

HANDBOOK

REGISTRASI PANGAN OLAHAN

**BISKUIT,
KUKIS,
WAFER,
& KREKERS**



BADAN POM



Direktorat Registrasi Pangan Olahan
Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan
Badan POM
2022

HANDBOOK REGISTRASI PANGAN OLAHAN BISKUIT, KUKIS, WAFER, & KREKERS

Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2022

98 Halaman : 14.8 cm x 21 cm

ISBN : 978-602-415-063-1 (Cetak)

978-602-415-062-4 (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

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

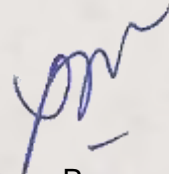
Dengan penuh rasa syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, *Handbook* Registrasi Pangan Olahan ini dapat diterbitkan. *Handbook* ini dibuat sebagai salah satu upaya Badan POM untuk memberikan pelayanan terbaik dalam memperluas informasi mengenai registrasi pangan olahan, khususnya bagi pelaku usaha skala 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, 28 November 2022



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

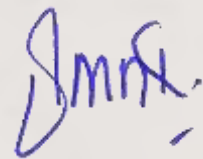
KATA PENGANTAR

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, 28 November 2022



Direktur Registrasi Pangan Olahan
Ema Setyawati, S.Si, Apt, ME.

TIM PENYUSUN

- Pengarah** : Dra. Rita Endang, Apt., M.Kes.
(Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan)
- Penanggung Jawab** : Ema Setyawati, S.Si, Apt, ME.
(Direktur Registrasi Pangan Olahan)
- Ketua Tim Penyusun** : Adrianti, S.Si, Apt
- Penyusun** : 1. Emitha Thamrin, STP., M.Si.
2. Dian Aminah, STP.
3. Paula Rosalima, SP., M.Sc.
4. Luciana Tri Handayani, S.Si., Apt
5. Agung Chakra Perdana, S.T.P.
6. Dewi Monita Sari, SP.,MP
7. Anisa Dian Safitri, STP.
8. Dian Anggraeni, ST.,MP.
9. Yani Handayani, S.Si., Apt.
10. Hanisah Yulianda, STP
11. Rizki Wulandari, S.Farm.,Apt.
12. Kardono, S.Si
13. Fauziah Mappamasing S.Si, Apt

DAFTAR ISI

TIM PENYUSUN	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	2
1.2. Tujuan dan Sasaran.....	2
1.3 Ruang Lingkup.....	3
BAB II	4
ISTILAH DAN DEFINISI	4
BAB III	7
REGISTRASI PANGAN OLAHAN	7
3.1. Registrasi Akun Perusahaan	8
3.1.1. Perizinan Berusaha via OSS	8
3.1.2. Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB).....	8
3.1.3. Alur Registrasi Akun Perusahaan.....	9
3.2. Registrasi Produk.....	10
3.2.1. Alur Registrasi Produk.....	10
3.2.2. Penentuan Tingkat Risiko Registrasi Produk Biskuit, Kukis, Wafer dan Krekers	10
3.2.3. Output Registrasi Produk Biskuit, Kukis, Wafer, dan Krekers Berdasarkan Tingkat Risiko	16
BAB IV	23
BISKUIT, KUKIS, WAFER DAN KREKERS	23
4.1. Definisi	24
4.2. Komposisi	30
4.3. Karakteristik Dasar	32
4.3.1. Persyaratan.....	32
4.3.2. Contoh Perhitungan Pemenuhan Persyaratan Karakteristik Dasar.....	32
4.4. Cemaran	33
4.4.1. Cemaran Logam Berat	33
4.4.2. Cemaran Mikroba.....	34
4.4.2.1. Biskuit, Kukis, dan Wafer (KP 7.2.1)	34
4.4.2.2. Krekers Tawar (KP 7.1.2)	35

4.4.2.3. Krekers Rasa (KP 15.1).....	35
4.5. Bahan Tambahan Pangan (BTP)	36
4.5.1. Jenis BTP dan Batas Maksimum Penggunaan	36
4.5.2. Cara Perhitungan BTP	38
4.5.2.1. Cara Perhitungan BTP Tunggal Pada Komposisi	39
4.5.2.2. Cara Perhitungan BTP Campuran Pada Komposisi.....	40
4.5.3. BTP yang wajib dianalisa	42
4.6. Informasi Nilai Gizi (ING).....	43
4.6.1. Format Tabel ING.....	44
4.6.2. Keterangan Pada Tabel ING	46
4.6.2.1. Takaran Saji	46
4.6.2.2. Jumlah sajian per kemasan	47
4.6.2.3. Jumlah kandungan zat gizi per sajian	48
4.6.2.4. Persentase AKG.....	48
4.6.3. Contoh Perhitungan dan Pencantuman ING.....	48
BAB V	51
KELENGKAPAN DATA.....	51
5.1. Kelengkapan Data Registrasi Akun	52
5.1.1. Perizinan Berusaha	52
5.1.2. Izin Penerapan CPPOB.....	57
5.2. Kelengkapan Data Registrasi Produk.....	59
5.2.1. Komposisi	59
5.2.2. Spesifikasi Bahan Baku Tertentu dan Bahan Tambahan Pangan (BTP)	60
5.2.2.1. Spesifikasi Bahan Baku	60
5.2.2.2. Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP).....	64
5.2.3. Hasil Analisa Produk Akhir	68
5.2.4. Proses Produksi	72
5.2.5. Keterangan Kode Produksi.....	73
5.2.6. Keterangan Kedaluwarsa	73
BAB VI	75
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	77

6.3.3. Nama dan Alamat Pihak yang Memproduksi	77
6.3.4. Keterangan Kedaluwarsa	78
6.3.5. Nomor Izin Edar (NIE)	78
6.3.6. Keterangan Halal Bagi yang Dipersyaratkan	79
6.3.7. Daftar Bahan yang Digunakan/Komposisi	79
6.3.8. Keterangan tentang Alergen.....	80
6.3.9. Pencantuman Informasi tanpa BTP.....	81
6.3.10. Kode Produksi.....	81
6.3.11. Keterangan tentang Saran Penyajian	82
6.3.12. Peringatan.....	82
6.3.13. Keterangan 2 (dua) Dimensi (2D Barcode) BPOM	83
6.3.14. Ketentuan Pencantuman Tulisan, Logo dan/atau Gambar	83
6.4. Contoh Rancangan Label Produk Nastar	84
DAFTAR PUSTAKA.....	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tahap Pengajuan Izin Penerapan CPPOB	8
Gambar 2. Alur Registrasi Akun Perusahaan Berbasis Risiko.....	9
Gambar 3. Registrasi Pangan Olahan Berbasis Risiko	10
Gambar 4. Alur Penentuan Tingkat Risiko	12
Gambar 5. Contoh Keterkaitan antara KBLI, Jenis Pangan (CPPOB) dan Kategori Pangan Biskuit, Kukis, Wafer, dan Krekers pada Sistem e-registration	14
Gambar 6. Contoh Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan	16
Gambar 7. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan.....	17
Gambar 8. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan (Lanjutan). 18	
Gambar 9. Contoh Izin Edar Pangan Olahan	19
Gambar 10. Contoh Izin Edar Pangan Olahan (Lanjutan)	20
Gambar 11. Contoh Lampiran Izin Edar Pangan Olahan	21
Gambar 12. Contoh Lampiran Label yang Disetujui	22
Gambar 13. Contoh Produk Biskuit, Kukis, Wafer Dan Krekers	30
Gambar 14. Cemaran Logam Berat Arsen, Timbal, Merkuri, Dan Kadmium	33
Untuk Produk Bakeri (KP.07.0)	33
Gambar 15. Cemaran Logam Berat Arsen, Timbal, Merkuri, Dan Kadmium	34
Untuk Makanan Ringan Siap Santap (KP 15.0).....	34
Gambar 16. Cemaran logam berat Timah (Sn) untuk Produk Bakeri dan Makanan Ringan Siap Santap	34
Gambar 17. Cemaran Mikroba Produk Biskuit, Kukis, dan Wafer ¹	34
Gambar 18. Cemaran Mikroba Produk Krekers Tawar ¹	35
Gambar 19. Cemaran Mikroba Produk Krekers Rasa ¹	36
Gambar 20. Tampilan Website Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum (JDIH)	36
Badan POM	36
Gambar 21. Timbangan Analitik Dan Sendok Peres	39
Gambar 22. BTP dengan Batas Maksimal Penggunaan CPPB	39
Gambar 23. BTP dengan Batas Maksimal Penggunaan Tertentu	39
Gambar 24. Batas Maksimal Penggunaan Tartrazin pada Kukis.....	41
Gambar 25. Batas Maksimal Penggunaan Coklat HT pada Kukis.....	41
Gambar 26. Nilai ADI pada BTP	42
Gambar 27. Nilai Kandungan Gizi Nastar Nanas	43
Gambar 28. Format Vertikal Tabel ING.....	44
Gambar 29. Format Tabular (Format Horizontal) Tabel ING	45
Gambar 30. Format Linier (Format Horizontal) Tabel ING.....	45
Gambar 31. Format Vertikal Tabel ING Per Kemasan.....	45
Gambar 32. Format Linier Tabel ING Per Kemasan.....	46
Gambar 33. Takaran Saji Biskuit, Kukis, Wafer dan Krekers.....	47
(Peraturan Badan POM No 26 Tahun 2021)	47
Gambar 34. Takaran Saji Nastar Nanas.....	47
(Keputusan Kepala Badan POM RI Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021)	47
Gambar 35. Contoh Tampilan Hasil Perhitungan Sistem Nilai Gizi Nastar Nanas	49
Gambar 36. Contoh Tabel ING Produk Nastar Nanas.....	50
Gambar 37. Contoh Dokumen NIB.....	53

Gambar 38. Contoh Dokumen Sertifikat Standar	54
Gambar 39. Contoh Dokumen Sertifikat Standar Telah Terverifikasi.....	55
Gambar 40. Contoh Dokumen Izin	56
Gambar 41. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB versi <i>e-Sertifikasi</i>	58
Gambar 42. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB versi PB-UMKU	59
Gambar 43. Contoh Dokumen Komposisi Produk Nastar.....	60
Gambar 44. Contoh Spesifikasi Bahan Baku yang berasal	60
dari hewan atau tanaman.....	60
Gambar 45. Contoh Spesifikasi Bahan Baku dengan Penyusunnya	61
Gambar 46. Contoh Spesifikasi Bahan dengan Keterangan Rekayasa Genetik/GMO	61
Gambar 47. Contoh Spesifikasi Kentang Yang Beli Di Pasar.....	62
Gambar 48. Contoh Spesifikasi Madu.....	62
Gambar 49. Contoh Spesifikasi Kacang.....	63
Gambar 50. Contoh Spesifikasi Bahan Baku Mentega yang telah Mempunyai NIE	63
Gambar 51. Contoh Spesifikasi Bahan Baku Margarin yang telah Mempunyai NIE	64
Gambar 52. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan Asal Bahan	64
Gambar 53. Contoh Spesifikasi BTP Perisa yang Menjelaskan Kelompok Perisanya	65
Gambar 54. Contoh Spesifikasi BTP Perisa Asap.....	65
Gambar 55. Contoh Spesifikasi BTP Campuran	66
Gambar 56. Contoh Spesifikasi BTP Yang Menjelaskan INS	66
Gambar 57. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan INS.....	67
(<i>International Numbering System</i>).....	67
Gambar 58. Contoh Spesifikasi BTP yang mempunyai NIE	67
Gambar 59. Contoh Dokumen Hasil Analisa Produk Akhir (halaman1)	69
Gambar 60. Contoh Dokumen Hasil Analisa Produk Akhir (halaman2)	70
Gambar 61. Contoh Dokumen Hasil Analisa Produk Akhir (halaman3)	71
Gambar 62. Contoh Diagram Alir Proses Produksi Nastar	72
Gambar 63. Contoh Dokumen Penjelasan Kode Produksi	73
Gambar 64. Contoh Dokumen Penjelasan Masa Kedaluwarsa	74
Gambar 65. Kriteria Pencantuman Halal.....	79
Gambar 66. Contoh Penulisan Alergen.....	81
Gambar 67. Contoh Penulisan Keterangan Tanpa BTP	81
Gambar 68. Contoh Penulisan “Saran Penyajian” Pada Label	82
Gambar 69. Peringatan Produk Mengandung Babi	82
Gambar 70. Peringatan Produk Bersinggungan dan/atau menggunakan fasilitas Bersama dengan bahan bersumber babi	82
Gambar 71. Contoh Rancangan Label Produk Nastar (Bagian Depan)G	84
Gambar 72. Contoh Rancangan Label Produk Nastar (Bagian Belakang)	85

DAFTAR TABEL

Tabel 1. KBLI untuk Komoditi Biskuit, Kukis, Wafer dan Krekers	8
Tabel 2. Jenis Pangan Izin Penerapan CPPOB Produk Biskuit, Kukis, Wafer dan Krekers ...	9
Tabel 3. Persyaratan Teknis untuk Registrasi Pangan Olahan Risiko Menengah Rendah dan Tinggi.....	15
Tabel 4. Definisi Biskuit, Kukis, Wafer dan Krekers	24
Tabel 5. Perhitungan Komposisi	30
Tabel 6. Contoh Komposisi Biskuit Rasa Cokelat.....	31
Tabel 7. Komposisi Egg Roll	32
Tabel 8. BTP yang Lazim Digunakan Pada Produk Biskuit, Kukis, Wafer dan Krekers	37
Tabel 9. Perhitungan Rasio 1	41
Tabel 10. Ketentuan Hasil Analisa BTP	42
Tabel 11. Cara Perhitungan ING Produk Nastar Nanas	49



BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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

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

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

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

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

1.2. Tujuan dan Sasaran

Tujuan *handbook* ini adalah:

1. Sebagai pedoman registrasi pangan olahan biskuit, kukis, wafer dan krekers melalui aplikasi Ereg RBA.

2. Untuk memberikan kemudahan bagi pelaku usaha, khususnya UMKM dalam memahami dan memenuhi persyaratan dan prosedur registrasi pangan olahan sesuai dengan peraturan dan kebijakan terbaru.
3. Untuk mempercepat proses registrasi pangan olahan, yang diharapkan dapat tercapai dengan meningkatnya pemahaman pelaku usaha.

Sasaran *handbook* ini adalah:

1. Pelaku usaha produsen biskuit, kukis, wafer, dan krekers dengan skala usaha mikro, kecil, dan menengah.
2. Fasilitator di Balai dan/atau Loka POM yang melakukan pendampingan kepada pelaku usaha produsen biskuit, kukis, wafer, dan krekers dalam melakukan registrasi.

1.3 Ruang Lingkup

Ruang lingkup *handbook* ini meliputi penjelasan mengenai alur registrasi pangan olahan dengan aplikasi Ereg RBA, definisi, serta persyaratan keamanan dan mutu, dokumen yang dibutuhkan, serta kriteria label pangan olahan biskuit, kukis, wafer, dan krekers.

A top-down view of a woven basket filled with various types of cookies and biscuits, including round ones, some with cracks, and some with a crumbly texture. The basket is on a light-colored wooden surface. In the background, there are some dried flowers and a small white flower. The overall scene is warm and inviting.

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. BTP Ikutan (*Carry over*) adalah BTP yang berasal dari semua Bahan Baku Pangan, bahan penolong dan/atau BTP, baik yang dicampurkan maupun yang dikemas secara terpisah, tetapi masih merupakan satu kesatuan produk yang tidak berfungsi secara teknologi dalam produk Pangan akhir.
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. Kategori Pangan adalah pengelompokan pangan berdasarkan jenis pangan yang bersangkutan.
9. 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.
10. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk Bahan Tambahan Pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
11. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.
12. Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus, yang selanjutnya disingkat PKGK, adalah Pangan Olahan yang diproses atau diformulasi secara khusus untuk memenuhi kebutuhan gizi tertentu karena kondisi fisik/fisiologis dan penyakit/ gangguan tertentu.

13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. *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.
17. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria memiliki modal usaha lebih dari Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
18. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria memiliki modal usaha sampai dengan paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
19. Usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha kecil atau usaha besar yang memenuhi kriteria memiliki modal usaha lebih dari Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 10.000.000.000,00 (sepuluh miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.

A photograph of a woven basket filled with various types of cookies and biscuits, including round ones, some with cracks, and some with a crumbly texture. The basket is placed on a light-colored wooden surface. The background is softly blurred, showing some greenery and a white flower. The overall lighting is warm and natural.

