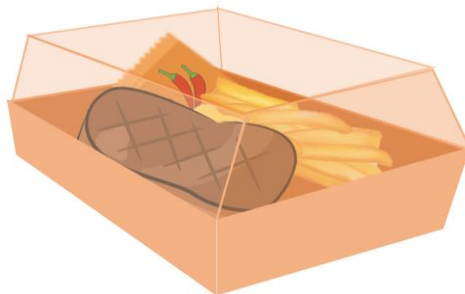
Penetapan KP 16.0 dapat digambarkan dalam pohon keputusan sesuai **Gambar 4**.



Gambar 4. Pohon keputusan penetapan KP 16.0

Ilustrasi menetapkan kategori pangan dari produk steak dengan kentang beku menggunakan pohon keputusan:

- Komposisi** : Daging sapi (40%), kentang (30%), saus cabai (mengandung pengawet natrium benzoat dan natrium metabisulfit, pemanis alami glikosida steviol) (5%), kecap kedelai manis, gula, bumbu rasa daging (mengandung kedelai, pewarna alami karamel IV), susu bubuk full cream, minyak nabati, garam, saus tiram (mengandung penguat rasa mononatrium glutamat), bawang putih, lada putih bubuk, lada hitam bubuk.
- Kemasan** : Plastik
- Cara penyimpanan** : Produk disimpan beku pada suhu -18°C
- Petunjuk Penyajian** : Panaskan produk dengan microwave atau steamer



Gambar 5. Produk steak dengan kentang beku

1. **Apakah produk termasuk KP 01.0 – 15.0?**
“Tidak”, karena produk memiliki minimal 2 pangan penyusun dari KP yang berbeda pada KP 01.0 – 15.0, maka dilanjutkan ke pertanyaan selanjutnya.
2. **Apakah produk terdiri atas campuran minimal 2 (dua) pangan penyusun produk dari KP yang berbeda?**
“Ya”, 2 (dua) atau lebih pangan penyusun produk berasal dari beberapa KP berbeda, yaitu steak yang terbuat dari daging sapi dalam KP 08.0, kentang dalam KP 04.0, dan saus cabai dalam KP 12.0.

Contoh produk lain yang termasuk KP 16.0 sesuai kriteria

- ❖ Jika pangan penyusun produk pangan terdiri dari mi, nasi, dan sosis, produk termasuk KP 16.0 karena pangn-pangan penyusun tersebut merupakan KP yang berbeda. Mi dan nasi termasuk dalam KP 06.0 dan sosis termasuk dalam KP 08.0.



Gambar 6. Produk nasi dan mi dengan sosis sapi

3. **Apakah 2 (dua) atau lebih pangan penyusun produk dari KP yang berbeda terlihat jelas dan dapat dipisahkan?**

“Ya”, pangan penyusun produk, yaitu steak daging, kentang dan saus dapat terlihat jelas. Selain itu, pangan penyusun dapat dipisahkan.

Maksud “dapat terlihat jelas” adalah pangan penyusun produk dari KP yang berbeda dapat terlihat jelas dalam produk, bukan bahan yang sudah tercampur dan sudah tidak dapat diidentifikasi jenis pangannya. Maksud “dapat dipisahkan” adalah pangan penyusun produk dari KP berbeda yang menyusun produk dapat diidentifikasi dan dipisahkan dari pangan penyusun lain.

Contoh produk lain yang termasuk KP 16.0 sesuai kriteria

- ❖ Contoh produk dengan 2 pangan penyusun dari KP yang berbeda dan terlihat jelas, seperti gudeg dengan daging sapi. Gudeg nangka dan daging sapi dapat terlihat jelas. Selain itu, bahan gudeg nangka dan daging sapi yang tercampur masih dapat dipisahkan.



Gambar 7. Produk gudeg dengan daging sapi

4. Apakah 2 atau lebih pangan penyusun produk dari KP yang berbeda menjadi identitas produk?

“Ya”, daging sapi dan kentang menjadi identitas produk.

