

Masukan kami terima paling
Lambat tanggal 31 Januari 2023
melalui email:
dak.hibahpom@gmail.com

PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR xxx TAHUN 2023
TENTANG
PETUNJUK OPERASIONAL PENGGUNAAN DANA ALOKASI KHUSUS NONFISIK
BANTUAN OPERASIONAL KESEHATAN PENGAWASAN OBAT DAN MAKANAN
TAHUN ANGGARAN 2023

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

- Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 7 dan 19 ayat (3) Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 42 Tahun 2022 tentang Petunjuk Teknis Penggunaan Dana Alokasi Khusus Nonfisik Bidang Kesehatan Tahun Anggaran 2023, perlu menetapkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Petunjuk Operasional Penggunaan Dana Alokasi Khusus Nonfisik Bantuan Operasional Kesehatan Pengawasan Obat dan Makanan Tahun Anggaran 2023;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2015 tentang Perubahan Kedua atas Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 58, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5679);
2. Undang-Undang Nomor 1 Tahun 2022 tentang Hubungan Keuangan antara Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 4);
3. Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 180);
4. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 130 Tahun 2022 Tentang Rincian Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara Tahun Anggaran 2023 (Lembaran Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 215);
5. Peraturan Menteri Keuangan Nomor 204/PMK.07/2022 Tahun 2022 tentang Pengelolaan Dana Alokasi Khusus Nonfisik (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 1319);
6. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 42 Tahun 2022 Tentang Petunjuk Teknis Penggunaan Dana Alokasi

Khusus Nonfisik Bidang Kesehatan Tahun Anggaran 2023 (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 1460);

7. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2022 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 629);
8. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 24 Tahun 2022 tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2020 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis di Lingkungan Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 1111);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN PETUNJUK OPERASIONAL PENGGUNAAN DANA ALOKASI KHUSUS NONFISIK BANTUAN OPERASIONAL KESEHATAN PENGAWASAN OBAT DAN MAKANAN TAHUN ANGGARAN 2023.

BAB I
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Badan ini yang dimaksud dengan:

1. Transfer ke Daerah yang selanjutnya disingkat TKD adalah dana yang bersumber dari anggaran pendapatan dan belanja negara dan merupakan bagian dari belanja negara yang dialokasikan dan disalurkan kepada daerah otonom untuk dikelola oleh daerah otonom dalam rangka mendanai penyelenggaraan urusan pemerintahan yang menjadi kewenangan daerah.
2. Dana Alokasi Khusus yang selanjutnya disingkat DAK adalah bagian dari TKD yang dialokasikan dengan tujuan untuk mendanai program, kegiatan, dan/atau kebijakan tertentu yang menjadi prioritas nasional dan membantu operasionalisasi layanan publik, yang penggunaannya telah ditentukan oleh pemerintah.
3. Dana Alokasi Khusus Nonfisik yang selanjutnya disebut DAK Nonfisik adalah DAK yang dialokasikan untuk membantu operasionalisasi layanan publik Daerah yang penggunaannya telah ditentukan oleh pemerintah dan terdiri dari Dana BOSP, Dana Tunjangan Guru ASN Daerah, Dana BOK, dan DAK Nonfisik Jenis Lainnya.
4. Dana Bantuan Operasional Kesehatan yang selanjutnya disebut Dana BOK adalah dana yang digunakan untuk belanja operasional program prioritas nasional bagi dinas kesehatan dan Puskesmas sebagai pelaksana program kesehatan.
5. Dana Alokasi Khusus Nonfisik Bantuan Operasional Kesehatan Pengawasan Obat dan Makanan yang selanjutnya disebut DAK Nonfisik BOK POM adalah dana

yang dialokasikan ke daerah melalui Dinas Kesehatan kabupaten/kota untuk membiayai operasional kegiatan pengawasan obat dan makanan yang menjadi urusan daerah.

6. Apotek adalah sarana pelayanan kefarmasian tempat dilakukan praktik kefarmasian oleh apoteker.
7. Toko Obat/Pedagang Eceran Obat yang selanjutnya disebut Toko Obat adalah sarana yang memiliki izin untuk menyimpan obat bebas dan obat bebas terbatas untuk dijual secara eceran.
8. Usaha Mikro Obat Tradisional yang selanjutnya disebut UMOT adalah usaha yang hanya membuat sediaan obat tradisional dalam bentuk param, tapel, pilis, cairan obat luar, dan rajangan.
9. Industri Rumah Tangga Pangan yang selanjutnya disebut IRTP adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis.
10. Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga yang selanjutnya disebut SPP-IRT adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati/Walikota terhadap Pangan Produksi IRTP di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT dalam rangka peredaran pangan produksi IRTP.
11. Nomor Pangan Produksi IRTP yang selanjutnya disebut Nomor P-IRT adalah nomor pangan produksi IRTP yang menjadi bagian tidak terpisahkan dari SPP-IRT dan wajib dicantumkan pada label pangan produksi IRTP.
12. Penyuluh Keamanan Pangan yang selanjutnya disebut PKP adalah setiap orang yang mempunyai kualifikasi di bidang penyuluhan keamanan pangan dan kompetensi sesuai dengan bidangnya dalam produksi pangan olahan serta diberi tugas untuk melakukan penyuluhan keamanan pangan dan pendampingan IRTP atau usaha mikro dan kecil dari organisasi yang kompeten.
13. Pengawas Pangan Kabupaten/Kota atau *District Food Inspector* yang selanjutnya disebut DFI adalah tenaga pengawas yang mempunyai kompetensi di bidang keamanan pangan untuk melakukan pengawasan pangan olahan industri rumah tangga.
14. Kader Keamanan Pangan adalah kader yang terpilih dan telah mengikuti bimbingan teknis keamanan pangan serta memenuhi persyaratan sebagai kader yang berperan aktif untuk melakukan pemberdayaan dan atau peningkatan pengetahuan dan kesadaran komunitasnya secara sukarela memberdayakan komunitasnya.
15. Dinas Kesehatan kabupaten/kota yang selanjutnya disebut Dinas Kesehatan adalah perangkat daerah kabupaten/kota yang merupakan unsur pelaksana urusan pemerintahan di bidang kesehatan yang menjadi kewenangan daerah.
16. Badan Pengawas Obat dan Makanan yang selanjutnya disingkat BPOM adalah lembaga pemerintah nonkementerian yang menyelenggarakan urusan

- pemerintahan di bidang pengawasan obat dan makanan.
17. Kepala Badan adalah Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.
 18. Sekretaris Utama adalah Sekretaris Utama Badan Pengawas Obat dan Makanan.
 19. Unit Pelaksana Teknis di Lingkungan Badan Pengawas Obat dan Makanan yang selanjutnya disingkat UPT BPOM adalah satuan kerja yang bersifat mandiri yang melaksanakan tugas teknis operasional tertentu dan/atau tugas teknis penunjang tertentu di bidang pengawasan obat dan makanan.

Pasal 2

DAK Nonfisik BOK POM diberikan kepada daerah tertentu dalam rangka Proyek Prioritas Nasional Peningkatan Efektivitas Pengawasan Obat dan Makanan.

Pasal 3

- (1) DAK Nonfisik BOK POM terdiri atas menu:
 - a. Penyediaan dan pengelolaan data perizinan dan tindak lanjut pengawasan izin apotek, toko obat dan UMOT;
 - b. Pengendalian dan tindak lanjut pengawasan sertifikasi pemenuhan komitmen produksi pangan olahan industri rumah tangga (SPPIRT) sebagai ijin edar produk pangan olahan yang dapat di produksi IRT;
 - c. Pemeriksaan post market pada produk makanan minuman industri rumah tangga yang beredar dan pengawasan serta tindak lanjut pengawasan; dan
 - d. Peningkatan upaya promosi kesehatan, advokasi, kemitraan, dan pemberdayaan masyarakat.
- (2) Rincian kegiatan pada menu penyediaan dan pengelolaan data perizinan dan tindak lanjut pengawasan izin Apotek, Toko Obat, dan UMOT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a merupakan menu pilihan, meliputi:
 - a. Pelaksanaan pengawasan apotek dan toko obat terhadap pemenuhan standar dan persyaratan; dan
 - b. Pelaksanaan pengawasan UMOT terhadap pemenuhan standar dan persyaratan.
- (3) Rincian kegiatan pada menu pengendalian dan pengawasan serta tindak lanjut pengawasan sertifikat produksi PIRT dan Nomor P-IRT sebagai izin produksi untuk produk makanan minuman tertentu yang dapat diproduksi oleh IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b merupakan menu wajib, berupa pelaksanaan pengawasan terhadap pemenuhan komitmen pelaku usaha IRTP setelah 3 - 6 bulan penerbitan SPPIRT.
- (4) Rincian kegiatan pada menu pemeriksaan *post market* pada produk makanan minuman industri rumah tangga yang beredar dan pengawasan serta tindak lanjut pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c merupakan menu wajib, meliputi:
 - a. Pengawasan sarana industri rumah tangga pangan (IRTP); dan

- b. Pengawasan produk pangan industri rumah tangga (PIRT).
- (5) Rincian kegiatan pada menu peningkatan upaya promosi kesehatan, advokasi, kemitraan, dan pemberdayaan masyarakat sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf d merupakan menu pilihan, berupa bimbingan teknis Kader Keamanan Pangan.

BAB II PENGELOLAAN DAK NONFISIK BOK POM

Bagian Kesatu Umum

Pasal 4

Pengelolaan DAK Nonfisik BOK POM meliputi:

- a. Perencanaan dan penganggaran;
- b. Pelaksanaan kegiatan;
- c. Pelaporan; dan
- d. *Monitoring* dan evaluasi.

Bagian Kedua Perencanaan dan Penganggaran

Pasal 5

- (1) Dinas Kesehatan menyampaikan data teknis yang digunakan dalam pengawasan obat dan makanan kepada Direktorat Jenderal Bina Pembangunan Daerah, Kementerian Dalam Negeri dan tembusan kepada Sekretaris Utama BPOM dan Badan Perencanaan Pembangunan Daerah (Bappeda) kabupaten/kota.
- (2) Data teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yang terdiri atas:
 - a. Jumlah petugas pengawas fasilitas pelayanan kefarmasian;
 - b. Jumlah fasilitas pelayanan kefarmasian meliputi Apotek dan Toko Obat;
 - c. Jumlah UMOT dan calon UMOT;
 - d. Jumlah IRTP;
 - e. Jumlah SPP-IRT; dan
 - f. Jumlah tenaga pengawas pangan.
- (3) Selain data teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (2), BPOM menggunakan data dukung yang terdiri atas:
 - a. Hasil monitoring dan evaluasi DAK Non Fisik Pengawasan Obat dan Makanan tahun 2021;
 - b. Komitmen pelaksanaan Pengawasan Obat dan Makanan oleh Dinas Kesehatan kabupaten/kota; dan
 - c. Kapasitas fiskal.
 sebagai bahan pertimbangan bagi BPOM dalam menetapkan usulan daerah penerima dan penghitungan alokasi DAK Nonfisik BOK POM.
- (4) Besaran alokasi DAK Nonfisik BOK POM dihitung sesuai dengan kebutuhan anggaran menu wajib dan menu pilihan yang dikelompokkan dalam sistem klaster.

- (5) Penetapan usulan daerah penerima dan alokasi DAK Nonfisik BOK POM sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dan ayat (3) disampaikan kepada Kementerian Kesehatan dan Kementerian Keuangan.
- (6) Penetapan alokasi DAK Nonfisik BOK POM sebagaimana dimaksud pada ayat (4) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 6

- (1) Penyusunan rencana kerja untuk rincian menu BOK POM sebagaimana mengacu pada pasal (3), mengacu pada rincian Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara yang ditetapkan setiap tahun oleh Presiden sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (2) BPOM menyampaikan permintaan penyusunan rencana kerja DAK Nonfisik BOK POM yang memuat rincian menu dan alokasi anggaran masing-masing Dinas Kesehatan kabupaten/kota.
- (3) Dinas Kesehatan kabupaten/kota sebagaimana dimaksud pada ayat (2) menyusun rencana kerja DAK Nonfisik BOK POM serta data dukung yang mengacu pada besaran alokasi dan target DAK Nonfisik BOK POM per menu kegiatan, rincian menu kegiatan dan komponen, prioritas kegiatan daerah, standar biaya daerah, serta ketentuan pelaksanaan anggaran DAK Nonfisik BOK POM dan usulan disampaikan melalui aplikasi SMART POM.
- (4) Data dukung sebagaimana dimaksud pada ayat (2) berupa:
 - a. Rancangan anggaran biaya dan kerangka acuan kerja untuk setiap rincian menu DAK Nonfisik BOK POM;
 - b. Data Fasilitas Pelayanan kefarmasian meliputi Apotek dan Toko Obat;
 - c. Data UMOT dan calon UMOT;
 - d. Data sarana IRTP;
 - e. Data SPP-IRT yang diterbitkan;
 - f. Data jenis pangan yang disampling, parameter uji dan laboratorium pengujian;
 - g. Data sumber daya manusia pengawas farmasi, PKP, dan DFI; dan
 - h. Standar satuan harga Pemerintah Daerah.
- (5) Dalam rangka Penganggaran, Pemerintah Daerah menganggarkan DAK Nonfisik BOK POM ke dalam APBD dengan mengacu pada rincian alokasi DAK Nonfisik Bidang Kesehatan yang ditetapkan oleh Menteri Keuangan.
- (6) Dalam hal belum ditetapkan rincian alokasi DAK Nonfisik BOK POM sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Pemerintah Daerah dapat menganggarkan DAK Nonfisik Bidang Kesehatan ke dalam Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah dan/atau Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah Perubahan dengan mengacu pada pemberitahuan resmi dari Kepala Badan.
- (7) Dalam hal penyusunan rencana kerja DAK Nonfisik BOK POM sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Dinas Kesehatan kabupaten/kota dapat melakukan realokasi

- anggaran terhadap rincian menu dengan tetap menjaga total pagu alokasi yang telah ditetapkan.
- (8) Penyusunan rencana kerja DAK Nonfisik BOK POM sebagaimana dimaksud pada ayat (3) harus memperhatikan prinsip efisiensi, efektivitas, kepatutan, dan kewajaran dengan tetap menjaga pencapaian target *output* minimal yang telah ditetapkan di setiap rincian kegiatan.
 - (9) Rencana kerja yang disampaikan oleh Dinas Kesehatan kabupaten/kota sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan pembahasan bersama antara BPOM dan Dinas Kesehatan kabupaten/kota Penerima DAK dan dituangkan dalam Berita Acara Hasil Kesepakatan.
 - (10) Dinas Kesehatan kabupaten/kota menganggarkan DAK Nonfisik BOK POM ke dalam Anggaran Pendapatan Belanja Daerah dan menetapkan dokumen pelaksanaan anggaran sesuai dengan rencana kegiatan dan anggaran DAK Nonfisik BOK POM berpedoman pada klasifikasi, kodefikasi dan nomenklatur perencanaan pembangunan, dan keuangan daerah.

Bagian Ketiga Pelaksanaan Kegiatan

Pasal 7

- (1) Pelaksanaan kegiatan DAK Nonfisik BOK POM sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf b dilakukan oleh Dinas Kesehatan kabupaten/kota sesuai dengan rencana kerja DAK Nonfisik BOK POM yang telah disepakati bersama dalam Berita Acara Hasil Kesepakatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 ayat (9).
- (2) Pemanfaatan DAK Nonfisik Bidang Kesehatan dimulai bulan Januari sampai dengan Desember tahun anggaran berjalan (tidak dapat digunakan untuk membiayai kegiatan di tahun anggaran sebelumnya), dan dituangkan dalam rencana kegiatan yang rinci setiap bulan.
- (3) Dalam pelaksanaan kegiatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Dinas Kesehatan kabupaten/kota dapat menyesuaikan metode pelaksanaan kegiatan dalam rangka:
 - a. Efisiensi dan efektivitas pelaksanaan kegiatan; dan/atau
 - b. Penerapan protokol kesehatan di wilayah masing-masing.
- (4) Pengelolaan keuangan DAK Nonfisik BOK POM pada Anggaran Pendapatan Belanja Daerah dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan tentang pengelolaan keuangan daerah.
- (5) Dalam pelaksanaan kegiatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), BPOM dapat melakukan pembinaan atau pendampingan kepada Dinas Kesehatan kabupaten/kota.
- (6) Dinas Kesehatan kabupaten/kota dapat mengusulkan revisi anggaran antar rincian menu dan komponen pada dokumen pelaksanaan anggaran tahun berjalan dengan tetap menjaga pencapaian *output* yang telah disetujui,

- paling lambat bulan Juni pada tahun berjalan.
- (7) Revisi anggaran sebagaimana dimaksud pada ayat (5) dapat dilakukan sepanjang masih sesuai dengan detail item kegiatan pada rencana anggaran biaya yang telah disetujui.
 - (8) Usulan revisi anggaran sebagaimana dimaksud pada ayat (5) diajukan dengan menyertakan:
 - a. Surat usulan perubahan dan disertai justifikasi yang ditandatangani oleh kepala Dinas Kesehatan kabupaten/kota; dan
 - b. Data pendukung lainnya.
 - (9) Usulan revisi anggaran dapat disetujui setelah dilakukan revidu oleh Biro Perencanaan dan Keuangan BPOM.
 - (10) Usulan revisi anggaran yang telah disetujui dapat diajukan sebagai dokumen pelaksanaan anggaran perubahan untuk ditetapkan oleh Dinas Kesehatan.

Bagian Keempat Pelaporan

Pasal 8

- (1) Pelaporan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf c dilakukan oleh Kepala Dinas Kesehatan kepada Kepala Badan melalui Sekretaris Utama.
- (2) Pelaporan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berupa laporan DAK Nonfisik BOK POM per rincian menu yang terdiri atas:
 - a. Realisasi penyerapan anggaran;
 - b. Realisasi kegiatan;
 - c. Permasalahan dalam pelaksanaan; dan
 - d. Rencana tindak lanjut.
- (3) Pelaporan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) disampaikan setiap bulan paling lambat tanggal sepuluh bulan berikutnya.
- (4) Pelaporan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) disampaikan melalui aplikasi SMART POM.
- (5) Laporan realisasi kegiatan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dihitung berdasarkan pencapaian realisasi kegiatan yang sudah direncanakan.
- (6) Kepatuhan daerah dalam menyampaikan laporan realisasi penyerapan anggaran dan realisasi kegiatan akan dijadikan pertimbangan dalam pengalokasian DAK nonfisik pada tahun berikutnya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Bagian Kelima *Monitoring dan Evaluasi*

Pasal 9

- (1) *Monitoring* dan evaluasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf d dilakukan oleh:
 - a. Kepala Badan; dan
 - b. Kepala Dinas Kesehatan.
- (2) *Monitoring* dan evaluasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dapat didelegasikan kepada:

- a. Unit kerja pimpinan tinggi madya BPOM pengampu kegiatan DAK Nonfisik BOK POM dan UPT BPOM secara mandiri; dan
 - b. Secara terpadu oleh Sekretariat Utama bersama unit kerja pimpinan tinggi madya BPOM pengampu kegiatan DAK Nonfisik BOK POM, Inspektorat Utama BPOM, dan UPT BPOM.
- (3) *Monitoring* dan evaluasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan secara berkala setiap 3 (tiga) bulan terhadap:
- a. Ketepatan waktu penyampaian laporan;
 - b. Realisasi target setiap rincian kegiatan DAK Nonfisik BOK POM;
 - c. Realisasi penyerapan anggaran setiap rincian kegiatan DAK Nonfisik BOK POM;
 - d. Pengukuran capaian sasaran DAK Nonfisik BOK POM;
 - e. Kesesuaian antara dokumen pelaksanaan anggaran dengan rencana kerja yang telah disetujui oleh BPOM; dan
 - f. Permasalahan pelaksanaan DAK Nonfisik BOK POM di daerah dan tindak lanjut perbaikan yang diperlukan.

Pasal 10

Pengelolaan DAK Nonfisik BOK POM sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 dilaksanakan sesuai dengan Petunjuk Operasional sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

BAB III KETENTUAN PENUTUP

Pasal 11

Peraturan Badan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan dan berlaku surut sejak tanggal 1 Januari 2023.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Badan ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

PENNY K. LUKITO

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal

DIREKTUR JENDERAL
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2023 NOMOR xxx

LAMPIRAN
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR xxx TAHUN 2023
TENTANG
PETUNJUK OPERASIONAL PENGGUNAAN DANA
ALOKASI KHUSUS NONFISIK BIDANG KESEHATAN
MENU KEGIATAN BANTUAN OPERASIONAL
KESEHATAN PENGAWASAN OBAT DAN MAKANAN
TAHUN ANGGARAN 2023

PETUNJUK OPERASIONAL
PENGGUNAAN DANA ALOKASI KHUSUS NONFISIK BANTUAN OPERASIONAL
KESEHATAN
PENGAWASAN OBAT DAN MAKANAN TAHUN ANGGARAN 2023

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pengawasan Obat dan Makanan merupakan kegiatan yang melibatkan berbagai stakeholder baik di level Pemerintah (Pusat dan Daerah), pelaku usaha, akademisi, media dan masyarakat. Dampak positif bagi masyarakat ditentukan oleh semakin efektifnya sistem pengawasan yang dibangun. Oleh karenanya “Peningkatan Efektivitas Pengawasan Obat dan Makanan” masih terus berlanjut sebagai salah satu proyek prioritas nasional pada Rencana Kerja Pemerintah Tahun 2023.

Dengan mempertimbangkan kewenangan kabupaten/kota dalam melaksanakan pembangunan program sediaan farmasi, alat kesehatan dan makanan minuman sesuai Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah, maka peningkatan kapasitas daerah dalam pengawasan dan pengendalian izin Apotek, Toko Obat dan Usaha Mikro Obat Tradisional serta Sertifikat Produksi Pangan dan Nomor P-IRT serta pengawasan post-market makanan dan minuman pada Industri Rumah Tangga (IRT) menjadi penting agar efektifitas pengawasan Obat dan Makanan menjadi semakin baik. Salah satu aspek yang perlu ditingkatkan adalah aspek pembiayaan selain juga aspek kompetensi sumber daya manusia.

Oleh karenanya, pengalokasian Bantuan Operasional Kesehatan Pengawasan Obat dan Makanan menjadi salah satu alternatif yang diambil untuk mengatasi gap pembiayaan dalam pengawasan Obat dan Makanan sesuai kewenangan kabupaten/kota tersebut.

B. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mendukung peningkatan kapasitas daerah dalam pelaksanaan pengawasan perizinan Fasilitas Pelayanan Kefarmasian (Apotek dan Toko Obat) dan Usaha Mikro Obat Tradisional (UMOT), pengawasan *pre-market* dan *post-market* Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) dan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) di Peredaran termasuk pengawasan Label dan Iklan Pangan, serta meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam Keamanan Pangan.

2. Tujuan Khusus

a. Meningkatkan pemahaman tenaga kefarmasian di Fasilitas Pelayanan Kefarmasian terhadap standar, persyaratan, dan ketentuan peraturan terkait pengelolaan obat;

- b. Meningkatkan validitas data perizinan sarana Apotek, Toko Obat, dan UMOT;
- c. Meningkatkan efektivitas sistem pengawasan IRTP dan PIRT di Peredaran termasuk pengawasan Label dan Iklan Pangan sesuai dengan pedoman, meliputi pengawasan, pembinaan, dan tindak lanjut hasil pengawasan;
- d. Meningkatkan keamanan dan mutu produk PIRT yang beredar sehingga dapat bersaing di pasar modern baik pasar domestik maupun internasional; dan
- e. Meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam Keamanan Pangan.

C. Sasaran

1. 4956 (empat ribu sembilan ratus lima puluh enam) Apotek dan Toko Obat yang memenuhi ketentuan perizinan;
2. 192 (seratus sembilan puluh dua) UMOT yang memenuhi ketentuan perizinan;
3. 200 (dua ratus) Kabupaten/Kota yang melaksanakan penerbitan SPP-IRT sesuai standar;
4. 200 (dua ratus) Kabupaten/Kota yang melaksanakan pengawasan pangan olahan sesuai standar; dan
5. 8616 (delapan ribu enam ratus enam belas) Kader Keamanan Pangan yang terbentuk.

D. Kebijakan Umum

1. Dana Alokasi Khusus Nonfisik Bantuan Operasional Kesehatan Pengawasan Obat dan Makanan yang selanjutnya disebut DAK Nonfisik BOK POM adalah dana yang dialokasikan ke daerah melalui Dinas Kesehatan kabupaten/kota untuk membiayai operasional kegiatan pengawasan obat dan makanan yang menjadi urusan daerah.
2. DAK Nonfisik BOK POM bukan dana utama dalam penyelenggaraan kegiatan pengawasan Obat dan Makanan di daerah, sehingga daerah dituntut mewujudkan tanggung jawab dalam pembiayaan dan penyelenggaraan kegiatan pengawasan Obat dan Makanan sesuai kewenangan secara lebih mandiri dan inovatif serta bersinergi dengan Unit Pelaksana Teknis (UPT) BPOM di daerah masing-masing.
3. DAK Nonfisik BOK POM hanya dapat digunakan untuk penyelenggaraan rincian kegiatan yang tersedia pada alokasi masing-masing daerah dan tidak dapat dimanfaatkan untuk penyelenggaraan kegiatan lain meskipun kegiatan tersebut tersedia pada menu DAK Nonfisik BOK POM.
4. DAK Nonfisik BOK POM hanya dapat digunakan untuk membiayai komponen pembiayaan yang dapat dibiayai pada ruang lingkup pembiayaan atau komponen pembiayaan sejenis dengan mengacu pada ketentuan pengelolaan keuangan daerah dan standar harga daerah.
5. Kebutuhan komponen pembiayaan di luar ruang lingkup agar dibiayai secara mandiri dari Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah (APBD) tanpa adanya duplikasi sumber pembiayaan.
6. Dalam tahap perencanaan kegiatan, Pemerintah Daerah dapat melakukan realokasi anggaran antar rincian menu dengan memperhatikan prinsip efisiensi, efektivitas, kepatutan dan kewajaran dan tetap menjaga total pagu alokasi dan pencapaian target *output* minimal yang telah ditetapkan di setiap rincian menu kegiatan.

7. Penyaluran Dana Alokasi Khusus BOK POM merupakan bagian dari Bantuan Operasional Kesehatan Dinas Kesehatan kabupaten/kota.
8. Pemerintah Daerah menganggarkan DAK Nonfisik BOK POM ke dalam APBD berpedoman pada klasifikasi, kodefikasi dan nomenklatur perencanaan pembangunan, dan keuangan daerah sesuai Kepmendagri 050-5889 Tahun 2021 Tentang Kodefikasi dan Nomenklatur Daerah dengan rincian sebagai berikut:

Menu Kegiatan	Kode
Penyediaan dan pengelolaan data perizinan dan tindak lanjut pengawasan izin apotek, toko obat dan UMOT.	1.02.04.2.01.02
Pengendalian dan tindak lanjut pengawasan sertifikasi pemenuhan komitmen produksi pangan olahan industri rumah tangga (SPPIRT) sebagai ijin edar produk pangan olahan yang dapat di produksi IRT.	1.02.04.2.03.01
Pemeriksaan post market pada produk makanan minuman industri rumah tangga yang beredar dan pengawasan serta tindak lanjut pengawasan.	1.02.04.2.06.01
Peningkatan upaya promosi kesehatan, advokasi, kemitraan, dan pemberdayaan masyarakat.	1.02.05.2.01.01

9. Dalam tahap pelaksanaan kegiatan tahun berjalan, Pemerintah Daerah dapat menyesuaikan metode pelaksanaan kegiatan dalam rangka efisiensi, efektivitas dan/atau dalam rangka penerapan protokol kesehatan di wilayah masing-masing serta dapat melakukan realokasi anggaran antar rincian menu dan komponen dengan memperhatikan prinsip efisiensi, efektivitas, kepatutan dan kewajaran dan tetap menjaga pencapaian target *output* yang telah disetujui.
10. *Monitoring* dan evaluasi kegiatan dilakukan terhadap pelaksanaan rencana kegiatan dan anggaran yang tercantum pada Berita Acara Kesepakatan.
11. Setiap kegiatan yang telah dilaksanakan dapat dilaporkan melalui aplikasi SMART POM selambat-lambatnya pada tanggal 10 bulan berikutnya. Pelaporan berupa:
 - a. Realisasi anggaran dan *output* per bulan, dengan format tampilan sesuai pada formulir II.23.
 - b. Rekapitulasi pelaksanaan kegiatan per rincian menu per bulan, dengan format tampilan sesuai pada formulir II.2, II.4, II.5, II.8, II.10, II.11, II.16- II.22.

E. Prinsip Dasar Pengelolaan

Pengelolaan DAK Nonfisik BOK POM berlandaskan pada prinsip-prinsip:

1. Keterpaduan

Kegiatan DAK Nonfisik Bidang Kesehatan direncanakan dan dilaksanakan secara terpadu, lintas bidang, untuk mencapai beberapa tujuan kegiatan prioritas dengan melibatkan para pelaksana Dinas Kesehatan kabupaten/kota dan Puskesmas, kader kesehatan, lintas sektor seperti Dinas Penanaman Modal dan Perijinan Terpadu Satu Pintu, akademisi, organisasi profesi, UPT BPOM di daerah masing-masing dan unsur masyarakat. Dalam penggunaan tidak dibagi setiap bidang dan seksi berdasar struktur organisasi perangkat daerah tetapi

pelaksanaan program secara terintegrasi.

2. Efisien
Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan dengan memanfaatkan sumber daya yang ada secara tepat, cermat, memenuhi sifat kepatutan dan kewajaran serta seminimal mungkin untuk mencapai tujuan seoptimal mungkin dan tidak duplikasi dengan sumber pembiayaan lain.
3. Efektif
Kegiatan yang dilaksanakan berdaya ungkit tinggi terhadap pencapaian prioritas nasional. Penetapan kegiatan dilakukan berdasarkan prioritas penyelesaian masalah di daerah.
4. Akuntabel
Pengelolaan dan pemanfaatan DAK Nonfisik BOK POM dapat dipertanggungjawabkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

F. Kriteria dan Alokasi

1. Kriteria

Penetapan kabupaten/kota penerima DAK Nonfisik BOK POM didasarkan pada pemenuhan syarat administrasi berupa penyampaian data teknis terkait melalui smartbpom@pom.go.id dan tautan <https://bit.ly/DAKNFPOMTA2023>, dengan batas waktu penyampaian 25 Februari 2022. Penetapan kriteria lokus didasarkan pada kriteria umum, kriteria teknis, dan kriteria khusus tambahan. Kriteria tersebut diantaranya:

- a. Kriteria umum yang disepakati bersama yaitu berdasarkan hasil *monitoring* dan evaluasi tahun sebelumnya, komitmen daerah, dan kapasitas fiskal.
- b. Kriteria teknis yang dirumuskan dan disepakati sebagai berikut:
 - 1) Pengawasan Apotek/Toko Obat
Kabupaten/kota memiliki jumlah sumber daya manusia (SDM) yang kompeten minimal 3 (tiga) orang dan jumlah Apotek dan Toko Obat minimal 30 (tiga puluh) sarana.
 - 2) Pengawasan UMOT
Kabupaten/kota yang memiliki Sarana UMOT, mencakup yang sudah memiliki izin dan belum memiliki izin/Calon UMOT (*start-up*).
 - 3) Pengawasan Pangan Industri Rumah Tangga dan Bimtek Kader Keamanan Pangan
Kabupaten/kota dipilih berdasarkan hasil analisis yang mempertimbangkan jumlah IRTP, jumlah Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), jumlah *District Food Inspector* (DFI)/Pengawas Pangan Kabupaten/Kota (PKP), dan tingkat risiko paparan.

Berdasarkan kriteria yang telah disebutkan diatas, penerima DAK Nonfisik BOK POM TA 2023 sebanyak 359 (tiga ratus lima puluh sembilan) kabupaten/kota.

2. Alokasi

Penetapan alokasi anggaran DAK Nonfisik BOK POM per Dinas Kesehatan kabupaten/kota merupakan penjumlahan dari alokasi anggaran menu wajib (pengendalian dan tindak lanjut pengawasan sertifikasi pemenuhan komitmen produksi pangan olahan industri rumah tangga (SPPIRT) sebagai ijin edar produk pangan olahan yang dapat di produksi IRT dan pemeriksaan post market pada produk

makanan minuman industri rumah tangga yang beredar dan pengawasan serta tindak lanjut pengawasan), alokasi menu pilihan 1 (peningkatan upaya promosi kesehatan, advokasi, kemitraan, dan pemberdayaan masyarakat) dan alokasi menu pilihan 2 (penyediaan dan pengelolaan data perizinan dan tindak lanjut pengawasan izin apotek, toko obat dan UMOT).

Pengalokasian anggaran tiap menu kegiatan berdasarkan sistem *cluster* target per rincian menu kegiatan, sebagai berikut:

Rincian Menu Kegiatan	Sistem <i>Cluster</i>
Pelaksanaan pengawasan apotek dan toko obat terhadap pemenuhan standar dan persyaratan	0
Pelaksanaan pengawasan UMOT terhadap pemenuhan standar dan persyaratan	6
Pelaksanaan pengawasan terhadap pemenuhan komitmen pelaku usaha IRTP setelah 3 - 6 bulan penerbitan SPPIRT	6
Pengawasan sarana industri rumah tangga pangan (IRTP);	5
Pengawasan produk pangan industri rumah tangga (PIRT)	0
Bimbingan teknis Kader Keamanan Pangan.	0

G. Menu dan Rincian Menu Kegiatan

1. Penyediaan dan pengelolaan data perizinan dan tindak lanjut pengawasan izin apotek, toko obat dan UMOT, dengan rincian menu kegiatan:
 - a. Pelaksanaan pengawasan apotek dan toko obat terhadap pemenuhan standar dan persyaratan; dan
 - b. Pelaksanaan pengawasan UMOT terhadap pemenuhan standar dan persyaratan.
2. Pengendalian dan tindak lanjut pengawasan sertifikasi pemenuhan komitmen produksi pangan olahan industri rumah tangga (SPPIRT) sebagai ijin edar produk pangan olahan yang dapat di produksi IRT, dengan rincian menu kegiatan pelaksanaan pengawasan terhadap pemenuhan komitmen pelaku usaha IRTP setelah 3 - 6 bulan penerbitan SPPIRT.
3. Pemeriksaan post market pada produk makanan minuman industri rumah tangga yang beredar dan pengawasan serta tindak lanjut pengawasan, dengan rincian menu kegiatan:
 - a. Pengawasan sarana industri rumah tangga pangan (IRTP); dan
 - b. Pengawasan produk pangan industri rumah tangga (PIRT).
4. Peningkatan upaya promosi kesehatan, advokasi, kemitraan, dan pemberdayaan masyarakat, dengan rincian menu kegiatan bimtek kader keamanan pangan.

H. Pengertian Umum

Dalam Petunjuk Operasional ini yang dimaksud dengan:

1. Fasilitas Pelayanan Kefarmasian adalah sarana yang digunakan untuk menyelenggarakan pelayanan kefarmasian yang dalam hal ini terbatas

- pada Apotek dan Toko Obat.
2. Tenaga kefarmasian adalah tenaga yang melakukan pekerjaan kefarmasian, yang terdiri atas Apoteker dan Tenaga Teknis Kefarmasian.
 3. Apoteker adalah sarjana farmasi yang telah lulus sebagai Apoteker dan telah mengucapkan sumpah jabatan Apoteker.
 4. Tenaga Teknis Kefarmasian atau TTK adalah tenaga yang membantu Apoteker dalam menjalani Pekerjaan Kefarmasian yang terdiri atas Sarjana Farmasi, Ahli Madya Farmasi, dan Analis Farmasi.
 5. Petugas Pengawas adalah pegawai di lingkungan Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota yang berkompeten di bidang pengawasan fasilitas pelayanan kefarmasian yang ditugaskan untuk melakukan pengawasan/ pemeriksaan fasilitas pelayanan kefarmasian dengan membawa Surat Tugas yang diterbitkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.
 6. Standar Pelayanan Kefarmasian adalah tolok ukur yang dipergunakan sebagai pedoman bagi tenaga kefarmasian dalam menyelenggarakan pelayanan kefarmasian.
 7. Surat Tanda Registrasi Apoteker yang selanjutnya disingkat STRA adalah bukti tertulis yang diberikan oleh konsil tenaga kefarmasian kepada Apoteker yang telah diregistrasi.
 8. Surat Izin Praktik Apoteker yang selanjutnya disingkat SIPA adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota kepada Apoteker sebagai pemberian kewenangan untuk menjalankan praktik kefarmasian.
 9. Surat Izin Praktik Tenaga Teknis Kefarmasian yang selanjutnya disingkat SIPTTK adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota kepada Tenaga Teknis Kefarmasian sebagai pemberian kewenangan untuk menjalankan praktik kefarmasian.
 10. Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.
 11. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.
 12. Pangan Produksi IRTP adalah Pangan Olahan hasil produksi IRTP yang diedarkan dalam kemasan eceran dan berlabel.
 13. Produksi Pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan.
 14. Nomor Pangan Produksi IRTP yang selanjutnya disebut Nomor P-IRT adalah nomor pangan produksi IRTP yang menjadi bagian tidak terpisahkan dari SPP-IRT dan wajib dicantumkan pada label pangan produksi IRTP.
 15. Label Pangan 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.
 16. Peredaran Pangan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan dalam rangka penyaluran Pangan kepada masyarakat, baik diperdagangkan maupun tidak.
 17. Iklan Pangan Olahan yang selanjutnya disebut Iklan adalah setiap keterangan atau pernyataan mengenai Pangan Olahan dalam bentuk gambar, tulisan, suara, audio visual, atau bentuk lain yang disampaikan melalui berbagai cara untuk pemasaran dan/atau

- perdagangan Pangan Olahan.
18. UMOT adalah usaha yang hanya memproduksi sediaan obat tradisional dalam bentuk param, tapel, pilis, cairan obat luar dan rajangan.

BAB II
TATA CARA PENGGUNAAN
DAK NONFISIK BANTUAN OPERASIONAL KESEHATAN
PENGAWASAN OBAT DAN MAKANAN

- A. Penyediaan dan Pengelolaan Data Perizinan dan Tindak Lanjut Pengawasan Izin Apotek, Toko Obat, dan UMOT
1. Pelaksanaan pengawasan apotek dan toko obat terhadap pemenuhan standar dan persyaratan.

- a. Latar Belakang

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah pada Pembagian Urusan Pemerintahan Bidang Kesehatan pada sub-urusan Sediaan Farmasi, Alat Kesehatan, dan Makanan Minuman dinyatakan bahwa Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota memiliki kewenangan di dalam penerbitan izin Fasilitas Pelayanan Kefarmasian antara lain Apotek dan Toko Obat. Sesuai dengan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko bahwa dalam pelaksanaan perizinan tersebut wajib dilakukan pengawasan.

Hal tersebut juga tertuang dalam Peraturan Menteri Kesehatan No 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan, yang menyatakan bahwa Sertifikat Standar Apotek/Toko Obat diterbitkan oleh Dinas Kesehatan Kab/Kota apabila Apotek/Toko Obat dinyatakan sesuai berdasarkan hasil penilaian kesesuaian terhadap standar. Dimana Sertifikat Standar tersebut akan digunakan sebagai dasar bagi Unit Pelayanan Perizinan Berusaha Kab/kota (PTSP/ DPMPTSP) untuk menerbitkan izin berusaha Apotek/Toko Obat.

Dalam peraturan tersebut juga dijelaskan bahwa selain melakukan penilaian kesesuaian izin, Pemda Kab/Kota wajib melakukan pengawasan terhadap penyelenggaraan pelayanan kefarmasian di Apotek/Toko Obat, sesuai dengan tugas dan fungsinya masing-masing. Pengawasan dilakukan melalui pengecekan di lapangan secara rutin satu kali dalam setahun, pengecekan di lapangan secara insidental (jika ada indikasi pelanggaran/ada aduan dari masyarakat dan pelaku usaha), dan pemberian bimbingan dan pembinaan terhadap penyelenggaraan pelayanan kefarmasian (yang terdiri dari pengelolaan sediaan farmasi, alkes, BMHP dan pelayanan farmasi klinik).

Berdasarkan hasil pemeriksaan BPOM tahun 2021 terhadap pengelolaan obat di Fasilitas Pelayanan Kefarmasian diketahui bahwa sebanyak 25% Apotek dan 32% Toko Obat dinyatakan Tidak Memenuhi Ketentuan (TMK). Temuan pelanggarannya pun cukup beragam, di antaranya adalah perizinan yang tidak sesuai dan kompetensi petugas pengelola obat yang kurang memadai. Dari hasil pelaksanaan DAK Nonfisik tahun 2021 terkait Pengawasan Fasilitas Pelayanan Kefarmasian yang dilakukan oleh Pemda Kab/Kota, ditemukan bahwa belum seluruh Apotek dan Toko Obat di Indonesia memenuhi standar dan persyaratan sesuai dengan ketentuan dalam perizinan. Terdapat 899 Apotek/ Toko Obat yang tidak memenuhi ketentuan terkait perizinan. Diantaranya terdapat Apotek/Toko

Obat yang izin sarannya sudah tidak berlaku tetapi masih beroperasi, dan/atau izin praktek Tenaga Kefarmasian di Apotek/Toko Obat tidak berlaku atau belum memiliki izin praktek tenaga kefarmasian. Hal ini tentu menjadi dorongan untuk adanya perbaikan dalam pengelolaan perizinan yang telah diterbitkan.

Hal ini menegaskan bahwa pengawasan obat tidak terlepas dari pengawasan terhadap pelaksanaan perizinan Fasilitas Pelayanan Kefarmasian dan sesuai dengan Peraturan Presiden Nomor 80 tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan, BPOM bertanggung jawab untuk melakukan koordinasi pelaksanaan pengawasan Obat dan Makanan dengan instansi pemerintah pusat dan daerah, maka diperlukan pengawalan terhadap pengawasan pelaksanaan perizinan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota. Tentunya dalam menjalankan sistem pengawasan sarana tersebut juga perlu didukung dengan *database* sarana berizin yang aktual dan valid secara nasional. Hal ini sekaligus sebagai tindak lanjut atas Instruksi Presiden Nomor 3 Tahun 2017 tentang Peningkatan Efektivitas Pengawasan Obat dan Makanan.

Selain terkait perizinan sarana, SDM pengelola obat di Fasilitas Pelayanan Kefarmasian juga berperan penting dalam menyediakan dan memberikan sediaan farmasi (obat) yang bermutu karena Fasilitas Pelayanan Kefarmasian merupakan muara peredaran sediaan farmasi yang akan bersinggungan langsung dengan masyarakat. Untuk menunjang SDM pelayanan kefarmasian dalam hal menyediakan dan memberikan Obat yang memenuhi ketentuan, maka diperlukan pengetahuan terkait regulasi dan standar pelayanan terkini. Oleh karena itu, selain melakukan fungsi pengawasan, Pemerintah Daerah selaku penerbit izin operasional Fasilitas Pelayanan Kefarmasian berkewajiban melakukan pembinaan terhadap SDM Kesehatan pada sarana-sarana yang ada agar penyelenggaraan pelayanan kefarmasian dapat memenuhi standar dan persyaratan yang ditetapkan.