BAB III REGISTRASI PANGAN OLAHAH

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 halaman ...

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

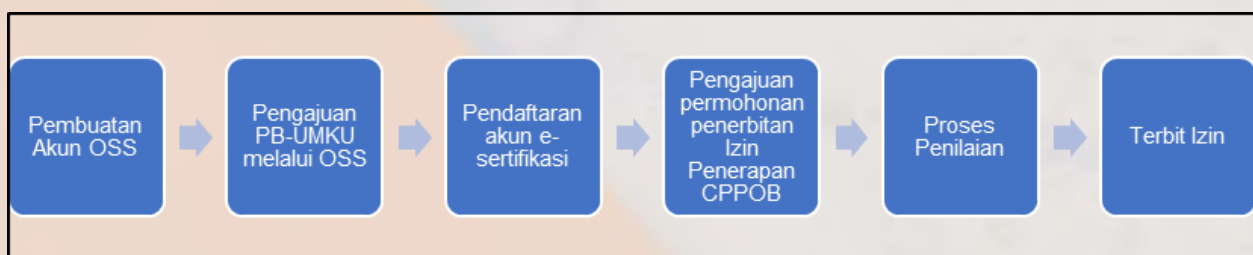
Tabel 1. KBLI untuk Komoditi Biskuit, Kukis, Wafer dan Krekers

No.	Kode	Nama Kode
1	10710	Industri Produk Roti Dan Kue

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

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

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



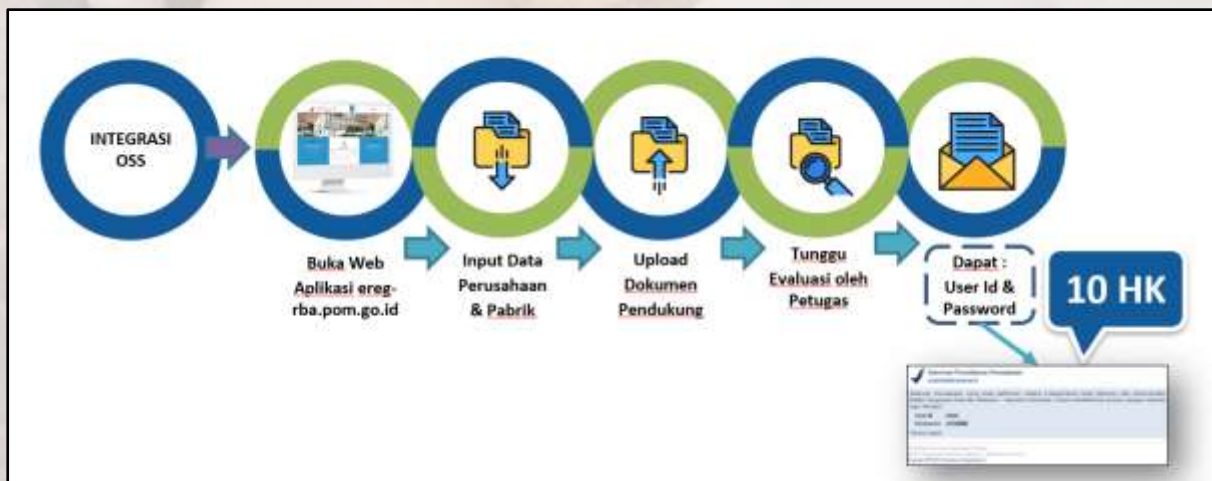
Gambar 1. Tahap Pengajuan Izin Penerapan CPPOB

Pada saat pengajuan izin penerapan CPPOB, agar memastikan memilih jenis pangan yang sesuai dengan KBLI dan kategori pangan yang akan didaftarkan. Berikut KBLI dan jenis pangan (CPPOB) yang harus dipilih untuk kategori produk biskuit, kukis, wafer dan krekers.

Tabel 2. Jenis Pangan Izin Penerapan CPPOB Produk Biskuit, Kukis, Wafer dan Krekers

KBLI	Jenis Pangan (CPPOB)	Produk
10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Biskuit
10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Kukis
10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Wafer
10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Krekers Tawar (Tidak Termasuk Krekers Manis)
10710	Makanan ringan – berbahan dasar kentang, umbi, sereal, tepung atau pati (dari umbi dan kacang)	Krekers Rasa

3.1.3. Alur Registrasi Akun Perusahaan



Gambar 2. Alur Registrasi Akun Perusahaan Berbasis Risiko

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

1. Pelaku usaha mengakses aplikasi e-registration versi *Risk Based Approach* (RBA) (ereg-rba.pom.go.id)
2. Pilih menu Registrasi Akun > Baru
3. Input NIB
4. Data perusahaan akan otomatis tertarik dari OSS, berupa:
 - Username OSS
 - Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)
 - Nama Perusahaan
 - Alamat Perusahaan
5. Input data Perusahaan, Pabrik, dan KBLI.
6. Unggah dokumen persyaratan registrasi akun perusahaan. Untuk produsen, dokumen persyaratan berupa:
 - Foto kartu NPWP
 - NIB / NIB + Sertifikat Standar / NIB + Izin
 - Izin Penerapan CPPOB

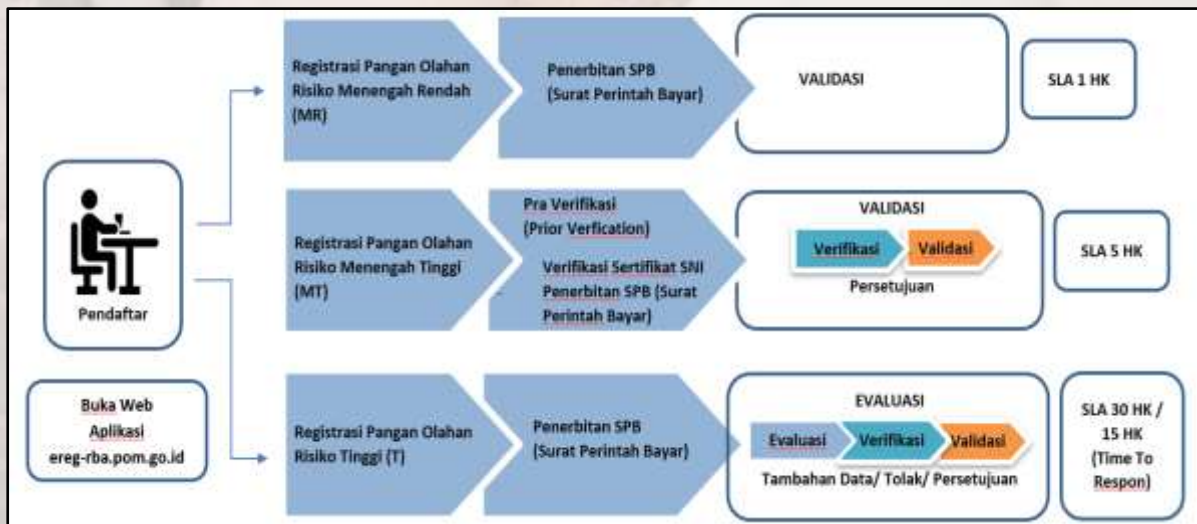
7. Evaluasi oleh petugas dengan *time to respond* maksimal 10 Hari Kerja
8. Apabila registrasi akun perusahaan disetujui, maka akan mendapatkan *Username* dan *Password* melalui email.

! Untuk simulasi registrasi akun perusahaan dapat diakses pada link berikut ini:
https://registrasipangan.pom.go.id/rumahRPO/simulasi_akun_perusahaan/step1

3.2. Registrasi Produk

3.2.1. Alur Registrasi Produk

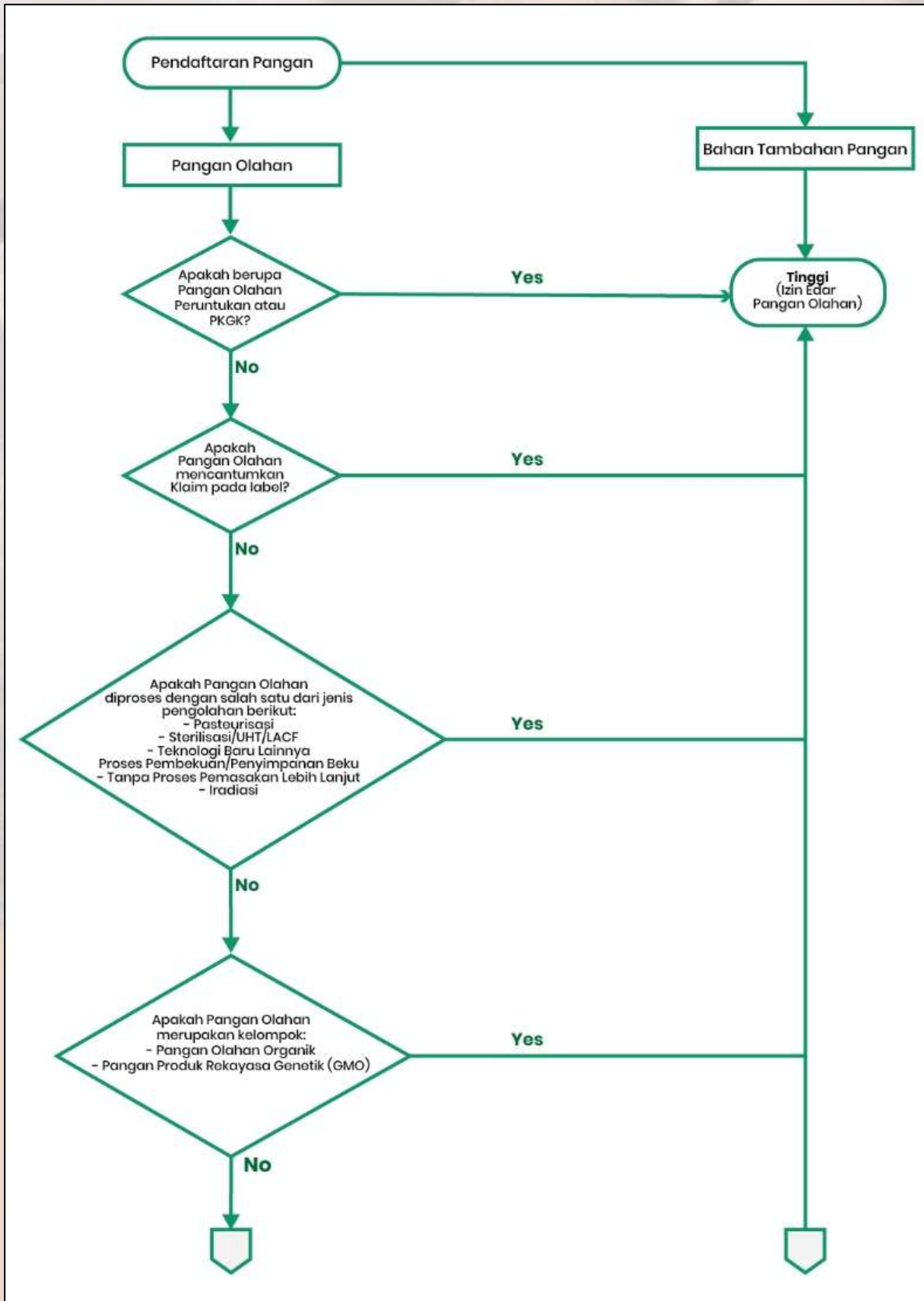
Setelah registrasi akun perusahaan disetujui, *username* dan *password* yang diperoleh digunakan untuk log in ke web aplikasi ereg-rba.pom.go.id untuk melanjutkan tahap kedua dari registrasi pangan olahan yaitu registrasi produk.

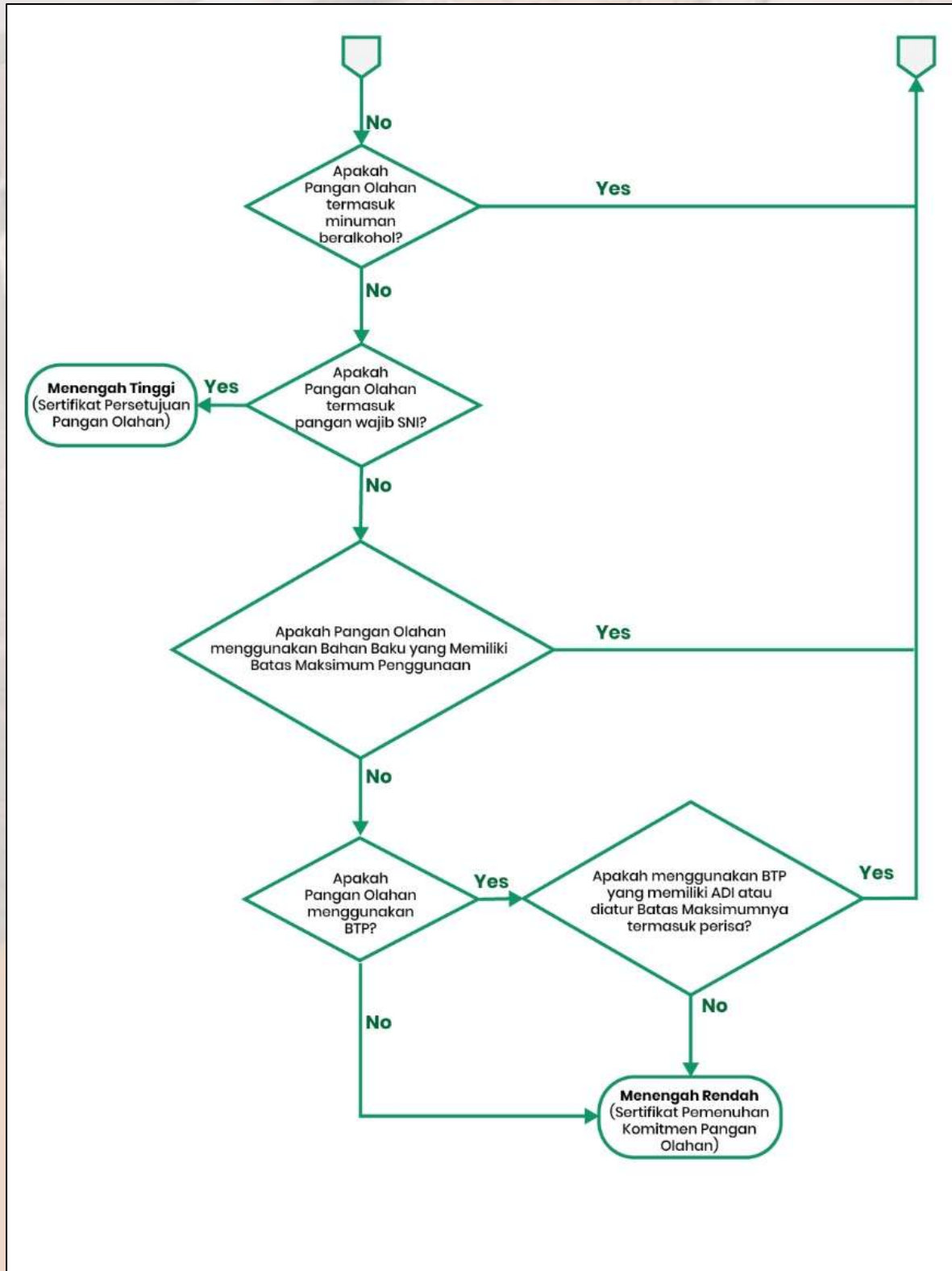


Gambar 3. Registrasi Pangan Olahan Berbasis Risiko

3.2.2. Penentuan Tingkat Risiko Registrasi Produk Biskuit, Kukis, Wafer dan Krekers

Penentuan tingkat risiko produk pada saat registrasi dilakukan secara otomatis oleh sistem e-registration versi RBA berdasarkan pada Alur Penentuan Tingkat Risiko (Gambar 4). Tingkat risiko ditentukan dengan mempertimbangkan **target konsumen, pencantuman klaim, proses produksi tertentu, penggolongan pangan sebagai pangan olahan organik dan pangan produk rekayasa genetik, penggunaan bahan baku tertentu, dan penggunaan Bahan Tambahan Pangan**. Berdasarkan Alur Penentuan Tingkat Risiko, maka produk biskuit, kukis, wafer dan krekers dapat masuk ke dalam kategori risiko **menengah rendah** atau **tinggi**.