Yang dimaksud dengan menjadi identitas adalah bahan yang penting untuk membedakan pangan olahan tersebut dengan pangan olahan sejenis dengan nama dan penampakan yang serupa. Misalnya steak daging sapi yang menjadi identitas produk adalah daging sapi, sedangkan steak daging ayam yang menjadi identitas produk adalah daging ayam. Dalam KP 16.0, pangan penyusun produk yang berasal dari KP yang berbeda ini menjadi identitas dan bahan utama dalam produk.

Contoh produk lain yang termasuk KP 16.0 sesuai kriteria

- ❖ Produk gudeg yang terdapat daging sapi dalam 1 kemasan. Nama jenis produk menjadi gudeg dengan daging sapi, sehingga produk memiliki 2 KP yang berbeda. Produk termasuk KP 16.0.
- ❖ Produk nasi dengan rendang (produk terkemas). Nasi dan rendang daging menjadi identitas produk sehingga bisa masuk KP 16.0.

5. Apakah produk membutuhkan persiapan minimal?

“Ya”, persiapan produk steak dengan kentang beku dengan persiapan minimal, yaitu dipanaskan dengan microwave atau steamer/kukusan.

Berdasarkan pohon keputusan, produk steak dengan kentang beku termasuk produk dalam KP 16.0

Contoh produk lain yang termasuk KP 16.0 sesuai kriteria

- ❖ Produk dengan persiapan minimal lainnya seperti pada produk nasi goreng daging sapi yang cara penyajiannya dapat digoreng atau dihangatkan dengan microwave.



Gambar 8. Produk nasi goreng daging sapi

Ilustrasi menetapkan kategori pangan dari sayur asem menggunakan pohon keputusan:

- Komposisi** : Air, Labu Siam, Kacang Panjang, Kacang Tanah, Jagung Muda, Daun Tangkil, Garam, gula, Asam Jawa, Bawang Merah, Lengkuas, Penguat Rasa Mononatrium L-glutamat, Daun Salam
- Kemasan** : Plastik
- Cara penyimpanan** : Produk disimpan beku pada suhu -18°C, tidak disarankan untuk dibekukan kembali setelah mencair.

Petunjuk Penyajian : Produk direbus di dalam air mendidih tanpa melepas kemasan vacuum selama 10 menit. Gunting kemasan kemudian sajikan.



Gambar 9. Produk sayur asem

Apakah produk termasuk KP 01.0 – 15.0?

“Ya”, karena produk hanya terdiri dari sayur yang bisa digolongkan dalam KP 04.0, maka tidak perlu dilanjutkan ke pertanyaan selanjutnya.

Produk sayur asem yang dibekukan termasuk ke dalam KP 04.2.2.1 Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan Aloe Vera), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Beku.

Penetapan produk dalam kategori pangan 16.0 sesuai dengan basisnya, dapat menggunakan pohon keputusan sebagaimana tertera pada **Gambar 10**.



Gambar 10. Pohon keputusan pengelompokan KP 16.0 berdasarkan basis

Ilustrasi penetapan pengelompokan KP 16.0 berdasarkan basis untuk produk steak dengan kentang beku:

1. **Apakah pangan penyusun utama/dominan/identitas berupa nasi atau beras pratanak?**
“tidak”, karena pangan penyusun produk tidak terdapat nasi atau beras pratanak.
2. **Apakah pangan penyusun utama/dominan/identitas berupa mi/bihun?**
“tidak”, karena pangan penyusun produk tidak terdapat mi/bihun.
3. **Apakah pangan penyusun utama/dominan/identitas berupa kentang?**
“ya”, pangan penyusun utama/dominan/identitas berupa kentang.

Berdasarkan pohon keputusan pengelompokan berdasarkan basis, produk steak dengan kentang beku termasuk **Makanan Siap Saji Berbasis Kentang**.