Dengan diterbitkannya Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 41 Tahun 2018 tentang peningkatan Koordinasi Pembinaan dan Pengawasan Obat dan Makanan, menjadi acuan untuk mendorong Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota untuk dapat melakukan pembinaan dan pengawasan pelaksanaan perizinan Fasilitas Pelayanan Kefarmasian secara konsisten dan berkelanjutan.

b. Tujuan

- 1) Meningkatkan efektivitas pengawasan obat di Fasilitas Pelayanan Kefarmasian melalui pengkajian izin Fasilitas Pelayanan Kefarmasian oleh pemerintah kabupaten/kota sesuai kewenangannya;
- 2) Meningkatkan kompetensi petugas pengelola obat di Fasilitas Apotek, Toko Obat, dan Fasilitas Pelayanan Kefarmasian lainnya dalam pemenuhan standar dan persyaratan;
- 3) Adanya peningkatan kepatuhan Fasilitas Pelayanan Kefarmasian sesuai dengan standar yang dipersyaratkan; dan

- 4) Adanya kajian izin Fasilitas Pelayanan Kefarmasian sesuai dengan standar dan persyaratan.
- c. Indikator Keluaran
- 1) Data perizinan Fasilitas Pelayanan Kefarmasian yang sudah dikaji sesuai dengan standar dan persyaratan; dan
 - 2) Jumlah petugas pengelola Fasilitas Pelayanan Kefarmasian (tenaga kefarmasian dan/atau pemilik sarana) yang telah diberi bimbingan teknis tentang sesuai dengan standar dan persyaratan.
- d. Ruang Lingkup yang Dapat Dibiayai
- 1) Belanja konsumsi;
 - 2) Belanja pencetakan blangko-blangko Berita Acara Pemeriksaan (BAP) dan Tindakan Perbaikan dan Pencegahan (TPP/CAPA);
 - 3) Belanja perjalanan dinas dalam rangka pengawasan sarana dan bimbingan teknis di dalam kabupaten/kota (termasuk didalamnya transport, uang saku, uang makan dan minum dalam rangka perjalanan pengawasan dan bimbingan teknis);
 - 4) Belanja honorarium narasumber/tenaga ahli bimbingan teknis (hanya bagi narasumber yang berkedudukan/berperan sebagai narasumber NonASN);
 - 5) Belanja material pendukung bimbingan teknis seperti spanduk, seminar kit;
 - 6) Belanja sewa gedung/ruangan dan perlengkapannya apabila Dinas Kesehatan tidak memiliki ruangan yang memadai; dan
 - 7) Belanja ATK/Penggandaan/*Unlocated account* dapat ditambahkan sebagai pembulatan untuk menyesuaikan dengan pagu anggaran yang telah ditetapkan oleh Kementerian Keuangan.
- Seluruh pembiayaan tersebut diatur sesuai dengan standar biaya daerah atau sesuai ketentuan yang berlaku.
- e. Pelaksanaan Kegiatan
- Pelaksanaan terdiri dari 3 (tiga) bentuk kegiatan yaitu:
- 1) Pengawasan Apotek dan Toko Obat terhadap pemenuhan standar dan persyaratan
 - a) Inputan Kegiatan

Kegiatan Pengawasan Izin Apotek dan Toko Obat Terhadap Pemenuhan Standar dan Persyaratan oleh Pemerintah Daerah merupakan kegiatan dengan input sebagai berikut:

 - i. *Database* sarana berizin yang dimiliki oleh masing-masing Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota;
 - ii. Daftar Pemeriksaan izin sesuai dengan standar dan persyaratan untuk Fasilitas Pelayanan Kefarmasian (Apotek dan Toko Obat) dengan format sesuai formulir II.1.
 - b) Metode Kerja
 - i. Pelaksanaan kegiatan pengawasan/pemeriksaan izin Apotek dan Toko Obat dapat dilakukan selama

bulan Januari sampai dengan Desember Tahun 2023 di wilayah Pemerintah Kabupaten/Kota masing-masing. Target pengawasan adalah minimal sejumlah target pada Berita Acara Kesepakatan. Apabila target *output* pemeriksaan telah tercapai tetapi masih terdapat sisa anggaran, maka diperbolehkan untuk dilakukan pemeriksaan Apotek/Toko Obat lain dalam rangka optimalisasi anggaran.

- ii. Rapat koordinasi bersama lintas sektor (Balai Besar/Balai/Loka Pengawas Obat dan Makanan, Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP), Ikatan Apoteker Indonesia (IAI), Persatuan Ahli Farmasi Indonesia (PAFI), dan lain-lain) dalam rangka persiapan, evaluasi, tindak lanjut dan pelaporan hasil pengawasan izin sarana sesuai dengan kewenangan masing-masing.
- c) Petugas Pengawas
Pengawasan dilakukan oleh Petugas Pengawas yang kompeten di bidang pengawasan fasilitas pelayanan kefarmasian dengan membawa Surat Tugas yang diterbitkan oleh Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota. Jumlah petugas dapat disesuaikan dengan kondisi dan ketentuan yang berlaku di masing-masing daerah dengan mempertimbangkan pencapaian *output* yang efektif dan efisien. Pemeriksaan dilakukan dengan menggunakan daftar pemeriksaan sesuai formulir II.1 untuk Apotek dan Toko Obat. Petugas Pengawas dapat mengajukan pertanyaan untuk memperkuat hasil observasi. Petugas Pengawas juga disarankan mencatat sendiri hal-hal lain yang ditemukan selama pemeriksaan. Hasil pemeriksaan selanjutnya direkap sesuai dengan formulir II.2 rekapitulasi hasil pemeriksaan dalam rangka pengkajian izin fasilitas pelayanan kefarmasian.

2) Pendampingan Tindakan Perbaikan dan Pencegahan (TPP)/*Corrective Action Preventive Action* (CAPA)

Kegiatan ini merupakan bentuk pembinaan dan pendampingan kepada Fasilitas Pelayanan Kefarmasian dalam melakukan dan menyusun TPP/CAPA hasil pemeriksaan.

- a) Inputan Kegiatan
 - i. Hasil kegiatan Pengawasan dalam rangka pengkajian izin Apotek dan Toko Obat terhadap pemenuhan standar dan persyaratan yang telah dilaksanakan oleh masing-masing Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota;
 - ii. Format blangko TPP/CAPA sesuai dengan formulir II.3.
- b) Metode Kerja
 - i. Kegiatan Pendampingan TPP/CAPA Apotek dan Toko Obat dilakukan secara berkala di kantor Dinas Kesehatan Kab/Kota setelah pelaksanaan kegiatan Pemeriksaan Apotek dan Toko Obat.
 - ii. Target pendampingan merupakan Apotek/Toko Obat

yang telah diperiksa dengan hasil Tidak Memenuhi Ketentuan (TMK) yang perlu melakukan Tindakan Perbaikan dan Pencegahan sesuai dengan temuan hasil pemeriksaan.

- iii. Pendampingan dilaksanakan dalam bentuk rapat dan desk konsultasi antara Penanggung Jawab dan/atau Pemilik fasilitas dengan petugas Dinas Kesehatan Kab/Kota.
- iv. Apabila target *output* pendampingan telah tercapai tetapi masih terdapat sisa anggaran, maka dalam rangka optimalisasi anggaran, diperbolehkan untuk melakukan pembinaan kembali kepada Apotek/Toko Obat yang masih melakukan TPP/CAPA.

Hasil pelaksanaan pendampingan TPP/CAPA selanjutnya direkap sesuai dengan Formulir II.4 Rekapitulasi Hasil Pelaksanaan Pendampingan Tindakan Perbaikan dan Pencegahan (TPP)/*Corrective Action and Preventive Action* (CAPA) Fasilitas Pelayanan Kefarmasian.

3) Pelaksanaan Bimbingan Teknis kepada Petugas Pengelola Fasilitas Pelayanan Kefarmasian

Bimbingan teknis kepada petugas pengelola Fasilitas Pelayanan Kefarmasian diberikan utamanya kepada Apoteker Penanggungjawab/ Tenaga Teknis Kefarmasian Penanggungjawab Fasilitas Pelayanan Kefarmasian, Tenaga Kefarmasian lainnya, dan pemilik Apotek dan Toko Obat yang menjadi target bimtek.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Standar Pelayanan Kefarmasian, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota juga diamanahkan untuk melaksanakan pembinaan dan pengawasan kepada Rumah Sakit, Puskesmas dan Klinik sesuai dengan tugas, fungsi dan kewenangannya di daerah. Dengan mempertimbangkan hal tersebut, maka apabila bimtek kepada petugas pengelola di Apotek dan Toko Obat yang menjadi target minimal bimtek telah tercapai, dan masih terdapat sisa anggaran, maka bimtek dapat diperluas kepada:

- a) Petugas pengelola (Apoteker penanggungjawab/ Tenaga Teknis Kefarmasian Penanggungjawab, Tenaga Kefarmasian lainnya dan/atau pemilik) apotek dan toko obat lain yang belum diberikan bimtek; dan
- b) apabila seluruh Apotek dan Toko Obat di wilayah Kabupaten/Kota sudah diberikan bimtek, maka bimtek dapat diberikan kepada Petugas pengelola/ Tenaga Kefarmasian di Rumah Sakit, Puskesmas dan/atau Klinik.

Total peserta yang mendapatkan bimtek adalah minimal sejumlah peserta yang tercantum pada Berita Acara Kesepakatan.

Jika jumlah tenaga kefarmasian yang ada di Kabupaten/Kota melebihi dari target peserta yang dapat diberikan bimbingan teknis, maka tenaga kefarmasian yang diprioritaskan untuk diberikan bimbingan teknis ditentukan dengan mempertimbangkan hal sebagai berikut:

- a) belum pernah diperiksa atau dibina oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setempat selama kurun waktu 3 (tiga) tahun terakhir atau lebih;
- b) belum pernah diperiksa oleh UPT BPOM setempat selama kurun waktu 3 (tiga) tahun terakhir atau lebih; dan
- c) Fasilitas Pelayanan Kefarmasian yang pernah melakukan pelanggaran berat atau mendapatkan sanksi dari UPT BPOM dalam pengelolaan sediaan farmasi.

Bimbingan teknis dapat disampaikan dalam bentuk ceramah, diskusi, demonstrasi/peragaan simulasi, pemutaran video dan cara- cara lain yang mendukung kemudahan pemahaman materi. Agar pelaksanaan bimbingan teknis dapat berjalan dengan baik dengan *output* yang efektif, maka sebelum pelaksanaan bimtek agar dilakukan rapat dalam rangka persiapan yang diikuti dengan rapat evaluasi pelaksanaan bimtek yang dapat melibatkan Organisasi Perangkat Daerah (OPD) terkait. Pelaksanaan bimbingan teknis melibatkan narasumber yang kompeten sesuai bidang dan materinya. Narasumber dapat berasal dari Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan/atau UPT BPOM setempat atau dari instansi lain yang kompeten di bidangnya, atau dari organisasi profesi terkait misalnya Ikatan Apoteker Indonesia (IAI), Persatuan Ahli Farmasi Indonesia (PAFI).

Adapun untuk honor narasumber hanya dapat diberikan kepada selain Aparatur Sipil Negara (ASN) serta ASN diluar Dinas Kesehatan dan BPOM (ASN dengan tugas pokok dan fungsi diluar Pengawasan Obat dan Makanan).

Materi yang dapat disampaikan pada kegiatan bimbingan teknis antara lain tentang:

- a) Standar Pelayanan Kefarmasian (sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 73 Tahun 2016 tentang Standar Pelayanan Kefarmasian di Apotek, atau standar pelayanan kefarmasian yang berlaku di Rumah Sakit, Puskesmas, atau Klinik disesuaikan dengan peserta yang hadir);
- b) Peraturan perundang-undangan di bidang pengelolaan obat yang baik, termasuk pengelolaan vaksin di Fasilitas Pelayanan Kefarmasian (antara lain sesuai dengan Peraturan BPOM Nomor 24 Tahun 2021 tentang Pengawasan Pengelolaan Obat, Bahan Obat, Narkotika, Psikotropika dan Prekursor Farmasi di Fasilitas Pelayanan Kefarmasian);
- c) Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan dan Sektor Obat & Makanan.
- d) Mekanisme teknis perubahan izin dan/atau pelaporan perubahan izin Fasilitas Pelayanan Kefarmasian; dan
- e) Edukasi terkait informasi obat melalui Cek KLIK (Kemasan, Label, Izin Edar, dan Kedaluwarsa).

Pelaksanaan bimbingan teknis dilakukan dengan memperhatikan protokol kesehatan. Dalam rangka penyelenggaraan yang efektif dan efisien dimasa pandemi, bimbingan teknis dapat dilakukan secara *online*, *offline*

maupun kombinasi (*hybrid online* dan *offline*) sehingga bimtek dapat menjangkau petugas pengelola Fasilitas Pelayanan Kefarmasian yang memiliki keterbatasan untuk mengikuti kegiatan secara *offline* atau langsung.

Apabila disediakan Sertifikat Bimbingan Teknis, agar diberikan kepada peserta yang telah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan bimbingan teknis. Dalam menerbitkan sertifikat, Dinas Kesehatan kabupaten/kota setempat dapat bekerjasama dengan organisasi profesi Apoteker dan/atau Tenaga Teknis Kefarmasian setempat sehingga peserta memperoleh angka Satuan Kredit Partisipasi (SKP) dengan jumlah SKP yang tercantum di dalam sertifikat tersebut. Sertifikat Bimbingan Teknis dalam Pemenuhan Standar dan Persyaratan Fasilitas Pelayanan Kefarmasian ditandatangani oleh Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan/atau Ketua Pengurus organisasi profesi Apoteker/Tenaga Teknis Kefarmasian setempat.

Hasil pelaksanaan pendampingan Bimbingan Teknis selanjutnya direkap sesuai dengan formulir II.5 rekapitulasi laporan kegiatan bimbingan teknis tenaga kefarmasian di fasilitas pelayanan kefarmasian dalam pemenuhan standar dan persyaratan.

f. Pelaporan

Pelaporan kegiatan pelaksanaan pengawasan apotek dan toko obat terhadap pemenuhan standar dan persyaratan menggunakan formulir:

- a) Formulir II.2 rekapitulasi hasil pemeriksaan dalam rangka pengkajian izin fasilitas pelayanan kefarmasian;
- b) Formulir II.4 rekapitulasi hasil pelaksanaan pendampingan tindakan perbaikan dan pencegahan (*tpp*)/ *corrective action and preventive action* (capa) fasilitas pelayanan kefarmasian; dan
- c) Formulir II.5 rekapitulasi laporan kegiatan bimbingan teknis tenaga kefarmasian di fasilitas pelayanan kefarmasian dalam pemenuhan standar dan persyaratan.

2. Pelaksanaan pengawasan UMOT terhadap pemenuhan standar dan persyaratan

a. Latar Belakang

Sesuai Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, UMOT wajib dilakukan sesuai dengan cara yang baik dengan memiliki sertifikat Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik (CPOTB) apabila akan membuat dan mengedarkan obat tradisional. Sesuai Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan, UMOT wajib memenuhi persyaratan perizinan berusaha sedangkan sesuai Peraturan BPOM Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan, sertifikat CPOTB diterbitkan oleh BPOM. Kondisi saat ini beberapa UMOT telah memiliki sertifikat CPOTB dengan bimbingan dari BPOM namun ada beberapa UMOT yang belum memenuhi persyaratan

perizinan berusaha karena belum mendapat bimbingan teknis dan pengawasan terkait perizinan dari Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.

Pengawasan terhadap UMOT perlu dilakukan untuk melindungi masyarakat dari produk UMOT yang tidak memenuhi ketentuan serta untuk meningkatkan daya saing produk UMOT sebagai obat tradisional asli Indonesia, lokasi UMOT yang berada di kabupaten/kota dan di pelosok saat ini masih belum optimal, sehingga diperlukan koordinasi terkait pengawasan bersama Pemerintah Daerah.

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah pada Pembagian Urusan Pemerintahan Bidang Kesehatan pada sub-urusan Sediaan Farmasi, Alat Kesehatan, dan Makanan Minuman dinyatakan bahwa Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota memiliki kewenangan di dalam penerbitan izin Fasilitas Pelayanan Kefarmasian antara lain Apotek, Toko Obat, dan UMOT. Sesuai dengan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko bahwa dalam pelaksanaan perizinan tersebut wajib dilakukan pengawasan.

Bahwa pengawasan obat dan makanan tidak terlepas dari pengawasan terhadap pelaksanaan perizinan dan sesuai dengan Peraturan Presiden Nomor 80 tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan, BPOM bertanggung jawab untuk melakukan koordinasi pelaksanaan pengawasan Obat dan Makanan dengan instansi pemerintah pusat dan daerah, maka diperlukan pengawalan terhadap pengawasan pelaksanaan perizinan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota. Tentunya dalam menjalankan sistem pengawasan sarana tersebut juga perlu didukung dengan database sarana berizin yang aktual dan valid secara nasional. Hal ini sekaligus sebagai tindak lanjut atas Instruksi Presiden Nomor 3 Tahun 2017 tentang Peningkatan Efektivitas Pengawasan Obat dan Makanan.

Selain terkait perizinan sarana, Tenaga Teknis Kefarmasian dan/atau pelaku usaha pada sarana UMOT juga berperan penting dalam menyediakan dan memproduksi sediaan farmasi khususnya sediaan obat tradisional yang bermutu. Untuk menunjang SDM pada sarana UMOT dalam hal menyediakan dan memproduksi obat tradisional yang memenuhi ketentuan, maka diperlukan pengetahuan terkait regulasi dan standar perijinan berusaha. Oleh karena itu, selain melakukan fungsi pengawasan, Pemerintah Daerah berkewajiban melakukan pembinaan terhadap SDM pada sarana UMOT.

Dengan diterbitkannya Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 41 Tahun 2018 tentang peningkatan Koordinasi Pembinaan dan Pengawasan Obat dan Makanan, menjadi acuan untuk mendorong Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota untuk dapat melakukan pembinaan dan pengawasan pelaksanaan perizinan Fasilitas Pelayanan Kefarmasian dan UMOT.

b. Tujuan

- 1) Meningkatkan efektivitas pengawasan Obat Tradisional di sarana produksi UMOT melalui pengkajian perizinan berusaha oleh pemerintah kabupaten/kota sesuai

- kewenangannya;
- 2) Meningkatkan kompetensi Tenaga Teknis Kefarmasian (TTK) di sarana produksi UMOT dalam pemenuhan standar dan persyaratan perizinan berusaha;
 - 3) Adanya peningkatan kepatuhan sarana produksi UMOT sesuai dengan standar yang dipersyaratkan; dan
 - 4) Adanya kajian izin sarana produksi UMOT sesuai dengan standar dan persyaratan.
- c. Indikator Keluaran
- 1) Data perizinan sarana produksi UMOT yang sesuai dengan standar dan persyaratan; dan
 - 2) Jumlah tenaga teknis kefarmasian dan/atau pemilik sarana UMOT yang telah diberi bimbingan teknis tentang penyelenggaraan Persyaratan UMOT sesuai dengan standar dan persyaratan.
- d. Ruang Lingkup yang Dapat Dibiayai
- 1) Belanja konsumsi;
 - 2) Belanja pencetakan blangko-blangko Berita Acara Pemeriksaan (BAP) dan Tindakan Perbaikan dan Pencegahan (TPP/CAPA), serta buku CPOTB Tahap I;
 - 3) Belanja perjalanan dinas dalam rangka pengawasan sarana dan bimbingan teknis di dalam kabupaten/kota (termasuk didalamnya transport, uang saku, uang makan dan minum dalam rangka perjalanan pengawasan dan bimbingan teknis);
 - 4) Belanja konsumsi dan perjalanan dinas dalam rangka kerja sama dengan Persatuan Ahli Farmasi Indonesia (PAFI) dan Perguruan Tinggi di dalam dan/atau di luar kabupaten/kota (termasuk didalamnya transport, uang harian, penginapan);
 - 5) Belanja transport peserta lintas sektor atau petugas yang melaksanakan rapat di luar kantor dalam rangka rapat koordinasi;
 - 6) Belanja honorarium narasumber/tenaga ahli bimbingan teknis (hanya bagi narasumber yang berkedudukan/berperan sebagai narasumber NonASN);
 - 7) Belanja honorarium penyuluh dari Persatuan Ahli Farmasi Indonesia (PAFI);
 - 8) Belanja material pendukung bimbingan teknis seperti spanduk, seminar kit;
 - 9) Belanja sewa gedung/ruangan dan perlengkapannya apabila Dinas Kesehatan tidak memiliki ruangan yang memadai; dan
 - 10) Belanja ATK/Penggandaan/*Unlocated account* dapat ditambahkan sebagai pembulatan untuk menyesuaikan dengan pagu anggaran yang telah ditetapkan oleh Kementerian Keuangan.
- Seluruh pembiayaan tersebut diatur sesuai dengan standar biaya daerah atau sesuai ketentuan yang berlaku.
- e. Pembinaan dan pengawasan UMOT terhadap pemenuhan standar dan persyaratan
- 1) Inputan Kegiatan

- a) *Database* UMOT dan calon UMOT (*start up*) yang dimiliki oleh masing-masing Pemerintah Daerah kabupaten/kota;
- b) Daftar Pemeriksaan sarana UMOT sesuai formulir II.6, untuk bimbingan teknis UMOT Berizin dan Calon UMOT menggunakan formulir II.7 tindakan pencegahan: antisipasi risiko yang mungkin terjadi dan berulang; dan
- c) Dokumen perjanjian kerja sama antara Dinas Kesehatan, PAFI dan UPT BPOM sesuai contoh pada formulir II.9.

2) Metode Kerja

Pelaksanaan kegiatan kerja sama dengan PAFI dan pengawasan/pemeriksaan sarana produksi UMOT dan bimbingan teknis kepada Tenaga Teknis Kefarmasian UMOT dapat dilakukan selama bulan Januari sampai dengan Desember Tahun 2023 di wilayah Pemerintah Kabupaten/Kota masing-masing. Target pengawasan dan bimbingan teknis adalah minimal sejumlah target pada Berita Acara Kesepakatan. Apabila target *output* pemeriksaan telah tercapai tetapi masih terdapat sisa anggaran, maka diperbolehkan untuk dilakukan pemeriksaan sarana dalam rangka optimalisasi anggaran.

Pelaksanaan terdiri dari 2 (dua) bentuk kegiatan yaitu:

- a) Kerja sama antara Dinas Kesehatan dengan PAFI meliputi:
 - 1) Rapat persiapan dan penyusunan dokumen kerja sama;
 - 2) Penandatanganan dokumen kerja sama;
 - 3) Pendampingan oleh penyuluh dari PAFI.
 - 4) Pada akhir kegiatan, dilakukan monitoring dan evaluasi terhadap capaian target UMOT yang diawasi, Tenaga Teknis Kefarmasian yang diberikan bimbingan teknis dan kerja sama antara Dinas Kesehatan dengan PAFI yang telah dilaksanakan.

Kerja sama dengan PAFI dapat dilakukan dengan ketentuan:

- Jika terdapat PAFI cabang pada Kota/Kabupaten penerima DAK UMOT maka kerja sama dapat dilakukan dengan PAFI cabang
- Jika tidak terdapat PAFI cabang, maka dilakukan kerja sama dengan PAFI tingkat Provinsi. Adapun untuk kerja sama dengan PAFI Provinsi akan ditetapkan kota/kabupaten PIC. PIC adalah Dinas Kesehatan di Ibukota Provinsi namun apabila Dinas Kesehatan di Ibukota Provinsi tidak mendapatkan DAK NF UMOT TA 2023, maka dipilih Dinas Kesehatan yang memiliki UMOT dan/atau Calon UMOT terbanyak di provinsi tersebut.

Ruang lingkup kerja sama Dinkes antara lain:

- 1) Dengan PAFI dimana 1 (satu) orang penyuluh akan mendampingi maksimal 5 (lima) sarana UMOT. Pendampingan yang dimaksud sampai dengan pengajuan perizinan PB-UMKU.
- 2) Dengan PAFI dalam hal penyelesaian permasalahan ketersediaan penanggungjawab (TTK) UMOT sesuai aturan yang berlaku.
- 3) Mekanisme bentuk kerja sama dan jangka waktu kerja sama sesuai dengan ketentuan yang berlaku di masing-masing daerah.

Penjelasan pembagian ketentuan pelaksanaan Kerja sama dan Bimbingan Teknis TTK, sebagai berikut:

Jumlah UMOT pada Kabupaten/ Kota	Keterangan	Kab/Kota sebagai PIC
UMOT berjumlah 1-5 sarana	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bertindak sebagai PIC dalam penyusunan Kerja sama 2. Pelaksanaan Bimtek TTK dilakukan secara langsung di sarana 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kota Banda Aceh 2. Kota Padang 3. Kota Pekanbaru 4. Kota Bengkulu 5. Kota Palembang 6. Kabupaten Belitung 7. Kabupaten Serang 8. Kabupaten Bandung 9. Kabupaten Sleman 10. Kabupaten Kediri 11. Kabupaten Sintang 12. Kota Banjarmasin 13. Kota Samarinda 14. Kabupaten Gorontalo 15. Kabupaten Pasangkayu 16. Kab. Banggai Laut 17. Kota Manado 18. Kota Mataram 19. Kabupaten Ende 20. Kabupaten Buru Selatan 21. Kota Ternate 22. Kabupaten Merauke 23. Kabupaten Manokwari
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bertindak sebagai peserta dalam penyusunan kerja sama 2. Pelaksanaan 3. Bimtek TTK dilakukan secara langsung di sarana 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kabupaten Aceh Besar 2. Kabupaten Aceh Singkil 3. Kabupaten Bireuen 4. Kabupaten Pidie 5. Kabupaten Deli Serdang 6. Kabupaten Langkat 7. Kota Binjai 8. Kota Tebing Tinggi 9. Kabupaten Samosir 10. Kabupaten Agam 11. Kab. Padang Pariaman 12. Kabupaten Pasaman

Jumlah UMOT pada Kabupaten/ Kota	Keterangan	Kab/Kota sebagai PIC
		13. Kab. Pasaman Barat 14. Kab. Pesisir Selatan 15. Kabupaten Sijunjung 16. Kabupaten Solok 17. Kabupaten Tanah Datar 18. Kota Pariaman 19. Kabupaten Kampar 20. Kabupaten Siak 21. Kota Dumai 24. Kota Batam 25. Kabupaten Bintan 26. Kabupaten Kaur 27. Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur 28. Kota Pagar Alam 29. Kabupaten Belitung Timur 30. Kabupaten Tangerang 31. Kabupaten Tasikmalaya 32. Kota Bogor 33. Kota Tasikmalaya 34. Kabupaten Banyumas 35. Kabupaten Demak 36. Kabupaten Karanganyar 37. Kabupaten Semarang 38. Kota Magelang 39. Kota Surakarta 40. Kabupaten Blitar 41. Kabupaten Lamongan 42. Kabupaten Malang 43. Kabupaten Probolinggo 44. Kota Malang 45. Kota Batu 46. Kabupaten Kapuas 47. Kabupaten Katingan 48. Kab. Kotawaringin Barat 49. Kab. Kotawaringin Timur 50. Kab. Lamandau 51. Kabupaten Berau 52. Kota Bontang 53. Kabupaten Jenepono 54. Kabupaten Luwu 55. Kabupaten Luwu Timur 56. Kabupaten Toraja Utara 57. Kabupaten Jembrana 58. Kabupaten Karangasem 59. Kabupaten Tabanan 60. Kabupaten Klungkung

Jumlah UMOT pada Kabupaten/ Kota	Keterangan	Kab/Kota sebagai PIC
		61. Kabupaten Bima 62. Kabupaten Lombok Barat 63. Kabupaten Lombok Tengah 64. Kabupaten Sumbawa 65. Kota Bima 66. Kabupaten Dompu 67. Kabupaten Flores Timur 68. Kabupaten Manggarai 69. Kabupaten Manggarai Barat 70. Kabupaten Manggarai Timur 71. Kabupaten Nagekeo 72. Kabupaten Sikka 73. Kabupaten Timor Tengah Selatan 74. Kabupaten Sorong 75. Kota Sorong
UMOT berjumlah 6-10 sarana	1. Bertindak sebagai PIC dalam penyusunan kerja sama 2. Pelaksanaan Bimtek dilakukan dengan mengundang TTK ke kantor Dinas Kesehatan dan dilanjutkan ke sarana	1. Kota Tanjung Pinang 2. Kota Palangka Raya. 3. Kabupaten Ende
	1. Bertindak sebagai peserta dalam penyusunan kerja sama 2. Pelaksanaan Bimtek dilakukan dengan mengundang TTK ke kantor Dinas Kesehatan dan dilanjutkan ke sarana	1. Kabupaten Aceh Selatan 2. Kabupaten Karo 3. Kota Pematangsiantar 4. Kabupaten Simalungun 5. Kab. Lima Puluh Kota 6. Kab. Musi Banyuasin 7. Kabupaten Minahasa Selatan 8. Kabupaten Badung 9. Kabupaten Sumbawa Barat
UMOT berjumlah >10 sarana	1. Bertindak sebagai PIC dalam penyusunan kerja sama 2. Pelaksanaan Bimtek dilakukan dengan mengundang TTK ke kantor Dinas Kesehatan dan dilanjutkan ke sarana	1. Kota Medan 2. Kota Semarang 3. Kota Makassar 4. Kota Denpasar
	1. Bertindak sebagai peserta dalam penyusunan kerja sama	1. Kabupaten Buleleng 2. Kabupaten Gianyar

Jumlah UMOT pada Kabupaten/ Kota	Keterangan	Kab/Kota sebagai PIC
	2. Pelaksanaan Bimtek dilakukan dengan mengundang TTK ke kantor Dinas Kesehatan dan dilanjutkan ke sarana	

Catatan:

- Untuk Dinas Kesehatan bukan PIC pelaksana perjanjian kerja sama (MoU) dengan PAFI, jika ingin melakukan kerja sama dengan PAFI Kabupaten/Kota maka dapat melakukan perjanjian kerja sama secara mandiri namun harus menginformasikan ke Dinas Kesehatan PIC di Provinsi tersebut.
- Contoh dokumen kerja sama dapat dilihat pada lampiran II.9

b) Pengawasan UMOT dan Bimbingan Teknis kepada Tenaga Teknis Kefarmasian (TTK)

Rincian Pelaksanaan untuk setiap tahapan kegiatan :

I. Rapat Persiapan meliputi :

- i. Rapat Persiapan dilakukan satu kali diikuti oleh tim DAK Dinas Kesehatan/Lintas Sektor lain;
- ii. Penentuan UMOT yang akan diawasi dengan DAK Non Fisik/Tenaga Teknis Kefarmasian yang akan mengikuti bimbingan teknis; dan
- iii. Penyusunan materi bimbingan teknis

II. Pencetakan buku Petunjuk Penerapan Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik Jilid I (untuk UMOT), Blangko BAP, dan Blangko Tindak Lanjut Hasil Pengawasan UMOT (CAPA)

III. Pelaksanaan meliputi :

i. Pelaksanaan pengawasan UMOT

- Pelaksanaan pengawasan dengan petugas Dinas Kesehatan sebanyak maksimal 3 (tiga) orang;
- Pengawasan awal dan akhir harus dilakukan;
- Pada saat pengawasan awal, dapat diketahui secara umum hal-hal yang perlu dilakukan perbaikan untuk memenuhi standar dan persyaratan yang berlaku;
- Pada pengawasan akhir, perlu memastikan UMOT telah memenuhi standar perizinan terutama setelah mengikuti bimbingan teknis;
- Pada UMOT yang telah dilakukan pengawasan awal baik yang telah memenuhi standar dan persyaratan maupun yang belum, perlu dilakukan bimbingan teknis.

ii. Pelaksanaan bimbingan teknis secara *onsite* pada Tenaga Teknis Kefarmasian UMOT

- Bimbingan teknis ini dilakukan minimal 1 (satu) kali oleh maksimal 3 (tiga) petugas Dinas Kesehatan) sampai UMOT dapat memenuhi

standar dan persyaratan;

- Bagi Kabupaten/Kota dengan jumlah sarana UMOT 1-5, bimbingan teknis dapat dilakukan secara langsung pada UMOT (*on-site*);
- Bagi Kabupaten/Kota dengan jumlah sarana UMOT >5, bimbingan teknis dapat dilakukan dengan mengundang Tenaga Teknis Kefarmasian ke Kantor Dinas Kesehatan, dilanjutkan dengan Bimbingan Teknis langsung ke UMOT (*on-site*) apabila diperlukan;
- Bimbingan teknis dapat dilakukan oleh Dinas Kesehatan bersamaan dengan petugas penyuluh dari PAFI;
- Materi yang harus disampaikan pada bimbingan teknis antara lain:
 - Standar dan Persyaratan perizinan UMOT sesuai Permenkes 14 tahun 2021;
 - Upaya untuk menindaklanjuti hasil pemeriksaan *Corrective Action and Preventive Action* (CAPA); dan
 - Sanitasi, hygiene dan dokumentasi.

IV. Rapat Monitoring dan evaluasi

Pada akhir kegiatan, dilakukan monitoring dan evaluasi terhadap capaian target UMOT yang diawasi, Tenaga Teknis Kefarmasian yang diberikan bimbingan teknis dan kerja sama antara Dinas Kesehatan dengan PAFI yang telah dilaksanakan.

f. Pelaporan

Pelaporan kegiatan pengawasan dan bimbingan teknis umot menggunakan formulir:

- a) Formulir II.8 rekapitulasi hasil pemeriksaan dalam rangka pengkajian izin usaha mikro obat tradisional; dan
- b) Formulir II.10 pelaporan perjanjian kerja sama.

B. Pengendalian dan tindak lanjut pengawasan sertifikasi pemenuhan komitmen produksi pangan olahan industri rumah tangga (SPPIRT) sebagai ijin edar produk pangan olahan yang dapat di produksi IRT

1. Latar Belakang

Sesuai dengan Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah, Instruksi Presiden Nomor 3 Tahun 2017 tentang Peningkatan Efektivitas Pengawasan Obat dan Makanan, dan Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan telah dinyatakan pembagian kewenangan pemerintah pusat, pemerintah tingkat provinsi, dan pemerintah tingkat daerah Kabupaten/Kota dalam pengawasan pangan yang beredar. Terkait pangan yang diproduksi oleh Industri Rumah Tangga (IRT), diamanahkan bahwa Pemerintah di tingkat daerah Kabupaten/Kota memiliki kewenangan dalam hal penerbitan izin produksi dan pengawasan produk IRT yang beredar. Sehubungan dengan hal tersebut, BPOM telah mengeluarkan beberapa regulasi terkait pengawasan IRT seperti Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga Pangan, dan Tata Cara Pemeriksaan Sarana Industri Rumah Tangga.

Regulasi lain yang menjadi perhatian terkait peningkatan kemudahan berusaha bagi pelaku usaha IRTP yaitu adanya Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja dan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan berusaha Berbasis Risiko. Dalam rangka kemudahan berusaha bagi pelaku IRTP, sertifikasi produksi Pangan Industri Rumah Tangga, dalam Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan berusaha Berbasis Risiko, berubah menjadi Sertifikasi Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) menyesuaikan dengan standar perizinan untuk risiko menengah rendah.

Hingga saat ini, telah banyak industri skala kecil hingga skala menengah yang terdaftar sebagai IRTP dengan nomor pangan industri rumah tangga. Namun, berdasarkan hasil pengawasan dan hasil kajian yang telah dilakukan oleh BPOM masih banyak ditemukan pemberian SPP-IRT yang belum memenuhi ketentuan seperti pelaku usaha wajib mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan dengan nilai minimal 60 (enam puluh), sarana Produksi Pangan diperiksa dengan hasil pemeriksaan tergolong level I dan II serta jenis pangan yang didaftarkan sesuai dengan yang tercantum dalam peraturan.

Dari kajian yang telah dilakukan, diketahui bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi penerbitan SPP-IRT antara lain komitmen dari Pemerintah Daerah untuk mendukung pemberian SPP-IRT (misalnya adanya Peraturan Daerah yang jelas terkait kemudahan pelayanan perizinan), ketersediaan tenaga PKP dan DFI yang kompeten, adanya koordinasi yang baik antar OPD terkait, akses transportasi yang mudah ke lokasi IRTP serta ketersediaan anggaran baik dalam pengawasan *pre-market* dan *post-market*.

Berdasarkan hal tersebut di atas, maka dalam rangka meningkatkan efektivitas pengawasan produksi dan peredaran pangan industri rumah tangga serta untuk mewujudkan tertib administrasi di bidang sertifikasi produksi pangan industri rumah tangga, maka dipandang perlu memberikan dukungan pendanaan kepada Pemerintah Daerah melalui kegiatan Pengendalian dan tindak lanjut pengawasan sertifikasi pemenuhan komitmen produksi pangan olahan industri rumah tangga (SPPIRT) sebagai ijin edar produk pangan olahan yang dapat di produksi IRT.

2. Tujuan
 - a. Pangan Olahan yang diproduksi oleh IRTP memiliki izin produksi Pangan Olahan industri rumah tangga sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku; dan
 - b. Meningkatkan keamanan dan mutu produk IRTP yang akan beredar di masyarakat melalui peningkatan efektivitas pengawasan *pre-market* pangan industri rumah tangga sehingga dapat bersaing di pasar modern baik pasar domestik maupun internasional.
3. Indikator Keluaran
 - a. Terselenggaranya bimbingan teknis Penyuluhan Keamanan Pangan bagi pelaku usaha Industri Rumah Tangga Pangan;
 - b. Terlaksananya pengawasan dalam rangka penerbitan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga;
 - c. Terlaksananya pendampingan pemenuhan CAPA; dan
 - d. Terlaksananya pengkajian ulang SPPIRT.

4. Ruang Lingkup yang Dapat Dibiayai
 - a. Belanja konsumsi;
 - b. Belanja pencetakan modul dan Produk Informasi Keamanan Pangan (PIKP);
 - c. Belanja pencetakan blangko-blangko pengawasan, seperti Berita Acara Pemeriksaan (BAP) dan Formulir Pemeriksaan, Laporan Tindakan Koreksi dan Status/ *Corrective and Preventive Actions (CAPA)*;
 - d. Belanja perjalanan dinas pengawasan *pre-market* di dalam kabupaten/kota (termasuk didalamnya uang saku, uang makan dan minum dalam rangka perjalanan pengawasan);
 - e. Belanja kegiatan pelaksanaan bimtek seperti uang harian dan transport;
 - f. Belanja honorarium narasumber/tenaga ahli (hanya bagi narasumber yang berkedudukan/berperan sebagai narasumber diluar fungsi ASN);
 - g. Belanja material pendukung bimtek seperti spanduk, seminar kit dan sertifikat;
 - h. Belanja sewa gedung/ruangan dan perlengkapannya apabila Dinas Kesehatan tidak memiliki ruangan yang memadai;
 - i. Belanja kegiatan rapat pengkajian ulang bersama lintas sektor; dan
 - j. Belanja ATK/Penggandaan/*Unlocated account* dapat ditambahkan sebagai pembulatan untuk menyesuaikan dengan pagu anggaran yang telah ditetapkan oleh Kementerian Keuangan.

Seluruh pembiayaan tersebut diatur sesuai dengan standar biaya daerah atau sesuai ketentuan yang berlaku.

5. Pelaksanaan Kegiatan
 - a. Penyelenggaraan Bimbingan Teknis Keamanan Pangan

Pelaksanaan bimtek atau Penyuluhan Keamanan Pangan mengacu pada Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dan Peraturan BPOM Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat Dan Makanan. Penyuluhan Keamanan Pangan diprioritaskan bagi pemilik atau penanggung jawab IRTP yang belum pernah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan dan sedang dalam tahap pemenuhan komitmen dalam rangka penerbitan SPP-IRT serta pemilik usaha yang akan memperpanjang izin PIRT melalui aplikasi SPPIRT yang terintegrasi OSS RBA. Jumlah peserta adalah minimal sejumlah target peserta yang tercantum pada Berita Acara Kesepakatan.

 - 1) Narasumber

Narasumber pada penyuluhan ini adalah tenaga Penyuluh Keamanan Pangan PKP tingkat pertama yang sudah memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan baik yang berasal dari instansi pemerintah maupun pihak swasta yang kompeten di bidangnya.
 - 2) Materi

Materi Bimtek terdiri dari materi utama/wajib dan materi pendukung.

Materi utama atau materi wajib yang disampaikan adalah:

- a) Peraturan perundang-undangan di bidang pangan
- b) Keamanan dan Mutu Pangan
- c) Teknologi proses pengolahan pangan
- d) SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedure*)
- e) Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga Pangan
- f) Penggunaan Bahan Tambahan Pangan
- g) Persyaratan Label dan Iklan Pangan

Materi pendukung yang disampaikan adalah:

- a) Pencantuman Label Halal
 - b) Etika Bisnis dan Pengembangan Jejaring Bisnis IRTP
- 3) Metode Penyuluhan Keamanan Pangan
Materi penyuluhan Keamanan Pangan dapat disampaikan dalam bentuk ceramah, diskusi, demonstrasi/peragaan simulasi, pemutaran video, pembelajaran jarak jauh (*e-learning*) dan cara-cara lain yang mendukung pemahaman keamanan pangan.
 - 4) Pemberian Modul dan Produk Informasi Keamanan Pangan
Peserta Bimtek dapat diberikan modul yang berisi materi Bimtek dan/ atau produk informasi yang berupa poster, leaflet atau yang sejenis berisi materi keamanan pangan.
 - 5) Tempat
Tempat pelaksanaan yang digunakan dalam pelatihan harus mendukung terlaksananya proses pembelajaran dan disesuaikan dengan kebutuhan pelatihan. Prasarana pelatihan dapat menggunakan balai/gedung bangunan milik Pemerintah Daerah dan/atau tempat lain yang representatif dengan tetap mempertimbangkan kenyamanan dan kemudahan dijangkau peserta serta efisiensi dana dan kualitas pelatihan.
 - 6) Penerbitan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan mengacu pada Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- b. Pemeriksaan sarana dalam rangka pengawalan pemenuhan komitmen penerbitan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)
- Pelaksanaan Pemeriksaan sarana dalam rangka pengawalan pemenuhan komitmen penerbitan SPP-IRT dilakukan kepada sarana yang telah mengikuti bimtek Penyuluhan Keamanan Pangan dan sarana yang sedang dalam tahap pemenuhan komitmen dalam rangka penerbitan SPP-IRT. Jumlah minimal sarana yang diperiksa adalah minimal sejumlah sarana yang tercantum pada Berita Acara Kesepakatan atau sesuai jumlah sarana yang mengajukan SPP-IRT.
- Pemeriksaan sarana dilakukan oleh tim yang terdiri dari maksimal 3 (tiga) orang *DFI* dan/atau PKP. Apabila belum tersedia *DFI* atau PKP dapat dilakukan oleh PNS yang tugas pokok dan fungsinya sebagai pengawas pangan atau sanitarian dari Dinas Kesehatan maupun Puskesmas. Pelaksanaan pengawasan berdasarkan pada surat tugas yang diterbitkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota ataupun Puskesmas yang telah didelegasikan wewenang penugasan pengawasan oleh Kepala Dinas Kesehatan. Pemeriksaan dapat didampingi oleh

petugas UPT BPOM setempat atau Dinas Penanaman Modal Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP), dan dinas lain yang terkait dengan IRTP.