Gambar 4. Alur Penentuan Tingkat Risiko

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

KBLI Importir	KBLI Produsen	Jenis Pangan (CPPOB)	Nama Kategori Pangan	Kategori Pangan
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Biskuit	070201000006
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Biskuit Non Terigu	070201000007
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Biskuit Marie	070201000008
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Biskuit Marie Salut	070201000009
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Biskuit Lapis/Biskuit Sandwich	070201000010
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Biskuit Colek	070201000011
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Biskuit Bar Sereal Isi	070201000026
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Pai	070201000021
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Pai Isi	070201000022
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Kukis	070201000012
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Kukis Lunak (Soft Cookies)	070201000013
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Kukis Gula	070201000014
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Kukis Oatmeal	070201000015
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Nastar	070201000016

KBLI Importir	KBLI Produsen	Jenis Pangan (CPPOB)	Nama Kategori Pangan	Kategori Pangan
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Kastengel	070201000017
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Egg Roll	070201000025
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Wafer	070201000018
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Wafer Roll/Wafer Stick	070201000019
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Wafer Salut	070201000020
46339	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Cone untuk Es Krim	070202000011
46332	10710	Makanan ringan – berbahan dasar kentang, umbi, serealialia, tepung atau pati (dari umbi dan kacang)	Malkist	150100000034
46332	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Water Biscuit	070102000003
46332	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Krekers	070102000001
46332	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Krekers Krim	070102000002
46332	10710	Produk bakeri (roti, biskuit krekers, wafer dan sejenisnya)	Krekers Soda	070102000004
46332	10710	Makanan ringan – berbahan dasar kentang, umbi, serealialia, tepung atau pati (dari umbi dan kacang)	Krekers Rasa	150100000032
46332	10710	Makanan ringan – berbahan dasar kentang, umbi, serealialia, tepung atau pati (dari umbi dan kacang)	Krekers Sandwich	150100000033

Gambar 5. Contoh Keterkaitan antara KBLI, Jenis Pangan (CPPOB) dan Kategori Pangan Biskuit, Kukis, Wafer, dan Krekers pada Sistem e-registration

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

Tabel 3. Persyaratan Teknis¹ untuk Registrasi Pangan Olahan Risiko Menengah Rendah dan Tinggi

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

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

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

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



Untuk simulasi registrasi produk dapat diakses pada link berikut ini:

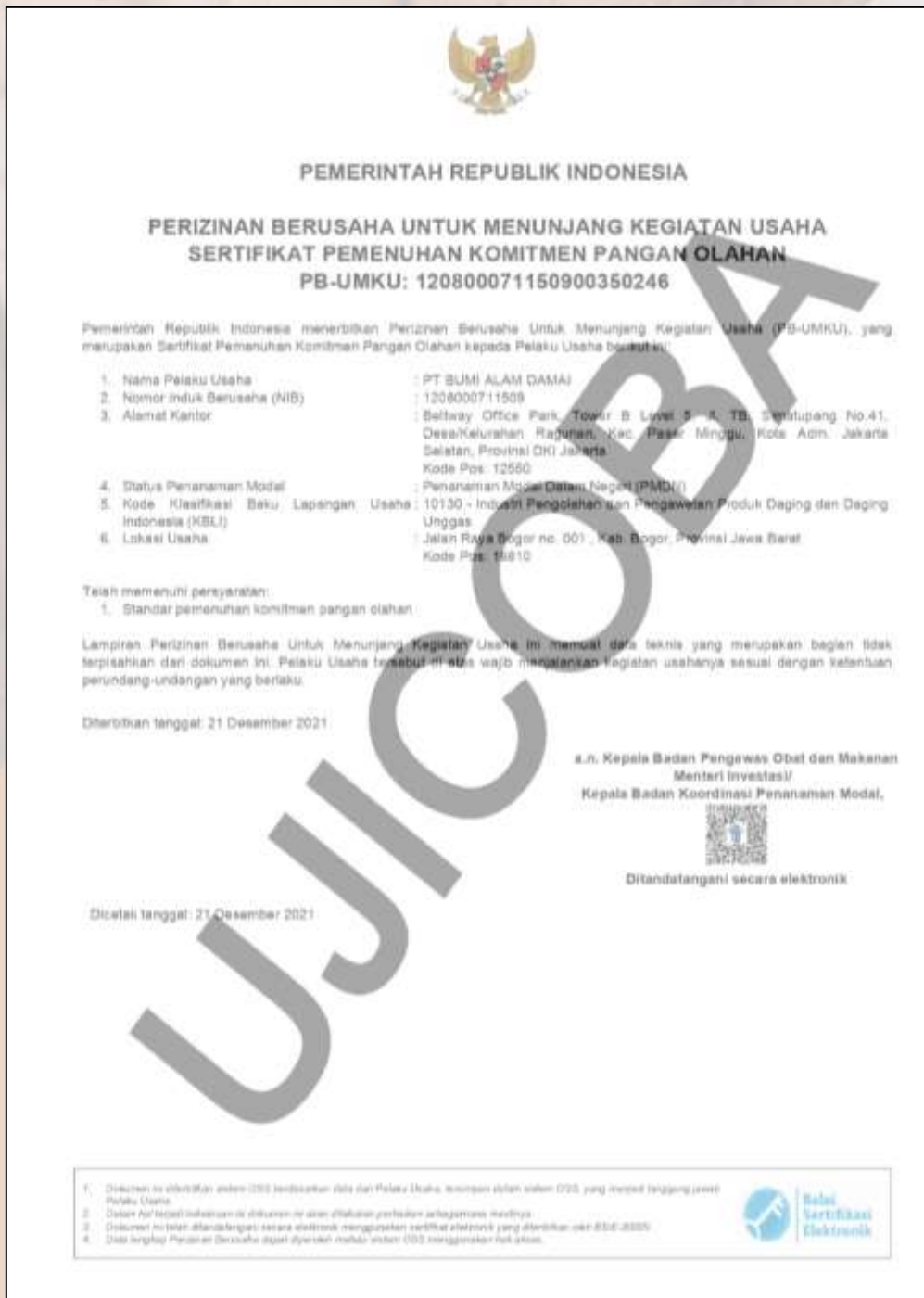
https://registrasipangan.pom.go.id/rumahRPO/simulasi_produk_pangan_olahan

¹ Contoh dokumen teknis dapat dilihat pada Bab V

3.2.3. Output Registrasi Produk Biskuit, Kukis, Wafer, dan Krekers Berdasarkan Tingkat Risiko


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

1. Sertifikat Pemenuhan Komitmen untuk Risiko Menengah Rendah.




Gambar 6. 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.	Dikehentikan 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 :

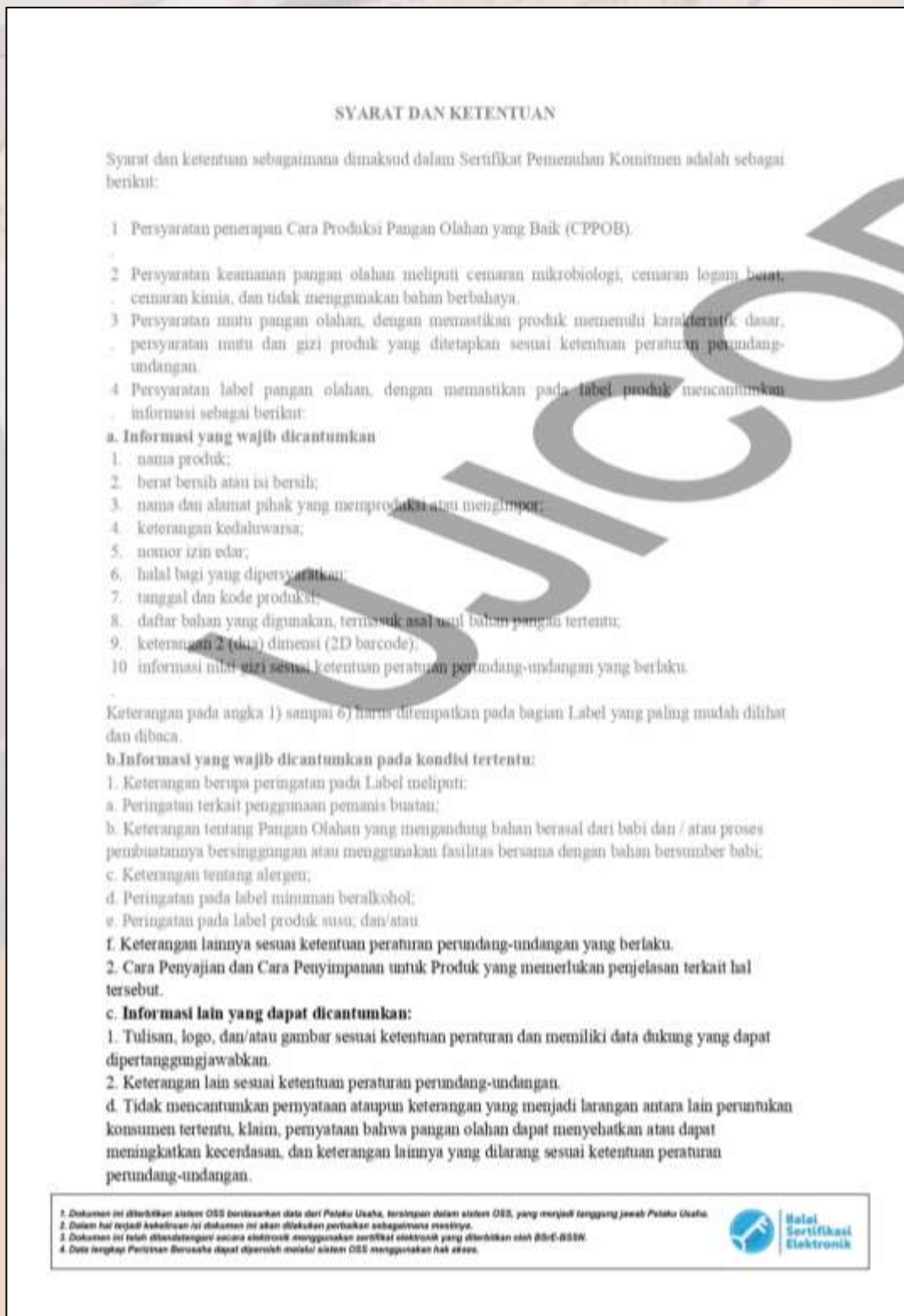
1. Pangan Olahan yang beredar harus sesuai dengan data yang didaftarkan dan memenuhi syarat dan ketentuan sebagaimana terlampir.
2. Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan masa kerjasama kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan 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 Mandat/terapan secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh B3/E-BSSN.
 4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Gambar 7. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan

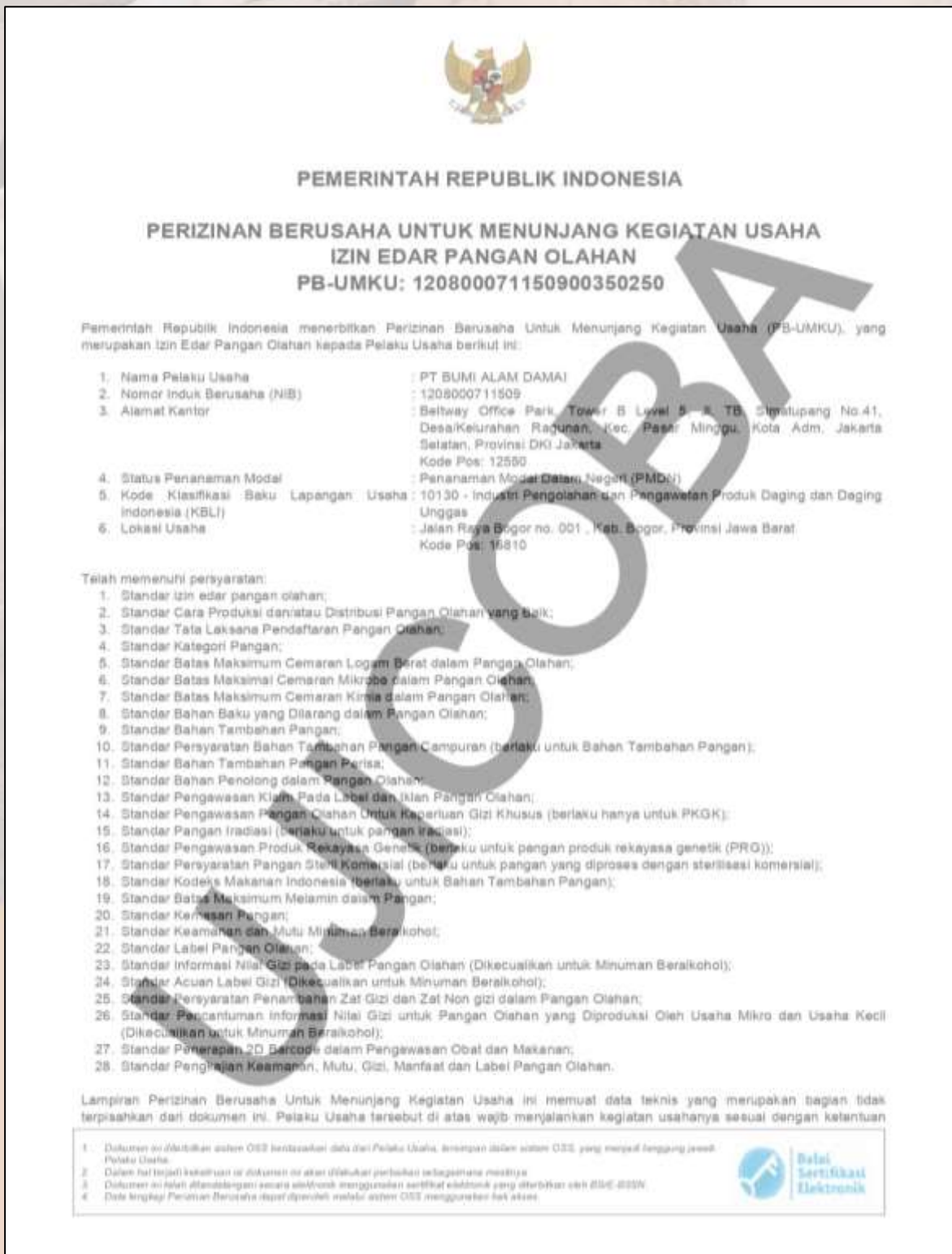
Disclaimer: Dokumen dan isinya merupakan contoh, kesesuaian isi (KBLI, jenis pangan dan lain-lain) agar tetap mengacu pada peraturan yang berlaku.



Gambar 8. Contoh Lampiran Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan (Lanjutan)

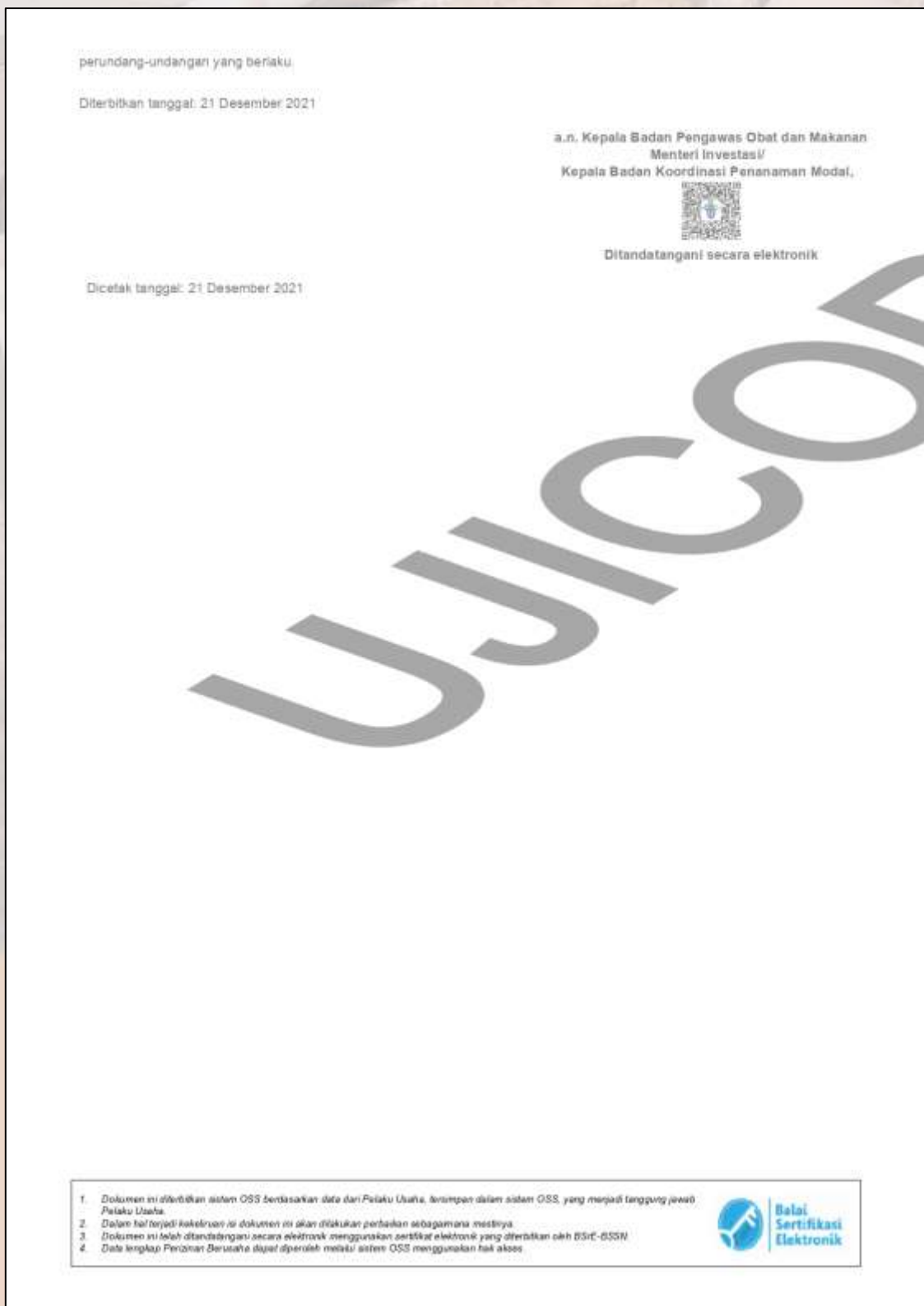
Disclaimer: Dokumen dan isinya merupakan contoh, kesesuaian isi (KBLI, jenis pangan dan lain-lain) agar tetap mengacu pada peraturan yang berlaku.