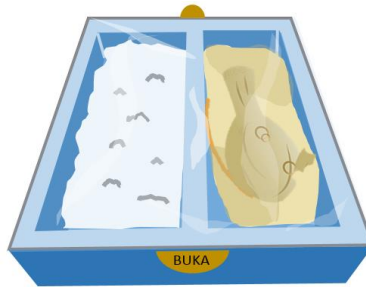
Jika produk tidak masuk ke semua alur dari pohon keputusan pengelompokan berdasarkan basis, maka produk yang termasuk dalam KP 16.0 dapat dikelompokkan dalam **Makanan Siap Saji Berbasis Bahan Lain**.

C. Pengelompokan Produk Kategori Pangan 16.0

Kategori 16.0 Pangan Siap Saji (Terkemas) adalah pangan siap saji yang tidak termasuk Kategori Pangan 01.0 – 15.0. Terdiri dari campuran produk pangan dari Kategori Pangan 01 – 15, minimal 2 Kategori Pangan yang berbeda. Masing-masing produk pangan penyusun dapat diidentifikasi (terlihat jelas) dan dapat dipisahkan sesuai jenis pangan. Apabila dilakukan pemanasan hanya untuk tujuan menghangatkan.

Makanan Siap Saji Berbasis Nasi (Terkemas)

Makanan siap saji berbasis nasi, misalnya nasi goreng, nasi uduk, nasi kuning, nasi opor ayam, nasi rendang ayam, ketupat sayur, pecel lele, lontong sate ayam, bubur ayam.



Gambar 11. Produk nasi opor ayam

Makanan Siap Saji Berbasis Mi/Bihun (Terkemas)

Makanan siap saji berbasis mi/bihun, kecuali mi instan dengan bahan pelengkap/garnish yang kering. Misalnya mi/bihun goreng dengan ayam, mi/bihun ayam jamur, mi rendang, ramen ayam.



Gambar 12. Produk mi ayam jamur

Makanan Siap Saji Berbasis Kentang (Terkemas)

Makanan siap saji berbasis kentang, misalnya steak.

Makanan Siap Saji Berbasis Pasta (Terkemas)

Makanan siap saji berbasis pasta, misalnya makaroni dan keju, lasagna, spaghetti marinara.

Makanan Siap Saji Berbasis Umbi (Terkemas)

Makanan siap saji berbasis umbi, seperti tiwul dengan lauk.

Makanan Siap Saji Berbasis Roti (Terkemas)

Makanan siap saji berbasis roti, seperti roti burger dengan patties daging, hotdog, kebab, panini, tortilla, roti canai dan kare.

Berdasarkan CODEX STAN 192-1995 terbaru tahun 2019, untuk produk pizza sudah tidak termasuk dalam KP 16.0. Produk pizza memang memiliki topping yang beragam dari beberapa kategori pangan berbeda, namun jumlah topping yang ada tidak banyak. Selain itu, tidak signifikan memisahkan topping dari roti, karena sudah menjadi satu kesatuan.

Makanan Siap Saji Berbasis Kuah (Terkemas)

Makanan siap saji berkuah, misalnya soto bersantan, soto tanpa santan, rawon, sambal tumpang, dan brongkos.

Produk sup sudah tidak termasuk dalam KP 16.0 karena dapat diakomodir pada KP 12.5.1 Sup Siap Saji dan Kaldu, Termasuk Kalengan, Botol dan Beku. Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan, definisi produk pada KP 12.5.1 adalah produk-produk berbasis air atau susu yang mengandung dengan atau tanpa sayuran, kaldu daging atau ikan dengan atau tanpa bahan pangan lain.

Makanan Siap Saji Berbasis Sayuran (Terkemas)

Makanan siap saji berbasis sayuran, misalnya pecel, lotek, capcay, gado-gado, karedok, rujak cingur, sayur nangka dengan ayam/telur, dan gudeg dengan ayam/telur.

