

RANCANGAN
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR ... TAHUN ...
TENTANG
PETUNJUK TEKNIS PENGELOLAAN DANA BANTUAN OPERASIONAL
KESEHATAN PENGAWASAN OBAT DAN MAKANAN TAHUN ANGGARAN 2026

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal ... ayat (...) Peraturan Presiden Nomor ... Tahun ... tentang Rincian Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara Tahun Anggaran 2026, perlu menetapkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Petunjuk Teknis Pengelolaan Dana Bantuan Operasional Kesehatan Pengawasan Obat dan Makanan Tahun Anggaran 2026;

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 diubah beberapa kali terakhir dengan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi Undang-Undang (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 41, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6856);

2. Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 180);

3. Peraturan Presiden Nomor ... Tahun ... tentang Rincian Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara Tahun Anggaran 2026 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun ... Nomor ...);

4. 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);

5. 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);
6. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 14 Tahun 2025 tentang Pedoman Penyusunan Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah Tahun Anggaran 2026 (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2025 Nomor 727);
7. Peraturan Menteri Keuangan Nomor ... Tahun 2025 tentang Pengelolaan Dana Alokasi Khusus Nonfisik (Berita Negara Republik Indonesia Tahun ... Nomor ...);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG PETUNJUK TEKNIS PENGELOLAAN DANA BANTUAN OPERASIONAL KESEHATAN PENGAWASAN OBAT DAN MAKANAN TAHUN ANGGARAN 2026.

BAB I
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Badan ini yang dimaksud dengan:

1. Dana Bantuan Operasional Kesehatan Pengawasan Obat dan Makanan yang selanjutnya disebut Dana BOK POM adalah dana bantuan yang digunakan untuk belanja operasional program prioritas pengawasan obat dan makanan.
2. Apotek adalah sarana pelayanan kefarmasian tempat dilakukan praktik kefarmasian oleh apoteker.
3. 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.
4. Industri Rumah Tangga Pangan yang selanjutnya disingkat IRTP adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis.
5. Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga yang selanjutnya disebut SPP-IRT adalah legalitas yang diberikan kepada IRTP untuk memproduksi dan mengedarkan PIRT.
6. Pangan Olahan Produksi IRTP yang selanjutnya disebut PIRT adalah Pangan Olahan hasil produksi IRTP yang diedarkan dalam kemasan dan berlabel.
7. Pengawas Pangan Kabupaten/Kota adalah tenaga pengawas yang mempunyai kompetensi di bidang keamanan pangan untuk melakukan pengawasan pangan

- olahan industri rumah tangga.
8. 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.
 9. Pemerintah Daerah adalah kepala daerah sebagai unsur penyelenggara pemerintahan daerah yang memimpin pelaksanaan urusan pemerintahan yang menjadi kewenangan daerah otonom.
 10. Kepala Badan adalah Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.
 11. Sekretaris Utama adalah Sekretaris Utama Badan Pengawas Obat dan Makanan.
 12. Unit Pelaksana Teknis pada Badan Pengawas Obat dan Makanan yang selanjutnya disebut UPT BPOM adalah organisasi yang bersifat mandiri yang melaksanakan tugas teknis operasional di bidang pengawasan obat dan makanan.
 13. Badan Pengawas Obat dan Makanan yang selanjutnya disingkat BPOM adalah lembaga pemerintah nonkementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang pengawasan obat dan makanan.

Pasal 2

Petunjuk teknis pengelolaan Dana BOK POM merupakan acuan bagi BPOM dan Dinas Kesehatan dalam pengelolaan Dana BOK POM sesuai dengan prioritas pembangunan nasional.

Pasal 3

- (1) Dana BOK POM terdiri atas menu kegiatan:
 - a. pelaksanaan pengawasan terhadap pemenuhan komitmen SPP-IRT;
 - b. pengawasan sarana IRTP pasca produk beredar;
 - c. pengawasan produk pangan industri rumah tangga; dan
 - d. pengawasan Apotek dan Toko Obat terhadap pemenuhan standar dan persyaratan.
- (2) Rincian menu kegiatan pada menu pelaksanaan pengawasan terhadap pemenuhan komitmen SPP-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a meliputi:
 - a. bimbingan teknis penyuluhan keamanan pangan dalam rangka pemenuhan komitmen SPP-IRT; dan
 - b. pemeriksaan sarana IRTP dalam rangka pemenuhan komitmen SPP-IRT.
- (3) Rincian menu kegiatan pada menu pengawasan sarana IRTP pasca produk beredar sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b meliputi:
 - a. pemeriksaan sarana IRTP dan pendampingan pemenuhan tindakan perbaikan dan tindakan pencegahan; dan
 - b. bimbingan teknis penerapan CPPOB-IRTP bagi pelaku usaha.
- (4) Rincian menu kegiatan pada menu pengawasan produk pangan industri rumah tangga sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c berupa sampling dan pengujian

- sampel PIRT, pengawasan iklan PIRT serta tindak lanjut hasil pengawasan.
- (5) Rincian menu kegiatan pada menu pengawasan Apotek dan Toko Obat terhadap pemenuhan standar dan persyaratan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf d meliputi:
- a. pemeriksaan sarana Apotek dan Toko Obat serta pendampingan pemenuhan tindakan perbaikan dan tindakan pencegahan; dan
 - b. bimbingan teknis perizinan dan pengelolaan obat di Apotek dan Toko Obat.

BAB II PENGELOLAAN DANA BANTUAN OPERASIONAL KESEHATAN PENGAWASAN OBAT DAN MAKANAN

Bagian Kesatu Umum

Pasal 4

Pengelolaan Dana 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:
 - a. data kriteria mutlak;
 - b. data kriteria khusus; dan
 - c. data usulan rencana kebutuhan anggaran, yang digunakan dalam pengawasan obat dan makanan kepada Sekretaris Utama.
- (2) Data kriteria mutlak sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a terdiri atas:
 - a. usulan Dinas Kesehatan;
 - b. jumlah sumber daya manusia Pengawas Pangan Kabupaten/Kota, penyuluh keamanan pangan, atau petugas pemeriksaan pangan; dan
 - c. jumlah sumber daya manusia pengawas Apotek dan Toko Obat.
- (3) Data kriteria khusus sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b terdiri atas:
 - a. cakupan populasi sarana IRTP yang sudah diperiksa;
 - b. cakupan populasi PIRT yang sudah diperiksa;
 - c. jumlah sarana Apotek dan Toko Obat yang ada;
 - d. tren sarana IRTP yang memenuhi ketentuan;
 - e. tren produk PIRT yang memenuhi syarat;
 - f. cakupan populasi sarana Apotek dan Toko Obat yang sudah diperiksa; dan
 - g. tren sarana Apotek dan Toko Obat yang memenuhi ketentuan.

- (4) Dalam hal data kriteria khusus sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf a sampai dengan huruf e tidak dapat dipenuhi, Dinas Kesehatan dapat menggunakan data dari BPOM.
- (5) Data usulan rencana kebutuhan anggaran sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c berupa rencana kebutuhan anggaran untuk setiap rincian menu kegiatan.
- (6) Selain data kriteria mutlak, data kriteria khusus, dan data usulan rencana kebutuhan anggaran sebagaimana dimaksud pada ayat (1), BPOM menggunakan data kriteria umum, data kriteria khusus, dan data kriteria asesmen jalur prioritas.
- (7) Data kriteria umum sebagaimana dimaksud pada ayat (6) terdiri atas:
 - a. kapasitas fiskal daerah;
 - b. daerah tertinggal, terdepan, dan terluar;
 - c. penerimaan DAK BOK POM per menu;
 - d. realisasi DAK BOK POM;
 - e. pelaporan DAK menu IRTP tahun 2023 dan tahun 2024;
 - f. desa wisata;
 - g. sumber pendanaan program pengawasan obat dan makanan; dan
 - h. tunda bayar oleh Badan Pengelola Keuangan dan Aset Daerah untuk kegiatan yang telah terlaksana tahun 2024.
- (8) Data kriteria khusus sebagaimana dimaksud pada ayat (6) terdiri atas:
 - a. SPP-IRT yang sudah diverifikasi di aplikasi SPP-IRT;
 - b. SPP-IRT yang belum diverifikasi di aplikasi SPP-IRT;
 - c. kabupaten/kota yang melaksanakan pengawasan *post market* sarana IRTP sesuai standar sampai dengan tahun 2024;
 - d. kabupaten/kota yang melaksanakan pengawasan *post market* PIRT sesuai standar sampai dengan tahun 2024;
 - e. data kejadian luar biasa dan rawan kasus pangan; dan
 - f. rawan kasus obat.
- (9) Data kriteria asesmen jalur prioritas sebagaimana dimaksud pada ayat (6) merupakan asesmen untuk kabupaten/kota yang memenuhi kriteria mutlak, tetapi tidak memenuhi kriteria umum dan kriteria khusus untuk menu pengawasan sarana IRTP pasca produk beredar.
- (10) Kabupaten/Kota sebagaimana dimaksud pada ayat (9) yang akan terpilih, apabila memenuhi salah satu klausul yang terdiri atas:
 - a. belum pernah menerima DAK BOK POM;
 - b. memenuhi pilihan daerah tertinggal, terdepan, dan terluar menerima DAK BOK POM kurang dari 5 (lima) tahun, dan pelaporan dilakukan minimal 80% (delapan puluh persen);
 - c. memenuhi pilihan daerah wisata, menerima DAK BOK POM kurang dari 5 (lima) tahun, dan pelaporan dilakukan minimal 80% (delapan puluh persen);