Hal-hal yang harus diperhatikan pada saat melakukan pemeriksaan adalah sebagai berikut:

- 1) Pemeriksaan sarana produksi IRTP dilakukan sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- 2) Selama pemeriksaan, Tenaga Pengawas Pangan didampingi oleh penanggungjawab IRTP yang diperiksa.
- 3) Dokumen yang perlu disiapkan adalah:
 - a) Formulir daftar pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga (formulir II.12);
 - b) Formulir rincian laporan ketidaksesuaian (formulir II.13);
 - c) Formulir laporan tindakan koreksi dan status CAPA (formulir II.14); dan
 - d) Berita Acara Pemeriksaan (formulir II.15).
- 4) Petunjuk pengisian formulir daftar pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga (formulir II.11) yaitu:
 - a) Jika elemen yang diperiksa memenuhi persyaratan CPPB-IRT, maka kolom ketidaksesuaian tidak diisi atau dibiarkan kosong.
 - b) Jika elemen yang diperiksa tidak memenuhi persyaratan CPPB-IRT, atau kondisi IRTP sesuai dengan kalimat pernyataan negatif pada elemen yang diperiksa, maka menjadi temuan ketidaksesuaian dengan kriteria yang ditetapkan CPPB-IRT (minor, major, serius atau kritis) dengan memberi tanda "√" di kotak yang telah disediakan.

Contoh :

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN			
		MI	MA	SE	KR
A	LOKASI dan LINGKUNGAN PRODUKSI				
1	Lokasi IRTP kotor dan berdebu			<input type="checkbox"/>	
2	Lingkungan IRTP tidak terawat , kotor dan berdebu			<input checked="" type="checkbox"/>	
B	BANGUNAN DAN FASILITAS				
3	Ruang produksi sempit , sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk lain selain pangan		<input checked="" type="checkbox"/>		

↑ Nomor ↑ Elemen yang diperiksa ↑ Kolom penetapan Ketidaksesuaian

Kotak tempat pengisian tanda "√" jika terdapat ketidaksesuaian

- 5) Jika diperlukan, tenaga pengawas dapat mengajukan pertanyaan serta melakukan pemeriksaan secara mendalam dan rinci untuk memperkuat penilaian. Disamping menggunakan formulir pemeriksaan, tenaga pengawas juga

disarankan mencatat sendiri hal-hal khusus yang ditemukan selama pemeriksaan yang penting artinya bagi penilaian.

- 6) Jika ditemukan ketidaksesuaian, maka IRTP diberi kesempatan untuk melakukan tindakan koreksi terhadap ketidaksesuaian dan mendokumentasikannya dengan menggunakan Formulir Laporan Tindakan Koreksi dan Status/ *CAPA* (Formulir II.13).
 - 7) Tenaga pengawas pangan agar melakukan verifikasi terhadap tindakan koreksi yang dilakukan oleh IRTP. Jika tindakan koreksi yang dilakukan sudah tepat, maka pengawas dapat menuliskan “sesuai” pada kolom “status”. Verifikasi tindak lanjut agar dicatat dan didokumentasikan dengan baik.
 - 8) Sertifikasi Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dapat berlanjut jika hasil pemeriksaan sarana produksi menunjukkan level I atau II dan sesuai dengan Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dan Peraturan BPOM Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan.
- c. Pendampingan pemenuhan *CAPA*
 Pendampingan pemenuhan *CAPA* dilaksanakan pada sarana yang telah dikunjungi dan memerlukan pendampingan untuk memenuhi ketentuan sesuai persyaratan yang berlaku. Pendampingan dilakukan dengan cara dan persyaratan seperti yang berlaku pada Pemeriksaan sarana dalam rangka pengawalan pemenuhan komitmen penerbitan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Sarana yang perlu mendapatkan pendampingan adalah tidak memenuhi level 1 atau 2 (hasil pemeriksaan sarana masih level 3 atau 4) serta memerlukan bimbingan untuk pembuatan label yang benar.
- d. Pengkajian ulang SPP-IRT
 Pengkajian ulang SPP-IRT dilakukan dalam bentuk rapat di dalam kantor yang diikuti oleh petugas Dinas Kesehatan, *DFI*, Tenaga Pengawas Pangan atau Penyuluh Keamanan Pangan serta perwakilan Dinas PM-PTSP dan dinas lain yang terkait dengan IRTP. Rapat dilaksanakan minimal 2 (dua) kali dalam setahun untuk mengkaji SPP-IRT yang telah dikeluarkan sebelumnya dan monitoring SPPIRT pada tahun berjalan. *Output* pada kegiatan kaji ulang adalah dokumen atau laporan hasil kaji ulang sesuai dengan rapat kaji ulang yang dilakukan.
 Pengkajian dilakukan berdasarkan:
- 1) *track record* IRTP, kasus, dan status IRTP (aktif/ tidak aktif) ditindaklanjuti dengan pencabutan SPP-IRTnya;
 - 2) kesesuaian kondisi IRTP saat ini dengan definisi IRTP yang seharusnya. IRTP yang sudah berkembang perlu difasilitasi untuk mendaftarkan produknya memperoleh izin edar MD dari BPOM; dan
 - 3) Masa berlaku SPP-IRT yang akan berakhir ditindaklanjuti

dengan perpanjangan SPP-IRT melalui aplikasi SPPIRT terintegrasi OSS RBA.

6. Pelaporan
Pelaporan kegiatan pengendalian dan pengawasan SPP-IRT menggunakan formulir:
 - a. Formulir II.16 rekapitulasi hasil pemeriksaan sarana irtp dalam rangka pemenuhan komitmen; dan
 - b. Formulir II.17 rekapitulasi hasil kaji ulang dalam rangka pengawasan pre-market.

C. Pemeriksaan *Post-Market* pada Produk Makanan Minuman Industri Rumah Tangga yang Beredar dan Pengawasan serta Tindak Lanjut Pengawasan

1. Latar Belakang

Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) memiliki peranan penting dalam sistem Keamanan Pangan di Indonesia. Pada umumnya IRTP merupakan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) dengan yang banyak tersebar di seluruh pelosok Indonesia. Mengingat potensi ekonomi yang sangat strategis serta potensi risiko produk maka perlu diselaraskan antara pertumbuhan IRTP yang cepat dengan peningkatan keamanan dan mutu produk. Pengawasan terkait aspek keamanan dan mutu pangan industri rumah tangga diatur dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan dimana BPOM melakukan pengawasan keamanan pangan, mutu pangan dan gizi pangan untuk Pangan Olahan, termasuk pangan industri rumah tangga.

Selanjutnya pada Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan dinyatakan bahwa pengawasan terhadap pemenuhan persyaratan keamanan pangan, mutu pangan, dan gizi pangan untuk Pangan Olahan industri rumah tangga dilaksanakan oleh Kepala Badan dan/atau Bupati/Wali kota secara sendiri atau bersama-sama. BPOM sebagai koordinator pengawasan Obat dan Makanan nasional sesuai dengan Instruksi Presiden Nomor 3 Tahun 2017 tentang Efektivitas Pengawasan Obat dan Makanan, bertanggung jawab untuk menyiapkan dan mengembangkan kebijakan/regulasi/standar/pedoman pengawasan Pangan Olahan termasuk PIRT.

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah terkait pembagian urusan pemerintahan bidang kesehatan dinyatakan bahwa Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota memiliki kewenangan dalam penerbitan izin produksi makanan dan minuman serta pengawasan *post-market* IRTP. Namun pengawasan IRTP yang dilakukan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota belum optimal, salah satunya dikarenakan keterbatasan sumber daya yang dimiliki baik SDM, laboratorium, dan anggaran.

Hal tersebut dibuktikan dengan data hasil pengawasan IRTP tahun 2018-2021 yang dilakukan oleh UPT BPOM menunjukkan IRTP yang Tidak Memenuhi Ketentuan (TMK) berturut-turut sebesar 79,30%, 78,38%, 73,77%, dan 63,77%. Demikian juga hasil pengawasan terhadap Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) oleh UPT BPOM selama 4 tahun berturut-turut pada tahun 2018-2021 menunjukkan PIRT yang Tidak Memenuhi Syarat (TMS) sebesar 22,1%, 24,26%, 22,1%, dan 22,7%. Hasil tersebut belum menggambarkan penurunan yang signifikan.

Dengan diterbitkannya Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 41

Tahun 2018 tentang Peningkatan Koordinasi Pembinaan dan Pengawasan Obat dan Makanan, menjadi acuan untuk mendorong Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota untuk dapat melakukan pengawasan sarana dan produk Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) sesuai dengan ketentuan perundang-undangan.

2. Tujuan
 - a. Meningkatkan efektivitas sistem pengawasan *post-market* IRTP yang dilakukan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota sesuai dengan pedoman; dan
 - b. Meningkatkan keamanan dan mutu produk pangan industri rumah tangga yang beredar sehingga dapat bersaing di pasar modern baik pasar domestik maupun internasional.
3. Indikator Keluaran
 - a. Jumlah sarana pangan industri rumah tangga yang diawasi dalam rangka pengawasan *post-market*;
 - b. Jumlah pelaku usaha IRTP yang diberikan bimbingan teknis penilaian mandiri CPPOB IRTP;
 - c. Jumlah produk pangan olahan yang dilakukan sampling dan pengujian termasuk evaluasi label atau penandaan untuk produk pangan olahan yang terkemas; dan
 - d. Jumlah iklan produk pangan olahan IRT yang diawasi.
4. Ruang Lingkup yang Dapat Dibiayai
 - a. Belanja konsumsi;
 - b. Belanja pencetakan Blangko BAP dan Pemeriksaan Sarana;
 - c. Belanja perjalanan dinas pertemuan/rapat di dalam kabupaten/kota (termasuk didalamnya transport, uang harian/uang saku);
 - d. Belanja perjalanan dinas pengawasan di dalam kabupaten/kota (termasuk didalamnya transport, uang harian/uang saku dan/atau uang makan dan minum);
 - e. Belanja material pendukung Bimtek seperti spanduk, perlengkapan peserta, dan sertifikat;
 - f. Belanja honorarium narasumber/tenaga ahli (hanya bagi narasumber non ASN dan ASN yang berkedudukan/berperan sebagai narasumber diluar tupoksi pengawasan obat dan makanan seperti akademisi perguruan tinggi, KPI/KPID, DPI, Dinas Komunikasi dan Informatika);
 - g. Belanja sewa gedung/ruangan dan perlengkapannya apabila Dinas Kesehatan tidak memiliki ruangan yang memadai;
 - h. Belanja pembelian sampel;
 - i. Belanja jasa pengiriman sampel (dapat dilakukan dengan belanja perjalanan dinas pengiriman sampel dengan prinsip hanya jika diperlukan dan terbatas);
 - j. Belanja jasa pengujian sampel; dan
 - k. Belanja ATK/Penggunaan/*Unlocated account* dapat ditambahkan sebagai pembulatan untuk menyesuaikan dengan pagu anggaran yang telah ditetapkan oleh Kementerian Keuangan.

Seluruh pembiayaan tersebut diatur sesuai dengan standar biaya daerah atau sesuai ketentuan yang berlaku.

5. Pelaksanaan Kegiatan

a. Pengawasan sarana industri rumah tangga pangan (IRTP)

1) Inventarisasi Sarana Produksi IRTP

Tahapan awal adalah melakukan kegiatan inventarisasi sarana IRTP. Inventarisasi dilakukan dalam bentuk rapat yang diikuti petugas Inventarisasi dilakukan dalam bentuk rapat yang diikuti petugas Dinas Kesehatan, Tenaga Pengawas Pangan (DFI) atau Penyuluh Keamanan Pangan dengan beberapa lintas sektor seperti UPT BPOM, Dinas PM-PTSP, Dinas Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah, Dinas Perindustrian dan Perdagangan di wilayah kabupaten/kota setempat, ataupun instansi terkait lainnya.

Kegiatan dilaksanakan minimal 1 kali dalam 1 tahun (di semester pertama) untuk memperoleh database sarana IRTP di wilayah kerja kabupaten/kota setempat. Hasil inventarisasi ini dapat juga digunakan sebagai bahan dalam menentukan sarana IRTP yang akan dilakukan audit dalam rangka pengawasan post-market serta pemetaan sarana IRTP dan produk pangan industri rumah tangga di kabupaten/kota. Terhadap hasil pembahasan inventarisasi ini dituangkan dalam laporan rapat.

Penetapan target prioritas pemeriksaan sarana IRTP dilakukan berdasarkan analisa risiko dengan mempertimbangkan faktor-faktor sebagai berikut:

- a) Riwayat Terkait Isu Keamanan Pangan Produk Informasi mengenai apakah pernah terjadi: Kejadian Luar Biasa (KLB), peringatan publik terkait isu keamanan pangan, penarikan produk, pengaduan konsumen yang telah diverifikasi kebenarannya oleh Dinkes maupun BPOM serta temuan produk hasil pengujian;
- b) Riwayat Nilai Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan dalam kurun waktu 2 tahun terakhir; dan
- c) Riwayat pelanggaran dalam kurun waktu 2 tahun terakhir, meliputi pelanggaran terkait iklan dan label pangan.

2) Pengawasan Sarana Produksi IRTP

Setelah dilakukan penentuan sarana yang akan diperiksa berdasarkan faktor risiko kemudian dapat dilakukan pemeriksaan ke sarana IRTP. Pemeriksaan post-market adalah pemeriksaan sarana yang telah mendapatkan SPP-IRT yang dilakukan diluar pemenuhan komitmen (untuk SPP-IRT yang terbit sebelum mekanisme OSS RBA) atau pemeriksaan sarana setelah sarana memenuhi komitmen pelaku usaha (untuk SPP-IRT yang terbit setelah mekanisme OSS RBA). Pemeriksaan sarana dilakukan terhadap:

- a) Sarana produksi IRTP yang telah mendapatkan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT);
- b) Sarana produksi IRTP yang belum memiliki izin edar SPP-IRT dan terdapat kasus yang perlu ditelusuri dan ditindaklanjuti; dan/atau
- c) Sarana produksi IRTP yang ijin edar produknya perlu disesuaikan menjadi ijin edar Makanan Dalam Negeri (MD) karena tidak sesuai dengan regulasi.

Pengawasan dilakukan oleh tim yang terdiri dari minimal 2 orang dan maksimal 3 orang DFI. Apabila belum tersedia DFI dapat dilakukan oleh ASN yang tugas pokok dan fungsinya sebagai pengawas pangan atau sanitarian dari Dinas Kesehatan maupun Puskesmas yang telah mengikuti pelatihan keamanan pangan. Pelaksanaan pengawasan berdasarkan pada surat tugas yang diterbitkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota ataupun kepala Puskesmas yang telah didelegasikan wewenang penugasan pengawasan oleh kepala Dinas Kesehatan.

Jumlah sarana yang diperiksa minimal sejumlah sarana yang tercantum pada Berita Acara Kesepakatan. Hasil pengawasan dituangkan dalam Berita Acara Pemeriksaan (BAP) yang dilengkapi dengan formulir pemeriksaan sarana produksi PIRT, formulir rincian laporan ketidaksesuaian, dan formulir laporan tindakan koreksi dan status. Dokumen tersebut dibuat 2 (dua) rangkap, dokumen asli diarsipkan oleh petugas sedangkan salinannya diberikan kepada IRTP untuk diketahui pimpinan bahwa terhadap ketidaksesuaian yang harus diperbaiki. Pelaksanaan pengawasan dilakukan sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.

Pada pelaksanaan pemeriksaan sarana IRTP dilakukan pengawasan terkait penerapan CPPB-IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga) serta melihat kesesuaian sarana yang tergolong sebagai sarana IRTP. Kesesuaian sarana IRTP dapat dilihat dari jenis produk yang diproduksi, teknologi pengolahan (manual hingga semi otomatis), lokasi sarana berhubungan dengan tempat tinggal, dan kapasitas produksi sesuai dengan perundang-undangan. Jika terdapat sarana yang sudah tidak memenuhi ketentuan sarana IRTP maka dapat dilakukan pembinaan dan koordinasi lebih lanjut dengan UPT BPOM setempat untuk dilakukan pendampingan mendapatkan izin edar BPOM.

3) Bimbingan Teknis Penilaian Mandiri CPPOB IRTP bagi Pelaku Usaha

Bimbingan teknis kepada pelaku usaha diberikan kepada penanggung jawab/pemilik Sarana IRTP yang telah memiliki SPP-IRT. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan kepedulian keamanan pangan pelaku usaha agar dapat menerapkan CPPOB-IRT sesuai dengan ketentuan. Total peserta yang mendapatkan bimtek adalah minimal sejumlah peserta 70 orang dan dilaksanakan sebanyak 1 kali bertempat di gedung pertemuan/paket *fullday meeting*.

Bimbingan teknis dapat disampaikan dalam bentuk ceramah, diskusi, demonstrasi/peragaan simulasi, pemutaran video dan cara-cara lain yang mendukung kemudahan pemahaman materi. Pelaksanaan bimbingan teknis melibatkan narasumber yang kompeten sesuai bidang dan materinya. Narasumber dapat berasal dari Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan/atau UPT BPOM setempat.

Materi yang dapat disampaikan pada kegiatan bimbingan teknis antara lain tentang:

- a) Peraturan perundang-undangan di bidang keamanan

pangan dan CPPOB-IRTP; dan

- b) Mekanisme pengisian form penilaian mandiri CPPOB-IRTP dan pengumpulan data dukung.

Materi dan pengumpulan penilaian mandiri pelaku usaha dapat diunduh dan diunggah melalui <https://bit.ly/BimtekCPPOBIRT>.

Pelaksanaan bimbingan teknis dilakukan dengan memperhatikan protokol kesehatan. Dalam rangka penyelenggaraan yang efektif dan efisien dimasa pandemi, bimbingan teknis dapat dilakukan secara *online*, *offline*, maupun kombinasi *online* dan *offline* sehingga bimbingan teknis dapat menjangkau pelaku usaha yang memiliki keterbatasan untuk mengikuti kegiatan secara offline atau langsung.

- b. Pengawasan produk pangan industri rumah tangga (PIRT)

- 1) Monitoring tindak lanjut pengawasan IRTP

Terhadap hasil dari pelaksanaan pengawasan sarana IRTP, dilakukan monitoring tindak lanjut pengawasan. Kegiatan dilakukan dalam bentuk rapat dengan lintas sektor terkait yaitu seperti Dinas PM-PTSP, Dinas KUKM, Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Dinas Pertanian, Dinas Kelautan dan Perikanan, Dinas Ketahanan Pangan, UPT BPOM serta instansi terkait lainnya di wilayah kabupaten/kota.

Materi yang dibahas terkait hasil pemeriksaan post-market (audit/pemeriksaan sarana IRTP), evaluasi dan monitoring kesesuaian tindak lanjut hasil pengawasan yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan serta tindak lanjut selanjutnya yang akan dilakukan dalam rangka pemenuhan proses produksi untuk menjamin keamanan dan mutu pangan. Pada kegiatan ini dilakukan juga evaluasi terkait pelaksanaan kegiatan DAK Nonfisik BOK POM yang berlangsung di kabupaten/kota masing-masing. Kegiatan dilakukan minimal 2 kali dalam setahun dalam bentuk rapat semester dengan hasil berupa dokumen laporan semester yang akan dilaporkan ke lintas sektor terkait termasuk BPOM.

- 2) Sampling dan Pengujian Produk Pangan Industri Rumah Tangga

Sasaran tempat pelaksanaan sampling produk pangan industri rumah tangga yaitu di sarana peredaran pangan meliputi gudang distributor, *hypermarket*, supermarket/swalayan, toko, warung, kantin sekolah dan kantin/warung/toko di sekitar sekolah, kios, pasar tradisional, apotek, toko obat, dan lain-lain. Jumlah pengadaan/pembelian dan pengujian sampel adalah minimal sejumlah sampel yang tercantum pada Berita Acara Kesepakatan. Kegiatan pengadaan/pembelian sampel di sarana distribusi pangan dapat dilakukan bersamaan dengan pelaksanaan kegiatan perjalanan pengawasan, baik saat pengawasan *pre-market* dalam rangka penerbitan (SPP-IRT) maupun saat pengawasan sarana *post-market*. Sampling dan pengujian dapat dilakukan terhadap jenis Pangan Olahan dengan kriteria:

- a) Produk pangan industri rumah tangga terdaftar yang diproduksi dan beredar di kabupaten/kota tersebut, termasuk produk PIRT dengan kategori perizinan Makanan Dalam Negeri (MD) yang kewenangan perizinannya melalui BPOM maupun produk pangan industri rumah tangga yang

akan berproses memperoleh izin edar MD dari BPOM; Khusus pelaksanaan sampling dan uji untuk produk PIRT yang izin edarnya seharusnya berubah menjadi izin edar MD, hasil uji digunakan untuk dasar pembinaan pelaku usaha dan pendampingan sehingga IRTP tersebut dapat memenuhi syarat terdaftar sebagai MD. Oleh karena itu, parameter ujinya agar disesuaikan untuk tujuan tersebut sebagaimana ditetapkan dalam persyaratan registrasi MD. Keterangan terkait jenis pangan olahan yang diizinkan untuk memperoleh SPP-IRT mengacu pada lampiran II.A.

- b) Produk pangan industri rumah tangga terdaftar yang diproduksi dari luar kabupaten/kota namun beredar dalam wilayah kabupaten/kota tersebut;
- c) Produk pangan industri rumah tangga terdaftar yang merupakan unggulan daerah;
- d) Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) maksimal 20% dari total target sampel yang disepakati. Pangan ini dapat berupa pangan terkemas maupun pangan tidak terkemas. Pelaksanaan sampling PJAS dapat dilakukan di sarana penjualan PJAS yang berlokasi di sekitar sekolah;
- e) Pangan siap saji atau produk PIRT diprioritaskan dalam rangka mendukung *stunting* maksimal 20%. Pangan siap saji atau produk PIRT yang dimaksud adalah pangan diperuntukan sebagai Pemberian Tambahan Makanan (PTM) pada Ibu Hamil dan Balita di Posyandu maupun fasilitas lainnya;
- f) Air Minum Isi Ulang (AMIU) di depot AMIU di wilayah masing-masing kabupaten/kota maksimal 20%.

Hal-hal yang perlu menjadi perhatian saat pengambilan sampel adalah sebagai berikut:

i) Perencanaan Sampling

Sampling diupayakan mampu menggambarkan profil produk yang beredar di wilayah kabupaten/kota. Besarnya jumlah dan jenis produk pangan yang beredar menyebabkan perlu adanya penetapan prioritas sampling berdasar analisis risiko, dengan mempertimbangkan:

- Jumlah dan jenis produk beredar;
- SPP-IRT yang diterbitkan dan masih berlaku;
- Produk unggulan daerah;
- Lokasi sampling;
- Catatan pelanggaran terkait produk, seperti kasus tidak memenuhi syarat atau tidak memenuhi ketentuan, kejadian KLB, dsb; dan/atau
- Produk PIRT yang berpotensi digunakan sebagai obat (misalnya madu, minuman serbuk rempah, teh, dsb).

ii) Pelaksanaan Sampling

- Pengambilan sampling dilakukan secara acak/random terhadap produk pangan.
- Setiap sampel dicatat dengan pemberian kode identitas berupa nomor sampel, tanggal sampling, dan lokasi sampling.
- Sampel yang diambil harus memiliki kode produksi/nomor bets yang sama setiap nomornya. Apabila pada kemasan tidak ada nomor kode produksi/nomor bets

pada produknya, dapat mengambil sampel produk dengan tanggal kadaluarsa yang sama untuk setiap satu nomor izin edar produk.

- Untuk sampel yang akan diuji mikrobiologi, agar memperhatikan penanganan dan penyerahan sampel ke laboratorium. Sampel memiliki kode dan identitas yang jelas serta dikemas dengan baik sehingga terhindar dari pencemaran luar.
- Untuk sampel yang mudah rusak dan tidak dibekukan, segera dinginkan unit hingga suhu 0 – 8°C dan pertahankan suhu selama pengangkutan (misalnya menggunakan cooling box dengan ditambah ice gel).
- Kebutuhan Sampel Pengujian

Kebutuhan sampel pengujian adalah sesuai tabel berikut:

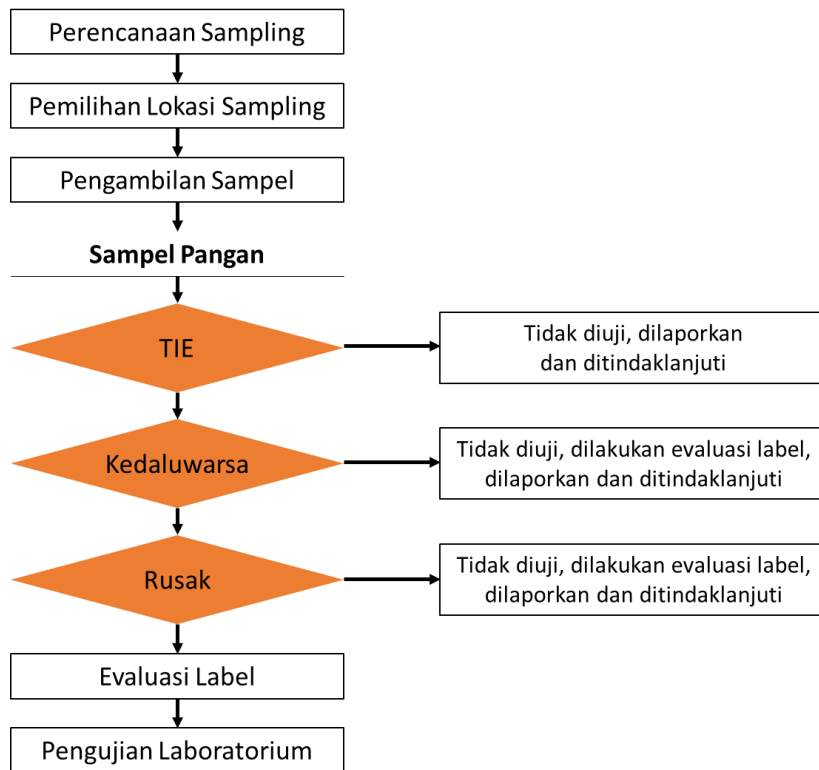
No	Jenis Pangan	Jumlah Kebutuhan Sampel		
		Uji Kimia	Uji Mikrobiologi	Retain Sampel
1.	Sediaan cair, contoh: cuka, sirup dll	4 kemasan @minimal 100 ml	5 x kemasan @minimal 100 ml	1 x kemasan @minimal 100 ml
2.	Sediaan padatan, contoh: bumbu, keripik, roti, olahan ikan, dll	4 kemasan @minimal 100 g	5 x kemasan @minimal 100 g	1 x kemasan @minimal 100 gr

Berdasarkan tabel di atas, pengambilan sampel untuk uji mikrobiologi harus sebanyak 5 kemasan. Sedangkan untuk uji kimia, jumlah sampel dapat kurang dari 4 kemasan (minimal 2 kemasan) jika total berat sampel telah mencapai 400 ml/ 400 gram. Kebutuhan sampel untuk retain sampel (sampel pertinggal) sebanyak 1 kemasan.

3) Evaluasi Penandaan/Label

Setiap sampel yang terkemas dan berlabel wajib dilakukan evaluasi penandaan/label sebelum dikirim ke laboratorium untuk diuji. Evaluasi yang dilakukan mencakup legalitas produk; masa kedaluwarsa produk; kondisi produk (rusak/berkarat/dsb); keterangan minimal pada label; dan keterangan lainnya berupa pernyataan, tulisan, gambar, logo, klaim, dan/atau visualisasi pada label.

Sampel pangan olahan terkemas yang dalam kondisi baik, memiliki nomor SPP-IRT, dan/atau tidak kedaluwarsa maka dilakukan evaluasi label dan dilanjutkan ke tahap pengujian. Jika sampel tidak memiliki Nomor SPP-IRT, maka langsung dilaporkan ke SMART POM (tidak dilakukan evaluasi label dan pengujian). Jika sampel kedaluwarsa dan/atau produk dengan kondisi rusak tetap dilakukan evaluasi label dan dilaporkan di SMART POM, namun tidak dilanjutkan ke tahap pengujian. Untuk sampel PJAS dan pangan siap saji tetap dilakukan pengujian meskipun tidak memiliki izin edar. Secara rinci alur pelaksanaan sampling dapat dilihat pada skema berikut:



4) Pelaksanaan Pengujian

a) Penentuan Parameter Uji

Penetapan pengujian sampel pangan berdasarkan Kajian Risiko Keamanan Pangan terhadap parameter uji prioritas berupa penyalahgunaan bahan berbahaya, penggunaan BTP yang tidak sesuai atau berlebih, dan cemaran. Parameter uji prioritas adalah parameter uji yang ditentukan sebagai prioritas dalam pengawasan pangan, yang terdiri dari:

- Bahan berbahaya dan/atau Bahan Kimia Obat yang mungkin disalahgunakan pada jenis pangan;
- Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang sering ditemukan atau diduga digunakan secara berlebih atau belum diatur/dikaji untuk digunakan pada jenis pangan, antara lain antioksidan, pemanis, pengawet, penguat rasa dan pewarna;
- Cemaran logam berat yang sering ditemukan atau diduga melebihi batas yang diizinkan pada pangan; dan
- Cemaran mikrobiologi yang bersifat patogen. Pengujian agar memperhatikan n (jumlah sampel yang harus diambil dan dianalisis dari satu lot/bets pangan).

Daftar parameter uji prioritas per jenis kategori pangan mengacu pada lampiran II.B.

Pengujian dilakukan terhadap minimal 3 (tiga) parameter uji kimia dan minimal 1 (satu) parameter uji mikrobiologi (jika ada).

b) Tempat Pengujian

Pengujian sampel dapat dilakukan di laboratorium pemerintah atau laboratorium swasta terakreditasi yang mampu melakukan pengujian sampel pangan. Sebagai upaya mendukung pengembangan kemampuan uji laboratorium di daerah, maka pengujian disarankan

dilakukan di laboratorium pemerintah daerah (Labkesda, Labkesling, dll). Apabila pengujian dilakukan di UPT BPOM maka biaya pengujian sesuai tarif Penerimaan Negara Bukan Pajak (PNBP) yang berlaku di BPOM, dengan ketentuan pembayaran di muka dan memperhatikan kapasitas dan sumber daya pengujian di UPT BPOM.

Hasil pengawasan sampel produk pangan dilaporkan melalui formulir II.20 rekapitulasi hasil sampel dan pengujian termasuk evaluasi label.

5) Monitoring dan tindak lanjut hasil pengujian

Kegiatan dilakukan dalam bentuk rapat internal Dinas Kesehatan di wilayah kabupaten/kota minimal 2 kali dalam setahun dengan hasil dalam bentuk dokumen notulen.

Materi yang dibahas terkait kegiatan pengawasan sampling dan pengujian, hasil pengawasan sampling dan pengujian (termasuk evaluasi label), penetapan tindak lanjut yang akan dilakukan, serta perencanaan sampling tahun berikutnya.

Apabila berdasarkan hasil sampling dan pengujian produk pangan PIRT ataupun siap saji ditemukan TMS pengujian dan/atau TMK penandaan/label, maka dilakukan tindak lanjut antara lain pembinaan dengan pelaku usaha dan berkoordinasi dengan lintas sektor terkait.

6) Tindak Lanjut Produk TMS Pengujian dan TMK Label

Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk pertemuan dengan pelaku usaha dan/atau lintas sektor terkait yaitu seperti Dinas PM-PTSP, Dinas KUKM, Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Dinas Pertanian, Dinas Kelautan dan Perikanan, Dinas Ketahanan Pangan, UPT BPOM serta instansi terkait lainnya di wilayah kabupaten/kota untuk pembinaan dalam rangka perbaikan terhadap temuan pelanggaran keamanan, mutu dan pelabelan produk PIRT. Pelaku usaha sebagaimana dimaksud antara lain adalah:

- Pelaku usaha PIRT di wilayah kerja kabupaten/kota setempat;
- Pelaku usaha distributor/ritel/toko/kios yang ditemukan PIRT Tidak memenuhi Syarat atau Tidak Memenuhi Ketentuan.

Tindak Lanjut Produk TMS Pengujian dan TMK Label dilaksanakan 1 kali dalam setahun.

7) Pengawasan Iklan PIRT

Selain sampling dan pengujian pada kegiatan pengawasan dalam rangka post-market, juga dilakukan pengawasan terhadap iklan produk pangan yang memiliki nomor PIRT yang beredar di wilayah kerja kabupaten/kota setempat (iklan produk PIRT yang diproduksi di wilayah kerja kabupaten/kota setempat maupun PIRT yang diproduksi di luar wilayah kerja kabupaten/kota setempat).

Media pengawasan iklan berupa media cetak, media online, media luar ruangan, maupun penyiaran di wilayah kerja masing-masing kabupaten/kota. Pengawasan iklan produk PIRT tersebut

dilakukan dengan menilai kesesuaian iklan terhadap peraturan. Target pengawasan iklan dalam setahun minimal 12 iklan.

Rangkaian kegiatan pengawasan iklan PIRT yaitu:

- a) Sampling/pengambilan iklan produk PIRT di peredaran
 - Iklan pada Media Cetak dan Luar Ruang
Pengambilan iklan pada media cetak leaflet/brosur dan media luar ruang (contoh: baliho, spanduk, billboard, reklame) diprioritaskan pada pusat keramaian masyarakat seperti pusat perbelanjaan, gelanggang olahraga, tempat pariwisata, pameran, dan lain lain. Pengambilan iklan pada media cetak leaflet/brosur juga dapat dilakukan di apotek atau toko obat. Cara pengambilan iklan dapat dilakukan dengan mengambil foto, merekam, atau mengkliping. Pengawasan dilakukan dengan trip perjalanan dinas.
 - Iklan pada Media Penyiaran
Pengambilan iklan pada media penyiaran dilakukan pada TV dan radio lokal dilakukan secara berkala dan direkam untuk dievaluasi. Waktu pengawasan difokuskan pada prime time waktu di mana paling banyak orang sedang menonton televisi atau mendengarkan radio.
 - Iklan pada Media Online
Pengambilan iklan pada media online antara lain pada situs dan laman, *e-commerce*, *game*, media sosial (*youtube*, *instagram*, *facebook*, *twitter*, *whatsapp*, *telegram*), atau aplikasi. Pengambilan iklan di media online dilakukan terhadap akun resmi atau official untuk produk-produk pangan PIRT yang diproduksi di wilayah kerja kabupaten/kota setempat. Cara pengambilan iklan dapat dilakukan dengan mengambil foto atau *screenshot* dan merekam melalui aplikasi perekam layar.

Setelah dilakukan pengambilan iklan, selanjutnya dilakukan evaluasi terhadap iklan tersebut. Evaluasi mengacu pada Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan dan/atau Peraturan BPOM Nomor 6 Tahun 2021 tentang Pengawasan Periklanan Pangan Olahan. Berdasarkan evaluasi terhadap narasi tersebut selanjutnya disimpulkan iklan Pangan Olahan tersebut memenuhi ketentuan atau tidak memenuhi ketentuan. Hasil pengawasan iklan dilaporkan melalui formulir II.19 rekapitulasi hasil pemeriksaan iklan produk pangan. Materi terkait pengawasan label dan iklan dapat dilihat pada <https://bit.ly/MateriPostMarketPIRT>.

- b) Tindak Lanjut Hasil Pengawasan Iklan PIRT
 - Evaluasi Temuan Iklan Bersama Pakar
Kegiatan ini berupa rapat yang diikuti oleh petugas Dinas Kesehatan dan lintas sektor terkait seperti UPT BPOM dan OPD penerbit izin. Kegiatan ini dilakukan untuk membahas data hasil pengawasan iklan yang

memerlukan pengkajian lebih dalam untuk menentukan kesesuaian iklan, baik iklan yang menjadi temuan maupun iklan-iklan pangan olahan lain yang beredar.

Dalam kegiatan ini dapat melibatkan pakar sebagai narasumber baik hadir secara luring maupun daring, antara lain Komisi Penyiaran Indonesia (KPI), Komisi Penyiaran Indonesia Daerah (KPID), Dewan Periklanan Indonesia (DPI), dan pakar komunikasi/ persepsi/ iklan/ teknologi pangan. Honor narasumber dapat diberikan kepada non ASN serta ASN di luar Dinkes dan BPOM (ASN dengan tupoksi di luar Pengawasan Obat dan Makanan) misalnya dari Akademisi Perguruan Tinggi, KPI/KPID, DPI dan Dinas Komunikasi dan Informatika. Pertemuan pembahasan diatur sesuai keperluan dan dilakukan minimal 1 kali dalam setahun.

- *Desk CAPA* dengan Pelaku Usaha PIRT

Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk pertemuan dengan pelaku usaha untuk pembinaan dalam rangka perbaikan terhadap temuan pelanggaran iklan PIRT, baik yang ditemukan pelanggaran maupun pelaku usaha dari pangan sejenis dalam upaya mengantisipasi terjadinya pelanggaran. Pelaku usaha sebagaimana dimaksud antara lain adalah:

- i. Pelaku usaha PIRT di wilayah kerja kabupaten/kota setempat;
- ii. Pelaku usaha ritel/toko/kios yang ditemukan iklan PIRT tidak memenuhi ketentuan; dan
- iii. Pelaku usaha *advertisement*/media tv lokal/radio lokal yang ditemukan menayangkan iklan yang tidak memenuhi ketentuan.

Kegiatan evaluasi hasil pengawasan iklan dan Desk CAPA TL Pengawasan dengan Pelaku Usaha dilaksanakan minimal 1 kali dalam setahun.

Pelaku usaha sebagaimana dimaksud antara lain adalah:

- i. Pelaku usaha PIRT di wilayah kerja kabupaten/kota setempat;
- ii. Pelaku usaha ritel/toko/kios yang ditemukan iklan PIRT tidak memenuhi ketentuan; dan
- iii. Pelaku usaha *advertisement*/media tv lokal/radio lokal yang ditemukan menayangkan iklan yang tidak memenuhi ketentuan.

Terhadap iklan yang tidak memenuhi ketentuan, dapat dilakukan tindak lanjut sesuai peraturan sebagai berikut:

- i. Peringatan secara tertulis;
- ii. Penarikan dari peredaran; dan
- iii. Pencabutan izin produksi atau izin usaha.

6. Pelaporan

Pelaporan kegiatan *Post-Market* Pada Produk Makanan Minuman

Industri Rumah Tangga, meliputi:

- a. Pengawasan sarana industri rumah tangga pangan (IRTP) menggunakan formulir II.18 rekapitulasi hasil pengawasan sarana irtp post-market.
- b. Pengawasan produk pangan industri rumah tangga (PIRT) menggunakan formulir:
 - Formulir II.19 rekapitulasi hasil pemeriksaan iklan produk pangan; dan
 - Formulir II.20 rekapitulasi hasil sampling dan pengujian termasuk evaluasi label.

D. Peningkatan Upaya Promosi Kesehatan, Advokasi, Kemitraan dan Pemberdayaan Masyarakat

1. Latar Belakang

Bimtek Kader Keamanan Pangan

Sesuai dengan amanat Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan bahwa negara berkewajiban mewujudkan ketersediaan, keterjangkauan, dan pemenuhan konsumsi Pangan yang cukup, aman, bermutu, dan bergizi seimbang, baik pada tingkat nasional maupun daerah hingga perseorangan secara merata di seluruh wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia. Terkait hal tersebut diperlukan suatu program yang konsisten dan berkesinambungan sehingga pangan yang aman, bermutu dan bergizi menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan masyarakat Indonesia. Untuk dapat meningkatkan pemahaman individu terhadap konsep Keamanan Pangan perlu dilakukan sosialisasi keamanan pangan.

Program Kader Keamanan Pangan merupakan program yang bertujuan untuk meningkatkan kemandirian masyarakat dalam menjamin pemenuhan kebutuhan pangan yang aman sampai pada tingkat perseorangan. Salah satu strategi untuk mencapai tujuan tersebut adalah memperkuat kapasitas SDM yang ada di desa/komunitas/masyarakat diantaranya melalui pelatihan kader keamanan pangan untuk menjadi agent Keamanan Pangan di komunitasnya.

Pelatihan kader merupakan kegiatan untuk membekali kemampuan kader tentang keamanan pangan. Pelatihan untuk kader ini penting dilakukan untuk meningkat kompetensi dan agar kader dapat memberikan sosialisasi Keamanan Pangan pada komunitas di lingkungan tempat tinggalnya. Adanya kader Keamanan Pangan diharapkan dapat membantu kapasitas individu dalam masyarakat untuk mengadopsi praktik Keamanan Pangan yang baik.

2. Tujuan

- a. Meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat terhadap keamanan pangan;
- b. Membentuk kader Keamanan Pangan yang mampu dan memahami praktek keamanan pangan; dan
- c. Kader keamanan pangan yang mampu mensosialisasikan keamanan pangan pada komunitasnya;

3. Indikator Keluaran

- a. Terlatihnya minimal 30 orang Kader Keamanan Pangan di masing-masing kabupaten/kota; dan

- b. Tersosialisasinya minimal 5 (lima) orang oleh kader keamanan pangan di komunitasnya.
4. Ruang Lingkup yang Dapat Dibiayai
- a. Belanja konsumsi;
 - b. Belanja pembuatan/pencetakan Produk Informasi Keamanan Pangan (PIKP) atau produk informasi lainnya seperti banner, leaflet, baliho, video, barang promosi, dan iklan layanan masyarakat;
 - c. Belanja perjalanan dinas pertemuan/rapat di dalam kabupaten/kota (termasuk didalamnya transport, uang harian/uang saku);
 - d. Belanja honorarium narasumber/tenaga ahli (hanya bagi narasumber non ASN dan ASN yang berkedudukan/berperan sebagai narasumber diluar tupoksi pengawasan obat dan makanan seperti akademisi perguruan tinggi dan organisasi profesi. Untuk narasumber ASN yang berasal dari luar Dinas Kesehatan, dapat diberikan honor menggunakan dana APBD);
 - e. Belanja material pendukung Bimtek seperti spanduk, perlengkapan peserta, dan sertifikat;
 - f. Belanja sewa gedung/ruangan dan perlengkapannya apabila Dinas Kesehatan tidak memiliki ruangan yang memadai; dan
 - g. Belanja ATK/Penggandaan/*Unlocated account* dapat ditambahkan sebagai pembulatan untuk menyesuaikan dengan pagu anggaran yang telah ditetapkan oleh Kementerian Keuangan.