2. Izin Edar Pangan Olahan untuk Risiko Tinggi.




Gambar 9. Contoh Izin Edar Pangan Olahan

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




Gambar 10. 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	:	Mumman 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 Biru
b. Alamat Produsen	:	Jalan Smiter 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 diandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSI-E-BSSN.
 4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diproses melalui sistem OSS menggunakan hal akses.



Gambar 11. 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 tidak dibandrol dengan biaya elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSE-BSSM.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan Aak akses.



Gambar 12. 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 BISKUIT, KUKIS, WAFER DAN KREKERS

4.1. Definisi

Berdasarkan Peraturan Badan POM No.34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan; kategori pangan untuk Biskuit, Kukis, Wafer Dan Krekers masuk ke dalam Kategori pangan 07.0 (Produk Bakeri) dan 15.0 (Makanan Ringan Siap Santap).

- a. Biskuit, Kukis, dan Wafer, termasuk pada 07.2.1 Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau Custard, Vla)
- b. Krekers, terdiri atas dua jenis yaitu
 - Krekers Tawar, termasuk pada: 07.1.2 Krekers, Tidak Termasuk Krekers Manis
 - Krekers Rasa, termasuk pada: 15.1 Makanan Ringan Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Sereal, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang)- Krekers Rasa

Tabel 4. Definisi Biskuit, Kukis, Wafer dan Krekers

No	Jenis Produk	Definisi
1	Biskuit	
a	Biskuit	Biskuit adalah produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak / lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar : Kadar air tidak lebih dari 5%.
b	Biskuit Non Terigu	Biskuit non terigu adalah produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari non terigu, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Nama jenis untuk produk ini, misalnya biskuit beras, biskuit jagung, dan lain-lain. Karakteristik dasar : Kadar air tidak lebih dari 5%
c	Biskuit Marie	Biskuit marie adalah sejenis biskuit manis dengan penambahan perisa khas marie, dibuat dari tepung terigu, air atau susu, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain. Karakteristik dasar : Kadar air tidak lebih dari 5%.
d	Biskuit Marie Salut	Biskuit marie salut adalah biskuit marie yang diberi salutan coklat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.
e	Biskuit Lapis/Biskuit Sandwich	Biskuit lapis/ biskuit sandwich adalah biskuit yang terdiri dari 2 lapis atau lebih dan diantara lapisan diberi isi. Jika produknya disalut, nama jenisnya adalah biskuit lapis salut. Contoh dari produk ini biskuit lapis salut coklat.
f	Biskuit Colek	Biskuit colek adalah biskuit yang dilengkapi dengan krim coklat atau krim lainnya yang dikonsumsi dengan cara dicolek.










No	Jenis Produk	Definisi
g	Pai	<p>Pai adalah jenis biskuit berserpih (<i>flaky</i>) yang dibuat dari adonan dilapis dengan lemak padat atau emulsi lemak, sehingga mengembang selama pemanggangan & bila dipatahkan penampangnya tampak berlapis - lapis. Yang termasuk pai adalah puff.</p> <p>Karakteristik dasar : Kadar air tidak lebih dari 5%.</p>
h	Pai Isi	<p>Pai isi adalah jenis pai yang diisi dengan selai, cokelat atau bahan pangan lain.</p> <p>Karakteristik dasar : Kadar air lebih dari 5%</p>
i	Biskuit Bar Sereal Isi	<p>Biskuit bar sereal isi adalah sejenis biskuit manis berbentuk bar yang diisi dengan hasil olahan buah, cokelat, kacang atau lainnya.</p>
2	Kukis	
a	Kukis	<p>Kukis adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat.</p> <p>Karakteristik dasar : Kadar air tidak lebih dari 5%.</p>
b	Kukis Lunak (<i>Soft Cookies</i>)	<p>Kukis lunak (<i>Soft Cookies</i>) adalah jenis kukis yang bertekstur lunak. Karakteristik dasar : Kadar air tidak lebih dari 14,5%</p>
c	Kukis Gula	<p>Kukis gula adalah jenis biskuit manis yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat serta pada permukaan terdapat taburan gula.</p> <p>Karakteristik dasar : Kadar air tidak lebih dari 5%</p>
d	Kukis Oatmeal	<p>Kukis oatmeal adalah jenis kukis dengan salah satu bahan utamanya adalah oat.</p> <p>Karakteristik dasar : Kadar air tidak lebih dari 5%.</p>
e	Nastar	<p>Nastar adalah jenis kukis yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan diisi dengan selai nanas atau bahan pangan lain.</p> <p>Karakteristik dasar : Kadar air berkisar lebih dari 5% dan tidak lebih dari 10%.</p>
f	Kastengel	<p>Kastengel adalah jenis kukis yang dibuat dengan penambahan keju, baik dalam adonannya atau ditaburkan.</p> <p>Karakteristik dasar : Kadar air tidak lebih dari 10%.</p>

No	Jenis Produk	Definisi
g	Egg Roll	Egg roll adalah jenis kukis gulung dengan kadar telur tidak kurang dari 35%.
3	Wafer	
a	Wafer	Wafer adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, renyah, dan bila dipatahkan penampangnya tampak berongga. Karakteristik dasar : Kadar air tidak lebih dari 5%.
b	Wafer Roll/ Wafer Stick	Wafer roll/wafer stick adalah sejenis biskuit manis yang dibuat dari adonan cair, berbentuk roll dengan atau tanpa isi, dan renyah.
c	Wafer Salut	Wafer salut adalah sejenis wafer yang diberi salutan cokelat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.
d	Cone untuk Es Krim	Cone untuk es krim adalah sejenis wafer yang berbentuk corong digunakan sebagai wadah es krim.
4	Krekers	
a	Krekers Tawar (Tidak Termasuk Krekers Manis)	
a.1	Krekers	Krekers adalah jenis biskuit yang dalam pembuatannya memerlukan proses fermentasi atau tidak, serta melalui proses laminasi sehingga menghasilkan bentuk pipih dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapis-lapis. Karakteristik dasar : Kadar air tidak lebih dari 5%.
a.2	Krekers Krim	Krekers krim adalah jenis krekers fermentasi yang pada proses laminasinya menggunakan <i>cracker dust</i> di antara lapisan - lapisannya. Karakteristik dasar : Kadar air tidak lebih dari 5%.
a.3	<i>Water Biscuit</i>	<i>Water biscuit</i> adalah jenis krekers non-fermentasi yang pada proses laminasinya tidak menggunakan <i>cracker dust</i> , lemak atau pengisi apapun di antara lapisan - lapisannya.
a.4	Krekers Soda	Krekers soda adalah produk bakeri tipis, renyah dan tidak manis yang adonannya terbuat dari tepung terigu dan air yang dibuat dengan bahan pengembang selain ragi (kamir) yaitu senyawa pengembang kimia seperti baking powder atau baking soda, dan melalui proses laminasi berlapis-lapis lalu dipanggang sehingga ada rongga di dalamnya. Karakteristik dasar : Kadar air tidak lebih dari 5%.

b	Krekers Rasa	
b.1	Krekers Rasa	<p>Krekers rasa adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu yang dalam pembuatannya memerlukan proses fermentasi atau tidak, serta melalui proses laminasi sehingga menghasilkan bentuk pipih dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapis-lapis, diberi bahan sebagai sumber rasa misalnya gula, keju, abon, coklat. Nama jenis untuk kategori ini disesuaikan dengan bahan sumber rasanya, misalnya krekers abon, krekers coklat, krekers manis, krekers gurih.</p> <p>Karakteristik dasar : Kadar air tidak lebih dari 5%</p>
b.2	Krekers Sandwich	<p>Krekers sandwich adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu dengan menggunakan krim filling (rasa keju, rasa coklat, rasa buah, dan lain-lain) sedikitnya terdiri dari 2 (dua) keping krekers.</p>
b.3	Malkist	<p>Malkist adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu fermentasi yang pada proses laminasinya menggunakan cracker dust di antara lapisan - lapisannya yang permukaannya disalut atau ditaburi gula.</p> <p>Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%</p>

Untuk memberikan gambaran lebih jelas terkait jenis - jenis produk biskuit, kukis, wafer, dan krekers tersebut, contoh produk dapat dilihat pada Gambar 13.

<p>Biskuit</p> 	<p>Biskuit Marie</p> 	<p>Biskuit Lapis</p> 
<p>Biskuit Marie Salut</p>	<p>Biskuit Bar Sereal Isi</p>	<p>Biskuit Colek</p>

		
<p>Pai</p>	<p>Pai Isi</p>	<p>Biskuit Non Terigu (Biskuit Jagung, Biskuit Beras)</p>
		
<p>Kukis</p>	<p>Nastar</p>	<p>Egg Roll</p>
		

Kukis Gula



Kukis Oatmeal



Kastengel



Wafer



Wafer Roll/Wafer Stick



Cone untuk Es Krim



Krekers Tawar



Krekers Krim



Krekers *Water Biscuit*





Gambar 13. Contoh Produk Biskuit, Kukis, Wafer Dan Krekers

4.2. Komposisi

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

Tabel 5. Perhitungan Komposisi

A	B	C	D
Nama Bahan	Jumlah Bahan	Jumlah Bahan dibagi Jumlah total produk akhir	Persentase : Kolom C dikali 100%
Total	Total B		100%

Keterangan :

1. Kolom A diisi dengan daftar semua bahan yang digunakan dalam satu kali produksi, baik bahan baku atau BTP diurutkan dari yang terbanyak.
2. Kolom B diisi dengan :
 - a. jumlah setiap bahan baku dan BTP 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,
 - ❖ L air atau susu cair = 1 kg air atau susu cair
- c. jumlahkan total seluruh bahan (pada bagian akhir kolom B).
3. Kolom C diisi dengan hasil pembagian jumlah masing-masing bahan baku pada kolom B dengan Jumlah total bahan B.
- Contoh:
 Pada kolom B, tepung terigu yang digunakan adalah 600g, sedangkan total kolom B adalah 1000 g. maka nilai tepung terigu yang diinput pada kolom c: $600g/1000g = 0.6$
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 tepung terigu adalah 0.6, maka persentase tepung terigu (D) adalah $0.6 \times 100\% = 60\%$

Tabel 6. Contoh Komposisi Biskuit Rasa Cokelat

A	B	C	D
Nama Bahan	Jumlah Bahan	Jumlah Bahan dibagi Jumlah total bahan B	Persentase kandungan bahan = (C x100%)
Tepung Terigu	600 g	0.6	60 %
Gula Halus	180 g	0.18	18 %
Minyak Nabati	150 ml	0.15	15 %
Kakao Bubuk	50 g	0.05	5 %
Susu Skim Bubuk	15 g	0.015	1.5 %
Garam	3 g	0.003	0.3 %
Natrium Hidrogen Karbonat	1.3 g	0.0013	0.13%
Perisa Artifisial	0.7 g	0.0007	0.07%
Total	1000 g		100%

4.3. Karakteristik Dasar

4.3.1. Persyaratan

Berdasarkan Peraturan BPOM No. 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan, persyaratan karakteristik dasar biskuit, kukis, krekers dan wafer adalah kadar air yang diperoleh dari hasil uji laboratorium. Nilai kadar air yang dipersyaratkan untuk produk-produk tersebut dapat dilihat pada tabel 3. Untuk produk *egg roll* karakteristik dasar yang dipersyaratkan adalah kadar telur yang dihitung dari jumlah telur yang digunakan pada komposisi (resep).

Contoh perhitungan karakteristik dasar dan penentuan kategori pangan yang tepat dapat dilihat pada contoh soal berikut (Tabel 7).

4.3.2. Contoh Perhitungan Pemenuhan Persyaratan Karakteristik Dasar

1. Pak Jaya akan memproduksi *egg roll* dengan komposisi pada Tabel 7. Apakah produk Pak Jaya memenuhi karakteristik dasar *egg roll*?

Tabel 7. Komposisi Egg Roll

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan/2000 g adonan	Perhitungan Persentase Bahan Pada Komposisi	Persentase
1	Telur	760 g	$760g/2000g * 100\%$	38%
2	Tepung Terigu	400 g	$400g/2000g * 100\%$	20%
3	Gula	360 g	$360g/2000g * 100\%$	18%
4	Lemak Nabati	280 g	$280g/2000g * 100\%$	14%
5	Susu Bubuk	180 g	$180g/2000g * 100\%$	9%
6	Garam	10 g	$10g/2000g * 100\%$	0.5%
7	Perisa Sintetik	10 g	$10g/2000g * 100\%$	0.5%
Total		2000		100%

Jawaban :

Diketahui :

- persyaratan kadar telur pada produk *egg roll*: tidak kurang dari 35%
- kadar telur berdasarkan komposisi: 38%

Jadi :

Produk tersebut memenuhi persyaratan karakteristik dasar *egg roll*.

2. UD. Usaha Bersama akan memproduksi dua macam kukis yaitu Kukis Isi Stroberi dan Kukis Rasa Mentega. Berdasarkan hasil analisa laboratorium, kadar air untuk kedua kukis tersebut sebagai berikut :

- Kukis Isi Stroberi: kadar air 13%
- Kukis Rasa Mentega: kadar air 4%

Apa kategori pangan dan nama jenis yang sesuai untuk kedua produk tersebut?

Jawaban:

Diketahui :

- persyaratan kadar air kukis lunak : maksimal 14,5%
- persyaratan kadar air kukis : maksimal 5%
- kadar air Kukis Isi Stroberi : 13 %
- kadar air Kukis Rasa Mentega : 4%

Jadi :

- Kategori pangan yang sesuai untuk Kukis Isi Stroberi adalah **Kukis Lunak (Soft Cookies)**. Nama Jenis yang sesuai : **Kukis Lunak Isi Stroberi**.
- Kategori pangan yang sesuai untuk Kukis Rasa Mentega adalah **Kukis**. Nama Jenis yang sesuai : **Kukis Rasa Mentega**.

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 biskuit, kukis, wafer dan krekers yang akan didaftarkan di laboratorium yang terakreditasi. Parameter yang diujikan pada penjelasan berikut.

4.4.1. Cemaran Logam Berat

Cemaran logam berat untuk biskuit, kukis, wafer dan krekers diatur berdasarkan Peraturan Badan POM No. Nomor 9 Tahun 2022 Tentang Persyaratan Cemaran Logam Berat Dalam Pangan Olahan. Cemaran logam berat meliputi parameter adalah arsen (As), timbal (Pb), merkuri (Hg), kadmium (Cd) dan timah (Sn). Persyaratan Cemaran Logam Berat merupakan pemenuhan persyaratan cemaran pangan sebagai bagian dari persyaratan sanitasi.