- d. memenuhi kabupaten/kota sesuai standar sebagaimana dimaksud pada ayat (8) huruf c yang masuk batas nilai tertinggi, menerima DAK BOK POM kurang dari 5 (lima) tahun, dan pelaporan dilakukan minimal 80% (delapan puluh persen); atau
 - e. tren sarana yang Memenuhi Ketentuan kurang dari 50% (lima puluh persen), menerima DAK BOK POM maksimal 3 (tiga) tahun, dan pelaporan dilakukan minimal 80% (delapan puluh persen).
- (11) BPOM menetapkan usulan daerah penerima dan perhitungan alokasi Dana BOK POM berdasarkan evaluasi terhadap data kriteria mutlak, data kriteria umum, data kriteria khusus, data usulan rencana kebutuhan anggaran dan data kriteria asesmen jalur prioritas.
- (12) Penetapan usulan daerah penerima dan alokasi Dana BOK POM sebagaimana dimaksud pada ayat (10), disampaikan kepada:
- a. kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kesehatan;
 - b. kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang perencanaan pembangunan nasional;
 - c. kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang keuangan; dan
 - d. kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang dalam negeri.

Pasal 6

- (1) Dinas Kesehatan yang telah ditetapkan menerima Dana BOK POM menyampaikan usulan kegiatan dan anggaran melalui aplikasi Sistem Informasi Perencanaan dan Penganggaran yang Terintegrasi.
- (2) Usulan kegiatan dan anggaran melalui aplikasi Sistem Informasi Perencanaan dan Penganggaran yang Terintegrasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan penilaian oleh BPOM bersama kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang perencanaan pembangunan nasional dan Dinas Kesehatan.
- (3) Hasil penilaian usulan kegiatan dan anggaran sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilakukan penetapan alokasi Dana BOK POM sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 7

- (1) BPOM menyampaikan permintaan penyusunan rencana penggunaan Dana BOK POM kepada Dinas Kesehatan yang memuat rincian menu kegiatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 yang mengacu pada rincian anggaran pendapatan dan belanja negara.
- (2) Dinas Kesehatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) menyusun rencana penggunaan Dana BOK POM yang mengacu pada besaran alokasi Dana BOK POM per rincian menu kegiatan dan data dukung usulan.
- (3) Rencana penggunaan Dana BOK POM dan data dukung usulan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilakukan

- pembahasan oleh BPOM bersama Dinas Kesehatan untuk disampaikan melalui aplikasi Sistem Informasi Perencanaan dan Penganggaran yang Terintegrasi.
- (4) Data dukung usulan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) terdiri atas:
 - a. rancangan anggaran biaya dan kerangka acuan kerja untuk setiap rincian menu Dana BOK POM;
 - b. surat pernyataan komitmen;
 - c. standar harga satuan Pemerintah Daerah;
 - d. data SPP-IRT yang diperoleh dari aplikasi SPP-IRT;
 - e. hasil penilaian mandiri (*self assessment*) sistem pengawasan *pre market* PIRT;
 - f. data Pengawas Pangan Kabupaten/Kota aktif dan atau petugas pemeriksaan pangan;
 - g. data sarana IRTP aktif;
 - h. data sarana IRTP pasca produk beredar yang diperiksa dan dilakukan bimbingan teknis 5 (lima) tahun terakhir;
 - i. data SPP-IRT yang telah terbit dan masih berlaku;
 - j. *form risk based* penentuan sampel;
 - k. data perencanaan sampling dan pengujian;
 - l. data rincian perizinan Apotek dan Toko Obat kabupaten/kota; dan
 - m. data petugas pengawas Apotek dan Toko Obat.
 - (5) Dalam penyusunan rencana penggunaan Dana BOK POM sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Dinas Kesehatan dapat melakukan realokasi anggaran terhadap rincian menu kegiatan dengan tetap menjaga total pagu alokasi yang telah ditetapkan.
 - (6) Penyusunan rencana penggunaan Dana BOK POM sebagaimana dimaksud pada ayat (2) harus memperhatikan prinsip efisiensi, efektivitas, kepatutan, dan kewajaran dengan tetap menjaga pencapaian target *output* minimal yang telah ditetapkan di setiap rincian menu kegiatan.
 - (7) Rencana penggunaan dana yang telah dilakukan pembahasan bersama BPOM dan Dinas Kesehatan penerima Dana BOK POM sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dituangkan dalam berita acara hasil kesepakatan.
 - (8) Dinas Kesehatan mengalokasikan Dana BOK POM ke dalam anggaran pendapatan belanja daerah yang mengacu pada berita acara hasil kesepakatan.
 - (9) Dinas Kesehatan menetapkan dokumen pelaksanaan anggaran sesuai dengan rencana penggunaan Dana BOK POM yang berpedoman pada klasifikasi, kodefikasi, dan nomenklatur perencanaan pembangunan, dan keuangan daerah.
 - (10) Kepala Dinas Kesehatan bertanggung jawab atas rencana penggunaan Dana BOK POM.
 - (11) Dana BOK POM disalurkan dari rekening kas umum negara ke rekening kas umum daerah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Bagian Ketiga
Pelaksanaan Kegiatan

Pasal 8

- (1) Pelaksanaan kegiatan Dana BOK POM sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf b dilakukan oleh Dinas Kesehatan sesuai dengan rencana penggunaan Dana BOK POM yang telah disepakati bersama dalam berita acara hasil kesepakatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 7 ayat (7).
- (2) Pemanfaatan Dana BOK POM dimulai bulan Januari sampai dengan Desember tahun anggaran berjalan dan dituangkan dalam rencana kegiatan dan anggaran yang rinci setiap bulan.
- (3) Dalam pelaksanaan kegiatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Dinas Kesehatan dapat menyesuaikan metode pelaksanaan kegiatan dalam rangka efisiensi dan efektivitas pelaksanaan kegiatan.
- (4) Pengelolaan keuangan Dana BOK POM pada anggaran pendapatan dan belanja daerah dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang pengelolaan keuangan daerah.
- (5) Kepala Dinas Kesehatan bertanggung jawab atas pelaksanaan kegiatan Dana BOK POM.
- (6) Dalam pelaksanaan kegiatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), BPOM dapat melakukan pembinaan atau pendampingan kepada Dinas Kesehatan.
- (7) Dinas Kesehatan dapat mengusulkan perubahan rencana penggunaan dana antar menu dan rincian menu kegiatan pada dokumen pelaksanaan anggaran tahun berjalan dengan tetap menjaga pencapaian *output* yang telah disetujui sesuai dengan ruang lingkup pembiayaan kegiatan.
- (8) Usulan perubahan rencana penggunaan dana sebagaimana dimaksud pada ayat (7) diajukan dengan menyertakan:
 - a. surat usulan perubahan dan disertai justifikasi yang ditandatangani oleh Kepala Dinas Kesehatan; dan
 - b. data pendukung lainnya.
- (9) Usulan perubahan rencana penggunaan dana dapat disampaikan kepada Kepala Biro Perencanaan dan Keuangan untuk dilakukan rewiu.
- (10) Usulan perubahan rencana penggunaan dana dilakukan hanya pada periode bulan Maret dan Juni pada tahun berjalan.
- (11) Hasil rewiu usulan perubahan rencana penggunaan dana akan disampaikan kepada kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang perencanaan pembangunan nasional, dan kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang keuangan.
- (12) Dinas Kesehatan melakukan penyesuaian rencana penggunaan dana pada aplikasi Sistem Informasi Perencanaan dan Penganggaran yang Terintegrasi sesuai dengan usulan yang telah disetujui dan selanjutnya dapat diajukan sebagai dokumen pelaksanaan anggaran

perubahan untuk ditetapkan oleh Dinas Kesehatan.