Seluruh pembiayaan tersebut diatur sesuai dengan standar biaya daerah atau sesuai ketentuan yang berlaku.

5. Pelaksanaan Kegiatan

a. Bimtek Kader Keamanan Pangan

1) Bentuk kegiatan

a) Metode

Menggunakan prinsip belajar dari pengalaman yang mana peserta menjadi pelaku utama dalam pencapaian tujuan pelatihan dan diimplementasikan dalam bentuk ceramah dalam ruangan (kelas).

b) Peserta

Kader Keamanan Pangan di masing-masing kabupaten/kota akan diberikan bimbingan teknis Keamanan Pangan dengan jumlah sesuai Berita Acara Kesepakatan. Peserta tersebut dipilih dari masyarakat yang diajukan oleh pejabat yang berwenang dapat berasal dari anggota kader posyandu, kader PKK, anggota organisasi masyarakat, anggota pramuka, komunitas pasar, komunitas desa, karang taruna, LSM dan individu masyarakat yang kompeten untuk dapat menjadi kader keamanan pangan dengan keikutsertaan perempuan dan laki-laki dalam jumlah proporsional. Peserta berasal dari desa yang belum pernah diintervensi dalam program desa pangan aman oleh BPOM. Daftar desa yang telah diintervensi BPOM pada 2014-2022 dapat dilihat pada link <https://bit.ly/desatelahdiintervensiBPOM>.

Jika kabupaten/kota merupakan lokus prioritas intervensi stunting, peserta sebanyak 30% diharapkan berasal dari desa intervensi stunting. Peserta yang telah memenuhi persyaratan akan disebut sebagai Kader Keamanan Pangan dan selanjutnya akan memiliki peran/ tugas untuk melakukan sosialisasi kepada minimal 5 orang anggota komunitasnya.

- 2) Tempat dan Waktu Pelaksanaan
Waktu pelaksanaan selama 1 (satu) atau 2 (dua) hari sebanyak minimal 8 (delapan) jam pelajaran. Kegiatan Bimtek Kader Keamanan Pangan dilaksanakan di 359 (tiga ratus lima puluh sembilan) kabupaten/kota yang menerima DAK Nonfisik BOK POM Tahun 2023.
 - 3) Narasumber
Narasumber harus kompeten di bidang keamanan pangan, dapat berasal dari Universitas, Dinas Kesehatan, UPT BPOM, BPOM maupun Lembaga lain yang kompeten. Pembayaran honorarium narasumber harus memenuhi aturan pembiayaan DAK Nonfisik BOK POM yaitu hanya dapat diberikan bagi narasumber yang berkedudukan/berperan sebagai narasumber nonASN. hanya bagi narasumber non ASN dan ASN yang berkedudukan/berperan sebagai narasumber diluar tupoksi pengawasan obat dan makanan seperti akademisi perguruan tinggi dan organisasi profesi). Untuk narasumber ASN yang berasal dari luar Dinas Kesehatan, dapat diberikan honor menggunakan dana APBD.
 - 4) Materi
Materi yang disampaikan adalah materi keamanan pangan dan nutrisi, namun dapat diperluas dengan materi terkait keamanan penggunaan Obat atau materi edukasi kesehatan lainnya.
 - 5) Pemberian Materi Bimtek Kader Keamanan Pangan
Peserta dapat diberikan materi KIE dan/atau produk informasi yang berupa poster, *leaflet*, *billboard*, *talkshow* atau media edukasi lainnya yang terkait materi keamanan pangan, penggunaan Obat, Obat Tradisional, Kosmetik atau materi edukasi kesehatan lainnya. Contoh-contoh materi KIE Keamanan Pangan, Bimtek kader Keamanan Pangan dan Produk Informasi dapat dilihat pada <https://bit.ly/KIEdanPIKPBOM2022>. Logo BPOM harus tetap dicantumkan jika menggunakan desain materi PIKP yang disediakan oleh BPOM.
- b. Sosialisasi keamanan pangan oleh kader
- 1) Bentuk Kegiatan
 - a) Metode
Sharing session mengenai keamanan pangan secara umum oleh Kader keamanan pangan dalam bentuk formal maupun non formal.
 - b) Peserta
Masyarakat atau komunitas di lingkungan Kader Keamanan Pangan di masing-masing kabupaten/kota Peserta berasal dari lingkungan dimana kader keamanan pangan berasal berjumlah 5 (lima) orang.

- 2) Tempat dan Waktu Pelaksanaan
Waktu pelaksanaan selama 1 (satu) hari sebanyak minimal 3 (tiga) jam pelajaran di balai desa atau tempat lain yang memungkinkan dilaksanakannya sharing session.
 - 3) Narasumber
Narasumber adalah Kader keamanan pangan yang telah mendapatkan Bimbingan Teknis Keamanan Pangan yang diselenggarakan oleh Dinas Kesehatan Kota/Kabupaten.
 - 4) Materi
Materi yang disampaikan adalah materi keamanan pangan secara umum, disesuaikan dengan komunitas tempat dilaksanakannya sharing session tersebut.
 - 5) Pemberian Materi KIE dan Produk Informasi
Peserta dapat diberikan materi KIE dan/atau barang promosi yang berisi pesan-pesan keamanan pangan.
6. Tempat
Tempat pelaksanaan yang digunakan dalam Bimtek Kader Keamanan Pangan harus mendukung terlaksananya kegiatan. Prasarana Bimtek Kader Keamanan Pangan dapat menyewa gedung atau menggunakan gedung milik pemerintah yang representatif dengan tetap mempertimbangkan kenyamanan, kualitas bimtek, efisiensi anggaran dan kemudahan jangkauan oleh peserta.
7. Pelaporan
Pelaporan kegiatan Bimtek Kader Keamanan Pangan dapat menggunakan formulir:
- a. Formulir II.21 rekapitulasi laporan kegiatan bimtek kader keamanan pangan; dan
 - b. Formulir II.22 rekapitulasi laporan sosialisasi kader keamanan pangan.

**BAB III
PENUTUP**

Petunjuk Operasional ini dibuat untuk dijadikan acuan penggunaan DAK Nonfisik BOK POM. Dengan telah dicapainya kesepakatan rencana kerja DAK Nonfisik BOK POM melalui penerbitan Berita Acara Kesepakatan, maka Dinas Kesehatan berkewajiban untuk mencantumkan dalam Dokumen Pelaksanaan Anggaran OPD, melaksanakan kegiatan sesuai petunjuk operasional, dan tidak diperkenankan melakukan pengalihan anggaran di luar kegiatan yang disampaikan di Petunjuk Operasional ini.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

PENNY K. LUKITO

Formulir II.1

DAFTAR PEMERIKSAAN FASILITAS PELAYANAN KEFARMASIAN

PELAKSANAAN	
1.	Hari/Tanggal Pemeriksaan :
2.	Petugas Pemeriksa
	a. Nama Petugas :
	Jabatan :
	Instansi :
	b. Nama Petugas :
	Jabatan :
	Instansi :
INFORMASI SARANA	
1.	Nama Fasilitas :
2.	Alamat Fasilitas (sesuai izin)
	Alamat :
	Kelurahan/Desa :
	Kecamatan :
	Kabupaten/Kota :
	Provinsi :
	Kode Pos :
3.	Izin Sarana
	Nomor Izin Fasilitas :
	Tanggal Terbit Izin :
	Tanggal Habis Masa Berlaku Izin :
	Instansi Penerbit Izin :
4.	Nama Penanggung Jawab Fasilitas :
5.	Nomor STRA/STRTTK :
6.	a. Nomor SIPA/SIPTTK :
	b. Tanggal Terbit SIPA/SIPT :
	c. Tanggal Habis Masa Berlaku SIPA/SIPTTK :

7.	Nama Pemilik Fasilitas	:
8.	Nomor Telepon/Hp	:
9.	Alamat email Fasilitas	:
ASPEK PEMERIKSAAN (Jawablah pertanyaan sesuai dengan hasil observasi!)		
PERIZINAN		
1.	Apakah izin operasional Fasilitas Pelayanan Kefarmasian masih berlaku?	
	<input type="checkbox"/> Ya	<input type="checkbox"/> Tidak
2.	Apakah Fasilitas Pelayanan Kefarmasian masih beroperasi?	
	<input type="checkbox"/> Ya	<input type="checkbox"/> Tidak
	Jika memilih " Tidak " sebutkan alasannya:	
3.	Apakah alamat/lokasi Fasilitas Pelayanan Kefarmasian masih sesuai dengan Surat Izin Operasionalnya?	
	<input type="checkbox"/> Ya	<input type="checkbox"/> Tidak
	Jika memilih " Tidak " sebutkan alasannya:	
4.	Apakah SIPA/SIPTTK Penanggungjawab Fasilitas Pelayanan Kefarmasian masih berlaku?	
	<input type="checkbox"/> Ya	<input type="checkbox"/> Tidak
	Jika memilih " Tidak " sebutkan alasannya:	
PERSONALIA		
1.	Apakah Penanggungjawab Fasilitas (Apoteker/TTK) masih bekerja di Fasilitas Pelayanan kefarmasian sesuai dengan SIPA/SIPTTK?	
	<input type="checkbox"/> Ya	<input type="checkbox"/> Tidak
	Jika memilih " Tidak " sebutkan alasannya:	

2.	Apakah Apoteker/TTK penanggungjawab juga bekerja di tempat lain?
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
	Jika memilih " Ya " sebutkan dimana:
3.	Apakah di Apotek/Toko Obat terdapat Tenaga Kefarmasian lain (selain penanggung jawab)?
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
4.	Apakah Tenaga Kefarmasian berada di Apotek/ Toko Obat pada saat jam operasional?
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
BANGUNAN DAN SARANA PRASARANA	
1.	Apakah ruang penyimpanan obat cukup memadai serta tersedia lemari dan/atau rak untuk menyimpan obat?
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
2.	Apakah tersedia pendingin ruangan (jika diperlukan) dan alat pengukur suhu (termometer) di ruang penyimpanan obat?
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
3.	Apakah bangunan Fasilitas Pelayanan kefarmasian sudah memperhatikan keamanan dalam penyimpanan obat?
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
4.	Apakah bangunan Fasilitas Pelayanan kefarmasian sudah dilengkapi dengan ventilasi dan pencahayaan yang cukup terang sehingga menjamin pelaksanaan tugas dan fungsi praktik kefarmasian?
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
5.	Apakah di Apotek tersedia lemari khusus penyimpanan Narkotika dan/atau Psikotropika sesuai dengan ketentuan perundang-undangan (berkunci ganda, kuat dan tidak mudah dipindahkan)?*
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
6.	Apakah di Apotek sudah tersedia blanko etiket untuk penyerahan obat resep?
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
7.	Apakah di Fasilitas Pelayanan Kefarmasian sudah tersedia blanko surat pesanan untuk pengadaan obat, blanko kartu stok/buku pencatatan mutasi obat?
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak

8.	Apakah penyimpanan obat sudah dilengkapi dengan kartu stok (manual dan/atau elektronik) yang sudah mencantumkan informasi nomor bets dan tanggal kedaluwarsa obat?
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
9.	Jika Fasilitas Pelayanan kefarmasian menyimpan produk rantai dingin (<i>Cold Chain Product / CCP</i>), apakah Fasilitas Pelayanan kefarmasian sudah memiliki lemari pendingin (<i>refrigerator</i>) untuk menyimpan CCP sesuai dengan persyaratan suhu penyimpanan yang direkomendasikan oleh produsen?
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak <input type="checkbox"/> Fasilitas tidak memiliki CCP
10.	Apakah obat yang dijual oleh Fasilitas Pelayanan kefarmasian adalah obat yang memiliki Nomor Izin Edar dari BPOM? (sampling 10 obat keras <i>fast moving</i> dan cek melalui https://cekbpom.pom.go.id/ dan/atau Aplikasi BPOM Mobile)
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
	Jika menjawab “ Ya ”, sebutkan nama produk dan zat aktif obat:
11.	Apakah ditemukan obat kedaluwarsa dan/atau rusak?
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
	Jika menjawab “ Ya ”, sebutkan nama obat dan jenis kerusakan dimaksud:
12.	Apakah obat kedaluwarsa dan/atau rusak yang ditemukan, telah dipisahkan dari obat layak jual, diinventarisir, disimpan dalam tempat terpisah, terkunci dan dilengkapi penandaan yang memadai?
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
13.	Apakah Toko Obat mengelola golongan Narkotika/Psikotropika/Obat Keras?
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
14.	Apakah di Fasilitas Pelayanan Kefarmasian tersedia buku/referensi peraturan perundang-undangan terkait penyelenggaraan pelayanan kefarmasian?
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
15.	Apakah di Fasilitas Pelayanan Kefarmasian tersedia sarana prasarana penunjang berikut?
	<input type="checkbox"/> Listrik yang memadai <input type="checkbox"/> Air bersih (PDAM/Sumur)
16.	Apakah Fasilitas Pelayanan kefarmasian melakukan kegiatan di luar fungsinya, misal melakukan kegiatan produksi dan/atau distribusi/penyaluran obat?
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak

CATATAN PETUGAS

(Catatan diisi oleh Petugas Pemeriksa apabila ada hal lain yang perlu dilaporkan, misalnya: Ketidaksesuaian alamat Fasilitas Pelayanan Kefarmasian dengan Dokumen Perizinan, dll.)

Terhadap keseluruhan ketidaksesuaian agar dilakukan perbaikan/pemenuhan kesesuaian paling lambat 1 (satu) bulan sejak tanggal pemeriksaan dan dilaporkan kepada Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.

Demikian hasil pemeriksaan ini dilaksanakan dengan sebenar-benarnya, diketahui dan disetujui oleh kedua belah pihak.

Kota, Tanggal, Bulan dan Tahun

Formulir II.2

REKAPITULASI HASIL PEMERIKSAAN DALAM RANGKA PENGKAJIAN IZIN FASILITAS PELAYANAN KEFARMASIAN
BULAN PELAKSANAAN:

KABUPATEN/KOTA :
PROVINSI :

Tanggal Pemeriksaan	Nama Fasilitas	Jenis Fasilitas	Alamat Fasilitas		Nomor Izin Fasilitas	Tanggal Terbit Izin Fasilitas	Masa Berlaku Izin Fasilitas	Nomor Telepon	Nama Penanggung Jawab Fasilitas (Farmasi)	Nomor SIPA/SIPTTK	Tanggal Terbit SIPA/SIPTTK	Masa Berlaku Izin SIPA/SIPTTK	Alamat Email Fasilitas	Nama Pemilik/Pimpinan Fasilitas	Kesimpulan	Tindak Lanjut
			Nama Jalan/Kelurahan	Kecamatan												

Tempat, Tanggal Pengesahan
Mengetahui

ttd

Kepala Dinas Kabupaten/Kota

Keterangan:

- Tanggal pemeriksaan merupakan tanggal pemeriksaan awal
- Jenis fasilitas meliputi apotek dan toko obat
- Kolom Kesimpulan diisi **“Sesuai”** jika Fasilitas beroperasi sesuai dengan keterangan yang ada di perizinan atau **“Tidak Sesuai”** jika Fasilitas beroperasi tidak sesuai dengan keterangan yang ada di izin.
- Tindak lanjut pemeriksaan diberikan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku

Formulir II.3

BLANGKO PELAKSANAAN PENDAMPINGAN TINDAKAN PERBAIKAN DAN PENCEGAHAN (TPP)/ *CORRECTIVE ACTION AND PREVENTIVE ACTION* (CAPA) FASILITAS PELAYANAN KEFARMASIAN

Tanggal Pelaksanaan :
 Nama Fasilitas :
 Alamat Fasilitas :
 Jumlah Ketidaksesuaian/Temuan :

No.	Daftar Temuan	Tindakan Perbaikan dan Pencegahan (TPP)/CAPA	Bukti Perbaikan	Hasil Pendampingan	Keterangan
1.					
2.					
3.					
dst.					

Tempat, Tanggal Pengesahan
Mengetahui

ttd

Kepala Dinas Kabupaten/Kota

Keterangan:

- Kolom Daftar Temuan diisi dengan temuan hasil pemeriksaan
- Kolom Tindakan Perbaikan dan Pencegahan (TPP)/CAPA diisi dengan tindakan perbaikan dan pencegahan yang dilakukan oleh Fasilitas Pelayanan Kefarmasian
- Kolom Bukti Perbaikan diisi dengan dokumen bukti pelaksanaan perbaikan dan pencegahan, misalnya foto atau dokumen lainnya
- Kolom Hasil Pendampingan diisi dengan hasil pendampingan dan evaluasi TPP/CAPA yaitu *Closed* (sudah sesuai) atau *Open* (masih butuh perbaikan)
- Kolom Keterangan dapat diisi dengan informasi/ catatan lain yang perlu disampaikan oleh Petugas Dinas Kesehatan kepada Fasilitas Pelayanan Kefarmasian

Formulir II.4

REKAPITULASI HASIL PELAKSANAAN PENDAMPINGAN TINDAKAN PERBAIKAN DAN PENCEGAHAN (TPP)/ *CORRECTIVE ACTION*
AND PREVENTIVE ACTION (CAPA) FASILITAS PELAYANAN KEFARMASIAN
 BULAN PELAKSANAAN:

KABUPATEN/KOTA :
 PROVINSI :

Tanggal Pelaksanaan Pendampingan	Nama Fasilitas	Alamat Fasilitas		Status Penyelesaian TPP/CAPA
		Nama jalan/ Kelurahan	Kecamatan	

Tempat, Tanggal Pengesahan
Mengetahui

ttd

Kepala Dinas Kabupaten/Kota

Keterangan:

Status Penyelesaian CAPA/TPP dapat diisi dengan:

1. *Closed*, jika tindakan perbaikan dan pencegahan yang dilakukan oleh sarana telah memenuhi seluruh temuan hasil pemeriksaan;
2. *Open*, jika masih diperlukan tindakan perbaikan dan pencegahan (TPP) terhadap temuan hasil pemeriksaan.

Formulir II.5

REKAPITULASI LAPORAN KEGIATAN BIMBINGAN TEKNIS TENAGA KEFARMASIAN DI FASILITAS PELAYANAN KEFARMASIAN
DALAM PEMENUHAN STANDAR DAN PERSYARATAN
BULAN PELAKSANAAN:

KABUPATEN/KOTA :
PROVINSI :

Tanggal Kegiatan	Tempat Pelaksanaan	Peserta Bimbingan Teknis				
		Nama Peserta	Jabatan	No Hp	Nama Fasilitas Pelayanan Kefarmasian	Alamat Fasilitas Pelayanan Kefarmasian

Tempat, Tanggal
Pengesahan
Mengetahui,

ttd.

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

Formulir II.6

DAFTAR PEMERIKSAAN SARANA UMOT

A. Informasi Umum

1. Bentuk Usaha
2. Alamat:
 - a. Kantor
 - b. Sarana produksi
 - c. Gudang
3. Dokumen terkait izin yang dimiliki
4. Sertifikat Pemenuhan Aspek CPOTB Secara Bertahap yang dimiliki
5. Struktur organisasi
6. Pimpinan
7. Penanggung Jawab Teknis
 - 1) Ijazah
 - 2) STRA/STRTTK / STRTKT Jamu
 - 3) SIPA/SIPTTK/SIPTKT Jamu
 - 4) Surat pernyataan bekerja penuh waktu
 - 5) Perjanjian kerja sama antara penanggung jawab teknis dengan pelaku usaha
 - 6) KTP
8. Rencana produksi UMOT
 - a. Bentuk sediaan yang diproduksi
 - b. Bahan baku yang digunakan
9. Rencana atau tahapan pengembangan obat tradisional yang akan diproduksi
10. Rencana pemasaran produk
11. Daftar fasilitas produksi, mesin, dan peralatan
12. Fasilitas untuk pengujian atau pengawasan mutu (memiliki atau tidak)
13. Jumlah izin edar yang dimiliki
 - Jumlah produk yang diproduksi
 - Produk yang tidak diproduksi dalam 1 atau 2 tahun terakhir
14. Sumber perolehan bahan awal/bahan aktif obat tradisional (BAOT)

B. Penerapan CPOTB Higiene dan Sanitasi

No.	Aspek Pemeriksaan	Observasi/Keterangan/ Catatan
1.	Ruangan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan Obat Tradisional dalam keadaan bersih	
2.	Memiliki program, prosedur sanitasi ruangan dan peralatan	
3.	Setiap aktifitas sanitasi ruangan dan peralatan dicatat	
4.	Personil yang terlibat dalam pembuatan Obat Tradisional dalam keadaan sehat	

5.	Personil yang terlibat dalam pembuatan Obat Tradisional terlatih/memahami cara pembuatan obat tradisional termasuk aspek higiene dan sanitasi	
6.	Personil dalam keadaan bersih ketika memasuki ruang produksi dan selama bekerja di ruang produksi a) Cuci tangan sebelum memasuki area produksi dan setelah keluar dari toilet	
7.	Personil menggunakan pakaian kerja/pelindung yang bersih ketika bekerja di area produksi	
8.	Sampah produksi tidak ditumpuk dalam waktu yang lama dan adanya program/ tindakan yang mencegah munculnya hama/ <i>pest</i> yang dapat mengontaminasi produk	

Dokumentasi

No.	Aspek Pemeriksaan	Observasi/Keterangan/ Catatan
1.	Menetapkan dan menerapkan prosedur yang efektif dan terdokumentasi mencakup: a. Tersedia catatan pengolahan dan pengemasan bets, termasuk catatan pengujian - Catatan bets ditandatangani oleh personil yang berwenang sebelum produk didistribusikan, sesuai prosedur pelulusan produk jadi - Protap Pelulusan Produk Jadi mencakup <i>checklist</i> yang perlu dikaji termasuk Catatan Bets (pengolahan, pengemasan dan pengujian) sesuai dengan dokumen izin edar/ registrasi - Direkomendasikan personil	

	yang berwenang tersebut sebagai Penanggung Jawab Teknis b. Prosedur tindakan pencegahan untuk mencegah risiko berulang	
2.	Catatan jelas terbaca termasuk apabila adanya koreksi (dicoret, diparaf, diberi tanggal dan bila perlu alasan perubahan)	
3.	Memiliki spesifikasi bahan awal, bahan mentah (bila ada), bahan pengemas, produk antara (bila ada), produk ruahan (bila ada), dan produk jadi	
4.	Memiliki prosedur pelulusan produk jadi	
5.	Memiliki prosedur penanganan keluhan terhadap produk, penarikan kembali produk dan produk kembalian	
6.	Memiliki <i>log book</i> peralatan	
7.	Memiliki kartu persediaan bahan dan produk jadi	
8.	Memiliki prosedur penomoran bets produk jadi	
9.	Setiap bahan, produk, ruangan, peralatan diberi label yang jelas yang mencakup identitas dan/atau status	

Note :

Khusus untuk sarana UMOT yang telah memiliki Sertifikat CPOTB Bertahap, maka penilaian penerapan CPOTB dilakukan sesuai ruang lingkup CPOTB yang tertera pada Sertifikat CPOTB Bertahap.

Demikian hasil pemeriksaan ini dilaksanakan dengan sebenar-benarnya, diketahui dan disetujui oleh kedua belah pihak.

Kota, Tanggal, Bulan dan Tahun

Pihak Sarana,

1. (Tanda tangan, nama lengkap dan jabatan)

2. (Tanda tangan, nama lengkap dan jabatan)

Pemeriksa,

1. (Tanda tangan, nama lengkap dan jabatan)

2. (Tanda tangan, nama lengkap dan jabatan)

Formulir II.7

TINDAKAN PENCEGAHAN:
ANTISIPASI RISIKO YANG MUNGKIN TERJADI DAN BERULANG

No	Temuan	Tindakan Perbaikan dan Pencegahan

Formulir II.8

REKAPITULASI HASIL PEMERIKSAAN DALAM RANGKA PENGAJIAN IZIN USAHA MIKRO OBAT TRADISIONAL
BULAN PELAKSANAAN:

KABUPATEN/KOTA :
PROVINSI :

Nama Sarana	Jenis Sarana	Alamat Sarana		Nomor NIB	Nomor Izin Sarana (bila ada)	Tanggal Terbit Izin Sarana	Nomor Telepon	Alamat Email Sarana	Nama Penanggung Jawab Sarana	Nomor Izin Penanggung Jawab (SIPTTK)	Tanggal Terbit Izin Penanggung Jawab (SIPTTK)	Nama Pemilik/Pimpinan Sarana	Keterangan		Kesimpulan	Tindak Lanjut		
		Nama jalan/Kelurahan	Kecamatan										Jenis kegiatan (Pengawasan awal, Bimtek, Pengawasan Akhir)	Tanggal Pelaksanaan				

Tempat, Tanggal Pengesahan
Mengetahui

ttd

Kepala Dinas Kabupaten/Kota

Keterangan:

- Nama Sarana : diisi dengan nama usaha yang sesuai
- Jenis Sarana diisi apakah UMOT Berizin atau Calon UMOT
- Nama Jalan/kelurahan : diisi dengan alamat yang sesuai
- Kecamatan diisi dengan kecamatan yang sesuai
- Nomor NIB diisi dengan NIB yang terdaftar
- Nomor Izin Sarana diisi dengan Nomor izin sarana yang sesuai, khusus Calon UMOT diisi dengan (-)
- Tanggal Terbit Izin Sarana diisi dengan Tanggal Terbit Izin Sarana yang sesuai, khusus Calon UMOT diisi dengan (-)

- Nomor Telpon diisi nomor telpon penanggung jawab atau pemilik UMOT yang terdaftar
- Alamat Email Sarana diisi dengan format [nama email]@[nama domain email], contoh : smartbpom@pom.go.id, jika tidak ada email isi dengan noemail@mail.com
- Nama Penanggung Jawab Sarana diisi dengan Nama Penanggung Jawab Sarana yang sesuai, khusus Calon UMOT diisi dengan (-)
- Nomor Izin Penanggung Jawab diisi dengan Nomor Izin Penanggung Jawab yang sesuai, khusus Calon UMOT diisi dengan (-)
- Tanggal Terbit Izin Penanggung Jawab (SIPTTK) diisi dengan Tanggal Terbit Izin Penanggung Jawab (SIPTTK) yang sesuai khusus Calon UMOT diisi dengan (-)
- Nama Pemilik/ Pimpinan Sarana diisi dengan Nama Pemilik/ Pimpinan Sarana yang sesuai
- Nomer MoU/ PKS antara Dinas Kesehatan Kab./ Kota dengan PAFI
- Tanggal penandatanganan MoU/PKS antara Dinas Kesehatan Kab. / Kota dengan PAFI
- Jenis Kegiatan diisi untuk pelaksanaan Pengawasan Awal, Bimtek dan Pengawasan Akhir.
- Tanggal Pelaksanaan diisi tanggal pelaksanaan kegiatan. Untuk kegiatan bimtek yang dilaporkan adalah tanggal pelaksanaan bimtek yang terakhir.
- Kesimpulan diisi:
 - Sesuai : memiliki Penanggung Jawab Teknis (TTK) dan Status CAPA *Closed*
 - Tidak sesuai :
 - a. Telah memiliki Penanggung Jawab Teknis (TTK) tetapi status CAPA tidak *Closed*
 - b. Tidak memiliki Penanggung Jawab Teknis (TTK) namun Status CAPA *Closed*
 - c. Tidak memiliki Penanggung Jawab Teknis (TTK) dan Status CAPA tidak *Closed*
- Tindak lanjut pemeriksaan diberikan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku berupa: bimtek, pengurusan izin, pengurusan CPOTB
- Apabila kesimpulan sesuai maka tindak lanjut diisi: Di rekomendasikan untuk mengurus PB-UMKU atau mengurus sertifikat CPOTB Tahap I ke UPT BPOM
- Apabila kesimpulan tidak sesuai maka tindak lanjut diisi:
 - a. Telah memiliki Penanggung Jawab Teknis (TTK) tetapi status CAPA tidak *Closed* ditindak lanjuti dengan pendampingan penyelesaian CAPA
 - b. Tidak memiliki Penanggung Jawab Teknis (TTK) namun Status CAPA *Closed* di tindak lanjuti melalui perjanjian kerja sama dengan PAFI
 - c. Tidak memiliki Penanggung Jawab Teknis (TTK) dan Status CAPA tidak *Closed* di tindak lanjuti melalui perjanjian kerja sama dengan PAFI dan Bimbingan Teknis dalam pemenuhan persyaratan perizinan berusaha

Formulir II.9

CONTOH PERJANJIAN KERJA SAMA



**PERJANJIAN KERJA SAMA
ANTARA
DINAS KESEHATAN KAB./KOTA...
DAN
PERSATUAN AHLI FARMASI DAERAH ...
DAN
BALAI BESAR/BALAI/LOKA POM**

**TENTANG
DUKUNGAN TENAGA TEKNIS KEFARMASIAN DALAM PENGUATAN
PENGAWASAN USAHA MIKRO OBAT TRADISIONAL**

NOMOR:

NOMOR:

NOMOR:

Pada hari ini, tanggal, bulan ..., tahun dua ribu dua puluh tiga (dd-mm-yyyy), bertempat di, kami yang bertanda tangan di bawah ini:

1. XXXXXX.... : Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota....., dalam hal ini bertindak untuk dan atas nama, berkedudukan di Jalan, selanjutnya disebut **PIHAK KESATU**.
2. XXXXXX..... : Ketua Persatuan Ahli Farmasi Indonesia (PAFI) Cabang/Daerah....., berdasarkan Surat Kuasa dari Ketua Umum Pengurus Pusat PAFI Nomor ... Tanggal ... dalam hal ini bertindak untuk dan atas nama PAFI, berkedudukan di Jalan, selanjutnya disebut **PIHAK KEDUA**.
3. XXXXXX..... : Kepala Balai Besar/Balai/Loka POM.... berkedudukan di Jalan, selanjutnya disebut **PIHAK KETIGA**.

Untuk selanjutnya **PIHAK KESATU**, **PIHAK KEDUA** dan **PIHAK KETIGA**** secara bersama-sama disebut **PARA PIHAK**.

PARA PIHAK terlebih dahulu menerangkan hal-hal sebagai berikut:

- a. bahwa **PIHAK KESATU** adalah Unit Eselon II... di bawah dan bertanggung jawab kepada Bupati/Walikota yang mempunyai tugas membantu Bupati/Walikota melaksanakan urusan pemerintahan di bidang kesehatan yang menjadi kewenangan Daerah;
- b. bahwa **PIHAK KEDUA** adalah Organisasi Profesi yang menghimpun Tenaga

- Teknis Kefarmasian sesuai dengan amanat Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2014 tentang Tenaga Kesehatan;
- c. bahwa **PIHAK KETIGA** adalah Unit Pelaksana Teknis di lingkungan Badan Pengawas Obat dan Makanan yang selanjutnya disingkat UPT BPOM adalah satuan kerja yang bersifat mandiri yang melaksanakan tugas teknis operasional tertentu dan/atau tugas teknis penunjang tertentu di bidang pengawasan obat dan makanan.
 - d. bahwa **PARA PIHAK** memiliki komitmen untuk menjalin kerja sama berdasarkan prinsip keterbukaan, saling menghormati, saling menguntungkan dalam rangka mendukung program pemerintah guna meningkatkan kepatuhan pemenuhan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang pengawasan Obat Tradisional.

Berdasarkan hal-hal tersebut di atas, **PARA PIHAK** sepakat untuk menyusun Perjanjian Kerja Sama tentang Dukungan Tenaga Teknis Kefarmasian dalam Penguatan Pengawasan Usaha Mikro Obat Tradisional, dengan ketentuan sebagai berikut:

PASAL 1 KETENTUAN UMUM

Dengan memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan sebagai berikut:

1. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan;
2. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2014 tentang Tenaga Kesehatan;
3. Peraturan Pemerintah Nomor 51 Tahun 2009 tentang Pekerjaan Kefarmasian;
4. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 889/Menkes/Per/V/2011 tentang Registrasi, Izin Praktik, dan Izin Kerja Tenaga Kefarmasian sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 31 Tahun 2016 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 889/Menkes/Per/V/2011 tentang Registrasi, Izin Praktik, dan Izin Kerja Tenaga Kefarmasian;
5. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 83 Tahun 2019 tentang Registrasi Tenaga Kesehatan;
6. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.
7. Peraturan Menteri Keuangan Nomor 119/PMK.07/2021 Tahun 2021 tentang Pengelolaan Dana Alokasi Khusus Nonfisik (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 1032); dan
8. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2020 Tentang Organisasi Dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Di Lingkungan Badan Pengawas Obat Dan Makanan.

PASAL 2 MAKSUD DAN TUJUAN

- (1) Perjanjian Kerja Sama ini dimaksudkan sebagai pedoman **PARA PIHAK** untuk melaksanakan kerja sama dalam rangka Dukungan Tenaga Teknis Kefarmasian dalam Penguatan Pengawasan Usaha Mikro Obat Tradisional (UMOT).
- (2) Perjanjian Kerja Sama ini bertujuan untuk:
 - a. memberikan dukungan penyediaan Tenaga Teknis Kefarmasian (TTK);
 - b. meningkatkan pengetahuan TTK terhadap keamanan, manfaat dan mutu Obat Tradisional; dan
 - c. meningkatkan pemenuhan standar perizinan berusaha.

**PASAL 3
RUANG LINGKUP**

Ruang lingkup Perjanjian Kerja Sama ini, meliputi:

- a. penyediaan TTK pada UMOT;
- b. penyelenggaraan pelatihan, penyuluhan, bimbingan teknis, *workshop* atau kegiatan sejenis; dan
- c. pemberdayaan anggota **PIHAK KEDUA** sebagai penyuluh dalam mendampingi dan/atau membantu UMOT untuk memenuhi standar perizinan berusaha.

**PASAL 4
TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB**

- (1) **PIHAK KESATU** memiliki tugas dan tanggung jawab:
 - a. memberikan informasi persyaratan perizinan berusaha;
 - b. memberikan informasi sarana UMOT atau calon UMOT yang memerlukan TTK; dan
 - c. menyelenggarakan pelatihan, penyuluhan, bimbingan teknis, *workshop* atau kegiatan sejenis dalam rangka peningkatan pengetahuan di bidang UMOT yang memenuhi standar perizinan berusaha.
- (2) **PIHAK KEDUA** memiliki tugas dan tanggung jawab:
 - a. menyiapkan anggotanya untuk menjadi penyuluh dan/atau TTK penanggung jawab UMOT;
 - b. memberikan dukungan SDM sebagai narasumber dan/atau peserta dalam pelatihan, penyuluhan, bimbingan teknis, *workshop* atau kegiatan sejenis dalam rangka peningkatan pengetahuan di bidang UMOT yang memenuhi standar perizinan berusaha;
 - c. menyelenggarakan pelatihan, penyuluhan, bimbingan teknis, *workshop* atau kegiatan sejenis secara mandiri dalam rangka peningkatan pengetahuan di bidang UMOT yang memenuhi standar perizinan berusaha;
- (3) **PIHAK KETIGA** memiliki tugas dan tanggung jawab:
 - a. memberikan dukungan SDM sebagai narasumber dalam pelatihan, penyuluhan, bimbingan teknis, *workshop* atau kegiatan sejenis dalam rangka peningkatan pengetahuan di bidang UMOT yang memenuhi standar perizinan berusaha;

**PASAL 5
PELAKSANAAN**

Untuk kelancaran koordinasi dalam pelaksanaan Perjanjian Kerja Sama ini, **PARA PIHAK** menunjuk koordinator sebagai berikut:

1. **PIHAK KESATU**

Jabatan	: ...
Alamat	: ...
Telepon/Fax	: ...
E-mail	: ...

2. **PIHAK KEDUA**

Jabatan	: ...
Alamat	: ...
Telepon/Fax	: ...
E-mail	: ...

3. **PIHAK KETIGA**

Jabatan : ...
 Alamat : ...
 Telepon/Fax : ...
 E-mail : ...

PASAL 6 PEMBIAYAAN

Segala biaya yang timbul sebagai akibat pelaksanaan Perjanjian Kerja Sama ini dibebankan pada Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah Kabupaten/Kota ... Tahun Anggaran 2023 yang berasal dari Dana Alokasi Khusus Non Fisik Bantuan Operasional Kesehatan Pengawas Obat dan Makanan Tahun 2023 sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

PASAL 7 MONITORING DAN EVALUASI

PARA PIHAK secara bersama-sama atau sendiri-sendiri sepakat melaksanakan *monitoring* dan evaluasi terhadap pelaksanaan Perjanjian Kerja Sama ini pada akhir tahun 2023.

PASAL 8 JANGKA WAKTU

- (1) Perjanjian Kerja Sama ini berlaku sampai dengan 31 Desember 2023, dan dapat diperpanjang, diubah atau diakhiri atas kesepakatan **PARA PIHAK**.
- (2) Dalam hal salah satu **PIHAK** berkeinginan untuk memperpanjang, mengubah atau mengakhiri Perjanjian Kerja Sama ini sebelum jangka waktu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berakhir, maka **PIHAK** tersebut wajib memberitahukan secara tertulis kepada **PIHAK** lainnya paling lambat 3 (tiga) bulan sebelum diakhirinya Perjanjian Kerja Sama ini.
- (3) Apabila Perjanjian Kerja Sama ini tidak diperpanjang lagi dan/atau diakhiri sebelum jangka waktunya habis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2), maka pengakhiran Perjanjian Kerja Sama ini tidak mempengaruhi tugas dan tanggung jawab **PARA PIHAK** yang harus diselesaikan terlebih dahulu sebagai akibat pelaksanaan sebelum berakhirnya Perjanjian Kerja Sama ini.

PASAL 9 PERBEDAAN PENAFSIRAN

Apabila terjadi perbedaan penafsiran antara **PARA PIHAK** sebagai akibat dari pelaksanaan Perjanjian Kerja Sama ini, **PARA PIHAK** sepakat untuk menyelesaikan secara musyawarah untuk mufakat.

PASAL 10 KEADAAN MEMAKSA (*FORCE MAJEURE*)

- (1) Dalam hal salah satu **PIHAK** tidak dapat melaksanakan tugas dan tanggung jawab berdasarkan Perjanjian Kerja Sama ini dikarenakan keadaan memaksa (*force majeure*), maka **PIHAK** yang mengalami *force majeure* harus memberitahukan secara tertulis disertai bukti-bukti yang sah kepada **PIHAK** lainnya paling lambat 7 (tujuh) hari kalender setelah hari pertama tertundanya pelaksanaan kewajiban.
- (2) Akibat yang timbul karena kondisi keadaan memaksa (*force majeure*) dibebankan kepada **PARA PIHAK** yang mengalami kondisi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tidak menyebabkan Perjanjian Kerja Sama ini berakhir, kecuali ditentukan lain berdasarkan kesepakatan **PARA PIHAK**.

PASAL 11
PENUTUP

- (1) Hal-hal yang belum diatur dalam Perjanjian Kerja Sama ini akan diatur dan ditetapkan kemudian dalam adendum yang disepakati secara tertulis oleh **PARA PIHAK** yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Perjanjian Kerja Sama ini.
- (2) Perjanjian Kerja Sama ini dibuat dan ditandatangani dalam rangkap 3 (tiga) asli, bermeterai cukup, dibubuhi stempel jabatan, masing-masing sama bunyinya, mempunyai kekuatan hukum yang sama, dan mulai berlaku sejak ditandatangani oleh **PARA PIHAK**.

PIHAK KESATU

PIHAK KEDUA

PIHAK KETIGA

XXXXXX

XXXXXX

XXXXXX

Formulir II.10

PELAPORAN PERJANJIAN KERJA SAMA

KABUPATEN/KOTA :
 PROVINSI :

No	Para Pihak yang Bekerja Sama	Nomor MoU/ PKS	Tanggal penandatanganan MoU/PKS
1	Dinas Kesehatan Kab./Kota		
2	Persatuan Ahli Farmasi Daerah		
3	Balai Besar/Balai/Loka POM		

Tempat, tanggal pengesahan
 Mengetahui,

ttd.

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

Formulir II.11

REKAPITULASI LAPORAN KEGIATAN BIMBINGAN TEKNIS KEAMANAN PANGAN
BULAN PELAKSANAAN:

KABUPATEN/KOTA :
PROVINSI :

No	Tanggal Kegiatan	Tempat Pelaksanaan	Jumlah Peserta	Jumlah sarana

Tempat, tanggal pengesahan
Mengetahui,

ttd.

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

Keterangan:

- Tanggal kegiatan: diisi dengan tanggal mulai dan tanggal selesai kegiatan
- Dalam pelaksanaan kegiatan bimtek keamanan pangan, daftar hadir setidaknya memuat nama peserta, nama sarana, dan tanda tangan

Formulir II.12

FORMULIR
DAFTAR PEMERIKSAAN SARANA PRODUKSI
PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

Nama dan alamat fasilitas yang diperiksa :	Kabupaten / Kota : Propinsi Nomor : P-IRT :
Pemilik Fasilitas (Perusahaan atau Perorangan) :	Penanggungjawab :
Jenis Pangan IRT :	Tanggal (tgl/bl/th)
Nama Pengawas Pangan Kab/Kota	Tujuan Pemeriksaan: Pemberian SPP-IRT Pemeriksaan Rutin IRTP

Cara Penetapan Ketidaksesuaian Sarana Produksi Pangan IRT

- Pemeriksaan sarana produksi pangan dilakukan berdasarkan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).
- Bubuhkan tanda centang (√) apabila jawaban ya pada kotak dalam kolom yang telah disediakan menurut kategori ketidaksesuaian, yaitu Minor (MI), Mayor (MA), Serius (SE), atau Kritis (KR) yang ditemukan dalam pemeriksaan. Kolom OK apabila kenyataan yang ada di lapangan dilakukan dengan benar berlawanan dengan pernyataan negatif pada kolom 'aspek yang dinilai'.

