

PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR ... TAHUN ...  
TENTANG  
PERUBAHAN ATAS PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 13 TAHUN 2019 TENTANG BATAS MAKSIMAL CEMARAN MIKROBA  
DALAM PANGAN OLAHAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

- Menimbang : a. bahwa pengaturan persyaratan batas maksimal cemaran mikroba dalam pangan olahan pada beberapa kategori pangan sebagaimana telah diatur dalam Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan sudah tidak sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan olahan, sehingga perlu diubah;
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
2. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 249, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6442);
3. Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 180);
4. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 751);
5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 1002) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2022 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 629);
6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 19 Tahun 2023 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis pada Badan Pengawas Obat dan

Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 611) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 3 Tahun 2025 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 19 Tahun 2023 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis pada Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2025 Nomor 39);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG PERUBAHAN ATAS PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN NOMOR 13 TAHUN 2019 TENTANG BATAS MAKSIMAL CEMARAN MIKROBA DALAM PANGAN OLAHAN.

Pasal I

Ketentuan mengenai kriteria mikrobiologi dalam pangan olahan pada lampiran Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 751) diubah sebagai berikut:

1. Penambahan jenis pangan olahan berupa Olahan Tepung/Pati Siap Konsumsi pada Kategori Pangan 06.4.3 Pasta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis
2. Penambahan jenis pangan olahan berupa Sosis dan Bakso Daging dengan Proses Pasteurisasi pada Kategori pangan 08.3.2 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas
3. Perubahan kriteria mikrobiologi pada:
  - a. Kategori pangan 14.1.4.3 Konsentrat (Cair atau Padat) Untuk Minuman Berbasis Air Berperisa untuk jenis pangan olahan berupa Minuman Serbuk Berperisa (yang dalam Komposisinya Mengandung Susu atau Krimmer atau Cokelat)
  - b. Kategori pangan 14.1.5 Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat untuk jenis pangan olahan berupa Teh Kering (termasuk Teh Hitam, Teh Hijau, Teh Putih, Teh Oolong, Teh Wangi); Teh Bubuk (termasuk Teh Hitam, Teh Hijau, Teh Putih, Teh Oolong, Teh Wangi); dan Teh Celup (termasuk Teh Hitam, Teh Hijau, Teh Putih, Teh Oolong, Teh Wangi);

sehingga menjadi sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

Pasal II

Peraturan Badan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

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,

TARUNA IKRAR

Diundangkan di Jakarta  
pada tanggal ...

DIREKTUR JENDERAL  
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN  
KEMENTERIAN HUKUM REPUBLIK INDONESIA,

DHAHANA PUTRA

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN ... NOMOR ...

RANCANGAN  
TIDAK UNTUK DIKUTIP

LAMPIRAN  
 PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
 NOMOR ... TAHUN ...  
 TENTANG  
 PERUBAHAN ATAS PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN  
 MAKANAN NOMOR 13 TAHUN 2019 TENTANG BATAS  
 MAKSIMAL CEMARAN MIKROBA DALAM PANGAN OLAHAN

**KRITERIA MIKROBIOLOGI DALAM PANGAN OLAHAN**

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
06.4.3	Pasta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis	Olahan Tepung/Pati Siap Konsumsi	ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Bacillus cereus</i>	5	1	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 7932
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
08.3.2	Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas	Sosis dan Bakso Daging dengan Proses Pasteurisasi	ALT	5	3	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 <sup>2</sup> koloni/g	2x10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1; SNI 2897

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
14.1.4.3	Konsentrat (Cair atau Padat) Untuk Minuman Berbasis Air Berperisa	Minuman serbuk berperisa (yang dalam komposisinya mengandung susu atau krimer atau coklat)	ALT	5	2	5x10 <sup>2</sup> koloni/g	5x10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 4833-1
			Kapang dan khamir	5	1	5x10 koloni/g	5x10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
14.1.5	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	Teh kering (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi); Teh bubuk (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong,teh wangi)	ALT	5	3	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1
			Kapang dan khamir	5	3	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2
		Teh celup (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong,teh wangi)	ALT	5	3	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1
			Kapang dan khamir	5	3	5x10 <sup>3</sup> koloni/g	5x10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

TARUNA IKRAR