Bagian Keempat Pelaporan

Pasal 9

- (1) Pelaporan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf c disampaikan oleh Kepala Dinas Kesehatan kepada Kepala Badan melalui aplikasi SMARTPOM.
- (2) Pelaporan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berupa laporan Dana BOK POM per rincian menu yang terdiri atas:
 - a. realisasi penyerapan anggaran dan *output*, permasalahan dalam pelaksanaan, serta rencana tindak lanjut;
 - b. realisasi kegiatan; dan
 - c. pelaporan salur dana BOK POM.
- (3) Laporan Dana BOK POM sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dihitung berdasarkan pencapaian Dana BOK POM sesuai dengan rencana penggunaan dana.
- (4) Pelaporan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a telah terkoneksi dengan aplikasi Sistem Informasi Perencanaan dan Penganggaran yang Terintegrasi dan aplikasi yang ditentukan Kementerian melalui Direktorat Jenderal Perimbangan Keuangan.
- (5) Pelaporan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a dan huruf b disampaikan setiap bulan paling lambat tanggal 10 (sepuluh) bulan berikutnya.
- (6) Pelaporan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf c diterima oleh BPOM dengan ketentuan paling lambat:
 - a. 25 Maret tahun anggaran berjalan untuk laporan realisasi Dana BOK POM tahun anggaran sebelumnya; dan
 - b. 25 September tahun anggaran berjalan untuk laporan realisasi Dana BOK POM tahap I
- (7) Kepatuhan Dinas Kesehatan dalam menyampaikan laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dapat dijadikan pertimbangan dalam pengalokasian Dana BOK POM pada tahun berikutnya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Bagian Kelima Monitoring dan Evaluasi

Pasal 10

- (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 Dana BOK POM dan UPT BPOM secara mandiri; dan
 - b. Sekretariat Utama BPOM bersama unit kerja pimpinan tinggi madya BPOM pengampu kegiatan

Dana BOK POM dan UPT BPOM secara terpadu.

- (3) Monitoring dan evaluasi yang dilaksanakan oleh Sekretariat Utama BPOM bersama unit kerja pimpinan tinggi madya BPOM pengampu kegiatan Dana BOK POM dan UPT BPOM secara terpadu sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf b dapat mengikutsertakan Inspektorat Utama untuk melakukan pengawasan intern sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (4) Monitoring dan evaluasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan minimal 2 (dua) kali dalam setahun terhadap:
 - a. ketepatan waktu penyampaian laporan;
 - b. realisasi *output* setiap rincian menu kegiatan Dana BOK POM;
 - c. realisasi anggaran setiap rincian menu kegiatan Dana BOK POM;
 - d. kesesuaian pelaporan salur dana antara aplikasi SMARTPOM dan aplikasi yang ditentukan Kementerian melalui Direktorat Jenderal Perimbangan Keuangan;
 - e. kesesuaian antara pelaksanaan kegiatan dengan petunjuk teknis pengelolaan Dana BOK POM;
 - f. pengukuran capaian sasaran Dana BOK POM;
 - g. kesesuaian antara dokumen pelaksanaan anggaran dengan rencana kerja yang telah disetujui oleh BPOM; dan
 - h. permasalahan pelaksanaan Dana BOK POM dan tindak lanjut perbaikan yang diperlukan.
- (5) Evaluasi terpadu sebagaimana dimaksud pada ayat (2) juga dapat dilaksanakan bersama-sama dengan kementerian/lembaga terkait.
- (6) Hasil pengukuran capaian sasaran Dana BOK POM akan digunakan sebagai capaian yang mendukung indikator Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional Tahun 2025-2029.

Pasal 11

Petunjuk operasional pengelolaan Dana BOK POM Tahun Anggaran 2026 tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari peraturan Badan ini.

BAB III KETENTUAN PENUTUP

Pasal 12

Peraturan Badan ini mulai berlaku pada tanggal 1 Januari 2026.

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 ...

LAMPIRAN
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR ... TAHUN ...
TENTANG
PETUNJUK TEKNIS PENGELOLAAN DANA BANTUAN
OPERASIONAL KESEHATAN PENGAWASAN OBAT DAN
MAKANAN TAHUN ANGGARAN 2026

PETUNJUK OPERASIONAL
PENGELOLAAN DANA BANTUAN OPERASIONAL KESEHATAN
PENGAWASAN OBAT DAN MAKANAN TAHUN ANGGARAN 2026

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 untuk mendukung proyek prioritas nasional.

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 sebagaimana telah diubah beberapa kali terakhir dengan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja, maka peningkatan kapasitas daerah dalam pengawasan dan pengendalian izin Apotek, Toko Obat serta Sertifikat Produksi Pangan dan Nomor P-IRT serta pengawasan *post-market* makanan dan minuman pada Industri Rumah Tangga (IRT) menjadi penting agar efektivitas 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 kesenjangan 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, pengawasan *pre-market* dan sarana IRTP pasca produk beredar Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) dan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) di peredaran termasuk pengawasan Label dan Iklan 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 Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT); dan
- c. meningkatkan efektivitas sistem pengawasan IRTP dan PIRT di peredaran termasuk pengawasan Label dan Iklan Pangan sesuai dengan pedoman.

C. Sasaran

1. Sasaran *output*:
 - a. 22.366 (dua puluh dua ribu tiga ratus enam puluh enam) sarana IRTP yang diawasi terhadap pemenuhan komitmen SPP-IRT;
 - b. 17.754 (tujuh belas ribu tujuh ratus lima puluh empat) sarana IRTP yang diawasi pasca produk beredar;
 - c. 11.562 (sebelas ribu lima ratus enam puluh dua) jumlah produk pangan industri rumah tangga yang disampling dan diuji; dan
 - d. 16.648 (enam belas ribu enam ratus empat puluh delapan) sarana apotek dan toko obat yang dilakukan pengawasan terhadap pemenuhan standar dan persyaratan.
2. Sasaran *outcome*:
 - a. 60% (enam puluh persen) sarana IRTP (*pre market* dan *post market*) yang memenuhi ketentuan;
 - b. 84% (delapan puluh empat persen) pangan industri rumah tangga aman dan bermutu; dan
 - c. 86,25% (delapan puluh enam koma dua lima persen) Apotek dan Toko Obat yang memenuhi ketentuan.

D. Kebijakan Umum

1. Dana 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.
2. Dana 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 Dana BOK POM.
3. Dana 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 satuan harga Pemerintah Daerah.
4. Kebutuhan komponen pembiayaan di luar ruang lingkup agar dibiayai secara mandiri dari Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah (APBD) maupun pembiayaan lainnya tanpa adanya duplikasi sumber pembiayaan.
5. Dinas Kesehatan provinsi dan UPT BPOM mendampingi Dinas Kesehatan kabupaten/kota dalam pengelolaan Dana BOK POM.
6. Dinas Kesehatan kabupaten/kota yang mendapatkan Dana BOK POM wajib berkoordinasi dengan Dinas Kesehatan provinsi dan UPT BPOM.
7. Dinas Kesehatan kabupaten/kota dapat melakukan realokasi anggaran antar menu kegiatan dan rincian menu kegiatan 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.

8. Penyaluran Dana BOK POM bukan merupakan bagian dari Bantuan Operasional Kesehatan Dinas (BOK Provinsi dan BOK Kabupaten/Kota).
9. Pemerintah Daerah menganggarkan Dana BOK POM ke dalam APBD berpedoman pada klasifikasi, kodefikasi dan nomenklatur perencanaan pembangunan, dan keuangan daerah sesuai Keputusan Menteri Dalam Negeri yang berlaku tentang Hasil Verifikasi, Validasi, dan Inventarisasi Pemutakhiran Klasifikasi, Kodefikasi, dan Nomenklatur Perencanaan Pembangunan dan Keuangan Daerah dengan rincian sebagai berikut:

Menu Kegiatan	Kode
Pelaksanaan pengawasan terhadap pemenuhan komitmen SPP-IRT	1.02.04.2.03.0001
Pengawasan sarana IRTP pasca produk beredar	1.02.04.2.06.0001
Pengawasan produk pangan industri rumah tangga	1.02.04.2.06.0001
Pengawasan Apotek dan Toko Obat terhadap pemenuhan standar dan persyaratan	1.02.04.2.01.0001

10. Dalam rangka efisiensi dan efektivitas, Pemerintah Daerah dapat menyesuaikan metode pelaksanaan kegiatan pada tahun berjalan.
11. Monitoring dan evaluasi kegiatan dilakukan terhadap pelaksanaan rencana kegiatan dan anggaran yang tercantum pada Berita Acara Kesepakatan.
12. Setiap kegiatan yang telah dilaksanakan dapat dilaporkan melalui aplikasi SMARTPOM selambat-lambatnya pada tanggal 10 bulan berikutnya. Pelaporan berupa:
 - a. realisasi anggaran dan *output* per bulan dan pelaporan salur, dengan format tampilan sesuai pada Formulir II.17 dan Formulir II.20; dan
 - b. rekapitulasi pelaksanaan kegiatan per rincian menu kegiatan per bulan, dengan format tampilan sesuai pada Formulir II.1, Formulir II.6, Formulir II.7, Formulir II.8, Formulir II.9, Formulir II.10, Formulir II.11, Formulir II.13, Formulir II.15, dan Formulir II.16.