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN				
		MI	MA	SE	KR	OK
A	LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI					
1	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor dan berdebu			<input type="checkbox"/>		
B.	BANGUNAN DAN FASILITAS					
2	Ruang produksi sempit , sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan		<input type="checkbox"/>			
3	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, kotor , berdebu dan atau berlendir			<input type="checkbox"/>		
4	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat , kotor, dan berdebu			<input type="checkbox"/>		
C.	PERALATAN PRODUKSI					
5	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor				<input type="checkbox"/>	
6	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor , dan tidak menjamin efektifnya sanitasi.			<input type="checkbox"/>		
7	Alat ukur/timbangan untuk mengukur/menimbang berat bersih/isi bersih tidak tersedia atau tidak teliti .			<input type="checkbox"/>		
D.	SUPLAI AIR ATAU SARANA PENYEDIAAN AIR					

8	Air bersih tidak tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi		<input type="checkbox"/>			
9	Air berasal dari suplai yang tidak bersih				<input type="checkbox"/>	
E.	FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI	MI	MA	SE	KR	OK
10	Sarana untuk pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik.		<input type="checkbox"/>			
11	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan.			<input type="checkbox"/>		
12	Sarana toilet/jamban kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi.			<input type="checkbox"/>		
13	Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup.				<input type="checkbox"/>	
F.	KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN	MI	MA	SE	KR	OK
14	Karyawan di bagian produksi pangan ada yang tidak merawat kebersihan badannya dan atau ada yang sakit				<input type="checkbox"/>	
15	Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan/atau mengenakan perhiasan			<input type="checkbox"/>		
16	Karyawan tidak mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/ alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet/jamban.				<input type="checkbox"/>	
17	Karyawan bekerja dengan perilaku yang tidak baik (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.		<input type="checkbox"/>			
18	Tidak ada Penanggungjawab higiene karyawan		<input type="checkbox"/>			
G.	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI	MI	MA	SE	KR	OK
19	Bahan kimia pencuci tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur , disimpan di dalam wadah tanpa label		<input type="checkbox"/>			
20	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala			<input type="checkbox"/>		

21	Hewan peliharaan terlihat berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan.				<input type="checkbox"/>	
22	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang .				<input type="checkbox"/>	
H.	PENYIMPANAN	MI	MA	SE	KR	OK
23	Bahan pangan, bahan pengemas disimpan bersama-sama dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding.				<input type="checkbox"/>	
24	Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang kotor.				<input type="checkbox"/>	
I.	PENGENDALIAN PROSES	MI	MA	SE	KR	OK
25	IRTP tidak memiliki catatan; menggunakan bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan persyaratan penggunaannya.				<input type="checkbox"/>	
26	IRTP tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi pangan.				<input type="checkbox"/>	
27	IRTP tidak menggunakan bahan kemasan khusus untuk pangan.				<input type="checkbox"/>	
28	BTP tidak diberi penandaan dengan benar				<input type="checkbox"/>	
29	Alat ukur/timbangan untuk mengukur/menimbang BTP tidak tersedia atau tidak teliti .				<input type="checkbox"/>	
J.	PELABELAN PANGAN	MI	MA	SE	KR	OK
30	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT				<input type="checkbox"/>	
31	Label mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi				<input type="checkbox"/>	
K.	PENGAWASAN OLEH PENANGGUNG JAWAB	MI	MA	SE	KR	OK
32	IRTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)				<input type="checkbox"/>	

33	IRTP tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi			<input type="checkbox"/>		
L.	PENARIKAN PRODUK	MI	MA	SE	KR	OK
34	Pemilik IRTP tidak melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman				<input type="checkbox"/>	
M.	PENCATATAN DAN DOKUMENTASI	MI	MA	SE	KR	OK
35	IRTP tidak memiliki dokumen produksi			<input type="checkbox"/>		
36	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi.	<input type="checkbox"/>				
N.	PELATIHAN KARYAWAN	MI	MA	SE	KR	OK
37	IRTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan					
	Jumlah Ketidaksesuaian KRITIS					
	Jumlah Ketidaksesuaian SERIUS					
	Jumlah Ketidaksesuaian MAYOR					
	Jumlah Ketidaksesuaian MINOR					
	LEVEL IRTP:					

Tanda Tangan Pengawas Pangan Kab/Kota dan Tanggal
Tanda Tangan Pemilik/penanggungjawab IRTP dan Tanggal

*NA = Tidak relevan

Jadwal Frekuensi Sistem Audit Internal					
Level IRTP	Frekuensi Audit Internal	Minor	Mayor	Serius	Kritis
Level I	Setiap dua bulan	1	1	0	0
Level II	Setiap bulan	1	2-3	0	0
Level III	Setiap dua minggu	NA*	≥4	1-4	0
Level IV	Setiap hari	NA	NA	≥5	≥1

Catatan sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga

- SPP-IRT diberikan apabila IRTP masuk level I – II
- IRTP yang masuk peringkat level I, harus melakukan audit internal dengan frekuensi minimal 1 (satu) kali dalam 2 (dua) bulan
- IRTP yang masuk peringkat level II, harus melakukan audit internal dengan frekuensi minimal 1 (satu) kali dalam 1 (satu) bulan
- IRTP yang masuk peringkat level III, harus melakukan audit internal dengan frekuensi minimal 1 (satu) kali dalam 2 (dua) minggu
- IRTP yang masuk level IV, harus melakukan audit internal dengan frekuensi setiap hari

Formulir II.13

FORMULIR
RINCIAN LAPORAN KETIDAKSESUAIAN

NO	KETIDAKSESUAIAN (<i>PLOR= Problem, Location, Objective, Reference</i>)	KRITERIA KETIDAKSESUAIAN (<i>Minor, Mayor, Serious, Kritis</i>)	BATAS WAKTU PENYELESAIAN TINDAKAN PERBAIKAN

Tanda Tangan Pengawas Pangan Kab/Kota dan Tanggal

Tanda Tangan Pemilik / penanggungjawab IRTP dan Tanggal

Formulir II.14

FORMULIR
LAPORAN TINDAKAN KOREKSI DAN STATUS (CAPA)

NO	KETIDAKSESUAIAN (<i>PLOR= Problem, Location, Objective, Reference</i>)	KRITERIA KETIDAK SESUAIAN (<i>Minor, Mayor, Serius, Kritis</i>)	TINDAKAN PERBAIKAN	STATUS (sesuai/tidak sesuai) Diverifikasi oleh Pengawas Pangan Kabupaten/Kota

Tanda Tangan Pengawas Pangan Kab/Kota dan Tanggal
Tanda Tangan Pemilik / penanggungjawab IRTP dan Tanggal

Formulir II.15

BERITA ACARA PEMERIKSAAN

Pada hari ini ... tanggal ... bulan ... tahun dua ribu ...
 Berdasarkan surat tugas (Jabatan pemberi tugas) No tanggal ...
 yang bertanda tangan di bawah ini:

- | | |
|-------------|---|
| 1 Nama | : |
| NIP | : |
| Pangkat/Gol | : |
| Jabatan | : |
| 2 Nama | : |
| NIP | : |
| Pangkat/Gol | : |
| Jabatan | : |

Telah melakukan pendampingan Tindakan Perbaikan / *Corrective Action And Preventive Action* (CAPA) pemenuhan komitmen Industri Rumah Tangga Pangan:

- | | |
|---------------------------|---|
| Nama IRTP | : |
| NIB | : |
| Alamat | : |
| Telp | : |
| Pimpinan/Penanggung Jawab | : |
| Hasil pendampingan | : |
| Kesimpulan | : |
| Saran | : |

Demikian Berita Acara ini dibuat dengan sebenarnya.

Pimpinan/Penanggung Jawab IRTP	Petugas,
atau yang mewakili	1.

.....

2.

Formulir II.16

REKAPITULASI HASIL PEMERIKSAAN SARANA IRTP DALAM RANGKA PEMENUHAN KOMITMEN
BULAN PELAKSANAAN:

KABUPATEN/KOTA :
PROVINSI :

No	Tanggal Periksa	Nama Sarana	Jenis Pangan	Nama Penanggung Jawab/ Pemilik Sarana	Alamat Sarana		Nomor Telepon	Hasil Temuan	Kesimpulan Hasil Pengawasan	Kesimpulan Akhir
					Nama jalan/ kelurahan	Kecamatan				

Tempat, tanggal pengesahan
Mengetahui,

ttd.

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

Keterangan:

- Hasil temuan dan kesimpulan hasil pengawasan sesuai dengan hasil pemeriksaan berdasarkan form pemeriksaan sarana PIRT
- Kesimpulan hasil pengawasan terdiri dari:
Level : I, II, III, dan IV
- Kesimpulan akhir:
 - a. Memenuhi Ketentuan
 - b. Perlu Pendampingan CAPA

Formulir II.17

REKAPITULASI HASIL KAJI ULANG DALAM RANGKA PENGAWASAN *PRE-MARKET*
 BULAN PELAKSANAAN:

KABUPATEN/KOTA :
 PROVINSI :

No	Tanggal Pelaksanaan	Jumlah SPP-IRT yang terbit	Jumlah SPP-IRT yang perlu perpanjangan/ hampir habis masa berlaku	SPP-IRT yang dibekukan			SPP-IRT yang dicabut			Jumlah IRTP yang aktif	Jumlah IRTP yang sudah tidak aktif
				Tahun terbit	Jumlah	Alasan Pembekuan	Tahun terbit	Jumlah	Alasan Pencabutan		

Tempat, Tanggal Pengesahan
Mengetahui,

ttd.

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

Keterangan:

- Jumlah SPP-IRT yang terbit: akumulasi jumlah SPP-IRT yang terbit selama tahun berjalan
- Jumlah SPP-IRT yang perlu perpanjangan/ hampir habis masa berlaku: Jumlah SPP-IRT yang akan habis masa berlakunya dalam jangka waktu kurang dari 6 (enam) bulan) dan sudah habis namun belum melakukan perpanjangan
- Alasan Pembekuan SPP-IRT: IRTP tidak memenuhi komitmen.
- Alasan Pencabutan
 - a. tidak memenuhi kriteria sesuai dengan peraturan perundangan yang berlaku
 - b. PIRT terbukti sebagai penyebab Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan;

- c. PIRT terbukti mengandung bahan berbahaya dan/atau bahan kimia obat (BKO);
 - d. Lokasi sarana produksi IRTP tidak sesuai dengan lokasi yang tercantum dalam dokumen pada saat pengajuan penerbitan SPP-IRT ;
 - e. PIRT yang beredar tidak sesuai dengan data yang tercantum dalam dokumen pada saat pengajuan penerbitan SPP-IRT
 - f. Diketahui bahwa dokumen/data yang diajukan saat penerbitan SPP-IRT merupakan dokumen/data yang diduga palsu atau yang dipalsukan atau tidak benar;
 - g. IRTP melakukan pelanggaran di bidang produksi dan/atau distribusi Pangan;
 - h. NIB dicabut;
 - i. IRTP melakukan pelanggaran terhadap peraturan di bidang pangan; dan/atau atas permohonan pemegang SPP-IRT
- IRTP aktif adalah Industri Rumah Tangga pangan yang masih memproduksi dalam waktu 1 tahun terakhir setelah SPP-IRT terbit.
 - IRTP tidak aktif adalah Industri Rumah Tangga Pangan yang tidak memproduksi dalam waktu 1 tahun terakhir setelah SPP-IRT terbit.

Formulir II.18

REKAPITULASI HASIL PENGAWASAN SARANA IRTP *POST-MARKET*
 BULAN PELAKSANAAN:

KABUPATEN/KOTA :
 PROVINSI :

No	Tanggal Periksa	Nama Petugas	Nama Sarana	Nama Penanggung Jawab/ Pemilik Sarana	Alamat Sarana		Nomor Telepon/ Email	Hasil Temuan	Kesimpulan Hasil Pengawasan	Kesimpulan Akhir	Jenis Pangan	No PIRT	Tanggal Terbit	Masa Berlaku
					Nama jalan/ kelurahan	Kecamatan								

Tempat, Tanggal
 Pengesahan
 Mengetahui,

ttd.
 Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

Keterangan:

- Hasil Temuan dan kesimpulan pemeriksaan sesuai dengan hasil pemeriksaan berdasarkan form pemeriksaan PIRT
- Kesimpulan hasil pengawasan terdiri dari:
 Level : I, II, III, dan IV /tidak dapat diperiksa/tutup
- Kesimpulan akhir:
 - a. Memenuhi Ketentuan (MK) apabila berada pada level I dan II
 - b. Tidak Memenuhi Ketentuan (TMK) apabila berada pada level III dan IV

Formulir II.19

REKAPITULASI HASIL PEMERIKSAAN IKLAN PRODUK PANGAN
BULAN PELAKSANAAN:

KABUPATEN/KOTA :
PROVINSI :

No	Nama Produk	Nomor PIRT	Nama Produsen	Alamat Lokasi Iklan	Media Iklan	Tanggal Pengawasan Iklan	Narasi Iklan	Hasil Penilaian Iklan (MK/TMK)	Kategori TMK	Tindak Lanjut	Dokumentasi Iklan

Tempat, Tanggal Pengesahan
Mengetahui,

ttd.

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

Keterangan:

- Alamat Lokasi Iklan : Dapat berupa alamat ditemukannya iklan, frekuensi channel TV/radio, link media sosial. Misalnya: Jalan xx, kecamatan yy atau channel TV... atau www...
- Media Iklan, berupa media cetak/elektronik/media luar ruang/media daring:
 - Media cetak : surat kabar, majalah, tabloid, buletin, kalender, poster atau selebaran, leaflet, brosur, stiker, buklet, pamflet, halaman kuning (Yellow Pages)
 - Media elektronik : TV lokal, radio lokal
 - Media luar ruang : Baliho, spanduk, papan reklame, papan nama, iklan cetak yang ditempel/digantung di luar ruang

videotron, sarung ban mobil, dan *backdrop*

- Media daring : Media sosial, *E-commerce*, website dll.
- Narasi Iklan : Menjelaskan narasi/ script iklan yang menunjukkan iklan pangan tersebut memenuhi ketentuan (MK) atau tidak memenuhi ketentuan (TMK)
- Kategori TMK dikelompokkan berdasarkan jenis pelanggaran dan dapat dipilih lebih dari satu kategori antara lain :
 - Kategori pertama : Iklan menyesatkan
 - Kategori kedua : Iklan produk yang tidak boleh diiklankan (Susu Formula Bayi, Formula Lanjutan, Minuman beralkohol, dan Pangan Olahan untuk Keperluan Medis Khusus (PKMK))
 - Kategori ketiga : Iklan dengan klaim kesehatan
 - Kategori keempat : Iklan yang melanggar SARA & mempengaruhi perilaku berbahaya/ tidak baik
 - Kategori kelima : Iklan dengan kalimat superlatif, komparatif, & mendiskreditkan
 - Kategori keenam : Iklan dengan kata-kata, figure, logo, lambang yg tidak boleh diiklankan
- Tindak Lanjut produk TMK dapat dipilih sebagai berikut :
 - Surat peringatan
 - Desk CAPA
 - Pemeriksaan sarana
 - Pembinaan lainnya
- Dokumentasi Iklan dapat berupa: foto/ *screen capture*, video, dan audio

Formulir II.20

REKAPITULASI HASIL SAMPLING DAN PENGUJIAN TERMASUK EVALUASI LABEL
BULAN PELAKSANAAN:

KABUPATEN/KOTA :
PROVINSI :

Tanggal Sampling	Kode Sampel	Nama Sampel	No PIRT	Kategori Pangan	Jenis Pangan	Sarana Sampling	Alamat Sarana	Kondisi Sampel	Kesimpulan Label	Kategori label TMK	Parameter Uji	Hasil Parameter Uji	Kesimpulan Parameter Uji	Kesimpulan Hasil Uji	Foto kemasan produk	Tindak Lanjut produk TMK Label dan/atau TMS Pengujian

Tempat, Tanggal Pengesahan
Mengetahui,

ttd.

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

Keterangan:

- Kode sampel : diisi dengan angka misal 01, 02, dst
- Kategori pangan : dipilih sesuai kode kategori pangan
- Sarana sampling : diisi dengan nama tempat pengambilan sampel
- Kondisi sampel dievaluasi secara bertingkat, yang terdiri dari :
 - a. TIE / Tanpa Izin Edar (bagi produk yang wajib memiliki Nomor SPP-IRT)
 - b. Kedaluwarsa
 - c. Kondisi Rusak
 - d. Kondisi Baik (Memiliki izin edar, tidak kedaluwarsa, dan tidak rusak)

Apabila kondisi sampel a maka sampel tidak lanjut ke pemeriksaan label dan pengujian sampel

Apabila kondisi sampel b,c maka sampel dilakukan pemeriksaan label dan tidak dilakukan pengujian sampel

Apabila kondisi sampel d maka sampel lanjut ke pemeriksaan label dan pengujian sampel

- Kesimpulan label: dipilih sesuai kesimpulan evaluasi label (MK/TMK/NA)
 - MK : Memenuhi Ketentuan yang berlaku
 - TMK : Tidak Memenuhi Ketentuan yang berlaku (Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 dan Peraturan BPOM Nomor 31 Tahun 2018)
 - NA : Produk pangan yang tidak memiliki label kemasan, contoh : pangan siap saji
- Kategori label TMK (jika hasil penilaian TMK) dipilih sesuai kategori TMK label dan dapat dipilih lebih dari 1, antara lain:
 - Tidak terdapat nama produk
 - Tidak terdapat nama dan alamat Produsen
 - Tidak terdapat nomor izin edar
 - Tidak terdapat Tanggal Produksi/Kode Produksi/Lot/Bets
 - Tidak terdapat Keterangan/Tanggal Kedaluwarsa
 - Tidak terdapat Daftar Bahan yang Digunakan (Komposisi)
 - Tidak terdapat Berat Bersih atau Isi Bersih
 - Tidak terdapat Halal (bagi yang dipersyaratkan)
 - Tidak terdapat Asal-usul Bahan Pangan Tertentu (untuk bahan asal usul tertentu mis : iradiasi, GMO dst.)
 - Mengandung pernyataan, keterangan, tulisan, gambar, logo, klaim tidak sesuai ketentuan
 - Lain-lain (ditulis pelanggaran)
- Parameter Uji: dipilih sesuai parameter uji. Untuk pengujian kimia minimal 3 (tiga) parameter uji. Sedangkan pengujian mikrobiologi minimal 1 (satu) parameter uji
- Hasil Parameter Uji: diisi per parameter uji sesuai sertifikat analisa misalnya 20 mg/Kg
- Kesimpulan Parameter Uji: dipilih sesuai kesimpulan per parameter uji (MS/TMS)
 - MS : Memenuhi Syarat hasil pengujian dibandingkan syarat berdasarkan peraturan
 - TMS : Tidak Memenuhi Syarat hasil pengujian dibandingkan syarat berdasarkan peraturan
- Kesimpulan hasil uji
 - MS : apabila seluruh parameter uji Memenuhi Syarat
 - TMS : apabila ada satu atau lebih parameter uji yang Tidak Memenuhi Syarat
- Foto kemasan produk: difoto semua bagian kemasan
- Tindak Lanjut produk TMS dapat dipilih sebagai berikut :
 - Surat peringatan
 - Desk CAPA
 - Pemeriksaan sarana
 - Penarikan produk pangan
 - Pembinaan lainnya

Formulir II.21

REKAPITULASI LAPORAN KEGIATAN BIMTEK KADER KEAMANAN PANGAN
BULAN PELAKSANAAN:

KABUPATEN/KOTA :
PROVINSI :

Tanggal Kegiatan	Tempat Pelaksanaan	Peserta				
		Asal Desa	Asal Komunitas	Jumlah Peserta	Jenis kelamin	
					Perempuan	Laki-laki

Tempat, Tanggal Pengesahan
Mengetahui,

ttd.

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

Keterangan:

- Tanggal Kegiatan: diisi dengan tanggal dimulai dan tanggal berakhir kegiatan
- Asal komunitas kader berasal dari anggota kader posyandu, kader PKK, anggota organisasi masyarakat, anggota pramuka, komunitas pasar, komunitas desa, karang taruna, LSM dan individu masyarakat yang kompeten untuk dapat menjadi kader keamanan pangan dengan keikutsertaan perempuan dan laki-laki dalam jumlah proporsional.

Formulir II.22

REKAPITULASI LAPORAN SOSIALISASI KADER KEAMANAN PANGAN
BULAN PELAKSANAAN:

KABUPATEN/KOTA :
PROVINSI :

Kader			Peserta Sosialisasi		
Nama	Asal Desa	Asal Komunitas	Asal Desa	Asal Komunitas	Jumlah Peserta

Tempat, tanggal pengesahan
Mengetahui,

ttd.

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

Formulir II.23

LAPORAN REALISASI ANGGARAN DAN *OUTPUT*
 BULAN PELAKSANAAN:

KABUPATEN/KOTA :
 PROVINSI :

No	Menu	Rincian Menu Kegiatan								Komponen				Kendala	Tindak Lanjut	
		Nama Rincian Menu Kegiatan	Anggaran			Output				Nama Komponen	Output					
			P*	R**	%C***	T****	R**	%C***	Satuan		T****	R**	%C***			Satuan
1	Penyediaan dan Pengelolaan Data Perizinan dan Tindak Lanjut Pengawasan Izin Apotek Toko Obat dan U MOT	Pelaksanaan pengawasan apotek dan toko obat terhadap pemenuhan standar dan persyaratan							Sarana	Pengawasan sarana				Sarana		
										Bimbingan teknis hasil pengawasan				Orang		
		Pelaksanaan pengawasan U MOT terhadap pemenuhan standar dan persyaratan							Sarana	Pengawasan sarana				Sarana		
										Bimbingan teknis kepada tenaga teknis kefarmasian				Orang		
2	Pengendalian dan tindak lanjut pengawasan sertifikasi komitmen produksi pangan olahan industri rumah tangga (SPPIRT) sebagai ijin edar produk pangan olahan yang dapat di produksi IRT	Pelaksanaan pengawasan terhadap pemenuhan komitmen pelaku usaha IRTP setelah 3 - 6 bulan							Sarana	Bimbingan teknis penyuluhan keamanan pangan ke pelaku usaha IRTP				Orang		
										Pengawasan sarana dalam rangka pengawalan pemenuhan komitmen SPPIRT				Sarana		
3	Pemeriksaan post market	Pengawasan							Sarana	Pengawasan				Sarana		

	pada produk makanan minuman industri rumah tangga yang beredar dan pengawasan serta tindak lanjut pengawasan	sarana industri rumah tangga pangan (IRTP)								sarana Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP)						
										Bimbingan Teknis Penilaian mandiri CPPOB IRTP bagi pelaku usaha					Orang	
		Pengawasan produk pangan industri rumah tangga (PIRT)						Sampel		Pengawasan Iklan Pangan					Iklan	
										Sampling dan Pengujian					Sampel	
4	Peningkatan upaya promosi kesehatan, advokasi, kemitraan, dan pemberdayaan masyarakat	Bimtek kader keamanan pangan						Orang		Bimtek kader keamanan pangan					Orang	
										Sosialisasi Keamanan Pangan oleh Kader					Orang	

Keterangan:

P* : menyatakan pagu anggaran sesuai berita acara kesepakatan

R** : menyatakan realisasi

- Pengisian realisasi anggaran berdasarkan rekapitulasi Surat Perintah Pencairan Dana (SP2D)

- Pengisian realiasi output rincian menu kegiatan dan komponen mengacu pada definisi operasional

%C*** : menyatakan persentase capaian yakni realisasi dibagi pagu kali 100% (untuk anggaran) dan realisasi dibagi target kali 100% (untuk output)

T**** : menyatakan target rincian menu dan komponen sesuai berita acara kesepakatan

Pagu anggaran, target output, dan target komponen sesuai berita acara kesepakatan dapat dilihat pada <https://bit.ly/targetDAKPOM2023>

LAMPIRAN II.A

DAFTAR JENIS PANGAN OLAHAN YANG DIIZINKAN UNTUK MEMPEROLEH SPP-IRT

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
01	HASIL OLAHAN DAGING DAN PRODUK DAGING KERING			
	Kategori ini meliputi produk daging dan daging hewan buruan termasuk jeroan dan kulit. catatan : daging yang dimaksud dalam kategori ini adalah daging mamalia seperti sapi, babi, kambing dll.			
	1. Abon Daging	08.2.2	Abon daging adalah makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dapat juga dipres. Abon terbuat dari daging berbagai jenis hewan seperti sapi, babi, dan lain-lain.	
	2. Kerupuk Kulit/Rambak	08.2.2	Kerupuk kulit/rambak adalah makanan kering yang dibuat dari kulit hewan melalui tahap pembuangan bulu, pengembangan kulit, perebusan, pengeringan, dan dikukus untuk kerupuk kulit mentah atau dilanjutkan dengan penggorengan untuk kerupuk kulit siap konsumsi.	
	3. Keripik Paru	08.2.2	Keripik paru adalah makanan kering yang dibuat dari paru hewan yang diolah dengan cara perebusan, diiris tipis sehingga berbentuk lempeng, diberi bumbu kemudian digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung. Keripik paru dapat dibuat dari paru beberapa jenis hewan seperti sapi, kerbau, babi, dan lain-lain.	
	4. Kerupuk Berbasis Daging, dan Daging Hewan Buruan	08.2.2	Kerupuk berbasis daging, daging unggas dan daging hewan buruan adalah makanan kering yang terbuat dari bagian	

			yang diperoleh dari hewan mamalia maupun unggas, yang kering dan renyah setelah proses penggorengan, dengan atau tanpa penambahan tepung. Contohnya adalah kerupuk usus, kerupuk ceker ayam, dan lain-lain.	
	5. Dendeng Daging	08.3.2	Dendeng daging adalah produk dari lumatan daging, diberi bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dicetak dan dimasak. Daging yang dapat diolah menjadi dendeng dapat berupa daging sapi, daging kerbau, daging babi, daging rusa, daging ayam.	
	6. Daging Olahan Berbumbu (kering)	08.2.2	Daging olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging berbentuk utuh atau potongan yang dimasak bersama bumbu hingga matang dan kering, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Contoh : Rendang Daging kering	Dalam bentuk Kering

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
02	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata			
	1. Sambal Goreng Udang	09.2.4.3	Sambal goreng udang adalah makanan yang dibuat dengan mengolah udang, cabai, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Bau, rasa dan warna normal khas udang. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan udang tidak kurang dari 50%.	Dalam bentuk kering
	2. Sambal Goreng Ikan	09.2.4.3	Sambal goreng ikan adalah produk perikanan berupa makanan kering yang dibuat dengan mengolah ikan yang dihaluskan dengan cabai dan atau bumbu-bumbu dan digoreng. Contoh produk diantaranya sambal goreng ikan roa. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan ikan tidak kurang dari 30%.	
	3. Keripik Kulit Ikan Goreng	09.2.4.3	Keripik kulit ikan goreng adalah produk perikanan yang dibuat dari kulit ikan segar yang mengalami proses pencucian, blansir, perendaman dalam larutan garam, penjemuran, dan penggorengan.	
	4. Abon Ikan	09.2.4.3	Abon ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan perebusan atau	

			<p>pengukusan, pencabikan, penambahan bumbu, dan pemasakan/penggorengan.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i></p> <p>Kandungan daging ikan tidak kurang dari 40%.</p>	
	5. Ikan dan Hasil Perikanan lain termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Renyah	09.2.4.3	<p>Ikan dan Hasil Perikanan lain termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata renyah adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan dan Hasil Perikanan lain termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang mengalami penambahan bumbu dengan dan atau tanpa tepung dan digoreng hingga renyah. Bahan baku adalah semua jenis ikan utuh atau potongan segar. Contoh produk adalah ikan wader goreng, ikan bilis goreng, keripik siput.</p>	
	6. Keripik Ikan	09.2.4.3	<p>Keripik ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan hidup atau bagian ikan yang mengalami perlakuan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan tepung dan digoreng. Produk sejenis lainnya antara lain keripik ikan teri, keripik kulit ikan, keripik lele, keripik patin, dan produk sejenis lainnya.</p>	
	7. Keripik Belut	09.2.4.3	<p>Keripik belut adalah produk perikanan dengan bahan baku belut (<i>Monopterus albus</i>) hidup yang mengalami perlakuan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan tepung dan digoreng.</p>	
	8. Rendang Ikan	09.2.4.3	<p>Rendang ikan tuna adalah produk perikanan dengan</p>	Dalam bentuk

			bahan baku ikan tuna yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Bumbu rendang terdiri dari campuran cabe merah, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, ketumbar, kunyit, dan sereh yang dihaluskan. Daun jeruk, daun kunyit dan asam kandis ditambahkan dalam bentuk utuh atau dihaluskan.	Kering
	9. Rendang Kerang	09.2.4.3	Rendang kerang adalah produk perikanan dengan bahan baku kerang lokan (<i>Polymesoda expansa</i>) yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Bumbu rendang terdiri dari campuran cabe merah, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, ketumbar, kunyit, dan sereh yang dihaluskan. Daun jeruk, daun kunyit dan asam kandis ditambahkan dalam bentuk utuh atau dihaluskan.	Dalam bentuk Kering
	10. Ikan Asap	09.2.5	Ikan asap adalah ikan segar yang mengalami perlakuan penyiangan, pencucian dengan atau tanpa perendaman dalam larutan garam, penirisan, dengan atau tanpa pemberian rempah dan pengasapan panas yang dilakukan dalam ruang pengasapan dengan menggunakan kayu, sabut, atau tempurung kelapa.	
	11. Ikan Kayu	09.2.5	Ikan kayu adalah ikan yang mengalami kombinasi proses perebusan, pengeringan dan pengasapan sehingga	

			<p>memiliki tekstur yang keras dengan karakteristik sensori ikan asap. Bahan baku berupa ikan segar dan ikan beku yang terdiri dari ikan cakalang (<i>Katsuwonus pelamis</i>), ikan tongkol (<i>Auxis sp</i>), ikan tuna (<i>Thunus sp.</i>), ikan layang (<i>Decapterus sp.</i>), ikan lemuru (<i>Sardinella sp.</i>) dan ikan lainnya yang aman untuk dikonsumsi manusia.</p> <p>Kriteria bentuk produk akhir:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ikan cakalang dibelah 4 (empat) ● Ikan tuna dibelah 4 (empat) ● Ikan cakalang dibelah 2 (dua) ● Ikan tuna dibelah 2 (dua) ● Ikan tongkol dibelah 2 (dua) ● Ikan tongkol utuh ● Ikan lemuru utuh ● Ikan layang utuh 	
	12. Kerupuk Ikan, Udang, Moluska (Mentah)	09.2.5	<p>Kerupuk ikan, udang dan moluska (mentah) adalah produk tradisional berbahan baku ikan atau daging lumat (<i>minced fish</i>), udang dan moluska (cumi-cumi, sotong dan kekerangan) segar dan atau beku yang diolah dari campuran semua bahan melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i></p>	<p>Jika Kandungan ikan atau daging lumat (<i>minced fish</i>), udang dan moluska kurang dari 15%, maka masuk ke tepung dan hasil olahannya</p>

			Kandungan ikan atau daging lumat (<i>minced fish</i>), udang dan moluska tidak kurang dari 15%.	
	13. Kerupuk Kulit Ikan Mentah	09.2.5	Kerupuk4 kulit ikan mentah adalah produk perikanan yang dibuat dari kulit ikan segar yang mengalami proses pencucian, blansir, perendaman dalam larutan garam, dan pengeringan.	
	14. Dendeng Ikan	09.2.5	Dendeng ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan penambahan bumbu-bumbu dengan rasa yang khas dan pengeringan.	
	15. Terasi Udang -> ada di excel nomor 343	09.2.5	Terasi udang adalah produk perikanan dengan bahan baku rebon atau udang segar, atau kering atau campurannya yang difermentasi. Bentuk produk akhir: terasi pasta (terasi yang berkarakteristik semi padat), terasi kering padat blok (terasi yang berkarakteristik kering berbentuk blok padat), terasi kering serbuk dan granula (terasi yang berkarakteristik kering berbentuk serbuk dan butiran/granula).	
	16. Pasta Ikan	09.2.5	Pasta ikan adalah produk bentuk pasta yang diperoleh dari fermentasi ikan.	
	17. Tepung Ikan	09.2.5	Tepung ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan utuh dan atau bagian-bagian ikan segar, yang dijadikan tepung melalui proses perebusan atau pengukusan, pengepresan, pengeringan dan	

			<p>penggilingan.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i></p> <p>Kadar air tidak lebih dari 4%.</p>	
	18. Rebon	09.2.5	<p>Rebon adalah produk perikanan dengan bahan baku udang (<i>Acetes sp.</i>) yang telah mengalami perlakuan dengan atau tanpa perebusan atau pengukusan, dan pengeringan.</p>	<p>Bisa mendapatkan SPP-IRT jika melalui proses perebusan atau pengukusan</p>
	19. Petis Udang	09.3.4	<p>Petis udang adalah produk perikanan dengan bahan baku air rebusan (ekstraksi) yang berasal dari udang, kepala udang dan atau kulit udang yang ditambahkan gula, garam dan mengalami pemekatan.</p>	
	Tidak ada dalam list			
	Kerupuk hasil perikanan (matang)	15.3	<p>Kerupuk hasil perikanan adalah makanan ringan, dibuat dari adonan campuran pati dan/atau tepung, hasil perikanan, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dikukus, dipotong/dibentuk, dikeringkan lalu digoreng atau proses lainnya. Nama jenis untuk produk ini misalnya kerupuk ikan tengiri, kerupuk Palembang, kemplang, kerupuk udang, kerupuk cumi, kerupuk kupang, getas</p>	
	Sumpia Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Echinodermata		<p>Sumpia Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Echinodermata adalah makanan ringan yang</p>	

			berbentuk seperti lumpia dengan ukuran kecil yang dibuat dari adonan tepung terigu dan/atau tepung lainnya, diisi Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Echinodermata dengan atau tanpa bahan pangan lain dan digoreng.	
	Rempeyek Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata.	15.3	Rempeyek Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata adalah makanan ringan dibuat dari tepung beras dengan atau tanpa campuran pati lain, dicampur dengan bahan lain seperti teri, udang atau bahan pangan lain kemudian digoreng.	
	Tepung Ikan	9.2.4.3	Tepung ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan utuh dan atau bagian-bagian ikan segar, yang dijadikan tepung melalui proses perebusan atau pengukusan, pengepresan, pengeringan dan penggilingan.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
03	Hasil Olahan Unggas dan Telur			
	Termasuk jeroan, kulit, dan telur			
	1. Dendeng +	8.2.1.2	Dendeng daging adalah produk makanan yang berbentuk lempengan terbuat dari irisan atau gilingan daging segar yang berasal dari hewan sehat yang telah diberi bumbu dan dikeringkan. Daging yang dapat diolah menjadi dendeng dapat berupa daging sapi, daging kerbau, daging babi, daging rusa, daging ayam dan lain-lain.	Dendeng Daging Unggas
	2. Abon Daging Unggas	08.2.2	Abon daging adalah makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dapat juga dipres. Abon terbuat dari daging berbagai jenis hewan seperti sapi, ayam, babi, dan lain-lain.	Abon Daging Unggas
	3. Kerupuk Berbasis Daging Unggas	08.2.2	Kerupuk berbasis daging, daging unggas dan daging hewan buruan adalah makanan kering yang terbuat dari bagian yang diperoleh dari hewan mamalia maupun unggas, yang kering dan renyah setelah proses penggorengan, dengan atau tanpa penambahan tepung. Contohnya adalah kerupuk usus, kerupuk ceker ayam, dan lain lain.	Kerupuk Berbasis Daging unggas

	4. Usus ayam goreng	08.2.2	Usus ayam goreng adalah usus ayam yang dipotong-potong, dicampur bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa tepung pelapis.	
	5. Daging Olahan Unggas Berbumbu	08.2.2	Daging olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging berbentuk utuh atau potongan yang dimasak hingga matang, dengan maupun tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan maupun tanpa kuah/saus. Contoh Rendang Ayam Suir Kering	Daging Unggas Olahan Berbumbu dalam bentuk kering
	6. Rendang Telur Kering	10.2.3	Rendang telur adalah produk telur yang diperoleh dengan mencampurkan telur utuh atau telur dadar dengan bumbu rendang dan santan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak sampai berminyak dan kering . Produk ini berwarna coklat kehitaman.	Bisa Mendapatkan SPP-IRT jika dalam bentuk kering
	7. Telur Hitam (Pidan/Pitan/Bitan)	10.3	Telur hitam (Pidan/Pitan/Bitan) adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan telur dengan cara diperam dalam adonan yang mengandung garam dan/atau alkali dengan atau tanpa bahan lain (seperti abu kayu, air teh). Putih telur berbentuk seperti jeli berwarna coklat kehitaman, kuning telur berwarna abu-abu kehijauan. Telur ini beraroma seperti amonia dan berasa	

			seperti kapur.	
	8. Selai Kaya	10.4	Selai kaya adalah produk olahan telur yang diperoleh dari pengolahan campuran telur, santan, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
04	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut			
	Termasuk jamur, Kelapa Parut kering			
	1. Emping Melinjo	04.2.2.2	Emping melinjo adalah produk kering yang diperoleh dari pemipihan daging melinjo tua (<i>Gnetum gnemon</i>).	
	2. Emping Jengkol	04.2.2.2	Emping jengkol adalah produk kering yang diperoleh dari daging buah jengkol segar yang diolah melalui proses perebusan dan pemipihan kemudian dikeringkan, dengan atau tanpa bumbu-bumbu.	
	3. Sayur Asin	04.2.2.3	Sayur asin adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang diberi garam.	
	4. Jamur Asin	04.2.2.3	Jamur asin adalah produk jamur yang diperoleh dari satu jenis jamur segar, berbentuk utuh atau irisan, yang dibersihkan, dicuci, dibilansir dan diawetkan dalam air garam.	
	5. Acar (<i>Sweet Pickle</i>)	04.2.2.3	Acar adalah produk acar yang diperoleh dari sayur yang dibersihkan, dicuci, dibilansir, dan diawetkan dalam larutan cuka dengan atau tanpa penambahan garam, rempah-rempah, gula, minyak makan, asam asetat, asam laktat, asam sitrat atau asam askorbat, dapat dipanaskan atau dipasteurisasi. Contohnya adalah acar jamur, acar	Bisa SPP-IRT jika tidak melalui proses pasteurisasi

			timun, acar bawang putih, acar jahe, acar cabe, dan acar lobak.	
	6. Asinnan Jahe	04.2.2.3	Asinan jahe adalah produk jahe (<i>Zingiber officinale</i> atau <i>Zingiber officinale</i> var <i>Rubrum</i>) yang diperoleh dari proses pengawetan jahe dengan penambahan garam dan larutan cuka atau larutan asam sitrat, atau asam lain yang sesuai. Dapat ditambahkan gula atau bahan pangan lain.	
	7. Selai sayur	04.2.2.5	Selai sayur adalah produk yang diperoleh dari proses penghancuran satu atau lebih jenis sayur yang bersih dan bermutu baik, dan diolah sehingga bisa dioles. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Contohnya selai labu (<i>pumpkin butter</i>).	
	8. Pikel (Fermentasi)	4.2.2.7	Pikel adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang difermentasi dalam larutan garam, dengan atau tanpa penambahan gula dan rempah-rempah, dapat dilakukan pasteurisasi atau proses pemanasan. Contohnya pikel mentimun (<i>Cucumis sativus</i> L.), jahe, dan zaitun. Ada 3 jenis produk pikel zaitun, yaitu : <ul style="list-style-type: none"> ● Pikel Zaitun Hitam (<i>Black Ripe Olives</i>) dibuat dari zaitun yang masak dan sebelum disimpan dalam larutan garam diproses dengan basa dan dilanjutkan dengan aerasi untuk membuat kulit buah menjadi gelap ● Pikel Zaitun Hijau (<i>Green Olives</i>) dibuat dari zaitun 	Dapat memperoleh SPP-IRT jika tidak melalui proses pasteurisasi

			<p>yang sehat dan masak dan dipanen pada saat buah berwarna ungu muda atau pada tahap semburat kuning (<i>straw-yellow</i>), selama proses pencucian dihindari terjadinya proses penggelapan kulit buah (<i>darkening</i>) dan difermentasi dengan larutan garam encer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pikel Zaitun Ala Yunani (<i>Greek-Style Olives</i>) dibuat dari zaitun yang sehat dan masak dan dipanen pada saat buah telah berwarna ungu atau hitam, tanpa diproses dengan basa sebelum fermentasi. 	
	9. Sawi Asin	4.2.2.7	Sawi asin adalah produk sayur yang diperoleh dari daun sawi yang difermentasi oleh bakteri asam laktat dalam larutan garam.	
	10. <i>Sauerkraut</i>	4.2.2.7	Sauerkraut adalah produk sayur berupa irisan atau cincangan kubis dalam garam yang difermentasi oleh bakteri asam laktat. Produk dapat diawetkan dalam larutan garam atau cairan kubis hasil fermentasi, dikemas.	
	11. Jamur Fementasi	4.2.2.7	Jamur fermentasi adalah produk sayur yang diperoleh dari jamur segar yang dapat dimakan, berbentuk utuh atau irisan yang dibersihkan, dicuci, dan difermentasi oleh bakteri asam laktat dalam larutan garam.	
	12. Kimci	4.2.2.7	<i>Kimchi</i> adalah produk sayur yang diperoleh dari kubis cina yang difermentasi dan dicampur dengan sayur atau bahan lain.	

	13. Keripik Bayam	4.2.2.8	Keripik bayam adalah produk keripik yang diperoleh dari daun bayam yang bersih dan bermutu baik, yang dilapis dengan adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.	
	14. Keripik Jamur Kancing	4.2.2.8	Keripik jamur kancing adalah produk 3 yang diperoleh dari jamur kancing genus <i>Agaricus</i> (<i>A. bisporus</i> , <i>A. campestris</i> , <i>A. bifurcatus</i>) yang dikukus, diiris tipis sehingga berbentuk lempeng, diberi bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung.	
	15. Kerupuk Jengkol	4.2.2.8	Kerupuk jengkol adalah produk yang diperoleh dari buah jengkol segar yang dicampur dengan adonan tepung, dikukus, dibentuk, dan dikeringkan.	
	16. Geplak	04.1.2.12	Buah yang dimasak Geplak adalah produk buah yang diperoleh dari campuran kelapa parut dan gula yang dikeringkan. <i>Karakteristik dasar:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kadar air tidak lebih dari 14%; • Kadar gula (sebagai sakarosa) tidak kurang dari 68%; • Kadar serat kasar tidak lebih dari 2,5%. 	
	17. Jem Buah atau Selai Buah	04.1.2.5	Jem buah atau selai buah adalah produk buah yang kental dan dapat dioles, dibuat dari pendidihan satu jenis atau lebih buah utuh, potongan buah, bubur atau <i>puree</i> buah dengan tambahan gula dan/atau pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan pektin. Termasuk dalam kategori	

			ini <i>preserve</i> dan <i>conserve</i> .	
	18. Jeli Buah	04.1.2.5	Jeli buah adalah produk buah berbentuk jel yang dapat dioles yang diperoleh dari pendidihan satu jenis buah atau lebih sari buah atau ekstrak air dari buah, dengan tambahan gula dan/atau pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan pektin.	
	19. Marmalad	04.1.2.5	Marmalad adalah produk bubur buah kental dan dapat dioles yang diperoleh dari pendidihan buah utuh, bubur buah atau <i>puree</i> buah dengan gula untuk mengentalkan. Dapat ditambahkan pektin, irisan buah dan irisan kulit buah. Termasuk dalam kategori ini marmalad citrus dan jeli marmalad.	
	20. Chutney Mangga (<i>Mango Chutney</i>)	04.1.2.6	<i>Chutney</i> mangga (<i>mango chutney</i>) adalah produk buah yang diperoleh dari buah mangga yang bersih, yang telah dikupas, dipotong, dirajang, diiris atau dihancurkan dengan penambahan bahan lain dan dipanaskan sebelum atau sesudah penutupan pengemas. Bahan lain terdiri dari gula, madu, buah lain dan sayur, garam, dan kondimen (seperti cuka, bawang putih, bawang bombay, jahe, dan lain-lain).	
	21. Produk Buah Oles	04.1.2.6	Produk buah oles adalah produk yang diperoleh dari pencampuran hasil olahan buah dengan bahan pangan lain, dan diolah menjadi produk yang dapat dioles, Nama jenis produk ini misal olesan berbasis kelapa.	