BAB III PERSYARATAN KEAMANAN

A. Ketentuan Persyaratan Penggunaan BTP

Keberadaan Bahan Tambah Pangan (BTP) dalam produk pangan KP 16.0 merupakan BTP ikutan (*carry over*) dari masing-masing bahan pangan penyusunnya sesuai kategori pangannya. Contoh untuk produk nasi rendang daging sambal ijo, BTP pada produk pangan siap saji hanya berasal dari BTP pada komponen nasi di KP 06.0, BTP pada komponen rendang daging di KP 08.0, dan BTP pada komponen sambal ijo di KP 12.0. Dengan demikian, kadar BTP pada produk pangan siap saji tidak boleh melebihi penjumlahan BTP tersebut yang berasal dari masing-masing pangan penyusun.

Contoh produk nasi rendang daging sambal ijo

Nama pangan	: Nasi rendang daging sambal ijo
Proses pengolahan	: Masing-masing pangan penyusun dimasak terpisah, dikemas, dan dibekukan
Pangan penyusun	: Nasi, rendang daging (mengandung natrium sorbat), dan sambal hijau (mengandung natrium sorbat)
Kemasan	: Plastik
Cara penyajian	: Dihangatkan dengan microwave atau dikukus



Gambar 13. Produk nasi rendang daging sambal ijo

Tabel 1. Contoh perhitungan keberadaan BTP pada produk nasi rendang daging sambal ijo

Pangan penyusun	Jenis BTP	Batas Maksimum peraturan (ppm)	Persentase pangan penyusun dalam produk	Kadar BTP berdasarkan Batas Maksimum Peraturan (ppm)
Nasi putih (KP 06.1.1)	-	-	60%	0
Rendang daging (KP 08.2.3)	Natrium sorbat	1000*	30%	300* (30% X 1000)
Sambal hijau (KP 12.6.2)	Natrium sorbat	1000*	10%	100* (10% X 1000)
Total BTP				400*

*(sebagai asam sorbat)

Dengan komposisi produk di atas, maka kadar maksimum BTP natrium sorbat pada produk akhir adalah 400 ppm (sebagai asam sorbat). Jika di dalam produk ini ditemukan natrium sorbat melebihi 400 ppm (sebagai asam sorbat), maka dianggap produk tidak memenuhi syarat.

Penggunaan BTP secara langsung dalam proses produksi pangan siap saji, memerlukan permohonan pengkajian penggunaan BTP kepada Direktorat Standardisasi Pangan Olahan sesuai ketentuan peraturan yang berlaku.

B. Ketentuan Persyaratan Cemaran Mikroba

Penentuan batas cemaran mikroba pada pangan KP 16.0 didasarkan pada beberapa pendekatan sebagai berikut:

- a. Cara pengolahannya/teknologi pengolahan
- b. Pangan penyusun yang paling berisiko tercemar mikroba
- c. Cara konsumsi (dipanaskan dahulu / diseduh air panas / siap konsumsi)

Untuk produk yang telah diolah melalui proses pengolahan tertentu, maka penentuan batas cemaran mikroba mengikuti ketentuan pangan penyusun yang paling berisiko dalam KP 01.0 – 15.0. Pangan penyusun yang paling berisiko ditetapkan dengan mempertimbangkan:

- 1) jenis mikroba patogennya paling banyak dan/atau
- 2) persyaratan n, c, m dan M

Keterangan:

n = jumlah sampel yang harus diambil dan dianalisis dari satu Lot/Batch Pangan Olahan.

c = jumlah sampel hasil analisis dari n yang boleh melampaui m namun tidak boleh melebihi M untuk menentukan keberterimaan Pangan Olahan.

m = batas mikroba yang dapat diterima yang menunjukkan bahwa proses pengolahan pangan telah memenuhi cara produksi pangan olahan yang baik.

M = batas maksimal mikroba.