Cemaran logam berat produk biskuit, kukis, krekers tawar (krekers, krekers krim, *water biscuit*, dan krekers soda) dan wafer untuk Produk Bakeri (KP 07.0) sebagai berikut:

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

Keterangan :

*Jika tidak dinyatakan lain, dinyatakan sebagai Arsen total

Gambar 14. Cemaran Logam Berat Arsen, Timbal, Merkuri, Dan Kadmium Untuk Produk Bakeri (KP.07.0)

Sedangkan produk krekers yang masuk kategori 15.0 Makanan Ringan Siap Santap berupa krekers rasa, krekers sandwich, malkist dan krekers beras, cemaran logam beratnya sebagai berikut:

No.	Jenis Pangan Olahan	Batas Maksimal (mg/kg)			
		As*	Pb	Hg	Cd
45.	Makanan Ringan Siap Santap	0,25	0,25	0,03	0,05

Gambar 15. Cemaran Logam Berat Arsen, Timbal, Merkuri, Dan Kadmium Untuk Makanan Ringan Siap Santap (KP 15.0)

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 16. Cemaran logam berat Timah (Sn) untuk Produk Bakeri dan Makanan Ringan Siap Santap

4.4.2. Cemaran Mikroba

Persyaratan cemaran mikroba mengacu pada Peraturan Badan POM No 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan. Cemaran mikroba diatur berdasarkan kategori pangannya.

4.4.2.1. Biskuit, Kukis, dan Wafer (KP 7.2.1)

Cemaran mikroba untuk produk biskuit pada kategori 07.2.1 meliputi: Angka Lempeng Total (ALT), *Enterobacteriaceae*, *Salmonella* (koloni/25 g), *Staphylococcus aureus* (koloni/g) dan Kapang khamir (koloni/g), dengan jumlah sampel 5 pada setiap lot/batch.

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
07.2	Produk Bakeri Istimewa (Manis, Asin, Gurih)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1
		Kapang dan khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1

¹ Untuk keperluan registrasi, pendaftar menyerahkan hasil analisa cemaran mikroba patogen (*Staphylococcus aureus* (koloni/g) dan *Salmonella* (koloni/25 g))

Gambar 17. Cemaran Mikroba Produk Biskuit, Kukis, dan Wafer¹

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 tidak boleh melampaui m namun tidak boleh melebihi M untuk menentukan keberterimaan pangan olahan

Untuk cemaran patogen, berdasarkan Gambar 10, cara membacanya adalah sebagai berikut :

- *Staphylococcus aureus* (koloni/g)

Dari 5 sampel (n) produk yang diambil dan diuji, hanya 2 sampel (c) yang boleh mengandung jumlah mikroba *Staphylococcus aureus* antara $> 10^2$ koloni/ g (m) sampai dengan 10^4 koloni/g (M), sedangkan 3 sampel lainnya harus memiliki jumlah mikroba $\leq 10^2$ koloni/g (m).

- *Salmonella* (koloni/25 g)

Dari 5 sampel (n) produk yang diambil dan diuji, semua sampel harus negatif.

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

4.4.2.2. Krekers Tawar (KP 7.1.2)

Cemaran mikroba produk krekers produk krekers tawar (krekers, krekers krim, *water biscuit*, dan krekers soda) pada kategori 07.1.2 dapat dilihat pada Gambar 11 berikut ini:

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
07.1.2	Krekers, Tidak Termasuk Krekers Manis	ALT	5	2	10^3 koloni/g	10^4 koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10^2 koloni/g	10^2 koloni/g	ISO 21528-2
		Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
		Staphylococcus aureus	5	1	10^2 koloni/g	2×10^2 koloni/g	SNI ISO 6888-1

¹Untuk keperluan registrasi, pendaftar menyerahkan hasil analisa cemaran mikroba patogen (*Staphylococcus aureus* (koloni/g) dan *Salmonella* (koloni/25 g))

Gambar 18. Cemaran Mikroba Produk Krekers Tawar¹

4.4.2.3. Krekers Rasa (KP 15.1)

Cemaran mikroba untuk produk krekers rasa (krekers rasa, krekers sandwich, malkist dan krekers beras) pada kategori 15.1, namun cemaran mikroba keduanya sama. meliputi: Angka Lempeng Total (ALT), *Enterobacteriaceae*, *Salmonella* (koloni/25 g), dan *Staphylococcus aureus* (koloni/g), dengan jumlah sampel 5 dari 1 lot/batch seperti Gambar 12 di bawah ini.

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
-----------------	---------------------	---	---	---	---	---	-------------------

15.1	Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Sereal, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang)	Tanpa isian	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			Staphylococcus aureus	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1
		Dengan isian/filling	ALT	5	2	5x10 ³ koloni/g	5x10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			Staphylococcus aureus	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1

¹Untuk keperluan registrasi, pendaftar menyerahkan hasil analisa cemaran mikroba patogen (Staphylococcus aureus (koloni/g) dan Salmonella (koloni/25 g)

Gambar 19. Cemaran Mikroba Produk Krekers Rasa¹

4.5. Bahan Tambahan Pangan (BTP)

4.5.1. Jenis BTP dan Batas Maksimum Penggunaan

Jenis BTP dan batas maksimum penggunaannya diatur dalam Peraturan Badan POM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan dan Peraturan Badan POM No 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Perisa. Pelaku usaha disarankan menggunakan BTP yang telah memiliki nomor perizinan berusaha (PB-UMKU) dari Badan POM. Cara mengakses 2 (dua) peraturan di atas adalah:

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



Gambar 20. Tampilan Website Jaringan Dokumentasi dan Informasi Hukum (JDIH) Badan POM

3. Akan muncul beberapa peraturan dengan judul Bahan Tambahan Pangan. Klik peraturan tentang Bahan Tambahan Pangan dan Bahan Tambahan Pangan Perisa. Peraturan juga dapat diunduh secara free.

4. Pengecekan jenis BTP dan batas maksimum penggunaannya juga dapat menggunakan aplikasi Ayo Cek BTP dari Direktorat Standardisasi Pangan Olahan atau klik tautan <https://standarpangan.pom.go.id/cekbtp/web/relasi-baru>.

Jenis dan golongan BTP yang lazim digunakan pada biskuit, kukis, krekers dan wafer dapat dilihat pada Tabel 8 berikut.

Tabel 8. BTP yang Lazim Digunakan Pada Produk Biskuit, Kukis, Wafer dan Krekers

No	Golongan BTP	Jenis BTP (contoh)	Batas maksimum (mg/kg)
1	Pengembang	Natrium hidrogen karbonat (Baking soda)	07.0 Produk Bakeri: CPPB 15.0 Makanan Ringan Siap Santap : CPPB
		Amonium hydrogen karbonat	07.0 Produk Bakeri: CPPB 15.0 Makanan Ringan Siap Santap : CPPB
		Baking Powder (terdiri dari campuran pengembang natrium hidrogen karbonat, penstabil fosfat dan lain-lain)	Untuk pengembang natrium hidrogen karbonat batas maksimum pada: 07.0 Produk Bakeri: CPPB 15.0 Makanan Ringan Siap Santap: CPPB Untuk penstabil fosfat (sebagai total fosfor) batas maksimum: 07.0 Produk Bakeri: 8000 ppm 15.0 Makanan Ringan Siap Santap: 2200 ppm sebagai total fosfor (P) <i>Catatan: untuk memastikan tidak melebihi batas maksimum, penggunaan sebaiknya menyesuaikan takaran penggunaan pada kemasan baking powder</i>
2	Pengemulsi	Mono dan digliserida asam lemak	07.0 Produk Bakeri: CPPB 15.0 Makanan Ringan Siap Santap : CPPB
		Lesitin (kedelai)	07.0 Produk Bakeri: CPPB 15.0 Makanan Ringan Siap Santap : CPPB
3	Penstabil	Dinatrium difosfat	07.0 Produk Bakeri: 8000 ppm 15.0 Makanan Ringan Siap Santap : 2200 ppm sebagai total fosfor (P)
		Kalsium karbonat	07.0 Produk Bakeri: CPPB 15.0 Makanan Ringan Siap Santap : CPPB
4a	Pewarna Alami	Karamel IV amonia sulfit proses	07.1 Roti dan Produk Bakeri Tawar dan Premiks: 1200 ppm 07.2.1 Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau Custard, Vla) : CPPB 15.0 Makanan Ringan Siap Santap : CPPB
		Beta-karoten (sayuran) Cl. No. 75130	07.0 Produk Bakeri: 1000 ppm 15.1 Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Sereal, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang): 400 ppm
No	Golongan BTP	Jenis BTP (contoh)	Batas maksimum (mg/kg)

4b	Pewarna Sintetik	Tartrazin Cl. No. 19140	07.1.2 Krekers, Tidak Termasuk Krekers Manis: 70 ppm 07.2.1 Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau Custard,Vla) : 70 ppm
		Coklat HT Cl. No. 20285	07.2.1 Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau Custard,Vla) : 30 ppm 15.1 Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Serealialia, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang) : 30 ppm
		Karmoisin Cl. No. 14720	07.2.1 Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau Custard,Vla) : 70 ppm
5	Pengawet	Natrium metabisulfat	07.2.1 Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau Custard,Vla) : 50 ppm dihitung sebagai residu SO ₂ 15.1 Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Serealialia, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang) untuk krekers rasa : 50 ppm dihitung sebagai residu SO ₂
		Kalsium propionate	07.0 Produk Bakeri : 2000 ppm dihitung sebagai asam propionate
		Kalium sorbat	07.0 Produk Bakeri: 1000 ppm dihitung sebagai asam sorbat 15.1 Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Serealialia, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang) untuk krekers rasa : 500 ppm dihitung sebagai asam sorbat
6	Penguat rasa	Mononatrium L- glutamat	07.0 Produk Bakeri: CPPB 15.0 Makanan Ringan Siap Santap : CPPB
7	Perisa	Perisa alami, identik alami dan artifisial	Jika terkandung BTP <i>carry over</i> yang memiliki batas penggunaan maksimum, maka perlu dilakukan perhitungan

4.5.2. Cara Perhitungan BTP

Penggunaan BTP yang tepat sesuai takaran atau batas maksimal penggunaan akan memberikan manfaat teknologi terhadap mutu pangan. Sebaliknya, akan membahayakan Kesehatan masyarakat.

Penakaran BTP sebaiknya menggunakan timbangan analitik sehingga takaran tepat. Namun, jika tidak memungkinkan atau belum memiliki timbangan analitik dapat dilakukan dengan sendok takar. Penakaran menggunakan sendok takar hanya berlaku untuk jenis BTP pengawet dan pewarna yang berbentuk bubuk. Di bawah ini adalah gambar timbangan analitik dan sendok takar. Satu sendok takar peres untuk pengawet dan pewarna masing-masing adalah 1,25 g.



Timbangan analitik



Sendok takar



Sendok takar peres

Gambar 21. Timbangan Analitik Dan Sendok Peres

4.5.2.1. Cara Perhitungan BTP Tunggal Pada Komposisi

1. Golongan BTP : Pengembang
 Jenis BTP : Amonium Hidrogen Karbonat
 Batas maksimum : CPPB

Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) adalah konsentrasi BTP secukupnya yang digunakan dalam pangan olahan untuk menghasilkan efek teknologi yang diinginkan.

Amonium hidrogen karbonat (*Ammonium hydrogen carbonate*)
 INS : 503(ii)
 ADI : *not specified*
 Sinonim : *Ammonium bicarbonate*

b. Golongan: Pengembang

Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg)
07.0	Produk Bakeri	CPPB
15.0	Makanan Ringan Siap Santap	CPPB

Gambar 22. BTP dengan Batas Maksimal Penggunaan CPPB

2. Golongan BTP : Pengawet
 Jenis BTP : Natrium Metabisulfit
 Batas maksimum : 50 mg/kg

Natrium metabisulfit (*Sodium metabisulphite*)
 INS : 223
 ADI : 0-0,7 mg/kg berat badan
 Sinonim : *Sodium disulfite; disodium pentaoxodisulfate; disodium pyrosulfite*

Golongan: Pengawet

Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg) dihitung sebagai residu SO ₂
07.2.1	Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau <i>Custard, Vla</i>)	50
15.1	Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Serealia, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang)	50

Gambar 23. BTP dengan Batas Maksimal Penggunaan Tertentu

Jika digunakan pengawet Natrium metabisulfit 0,006% pada produk krekers rasa, maka perhitungan pemenuhan persyaratan pengawet Natrium metabisulfit pada krekers rasa adalah dengan mengubah satuan komposisi BTP dari % menjadi mg/kg dengan pengali 10 000.

Kadar Natrium metabisulfit = $0.006 \times 10\,000 \text{ mg/kg} = 60 \text{ mg/kg}$

Berat Molekul Natrium metabisulfit = 190.11

Berat Molekul Belerang Dioksida (SO_2) = 64.066

Kadar belerang dioksida (SO_2) = $(64.066/190.11) \times 60 \text{ mg/kg} = 20.22 \text{ mg/kg}$

Batas maksimum penggunaan natrium metabisulfit sebagai belerang dioksida (SO_2) adalah 50 mg/kg, maka penggunaan Natrium metabisulfit pada komposisi Krekers Rasa Memenuhi Syarat (MS).

3. Golongan BTP : Pengawet
Jenis BTP : Kalium sorbat
Batas maksimum : 1000 mg/kg atau 1000 ppm (sebagai asam sorbat)
Total adonan : 5 kg
Contoh perhitungan penggunaan BTP pengawet:

- a. Total Adonan: 5 Kg
- b. Maksimal penggunaan BTP Pengawet: 1000 ppm (1000 mg/kg)
- c. 1 sendok takar: 1.25 g = 1250 mg
- d. Jadi jumlah maksimum pengawet kalium sorbat yang digunakan pada adonan adalah $(1000/1250) \times 5 \text{ Kg} = 4 \text{ sendok takar peres (rata/tidak munjung)}$.

4.5.2.2. Cara Perhitungan BTP Campuran Pada Komposisi

Penggunaan lebih dari 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:

Jika produk kukis menggunakan pewarna Tartrazin Cl. No. 19140 0.003% dan Coklat HT Cl No. 20285 0.0015%, apakah pewarna yang digunakan memenuhi syarat?

Langkah-langkah perhitungan penggunaan BTP pewarna sebagai berikut:

1. Ubah satuan BTP pada komposisi dari satuan % ke satuan mg/kg
Kadar Tartrazin Cl. No. 19140 pada komposisi 0.003%, maka $0.003 \times 10.000 \text{ mg/kg} = 30 \text{ mg/kg}$. Kadar Coklat HT Cl. No. 20285 pada komposisi 0.0015%, maka $0.0015 \times 10.000 \text{ mg/kg} = 15 \text{ mg/kg}$.
2. Cek batas maksimum penggunaan pada peraturan.

Berdasarkan peraturan batas maksimum penggunaan Tartrazin Cl. No. 19140 dan Coklat HT Cl. No. 20285 19140 pada produk Keik, Kukis dan Pai masing-masing 70 mg/kg dan 30 mg/kg

Tartrazin Cl. No. 19140 (Tartrazine)
 INS : 102
 ADI : 0-10 mg/kg berat badan
 Sinonim : *C.I. food yellow 4; F.D and C yellow no. 5; EEC serial no. E102*

Golongan: Pewarna (Sintetis)

Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg)
07.1.2	Krekers, Tidak Termasuk Krekers Manis	70
07.1.4	Produk Serupa Roti Termasuk Roti Untuk Isi (<i>Stuffing</i>) dan Tepung Roti, Tepung Panir	50
07.1.5	Roti dan Bun Kukus (<i>Steamed Bun</i>)	50
07.1.6	Premiks Untuk Roti Tawar Dan Produk Bakeri Tawar	100
07.2.1	Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau <i>Custard Vla</i>)	70
07.2.2	Produk Bakeri Istimewa Lainnya (Misalnya Donat, <i>Roll Manis</i> , <i>Scones</i> , Dan <i>Muffin</i>)	70

Gambar 24. Batas Maksimal Penggunaan Tartrazin pada Kukis

Coklat HT Cl. No. 20285 (Brown HT)
 INS : 155
 ADI : 0 – 1,5 mg/kg berat badan
 Sinonim : *Chocolate brown HT; C.I. food brown 3*

Golongan: Pewarna (Sintetis)

Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg)
07.1.6	Premiks Untuk Roti Tawar Dan Produk Bakeri Tawar	50
07.2.1	Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau <i>Custard Vla</i>)	30
15.1	Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Sereal, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang)	30

Gambar 25. Batas Maksimal Penggunaan Coklat HT pada Kukis

3. Hitung rasio 1 pewarna

Tabel 9. Perhitungan Rasio 1

BTP Pewarna	Kadar pada komposisi (mg/kg)	Batas maksimum (mg/kg)	Perhitungan Rasio	Kesimpulan
Tartrazin Cl. No. 19140	30	70		Perhitungan rasio kurang dari satu

Coklat HT Cl. No. 20285	15	30	$(30/70) + (15/30)$ $= 0.93$ Rasio ≤ 1	berarti memenuhi syarat (MS)
-------------------------	----	----	---	------------------------------

4.5.3. BTP yang wajib dianalisa

BTP yang wajib dianalisa yaitu:

- BTP yang memiliki batas maksimal dan mempunyai nilai ADI.
- BTP ikutan yang ada di bahan baku (BTP *carry over*) yang memiliki batas maksimal namun tidak dijelaskan kadarnya di spesifikasi dan 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.