	22. Buah Bersalut	04.1.2.7	Buah bersalut adalah buah yang diperoleh dengan memperlakukan buah (antara lain dicelupkan, direndam, disemprot) dalam larutan gula dan dikeringkan.	
	23. Buah Bergula	04.1.2.7	Buah bergula adalah buah bersalut yang dicelupkan dalam larutan gula dan dikeringkan sehingga buah tertutupi lapisan seperti permen.	
	24. Buah Berkristal	04.1.2.7	Buah berkristal adalah buah yang dilumuri dengan tepung gula atau gula kristal dan dikeringkan sehingga permukaannya terdapat kristal gula.	
	25. Kulit buah bergula	04.1.2.7	Kulit buah bergula adalah kulit buah yang diperoleh dengan memperlakukan (antara lain dicelupkan, direndam, disemprot) kulit buah dalam larutan gula dan dikeringkan.	
	26. Agar-agar kertas	04.1.2.9	Agar-agar kertas adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rumput laut kering <i>Gracilaria</i> spp. atau <i>Gelidium</i> spp. yang mengalami perebusan, penyaringan, penjendalan, pemotongan, pengepresan, dan pengeringan.	
	27. Dodol rumput laut	4.2.2.8	Dodol rumput laut adalah produk olahan dengan bahan baku rumput laut kering atau bahan baku setengah jadi, dicampur gula dengan atau tanpa santan, dengan atau tanpa tepung beras ketan dan bahan lainnya yang selanjutnya mengalami pemasakan, pencetakan, pemotongan, dan pengeringan. Termasuk jenang rumput	

			laut, gelamai rumput laut, lempok rumput laut, dan produk rumput laut sejenis lainnya.	
	28. Bubuk asam jawa	04.1.2.8	Bubuk asam jawa/tamarin adalah produk tamarin yang diperoleh dari pasta tamarin yang dicampur dengan pati.	
	29. Bars Buah	04.1.2.8	<i>Bars</i> buah adalah produk buah yang diperoleh dari hancuran buahbuahan (mangga, nanas atau jambu) yang dicampur dengan gula, lalu dikeringkan sampai berbentuk lembaran.	
	30. Saus buah	04.1.2.8	Saus buah adalah produk buah yang diperoleh dari pendidihan bubur buah dengan atau tanpa penambahan gula dan dapat mengandung potongan buah. Saus buah dapat digunakan sebagai <i>topping</i> untuk produk roti dan es krim <i>sundaes</i> .	
	31. Topping Buah	04.1.2.8	<i>Topping</i> buah adalah produk buah yang diperoleh dari pendidihan bubur buah, lebih encer dari pada saus buah dan dapat digunakan sebagai <i>topping</i> panekuk.	
	32. Konsentrat asam Jawa / Tamarin	04.1.2.8	Konsentrat asam jawa/tamarin adalah produk tamarin yang diperoleh dari ekstrak bersih buah tamarin dengan total padatan terlarut tidak kurang dari 65%.	
	33. Manisan Buah	04.1.2.9	Manisan buah adalah produk buah yang diperoleh dari potongan buah atau buah utuh segar yang sehat dengan penambahan gula. Selain itu dapat ditambahkan bahan pangan lain. Manisan buah dapat dikeringkan ataupun	

			tidak.	
	34. Sale pisang	04.1.2.9	Sale pisang adalah produk buah semi basah yang diperoleh dari buah pisang segar dengan cara pengeringan dan atau pengasapan dan dikemas secara kedap (hermetis).	Bisa mendapatkan SPP-IRT jika tidak dikemas hermetis
	35. Pikel buah	04.1.2.10	Produk Buah Fermentasi Pikel buah adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang dikupas, dan dibersihkan, dalam bentuk utuh, diiris, atau potongan, diberi larutan dan difermentasi dengan bakteri asam laktat.	
	36. Tempoyak/ Pekasam	04.1.2.10	Tempoyak/pakasam adalah produk buah yang diperoleh dari daging buah durian yang melalui proses fermentasi asam laktat secara alami.	
	37. Keripik Buah	04.1.2.12	Buah yang dimasak Keripik buah adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang digoreng secara vakum atau <i>freeze drying</i> atau proses lain, hingga kering dan renyah, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.	
	38. Keripik Buah Simulasi	04.1.2.12	Keripik buah simulasi adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang dibuat tepung dan digoreng hingga kering dan renyah, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.	
	39. Dodol atau lempok buah	04.1.2.12	Dodol atau lempok buah adalah produk buah yang diperoleh dari daging buah matang yang dihancurkan dan	

			dimasak dengan atau tanpa penambahan gula.	
	40. Wajit buah	04.1.2.12	Wajit buah adalah produk buah yang diperoleh dari campuran buah, tepung ketan, kelapa parut dan gula.	
	Cincau Hitam	04.1.2.9	Cincau hitam adalah produk gel buah tradisional yang diperoleh dari ekstrak tanaman janggelan (<i>Mesona palustris</i> , <i>Mesona sinensis</i>). Gel cincau hitam terbentuk melalui proses panas dan membutuhkan komponen pati. Cincau hitam dikonsumsi sebagai makanan atau minuman pencuci mulut.	
	keripik sayuran	04.2.2.8	Keripik sayuran adalah produk keripik yang diperoleh dari daun atau sayuran lain yang diiris tipis yang bersih dan bermutu baik, dapat dilapis dengan adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng, atau dipanggang.	
	Keripik Pare/ Paria	04.2.2.8	Keripik pare adalah produk keripik yang diperoleh dari dbuah pare/paria yang bersih dan bermutu baik, yang diiris-iris kemudian digoreng, atau dapat dilapis dengan adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.	
	Serundeng Kelapa	04.1.2.2	Serundeng adalah makanan khas Indonesia yang sering digunakan sebagai lauk-pauk nasi. Serundeng dibuat dari parutan kelapa yang digoreng hingga kuning kecoklatan dengan bumbu-bumbu seperti bawang bombay, cabai, bawang putih, bawang merah, ketumbar, kunyit, gula,	

			asam jawa, daun salam, daun jeruk dan lengkuas.	
	Nori	04.2.2.2	Nori adalah produk hasil perikanan yang dibuat dari rumput laut jenis Pyropia yang mengalami perlakuan pengeringan, dan setelah dikeringkan produk akan dipanggang dan/atau diberi penambahan bumbu. Bentuk produk akhir meliputi: serpihan, lembaran, lembar gulungan, gumpalan bulat. Jenis produk antara lain: nori kering, nori panggang, nori bumbu.	
	Olahan Sayur Menyerupai Abon		Makanan Kering berbentuk khas dibuat dari sayuran yang disayat-sayat, diberi bumbu, digoreng dan bisa juga dipress	
	Kelapa Parut Kering	04.1.2.2	Kelapa parut kering adalah produk pangan yang diperoleh dari proses pamarutan daging buah kelapa segar dengan atau tanpa kulit ari.	
	Bubuk Puding / Jeli Rasa/Berperisa	04.1.2.9	Bubuk puding / Jeli rasa/berperisa adalah produk bubuk yang dibuat dari bahan pembentuk gel selain tepung atau pati, dapat ditambahkan bahan pangan lain, dan digunakan untuk membuat puding / Jeli rasa atau berperisa.	
	Sayur Asin Kering	04.2.2.2	Sayur asin kering adalah produk sayur yang diperoleh dari bagian sayur yang diberi garam dan dikeringkan dengan	

			pengeringan alami atau buatan.	
--	--	--	--------------------------------	--

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
5	Tepung dan Hasil Olahannya			
	1. Tepung Mokaf	06.2.1	Tepung mokaf adalah tepung yang diperoleh dari ubi kayu (<i>Manihot sp.</i>) dengan proses fermentasi asam laktat.	
	2. Tepung Gaplek	06.2.1	Tepung gaplek adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan gaplek (umbi singkong kering utuh atau dipotong-potong). Umbi singkong yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.	
	3. Tepung Umbi Lainnya (Tepung Kentang, Tepung Ubi Jalar, Tepung Garut, Tepung Ganyong dan lain-lain.)	06.2.1	Tepung umbi lainnya (tepung kentang, tepung ubi jalar, tepung garut, tepung ganyong dan lain-lain) adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi. Umbi yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.	
	4. Tepung Aren	06.2.1	Tepung aren adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan empulur pohon aren (<i>Arenga pinnata Merr.</i>).	
	5. Kinako	06.2.1	<i>Kinako</i> adalah tepung kedelai panggang.	
	6. Konjac Flour	06.2.1	Tepung <i>konjac</i> adalah tepung glukomanan yang diperoleh hasil ekstraksi umbi iles-iles (<i>Amorphophallus konjac</i>).	
	7. Tepung Iles-iles	06.2.1	Tepung iles-iles adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi tanaman <i>Amorphophallus muelleri</i> .	

	8. Pati garut	06.2.2	Pati garut adalah pati yang diperoleh dari sari umbi garut (<i>Maranta arundinaceae</i> L).	
	9. Pati Jagung atau Maizena	06.2.2	Pati jagung atau maizena adalah pati yang diperoleh dari biji jagung (<i>Zea mays</i> Linn) berbagai varietas.	
	10. Pati Sagu	06.2.2	Pati sagu adalah pati yang diperoleh dari pengolahan empulur pohon sagu (<i>Metroxylon</i> sp) yang bersih dan baik.	
	11. Pati Kacang Hijau/Hunkwee	06.2.2	Pati kacang hijau atau hunkwee adalah pati yang diperoleh dari kacang hijau (<i>Phaseolus radiatus</i>).	
	12. Tapioka/Pati Singkong/Pati Ubi Kayu	06.2.2	Tapioka/pati singkong/pati ubi kayu adalah pati yang diperoleh dari singkong/ubi kayu (<i>Manihot</i> sp.)	
	13. Kuetiaw Kering	06.4.2	Kuetiaw kering adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras, berbentuk khas kuetiaw.	
	14. Pasta	06.4.2	Pasta adalah produk yang dibuat dari semolina atau tepung gandum durum atau campurannya sebagai bahan baku utama dan dapat mengandung pangan sumber karbohidrat lain, tepung, telur, garam, dan bahan pangan lain, yang diperoleh melalui ekstrusi, dicetak dalam bentuk tertentu/spesifik dan dikeringkan. Untuk produk pasta susu dalam pembuatan adonannya digunakan susu sebagai pengganti air, baik sebagian maupun seluruhnya. Termasuk makaroni, <i>spaghetti</i> , <i>fettuccini</i> , <i>penne</i> , <i>farfale</i> , <i>fusilli</i> , <i>ravioli</i> , <i>lasagna</i> , <i>cannelloni</i> , <i>rigatoni</i> .	
	15. Pasta Gandum Utuh	06.4.2	Pasta gandum utuh adalah pasta yang diperoleh dari	

			tepung gandum utuh atau tepung gandum durum utuh, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.	
	16. Produk Pasta Gandum dan Kedelai	06.4.2	<p>Produk pasta gandum dan kedelai adalah pasta yang diberi tambahan tepung kedelai, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Penambahan tepung kedelai tidak kurang dari 12,5%; 	
	17. Produk Pasta Sayur	06.4.2	<p><i>Definisi :</i></p> <p>Produk pasta sayur adalah pasta yang diberi tambahan sayur seperti tomat, <i>artichoke (Cynara cardunculus)</i>, bit, wortel, atau bayam, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Penambahan sayur tidak kurang dari 3% (dihitung sebagai bahan segar); 	
	18. Pasta Lainnya	06.4.2	Pasta lainnya adalah produk pasta yang dibuat dari selain gandum sebagai bahan utama dan bahan pangan lain, yang diperoleh melalui ekstrusi atau pencetakan adonan. Nama jenis untuk kategori ini misalnya pasta jagung.	
	19. Sohun	06.4.3	Sohun adalah produk berbentuk untaian kering yang	

			diperoleh dari pati kacang hijau (hunkwee).	
	20. Sohun lainnya	06.4.3	Sohun lainnya adalah produk berbentuk mi kering yang diperoleh dari pati sagu, pati aren, pati jagung (maizena), dan pati lainnya.	
	21. Bihun	06.4.3	Bihun adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras dengan atau tanpa bahan lain.	
	22. Bihun lainnya	06.4.3	Bihun lainnya adalah bihun yang dibuat dari tepung selain dari tepung beras dengan atau tanpa bahan lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya bihun jagung.	
	23. Mi Kering	06.4.3	Mi kering adalah produk mi kering yang diperoleh dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan telah mengalami pengeringan atau penggorengan. Produk mi kering gandum mengandung tidak kurang dari 60% bahan dari gandum.	
	24. Kerupuk Mentah	06.4.3	Kerupuk mentah adalah produk berbahan baku pati/tepung atau campurannya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan.	
	25. Tepung <i>Custard</i> Tanpa Telur (<i>Eggless Custard</i>)	06.5	Tepung <i>custard</i> tanpa telur (<i>eggless custard</i>) adalah tepung yang dibuat dari campuran tapioka, pati jagung atau pati sagu, dengan maupun tanpa bahan lain.	
	26. Sagu/Pati Mutiara	06.5	Sagu/pati mutiara adalah produk dengan tekstur kenyal	

			terbuat dari tepung sagu atau tepung serealialia atau pati dengan campuran bahan pangan lain.	
	27. Premiks Untuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Serealialia dan Pati	06.5	Premiks untuk makanan pencuci mulut berbasis serealialia dan pati adalah produk berbentuk bubuk dengan bahan dasar tepung serealialia atau pati atau campurannya dengan penambahan gula dan bahan pangan lain. Dalam penyiapannya harus ditambahkan air atau susu dan/atau krim sebelum diolah lebih lanjut menjadi makanan pencuci mulut.	
	28. Tepung Pelapis	06.6	Tepung pelapis adalah campuran tepung, serpihan atau hancuran serealialia atau biji-bijian, yang dapat dikombinasikan dengan bahan lain (seperti telur, air, susu) dapat digunakan sebagai pelapis bahan pangan hewani (daging sapi, daging unggas, daging ikan atau hasil laut lainnya (udang, cumi, dan lainnya), dan bahan pangan nabati (pisang, umbi-umbian, sayur-sayuran).	
	29. Tepung Bumbu	06.6	Tepung Bumbu adalah campuran tepung, serpihan atau hancuran serealialia atau biji-bijian, mengandung dua atau lebih herba atau rempah, yang dapat dikombinasikan dengan bahan lain (seperti telur, air, susu) dapat digunakan sebagai pelapis bahan pangan hewani (daging sapi, daging unggas, daging ikan atau hasil laut lainnya (udang, cumi, dan lainnya), dan bahan pangan nabati (pisang, umbi-umbian, sayur-sayuran). Tidak termasuk	

			adonan (contohnya untuk produk bakeri) dari kategori 07.1.4 dan premiks untuk roti dari 07.1.6 atau premiks untuk kue dari 07.2.3.	
	30. Tepung Bakwan	06.6	Tepung bakwan adalah campuran tepung (dapat berupa tepung gandum atau tepung tapioka) dengan bahan pangan lain. Digunakan untuk membuat bakwan dengan penambahan bahan pangan lain seperti telur, air, sayuran (wortel, tauge, kubis, dan lainnya).	
	31. Tepung Bakso	06.6	Tepung bakso adalah campuran tepung (dapat berupa tepung gandum atau pati tapioka) dengan atau penambahan bahan pangan lain. Digunakan untuk membuat adonan bakso dengan penambahan daging giling.	
	32. Dodol/Jenang/Gelamai	06.7	Dodol/jenang/gelamai adalah produk pangan yang diperoleh dari tepung beras ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan.	
	33. Krekers Krim	7.1.2	Krekers krim adalah jenis krekers fermentasi yang pada proses laminasinya menggunakan <i>cracker dust</i> di antara lapisan-lapisannya.	Bisa memperoleh Nomor Izin Edar SPP-IRT bila krekers yang digunakan adalah produk jadi (tidak diproduksi

				sendiri oleh IRTP)
	34. <i>Water Biscuit</i>	7.1.2	<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.	
	35. Krekers Soda	7.1.2	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 <i>baking powder</i> atau <i>baking soda</i> , dan melalui proses laminasi berlapis-lapis lalu dipanggang sehingga ada rongga di dalamnya.	
	36. <i>Crouton</i>	7.1.4	<i>Crouton</i> adalah potongan roti tawar berbentuk kubus atau bentuk lain, dapat dioles mentega atau bahan pangan lain, lalu dipanggang hingga kering. Pada umumnya disajikan bersama sup.	
	37. Tepung Panir	07.1.4	Tepung panir adalah produk yang diperoleh dari roti tawar yang dikeringkan dengan oven lalu digiling. Umumnya digunakan untuk menyalut bahan pangan lain untuk digoreng.	
	38. Tepung Roti/ <i>Bread Crumb</i>	07.1.4	Tepung roti/ <i>bread crumb</i> adalah roti tawar yang dihancurkan menjadi serpihan lalu dikeringkan, berukuran kasar (lebih kasar dari tepung panir) untuk menyalut bahan pangan lain dengan formulasi yang sesuai peruntukannya.	

	39. Roti Untuk <i>Stuffing</i>	07.1.4	Roti untuk <i>stuffing</i> adalah semacam <i>crouton</i> yang digunakan untuk mengisi karkas kalkun/karkas unggas atau karkas lain untuk dipanggang.	
	40. Premiks Untuk <i>Stuffing</i>	07.1.4	Premiks untuk <i>stuffing</i> adalah campuran tepung dan bahan pangan lain untuk pembuatan roti untuk <i>stuffing</i> .	
	41. Premiks Untuk Roti Tawar dan Produk Bakeri Tawar	07.1.6	Premiks untuk roti dan produk bakeri tawar adalah campuran bahan kering yang bisa ditambahkan dengan ingredien basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk produk bakeri dari kategori 07.1.1, 07.1.2, 07.1.3, 07.1.4 dan 07.1.5.	
	42. Biskuit	07.2.1	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.	
	43. Biskuit Non Terigu	07.2.1	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.	
	44. Biskuit Marie	07.2.1	Biskuit marie adalah sejenis biskuit manis dengan penambahan perisa khas marie, dibuat dari tepung terigu, air atau susu, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.	
	45. Biskuit Marie Salut	07.2.1	Biskuit marie salut adalah biskuit marie yang diberi	

			salutan coklat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.	
	46. Biskuit Lapis/Biskuit <i>Sandwich</i>	07.2.1	Biskuit lapis/biskuit <i>sandwich</i> 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.	
	47. Biskuit Colek	07.2.1	Biskuit colek adalah biskuit yang dilengkapi dengan krim coklat atau krim lainnya yang dikonsumsi dengan cara dicolek.	
	48. Kukis	07.2.1	Kukis adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat.	
	49. Kukis Lunak (<i>Soft Cookies</i>)	07.2.1	Kukis lunak (<i>Soft Cookies</i>) adalah jenis kukis yang bertekstur lunak.	
	50. Kukis Gula	07.2.1	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.	
	51. Kukis <i>Oatmeal</i>	07.2.1	Kukis <i>oatmeal</i> adalah jenis kukis dengan salah satu bahan utamanya adalah oat.	
	52. Nastar	07.2.1	Nastar adalah jenis kukis yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan diisi dengan selai nanas atau bahan pangan lain.	
	53. Kastengel	07.2.1	Kastengel adalah jenis kukis yang dibuat dengan	

			penambahan keju, baik dalam adonannya atau ditaburkan.	
	54. Wafer	07.2.1	Wafer adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, renyah, dan bila dipatahkan penampangnya tampak berongga.	
	55. Wafer Roll/Wafer Stick	07.2.1	Wafer roll/wafer stick adalah sejenis biskuit manis yang dibuat dari adonan cair, berbentuk roll dengan atau tanpa isi, dan renyah.	
	56. Wafer Salut	07.2.1	Wafer salut adalah sejenis wafer yang diberi salutan cokelat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.	
	57. Egg Roll	07.2.1	Egg roll adalah jenis kukis gulung dengan kadar telur tidak kurang dari 35%.	
	58. Biskuit Bar Sereal Isi	07.2.1	Biskuit bar sereal isi adalah sejenis biskuit manis berbentuk bar yang diisi dengan hasil olahan buah, cokelat, kacang atau lainnya.	
	59. Crepes	07.2.1	Crepes adalah produk sejenis panekuk tipis, dapat digulung atau dilipat, terbuat dari terigu, renyah, diberi isi atau tidak.	Bisa memperoleh izin produksi (SPP-IRT) bila dalam bentuk kering
	60. Roti Bagelen	07.2.1	Roti bagelen adalah roti yang dipanggang setelah dioles dengan lemak dan gula atau krim, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.	
	61. Kue Tambang	07.2.2	Kue tambang adalah kue berbentuk seperti untaian tali	Bisa memperoleh

			yang dibuat dari adonan terigu yang digoreng.	izin produksi (SPP-IRT) bila dalam bentuk kering
	62. Wafel	07.2.2	Wafel adalah kue yang dibuat dari adonan terigu yang dicetak diantara dua plat logam yang umumnya bermotif persegi	Bisa memperoleh izin produksi (SPP-IRT) bila dalam bentuk kering
	63. <i>Cone</i> untuk Es Krim	07.2.2	<i>Cone</i> untuk es krim adalah sejenis wafer yang berbentuk corong digunakan sebagai wadah es krim.	
	64. Bakpia	07.2.2	Produk bakeri yang adonannya dibuat dari tepung terigu, air, lemak/minyak, dan isinya terbuat dari campuran gula dan kacang hijau yang dihaluskan, lalu dipanggang. Isi bakpia dapat diganti dengan cokelat, selai buah, atau bahan pangan lain.	Bisa memperoleh izin produksi (SPP-IRT) bila dalam bentuk kering
	65. Bolu Emprit	07.2.2	Bolu emprit adalah kue kering tradisional yang terbuat dari adonan tapioka, gula pasir, kelapa parut dan pengembang yang dicetak dan dipanggang.	
	66. Premiks untuk produk bakeri istimewa	07.2.3	Premiks untuk produk bakeri istimewa adalah campuran bahan kering yang dapat ditambahkan dengan ingredien basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk pembuatan produk bakeri.	

	67. Makanan Ringan Simulasi	15.1	<p>Makanan ringan simulasi adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung dan/atau pati (sereal, umbi, kacang-kacangan) dengan pencampuran bahan lain, dibentuk atau dipotong, dijemur/dikeringkan atau langsung digoreng/dioven.</p> <p>Produk ini tidak termasuk keripik kentang, keripik singkong atau keripik umbi-umbian lainnya.</p>	
	68. Kecimpring	15.1	<p>Kecimpring adalah makanan ringan yang terbuat dari singkong (ubi kayu), bumbu. Pembuatan meliputi pamarutan singkong untuk dicampur dengan bumbu. Kemudian adonan dipres hingga tipis, dilanjutkan dengan pengukusan dan penjemuran. Setelah kering, cetakan (pelat pres) dilepas, dipotong dan digoreng.</p>	
	69. Simping	15.1	<p>Simping adalah makanan ringan khas Jawa Barat dengan rasa asin dan citarasa khas. Simping terbuat dari bahan tapioka, garam dan kencur halus yang dicampur menjadi adonan, kemudian dimasak pada cetakan khusus (dipres diantara dua pelat tebal) dan proses pemasakan melibatkan pembakaran kedua pelat tersebut pada api secara langsung.</p>	
	70. Slondok	15.1	<p>Slondok adalah makanan ringan terbuat dari tepung singkong atau tapioka dengan campuran bahan dan pati</p>	

			lain.	
	71. Pilus	15.1	Pilus adalah makanan ringan terbuat dari tepung singkong/tapioka dengan campuran bahan atau pati lain dan bumbu rempah; yang diproses dengan atau tanpa menggunakan mesin ekstrusi kemudian dipotong menjadi ukuran kecil dan digoreng atau dipanggang.	
	72. Kerupuk Beras	15.1	Kerupuk beras adalah makanan ringan terbuat dari bahan tepung beras atau tepung beras ketan yang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, direbus/dikukus, dicetak lempengan tipis, dikeringkan dan digoreng.	
	73. Rempeyek	15.1	Rempeyek adalah makanan ringan berbentuk tipis dan renyah, terbuat dari tepung beras dengan atau tanpa campuran tepung lain, dicampur dengan bahan pangan lain seperti kacang tanah, kacang kedelai, kacang hijau, ikan atau bahan pangan lain kemudian digoreng. Nama jenis untuk produk ini misalnya rempeyek kacang, rempeyek kacang kedelai.	
	74. Makanan Ringan Ekstrudat	15.1	<i>Definisi :</i> Makanan ringan siap makan yang dibuat dari bahan pangan sumber karbohidrat dan/atau protein melalui proses ekstrusi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa melalui proses lainnya seperti penggorengan/ pemanggangan.	

	75. Produk Bakeri	7	Roti dan Produk bakeri yang meliputi produk bakeri tawar, asin, dan manis yang tidak disimpan dingin atau beku	
	76. Krekers rasa	15.1	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, cokelat. Nama jenis untuk kategori ini disesuaikan dengan bahan sumber rasanya, misalnya krekers abon, krekers cokelat, krekers manis, krekers gurih.	
	78.Malkist	15.1	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.	
	79. Produk Mi Gandum dan Kedelai	06.4.2	Produk mi gandum dan kedelai adalah mi dari tepung gandum dengan penambahan tepung kedelai. Penambahan tepung kedelai tidak kurang dari 12,5%	
	80.Produk mi sayur	06.4.2	Produk mi sayur adalah mi yang diberi tambahan sayur seperti tomat, artichoke, bit, wortel, bayam atau sayur lainnya. Sayur yang ditambahkan dapat berupa sayuran	

			segar, kering, tepung, hancuran, ekstrak, atau konsentrat. Sayur yang ditambahkan tidak kurang dari 3% dihitung sebagai sayuran segar.	
	81. Bihun Instan	06.4.3	Bihun instan adalah produk bihun kering yang matang setelah dimasak atau diseduh menggunakan air mendidih atau air panas dalam waktu singkat beserta bumbu dengan atau tanpa pelengkap yang terdapat dalam kemasan.	
	82. Kuetiaw Instan	06.4.3	Kuetiaw instan adalah kuetiaw kering yang sebelumnya telah mengalami proses pemasakan sehingga patinya tergelatinisasi. Kuetiaw instan akan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 4 menit.	
	83. Makaroni instan	06.4.3	Makaroni instan adalah makaroni kering yang sebelumnya telah mengalami proses pemasakan sehingga patinya tergelatinisasi. Makaroni instan akan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 4 menit.	
	84. Mi Instan	06.4.3	Mi instan adalah produk yang dibuat dari bahan baku utama tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dikukus, dan digoreng atau dikeringkan, dan matang setelah dimasak atau diseduh menggunakan air mendidih atau air panas dalam waktu singkat beserta bumbu dan atau tanpa pelengkap yang	

			terdapat dalam kemasan.	
	85. Mi Instan Lainnya	06.4.3	Mi instan lainnya adalah produk yang diperoleh dari selain tepung terigu seperti tepung jagung, dan lainnya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa dikukus, digoreng atau dikeringkan, dan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih atau air panas dalam waktu singkat beserta bumbu dan atau tanpa pelengkap pangan yang terdapat dalam kemasan.	
	86. Mi Soa	06.4.3	Mi soa adalah mi kering dengan diameter untaian yang kecil dibuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan pangan lain dan berwarna putih	
	Tidak ada dalam list			
	Pasta Instan	06.4.3	Pasta instan adalah produk pasta yang telah dimasak lalu dikeringkan dan dapat ditambah bumbu.	
	Pasta Instan Lainnya	06.4.3	Pasta instan lainnya adalah produk pasta yang dibuat dari selain gandum sebagai bahan utama dan bahan pangan lain, melalui proses pemasakan (gelatinisasi pati) dan pengeringan. Nama jenis untuk kategori ini misalnya makaroni jagung dan makaroni ubi jalar.	
	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa kering		Pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa mentah adalah produk yang dibuat dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain yang diisi dengan daging,	

			ikan, sayuran, atau bahan pangan lain dan kemudian digoreng hingga kering dan tahan lebih dari 7 hari di suhu ruang	
	kue kering goreng		kue kering renyah yang diproses dengan cara penggorengan	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
06	Minyak dan Lemak			
	1. Virgin Oil	02.1.2	<i>Virgin oil</i> adalah produk minyak yang diperoleh secara mekanis (contohnya dengan pengepresan atau dikempa) tanpa pemanasan atau dengan pemanasan api kecil pada suhu kurang dari 60°C dan tanpa penggunaan bahan kimia. Minyak dapat dimurnikan dengan pencucian menggunakan air, pengendapan, penyaringan dan atau sentrifugasi. <i>Virgin oil</i> dapat berasal dari berbagai bahan (zaitun, kelapa, wijen, dan lain-lain), contoh <i>Virgin Coconut Oil</i> (VCO).	
			<i>Catatan rapat: minyak lemak hewani bisa dimasukkan misal minyak kulit ayam. Kalau hanya mencampurkan minyak kulit ayam dan minyak sawit—IRTP Bisa</i>	
	2. Minyak Kelapa Mentah	02.1.2	Minyak kelapa mentah adalah minyak hasil ekstraksi atau pengempaan dari daging buah kelapa (<i>Cocos nucifera</i>).	
	3. Ghee	02.1.1	Ghee adalah produk khusus dari susu, krim atau mentega yang diperoleh melalui proses pengolahan untuk menghilangkan air dan padatan bukan lemak sampai hampir sempurna, serta mempunyai aroma dan tekstur yang khas.	

	4. Cold Pressed Oils	02.1.2	Cold pressed oils adalah produk minyak yang diperoleh secara mekanis tanpa pemanasan. Minyak dapat dimurnikan dengan pencucian menggunakan air, pengendapan, penyaringan dan atau sentrifugasi.	
	5. Minyak Wijen (Sesame Oil)	02.1.2	Minyak wijen adalah minyak yang diperoleh dari biji wijen (<i>Sesamum indicum</i> L) dengan atau tanpa mengalami proses sangrai (roasted).	
	6. Lemak Hewani	02.1.3	Lemak hewani adalah lemak yang diperoleh dari hewan yang sehat pada saat disembelih dan aman untuk dikonsumsi manusia.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
07	Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat			
	1. Gula Serbuk (<i>Icing Sugar</i>)	11.1.2	Gula serbuk (<i>icing sugar</i>) adalah gula putih yang digiling sampai halus dengan atau tanpa penambahan antikempal	
	2. Gula Palma Cetak	11.2	Gula palma cetak adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren (<i>Arenga pinata</i> Merr), kelapa (<i>Cocos nucifera</i>), siwalan (<i>Barassus flabellifer</i> L) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk sesuai cetakannya. Contoh nama jenis gula merah aren atau gula merah kelapa.	
	3. Gula Palma Serbuk (Gula Semut)	11.2	Gula palma (gula semut) adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren (<i>Arenga pinata</i> Merr), kelapa (<i>Cocos nucifera</i>), siwalan (<i>Barassus flabellifer</i> L) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk serbuk/granula. Contoh nama jenis gula semut atau gula palma serbuk.	
	4. Gla Merah Tebu/ Saka	11.2	Gula merah tebu adalah gula merah yang berasal dari pengolahan air tebu melalui pemasakan dan berwarna kecoklatan bentuknya sesuai cetakan.	
	5. Gula Invert	11.3	Gula invert adalah campuran glukosa dan fruktosa dalam konsentrasi ekimolar yang sama dan merupakan hasil	

			hidrolisis sukrosa.	
	6. Sirup Tebu (<i>Cane Syrup</i>)	11.3	Sirup tebu (<i>cane syrup</i>) adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari tebu (<i>Saccharum officinarum</i> L.) atau dari pelarutan pekatan gula tebu yang terbuat dari sari tebu.	
	7. Gula Sukrosa Cair	11.3	Gula sukrosa cair adalah produk gula berupa cairan jernih mengandung sukrosa yang diperoleh melalui proses pemekatan cairan dari tebu atau umbi bit, atau proses pelarutan gula pasir dalam air. Gula pasir (kristal sukrosa) dapat berupa gula kristal mentah, gula kristal putih, atau gula kristal rafinasi.	
	8. Sirup Sorgum (<i>Shorgum Syrup</i>)	11.4	Sirup sorgum atau <i>shorgum syrup</i> adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari sorgum (<i>Shorgum vulgare</i>).	
	9. Sirup/Sirup Meja (<i>Table Syrup</i>)	11.4	Sirup meja (<i>table syrup</i>) adalah larutan 65% gula (sakarosa, gula invert dan fruktosa), umumnya digunakan sebagai <i>topping</i> atau pelengkap sajian.	
	10. Sirup Buah	14.1.4.3	<p>Sirup buah adalah produk yang diperoleh dengan mencampur sirup dan sari buah dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah atau lebih.</p> <p><i>Karakteristik dasar :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kadar gula sebagai sakarosa tidak kurang dari 65%; 	<p>Bisa mendapatkan SPP-IRT bila dalam penggunaannya harus diencerkan</p>

	11. Sirup Berperisa	14.1.4.3	Sirup berperisa adalah produk minuman berupa larutan yang berperisa dengan kadar gula tidak kurang dari 65%. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Dalam penggunaannya diencerkan	Bisa mendapatkan SPP-IRT bila dalam penggunaannya harus diencerkan,
	12. Kembang Gula Keras/Permen Keras/ <i>Hard Candy/Boiled Sweet</i>	05.2.1	Kembang gula keras/permen keras/ <i>hard candy/boiled sweet</i> adalah produk berbentuk padat yang terbuat dari gula/ gula lain dengan atau tanpa penambahan pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini bertekstur keras dan tidak menjadi lunak apabila dikunyah. <i>Karakteristik Dasar :</i> Kadar air tidak lebih dari 3,5%	
	13. <i>Pastiles</i>	05.2.1	<i>Pastiles</i> adalah produk <i>confectionery</i> yang mengikutsertakan gelatin selain gom arab dan sirup glukosa yang lebih banyak sehingga berpengaruh pada tekstur permen yang lebih lunak. <i>Pastiles</i> biasanya berlapis granula atau tepung gula.	
	14. <i>Pressed Candy/Lozenges</i>	05.2.1	<i>Pressed candy/lozenges</i> adalah sejenis permen yang terbuat dari tepung gula yang dibentuk menjadi pasta dapat ditambahkan gom, larutan gelatin atau keduanya	
	15. Kembang Gula Isi Susu/Permen Isi	05.2.1	<i>Karakteristik dasar :</i>	

	Susu		Kandungan susu tidak lebih dari 5%.	
	16. Kembang Gula Lunak/ Permen Lunak	05.2.2	Kembang gula lunak/permen lunak adalah kembang gula/permen yang bertekstur relatif lunak apabila dikunyah. Dapat dilapisi dengan pelapis gula atau cokelat atau bahan lainnya.	
	17. Kembang Gula Karamel/Permen Karamel	05.2.2	Kembang gula karamel/permen karamel adalah kembang gula/permen yang terbuat dengan tambahan susu lemak penuh dan sumber lemak lain dari lemak nabati atau hewani dan terjadi reaksi pencoklatan (reaksi <i>maillard</i>) pada produk. Dari teksturnya dibedakan menjadi tiga jenis yaitu lunak, medium dan keras tergantung dari suhu pendidihan. Karamel lunak biasanya digunakan untuk pelapisan <i>confectionery</i> batangan dan untuk pelapisan dengan ekstrusi.	
	18. <i>Fudge</i>	05.2.2	<i>Fudge</i> adalah kembang gula karamel/permen karamel yang memiliki tekstur lebih berpasir akibat proses kristalisasi karena kandungan gula yang lebih tinggi dari kembang gula karamel/permen karamel.	
	19. <i>Butterscotch</i>	05.2.2	<i>Butterscotch</i> adalah kembang gula karamel/permen karamel yang hanya menggunakan <i>butter</i> sebagai sumber lemak diluar bahan dasar gula dan glukosa.	
	20. <i>Licorice</i>	05.2.2	<i>Licorice</i> adalah kembang gula lunak/ permen lunak yang dibuat dari ekstrak tanaman <i>licorice (leguminous weed)</i> ,	

			tepung terigu, gula, sirup glukosa, gelatin, serta air. Proses utama adalah pemanasan sampai tergelatinisasi sempurna dengan kadar air rendah, pencetakan dengan ekstruder dan pengeringan.	
	21. <i>Toffee</i>	05.2.2	<i>Toffee</i> adalah kembang gula/permen dengan tekstur yang keras dan agak keyal yang dibuat dari campuran gula, susu, mentega atau lemak lain, garam, lesitin dengan atau tanpa penambahan kacang. Kandungan lemak dari permen <i>toffee</i> lebih rendah dari permen karamel.	
	22. Krokant/ <i>Brittles</i>	05.2.2	Krokant/ <i>brittles</i> adalah kembang gula/permen sejenis <i>toffee</i> menggunakan susu dalam formulasinya dan didominasi oleh rasa kacang (<i>almond, hazelnut</i> atau kacang tanah) yang ditambahkan pada adonan dalam bentuk hancuran agak kasar (<i>chopped</i>).	
	23. <i>Marshmallow</i>	05.2.2	<i>Marshmallow</i> adalah kembang gula/permen lunak dan beraerasi yang dibuat dari gelatin/pektin/agar/gom arab, albumin telur, gula, glukosa dan gula invert.	
	24. Kembang Gula Jeli Pati (<i>Starch Jelly</i>)	05.2.2	Kembang gula jeli pati (<i>starch jelly</i>) adalah kembang gula jeli/permen jeli yang menggunakan pati (pati jagung, pati gandum atau pati lainnya) sebagai salah satu bahan selain bahan-bahan lain yang biasa digunakan untuk produk <i>confectionery</i> .	
	25. Kembang Gula Jeli Agar dan Gelatin	05.2.2	Kembang gula jeli agar dan gelatin adalah kembang gula	

			jeli/permen jeli yang dibuat dari bahan dasar agar, gelatin atau pektin sehingga merupakan produk gel yang kenyal. Jeli agar lebih keras dan menyerupai karet (<i>rubbery</i>) dari jeli gelatin tetapi tekstur jeli gelatin tergantung dari jumlah gelatin yang digunakan. Jeli pektin lebih lunak dan lebih mudah terdispersi di dalam mulut.	
	26. Gula Kapas (<i>Cotton Candy</i>)/Arumanis	05.2.2	Gula kapas (<i>cotton candy</i>)/arumanis adalah kembang gula/permen yang terbuat dari 100% gula yang dilelehkan dan diputar dengan mesin pemutar (<i>spin</i>) dimana cairan gula dilewatkan pada lubang kecil yang berputar sehingga membentuk massa seperti kapas.	
	27. Gulali	05.2.2	Gulali adalah produk yang terbuat dari gula dan air yang dipanaskan membentuk adonan pasta atau semi plastis dan dicetak menjadi berbagai macam bentuk.	
	28. Permen Enting-Enting atau <i>Nut Brittles</i>	05.2.3	Permen enting-enting atau <i>nut brittles</i> adalah permen keras dengan kandungan lemak dan susu lebih rendah dari karamel yang terbuat dari gula, mentega dan hancuran kacang-kacangan.	
	29. <i>Raw Marzipan, Base Almond Paste</i>	05.2.3	<i>Raw marzipan, base almond paste</i> adalah massa yang diproduksi dari almond yang diblansir, mengandung tidak lebih dari 17% air dan 35% gula, dan 10% dari keseluruhan massa adalah gula invert. Kadar minyak almond tidak kurang dari 28%, mengandung tidak lebih dari 12% komponen pahit dari almond. Tanpa	

			penghilangan rasa pahit.	
	30. <i>Marzipan, Almond Paste</i>	05.2.3	<i>Marzipan, almond paste</i> adalah campuran dari <i>raw marzipan</i> dengan komposisi tidak melebihi proporsi gula. Gula dapat digantikan dengan sirup glukosa hingga 3,5% dan/atau larutan sorbitol 70% hingga 5% dari total berat <i>marzipan</i> .	
	31. Kembang Gula Kret/ Permen Karet	05.3	Kembang gula karet/permen karet adalah produk yang terbuat dari bahan dasar gom alami atau sintetis, pemanis, dan bahan pangan lain. <i>Karakteristik dasar :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kadar air tidak lebih dari 5%; • Gom tidak kurang dari 12%. 	
	32. <i>Icing</i>	05.4	<i>Icing</i> adalah bahan pelapis kue atau kukis yang terbuat dari bahan dasar gula, dan bahan lain dan lapisan membentuk massa yang keras setelah beberapa saat setelah dilapiskan.	
	33. <i>Frosting</i>	05.4	<i>Frosting</i> adalah bahan pelapis berbentuk krim untuk kue yang terbuat dari bahan dasar gula, susu, lemak dan bahan lain.	
	34. Saus <i>Butterscotch</i>	05.4	Saus <i>butterscotch</i> adalah sejenis sirup untuk dekorasi puding, <i>baking product</i> dan es krim yang terbuat dari gula, gula merah, cokelat, sirup jagung, margarin.	
	35. Saus/ <i>Topping</i> /Olesan Cokelat	05.4	Saus/ <i>topping</i> /olesan cokelat adalah produk yang terbuat	

			dari campuran gula, air dan atau minyak/lemak, satu atau lebih produk kakao, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang digunakan sebagai <i>topping</i> atau dekorasi.	
	36. Saus/ <i>Topping</i> /Olesan Manis	05.4	Saus/ <i>topping</i> /olesan manis adalah produk yang terbuat dari campuran gula, air dan atau minyak/lemak, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang digunakan sebagai <i>topping</i> atau dekorasi.	
	37. Saus/ <i>Topping</i> /Olesan (non buah)	05.4	Saus/ <i>topping</i> /olesan (non buah) adalah produk untuk dekorasi/ <i>topping</i> makanan atau minuman yang dibuat dengan gula dan/atau pemanis lain, dan bahan pangan lain. <i>Topping</i> (non buah) tidak termasuk <i>non-dairy topping</i> dari kategori pangan 02.3, <i>topping</i> buah dari kategori pangan 04.1.2.8, dan ` dari kategori 05.1.2.	
	38. Taburan Berbasis Gula	05.4	Taburan berbasis gula adalah produk pangan berbentuk butiran atau kepingan dibuat dari gula dan lemak dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, digunakan sebagai dekorasi atau <i>topping</i> es krim, kue, atau pangan lain.	
	39. <i>Coklat bubuk</i>	05.1.1	Cokelat bubuk adalah produk yang dibuat dari campuran kakao bubuk dan gula. Karakteristik dasar: mengandung tidak kurang dari 32% kakao bubuk (29% dihitung terhadap basis kering	

	40. Sirup Cokelat	05.1.2	<p>Sirup cokelat adalah produk yang terbuat dari campuran gula dengan atau tanpa bahan pemanis lainnya, satu atau lebih produk kakao, dengan atau tanpa penambahan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i></p> <p>Kandungan kakao (<i>total cocoa solids</i>) tidak kurang dari 8%.</p>	<p>Jika kurang dari 8%, maka tidak disebut dengan sirup rasa coklat</p> <p>Masuk ke kembang gula</p>
	41. Cokelat Pasta (Berbasis Minyak)	05.1.3	<p>Cokelat pasta (berbasis minyak) adalah produk yang berbentuk pasta berbasis lemak yang dibuat dari campuran satu atau lebih produk kakao dengan atau tanpa bahan pangan lain. Produk tersebut dapat digunakan sebagai olesan atau isian, misalnya olesan kakao-kacang, olesan kakao-susu.</p> <p><i>Karakteristik dasar :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kadar air tidak lebih dari 2%; • Kadar lemak tidak kurang dari 25%. 	
	42. Cokelat Pasta (Berbasis Air)	05.1.3	<p>Cokelat pasta (berbasis air) adalah produk yang berbentuk pasta, berbasis air, yang dibuat dari campuran satu atau lebih produk kakao dengan atau tanpa bahan pangan lain.</p>	
	43. Cokelat Hitam (<i>Dark Chocolate, Semisweet Chocolate, Bittersweet Chocolate</i>)	05.1.4	<p>Cokelat hitam (<i>dark chocolate, semisweet chocolate, bittersweet chocolate</i>) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 35% padatan kakao, tidak</p>	

			kurang dari 18% lemak kakao, dan tidak kurang dari 14% padatan kakao tanpa lemak.	
	44. Cokelat Hitam Manis (<i>Sweet Chocolate</i>)	05.1.4	Cokelat hitam manis (<i>sweet chocolate</i>) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 30% padatan kakao, tidak kurang dari 18% lemak kakao, dan tidak kurang dari 12% padatan kakao tanpa lemak.	
	45. Cokelat Hitam Kovertur (<i>Dark Chocolate Couverture</i>)	05.1.4	Cokelat hitam kovertur (<i>dark chocolate couverture</i>) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 35% padatan kakao, tidak kurang dari 31% lemak kakao, dan tidak kurang dari 2,5% padatan kakao tanpa lemak.	
	46. Cokelat Susu (<i>Milk Chocolate</i>)	05.1.4	Cokelat susu (<i>milk chocolate</i>) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 25% padatan kakao, tidak kurang dari 2,5% padatan kakao tanpa lemak, dan tidak kurang dari 12% padatan susu.	
	47. Cokelat Susu Kovertur (<i>Milk Chocolate Couverture</i>)	05.1.4	Cokelat susu kovertur (<i>milk chocolate couverture</i>) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 25% padatan kakao, tidak kurang dari 15% lemak kakao, tidak kurang dari 2,5% padatan kakao tanpa lemak, tidak kurang dari 12% padatan susu, dan tidak kurang dari 31% total lemak.	