Jenis mikroba patogen, antara lain:

- *Salmonella*
- *Staphylococcus aureus*
- *Listeria monocytogenes*
- *Vibrio parahaemolyticus*
- *Clostridium pefringens*
- *Bacillus cereus*

Jika produk merupakan produk pangan steril komersial, maka persyaratannya mengikuti ketentuan peraturan terkait pangan steril komersial. Contoh produk bakmi Jawa dengan jamur dalam kaleng.

Contoh 1

- Nama pangan : Nasi rendang daging sambal ijo
- Proses pengolahan : Masing-masing pangan penyusun dimasak terpisah, dikemas, dan dibekukan
- Pangan penyusun : Nasi, rendang daging, dan sambal hijau
- Kemasan : Plastik
- Cara penyajian : Dihangatkan dengan microwave atau dikukus



Berikut tabel kriteria mikrobiologi masing-masing pangan penyusun pada produk nasi rendang daging sambal ijo (contoh 1).

Tabel 2. Kriteria mikrobiologi masing-masing pangan penyusun - contoh 1

Pangan penyusun	Kategori Pangan	Kriteria mikrobiologi					Pangan penyusun yang paling berisiko
Nasi putih	06.1.1	-					Rendang daging karena terdapat persyaratan mikroba patogen
Rendang daging	08.2.3	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	
		ALT	5	3	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	
		<i>Salmonella</i>	5	0	Negatif/25g	NA	
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Negatif/25g	NA	
Sambal hijau	12.6.2	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	
		ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	
		Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	

Berdasarkan kriteria mikrobiologi di atas, maka produk nasi rendang daging sambal ijo pada contoh 1 ditetapkan kriteria mikrobiologinya mengikuti kriteria mikrobiologi rendang daging.

Contoh 2

Nama pangan	: Nasi dengan opor ayam dan telur balado
Proses pengolahan	: Masing-masing pangan penyusun dimasak terpisah, dikemas, dan dibekukan
Pangan penyusun	: Nasi, opor ayam, dan telur balado
Kemasan	: Plastik
Cara penyajian	: Dihangatkan dengan microwave atau dikukus



Gambar 14. Produk Nasi dengan opor ayam dan telur balado

Berikut tabel kriteria mikrobiologi masing-masing pangan penyusun produk nasi dengan opor ayam dan telur balado (contoh 2).

Tabel 3. Kriteria mikrobiologi masing-masing pangan penyusun - contoh 2

Pangan penyusun	Kategori Pangan	Kriteria mikrobiologi				Pangan penyusun yang paling berisiko	
Nasi putih	06.1	-				<p>Opor ayam karena persyaratan mikroba patogen lebih banyak.</p> <p>Keterangan: Jika 2 atau lebih pangan penyusun dipersyaratkan jenis mikroba patogen yang sama, maka komponen pangan paling berisiko adalah yang memiliki kriteria mikrobiologi paling ketat.</p>	
Opor ayam	08.2.3	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m		M
		ALT	5	3	10 ⁴ koloni/g		10 ⁶ koloni/g
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g		10 ² koloni/g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g		2x10 ² koloni/g
		<i>Salmonella</i>	5	0	Negatif/25g		NA
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Negatif/25g		NA
Telur balado	10.2.3	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m		M
		ALT	5	2	10 ³ koloni/g		10 ⁴ koloni/g
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g		10 ² koloni/g
		<i>Salmonella</i>	5	0	Negatif/25g	NA	

Berdasarkan kriteria mikrobiologi di atas, maka produk nasi dengan opor ayam dan telur balado pada contoh 2 ditetapkan kriteria mikrobiologinya mengikuti kriteria mikrobiologi opor ayam.