Coklat HT Cl. No. 20285 (Brown HT)		
INS : 155		
ADI : 0 - 1,5 mg/kg berat badan		
Sinonim : <i>Chocolate brown HT; C.I. food brown 3</i>		
Golongan: Pewarna (Sintetis)		
Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg)
07.1.6	Premiks Untuk Roti Tawar Dan Produk Bakeri Tawar	50
07.2.1	Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau <i>Custard, Vla</i>)	30
15.1	Makanan Ringan - Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Sereal, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang)	30

Gambar 26. Nilai ADI pada BTP

Secara lebih jelas, ketentuan BTP yang harus dianalisa dijelaskan pada tabel 10 sebagaimana di bawah ini.

Tabel 10. Ketentuan Hasil Analisa BTP

BTP	ADI	Batas Maksimal BTP	Hasil Analisa
A	Diatur	Diatur dengan nilai numerik	Wajib
B	Diatur	CPPB	-

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	-

4.6. Informasi Nilai Gizi (ING)

Untuk produk biskuit, kukis, krekers dan wafer, pencantuman ING sesuai Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan dan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2020 Tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil adalah sebagai berikut:

1. Secara umum produk biskuit, kukis, krekers, dan wafer wajib mencantumkan ING pada label.
2. Pencantuman ING dibuktikan dengan hasil analisis Zat Gizi dari laboratorium pemerintah atau laboratorium lain yang telah terakreditasi.
3. Produk yang diproduksi usaha mikro dan usaha kecil dapat menggunakan Nilai Kandungan Gizi Pangan Olahan sebagaimana diatur pada PerBPOM Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang diproduksi oleh usaha mikro dan usaha kecil serta 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 dimana yang sudah diatur adalah nastar nanas. Nilai kandungan zat gizi nastar nanas berdasarkan peraturan tersebut dapat dilihat pada gambar di bawah ini.

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)
94.	Nastar Nanas	488,44	26,20	16,03	5,68	57,48	30,65	247,00

Gambar 27. Nilai Kandungan Gizi Nastar Nanas

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

4.6.1. Format Tabel ING

Format Tabel ING pada label berdasarkan luas permukaan label dikelompokkan menjadi 2 (dua), yakni format vertikal dan format horizontal. Format vertikal untuk kemasan dengan luas permukaan label lebih dari 100 cm². Format horizontal untuk kemasan dengan luas permukaan kurang dari atau sama dengan 100 cm². Terdapat 2 (dua) format horizontal yang dapat dipilih untuk digunakan, yakni format tabular dan format linier. Contoh format tabel ING ditampilkan pada gambar di bawah ini.

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

Gambar 28. Format Vertikal Tabel ING

INFORMASI NILAI GIZI	JUMLAH PER SAJIAN	%AKG*	JUMLAH PERSAJIAN	%AKG*
		Lemak total ... g	...%	Karbohidrat total ... g
	Lemak jenuh ... g	...%	Gula ... g	...%
	Protein ... g	...%	Garam (Natrium) ... mg	...%
Takaran saji ...g atau ml (...URT) ... Sajian per Kemasan Energi total ... kkal Energi dari lemak kkal	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 29. Format Tabular (Format Horizontal) Tabel ING

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

Gambar 30. Format Linier (Format Horizontal) Tabel ING

Untuk pangan olahan dengan ukuran kemasan kurang dari satu takaran saji, harus mencantumkan tabel ING per kemasan.

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

Gambar 31. Format Vertikal Tabel ING Per Kemasan

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

Gambar 32. Format Linier Tabel ING Per Kemasan

4.6.2. Keterangan Pada Tabel ING

4.6.2.1. Takaran Saji

Takaran Saji adalah jumlah pangan olahan yang wajar dikonsumsi dalam satu kali makan. Takaran saji untuk produk biskuit, kukis, wafer dan krekers dapat dilihat pada Gambar 33 di bawah ini. Untuk produk Nastar, pengaturan takaran sajinya selain diatur pada Peraturan BPOM No 26 tahun 21, juga diatur Selain itu, untuk produk yang sudah diatur kandungan gizinya, maka takaran saji juga diatur dengan Keputusan Kepala Badan POM RI Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021 (Gambar 34).

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
07.1.2	Krekers, Tidak Termasuk Krekers Manis	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 g
07.1.3	Produk Bakeri Tawar Lainnya (Misalnya Bagel, Pita, Muffin Inggris)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	40 -100 g
		Khusus untuk Bagel	15 – 30 g
07.2.1	Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau Custard, Vla)	Keik (<i>Cake</i>)	25 – 100 g
		Keik Mentega (<i>Butter Cake</i>)	
		Keik Keju (<i>Cheese Cake</i>)	
		Keik Pound (<i>Pound Cake</i> atau <i>Quatre Quarts</i>)	
		Brownies	15 – 50 g
		Biskuit	
		Biskuit Non Terigu	
		Biskuit Marie	
		Biskuit Marie Salut	
		Biskuit Lapis/Biskuit Sandwich	
		Biskuit Colek	
		Kukis	
		Kukis Lunak (<i>Soft Cookies</i>)	
Kukis Gula			

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji		
		Kukis Oatmeal			
		Nastar			
		Kastengel			
		Wafer			
		Wafer Roll/ Wafer Stick			
		Wafer Salut			
		Pai		25 – 50 g	
		Pai Isi			
		Bolu Kukus			
				Bika Ambon	15 – 30 g
				Egg Roll	
				Biskuit Bar Sereal Isi	20 – 50 g
		15.1	Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Sereal, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15- 40g
Khusus untuk Makanan Ringan Ekstrudat	10 - 20 g				

Gambar 33. Takaran Saji Biskuit, Kukis, Wafer dan Krekers
(Peraturan Badan POM No 26 Tahun 2021)

No.	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
94.	Nastar Nanas	15 – 50 g

Gambar 34. Takaran Saji Nastar Nanas
(Keputusan Kepala Badan POM RI Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021)

4.6.2.2. Jumlah sajian per kemasan

Jumlah sajian per kemasan menunjukkan jumlah takaran saji yang terdapat dalam satu kemasan pangan. Jumlah sajian per kemasan = Berat Bersih atau Isi Bersih / Takaran Saji. Ketentuan tentang pembulatan ukuran jumlah sajian per kemasan dilakukan ke kelipatan 0.5 terdekat (tanpa desimal).

a. Contoh 1 :

Berat bersih produk nastar nanas sebesar 500 g dengan takaran saji 50 g, maka perhitungan jumlah sajian per kemasan produk adalah :

$$500 \text{ g} / 50 \text{ g} = 10$$

Pencantuman jumlah sajian per kemasan pada tabel ING : "10 sajian per kemasan"

b. Contoh 2 :

Berat bersih produk biskuit sebesar 600 g dengan takaran saji 30 g, maka perhitungan jumlah sajian per kemasan produk adalah:

$$500 \text{ g} / 30 \text{ g} = 16.67 \text{ (dibulatkan menjadi 16.5)}$$

Pencantuman jumlah sajian per kemasan pada tabel ING: "16.5 sajian perkemasan"

4.6.2.3. Jumlah kandungan zat gizi per sajian

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

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

Akan tetapi, pada sistem e-registration sudah tersedia perhitungan nilai gizi per sajian beserta pembulatangannya. Pendaftar cukup menginput nilai gizi berdasarkan hasil Analisa zat gizi dan hasil perhitungan sistem dapat langsung dicantumkan pada Tabel ING.

4.6.2.4. Persentase AKG

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

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

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

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

4.6.3. Contoh Perhitungan dan Pencantuman ING

Sebagai contoh terdapat produk nastar nanas yang diproduksi pelaku usaha mikro kecil. Diketahui berat bersih adalah 500g dan takaran saji 50g. Hasil analisa zat gizi diambil dari nilai kandungan zat gizi nastar nanas diinput berdasarkan keputusan Badan POM (lihat pada Gambar 27). Cara perhitungan nilai gizi seperti dijelaskan pada tabel 11.

Tabel 11. Cara Perhitungan ING Produk Nastar Nanas

Zat Gizi	Hasil Analisa (berdasarkan keputusan Badan POM)	Acuan Label Gizi (Sesuai PerBPOM No 9 Tahun 2016)	Perhitungan		
			Per Sajian (50 g)	% AKG	Energi Total Per Sajian (50g)
Lemak Total	26.2 g	67 g	26.2 x 50 /100 = 13.10 g (dibulatkan 13 g)	13.10/67 x 100% = 19.55 % (dibulatkan 20 %)	Energi Total = Energi dari lemak + Energi dari Protein + Energi dari karbohidrat (13.10 x 9) + (2.84 x 4) + (28.74 x 4) = 244.22 kkal (dibulatkan 240 kkal)
Lemak Jenuh	16.03 g	20 g	16.03 x 50 /100 = 8.02 g (dibulatkan 8 g)	8.02/20 x 100% = 40.08 % (dibulatkan 40 %)	
Protein	5.68 g	60 g	5.68 x 50 /100 = 2.84 g (dibulatkan 3 g)	2.84/60 x 100% = 4.73 % (dibulatkan 5 %)	
Karbohidrat Total	57.48 g	325 g	57.48 x 50 /100 = 28.74 g (dibulatkan 29 g)	28.74/325 x 100% = 8.84 % (dibulatkan 9 %)	
Gula	30.65 g	-	30.65 x 50 /100 = 15.33 g (dibulatkan 15 g)	-	
Garam (Natrium)	247 mg	1500 mg	247 x 50 /100 = 123.50 mg (dibulatkan 125 mg)	123.50/1500 x 100% = 8.23 % (dibulatkan 8 %)	

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

Informasi Nilai Gizi					
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)	488.44	244.22	240.00	11.36	11
Energi dari Lemak (kkal/100 g)	235.8	117.90	120.00		
Energi dari Lemak Jenuh (kkal/100 g)	144.27	72.14	70.00		
Lemak Total (%)	26.20	13.10	13.00	19.55	20
Lemak Jenuh (%)	16.03	8.02	8.00	40.10	40
Protein (%)	5.68	2.84	3.00	4.73	5
Karbohidrat Total (%)	57.48	28.74	29.00	8.84	9
Gula Total (%)	30.65	15.33	15.00		
Natrium (mg/100 g)	247	123.50	125.00	8.23	8

Gambar 35. Contoh Tampilan Hasil Perhitungan Sistem Nilai Gizi Nastar Nanas

Dari hasil perhitungan tersebut, nilai yang dicantumkan pada tabel ING berupa “**Jumlah Per Sajian**” dan “**%AKG Per Sajian**” setelah pembulatan.

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran Saji : 50g (2 buah) 10 Sajian Per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi Total	240 kkal	
		%AKG*
Lemak Total	13 g	20%
Lemak Jenuh	8 g	40%
Protein	3 g	5%
Karbohidrat Total	29 g	9%
Gula	15 g	
Garam (Natrium)	125 mg	8%
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>		

Gambar 36. Contoh Tabel ING Produk Nastar Nanas

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/>

A photograph of a woven basket filled with various types of cookies and biscuits, including round ones, some with cracks, and some with a spiral pattern. The basket is placed on a light-colored wooden surface. The image is slightly faded and serves as a background for the page.

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 sebagai berikut:

1. NIB



Gambar 37. Contoh Dokumen NIB

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 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 38. Contoh Dokumen Sertifikat Standar

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



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
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 diverifikasi

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

Diterbitkan tanggal: 6 Januari 2022

a.n Walikota Bandar Lampung
Kepala DPMPSTP Kota Bandar Lampung

Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 6 Januari 2022

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

Gambar 39. 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.

3. Izin



Gambar 40. Contoh Dokumen Izin

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.



Gambar 41. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPOB versi e-Sertifikasi

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



Gambar 42. Contoh Dokumen Izin Penerapan CPPOB versi PB-UMKU

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

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

- ✓ Nama sarana produksi : sesuai dengan nama perusahaan yang akan didaftarkan pada e-registration
- ✓ Alamat : sesuai dengan alamat sarana produksi yang akan didaftarkan
- ✓ Jenis pangan : sesuai dengan jenis pangan yang akan didaftarkan
- ✓ 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 yang meliputi bahan baku dan Bahan Tambahan Pangan (BTP). Komposisi mencantumkan nama bahan, persentase bahan dan diurutkan dari jumlah yang terbesar. Berikut contoh dokumen komposisi produk nastar.

 CV ERPIYO BAKERY AROMA Jalan Kemenangan No 23, Jakarta 10560-Indonesia			
Komposisi Nastar "ERPIYO"			
No	Bahan	Jumlah (g)	Jumlah (%)
1	Tepung Terigu	350	35.00
2	Selai Nanas	250	25.00
3	Mentega	135	13.50
4	Margarin	125	12.50
5	Gula Halus	50	5.00
6	Kuning Telur	30	3.00
7	Pati Jagung	30	3.00
8	Susu Bubuk	25	2.50
9	Perisa Mentega	5	0.50
Total		1000	100

Gambar 43. Contoh Dokumen Komposisi Produk Nastar

5.2.2. Spesifikasi Bahan Baku Tertentu dan Bahan Tambahan Pangan (BTP)

Spesifikasi berupa penjelasan tentang bahan yang digunakan pada komposisi biskuit, kukis, krekers, dan wafer.

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 SAWITARI JELITANIAN Jalan Lintas Sumatera Riau No 112 Riau 28454-Indonesia	
Minyak nabati (Palm Oil)	
Komposisi : Minyak kelapa Sawit dan Vitamin A	
Tanpa penambahan antioksidan.	
Simpan ditempat sejuk dan kering, jauhkan dari sinar matahari langsung.	

Gambar 44. 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: mentega, margarin, selai nanas, cokelat *compound*, dll.



Gambar 45. 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 (Genetic Modified Organisme). Contoh: tepung kentang, tepung jagung dll. Jika bahan baku berupa pangan segar yang dibeli di pasar, dapat menggunakan keterangan yang menjelaskan bahan dibeli dari pasar. Contoh : kentang, dll.



Gambar 46. Contoh Spesifikasi Bahan dengan Keterangan Rekayasa Genetik/GMO



Gambar 47. Contoh Spesifikasi Kentang Yang Beli Di Pasar

d. Madu yang menjelaskan kandungan kloramfenikol (bebas kloramfenikol)



Gambar 48. Contoh Spesifikasi Madu

e. Kacang yang menjelaskan kandungan aflatoksin



PT INI KACANG KITA
Jalan Pasar Kacang Raya No 001, Ciamis 46211-Indonesia

Spesifikasi Kacang Tanah

Komposisi : 100% Kacang Tanah
Bentuk : Utuh (minimal 90%)
Cemaran Aflatoksin B1 : maksimal 5 ppb
Cemaran Aflatoksin Total : maksimal 10 ppb
Asal : petani Ciamis

Gambar 49. Contoh Spesifikasi Kacang

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



MANTAB'S

Mentega

BPOM RI MD 111122223333
Berat Bersih : 450 g

Diproduksi Oleh :
CV TEGANYA TEGANYA
Depok 16541-Indonesia

Petunjuk Penyimpanan :
Simpan Pada Lemari Pendingin

Baik Digunakan Sebelum : 20 September 2022

HALAL

Komposisi : Susu (97%), Garam
Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal.

INFORMASI MULA SAJI	
Takaran Saji	15g
20 Sajian Per Kemasan	
Jumlah Per Sajian	
Energi Total	110 kkal
Energi dari Lemak	110 kkal
%RDB*	
Lemak Total	12g 24%
Lemak Jenuh	7g 14%
Protein	2g 4%
Karbohidrat Total	0g 0%
Gula	0g 0%
Sodium (Natrium)	110mg 9%

*Persen RDB berdasarkan kebutuhan energi 2100 kkal. Referensi energi untuk mengolah bahan pangan akan lebih rendah.