	48. Cokelat Putih (<i>White Chocolate</i>)	05.1.4	Cokelat putih (<i>white chocolate</i>) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 20% lemak kakao, dan tidak kurang dari 14% padatan susu.	
	49. Cokelat Putih Kovertur (<i>White Chocolate Couverture</i>)	05.1.4	Cokelat putih kovertur (<i>white chocolate couverture</i>) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 20% lemak kakao, tidak kurang dari 14% padatan susu dan tidak kurang dari 25% total lemak.	
	50. Bonbon Cokelat /Permen Isi Cokelat	05.1.4	Bonbon coklat/permen coklat adalah produk permen yang bagian dalamnya lunak dan terbuat dari campuran cairan kental (<i>liquor</i>) kakao, susu dan sirup gula. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan susu tidak lebih dari 5%.	
	51. <i>Praline</i>	05.1.4	Praline adalah produk cokelat dengan ukuran satu suapan penuh, dimana dapat berupa cokelat isi (<i>filled chocolate</i>), atau kombinasi dari berbagai tipe cokelat dengan bahan pangan lain. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan cokelat tidak kurang dari 25%.	
	52. <i>Truffles</i>	05.1.4	<i>Truffles</i> adalah produk cokelat yang dibuat dari campuran cokelat hitam atau cokelat susu dengan lemak kakao,	

			minyak nabati dan bahan pangan lain, umumnya berbentuk bulat, kerucut, atau lengkungan, dimana dapat berupa cokelat isi (<i>filled chocolate</i>).	
	53. Cokelat Isi (<i>filled chocolate</i>)	05.1.4	Cokelat isi (<i>filled chocolate</i>) adalah produk yang dilapisi dengan satu atau lebih lapisan cokelat dan cokelat berperisa dimana bagian tengah dapat dibedakan dengan lapisan luarnya. Cokelat isi tidak termasuk produk tepung confectionery, pastri dan biskuit. <i>Karakteristik dasar:</i> Jumlah komponen cokelat untuk pelapisan tidak kurang dari 25% dari berat total produk akhir.	
	54. Cokelat Berperisa	05.1.4	Cokelat berperisa adalah produk cokelat yang ditambahkan senyawa perisa.	
	55. Cokelat Aerasi	05.1.4	Cokelat aerasi adalah produk cokelat yang mengalami proses aerasi sehingga terbentuk rongga-rongga kecil di dalamnya	
	56. Cokelat Laminasi	05.1.4	Cokelat laminasi adalah produk cokelat yang berlapis-lapis dibuat dengan menggunakan <i>roller</i> dan dalam kondisi plastis dipotong-potong menjadi batangan atau serpihan.	
	57. Cokelat Komposit	05.1.4	Cokelat komposit adalah produk cokelat berperisa yang ditambah dengan bahan lain yang dapat dimakan tidak termasuk tepung, pati dan lemak kecuali jika telah ada di dalam ingredien yang digunakan.	

			<p><i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan cokelat tidak kurang dari 60%.</p>	
	58. Coklat Paduan / <i>Chocolate Compound</i> butir	05.1.5	Cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> butir adalah cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> yang dibentuk menjadi butiran	
	59. Cokelat imitasi	05.1.5	Cokelat imitasi adalah produk serupa cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> dimana karakteristik dasarnya tidak memenuhi karakteristik dasar cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> .	
	60. Kakao Massa (Cocoa liquor)	05.1.1	Kakao massa (Cocoa liquor) adalah produk kakao berupa pasta yang diperoleh dari kakao nib (keping biji kakao) melalui penggilingan tanpa menghilangkan kandungan lemaknya.	
	61. Keik Kakao/Bungkil Kakao	05.1.1	Keik kakao/bungkil kakao adalah produk kakao yang diperoleh dari pemisahan sebagian lemak dari keping biji kakao atau kakao massa.	
	62. Lemak Kakao (Cocoa Butter)	05.1.1	Lemak kakao (cocoa butter) adalah lemak yang diperoleh dari biji kakao	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
8	Kopi dan Teh Kering			
	1. Teh Hitam	14.1.5	Teh hitam adalah teh kering hasil pengolahan pucuk dan daun muda termasuk tangkainya dari tanaman teh (<i>Camellia sinensis</i> L.) melalui proses fermentasi.	
	2. Teh Hijau	14.1.5	Teh hijau adalah pucuk dan daun muda tanaman teh <i>Camellia sinensis</i> yang telah diolah tanpa melalui proses fermentasi.	
	3. Teh Putih	14.1.5	Teh putih adalah produk teh yang dibuat dari daun teh yang memiliki buluh-buluh putih kecil pada daun mudanya.	
	4. Teh Wangi	14.1.5	Teh wangi adalah teh yang telah mengalami pengolahan lebih lanjut, ditambah dengan bunga melati (<i>Jasminum sambac</i>), bunga melati gambir (<i>Jasminum officinale</i>), bunga culan (<i>Aglaia odorata</i>), atau bagian tanaman lain dalam bentuk bahan alaminya atau ekstraknya.	
	5. Teh Olong atau Teh Semi Fermentasi	14.1.5	Teh olong atau teh semi fermentasi adalah teh yang difermentasi dengan cepat, sesudah dan sebelum penggulungan. Warna daunnya setengah coklat.	
	6. Teh Hijau Bubuk	14.1.5	Teh hijau bubuk adalah bubuk kering yang dihasilkan dari pengolahan pucuk dan daun muda tanaman <i>Camellia</i>	

			<i>sinensis</i> tanpa proses fermentasi.	
	7. Teh Kering	14.1.5	Teh kering adalah berbagai jenis teh kering (teh hitam, teh hijau, the olong, teh wangi melati dan teh beraroma) yang dikemas dengan berat tertentu dan siap seduh.	
	8. Teh Hitam Celup	14.1.5	Teh hitam celup adalah teh kering hasil pengolahan pucuk daun muda dan daun muda dari tanaman teh (<i>Camellia sinensis</i> L.) yang telah melalui proses oksidasi enzimatis dan dikemas dalam kantong dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.	
	9. Teh Wangi Celup	14.1.5	Teh wangi celup adalah teh wangi yang dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.	
	10. Teh Hijau Celup	14.1.5	Teh hijau celup adalah teh kering hasil pengolahan pucuk daun muda dan daun muda dari tanaman teh (<i>Camellia sinensis</i> L.) tanpa melalui proses oksidasi enzimatis dan dikemas dalam kantong dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.	
	11. Konsentrat Minuman Teh	14.1.5	Produk yang dibuat dari ekstrak teh pekat atau ekstrak teh yang dipekatkan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Cara mengonsumsinya adalah cukup ditambahkan air.	

	12. Minuman Serbuk Teh	14.1.5	Minuman serbuk teh adalah produk minuman berbentuk serbuk yang dibuat dari teh bubuk, teh instan, dan/atau ekstrak teh, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	13. Biji Kopi	14.1.5	Biji kopi adalah biji dari tanaman <i>Coffea</i> sp dalam bentuk utuh dan sudah disangrai.	
	14. Kopi Bubuk	14.1.5	Kopi bubuk adalah biji kopi yang disangrai kemudian digiling, kandungan kafein anhidrat tidak lebih dari 2.5%.	
	15. Kopi Campur	14.1.5	Kopi campur adalah produk kopi giling dicampur dengan gandum, jagung atau wijen, margarin atau gula. <i>Karakteristik dasar :</i> Kadar kopi tidak kurang dari 50%.	
	16. Kopi Celup	14.1.5	Kopi celup adalah kopi bubuk hasil dari biji kopi yang disangrai kemudian digiling, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dalam kadar tertentu yang tidak membahayakan kesehatan, dan dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup. <i>Karakteristik dasar :</i> Mutu I: mengandung sari kopi 20-36% b/b, sedangkan mutu II : mengandung sari kopi tidak lebih dari 60% b/b.	
	17. Minuman Serbuk Kopi Susu	14.1.5	Minuman serbuk kopi susu adalah produk berbentuk bubuk, yang terdiri dari campuran kopi bubuk dan atau kopi instan, susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dikemas secara kedap.	

	18. Minuman Serbuk Kopi Krimer	14.1.5	Minuman serbuk kopi krimer adalah produk berbentuk bubuk, yang terdiri dari campuran kopi bubuk dan atau kopi instan, krimer, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dikemas secara kedap.	
	19. Minuman Serbuk Kopi	14.1.5	Minuman serbuk kopi adalah produk berbentuk bubuk yang terdiri dari campuran kopi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. <i>Karakteristik dasar :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kadar kafein tidak kurang dari 1500 mg/kg; • Kandungan kopi tidak kurang dari 4% (dihitung dari basis berat kering). 	
	konsentrat minuman kopi	14.1.5	Konsentrat minuman kopi adalah produk kopi yang diperoleh melalui proses penyeduhan kopi bubuk, kopi instan, dan/atau ekstrak kopi, dilanjutkan dengan pemekatan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Cara mengonsumsinya adalah diencerkan dengan penambahan air.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
9	Bumbu			
	1. Tauco	12.9.1	Tauco adalah produk kedelai yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai dalam larutan garam, berbau khas dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	2. Bawang Putih	12.2.1	Bawang putih adalah umbi dari tanaman <i>Allium sativum</i> . Bisa dalam bentuk segar, pasta, kering, irisan kering, bubuk dengan atau tanpa campuran dengan garam.	Bisa memperoleh izin produksi (SPP-IRT) bila dalam bentuk bawang goreng
	3. Bawang Merah	12.2.1	Bawang merah (<i>shallot</i>) adalah umbi dari tanaman <i>Allium cepa</i> L. atau <i>Allium ascalonicum</i> . Bisa dalam bentuk segar, kering, bubuk, atau irisan yang digoreng.	Bisa memperoleh izin produksi (SPP-IRT) bila dalam bentuk bawang goreng
	4. Bumbu Siap Pakai	12.2.2	Bumbu siap pakai adalah produk bumbu yang diperoleh dari campuran rempah dengan atau tanpa penambahan minyak untuk membuat masakan tertentu. Produk dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat dikemas dalam kemasan plastik atau botol plastik atau botol kaca atau kemasan lainnya dan dapat diawetkan dengan pemanasan. Bumbu siap pakai dapat berbentuk basah	Bisa memperoleh izin produksi (SPP-IRT) bila dalam bentuk (serbuk)

			(pasta) atau kering (bubuk atau blok). Penamaan jenis produk yang berbentuk basah (pasta) hasil proses pemanasan misalnya bumbu instan soto, bumbu instan nasi goreng. Penamaan jenis produk yang berbentuk kering (bubuk atau blok) atau pasta hasil proses tanpa pemanasan misalnya bumbu soto, bumbu nasi goreng.	
	5. Bumbu Rasa Sapi	12.2.2	Bumbu rasa sapi adalah produk bumbu yang mengandung perisa daging sapi, dengan penambahan bahan pangan lain dan dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.	
	6. Bumbu Rasa Ikan	12.2.2	Bumbu rasa ikan adalah produk bumbu yang mengandung perisa ikan baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.	
	7. Bumbu Rasa Udang	12.2.2	Bumbu rasa udang adalah produk bumbu yang mengandung perisa udang baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.	
	8. Bumbu Rasa Ayam	12.2.2	Bumbu rasa ayam adalah produk bumbu yang mengandung perisa ayam baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.	
	9. Bubuk/Blok/Kubus/Pasta Ekstrak Ayam/Sapi/Udang/Keju	12.2.2	<i>Definisi :</i> Bubuk/ blok/ kubus/ pasta ekstrak ayam/ sapi/ udang/ keju adalah produk yang mengandung ayam/ sapi/ udang/	Bisa memperoleh izin produksi (SPP-IRT) bila

			keju baik dalam bentuk bubuk/ blok/ kubus/ pasta dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini tanpa penambahan rempah.	berbentuk kering
	10. Cuka Fermentasi (<i>Vinnegar</i>)	12.3	Cuka fermentasi (vinegar) adalah produk cair yang mengandung asam asetat, yang diperoleh melalui proses fermentasi bahan-bahan yang mengandung karbohidrat atau alkohol. Contoh : cuka apel, cuka anggur.	
	11. Cuka Hasil Pengenceran asam asetat glasial	12.3	<p>Cuka hasil pengenceran asam asetat glasial adalah produk cair yang diperoleh dari pengenceran asam asetat glasial (untuk makanan dan farmasi) dengan air minum. Contoh : Cuka makan.</p> <p><i>Karakteristik dasar :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Bentuk cairan encer, jernih, tidak berwarna, bau khas asam asetat; ● Cuka dapur : kadar asam asetat tidak kurang dari 12,5 % v/b; ● Cuka meja : kadar asam asetat tidak kurang dari 4% dan tidak lebih dari 12,5 % v/b 	
	12. Sambal	12.6.2	Sambal adalah produk siap konsumsi yang dibuat dari bahan utama cabe (<i>Capsicum</i> sp) dengan penambahan bahan pangan lain, berbentuk semi padat, dan telah mengalami proses pemasakan atau pengawetan lain. Meliputi semua jenis sambal antara lain sambal terasi,	

			sambal bajak, sambal petai, sambal cabai hijau, tidak termasuk cabe bubuk, cabe giling, saus cabe dan sambal yang digunakan sebagai bumbu masak.	
	13. Saus Cabe	12.6.2	Saus cabe adalah produk saus siap konsumsi yang dibuat dari cabe (<i>Capsicum</i> sp) atau turunannya, berbentuk cairan kental homogen, yang telah mengalami proses pemanasan.	
	14. Saus Lobak	12.6.2	Saus lobak adalah produk saus yang diperoleh dari lobak yang diiris atau dihancurkan, dicampur dengan jus orange, air jeruk nipis, <i>cilantro</i> , minyak, garam dan lada.	
	15. Saus Panggang/ <i>Saus Barbekue</i> (BBQ Sauce)	12.6.2	Saus panggang/saus barbekue (<i>BBQ sauce</i>) adalah produk saus yang diperoleh dari campuran vinegar, gula, garam, saus <i>Worcester</i> dan rempah-rempah seperti bawang putih, onion, paprika dan lada hitam dengan atau tanpa saus tomat atau pasta tomat, bahan pangan lain.	
	16. Saus Pizza	12.6.2	Saus pizza adalah produk saus yang diperoleh dari pasta tomat, saus tomat yang diberi garam dan rempah-rempah seperti biji anis, lada, bubuk bawang putih, oregano dan parsley.	
	17. Saus Spageti	12.6.2	Saus spaghetti (<i>spaghetti sauce</i>) adalah produk saus yang diperoleh campuran rempah-rempah seperti bawang putih, bawang bombay, lada hitam, daun basil, oregano, thymi, gula, garam, vinegar dengan atau tanpa saus tomat atau pasta tomat, dan bahan pangan lain.	

	18. Saus Tiram	12.6.2	Saus tiram adalah produk cairan kental berwarna coklat sampai coklat kehitam-hitaman, diperoleh dari hasil olahan daging tiram (<i>Crassostrea calculata sp.</i>) dengan penambahan bahan pangan lain.	
	19. Saus Perendam	12.6.2	Saus perendam/saus marinasi adalah produk saus yang digunakan untuk merendam ikan, daging, ayam, atau bahan pangan lain untuk memberi rasa dan aroma tertentu sebelum diolah lebih lanjut.	
	20. Saus tomat	12.6.2	Saus tomat adalah produk saus yang diperoleh dari buah segar, bubur tomat, pasta tomat, <i>puree</i> tomat atau padatan tomat, yang dicampur dengan gula, bahan pengasam, garam dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	21. Saus asam manis	12.6.2	Saus asam manis adalah produk saus yang terbuat dari tomat dan atau buah lain, gula dan bahan pengasam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini mempunyai rasa asam dan manis.	
	22. Kecap Inggris, Saus <i>Worcester</i>	12.6.2	Kecap Inggris, saus <i>Worcester</i> adalah produk saus yang terdiri dari air, vinegar, garam dan rempah atau bahan pangan lain. Digunakan untuk memberi flavor dan saus barbekue serta saus asam manis	
	23. Saus Teriyaki	12.6.2	Saus teriyaki adalah produk saus yang diperoleh dari campuran kecap dengan bahan pangan yang sesuai.	

	24. Saus Topping/Saus Siram	12.6.2	Saus <i>topping</i> /saus siram adalah produk saus yang diperoleh dari campuran rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan saus tomat atau pasta tomat dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain untuk digunakan sebagai <i>topping</i> atau siram pada masakan dengan atau tanpa dimasak terlebih dahulu. Misalnya: saus jamur, saus wijen sangrai, dan saus lainnya.	
	25. Saus Salsa	12.6.2	Saus salsa adalah saus yang mengandung cacahan tomat dan cabe, serta dapat ditambahkan bahan pangan lain.	
	26. Campuran Untuk Saus, <i>Gravies</i> , dan <i>Dressing</i>	12.6.3	Produk konsentrat, biasanya berbentuk bubuk, untuk nantinya dicampurkan dengan air, susu, minyak ataupun cairan lain untuk menghasilkan produk siap saji berupa saus, <i>gravies</i> dan <i>dressing</i> . Termasuk di dalamnya konsentrat dari saus teremulsi ataupun saus non emulsi. Termasuk dalam kategori ini antara lain bumbu kacang yang harus ditambah air sebelum digunakan.	
	27. Kecap Ikan	12.6.4	Termasuk di dalamnya saus non emulsi, tidak kental, biasanya berbasis air. Saus-saus ini lebih banyak digunakan sebagai bumbu atau kondimen dibandingkan sebagai saus yang siap dikonsumsi.	
	28. Saus Tiram Bening	12.6.4	Saus tiram bening adalah produk cairan bening, diperoleh dari hasil olahan daging tiram (<i>Crassostrea calculata sp.</i>) dengan penambahan bahan pangan lain.	
	29. Ragi Tape	12.8	Ragi tape adalah produk yang dibuat dari tepung beras	

			yang telah dicampur dengan beberapa rempah-rempah untuk menstimulir pertumbuhan kapang dan kamir yang telah dikeringkan dan berperan dalam pembuatan tape	
	30. Ragi Tempe	12.8	Ragi tempe adalah produk yang dibuat dari bahan sumber karbohidrat (pati) yang mengandung kapang <i>Rhizopus oligosporus</i> yang telah dikeringkan dan digunakan dalam pembuatan tempe.	
	31. Koji atau Ragi Tauco atau Ragi Kecap	12.8	Koji atau ragi tauco atau ragi kecap adalah produk yang dibuat dari sereal yang ditumbuhi <i>Aspergillus oryzae</i> , yang telah dikeringkan dan digunakan untuk pembuatan kecap/tauco/miso.	
	32. Miso	12.9.1	Miso adalah produk yang dibuat dari kedelai, beras/barley/koji, garam, air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan proses fermentasi, dan menghasilkan tekstur pasta yang halus, serta rasa, warna, aroma khas miso. Dapat digunakan untuk <i>soup base</i> , kondimen, maupun penyedap rasa.	
	33. Kecap Kedelai Asin (<i>Salty Soy Sauce</i>)	12.9.2.1	Kecap kedelai asin (<i>salty soy sauce</i>) adalah produk berbentuk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (<i>Glycine max</i> L.) atau bungkil kedelai dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

	34. Saus Kedelai Lainnya	12.9.2.3	Saus kedelai lainnya adalah saus yang bukan emulsi, dibuat dengan saus kedelai fermentasi atau tanpa fermentasi, dengan atau tanpa penambahan gula, dengan atau tanpa proses karamelisasi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	35. Kecap Kedelai Manis (<i>Sweet Soy Sauce</i>)	12.9.2.3	Kecap kedelai manis adalah produk berbentuk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (<i>Glycine max</i> L.) atau bungkil kedelai ditambah gula dan/atau pemanis dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	36. Kecap Pedas	12.9.2.3	Kecap pedas adalah produk campuran kecap manis dengan cabe dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	37. Kecap Bumbu	12.9.2.3	Kecap bumbu adalah produk campuran kecap dan rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	Bumbu Kacang	12.6.2	Bumbu kacang adalah bumbu yang terbuat dari kacang tanah yang telah digoreng atau disangrai dan dihaluskan dengan penambahan garam, gula atau bahan pangan lain dan rempah-rempah tertentu yang sesuai, dan langsung digunakan tanpa ditambah air terlebih dahulu. Nama jenis untuk produk ini antara lain bumbu gado-gado, bumbu pecel, bumbu sate, bumbu siomay, dan bumbu	

			batagor. usul untuk dipindahkan ke kategori bumbu	
	Bawang Putih goreng		Bawang putih adalah umbi dari tanaman <i>Allium sativum</i> . Bisa dalam bentuk kering yang telah digoreng dengan atau tanpa campuran dengan garam.	
	Bawang Merah goreng		Bawang merah (shallot) adalah umbi dari tanaman <i>Allium cepa</i> L. atau <i>Allium ascalonicum</i> . Bisa dalam bentuk irisan yang digoreng.	
	Bawang hitam (Black Garlic)		Bawang hitam adalah produk yang diperoleh dari bawang putih segar (<i>Allium sativum</i> L.) yang dipanaskan pada suhu umumnya 60-90°C dan kelembaban tinggi dalam waktu kurang lebih 1 bulan sehingga dihasilkan siung bawang dengan warna gelap/hitam, rasa manis, dan tekstur yang kenyal.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
10	Minuman serbuk dan botanikal			
	1. Bubuk Minuman Kakao (<i>Drinking Cocoa Mixes</i>)	05.1.1	<p><i>Bubuk minuman kakao (drinking cocoa mixes) adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan penambahan bahan pangan lain.</i></p> <p><i>Karakteristik dasar:</i></p> <p>Kandungan kakao (<i>total cocoa solids</i>) tidak kurang dari 10% dihitung sebagai berat kering.</p>	
	2. Bubuk minuma coklat (<i>Drinking Chocolate</i>)	05.1.1	<p><i>Bubuk minuman coklat (drinking chocolate) adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan/atau tanpa penambahan kakao massa, lemak kakao, dapat ditambahkan bahan pangan lain.</i></p> <p><i>Karakteristik dasar:</i></p> <p>Kandungan kakao (<i>total cocoa solids</i>) tidak kurang dari 20% dihitung sebagai berat kering.</p>	
	3. Kakao Instan	05.1.1	<i>Definisi :</i>	

			<p><i>Kakao instan adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk yang diproses sedemikian rupa sehingga mudah larut air, dengan atau tanpa penambahan gula atau bahan pangan lain</i></p> <p><i>Karakteristik dasar :</i></p> <p><i>Kandungan kakao (total cocoa solids) tidak kurang dari 10% dihitung sebagai berat kering.</i></p>	
	4. Cokelat Instan	05.1.1	<p>Cokelat instan adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan/atau tanpa penambahan kakao massa, yang diproses sedemikian rupa sehingga mudah larut air, dengan atau tanpa penambahan gula atau bahan pangan lain</p> <p><i>Karakteristik dasar :</i></p> <p>Kandungan kakao (total <i>cocoa solids</i>) tidak kurang dari 20% dihitung sebagai berat kering</p>	
	5. Minuman coklat paduan	05.1.5	<p>Minuman cokelat paduan adalah produk yang dibuat dari kakao bubuk dan/atau padatan kakao dengan penambahan bahan pangan lain. Produk dapat berbentuk cair siap minum, konsentrat cair, serbuk/bubuk, blok/kubus, atau bentuk lain.</p> <p><i>Karakteristik dasar :</i></p> <p>Kandungan kakao (<i>total cocoa solid</i>) tidak kurang dari 5% (dihitung dari basis berat kering).</p>	<p>Bisa mendapatkan SPP-IRT jika dalam bentuk kering</p>

	6. Serbuk Minuman Sereal	06.3	<p>Serbuk minuman sereal/minuman serbuk sereal adalah produk minuman sereal dalam bentuk bubuk yang diperoleh dari satu atau lebih sereal dengan atau tanpa tambahan bahan pangan lain.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan sereal tidak kurang dari 25%.</p>	
	7. Serbuk Minuman Kedelai	06.8.1	Serbuk minuman kedelai adalah produk berbentuk bubuk berbahan baku kedelai dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang digunakan untuk minuman.	
	8. Minuman Botanical/Minuman Rempah yang berbentuk serbuk, padat atau kering.	14.1.5	<p>Minuman botanical/minuman rempah yang berbentuk serbuk, padat atau kering adalah produk minuman yang dibuat dari bagian tanaman (contoh daun, bunga, biji, akar, rimpang, batang) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, biasanya dikonsumsi sebagai minuman, bukan sebagai obat tradisional atau jamu. Nama jenis produk disesuaikan dengan bahan baku yang digunakan, misalnya minuman serbuk chrysanthemum, serbuk minuman jahe, serbuk bandrek, serbuk bajigur, wedang uwuh serbuk/ kering.</p>	
	9. Serbuk Sekoteng	14.1.5	Serbuk sekoteng adalah produk minuman berbentuk serbuk atau granula yang diperoleh dari campuran	

			gula dan rempah dengan penambahan bahan pangan lain (biji delima, buah kolang-kaling, kacang hijau, kacang tanah, roti tawar).	
	Konsentrat Minuman Rasa/Berperisa	14.1.4.3	Konsentrat minuman rasa/berperisa adalah produk minuman dalam bentuk konsentrat (padat) yang diperoleh dari campuran bahan pangan, dengan atau tanpa perisa, dan dalam penggunaannya diencerkan dengan air. Termasuk dalam nama jenis ini diantaranya minuman serbuk rasa, minuman serbuk berperisa.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
11	Hasil Olahan Biji-bijian, Kacang-Kacangan dan Umbi			
	1. Selai Kacang	04.2.2.5	<p>Selai kacang adalah produk kacang tanah atau kacang lainnya yang diperoleh dari penggilingan kacang kupas yang bersih dan bermutu baik, disangrai dan/atau digoreng dan/atau dipanggang, serta dihilangkan lembaganya. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat digunakan sebagai olesan atau isian pangan lainnya. Nama jenis mengikuti sumber kacangnya seperti selai kacang (<i>peanut butter</i>), selai kacang mede (<i>cashew butter</i>), selai almond (<i>almond butter</i>), selai kacang tanah dan almond.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i></p> <p>Kandungan total kacang tidak kurang dari 85%.</p>	Dapat dikatakan selai kacang kandungan kacangnya harus minimal 85%
	2. Olesan Kacang	04.2.2.5	<p>Olesan kacang adalah produk olesan yang diperoleh dari penggilingan satu jenis kacang atau lebih yang dikupas, bersih dan bermutu baik, direbus dan/atau dikukus dan/atau disangrai dan/atau digoreng dan/atau dipanggang (oven). Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat digunakan sebagai olesan atau isian pangan lainnya. Nama jenis produk ini misal olesan kacang mede (<i>cashew spread</i>), olesan kacang merah, olesan (kacang) almond (<i>almond spread</i>), olesan (kacang) kenari, olesan kacang</p>	Dapat dikatakan selai kacang kandungan kacangnya harus minimal 40%

			<p>tanah dan mede.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i></p> <p>Kandungan total kacang tidak kurang dari 40%.</p>	
	3. Olesan Mengandung Kacang	04.2.2.5	<p>Olesan mengandung kacang adalah produk olesan yang diperoleh dari pencampuran bahan pangan dan kacang. Produk dapat digunakan sebagai olesan atau isian pangan lainnya. Nama jenis produk ini misalnya olesan mengandung kacang mede, olesan mengandung kacang tanah, olesan mengandung almond, olesan mengandung kacang tanah dan kacang mede.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i></p> <p>Kandungan total kacang tidak kurang dari 15%.</p>	<p>Jika kandungan kacangnya kurang dari 15 %, maka dapat ditulis sebagai olesan rasa kacang</p>
	4. Emping Beras	06.1	<p>Emping beras adalah produk beras ketan yang diperoleh dari beras ketan sosoh yang direndam dalam air dan dipanaskan hingga patinya tergelatinisasi sempurna, lalu dipipihkan dan dikeringkan.</p>	
	5. Nasi berbumbu siap masak	16.1	<p>Produk yang terdiri dari beras baik sudah terolah maupun mentah yang dilengkapi dengan bumbu dan siap untuk dimasak.</p>	
	6. Keping Jagung (<i>Corn Flake</i>)	06.3	<p>Keping jagung (<i>corn flake</i>) adalah produk jagung yang diperoleh dari proses gelatinisasi pati jagung dengan berbagai teknik misalnya ekstrusi, lalu dikeringkan.</p>	

	7. <i>Meal</i>	06.3	<i>Meal</i> adalah produk serealialia yang diperoleh dari penggilingan serealialia. Produk ini dapat berupa campuran serealialia.	
	8. Sereal Siap Santap	06.3	Sereal siap santap adalah produk siap santap yang berasal dari serealialia yang diperoleh dari satu atau campuran beberapa jenis serealialia dengan ditambahkan bahan lain seperti gula, malt, madu, garam, dan bahan pangan lain. Produk biasa dikonsumsi untuk sarapan dan/atau untuk tujuan lain. Bentuk produk dapat berupa flake, keping, batang, dan bubur. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan serealialia tidak kurang dari 50%.	Bisa memperoleh izin produksi (SPP-IRT) bila berbentuk flake, keping, atau batang
	9. Sereal Siap Santap dengan Serealialia Utuh (<i>Whole Grain Ready To Eat Cereal</i>)	06.3	Sereal siap santap dengan serealialia utuh (<i>whole grain ready to eat cereal</i>) adalah produk sereal siap santap yang diperoleh dari serealialia sebagai bahan baku utama dimana sebagian atau keseluruhannya adalah serealialia utuh dan dapat dicampur beberapa serealialia yang belum dimasak, telah dimasak sebagian, atau dimasak sempurna dengan ditambahkan bahan lain seperti: gula, malt, madu, garam, dan bahan pangan lain, dimana produk akhirnya dapat berbentuk <i>flake</i> , keping, batang, atau bubur. <i>Karakteristik dasar:</i>	Bisa memperoleh izin produksi (SPP-IRT) bila berbentuk flake, keping, atau batang

			<ul style="list-style-type: none"> • Kandungan sereal utuh tidak kurang dari 25%; 	
	10. Gari	06.3	Gari adalah produk ubi kayu/singkong yang diperoleh dari pengolahan ubi kayu/singkong (<i>Manihot</i> sp.). Proses pengolahan meliputi pengupasan, pencucian, dan pamarutan, dilanjutkan dengan fermentasi, pengepresan, fragmentasi, granulasi, pengeringan bila perlu, pengayakan dan perlakuan panas yang sesuai. Gari berbentuk tepung atau granula dengan ukuran yang bervariasi.	
	11. Granola	06.3	Granola adalah produk sereal yang merupakan campuran gandum, kacang-kacangan, madu, buah kering dan dapat ditambahkan dengan ingredient lainnya. Produk ini dapat dikonsumsi dengan susu maupun yoghurt.	
	12. Wajik/Wajit	06.7	Wajik/wajit adalah produk pangan semi basah hasil pengolahan beras ketan, gula dan santan kelapa.	
	13. Lapisan Tipis Cairan Kedelai	06.8.2	Lapisan terbentuk pada permukaan cairan kedelai yang direbus, lapisan diangkat kemudian dikeringkan. Dapat digoreng menggunakan minyak banyak (<i>deep frying</i>) atau dilembutkan dalam air sebelum digunakan pada sup atau produk pangan direbus (<i>poached</i>). Dikenal sebagai <i>fuzhu</i> , <i>yuba</i> , atau kembang tahu.	
	14. Keripik Kentang	15.1	Keripik kentang adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi kentang (<i>Solanum tuberosum</i>) berbentuk irisan tipis dari kentang utuh atau irisan dari kentang yang sudah	

			dipotong dan diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau proses lain yang sesuai sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap konsumsi dengan atau tanpa penambahan	
	15. Keripik Gadung	15.1	Keripik gadung adalah makanan kering yang dibuat dari gadung (<i>Dioscorea hispida</i>) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	16. Krekers Beras (<i>senbei</i>)	15.1	Kreker beras (<i>senbei</i>) adalah makanan ringan yang terbuat dari beras atau tepung beras dengan campuran bahan atau pati lain dan bahan pangan lain.	
	17. Keripik Singkong	15.1	Keripik singkong adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi singkong (<i>Manihot sp.</i>) berbentuk irisan tipis dari singkong utuh atau irisan singkong yang sudah dipotong dan diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau proses lain yang sesuai, sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap konsumsi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	18. Dakak-dakak	15.1	Dakak-dakak adalah makanan ringan khas Sumatera Barat yang dibuat dari irisan singkong dengan campuran bumbu kunyit, bawang putih dan irisan daun seledri dan diproses dengan cara digoreng.	
	19. Lanting/ Karak Kaliang	15.1	Lanting/karak kaliang adalah makanan ringan yang dibuat dari singkong dengan campuran bahan pangan lain,	

			biasanya berbentuk angka delapan atau nol dan diproses dengan cara digoreng.	
	20. Keripik Ubi Jalar	15.1	Keripik ubi jalar adalah makanan kering yang dibuat dari ubi jalar (<i>Ipomea batatas</i>) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	21. Keripik Porang/ Iles-iles	15.1	Porang/ Iles-iles (<i>Amorphophallus muelleri</i>) berbentuk irisan tipis dari Porang/ Iles-iles utuh atau irisan dari Porang/ Iles-iles yang sudah dipotong dan diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau proses lain yang sesuai sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap konsumsi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	22. Keripik Tempe	15.1	Keripik ³ tempe adalah makanan ringan yang dibuat dari tempe kedelai (<i>Glycine max</i>) berbentuk lempengan/irisan tipis dengan proses penggorengan atau pengeringan sehingga diperoleh produk bertekstur renyah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	23. Keripik Oncom	15.1	Keripik ³ oncom adalah makanan khas dari Bandung yang umumnya terbuat dari oncom merah, yang merupakan hasil fermentasi bungkil kacang kedelai. Keripik ³ oncom terbuat dari oncom yang diiris tipis-tipis, kemudian dilapisi dengan campuran tepung dan bahan pangan lain. Potongan oncom yang telah tertutupi oleh adonan tepung kemudian digoreng hingga renyah. Dapat juga menggunakan oncom hitam.	

	24. Keripik Tahu/Keripik Produk Tahu/Keripik Kembang Tahu	15.1	Keripik ³ tahu/keripik ³ produk tahu/keripik ³ kembang tahu adalah makanan kering yang dibuat dari tahu atau produk olahan tahu dengan proses penggorengan atau pengeringan sehingga diperoleh produk bertekstur renyah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	25. Keripik Talas	15.1	Keripik ³ talas adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi talas (<i>Colocasia esculenta</i> L) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	26. Opak	15.1	Opak adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung beras atau singkong atau umbi-umbi lainnya yang diparut dengan penambahan bahan lain, dibentuk dan dipanggang.	
	27. Jagung Berondong	15.1	Jagung berondong adalah makanan ringan terbuat dari jagung (<i>Zea mays</i>) varietas <i>popping corn</i> , diolah dengan pemanasan hingga menyebabkan peletupan dan pengembangan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	28. Jagung Marning	15.1	Jagung marning adalah makanan ringan yang dibuat dari biji jagung (<i>Zea mays</i>) tua, direbus, dikeringkan dan digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	29. Jipang Jagung	15.1	Jipang jagung adalah makanan ringan dibuat dari jagung (<i>Zea mays</i>) yang diolah sampai mengembang dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau <i>puffing</i> /ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng	

			sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	30. Jipang Beras	15.1	<p><i>Definisi :</i></p> <p>Jipang beras adalah produk makanan ringan yang dibuat dari beras (<i>Oryza sativa</i> L.) dan/atau beras ketan (<i>Oryza sativa</i> var. <i>glutinosa</i>) yang diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau <i>puffing</i>/ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.</p> <p><i>Karakteristik dasar :</i></p> <p>Kadar air tidak lebih dari 8%.</p>	
	31. Jipang Melinjo	15.1	Jipang melinjo adalah makanan ringan dibuat dari melinjo (<i>Gnetum gnemon</i>) yang diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau <i>puffing</i> /ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	32. Kerupuk Karak	15.1	Kerupuk karak adalah makanan ringan terbuat dari hasil pemasakan nasi, ditumbuk yang kemudian dikeringkan kembali untuk digoreng.	
	33. Kerupuk Intip	15.1	Kerupuk intip adalah makanan ringan terbuat dari bagian/lapisan yang diperoleh dari hasil pemasakan nasi	

			yang menempel pada bagian dasar wadah, dikeringkan kembali untuk digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain	
	34. Rengginang/Batiah	15.1	Rengginang/batiah adalah makanan ringan terbuat dari beras ketan yang telah dimasak menjadi nasi ketan terlebih dahulu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, dijemur hingga kering dan digoreng.	
	35. Patilo / Rengginang Singkong	15.1	Patilo/rengginang singkong adalah makanan ringan sejenis rengginang yang terbuat dari singkong, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, dijemur hingga kering dan digoreng.	
	36. Kacang Garing/Kacang Kulit	15.2	Kacang garing/kacang kulit adalah kacang tanah atau kacang lainnya yang masih dalam kulitnya, direndam, direbus dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, ditiriskan kemudian dipanggang/dioven.	
	37. Kacang Sangrai	15.2	Kacang sangrai adalah kacang tanah yang masih dalam kulitnya dan disangrai.	
	38. Kacang Goreng	15.2	Kacang goreng adalah kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	39. Kacang Goreng Lainnya	15.2	Kacang goreng lainnya adalah kacang selain kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Nama jenis untuk	

			produk ini misalnya kacang kedelai goreng, kacang koro goreng, kacang kapri goreng, kacang bogor goreng.	
	40. Kacang Bawang / Kacang Tojin	15.2	Kacang bawang/kacang tojin adalah kacang tanah yang dihilangkan kulit arinya, direndam dengan bawang putih dan garam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, ditiriskan kemudian digoreng.	
	41. Kacang Panggang	15.2	Kacang panggang adalah kacang tanah yang telah dihilangkan kulit arinya, kemudian dipanggang/dioven. Dengan atau tanpa pelapisan bumbu. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang Bali.	
	42. Kacang Panggang Lainnya	15.2	Kacang panggang lainnya adalah kacang selain kacang tanah yang telah dihilangkan kulit arinya, kemudian dipanggang/dioven. Dengan atau tanpa pelapisan bumbu. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang mede panggang, kacang koro panggang.	
	43. Kacang Atom/Sukro	15.2	Kacang atom/sukro adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang tanah dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati, dan digoreng atau dipanggang. Dapat ditambahkan bumbu atau bahan pangan lain.	
	44. Kacang Atom Lainnya	15.2	Kacang atom lainnya adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang selain kacang tanah dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati, dan digoreng atau dipanggang. Dapat ditambahkan bumbu atau bahan pangan lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang atom kedelai.	