Contoh 3

Nama pangan	: Nasi dengan opor ayam dan telur balado
Proses pengolahan	: Nasi dan telur balado dimasak terpisah. Opor ayam diolah melalui proses sterilisasi komersial dan dikemas terpisah
Pangan penyusun	: Nasi, opor ayam, dan telur balado
Kemasan	: Plastik, aluminium foil
Cara penyajian	: Dihangatkan dengan microwave atau dikukus



Gambar 15. Produk Nasi dengan opor ayam (PSK) dan telur balado

Berikut tabel kriteria mikrobiologi masing-masing pangan penyusun pangan pada produk nasi dengan opor ayam dan telur balado (contoh 3).

Tabel 4. Kriteria mikrobiologi masing-masing pangan penyusun pangan contoh 3

Pangan penyusun	Kategori Pangan	Kriteria mikrobiologi	Pangan penyusun yang paling berisiko																			
Nasi putih	06.1	-	Telur balado karena dipersyaratkan cemaran mikroba.																			
Opor ayam (Pangan Steril Komersial)	08.2.2	Harus memenuhi ketentuan pangan steril komersial																				
Telur balado	10.2.3	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ALT</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10³ koloni/g</td> <td>10⁴ koloni/g</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i></td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10 koloni/g</td> <td>10² koloni/g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Negatif/25g</td> <td>NA</td> </tr> </tbody> </table>		Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	<i>Salmonella</i>	5	0	Negatif/25g
Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M																		
ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g																		
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g																		
<i>Salmonella</i>	5	0	Negatif/25g	NA																		

Berdasarkan kriteria mikrobiologi di atas, maka produk nasi dengan opor ayam dan telur balado pada contoh 3 ditetapkan kriteria mikrobiologinya mengikuti kriteria mikrobiologi telur balado.

C. Ketentuan Persyaratan Cemaran Logam Berat

Penentuan batas cemaran logam berat pada pangan KP 16.0 didasarkan pada perhitungan dengan mempertimbangkan persentase pangan penyusun dalam produk.

Jenis cemaran logam berat, antara lain:

- Arsen (As)
- Timbal (Pb),
- Merkuri (Hg)
- Kadmium (Cd)
- Timah (Sn).

Contoh produk nasi rendang daging sambal ijo

Nama pangan	: Nasi rendang daging sambal ijo
Proses pengolahan	: Masing-masing pangan penyusun dimasak terpisah, dikemas, dan dibekukan
Pangan penyusun	: Nasi, rendang daging, dan sambal hijau
Kemasan	: Plastik
Cara penyajian	: Dihangatkan dengan microwave atau dikukus



Tabel 5. Perhitungan berdasarkan persentase bahan contoh produk nasi rendang daging sambal ijo

Pangan penyusun	Kategori Pangan	Komposisi	Batas Maksimum Cemaran Logam (mg/kg)					
			Arsen (As)	Timbal (Pb)	Merkuri (Hg)	Kadmium (Cd)	Timah (Sn)	
							Dikemas dalam Kaleng	Tidak Dikemas dalam Kaleng
Nasi putih	06.1	60%	$0,10 \times 60\%$ = 0,06	$0,25 \times 60\%$ = 0,15	$0,03 \times 60\%$ = 0,018	$0,05 \times 60\%$ = 0,03	250	40
Rendang daging	08.2.3	30%	$0,25 \times 30\%$ = 0,075	$0,50 \times 30\%$ = 0,15	$0,03 \times 30\%$ = 0,009	$0,05 \times 30\%$ = 0,015	250	40
Sambal hijau	12.6.2	10%	$0,15 \times 10\%$ = 0,015	$1,0 \times 10\%$ = 0,1	$0,05 \times 10\%$ = 0,005	$0,5 \times 10\%$ = 0,05	250	40
Kesimpulan		Total	0,15	0,40	0,032	0,095	250	40

Dengan komposisi produk di atas, maka batas maksimum cemaran logam yaitu arsen (As) sebesar 0,15 mg/kg, timbal (Pb) sebesar 0,4 mg/kg, merkuri (Hg) sebesar 0,032 mg/kg, kadmium (Cd) sebesar 0,095 mg/kg, dan timah (Sn) sebesar 40 mg/kg karena tidak dikemas dalam kaleng. Jika produk dikemas dalam kaleng, maka timah (Sn) sebesar 250 mg/kg.