E. Menu dan Rincian Menu Kegiatan

1. Pelaksanaan pengawasan terhadap pemenuhan komitmen SPP-IRT, dengan rincian menu kegiatan:
 - a. Bimbingan teknis penyuluhan keamanan pangan dalam rangka pemenuhan komitmen SPP-IRT; dan
 - b. Pemeriksaan sarana IRTP dalam rangka pemenuhan komitmen SPP-IRT.
2. Pengawasan sarana IRTP pasca produk beredar, dengan rincian menu kegiatan:
 - a. Pemeriksaan sarana IRTP dan pendampingan pemenuhan tindakan perbaikan dan tindakan pencegahan; dan
 - b. Bimbingan teknis penerapan CPOB-IRTP bagi pelaku usaha.
3. Pengawasan produk pangan industri rumah tangga, dengan rincian menu kegiatan sampling dan pengujian sampel PIRT, pengawasan iklan PIRT serta tindak lanjut hasil pengawasan.
4. Pengawasan Apotek dan Toko Obat terhadap pemenuhan standar dan persyaratan, dengan rincian menu kegiatan:
 - a. Pemeriksaan sarana Apotek dan Toko Obat serta pendampingan

- pemenuhan tindakan perbaikan dan tindakan pencegahan; dan
- b. Bimbingan teknis perizinan dan pengelolaan obat di Apotek dan Toko Obat.

F. Pengertian Umum

Dalam Petunjuk Teknis ini yang dimaksud dengan:

1. Fasilitas Pelayanan Kefarmasian adalah sarana yang digunakan untuk menyelenggarakan pelayanan kefarmasian yang dalam hal ini terbatas pada Apotek.
2. Tenaga Kesehatan Kelompok Tenaga kefarmasian adalah setiap orang yang mengabdikan diri dalam bidang kesehatan serta memiliki sikap profesional, pengetahuan, dan keterampilan melalui pendidikan tinggi yang untuk jenis tertentu memerlukan kewenangan untuk melakukan upaya kesehatan, terdiri atas tenaga vokasi farmasi, apoteker, dan apoteker spesialis.
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 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.
8. 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.
9. 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.
10. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.
11. Pangan Produksi IRTP adalah Pangan Olahan hasil produksi IRTP yang diedarkan dalam kemasan eceran dan berlabel.
12. Produksi Pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan.
13. 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.
14. 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.

15. Peredaran Pangan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan dalam rangka penyaluran pangan kepada masyarakat, baik diperdagangkan maupun tidak.
16. 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.
17. Pengawas Pangan Kabupaten/Kota adalah tenaga pengawas yang mempunyai kompetensi di bidang keamanan pangan untuk melakukan pengawasan pangan olahan industri rumah tangga.
18. *Corrective and Preventive Action* (CAPA) pengawasan obat dan makanan adalah proses sistem manajemen mutu untuk mengidentifikasi, mengatasi, dan mencegah masalah yang berkaitan dengan kualitas, keamanan, atau kepatuhan dalam produksi atau distribusi obat dan makanan.
19. Sistem Monitoring dan Tindak Lanjut Berbasis Digital (SMARTPOM) adalah aplikasi dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) untuk memantau dan mengawasi kegiatan pengawasan obat dan makanan di daerah. Aplikasi ini juga berfungsi untuk pelaporan dan monitoring pemanfaatan Dana Alokasi Khusus (DAK) NonFisik di bidang obat dan makanan, serta meningkatkan koordinasi antara BPOM, kementerian/lembaga, dan pemerintah daerah.

BAB II
PENGELOLAAN DANA BANTUAN OPERASIONAL KESEHATAN
PENGAWASAN OBAT DAN MAKANAN

Pengelolaan Dana BOK POM berlandaskan pada prinsip-prinsip:

1. Keterpaduan
Kegiatan Dana BOK POM direncanakan dan dilaksanakan secara terpadu, lintas bidang, untuk mencapai beberapa tujuan kegiatan prioritas dengan melibatkan para pelaksana Dinas Kesehatan kabupaten/kota dan Puskesmas, lintas sektor seperti Dinas Penanaman Modal dan Perizinan Terpadu Satu Pintu (Dinas PMPTSP), akademisi, organisasi profesi, dan UPT BPOM di daerah masing-masing. 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 Dana BOK POM dapat dipertanggungjawabkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- A. Perencanaan dan Penganggaran
1. Penyusunan arah kebijakan Dana BOK POM dipetakan berdasarkan arah kebijakan RPJMN dan prioritas pembangunan nasional.
 2. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota menyampaikan data usulan rencana kegiatan yang digunakan dalam pengawasan obat dan makanan.
 3. BPOM menetapkan usulan daerah penerima dan perhitungan alokasi dana BOK POM berdasarkan evaluasi terhadap data kriteria mutlak, data kriteria umum, data kriteria khusus, data usulan rencana kebutuhan anggaran dan data kriteria asesmen jalur prioritas.
 4. BPOM menyampaikan usulan daerah penerima dan alokasi Dana BOK POM kepada kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kesehatan, kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang perencanaan pembangunan nasional, kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang keuangan dan kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang dalam negeri.
 5. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota mengusulkan kegiatan yang didanai Dana BOK POM dengan mengacu pada rincian anggaran pendapatan dan belanja negara yang ditetapkan setiap tahun oleh Presiden sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan melalui aplikasi Sistem Informasi Perencanaan dan Penganggaran yang Terintegrasi.
 6. BPOM bersama kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang perencanaan pembangunan nasional, kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang keuangan dan Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota melakukan pembahasan bersama dalam penyusunan rencana penggunaan dana

- BOK POM dan dituangkan dalam berita acara hasil kesepakatan.
7. Dinas Kesehatan kabupaten/kota menetapkan dokumen pelaksanaan anggaran sesuai dengan rencana penggunaan dana BOK POM yang telah disepakati dan berpedoman pada klasifikasi, kodefikasi, dan nomenklatur perencanaan pembangunan, dan keuangan daerah.
 8. Dana BOK POM disalurkan dari rekening kas umum negara ke rekening kas umum daerah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

B. Kriteria dan Alokasi

1. Kriteria

Penetapan kabupaten/kota penerima Dana BOK POM didasarkan pada pemenuhan syarat administrasi berupa penyampaian data teknis terkait melalui tautan <https://bit.ly/PermintaanDataBOKPOM2026> dengan batas waktu penyampaian 14 Februari 2025. Penetapan kriteria lokus didasarkan pada data kriteria mutlak, data kriteria umum, data kriteria khusus, dan data usulan rencana kebutuhan anggaran dan data kriteria asesmen jalur prioritas. Kriteria tersebut diantaranya:

- a. Pelaksanaan Pengawasan terhadap Pemenuhan Komitmen SPP-IRT
 - 1) Kriteria Mutlak
 - a) Usulan Dinas Kesehatan; dan
 - b) Jumlah SDM DFI/PKP/petugas pemeriksaan pangan.
 - 2) Kriteria Umum bobot 25% (dua puluh lima persen)
 - a) Kapasitas fiskal daerah (5% (lima persen));
 - b) Daerah Tertinggal, Terdepan dan Terluar (3T) (5% (lima persen));
 - c) Penerimaan DAK BOK POM menu SPP-IRT (5% (lima persen));
 - d) Realisasi anggaran DAK BOK POM (5% (lima persen));
 - e) Tunda bayar oleh BPKAD untuk kegiatan yang telah terlaksana tahun 2024 (1% (satu persen)); dan
 - f) Sumber pendanaan program pengawasan obat dan makanan (4% (empat persen)).
 - 3) Kriteria Khusus bobot 75% (tujuh puluh lima persen)
 - a) SPPIRT yang sudah diverifikasi di aplikasi SPP-IRT (35% (tiga puluh lima persen));
 - b) SPP-IRT yang belum diverifikasi di aplikasi SPP-IRT (10% (sepuluh persen)); dan
 - c) Kabupaten/kota pangan sesuai standar sampai dengan 2024 (30% (tiga puluh persen)).
- b. Pengawasan Sarana IRTP Pasca Produk Beredar
 - 1) Kriteria Mutlak
 - a) Usulan Dinas Kesehatan; dan
 - b) Jumlah SDM DFI aktif dan atau petugas pemeriksaan pangan.
 - 2) Kriteria Umum bobot 25% (dua puluh lima persen)
 - a) Kapasitas Fiskal daerah (2% (dua persen));
 - b) Daerah Tertinggal, Terdepan dan Terluar (3T) (6,5% (enam koma lima persen));
 - c) Desa wisata (7% (tujuh persen));
 - d) Penerimaan DAK BOK POM menu IRTP (2,5% (dua koma lima persen));
 - e) Realisasi anggaran DAK BOK POM (2,5% (dua koma lima persen));