	45. Kacang Telur	15.2	Kacang telur adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang tanah (<i>Arachis hypogea</i> L) dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati dan telur yang telah dibumbui dan digoreng.	
	46. Kacang Goyang	15.2	Kacang goyang adalah kacang tanah (<i>Arachis hypogea</i> L) yang telah dihilangkan kulit arinya, disalut dengan adonan bergula, kemudian diproses dengan penggoyangan secara panas.	
	47. Jipang/Kipang Kacang	15.2	Jipang/kipang kacang adalah makanan ringan, dibuat dari kacang tanah (<i>Arachis hypogea</i> L) atau kacang lainnya, disangrai, dihilangkan kulit arinya, dicampur dengan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	48. Kacang Bersalut	15.2	Kacang bersalut adalah makanan ringan, dibuat dari kacang yang dilapisi dengan tepung/pati, gula atau bahan lainnya. Kacang bersalut termasuk di dalamnya kacang atom/sukro, kacang telur, kacang goyang, dan lain-lain.	
	Tidak ada dalam list			
	Keripik Tapai Singkong		Keripik tapai singkong adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi singkong (<i>Manihot</i> sp.) yang telah mengalami proses fermentasi menjadi tapai dan diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau proses lain yang sesuai, sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap konsumsi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan	

			lain.	
	Brem (kering dan padat, bukan cair)		Brem adalah makanan yang berasal dari sari ketan yang dimasak dan dikeringkan, merupakan hasil dari fermentasi ketan hitam yang diambil sarinya saja yang kemudian diendapkan dalam waktu sekitar sehari semalam.	
	Wijen Sangrai		Wijen sangrai adalah produk yang diperoleh dari biji tanaman <i>Sesamum indicum</i> L. syn./ <i>Sesamum orientalis</i> L. yang telah disangrai	
	Kue Satu/ timpani Kacang Hijau		Kue kering tradisional, renyah saat digigit. Kue satu terbuat dari kacang hijau tanpa kulit dan gula yang kemudian dipanggang	

B. PANGAN JAJANAN ANAK SEKOLAH (PJAS)

KATEGORI PANGAN	JENIS PANGAN
Minuman jajanan anak sekolah (termasuk es)	Minuman berwarna yang tidak mengandung susu
	Minuman berwarna yang mengandung susu
	Es (es mambo, es loli, es lilin, es teler, es cendol, es campur, es cincau, es kelapa, es teh dan sejenisnya)
Jeli, agar-agar atau produk gel lainnya dan gulali	Jeli, agar-agar atau produk gel lainnya
	Gulali
Bakso/Pentol/Siomay/Batagor/Cilok	Bakso Daging

	Siomay ikan, bakso ikan
	Pentol/Batagor/Cilok
Saus cabe/Saus tomat/Sambal	Saus cabe/Saus tomat/Sambal

C. PANGAN SIAP SAJI

Pangan siap saji adalah makanan dan/atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha atas dasar pesanan. Jenis pangan yang masuk pada kriteria ini adalah di luar dari kriteria Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS).

09.2.5	1. Ikan Asap	1	Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	WAJIB	Negatif Pewarna yang dilarang	Permenkes no 239/Menkes/Per/V/1985	Dikeringkan; Diasap; tidak siap makan							
	2. Ikan Kayu	2	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0,30 mg/kg (kecuali untuk ikan olahan yang termasuk dalam ocephalopoda atau kekerangan 1,0 mg/kg)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	1	Salmonella	WAJIB	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
	3. Kerupuk Ikan, Udang, Moluska (Mentah)	3	Identifikasi Formalin	WAJIB	Negatif	PerBPOM No. 7 tahun 2018	2	Angka Lempeng Total	PILIHAN	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		4	Identifikasi Boraks (khusus untuk produk kerupuk)	WAJIB	Negatif	PerBPOM No. 7 tahun 2018	Diasap siap makan							
	4. Kerupuk Kulit Ikan Mentah	5	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	1	Salmonella	WAJIB	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
	5. Dendeng Ikan	6	PK Cemaran Cd	PILIHAN	Maks. 0,30 mg/kg (kecuali untuk ikan olahan yang termasuk dalam ocephalopoda atau kekerangan 1,0 mg/kg)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	2	Angka Lempeng Total	PILIHAN	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
	6. Terasi Udang	7	PK Cemaran As	PILIHAN	Maks. 2,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	Difermentasi							
	7. Pasta Ikan	8	PK Cemaran Hg	PILIHAN	Maks. 0,50 mg/kg (kecuali untuk ikan predator olahan seperti cucut, tuna, marlin 1,0 mg/kg)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	1	Salmonella	WAJIB	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		8. Tepung Ikan					2	Escherichia coli	PILIHAN	5	2	1 APM/g	10 APM/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
9. Rebon														
09.3.4	10. Petis Udang	1	Identifikasi Formalin	WAJIB	Negatif Pewarna yang dilarang	Permenkes no 239/Menkes/Per/V/1985	1	Salmonella	WAJIB	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		2	PK Sorbat	WAJIB	Maks. 1000 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	2	Escherichia coli	PILIHAN	5	1	< 3 APM/g	3,6 APM/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		3	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0,30 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								
		4	PK Cemaran Cd	PILIHAN	Maks. 0,30 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								
		5	PK Cemaran As	PILIHAN	Maks. 2,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								
		6	PK Cemaran Hg	PILIHAN	Maks. 0,50 mg/kg (kecuali untuk ikan predator olahan seperti cucut, tuna, marlin 1,0 mg/kg)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								
		7	PK Asesulfam-K	PILIHAN	Maks. 200 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
n/a	1. Sumpia Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustasea dan Echinodermata	1	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	1	Salmonella	WAJIB	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		2	Identifikasi Sakarin	WAJIB	Belum diatur berdasarkan PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	2	Staphylococcus aureus	PILIHAN	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

4																
Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut																
04.1.2.10	1. Pikel buah 2. Tempoyak/ Pekasam	1	PK Aspartam	WAJIB	Maks. 2000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	1	Salmonella	WAJIB	5	0	negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
		2	PK Benzoat	WAJIB	Maks. 500 mg/kg (dihitung sebagai asam benzoat)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	2	Escherichia coli	PILHAN	5	2	10 koloni/g	10*2 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
		3	PK Cemarannya	WAJIB	Maks. 0,10 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022										
		4	PK Sorbat	PILHAN	Maks. 500 mg/kg (dihitung sebagai asam sorbat)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019										
		5	PK Asesulfam-K	PILHAN	Maks. 350 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019										
		6	PK Cemarannya	PILHAN	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022										
04.1.2.12	1. Keripik Buah 2. Keripik Buah Simulasi	Untuk kelompok kering : Keripik Apel, Keripik, Nangka, Keripik Nenas, Keripik, Pisang, Keripik, Salak		1	PK Cemarannya	WAJIB	Maks. 0,10 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	Untuk kelompok kering : Keripik Apel, Keripik, Nangka, Keripik Nenas, Keripik, Pisang, Keripik, Salak							
		2	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	WAJIB	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	1	Escherichia coli	WAJIB	5	2	10 koloni/g	10*2 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
		3	PK Pemanis (dipilih salah satu pemanis yang ada pada komposisi atau diduga)						2	Kapang dan khamir	PILHAN	5	3	10 koloni/g	10*2 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		Untuk kelompok : Dodol, Wajit Buah, Geplak dan/atau Lempok Buah		1	a. PK Asesulfam-K	WAJIB	Maks. 500 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	3	Angka Lempeng Total	PILHAN	5	2	10*4 koloni/g	10*5 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		1. Geplak		2	b. PK Aspartam		Maks. 2000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	Untuk kelompok : Dodol, Wajit Buah, Geplak dan/atau Lempok Buah							
		2. Dodol atau lempok buah		4	PK Cemarannya	PILHAN	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	1	Escherichia coli	WAJIB	5	2	11 APM/g	94 APM/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		3. Wajit buah		5	PK Sulfit (untuk jenis pangan yang menggunakan gula merah seperti dodol, wajit, lempok)	PILHAN	Maks. 40 mg/kg dihitung sebagai residu SO2 (tergantung persentase penggunaan gula merah pada komposisi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	2	Staphylococcus aureus	PILHAN	5	1	10 koloni/g	10*2 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		6	PK Cemarannya	PILHAN	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	3	Kapang dan khamir	PILHAN	5	3	10 koloni/g	10*2 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
04.1.2.2	1. Serundeng Kelapa 2. Kelapa Parut Kering	1	PK Sulfit	WAJIB	Maks. 100 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	1	Salmonella	WAJIB	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
		2	PK Pemanis (dipilih salah satu pemanis yang ada pada komposisi atau diduga)						2	Escherichia coli	PILHAN	5	2	10 koloni/g	10*2 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No Katjang PIRT	Kategori Pangan PIRT	No Katjang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia			ACUAN REGULASI	Parameter Uji Mikrobiologi			ACUAN REGULASI				
				PARAMETER	PRIORITAS	SYARAT		PRIORITAS	Jumlah			ACUAN REGULASI			
									n	c	m				
				a. PK Aspartam	WAJIB	Maks. 2000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	3	Kapang dan khamir	PILHAN	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				b. PK Asesulfam-K	WAJIB	Maks. 500 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	4	Angka Lempeng Total	PILHAN	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0,10 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								
				PK Cemaran As	PILHAN	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								
				PK Sorbat	PILHAN	Maks. 500 mg/kg (dihitung sebagai asam sorbat)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
04.1.2.5			1. Jem Buah atau Selai Buah	PK Benzoat	WAJIB	Maks. 200 mg/kg sebagai asam benzoat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	1	Escherichia coli	WAJIB	5	0	3 APM/g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Jeli Buah	PK Sorbat	WAJIB	Maks. 500 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	2	Angka Kapang dan Khamir	PILHAN	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Marmalad	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0,4 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								
				Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILHAN	Negatif Pewarna yang dilarang	Permenkes no 239/Menkes/Per/ V/1985								
				PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
04.1.2.6			Produk dengan proses pasteurisasi	PK Benzoat	WAJIB	Maks. 1000 mg/kg (dihitung sebagai asam benzoat)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								Produk dengan proses pasteurisasi
			1. Chutney Mangga (Mango Chutney)	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0,10 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	1	Salmonella	WAJIB	5	0	negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Produk Buah Oles	PK Sildamat	WAJIB	Maks. 1000 mg/kg (sebagai asam sildamat)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	2	Escherichia coli	PILHAN	5	0	<3 APM/g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			Produk dengan proses non pasteurisasi	PK Sorbat	PILHAN	Maks. 1000 mg/kg (dihitung sebagai asam sorbat)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								Produk dengan proses non pasteurisasi
			1. Chutney Mangga (Mango Chutney)	PK Cemaran As	PILHAN	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	1	Salmonella	WAJIB	5	0	negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Produk Buah Oles	PK Cemaran Cd	PILHAN	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	2	Escherichia coli	PILHAN	5	2	11 APM/g	94 APM/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PK Sulfit	PILHAN	Maks. 100 mg/kg (dihitung sebagai residu SO2)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	3	Angka Lempeng Total	PILHAN	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
04.1.2.7			1. Buah Bersalut	PK Asesulfam-K	WAJIB	Maks. 500 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	1	Escherichia coli	WAJIB	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Buah Bergula	Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	WAJIB	Negatif Pewarna yang dilarang	Permenkes no 239/Menkes/Per/ V/1985	2	Kapang dan khamir	PILHAN	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Buah Berkristal	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0,10 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								
			4. Kulit buah bergula	PK Sulfit	PILHAN	Maks. 100 mg/kg (dihitung sebagai residu SO2)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
				PK Cemaran As	PILHAN	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								
				PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
				PK Cemaran Cd	PILHAN	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								
04.1.2.8			Produk dengan proses pasteurisasi	Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	WAJIB	Negatif Pewarna yang dilarang	Permenkes no 239/Menkes/Per/ V/1985								Produk dengan proses pasteurisasi
			1. Bubuk asam jawa	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0,10 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	1	Salmonella	WAJIB	5	0	negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Bars Buah	PK Sildamat	WAJIB	Maks 250 mg/kg (sebagai asam sildamat)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	2	Escherichia coli	PILHAN	5	0	<3 APM/g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Saus buah	PK Sorbat	PILHAN	Maks. 1000 mg/kg (dihitung sebagai asam sorbat)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
			4. Topping Buah	PK Asesulfam-K	PILHAN	Maks. 350 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
			5. Konsentrat asam Jawa / Tamarin	PK Cemaran As	PILHAN	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								
				PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
			Produk dengan proses non pasteurisasi	PK Benzoat	PILHAN	Maks. 1000 mg/kg (dihitung sebagai asam benzoat)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								Produk dengan proses non pasteurisasi

				asam benzoat)										
	1. Bubuk asam jawa	9	PK Cemaran Cd	PILJHAN	Maks. 0.05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	1	Salmonella	WAJIB	5	0	negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
	2. Bars Buah						2	Escherichia coli	PILJHAN	5	2	11 APM/g	94 APM/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
	3. Saus buah						3	Angka Lempeng Total	PILJHAN	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
	4. Topping Buah													
	5. Konsentrat asam Jawa / Tamarin													
04.1.2.9	1. Agar-agar kertas	1	Identifikasi Pewarna yang dilarang : Rhodamin B, Kuning Metanil, dst (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	WAJIB	Negatif	Permenkes No 239/Menkes/Per/ V/1985; PerBPOM no 11 Tahun 2019	Agar-agar kertas							
	2. Bubuk Puding / Jeli Rasa/Berperisa	2	PK Sakarin	WAJIB	Maks. 100 mg/kg (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	1	Escherichia coli	WAJIB	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
	3. Manisan Buah	3	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0,2 mg/kg (Khusus agar-agar kertas dan bubuk puding/jeli rasa/berperisa = Maks. 0,005 mg/kg dihitung pada produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								
	4. Sale pisang	4	PK Sorbat	PILJHAN	Maks. 1000 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	Bubuk Puding / Jeli Rasa/Berperisa							
	5. Cincou Hitam	5	PK Siklamat	PILJHAN	Maks. 250 mg/kg sebagai asam siklamat (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	1	Escherichia coli	WAJIB	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		6	PK Sulfit	PILJHAN	Maks. 100 mg/kg dihitung sebagai residu SO2	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	2	Kapang dan khamir	PILJHAN	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		7	PK Benzoat	PILJHAN	Maks. 200 mg/kg dihitung sebagai asam benzoat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
		8	Identifikasi/PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILJHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	Manisan Buah							
	9	PK Cemaran Cd	PILJHAN	Maks. 0,05 mg/kg (Khusus agar-agar kertas dan bubuk puding/jeli rasa/berperisa = Maks. 0,001 mg/kg dihitung pada produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	1	Escherichia coli	WAJIB	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
							2	Angka Kapang dan Khamir	PILJHAN	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
							Sale Pisang							

06.2.2	1. Pati garut 2. Pati Jagung atau Maizena 3. Pati Sagu 4. Pati Kacang Hijau/Hunkwee 5. Tapioka/Pati Singkong/Pati Ubi Kayu	1	Identifikasi pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	WAJIB	Negatif Pewarna yang dilarang	Permenkes no 239/Menkes/Per/ V/1985	1	Salmonella	WAJIB	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
		2	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks 0,25 mg/kg (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 1,0)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	2	Escherichia coli	PILHAN	5	2	7.4 APM/g	11 APM/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
		3	PK Cemaran Cd	WAJIB	Maks 0,05 mg/kg (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,1)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	3	Bacillus cereus	PILHAN	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
		4	PK Air	PILHAN	Maks 14% (tepung tapioka dan tepung jagung); Maks 13% (tepung beras)	PerBPOM No. 34 Tahun 2019	4	Kapang dan khamir	PILHAN	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
		5	PK Okratoksin A (khusus untuk pati jagung)	PILHAN	Maks 5 mcg/kg	PerBPOM No. 8 Tahun 2018									
		6	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
06.4.1	1. Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa kering	1	PK Cemaran Pb	WAJIB	0.25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	1	Salmonella	WAJIB	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
		2	PK Cemaran Cd	WAJIB	Maks 0,05 mg/kg (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,1)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	2	Staphylococcus aureus (Angka)	PILHAN	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
		3	Identifikasi Formalin (Untuk yang menggunakan bahan ikan)	WAJIB	Negatif	PerBPOM No. 7 tahun 2018	3	Kapang dan Khamir	PILHAN	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
		4					4	Escherichia coli	PILHAN	5	2	7.4 APM/g	11 APM/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
06.4.2	1. Kuetiaw Kering	Identifikasi Pewarna yang dilarang : Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk (contoh: Jika produk warna merah diuji Rhodamin B, warna kuning diuji Kuning Metanil, dst)	WAJIB	Negatif	Permenkes no 239/Menkes/Per/ V/1985	1	Salmonella	WAJIB	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		

No Katjang PIRT	Kategori Pangan PIRT	No Katjang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	PRIORITAS	SYARAT	ACUAN REGULASI	Parameter Uji Mikrobiologi	PRIORITAS	Jumlah		SYARAT		ACUAN REGULASI	
										n	c	m	M		
		n/a	1. Kue kering goreng	1	Identifikasi/PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	WAJIB	Negatif Pewarna yang dilarang	Permenkes no 239/Menkes/Per/ V/1985	1	Salmonella	WAJIB	5	0 negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0,5 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	2	Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2 10 koloni/g	10*2 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3	PK Cemaran Cd	WAJIB	Maks. 0,2 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	3	Angka Lempeng Total	PILIHAN	5	2 10*5 koloni/g	10*6 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
6															
		02.1.1	1. Ghee	1	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0,1 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							TIDAK DIATUR DI PERBPOM
				2	FFA (Asam Lemak Bebas), dihitung sebagai asam palmitat	WAJIB	Ordinary Virgin Olive Oil Maks. 3,3 gram per 100 gram	PerBPOM No 34 tahun 2019							
				3	PK Bilangan Peroksida	WAJIB	Maks. 10 mek O2/kg	PerBPOM No 34 Tahun 2019							
				4	PK Cemaran Cd	PILIHAN	Maks. 0,1 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
		02.1.2	1. Virgin Oil	1	PK Bilangan Peroksida	WAJIB	Maks. 10 mek O2/kg	PerBPOM No 34 Tahun 2019							TIDAK DIATUR DI PERBPOM
			2. Minyak Kelapa Mentah	2	FFA (Asam Lemak Bebas), dihitung sebagai asam palmitat	WAJIB	Ordinary Virgin Olive Oil Maks. 3,3 gram per 100 gram	PerBPOM No 34 Tahun 2019							
			3. Cold Pressed Oils	3	PK BHA, BHT, TBHQ dan PG (Simultan)	WAJIB	BHA Maks. 200 mg/kg BHT Maks 100 mg/Kg TBHQ Maks 180 mg/kg PG Maks 200 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
			4. Minyak Wijen (Sesame Oil)	4	Identifikasi pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Negatif Pewarna yang dilarang	Permenkes no 239/Menkes/Per/ V/1985							
				5	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)		Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
		02.1.3	1. Lemak Hewan	1	PK Bilangan Peroksida	WAJIB	Maks. 10 mek O2/kg	PerBPOM No 34 Tahun 2019							TIDAK DIATUR DI PERBPOM
				2	FFA (Asam Lemak Bebas), dihitung sebagai asam palmitat	WAJIB	Ordinary Virgin Olive Oil Maks. 3,3 gram per 100 gram	PerBPOM No 34 Tahun 2019							
				3	PK BHA, BHT, TBHQ dan PG (Simultan)	WAJIB	BHA Maks. 200 mg/kg BHT Maks 100 mg/Kg TBHQ Maks 180 mg/kg PG Maks 200 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
7															
		05.3	1. Kembang Gula Karet/ Permen Karet	1	Identifikasi/PK Simultan Pemanis (Acesulfam K, Sakarin, Aspartam)	WAJIB	Pemanis diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	1	Enterobacteriaceae	WAJIB	5	2 10 koloni/g	10*2 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2	Identifikasi/PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	WAJIB	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	2	Kapang dan Khamir	PILIHAN	5	2 10 koloni/g	10*2 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3	Identifikasi Pewarna yang dilarang : Rhodamin B, Kuning Metanil, dst (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	WAJIB	Negatif	Permenkes no 239/Menkes/Per/ V/1985							
				5	Identifikasi/PK Simultan Pemanis (Silitol, Sorbitol, Manitol)	PILIHAN	Pemanis diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
		05.4	2. Icing	1	PK Pemanis (Acesulfam K, Sakarin, Aspartam)	WAJIB	Pemanis diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	1	Salmonella	WAJIB	5	0 negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Frosting	2	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	WAJIB	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	2	Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2 10 koloni/g	10*2 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			4. Saus Butterscotch	3	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	3	Kapang dan khamir	PILIHAN	5	2 5x10 koloni/g	10*2 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			5. Saus/Topping/Olesan Cokelat	4	PK Sulfit	PILIHAN	Maks. 40 mg/kg dihitung sebagai residu SO2	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
			6. Saus/Topping/Olesan Manis	5	PK Cemaran Cd (Topping (Non-Buah), Dekorasi dan Saus Manis)	PILIHAN	Maks. 0,5 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							

	7. Saus/Topping/Olesan (non buah)	6	PK Cemaran Cd (Produk coklat dengan total padatan kakao < 30% (berdasarkan berat kering))	PILIHAN	Maks. 0.30 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													
	8. Taburan Berbasis Gula	7	PK Cemaran Cd (Produk coklat dengan total padatan kakao ≥ 30% sampai < 50% (berdasarkan berat kering))	PILIHAN	Maks. 0.70 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													
		8	PK Cemaran Cd (Produk coklat dengan total padatan kakao ≥ 50% sampai < 70% (berdasarkan berat kering))	PILIHAN	Maks. 0.80 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													
		9	PK Cemaran Cd (Produk coklat dengan total padatan kakao ≥ 70% (berdasarkan berat kering))	PILIHAN	Maks. 0.90 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													
11.2	1. Gula Palma Cetak	1	PK Sulfit	WAJIB	Maks. 40 mg/kg dihitung sebagai residu SO ₂	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	TIDAK DIATUR DI PERBPOM												
	2. Gula Palma Serbuk (Gula Semut)	2	Identifikasi Formalin	WAJIB	Negatif	PerBPOM No. 7 tahun 2018													
	3. Gula Merah Tebu/ Saka	3	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0.25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													
11.3	1. Gula Invert	1	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0.25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	TIDAK DIATUR DI PERBPOM												
	2. Sirup Tebu (Cane Syrup)	2	PK Cemaran Cd	WAJIB	Maks. 0.2 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													
	3. Gula Sukrosa Cair																		
11.4	1. Sirup Sorgum (Shorgum Syrup)	1	PK Sulfit	WAJIB	Maks. 40 mg/kg dihitung sebagai residu SO ₂	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	TIDAK DIATUR DI PERBPOM												
	2. Sirup/Sirup Meja (Table Syrup)	2	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0.25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													
		3	PK Cemaran Cd	WAJIB	Maks. 0.2 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													
05.1.1	1. Coklat bubuk	1	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	1	Salmonella	WAJIB	5	0	Negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019					
	2. Kakao Massa (Cocoa liquor)	2	PK Cemaran Cd (Kakao massa & Kakao bubuk yang akan menjadi produk olahan coklat)	PILIHAN	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	2	Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10*2 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019					
	3. Keik Kakao/Bungkil Kakao	3	PK Cemaran Cd (Produk coklat dengan total padatan kakao < 30% (berdasarkan berat kering))	PILIHAN	Maks. 0,30 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	3	Kapang dan Khamir	PILIHAN	5	2	5x10 koloni/g	10*2 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019					

No Katpang PIRT	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	PRIORITAS	SYARAT	ACUAN REGULASI	Parameter Uji Mikrobiologi	PRIORITAS	Jumlah			SYARAT	ACUAN REGULASI																	
										n	c	m																			
			4. Kembang Gula Isi Susu/Permen Isi Susu	4	PK Acesulfam K	PILJHAN	Maks. 500 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019																							
				5	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk)	PILJHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019																							
				6	PK Aspartam	PILJHAN	Maks. 3000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019																							
			05.2.2	1. Kembang Gula Lunak/ Permen Lunak	2. Kembang Gula Karamel/Permen Karamel	3. Fudge	4. Butterscotch	5. Licorice	6. Toffee	7. Krokant/Brittles	8. Marshmallow	9. Kembang Gula Jeli Pati (Starch Jelly)	10. Kembang Gula Jeli Agar dan Gelatin	11. Gula Kapas (Cotton Candy)/Arumanis	1	Identifikasi Pewarna yang dilarang : Rhodamin B, Kuning Metanil, dst (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	WAJIB	Negatif	Permenkes no 239/Menkes/Per/ V/1985	1	Salmonella	WAJIB	5	0	Negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019				
															2	PK Cemarannya Pb	WAJIB	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	2	Enterobacteriaceae	PILJHAN	5	2	10 koloni/g	10*2 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019				
															3	PK Siklamat	WAJIB	Maks. 500 mg/kg sebagai asam siklamat	PerBPOM no 11 Tahun 2019	3	Kapang dan Khamir	PILJHAN	5	2	5x10 koloni/g	10*2 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019				
															4	Identifikasi/PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILJHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM no 11 Tahun 2019												
															5.2.3	1. Permen Enting-Enting atau Nut Brittles	2. Raw Marzipan, Base Almond Paste	3. Marzipan, Almond Paste	1	PK Cemarannya Pb	WAJIB	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	1	Salmonella	WAJIB	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
															2				PK Acesulfam-K	WAJIB	Maks. 1000 mg/kg (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM no 11 Tahun 2019	2	Enterobacteriaceae	PILJHAN	5	2	10 koloni/g	10*2 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
															3				PK Aflatoksin Total (B1, B2, G1, G2)	WAJIB	Maks. 20 mcg/kg (untuk bahan dasar kacang tanah) Maks. 10 mcg/kg (untuk bahan dasar selain kacang tanah)	PerBPOM No. 8 Tahun 2018	3	Kapang dan khamir	PILJHAN	5	1	10*2 koloni/g	2x10*2 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
															11.1.2	1. Gula Serbuk (Icing Sugar)	1	PK Sulfat	WAJIB	Maks 15 mg/kg	PerBPOM no 11 Tahun 2019	TIDAK DIATUR DI PERBPOM									
2	PK Cemarannya Cd	WAJIB	Maks 0,20mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022																											
3	PK Cemarannya Pb	WAJIB	Maks 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022																											
4	PK Cemarannya As	PILJHAN	Maks 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022																											
14.1.4.3	1. Sirup Buah	2. Sirup Berperisa	1	PK Benzoat	WAJIB	Maks. 600 mg/kg sebagai asam benzoat (dihitung terhadap produk siap dikonsumsi)	PerBPOM no 11 Tahun 2019	1	Escherichia coli	WAJIB	5	0	3 APM/ml	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019																
			2	PK Siklamat	WAJIB	Maks. 350 mg/kg dihitung sebagai asam siklamat (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM no 11 Tahun 2019	2	Angka Kapang dan Khamir	PILJHAN	5	2	10 koloni/ml	10*2 koloni/ml	PerBPOM No. 13 Tahun 2019																
			3	Identifikasi Pewarna yang dilarang : Rhodamin B, Kuning Metanil, dst (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	WAJIB	Negatif	Permenkes no 239/Menkes/Per/ V/1985																								
			4	PK Sakarin	PILJHAN	Maks. 300 mg/kg (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM no 11 Tahun 2019																								
			5	PK Sorbat	PILJHAN	Maks. 1000 mg/kg sebagai asam sorbat (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM no 11 Tahun 2019																								
			6	Identifikasi/PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILJHAN	Pewarna yang diizinkan sesuai ketentuan	Permenkes no 239/Menkes/Per/ V/1985 PerBPOM no 11 Tahun 2019																								
8																															
14.1.5	1. Teh Hitam	2. Teh Hijau	3. Teh Putih	4. Teh Wangi	5. Teh Olong atau Teh Semi Fermentasi	6. Teh Hijau Bubuk	7. Teh Kering	KHUSUS TEH																							
								1	PK Cemarannya Pb	WAJIB	Maks 2,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	1	Kapang dan Khamir	WAJIB	5	2	10*2 kol/g	10*3 kol/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019											
								2	PK Cemarannya Cd	WAJIB	Maks 0,2 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	2	Angka Lempeng Total	PILJHAN	5	2	10*3 kol/g	10*4 kol/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019											
								3	PK Cemarannya As	WAJIB	Maks. 1 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022																			
								4	PK Cemarannya Hg	PILJHAN	Maks 0,03 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	KHUSUS TEH CELUP																		
								1	Kapang dan Khamir	WAJIB	5	2	10*2 kol/g	10*4 kol/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019																
								2	Angka Lempeng Total	PILJHAN	5	2	5x10*2 kol/g	5x10*3 kol/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019																

No Katpang PIRT	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	PRIORITAS	SYARAT	ACUAN REGULASI	Parameter Uji Mikrobiologi	PRIORITAS	Jumlah			SYARAT	ACUAN REGULASI			
										n	c	m					
				7	PK Pewarna	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
				8	PK Cemaran Cd	PILIHAN	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				14.1.5	1. Minuman Botanical/Minuman Rempah yang berbentuk serbuk, padat atau kering 2. Serbuk Sekoteng	1	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 2,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	1	Kapang dan Khamir	WAJIB	5	2 10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2020
				2		PK Cemaran As	WAJIB	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	2	Angka Lempeng Total	PILIHAN	5	2 10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				3		PK Sakarin	WAJIB	Maks. 100 mg/kg (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
				4		PK Sulfur	PILIHAN	Maks. 40 mg/kg dihitung sebagai residu SO ₂ (tergantung persentase penggunaan gula merah pada komposisi) atau Maks. 15 mg/kg dihitung sebagai residu SO ₂ (tergantung persentase penggunaan gula kristal putih pada komposisi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
				5		PK Cemaran Cd	PILIHAN	Maks. 0,2 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								
11	11																
			1. Emping Beras	1	Identifikasi Boraks	WAJIB	Negatif	PerBPOM No. 7 tahun 2018	Hasil Olahan Biji-bijian, Kecap, Kerupuk dan Umbu TIDAK DIATUR DI PERBPOM								
				2	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks 0,25 mg/kg (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 1,0)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				3	PK Cemaran Cd	WAJIB	Maks 0,05 mg/kg (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,1)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				4	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
			06.3	1. Keping Jagung (Corn Flake)	1	Identifikasi Pewarna yang dilarang : Rhodamin B, Kuning Metanil, dst (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	WAJIB	Negatif Pewarna yang dilarang	Permenkes no 239/Menkes/Per/ V/1985	1	Salmonella	WAJIB	5	0 Negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
					2	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks 0,25 mg/kg (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 1,0)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	2	Bacillus cereus	PILIHAN	5	2 10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				3. Sereal Siap Santap	3	PK Cemaran Cd	WAJIB	Maks 0,05 mg/kg (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,1)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	3	Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2 10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
					4	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
				4. Sereal Siap Santap dengan Serealia Utuh (Whole Grain Ready To Eat Cereal)	5. Gari												
					6. Granola												
			06.7	1. Wajik/Wajit	1	Identifikasi pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	WAJIB	Negatif Pewarna yang dilarang	Permenkes no 239/Menkes/Per/ V/1985	1	Salmonella	WAJIB	5	0 negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
					2	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	2	Bacillus cereus	PILIHAN	5	1 10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
					3	PK Sulfur	WAJIB	Maks. 40 mg/kg dihitung sebagai residu SO ₂ (tergantung persentase penggunaan gula merah pada komposisi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	3	Staphylococcus aureus	PILIHAN	5	2 10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
					4	PK Sorbat	PILIHAN	Maks. 1000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
					5	PK Cemaran Cd	PILIHAN	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								
					6	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
			15.1	1. Keripik Kentang	1	Identifikasi pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	WAJIB	Negatif Pewarna yang dilarang	Permenkes no 239/Menkes/Per/ V/1985	1	Salmonella	WAJIB	5	0 Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
					2	PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	2	Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2 10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
					3	Identifikasi Siklamat	WAJIB	Negatif	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	3	Staphylococcus aureus	PILIHAN	5	1 10 ² koloni/g	2 x 10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	

No Katjang PIRT	Kategori Pangan PIRT	No Katjang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	PRIORITAS	SVARAT	ACUAN REGULASI	Parameter Uji Mikrobiologi	PRIORITAS	Jumlah				SVARAT	ACUAN REGULASI
										n	c	m	M		
			7. Kacang Panggang Lainnya 8. Kacang Atom/Sukro 9. Kacang Atom Lainnya 10. Kacang Telur 11. Kacang Goyang 12. Jipang/Kipang Kacang 13. Kacang Bersalut												
		16.1	1. Nasi berbumbu siap masak	1 Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	WAJIB	Negatif Pewarna yang dilarang	Permenkes no 239/Menkes/Per/ V/1985								TIDAK DIATUR DI PERBPOM
				2 PK Cemaran Cd	WAJIB	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								
				3 PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								
		04.2.2.5	1. Selai Kacang 2. Olesan Kacang 3. Olesan Mengandung Kacang	1 PK Aflatoxin B1	WAJIB	Maks. 15 mcg/kg (produk olahan kacang tanah)	PerBPOM No. 8 Tahun 2018	1 Salmonella	WAJIB	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				2 PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 20 mcg/kg (produk olahan kacang tanah); Maks. 15 mcg/kg (produk olahan kacang-kacangan selain kacang tanah sebagai bahan baku) Maks. 10 mcg/kg (produk olahan kacang-kacangan selain kacang tanah dalam bentuk produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	2 Kapang dan khamir	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10*2 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				3 PK Aflatoxin Total (B1, B2, G1, G2)	WAJIB	Maks. 20 mcg/kg (produk olahan kacang tanah); Maks. 15 mcg/kg (produk olahan kacang-kacangan selain kacang tanah sebagai bahan baku) Maks. 10 mcg/kg (produk olahan kacang-kacangan selain kacang tanah dalam bentuk produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
				4 PK Cemaran Cd	PILIHAN	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								
				5 PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
		06.8.2	1. Lapisan Tipis Cairan Kedelai	1 Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	WAJIB	Negatif Pewarna yang dilarang	Permenkes no 239/Menkes/Per/ V/1985	1 Salmonella	WAJIB	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				2 Identifikasi Formalin	WAJIB	Negatif	PerBPOM No. 7 tahun 2018	2 Staphylococcus aureus	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10*3 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				3 PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								
				4 PK Cemaran Cd	PILIHAN	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								
				5 PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
		06.7	1. Brem (kering dan padat, bukan cair)	1 Identifikasi / PK Pewarna	WAJIB	Negatif jika Bahan Berbahaya ; Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	Permenkes no 239/Menkes/Per/ V/1985 ; Per BPOM no 11 tahun 2019	1 Salmonella	WAJIB	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				2 PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0,5 mg/kg (produk bakeri), 0,25 (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 1,0)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	2 Bacillus cereus	PILIHAN	5	1	10*3 koloni/g	10*4 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019 (produk selain dodol)	
				3 Identifikasi Sakarin	WAJIB	Belum diatur dalam PerBPOM 11/2019	Per BPOM No. 11 Tahun 2019	3 Staphylococcus aureus	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10*3 koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				4 Identifikasi Siklamat	PILIHAN	Belum diatur dalam PerBPOM 11/2019	Per BPOM No. 11 Tahun 2019								
				5 Identifikasi Boraks	PILIHAN	Negatif	PerBPOM No. 7 tahun 2018								
		n/a	1. Wijen Sangrai	1 PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	WAJIB	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	Permenkes no 239/Menkes/Per/ V/1985 ; Per BPOM no 11 tahun 2019	1 Salmonella	WAJIB	5	0	Negatif/ 25 g	NA	Per BPOM No. 13 Tahun 2019	
				2 PK Cemaran Pb	WAJIB	Maks. 0,2 mg/kg (Produk Olahan Sayur)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	2 Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10*2 koloni/g	10*3 koloni/g	Per BPOM No. 13 Tahun 2019	
				3 PK Cemaran Cd	WAJIB	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	3 Escherichia coli (untuk produk sayuran kering yang masih harus diolah)	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10*2 koloni/g	Per BPOM No. 13 Tahun 2019	

B. PARAMETER UJI PANGAN JAJANAN ANAK SEKOLAH

Kategori Pangan	JENIS PANGAN	Parameter Uji Kimia	PRIORITAS	SYARAT	ACUAN REGULASI	Parameter Uji Mikrobiologi	PRIORITAS	SYARAT	ACUAN REGULASI				
1	Bakso/Pentol/Siomay/Batagor/Cilok	Bakso Daging	1	Identifikasi Formalin	WAJIB	negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	1	Salmonella	WAJIB	n=5; c=0; m=Negatif/25g; M=NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
			2	Identifikasi Boraks	WAJIB	negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	2	Escherichia coli	PILIHAN	<3,6 MPN/gr	Permenkes No. 14 Tahun 2021	
			3					3	Staphylococcus aureus	PILIHAN	n=5; c=1; m=10 ² koloni/ml; M=2x10 ² koloni/ml	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
		Siomay ikan, bakso ikan	1	Identifikasi Formalin	WAJIB	negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	1	Salmonella	WAJIB	n=5; c=0; m=Negatif/25g; M=NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
			2	Identifikasi Boraks	WAJIB	negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	2	Escherichia coli	PILIHAN	<3,6 MPN/gr	Permenkes No. 14 Tahun 2021	
			3					3	Staphylococcus aureus	PILIHAN	n=5; c=1; m=10 ² koloni/ml; M=10 ³ koloni/ml	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
	Pentol/Batagor/Cilok	1	Identifikasi Formalin	WAJIB	negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	1	Salmonella	WAJIB	n=5; c=0; m=Negatif/25g; M=NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
		2	Identifikasi Boraks	WAJIB	negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	2	Escherichia coli	PILIHAN	<3,6 MPN/gr	Permenkes No. 14 Tahun 2021		
		3					3	Staphylococcus aureus	PILIHAN	n=5; c=2; m=10 ³ koloni/ml; M=10 ³ koloni/ml	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
	2	Minuman Jajanan Anak Sekolah	Es (es mambu, lolipop, es lilin, es teler, es cendol, es campur, es cincau, es kelapa, es teh dan sejenisnya)	1	Identifikasi Pewarna yang dilarang : Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk (contoh: Jika produk warna merah diuji Rhodamin B, warna kuning diuji Kuning Metanil, dst)	WAJIB	Negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	1	Salmonella	WAJIB	n=5; c=0; m=Negatif/25g; M=NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2	PK Siklamat	WAJIB	Maks 250mg/kg sebagai asam siklamat (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	2	Escherichia coli	PILIHAN	<3,6 MPN/gr	Permenkes No. 14 Tahun 2021
				3	Identifikasi Sakarin	WAJIB	Belum diatur berdasarkan PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019					
4				PK Aspartam	PILIHAN	Maks 1000mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019						
5				PK Acesulfam K	PILIHAN	Maks 500mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019						
Minuman berwarna yang tidak mengandung susu		1	Identifikasi Pewarna yang dilarang : Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk (contoh: Jika produk warna merah diuji Rhodamin B, warna kuning diuji Kuning Metanil, dst)	WAJIB	Negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	1	Escherichia coli	WAJIB	<1,1 MPN/100 ml	Permenkes No. 14 Tahun 2021		
		2	PK Siklamat	WAJIB	Maks 250mg/kg sebagai asam siklamat (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
		3	Identifikasi Sakarin	WAJIB	Belum diatur berdasarkan PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
		4	PK Aspartam	PILIHAN	Maks 1000mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							

			5	PK Acesulfam K	PILIHAN	Maks 500mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019					
		3		Minuman berwarna yang mengandung susu								
			1	Identifikasi Pewarna yang dilarang : Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk (contoh: jika produk warna merah diuji Rhodamin B, warna kuning diuji Kuning Metanil, dst)	WAJIB	Negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	1	Escherichia coli	WAJIB	<1,1 MPN/100 ml	Permenkes No. 14 Tahun 2021
			2	PK Siklamat	WAJIB	Maks 250mg/kg sebagai asam siklamat (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	2	Salmonella	PILIHAN	n=5; c=0; m=Negatif/25g; M=NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3	Identifikasi Sakarin	WAJIB	Belum diatur berdasarkan PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019					
			4	PK Aspartam	PILIHAN	Maks 1000mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019					
			5	PK Acesulfam K	PILIHAN	Maks 500mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019					
3	Jeli, agar-agar atau produk gel lainnya dan gulali	1		Jeli, agar-agar atau produk gel lainnya								
			1	Identifikasi Pewarna yang dilarang : Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk (contoh: jika produk warna merah diuji Rhodamin B, warna kuning diuji Auramine dan Kuning Metanil, dst)	WAJIB	Negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	1	Escherichia coli	WAJIB	<3,6 MPN/gr	Permenkes No. 14 Tahun 2021

Kategori Pangan	JENIS PANGAN	Parameter Uji Kimia	PRIORITAS	SYARAT	ACUAN REGULASI	Parameter Uji Mikrobiologi	PRIORITAS	SYARAT	ACUAN REGULASI				
		2	PK Siklamat	WAJIB	Maks 250mg/kg sebagai asam siklamat, dihitung terhadap produk siap konsumsi	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
		3	PK Sakarin	WAJIB	Maks. 100 mg/kg (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
		4	PK Aspartam	PILIHAN	Maks. 1000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
		5	PK Acesulfam K	PILIHAN	Maks. 350 mg/kg (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
	2	Gulali	1	Identifikasi Pewarna yang dilarang : Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk (contoh: jika produk warna merah diuji Rhodamin B, warna kuning diuji Auramine dan Kuning Metanil, dst)	WAJIB	Negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	1	Salmonella	WAJIB	n=5; c=0; m=Negatif/25g; M=NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
	2		PK Siklamat	WAJIB	Maks. 500 mg/kg sebagai asam siklamat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	2	Escherichia coli	PILIHAN	<3,6 MPN/gr	Permenkes No. 14 Tahun 2021		
	3		Identifikasi Sakarin	WAJIB	Belum diatur berdasarkan PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
	4		PK Acesulfam K	PILIHAN	Maks. 1000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
	5		PK Aspartam	PILIHAN	Maks. 3000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
4	Sambal/Saos Tomat/Saos Cabe	1	Sambal/Saos Tomat/Saos Cabe	1	PK Benzoat	WAJIB	Maks 1000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	1	Salmonella	WAJIB	n=5; c=0; m=Negatif/25g; M=NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2	Identifikasi Rhodamin B	WAJIB	Negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	2	Kapang dan khamir	PILIHAN	m=10 ² koloni/g; M=10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3	Identifikasi Siklamat	WAJIB	Belum diatur berdasarkan PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019					
				4	PK Sulfit	PILIHAN	Maks. 300 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019					
				5	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Pewarna diijinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019					
				6	PK Sakarin	PILIHAN	Maks. 160 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019					
				7	PK Cemar Pb	PILIHAN	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022					
				8	PK Cemar As	PILIHAN	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022					