Jika komposisi produk yang dicantumkan dalam bentuk bahan baku mentah, maka pelaku usaha perlu menyampaikan data persentase dari bahan jadi.

D. Ketentuan Persyaratan Cemaran Kimia

Cemaran kimia adalah cemaran dalam makanan yang berasal dari unsur atau senyawa kimia yang dapat merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.

Cemaran kimia meliputi:

- a. cemaran mikotoksin, meliputi:
 - 1) aflatoksin
 - 2) deoksinivalenol (DON)
 - 3) okratoksin A (OTA)
 - 4) fumonisin
 - 5) patulin
- b. cemaran dioksin;
- c. cemaran 3-monokloropropan -1,2-diol (3-MCPD); dan
- d. cemaran polisiklik aromatik hidrokarbon (polycyclicaromatic hydrocarbon/PAH)

Penentuan batas cemaran kimia pada pangan KP 16.0 didasarkan pada beberapa pendekatan sebagai berikut:

- a. Apabila tidak ada jenis pangan mengandung atau terkontaminasi cemaran kimia tersebut, maka tidak perlu ditetapkan atau dihitung batas cemaran kimia.
- b. Apabila ada satu atau lebih jenis pangan mengandung atau terkontaminasi cemaran kimia yang berbeda, maka ditetapkan berdasarkan pangan penyusun tersebut sesuai regulasi.
- c. Apabila ada dua atau lebih jenis pangan mengandung atau terkontaminasi cemaran kimia yang sama, maka ditetapkan berdasarkan pangan penyusun yang paling berisiko.

Contoh pendekatan poin b. Apabila ada satu atau lebih jenis pangan mengandung atau terkontaminasi cemaran kimia yang berbeda, maka ditetapkan berdasarkan pangan penyusun tersebut sesuai regulasi

- Nama pangan : Nasi dengan semur tahu dan sambal ijo
- Proses pengolahan : Masing-masing pangan penyusun dimasak terpisah, dikemas, dan dibekukan
- Pangan penyusun : Nasi, semur tahu, dan sambal hijau
- Kemasan : Plastik
- Cara penyajian : Dihangatkan dengan microwave atau Dikukus



Gambar 16. Produk nasi dengan semur tahu dan sambal ijo

Tabel 6. Penentuan batas cemaran kimia pendekatan poin b

Pangan penyusun	Kategori Pangan	Komposisi	Cemaran Mikotoksin (ppb)	Cemaran Dioksin	Cemaran 3-MCPD (ppb)	Cemaran PAH
Nasi putih	06.1	60%	-	-	-	-
Semur tahu	06.8.4.1	30%	-	-	50	-
Sambal hijau	12.6.2	10%	Aflatoksin B1 = 15 Aflatoksin Total = 20	-	-	-
Kesimpulan			Aflatoksin B1 = 15 Aflatoksin Total = 20		50	

Dengan komposisi produk di atas, maka batas maksimum cemaran mikotoksin yaitu aflatoksin B1 15 ppb, aflatoksin total 20 ppb dan batas maksimum cemaran 3-MCPD 50 ppb.

Contoh pendekatan poin c. Apabila ada dua atau lebih jenis pangan mengandung atau terkontaminasi cemaran kimia yang sama, maka ditetapkan berdasarkan pangan penyusun yang paling berisiko

- Nama pangan : Nasi uduk dengan bakwan jagung dan saus kacang
- Proses pengolahan : Masing-masing pangan penyusun dimasak terpisah, dikemas, dan dibekukan
- Pangan penyusun : Nasi uduk, bakwan jagung, dan saus kacang
- Kemasan : Plastik
- Cara penyajian : Dihangatkan dengan microwave