- f) Pelaporan DAK 2023 dan 2024 (2,5% (dua koma lima persen)); dan
- g) Sumber pendanaan program pengawasan obat dan makanan (2% (dua persen)).
- 3) Kriteria Khusus bobot 75% (tujuh puluh lima persen)
 - a) Cakupan populasi sarana yang sudah diperiksa (15% (lima belas persen));
 - b) Tren sarana yang Memenuhi Ketentuan (20% (dua puluh persen)); dan
 - c) Kabupaten/Kota yang melaksanakan pengawasan sarana IRTP sesuai standar sampai dengan 2024 (40% (empat puluh persen)).
- 4) Kriteria Asesmen Jalur Prioritas
 - a) Merupakan asesmen untuk kabupaten/kota yang memenuhi kriteria mutlak, tetapi tidak memenuhi kriteria umum dan khusus.
 - b) Kabupaten/kota akan terpilih, apabila memenuhi salah satu klausul berikut:
 - Belum pernah menerima DAK;
 - Memenuhi pilihan daerah 3T, menerima DAK < 5 (kurang dari lima) tahun dan pelaporan dilakukan minimal 80% (delapan puluh persen);
 - Memenuhi pilihan daerah wisata, menerima DAK < 5 (kurang dari lima) tahun dan pelaporan dilakukan minimal 80% (delapan puluh persen);
 - Memenuhi Kabupaten/Kota sesuai standar termasuk *range* tertinggi, menerima DAK < 5 (kurang dari lima) tahun dan pelaporan dilakukan minimal 80 (delapan puluh); dan
 - Tren sarana yang Memenuhi Ketentuan < 50% (kurang dari lima puluh persen), menerima DAK ≤3 (kurang dari atau sama dengan tiga) tahun dan pelaporan dilakukan minimal 80% (delapan puluh persen).
- c. Pengawasan Produk Pangan Industri Rumah Tangga
 - 1) Kriteria Mutlak
 - a) Usulan Dinas Kesehatan; dan
 - b) Jumlah SDM DFI/PKP/petugas pemeriksaan pangan.
 - 2) Kriteria Umum bobot 25% (dua puluh lima persen)
 - a) Kapasitas Fiskal daerah (5% (lima persen));
 - b) Daerah Tertinggal, Terdepan dan Terluar (3T) (5% (lima persen));
 - c) Penerimaan DAK BOK POM menu PIRT (5% (lima persen));
 - d) Realisasi anggaran DAK BOK POM (5% (lima persen));
 - e) Tunda bayar oleh BPKAD untuk kegiatan yang telah terlaksana tahun 2024 (1% (satu persen)); dan
 - f) Sumber pendanaan program pengawasan obat dan makanan (4% (empat persen));
 - 3) Kriteria Khusus bobot 75% (tujuh puluh lima persen)
 - a) Cakupan populasi PIRT yang sudah diperiksa (10% (sepuluh persen));
 - b) Tren PIRT yang Memenuhi Syarat (15% (lima belas persen));
 - c) Data Kejadian Luar Biasa (KLB) dan rawan kasus pangan (5% (lima persen)); dan

- d) Kabupaten/kota yang melakukan pengawasan *Post Market* sesuai standar sampai dengan 2024 (45% (empat puluh lima persen)).
- d. Pengawasan Apotek dan Toko Obat terhadap Pemenuhan Standar dan Persyaratan
 - 1) Kriteria Mutlak
 - a) Usulan Dinas Kesehatan; dan
 - b) SDM Pengawas apotek dan toko obat.
 - 2) Kriteria Umum bobot 25% (dua puluh lima persen)
 - a) Kapasitas Fiskal daerah (5% (lima persen));
 - b) Daerah Tertinggal, Terdepan dan Terluar (3T) (5% (lima persen));
 - c) Penerimaan DAK BOK POM menu apotek dan toko obat (5% (lima persen));
 - d) Realisasi anggaran DAK BOK POM (5% (lima persen));
 - e) Tunda bayar oleh BPKAD untuk kegiatan yang telah terlaksana tahun 2024 (1% (satu persen)); dan
 - f) Sumber pendanaan program pengawasan obat dan makanan (4% (empat persen)).
 - 3) Kriteria Khusus bobot 75% (tujuh puluh lima persen)
 - a) Cakupan populasi sarana yang sudah diperiksa (25% (dua puluh lima persen));
 - b) Tren Sarana yang Memenuhi Ketentuan (30% (tiga puluh persen));
 - c) Jumlah sarana yang ada (10% (sepuluh persen)); dan
 - d) Rawan kasus obat (10% (sepuluh persen)).

2. Alokasi

Penetapan alokasi anggaran Dana BOK POM per Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota merupakan penjumlahan dari alokasi anggaran menu pelaksanaan pengawasan terhadap pemenuhan komitmen SPP-IRT, pengawasan sarana IRTTP pasca produk beredar, pengawasan produk pangan industri rumah tangga, dan pengawasan Apotek dan Toko Obat terhadap pemenuhan standar dan persyaratan.

C. Pelaksanaan Kegiatan

1. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota melaksanakan kegiatan Dana BOK POM sesuai dengan rencana penggunaan dana BOK POM yang telah disepakati bersama dalam berita acara hasil kesepakatan dari bulan Januari sampai dengan Desember tahun anggaran berjalan
2. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota melaksanakan kegiatan Dana BOK POM dapat didampingi oleh instansi terkait lainnya.

D. Perubahan Rencana Penggunaan Dana BOK POM

1. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dapat mengusulkan perubahan rencana penggunaan dana antar menu dan rincian menu kegiatan pada dokumen pelaksanaan anggaran tahun berjalan dengan tetap menjaga pencapaian *output* yang telah disetujui sesuai dengan ruang lingkup pembiayaan kegiatan.
2. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota menyampaikan usulan perubahan rencana penggunaan dana kepada Kepala Biro Perencanaan dan Keuangan dengan menyertakan:
 - a. Surat usulan perubahan dan disertai justifikasi yang ditandatangani oleh Kepala Dinas Kesehatan; dan
 - b. Data pendukung lainnya, antara lain:
 - 1) Matriks Rincian Anggaran Biaya (semula dan menjadi); dan

- 2) Matriks pagu anggaran, target *output* dan justifikasi per rincian menu (semula dan menjadi).
3. Batas waktu usulan perubahan rencana penggunaan dana antara lain:

Periode	Penyampaian Usulan (Dinas Kesehatan)	Reviu Usulan (BPOM)	Pembahasan Usulan (BPOM dan K/L terkait)	Perubahan Usulan pada Sistem Informasi Perencanaan dan Penganggaran yang Terintegrasi (Dinas Kesehatan)
I	02 Januari – 31 Maret	April (Minggu I dan II)	April (Minggu III dan IV)	Mei (Minggu I)
II	01 April – 30 Juni	Juli (Minggu I dan II)	Juli (Minggu III dan IV)	Agustus (Minggu I)

E. Pelaporan

1. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota menyampaikan laporan Dana BOK POM kepada BPOM melalui aplikasi SMARTPOM setiap bulan paling lambat tanggal sepuluh bulan berikutnya kepada BPOM melalui aplikasi SMARTPOM setiap bulan paling lambat tanggal sepuluh bulan berikutnya yang meliputi:
 - a. Realisasi penyerapan anggaran dan *output*, permasalahan dalam pelaksanaan, serta rencana tindak lanjut; dan
 - b. Realisasi kegiatan.
2. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota juga menyampaikan laporan realisasi salur Dana BOK POM kepada BPOM melalui aplikasi SMARTPOM.

Laporan salur merupakan laporan realisasi salur dana BOK POM yang datanya telah diinterkoneksi antara realisasi anggaran pada SMARTPOM dengan realisasi anggaran sesuai SP2D pada aplikasi yang ditentukan Kementerian melalui Direktorat Jenderal Perimbangan Keuangan (DJPK) serta telah ditandatangani oleh Kepala Dinas Kesehatan dan telah diverifikasi oleh BPOM dengan ketentuan sebagai berikut:

 - a. Pelaporan realisasi salur dana BOK POM Tahap I:
 - 1) Pelaporan realisasi dana BOK POM yang telah disalurkan pada tahap I;
 - 2) Syarat Pelaporan tahap I adalah apabila realisasi anggaran tahap I menunjukkan paling rendah 50% (lima puluh persen) dan paling tinggi 100% (seratus persen) dari penyaluran tahap I;
 - 3) Batas waktu pelaporan salur pada aplikasi SMARTPOM paling lambat 25 September pada tahun berjalan; dan
 - b. Pelaporan realisasi salur dana BOK POM Tahap II:
 - 1) Pelaporan realisasi dana BOK POM yang telah disalurkan pada tahap I dan tahap II atau realisasi dana BOK POM selama 1 (satu) tahun;
 - 2) Batas waktu pelaporan salur pada aplikasi SMARTPOM paling lambat 25 Maret pada tahun berikutnya.