BPOM RI

Kode Produksi : DPK01092021

Gambar 50. Contoh Spesifikasi Bahan Baku Mentega yang telah Mempunyai NIE



Gambar 51. Contoh Spesifikasi Bahan Baku Margarin yang telah Mempunyai NIE

5.2.2.2. Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP)

Spesifikasi Bahan Tambahan Pangan yang harus dilampirkan, antara lain:

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



Gambar 52. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan Asal Bahan

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



Gambar 53. Contoh Spesifikasi BTP Perisa yang Menjelaskan Kelompok Perisanya

c. Perisa asap yang menjelaskan kandungan benzopiren



Gambar 54. Contoh Spesifikasi BTP Perisa Asap

d. BTP campuran yang menjelaskan jenis BTP dan kadarnya



The image shows a technical specification sheet for a food additive mixture. At the top left is the logo for 'KOLOR's' featuring a rainbow. To the right is the company name 'PT KOLORPUL' and its address: 'Jalan Pelangi No 150, Bantul 55787-Indonesia'. The title of the document is 'Bahan Tambah Pangan Campuran Perisa Mentega dan Pewarna Kuning'. Below the title, it lists the composition: 'Perisa Sintetik Mentega, Triasetin, Pewarna Kuning FCF Cl. No. 15985 (10%)'. It also specifies the color as yellow, the form as paste, and the maximum usage as 0.01% per kg of dough for cookies and biscuits. A section for heavy metal limits lists arsenic (<0.0001 ppm), lead (<0.0002 ppm), cadmium (<0.00005 ppm), mercury (<0.00001 ppm), and tin (<0.01 ppm).

KOLOR's PT KOLORPUL
Jalan Pelangi No 150, Bantul 55787-Indonesia

**Bahan Tambah Pangan
Campuran Perisa Mentega dan
Pewarna Kuning**

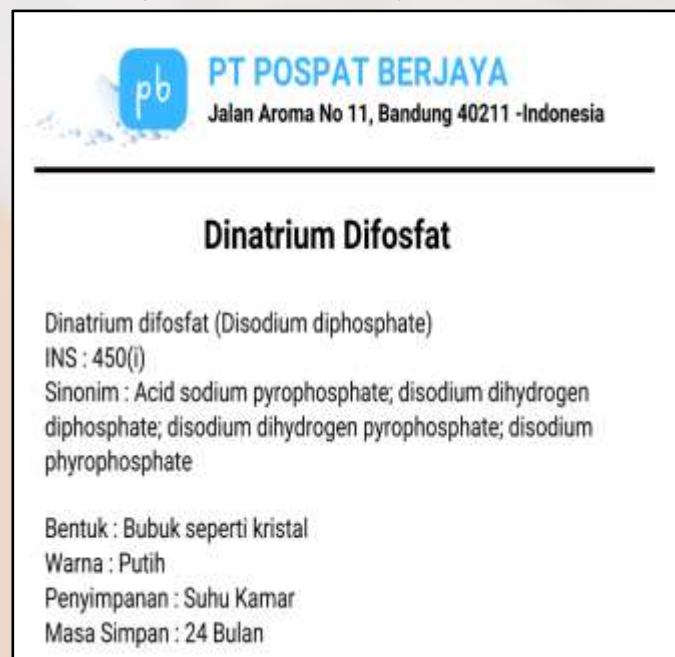
Komposisi / Ingredients : Perisa Sintetik Mentega,
Triasetin, Pewarna Kuning FCF Cl. No. 15985 (10%)

Warna : Kuning
Bentuk : Pasta
Takaran Penggunaan : Maksimal 0.01% per Kg Adonan
Keik dan Kukis

Cemaran Logam Berat :
Arsen : <0.0001 ppm
Timbal : <0.0002ppm
Kadmium : <0.00005 ppm
Merkuri : <0.00001 ppm
Timah : < 0.01 ppm

Gambar 55. Contoh Spesifikasi BTP Campuran

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



The image shows a technical specification sheet for disodium diphosphate. At the top left is the logo for 'pb' (PT POSPAT BERJAYA) with a blue square. To the right is the company name 'PT POSPAT BERJAYA' and its address: 'Jalan Aroma No 11, Bandung 40211 -Indonesia'. The title of the document is 'Dinatrium Difosfat'. Below the title, it lists the chemical name 'Dinatrium difosfat (Disodium diphosphate)', the INS number '450(i)', and several synonyms: 'Acid sodium pyrophosphate; disodium dihydrogen diphosphate; disodium dihydrogen pyrophosphate; disodium phyrophosphate'. It also specifies the form as crystal-like powder, the color as white, the storage temperature as room temperature, and the shelf life as 24 months.

pb PT POSPAT BERJAYA
Jalan Aroma No 11, Bandung 40211 -Indonesia

Dinatrium Difosfat

Dinatrium difosfat (Disodium diphosphate)
INS : 450(i)
Sinonim : Acid sodium pyrophosphate; disodium dihydrogen
diphosphate; disodium dihydrogen pyrophosphate; disodium
phyrophosphate

Bentuk : Bubuk seperti kristal
Warna : Putih
Penyimpanan : Suhu Kamar
Masa Simpan : 24 Bulan

Gambar 56. Contoh Spesifikasi BTP Yang Menjelaskan INS

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



Gambar 57. Contoh Spesifikasi BTP yang Menjelaskan INS (*International Numbering System*)

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



Gambar 58. Contoh Spesifikasi BTP yang mempunyai NIE

5.2.3. Hasil Analisa Produk Akhir

Hasil analisa produk akhir harus memenuhi kriteria sebagai berikut:

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

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

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

- b. Hasil analisa harus mencantumkan dengan jelas:

- nama pangan yang didaftarkan
- nama dan alamat produsen harus sesuai dengan pabrik tempat produksi
- parameter uji, hasil uji, dan satuannya sesuai dengan persyaratan
- tanggal penerbitan

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

- d. Hasil analisa meliputi:

- Cemaran logam berat
- Cemaran kimia lain
- Cemaran mikroba
- Bahan tambahan pangan secara kuantitatif, untuk pangan yang menggunakan BTP yang memiliki persyaratan Batas Maksimum numerik/ADI.
- Parameter mutu kategori pangan (misal kadar air untuk produk nastar)
- Kandungan zat gizi sesuai tabel ING pada label

HASIL ANALISA

Nama Sampel : Nastar

Perusahaan : CV ERPIYO BAKERY AROMA

Alamat : Jalan Kemenangan No 23, Jakarta 10560 - Indonesia

NO	PARAMETER	SATUAN	HASIL	METODE
1	Arsen (As)	mg/kg atau ppm	Tidak Terdeteksi	SNI 01-2896-1998 Butir 5
2	Kadmium (Cd)	mg/kg atau ppm	<0.0005	AOAC 999.11 17th ed. 2000
3	Merkuri (Hg)	mg/kg atau ppm	0.0004	SNI 01-2896-1998 Butir 6
4	Timah (Sn)	mg/kg atau ppm	0.00001	MU-03_20 (AAS-GF) Butir 7.8.3
5	Timbal (Pb)	mg/kg atau ppm	Tidak Terdeteksi	SNI 01-2896-1998 Butir 5

Keterangan :

LOD As : 0.000005 mg/kg

LOD Pb : 0.000001 mg/kg

Hal 1 dari 3

Gambar 59. Contoh Dokumen Hasil Analisa Produk Akhir (halaman1)

HASIL ANALISA

Nama Sampel : Nastar

Perusahaan : CV ERPIYO BAKERY AROMA

Alamat : Jalan Kemenangan No 23, Jakarta 10560 - Indonesia

NO	PARAMETER	SATUAN	HASIL	METODE
1	<i>Salmonella sp.</i>	per 25 g	Negatif	ISO 6579 : 2002 + cor. 1 : 2004
2	<i>Salmonella sp.</i>	per 25 g	Negatif	ISO 6579 : 2002 + cor. 1 : 2004
3	<i>Salmonella sp.</i>	per 25 g	Negatif	ISO 6579 : 2002 + cor. 1 : 2004
4	<i>Salmonella sp.</i>	per 25 g	Negatif	ISO 6579 : 2002 + cor. 1 : 2004
5	<i>Salmonella sp.</i>	per 25 g	Negatif	ISO 6579 : 2002 + cor. 1 : 2004
6	<i>Staphylococcus aureus</i>	Koloni/g	<10	BAM 8ed 2001 chapter 12 (spread plate)
7	<i>Staphylococcus aureus</i>	Koloni/g	<10	BAM 8ed 2001 chapter 12 (spread plate)
8	<i>Staphylococcus aureus</i>	Koloni/g	<10	BAM 8ed 2001 chapter 12 (spread plate)
9	<i>Staphylococcus aureus</i>	Koloni/g	<10	BAM 8ed 2001 chapter 12 (spread plate)
10	<i>Staphylococcus aureus</i>	Koloni/g	<10	BAM 8ed 2001 chapter 12 (spread plate)

Hal 2 dari 3

Gambar 60. Contoh Dokumen Hasil Analisa Produk Akhir (halaman2)

HASIL ANALISA

Nama Sampel : Nastar

Perusahaan : CV ERPIYO BAKERY AROMA

Alamat : Jalan Kemenangan No 23, Jakarta 10560 - Indonesia

NO	PARAMETER	SATUAN	HASIL	METODE
1	Kadar Air	g/100g atau %	8.5	SNI 01-2891-1992 point 5.1 (Gravimetric)
2	Lemak Total	g/100g atau %	26.20	SNI 01-2891-1992 point 8.2 (Soxhlet)
3	Lemak Jenuh	g/100g atau %	16.03	Gas Chromatographic
4	Protein	g/100g atau %	5.68	SNI 01-2891-1992 point 7.1 (Kjeldahl)
5	Karbohidrat Total	g/100g atau %	57.48	By Difference
6	Gula Total	g/100g atau %	30.65	SNI 01-2892-1992 point 4.1 (Luff schoorl)
7	Natrium	mg/100g	247.00	AOAC 98s.35 (18th Ed., 2005) (AAS)

Jakarta, 4 Maret 2022

Penanggung Jawab



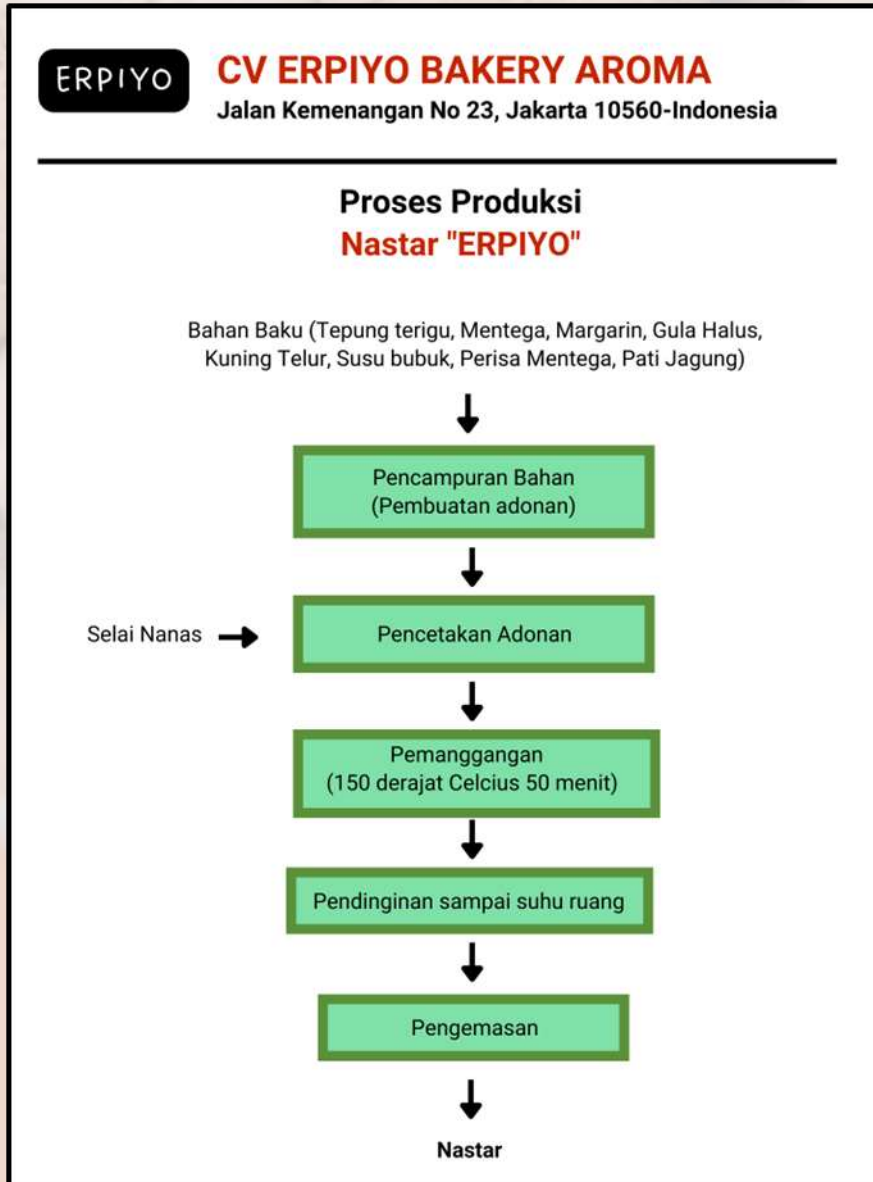
Teliti Senantiasa, ST

Hal 3 dari 3

Gambar 61. Contoh Dokumen Hasil Analisa Produk Akhir (halaman3)

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. Contoh dokumen proses produksi dapat dilihat sebagai berikut:



Gambar 62. Contoh Diagram Alir Proses Produksi Nastar

5.2.5. Keterangan Kode Produksi

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



Gambar 63. Contoh Dokumen Penjelasan Kode Produksi

5.2.6. Keterangan Kedaluwarsa

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

ERPIYO

CV ERPIYO BAKERY AROMA

Jalan Kemenangan No 23, Jakarta 10560-Indonesia

**Penjelasan Masa Simpan
Nastar "ERPIYO"**

Masa simpan produk nastar "ERPIYO" adalah 3 bulan.

Gambar 64. Contoh Dokumen Penjelasan Masa Kedaluwarsa

The background of the page is a soft-focus photograph of a wooden tray filled with various types of cookies and biscuits. Some are round and cracked, while others are more elongated or shaped like sticks. The lighting is warm and natural, highlighting the textures of the baked goods. In the foreground, there is a large, semi-transparent orange oval containing the chapter title.

BAB VI LABEL PANGAN OLAHAN

6.1. Ketentuan Umum

Sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan Tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan, setiap Orang yang memproduksi Pangan Olahan di dalam negeri untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran wajib mencantumkan Label.

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

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

6.2. Bagian-Bagian Label Pangan Olahan

Label pangan olahan dibagi menjadi dua bagian, yaitu:

1. Bagian yang **paling** mudah dilihat dan dibaca, yaitu bagian satu sisi pandang kemasan produk yang terlihat ketika produk dipajang (*di-display*) atau bagian utama label yang memuat keterangan yang sangat penting diketahui oleh konsumen. Pernyataan atau keterangan yang harus ada atau tercetak pada bagian yang **paling** mudah dilihat dan dibaca adalah:
 - Nama produk;
 - Berat bersih;
 - Nama dan alamat pihak yang memproduksi;
 - Halal bagi yang dipersyaratkan;
 - Keterangan kedaluwarsa;
 - Nomor izin edar.
2. Bagian lain label. Pernyataan atau keterangan yang dapat dicantumkan pada bagian lain adalah:
 - Daftar bahan yang digunakan;
 - Kode produksi;
 - Tabel ING bagi yang dipersyaratkan;
 - Keterangan 2 (dua) Dimensi (2D Barcode) BPOM;
 - Peringatan, bagi yang dipersyaratkan;
 - Cara Penyajian, jika ada;
 - Cara penyimpanan.