Gambar 17. Produk nasi uduk dengan bakwan jagung dan saus kacang

Tabel 7. Penentuan batas cemaran kimia pendekatan poin c

Pangan penyusun	Kategori Pangan	Komposisi	Cemaran Mikotoksin (ppb)	Cemaran Dioksin	Cemaran 3-MCPD	Cemaran PAH
Nasi uduk	06.1	60%	-	-	-	-
Bakwan jagung	06.3	30%	Aflatoksin B1 = 15 Aflatoksin Total = 20	-	-	-
Saus kacang	12.6.2	10%	Aflatoksin B1 = -- Aflatoksin Total = 15	-	-	-
Kesimpulan			Aflatoksin B1 = 15 Aflatoksin Total = 20			

Dengan komposisi produk di atas, makapangan penyusun yang paling berisiko adalah bakwan jagung dan batas maksimum cemaran mikotoksin yaitu aflatoksin B1 15 ppb dan aflatoksin total 20 ppb.

BAB IV PERSYARATAN PELABELAN

A. Penulisan nama jenis pangan pada Kategori 16.0

Nama jenis pangan yang dicantumkan pada label sesuai dengan Peraturan Badan POM Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan atau dapat dilakukan penyesuaian terhadap produk tersebut yang dapat menunjukkan pangan penyusun dari produk pangan tersebut. Contoh nama jenis pangan yang termasuk kategori 16.0, seperti nasi goreng, nasi goreng dengan ayam goreng, nasi liwet, bakmi Jawa, gudeg, dan lain-lain.

B. Penulisan pada daftar bahan

Penulisan daftar bahan / komposisi / bahan-bahan / bahan-bahan yang digunakan untuk pangan siap saji (terkemas) pada label dapat dituliskan dari bahan baku mentahnya atau dari bahan baku jadi. Contoh penulisan daftar bahan untuk produk nasi dengan rendang daging, dengan 3 cara sebagai berikut:

Cara 1 dari bahan baku mentah

Daftar Bahan: Beras (..%), Air, Daging Sapi (...%),

Cara 2 dari bahan baku jadi

Daftar Bahan: Nasi (..%), Rendang Daging (..%),

Cara 3 dari bahan baku mentah dan bahan baku jadi

Daftar Bahan: Nasi (..%), Daging Sapi (..%),

C. Keterangan cara penyimpanan dan cara penyiapan

Masa simpan pangan siap saji ini dipengaruhi oleh kondisi penyimpanan maka harus mencantumkan keterangan cara penyimpanan. Juga memerlukan penyiapan minimal sebelum disajikan maka harus mencantumkan cara penyiapan.

BAB V PENUTUP

Pedoman Pangan Siap Saji (Terkemas) - Implementasi Peraturan Badan POM Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan disusun untuk memberikan panduan dalam menentukan produk pangan yang termasuk ke dalam kategori pangan 16.0 pangan siap saji (terkemas). Pedoman ini diharapkan dapat memberikan pemahaman yang sama mengenai cara penentuan produk pangan yang termasuk ke dalam kategori pangan 16.0 pangan siap saji (terkemas). Penetapan kategori pangan yang tepat akan menentukan penggunaan jenis BTP, persyaratan batas maksimal cemaran logam berat, mikroba, dan kimia yang nantinya bertujuan untuk melindungi konsumen dari produk yang tidak memenuhi syarat keamanan.

Akhir kata, semoga pedoman ini dapat bermanfaat sebagai panduan dalam penerapan Peraturan Badan POM Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan, khususnya kategori pangan 16.0 pangan siap saji (terkemas).

Daftar Pustaka

1. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 5 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam Berat dalam Pangan Olahan.
2. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 8 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Kimia dalam Pangan Olahan.
3. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.
4. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan.
5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan.
6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan.
7. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 Tahun 2021 Tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.
8. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 21 Tahun 2021 Tentang Penerapan Sistem Jaminan Keamanan Dan Mutu Pangan Olahan di Sarana Peredaran.



ISBN 978-602-415-077-8 (PDF)