3. Pelaporan realisasi penyerapan anggaran dan *output* telah terkoneksi dengan aplikasi yang ditentukan Kementerian melalui Direktorat Jenderal Perimbangan Keuangan.
4. Laporan Dana BOK POM sebagaimana dimaksud dihitung berdasarkan pencapaian Dana BOK POM yang sesuai dengan rencana penggunaan dana.
5. Kepatuhan Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dalam menyampaikan laporan realisasi penyerapan anggaran dan realisasi kegiatan dapat dijadikan pertimbangan dalam pengalokasian Dana BOK POM pada tahun berikutnya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
6. Penyaluran Dana
 - a. Dana BOK POM disalurkan dari RKUN ke RKUD
 - b. Penyaluran dana BOK POM terpisah dengan penyaluran dana BOK dinas, sehingga pelaporan realisasi dana BOK POM juga terpisah pelaporannya dengan BOK dinas.
 - c. Penyaluran Dana BOK POM dilakukan secara bertahap dengan ketentuan sebagai berikut:
 - 1) Penyaluran dana tahap I
 - Disalurkan paling tinggi sebesar 50% (lima puluh persen) dari jumlah rencana penggunaan dana pagu alokasi dan paling cepat bulan Februari tahun anggaran berjalan; dan
 - Dana akan disalurkan apabila telah melaporkan realisasi Dana BOK POM tahun anggaran sebelumnya
 - 2) Penyaluran dana tahap II
 - Disalurkan paling tinggi sebesar 50% (lima puluh persen) dari jumlah rencana penggunaan dana pagu alokasi dan paling cepat bulan Juli tahun anggaran berjalan; dan
 - Dana akan disalurkan apabila telah melaporkan realisasi Dana BOK POM tahap I yang menunjukkan paling rendah 50% (lima puluh persen) dan paling tinggi 100% (seratus persen) dari penyaluran tahap I
 - d. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota yang tidak menerima penyaluran Tahap I, maka Dana BOK POM Tahap II tidak dapat disalurkan. Apabila Dana BOK POM tidak disalurkan atau disalurkan sebagian, maka pendanaan untuk penyelesaian kegiatan dan/atau kewajiban pada pihak ketiga menjadi tanggung jawab Pemerintah Daerah.
 - e. Pemerintah Daerah kabupaten/kota menyalurkan dana BOK POM kepada Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota paling lama 14 (empat belas) hari kerja terhitung sejak tanggal diterimanya DAK Nonfisik BOK POM di RKUD. Apabila Pemerintah Daerah kabupaten/kota menyalurkan dana BOK POM ke Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota melebihi batas waktu yang ditentukan, maka dapat dilakukan upaya sebagai berikut:
 - 1) BPOM melakukan pemantauan penyaluran dana BOK POM secara berkala.
 - 2) BPOM akan melakukan koordinasi antara Kementerian melalui Direktorat Jenderal Perimbangan Keuangan dengan kementerian/lembaga dan/atau Kementerian Dalam Negeri. Hasil koordinasi dituangkan dalam berita acara yang ditandatangani oleh masing-masing pihak.
 - 3) BPOM dapat mengusulkan rekomendasi penundaan penyaluran dana BOK POM kepada Kementerian melalui

Direktorat Jenderal Perimbangan Keuangan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

F. Monitoring dan Evaluasi

1. Monitoring dan Evaluasi terhadap pengelolaan Dana BOK POM dilaksanakan oleh:

- a. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota
Monitoring dan evaluasi yang dilakukan meliputi:
 - 1) Ketepatan waktu penyampaian laporan;
 - 2) Realisasi anggaran dan *output* setiap rincian menu kegiatan Dana BOK POM;
 - 3) Kesesuaian pelaporan salur dana antara aplikasi SMARTPOM dan aplikasi yang ditentukan Kementerian melalui Direktorat Jenderal Perimbangan Keuangan;
 - 4) Kesesuaian antara pelaksanaan kegiatan dengan petunjuk teknis pengelolaan Dana BOK POM;
 - 5) Kesesuaian antara dokumen pelaksanaan anggaran dengan rencana kerja yang telah disetujui oleh BPOM; dan
 - 6) Permasalahan pelaksanaan Dana BOK POM dan tindak lanjut perbaikan yang diperlukan.
- b. Biro Perencanaan dan Keuangan BPOM
Monitoring dan evaluasi yang dilakukan meliputi:
 - 1) Realisasi anggaran setiap rincian menu kegiatan Dana BOK POM;
 - 2) Kesesuaian pelaporan salur dana antara aplikasi SMARTPOM dan aplikasi yang ditentukan Kementerian melalui Direktorat Jenderal Perimbangan Keuangan; dan
 - 3) Permasalahan pengelolaan anggaran Dana BOK POM dan tindak lanjut perbaikan yang diperlukan.
- c. Unit Kerja Pusat Pengampu DAK BOK POM
Monitoring dan evaluasi yang dilakukan meliputi:
 - 1) Realisasi *output* sesuai rincian menu kegiatan Dana BOK POM;
 - 2) Kesesuaian antara pelaksanaan kegiatan dengan petunjuk teknis pengelolaan Dana BOK POM;
 - 3) Pengukuran capaian sasaran Dana BOK POM; dan
 - 4) Melakukan monitoring dan evaluasi terhadap hasil verifikasi dari UPT dan menyusun rekomendasi atas kendala pelaksanaan kegiatan Dana BOK POM.
- d. UPT BPOM
Monitoring dan evaluasi yang dilakukan meliputi:
 - 1) Pelaksanaan kegiatan sesuai dengan perencanaan kegiatan/*Plan Of Action*;
 - 2) Ketepatan waktu penyampaian laporan anggaran dan kegiatan;
 - 3) Realisasi anggaran dan *output* setiap rincian menu kegiatan Dana BOK POM;
 - 4) Mengidentifikasi permasalahan pelaksanaan Dana BOK POM dan tindak lanjut perbaikan yang diperlukan; dan
 - 5) Melakukan verifikasi hasil pelaporan di SMARTPOM.
- e. Inspektorat Utama
Inspektorat Utama dapat dilibatkan dalam monitoring dan evaluasi secara terpadu dalam hal dibutuhkan oleh Sekretariat Utama, termasuk juga kegiatan terpadu seperti:
 - 1) Penyusunan rencana kerja dan anggaran BOK POM
 - 2) Penyusunan petunjuk teknis pengelolaan Dana BOK POM

- 3) Koordinasi dengan Inspektorat Daerah maupun melaksanakan pengawasan intern lainnya secara mandiri dalam penyelenggaraan tata kelola, manajemen risiko, dan/atau pengendalian intern pengelolaan Dana BOK POM sesuai lingkup kewenangan BPOM dan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
2. Monitoring dan Evaluasi Dana BOK POM juga dapat melibatkan instansi terkait lainnya seperti kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kesehatan, kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang perencanaan pembangunan nasional, kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang keuangan, kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang dalam negeri dan lain-lain.

BAB III
TATA CARA PENGELOLAAN DANA BANTUAN OPERASIONAL KESEHATAN
PENGAWASAN OBAT DAN MAKANAN

A. Menu: Pelaksanaan Pengawasan terhadap Pemenuhan Komitmen SPP-IRT
1. Latar Belakang

Keamanan pangan harus terjaga dari hulu sampai ke hilir, dari budidaya, pengolahan, distribusi, hingga pangan siap dikonsumsi (*from farm to table*) oleh karena itu setiap orang memiliki peran dan tanggung jawab dalam keamanan pangan. Pemerintah termasuk pemerintah daerah, pelaku usaha, dan masyarakat/konsumen berbagi tanggung jawab untuk memastikan keamanan pangan pada setiap titik rantai pangan sesuai dengan perannya.

Untuk menjamin kesejahteraan masyarakat melalui keamanan pangan, pemerintah telah menetapkan regulasi dan kebijakan yang mengatur berbagai aspek terkait ketahanan dan keamanan pangan. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan menjadi landasan utama yang mengamankan hak asasi manusia terkait akses terhadap pangan yang cukup, aman, dan bergizi. Selain itu, dengan adanya Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan turut memberikan panduan yang jelas terkait standar keamanan pangan, memastikan bahwa pangan yang beredar di pasaran memenuhi kriteria keamanan pangan yang ditetapkan.

Dalam konteks pemerintahan daerah, Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah memberikan kewenangan pada pemerintah daerah dalam mengatur urusan sediaan farmasi, alat kesehatan, dan makanan minuman di tingkat lokal. Hal ini diperkuat dengan Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 41 Tahun 2018 dan Instruksi Presiden Nomor 3 Tahun 2017 mengenai Efektivitas Pengawasan Obat dan Makanan yang pada intinya bertujuan untuk meningkatkan koordinasi dan pengawasan terhadap obat dan makanan di daerah, dengan demikian menggarisbawahi pentingnya peran Pemerintah Daerah dalam pengawasan dan pemantauan terhadap keamanan pangan di daerahnya masing-masing.

Guna mewujudkan iklim usaha yang kondusif untuk perlindungan, kemudahan, dan pemberdayaan UMK, pemerintah telah mengimplementasikan serangkaian kebijakan dan program untuk mendukung pertumbuhan serta pengembangan UMK di Indonesia. Peraturan Pemerintah Nomor 7 Tahun 2021 dan Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2025 mengamanahkan adanya kemudahan, dan pemberdayaan UMK serta menetapkan kerangka penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko termasuk pada sektor obat dan makanan. Sejalan dengan hal itu, BPOM menerbitkan Peraturan BPOM Nomor 27 Tahun 2025 yang mengatur standar kegiatan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko di sektor obat dan makanan.

Untuk mendorong UMKM Pangan Olahan, BPOM menerbitkan Peraturan BPOM Nomor 4 Tahun 2024 tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga. Pedoman ini mengatur ketentuan mengenai penerbitan SPP-IRT sehingga dapat menjamin keamanan dan mutu produk Pangan Industri Rumah Tangga yang beredar. Sejak tanggal 8

November 2021, perizinan SPP-IRT dilakukan melalui aplikasi SPP-IRT terintegrasi OSS RBA yang dikembangkan oleh BPOM. Pengembangan aplikasi ini juga bertujuan untuk mempermudah pengawasan oleh Pemerintah Daerah dan UPT BPOM.