6.3. Penjelasan Informasi Pada Label Pangan Olahan

6.3.1. Nama Produk

Nama produk terdiri atas:

1. Nama jenis pangan olahan

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

2. Nama dagang (merek)

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

6.3.2. Berat Bersih

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

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

6.3.3. Nama dan Alamat Pihak yang Memproduksi

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

Contoh:

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

2. Dalam hal pangan olahan diproduksi secara kontrak, pihak pemberi kontrak dan pihak penerima kontrak wajib mencantumkan nama dan alamatnya. Contoh:
 - Diproduksi oleh: PT. Maju Jaya, Jakarta 11111 - Indonesia
untuk PT. Bintang Maju, Jakarta 22222 - Indonesia;

atau

 - Dikemas oleh: PT. Maju Jaya, Jakarta 11111 - Indonesia
untuk PT. Bintang Maju, Jakarta 22222 - Indonesia

6.3.4. Keterangan Kedaluwarsa

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

Baik digunakan sebelum 07-12-2021

Baik digunakan sebelum: lihat bagian belakang kemasan.

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

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

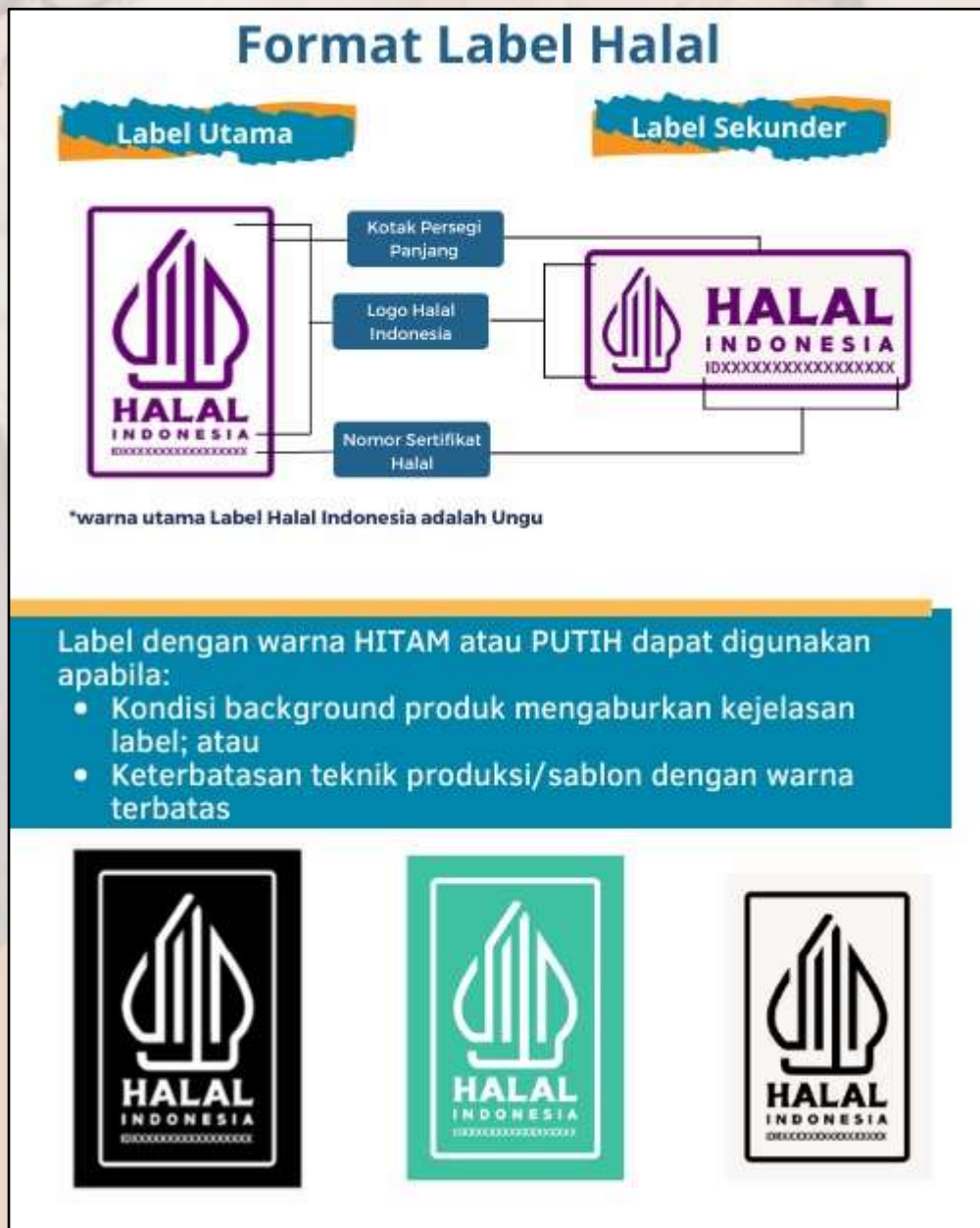
6.3.5. Nomor Izin Edar (NIE)

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

BPOM RI MD

6.3.6. Keterangan Halal Bagi yang Diperyaratkan

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



Gambar 65. Kriteria Pencantuman Halal

6.3.7. Daftar Bahan yang Digunakan/Komposisi

Pencantuman daftar bahan pada label harus memperhatikan:

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

3. Bahan penolong tidak wajib dicantumkan pada daftar bahan/komposisi label.
4. Persentase kandungan bahan wajib dicantumkan dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a. Bahan baku yang memberikan identitas pada pangan olahan. Contoh untuk produk egg roll wajib mencantumkan persentase telur, untuk produk nastar wajib mencantumkan persentase nanas atau selai nanas.
 - b. Bahan baku disebut dalam nama jenis pangan. Contoh Nastar Keju, maka diwajibkan juga untuk mencantumkan persentase kandungan keju.
 - c. Mencantumkan tulisan “Dari ... (nama bahan)” pada label pangan olahan, jika kandungan bahan tersebut minimal 50%. Contoh pada label tercantum tulisan “Dibuat dari tepung gandum utuh”, sehingga pada komposisi dicantumkan persentase tepung gandum utuh.
 - 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 Wafer Rasa Stroberi yang mencantumkan gambar stroberi, maka harus mencantumkan persentase stroberi bubuk yang digunakan.
5. Keterangan tentang asal bahan pangan tertentu yang bersumber dari hewan atau tanaman harus dicantumkan pada komposisi berupa nama bahan diikuti dengan asal bahan. Jika bahan berasal dari hewan harus disertai dengan pencantuman jenis hewan, contoh: lemak nabati, lemak sapi.

6.3.8. Keterangan tentang Alergen

1. Keterangan tentang alergen wajib dicantumkan pada label yang mengandung alergen. Bahan alergen dalam komposisi dicantumkan dengan tulisan yang dicetak tebal dan mencantumkan tulisan informasi alergen berupa “Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal” atau mencantumkan informasi “mengandung alergen: (diikuti dengan nama alergen yang dicetak tebal)”, dicantumkan berdekatan dengan komposisi.
2. Pangan olahan yang diproduksi menggunakan sarana produksi yang sama dengan pangan olahan yang mengandung alergen wajib mencantumkan informasi tentang kandungan alergen. Tulisan yang dicantumkan berdekatan dengan daftar bahan dapat berupa:
 - a. “Diproduksi menggunakan peralatan yang juga memproses ...” diikuti dengan nama alergen;
 - b. “Mungkin mengandung ...” diikuti dengan nama alergen; atau
 - c. “Dapat mengandung ...” diikuti dengan nama alergen.
3. Alergen dapat berupa:
 - a. sereal mengandung gluten, yaitu gandum, *rye*, *barley*, *oats*, *spelt* atau *strain* hibrida;
 - b. telur;
 - c. ikan, krustase (udang, lobster, kepiting, tiram), moluska (kerang, bekicot, atau siput laut);
 - d. kacang tanah (*peanut*), kedelai;
 - e. susu (termasuk laktosa);
 - f. kacang pohon (*tree nuts*) termasuk kacang kenari, *almond*, *hazelnut*, *walnut*, kacang *pecan*, kacang *Brazil*, kacang *pistachio*, kacang *Macadamia* atau kacang *Queensland*; kacang mede; dan

- g. sulfit dengan kandungan paling sedikit 10 mg/kg (sepuluh miligram per kilogram) dihitung sebagai SO₂ (dapat berupa belerang dioksida, natrium bisulfit, natrium metabisulfit, kalium sulfat, kalsium bisulfit, dan kalium bisulfit) untuk produk siap konsumsi.

Komposisi : **Tepung Terigu**, Selai Nanas (25%), Mentega (mengandung **susu**), Margarin (mengandung antioksidan BHA dan pewarna alami Beta-karoten (sayuran) Cl. No. 75130), Gula Halus, **Kuning Telur**, Pati Jagung, **Susu Bubuk**
Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal.

Gambar 66. Contoh Penulisan Alergen

4. Informasi alergen tidak perlu dicantumkan jika pangan olahan tersebut mengandung Alergen yang telah mengalami proses pemurnian lebih lanjut (highly refined food), seperti maltodekstrin; gelatin, minyak ikan; lemak kedelai dan lesitin; RRR alpha tocopherol; alpha tocopherol; gama tocopherol; alpha tocotrienol; 5,7,8-trimethyltolcol; dan campuran tocopherol; protein terhidrolisa sempurna.

6.3.9. Pencantuman Informasi tanpa BTP

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 : **Tepung Terigu**, Selai Nanas (25%), Mentega (mengandung **susu**), Margarin (mengandung antioksidan BHA dan pewarna alami Beta-karoten (sayuran) Cl. No. 75130), Gula Halus, **Kuning Telur**, Pati Jagung, **Susu Bubuk**
Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal.
Tanpa Pemanis Buatan.

Gambar 67. Contoh Penulisan Keterangan Tanpa BTP

6.3.10. Kode Produksi

1. Tanggal dan kode produksi paling sedikit memuat informasi mengenai riwayat produksi Pangan pada kondisi dan waktu tertentu.
2. Tanggal dan kode produksi dapat berupa nomor bets (batch) dan/atau waktu produksi.
3. Tanggal dan kode produksi dapat dicantumkan terpisah dari keterangan pada Label dan harus disertai dengan petunjuk tempat pencantuman kode produksi.

4. Keterangan tempat pencantuman kode produksi dapat berupa: “Kode Produksi, lihat bagian belakang kemasan”.

6.3.11. Keterangan tentang Saran Penyajian

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



Gambar 68. Contoh Penulisan “Saran Penyajian” Pada Label

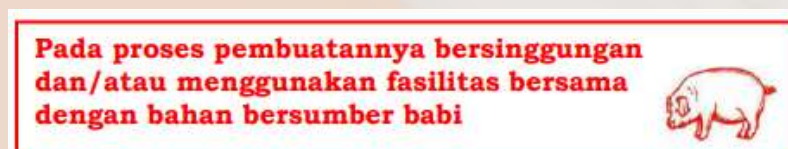
6.3.12. Peringatan

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



Gambar 69. Peringatan Produk Mengandung Babi

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



Gambar 70. Peringatan Produk Bersinggungan dan/atau menggunakan fasilitas Bersama dengan bahan bersumber babi

3. Jika produk mengandung pemanis buatan, wajib mencantumkan peringatan berupa tulisan: “Mengandung pemanis buatan, disarankan tidak dikonsumsi oleh anak di bawah 5 (lima) tahun, ibu hamil, dan ibu menyusui.”
4. Jika produk menggunakan pemanis buatan aspartam, wajib mencantumkan peringatan berupa tulisan: “Mengandung fenilalanin, tidak cocok untuk penderita fenilketonurik.”
5. Jika produk mengandung pemanis poliol, wajib mencantumkan peringatan berupa tulisan: “Konsumsi berlebihan mempunyai efek laksatif.”
6. Jika produk mengandung alkohol, wajib mencantumkan kadar alkohol dalam bentuk presentase “mengandung alkohol \pm ...% (v/v)”. Kecuali produk yang ditambahkan alkohol atau mengandung alkohol ikutan (*carry over*) namun tidak terdeteksi pada produk akhir atau telah memiliki sertifikat halal.

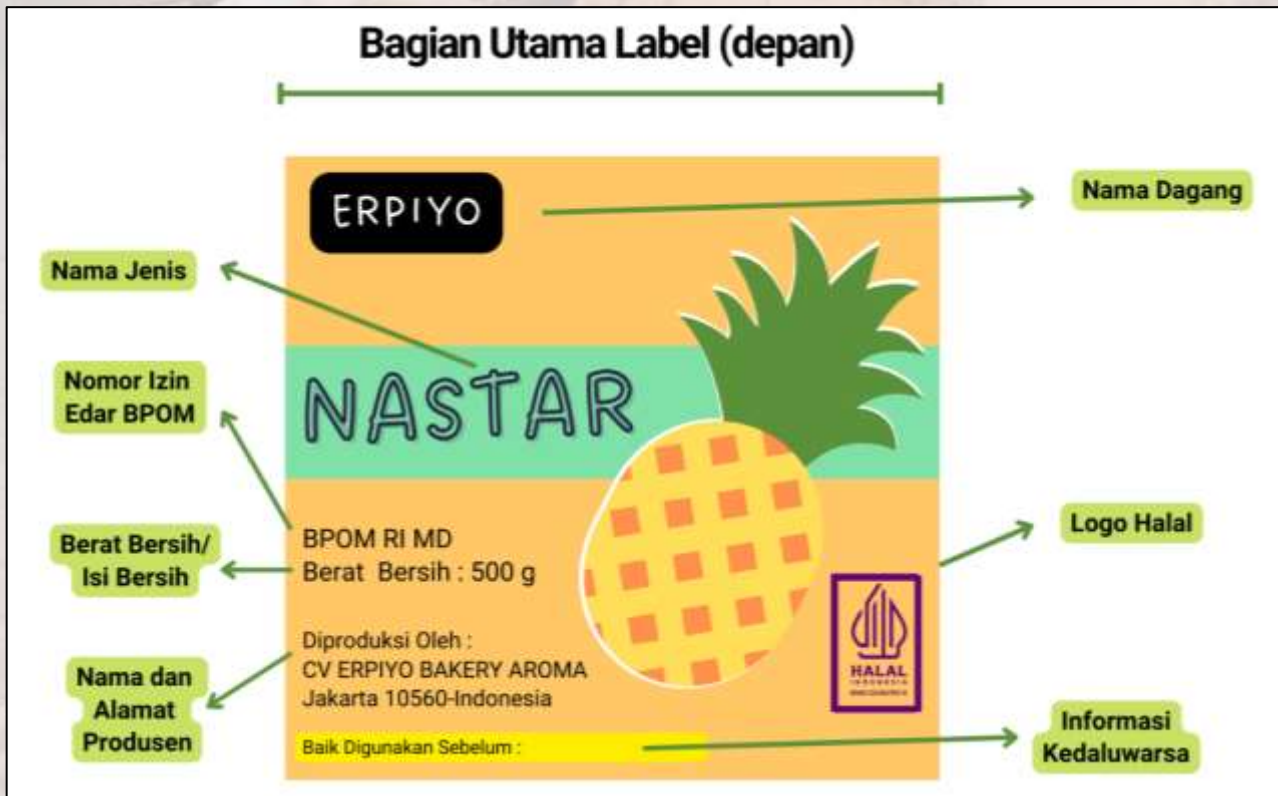
6.3.13. Keterangan 2 (dua) Dimensi (2D Barcode) BPOM

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.

6.3.14. 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 ecolabel) 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 Nastar



Gambar 71. Contoh Rancangan Label Produk Nastar (Bagian Depan)



Gambar 72. Contoh Rancangan Label Produk Nastar (Bagian Belakang)

DAFTAR PUSTAKA

1. Peraturan Pemerintah No. 7 Tahun 2021 Tentang Kemudahan, Perlindungan, dan Pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.
2. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 27 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan.
3. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2018 tentang Pengawasan Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus.
4. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 8 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Kimia dalam Pangan Olahan.
5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.
6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan.
7. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan.
8. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan.
9. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa.
10. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2020 Tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi Untuk Pangan Olahan Yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil.
11. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2021 Tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa.
12. 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.
13. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan.
14. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 29 Tahun 2021 tentang Persyaratan Bahan Tambahan Pangan Campuran.
15. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 9 Tahun 2022 tentang Persyaratan Cemaran Logam Berat dalam Pangan Olahan.
16. 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.

17. Keputusan Kepala Badan POM 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.
18. Pedoman Penerapan Peraturan Badan POM Tentang Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan (2019).
19. Pedoman Implementasi Pelabelan Pangan Olahan - Pencantuman Jumlah Bahan Baku dan Informasi Alergen (2019).
20. Pedoman Label Pangan Olahan (2022).



follow me on instagram
@registrasipangan.bpom



follow me on youtube
Registrasi Pangan Olahan



find me on facebook
Direktorat Registrasi
Pangan Olahan



follow me on twitter
@Reg_pangan



follow me on tiktok
@registrasipangan_bpom

**Direktorat Registrasi Pangan Olahan
Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan
Badan POM
2022**