Berdasarkan Peraturan BPOM Nomor 4 tahun 2024, pelaku usaha harus melakukan pemenuhan komitmen setelah SPP-IRTnya terbit dengan mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dengan nilai minimal 60 (enam puluh), sarana produksi pangan diperiksa dengan hasil pemeriksaan tergolong level I atau II, serta label produk pangan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota wajib mengawasi pemenuhan komitmen pelaku usaha dengan melakukan verifikasi pada aplikasi SPP-IRT.

Adanya kemudahan penerbitan SPP-IRT, menyebabkan jumlah SPP-IRT terbit meningkat sangat signifikan. Berdasarkan *database* pada aplikasi SPP-IRT, sampai dengan 1 Juli 2025 terdapat 525.947 SPP-IRT terbit di seluruh Indonesia. Namun hanya 24% (dua puluh empat persen) SPP-IRT terbit yang sudah diverifikasi pemenuhan komitmen terkait keikutsertaan pada Penyuluhan Keamanan Pangan, 11% (sebelas persen) yang sudah diverifikasi terkait pemenuhan persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk IRTP, dan 28% (dua puluh delapan persen) label sudah diverifikasi oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.

Dari kajian yang telah dilakukan, diketahui bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi penerbitan SPP-IRT antara lain komitmen dari Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota untuk melakukan pengawasan pemenuhan komitmen SPP-IRT ketersediaan tenaga PKP dan DFI yang kompeten, adanya koordinasi antara Otoritas Pemerintah Daerah, akses transportasi ke lokasi IRTP serta ketersediaan anggaran dalam pengawasan *pre-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 Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga, maka dipandang perlu memberikan dukungan pendanaan kepada Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota melalui kegiatan pengendalian dan tindak lanjut pengawasan SPP-IRT.

2. Tujuan

- a. Meningkatnya efektivitas pengawasan *pre-market* Pangan Industri Rumah Tangga di daerah; dan
- b. Pangan Olahan yang diproduksi Industri Rumah Tangga memiliki SPP-IRT sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku serta memenuhi persyaratan keamanan, mutu dan gizi pangan sehingga dapat bersaing di pasar modern baik pasar domestik maupun internasional.

3. Indikator Keluaran

- a. Jumlah pelaku usaha IRTP yang mengikuti Bimbingan Teknis Penyuluhan Keamanan Pangan;
- b. Jumlah sarana IRTP yang diperiksa dalam rangka pengawalan pemenuhan komitmen penerbitan SPP-IRT;

- c. Jumlah sarana IRTP yang dilakukan pendampingan pemenuhan *Corrective Action and Preventive Action* (CAPA); dan
 - d. Jumlah SPP-IRT yang dikaji ulang.
4. Ruang Lingkup yang Dapat Dibiayai
- a. Belanja kegiatan pertemuan/rapat di dalam/luar kantor (dapat berupa konsumsi, sewa gedung, paket *meeting*, dan sewa perlengkapan/prasarana pertemuan).
Konsumsi dapat berupa makanan, kudapan/*snack*, dan minuman sesuai dengan jumlah peserta.
Penggunaan ruang pertemuan (sewa gedung/paket *meeting*) diperkenankan apabila mengundang lintas sektor dan/atau pelaku usaha/tidak tersedia ruang rapat kantor milik sendiri atau instansi pemerintah di wilayah tersebut/tidak tersedia sarana dan prasarana yang memadai/waktu pertemuan minimal 8 (delapan) jam dengan jumlah peserta minimal 30 (tiga puluh) orang.
Perlengkapan/prasarana pertemuan dapat berupa *sound system*, proyektor, layar proyektor, pendingin udara, meja kursi tambahan, *flipchart/white board*.
Besaran belanja kegiatan pertemuan/rapat di dalam/luar kantor sesuai dengan ketentuan yang berlaku di daerah.
 - b. Belanja perjalanan dinas (petugas Dinas Kesehatan/peserta kegiatan/narasumber) terdiri dari:
 - 1) Transpor dalam kota/pengganti transpor terdiri dari:
 - a) Transpor kegiatan dalam kabupaten/kota dapat diberikan *lumpsum* sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
 - b) Sewa kendaraan transportasi darat/air dalam kabupaten/kota dalam rangka menuju tempat tujuan penugasan dapat diberikan biaya sewa secara wajar, selektif, dan efisien sesuai dengan ketentuan yang berlaku di daerah apabila tidak tersedia kendaraan dinas/tersedia mode transportasi umum tetapi dengan jadwal keberangkatan yang terbatas/tidak tersedia mode transportasi umum. Biaya sewa kendaraan sudah termasuk bahan bakar dan pengemudi.
 - c) Bahan bakar kendaraan dapat diberikan sesuai dengan batas wajar sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
 - 2) Uang harian perjalanan dinas, terdiri dari:
 - a) Uang harian perjalanan dinas dalam rangka pengawasan di dalam kabupaten/kota yang melebihi 8 (delapan) jam dapat diberikan *lumpsum* sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
 - b) Uang harian perjalanan dinas kegiatan pertemuan dalam rangka bimbingan teknis:
 - 1) Pelaksanaan di dalam kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta dan narasumber dapat diberikan *lumpsum* sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah. Uang Harian Narasumber dapat diberikan dalam hal narasumber tidak diberikan honorarium.
 - 2) Pelaksanaan di luar kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta, narasumber dan panitia dapat diberikan *lumpsum* sesuai dengan ketentuan

pembiayaan yang berlaku di daerah. Uang Harian Narasumber dapat diberikan dalam hal narasumber tidak diberikan honorarium

- Uang harian perjalanan dinas kegiatan rapat di dalam kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta lintas sektor dapat diberikan *lumpsum* sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
 - Apabila perjalanan dinas dalam rangka pengawasan tidak diberikan uang harian, maka dapat diberikan uang makan minum lapangan sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
- 3) Penginapan (jika dibutuhkan, harus disertai justifikasi jarak tempuh lebih dari 150 km (seratus lima puluh ribu kilometer) dan atau lebih dari 3 (tiga) jam, atau keterbatasan transportasi, atau ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah).
- c. Belanja penggandaan/pencetakan, terdiri dari:
- 1) Blanko pemeriksaan sarana; dan
 - 2) Materi atau modul bimbingan teknis (bimbingan teknis) PKP, sertifikat, Produk Informasi Keamanan Pangan (PIKP) misalnya poster cara cuci tangan yang baik, *leaflet* tentang Bahan Tambah Pangan, tema lainnya yang terkait IRT, dan formulir pencatatan dokumentasi produksi yang diserahkan kepada peserta bimbingan teknis/pelaku usaha jika dibutuhkan.
- Besaran belanja penggandaan/pencetakan sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
- d. Kegiatan pendampingan pemenuhan CAPA dapat dianggarkan belanja bahan berupa tempat sampah tertutup (yang diinjak), masker, celemek dan sarung tangan plastik/*nitril* dengan maksimal pagu Rp300.000,00 (tiga ratus ribu rupiah) per sarana. Pembelian perlengkapan hygiene sanitasi pada saat CAPA dapat dilakukan melalui pengadaan langsung maupun e-katalog.
- e. Belanja honor narasumber (bagi non ASN dan ASN di luar BPOM dan Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota/Provinsi termasuk Puskesmas).
- Besaran Belanja honor narasumber dapat diberikan setinggi-tingginya sebagaimana besaran yang diatur sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
- f. Belanja pembulatan dengan batas maksimal Rp100.000,00 (seratus ribu rupiah) berupa belanja ATK/Penggandaan/*Unlocated Account*. Belanja pembulatan dapat ditambahkan untuk menyesuaikan dengan pagu anggaran yang telah ditetapkan oleh Kementerian Keuangan.

Pertimbangan Penentuan Target:

- Pelaku usaha baru yang telah mendaftar SPP-IRT melalui OSS RBA dalam kurun waktu 1 (satu) tahun; dan
- Jumlah SDM/Tenaga PKP/DFI.

5. Pelaksanaan Kegiatan

- a. Bimbingan Teknis Keamanan Pangan bagi Pelaku Usaha
 - 1) Bimbingan Teknis Penyuluhan Keamanan Pangan dalam Rangka Pemenuhan Komitmen SPP-IRT
Pelaksanaan bimbingan teknis Keamanan Pangan mengacu pada Peraturan BPOM Nomor 4 Tahun 2024 tentang

Pedoman Penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga dan Peraturan BPOM Nomor 27 Tahun 2025 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan.

- 2) Peserta bimbingan teknis Penyuluhan Keamanan Pangan diprioritaskan bagi pemilik atau penanggung jawab IRTP yang belum pernah mengikuti bimbingan teknis PKP dan/atau sedang dalam tahap pemenuhan komitmen dalam rangka penerbitan SPP-IRT serta pemilik usaha yang akan memperpanjang SPP-IRT melalui aplikasi SPP-IRT yang terintegrasi OSS RBA. Setiap sarana dapat mengirimkan 1 (satu) hingga 2 (dua) orang peserta untuk mengikuti bimbingan teknis selama 2 (dua) hari, dengan ketentuan maksimal hanya 25% (dua puluh lima persen) dari total sarana yang diperbolehkan mengirimkan 2 (dua) orang peserta.
- 3) Narasumber utama pada penyuluhan ini adalah tenaga Penyuluh Keamanan Pangan tingkat pertama yang sudah memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan baik yang berasal dari instansi pemerintah maupun pihak swasta yang kompeten di bidangnya. Selain itu, narasumber dapat berasal dari instansi lain yang kompeten (seperti Dinas PMPTSP, Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi, Kantor Wilayah Kementerian Agama, Majelis Ulama Indonesia, dan lain-lain), akademisi, dan juga praktisi yang disesuaikan dengan kebutuhan peserta.
Dikecualikan untuk Kabupaten/Kota dengan target bimbingan teknis kurang dari 20 (dua puluh) orang/peserta, maka narasumber berasal dari tenaga PKP yang memiliki kompetensi dari Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.
- 4) Materi bimbingan teknis terdiri dari materi utama/wajib dan materi pendukung.
 - a) Materi wajib yang disampaikan adalah:
 - i. Keamanan, mutu dan regulasi pangan;
 - ii. Teknologi proses pengolahan pangan;
 - iii. Cara produksi pangan olahan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPOB-IRT);
 - iv. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) dan Simulasinya;
 - v. Persyaratan kemasan, label dan iklan pangan; dan
 - vi. Halal.
 - b) Materi pendukung:
 - i. Etika bisnis; dan
 - ii. Pengembangan jejaring bisnis.Materi bimbingan teknis Keamanan Pangan dapat diunduh melalui <https://bit.ly/MateridanPIKPBOKPOM2026>
- 5) Metode Penyuluhan Keamanan Pangan
Materi Penyuluhan Keamanan Pangan dapat disampaikan dalam bentuk ceramah dan diskusi.
- 6) Evaluasi peserta
Peserta Bimbingan teknis PKP dianggap lulus apabila telah mengikuti *post test* dengan hasil evaluasi menunjukkan nilai minimal cukup (60).
- 7) Pemberian Modul dan PIKP

Bagi peserta Bimbingan teknis PKP dapat diberikan modul yang berisi materi Bimbingan teknis dan/atau PIKP (misalnya poster cara cuci tangan yang baik, *leaflet* tentang BTP, dan tema lainnya yang terkait IRTP. Modul dan PIKP dapat diunduh melalui <https://bit.ly/MateridanPIKPBOKPOM2026>

- 8) Tempat pelaksanaan yang digunakan dalam Bimbingan teknis harus mendukung terlaksananya proses pembelajaran dan disesuaikan dengan kebutuhan. Bimbingan teknis dapat dilakukan di dalam atau di luar kantor (gedung pertemuan milik Pemerintah Daerah atau di hotel) yang dilaksanakan selama 1 (satu) sampai 2 (dua) hari dan menyampaikan materi sesuai poin 4).
- b. Pemeriksaan Sarana IRTP dalam Rangka Pemenuhan Komitmen SPP-IRT
 - 1) Pemeriksaan sarana dalam rangka pengawalan pemenuhan komitmen penerbitan SPP-IRT
 - a) Pelaksanaan pemeriksaan sarana dalam rangka pengawalan pemenuhan komitmen penerbitan SPP-IRT dilakukan kepada sarana yang telah mengikuti Bimbingan teknis Penyuluhan Keamanan Pangan dan sarana yang sedang dalam tahap pemenuhan komitmen dalam rangka penerbitan SPP-IRT. Jumlah minimal sarana yang diperiksa adalah sesuai jumlah sarana yang disepakati pada Rencana Kerja dan Anggaran. Pemeriksaan sarana dilakukan pada saat IRTP berproduksi.
 - b) Pemeriksaan sarana dilakukan oleh tim yang terdiri dari 2 (dua)-3 (tiga) orang Tenaga Pengawas Pangan Kabupaten/Kota Kriteria Tenaga Pengawas Pangan Kabupaten/Kota atau DFI (*District Food Inspector*) adalah Aparatur Sipil Negara (ASN) yang memiliki kompetensi Pengawas Pangan Kabupaten/Kota.
 - c) Pelaksanaan pengawasan berdasarkan pada surat tugas yang diterbitkan oleh Dinas Kesehatan ataupun Puskesmas yang telah didelegasikan wewenang penugasan pengawasan oleh Kepala Dinas Kesehatan. Pemeriksaan sarana dapat didampingi oleh petugas UPT BPOM setempat atau Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (Dinas PMPTSP), dan Dinas lain yang terkait dengan IRTP.

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

- a) Pemeriksaan sarana produksi IRTP dilakukan sesuai dengan Peraturan BPOM terkait Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- b) Selama pemeriksaan, Tenaga Pengawas Pangan didampingi oleh penanggung jawab IRTP yang diperiksa.
- c) Dokumen yang perlu disiapkan adalah:
 - 1) Formulir daftar pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga (formulir II.2);
 - 2) Formulir rincian laporan ketidaksesuaian (formulir II.3);
 - 3) Formulir laporan tindakan koreksi dan status CAPA (formulir II.4); dan
 - 4) Berita Acara Pemeriksaan (formulir II.5).

d) Petunjuk pengisian formulir daftar pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga (formulir II.2) yaitu:

- 1) Jika elemen yang diperiksa memenuhi persyaratan CPPOB-IRT, maka kolom ketidaksesuaian tidak diisi atau dibiarkan kosong; dan
- 2) Jika elemen yang diperiksa tidak memenuhi persyaratan CPPOB-IRT, atau kondisi IRTP sesuai dengan kalimat pernyataan negatif pada elemen yang diperiksa, maka menjadi temuan ketidaksesuaian dengan kriteria yang ditetapkan CPPOB-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

- e) Jika diperlukan, tenaga pengawas dapat mengajukan pertanyaan serta melakukan pemeriksaan secara mendalam dan rinci untuk memperkuat penilaian. Di samping menggunakan formulir pemeriksaan, tenaga pengawas juga disarankan mencatat sendiri hal-hal khusus yang ditemukan selama pemeriksaan yang penting artinya bagi penilaian.
- f) 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.4).
- g) 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.
- h) 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 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dan Peraturan BPOM Nomor 27 Tahun 2025 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan.

2) Pertemuan Pendampingan dalam rangka Persiapan Pemenuhan CAPA

Pendampingan dalam rangka Persiapan Pemenuhan CAPA dilakukan kepada pelaku usaha yang hasil pemeriksaan sarananya belum memenuhi ketentuan pemeriksaan sarana. Pendampingan yang diberikan yaitu:

- a) Pendalaman materi cara produksi pangan olahan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPOB-IRT);
- b) Studi kasus;
- c) Diskusi atau *desk* dengan pelaku usaha terkait hasil pemeriksaan sarana yang belum memenuhi level I/II.

Output pada pertemuan pendampingan ini adalah kesepakatan perbaikan yang harus dilakukan pelaku usaha sesuai dengan Formulir Laporan Tindakan Koreksi dan Status/CAPA.

3) Pemeriksaan Ulang Sarana IRTP untuk Penyelesaian CAPA dalam rangka Pemenuhan Komitmen SPP-IRT

Pemeriksaan Ulang Sarana IRTP untuk Penyelesaian CAPA berdasarkan hasil kesepakatan perbaikan yang dilakukan pelaku usaha pada pertemuan pendampingan dalam rangka Persiapan Pemenuhan CAPA.

Pemeriksaan ini dilakukan 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 pengawasan pemenuhan komitmen penerbitan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT).

Sarana yang perlu mendapatkan pendampingan adalah tidak memenuhi level 1 (satu) atau 2 (dua) yakni hasil pemeriksaan sarana masih level 3 (tiga) atau 4 (empat) serta memerlukan bimbingan untuk pembuatan label yang benar.

Pada kegiatan pendampingan pemenuhan CAPA bagi sarana dengan temuan kritis higiene sanitasi, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dapat memberikan bantuan perlengkapan higiene sanitasi berupa tempat sampah tertutup (yang diinjak), masker, celemek dan atau sarung tangan plastik/*nitril* tergantung temuan pada saat pengawasan. Pembelian dapat dilakukan melalui pengadaan langsung maupun e-katalog. Pada Berita Acara Pemeriksaan dalam Pemenuhan CAPA harus disebutkan pernyataan bahwa telah dilakukan penyerahan perlengkapan higiene sanitasi berupa tempat sampah, celemek dan atau sarung tangan untuk pemenuhan CAPA.

4) Rapat Kaji Ulang

- a) Rapat kaji ulang dapat dilaksanakan di kantor Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota yang diikuti oleh petugas Dinas Kesehatan, DFI, Tenaga Pengawas Pangan atau Penyuluh Keamanan Pangan serta perwakilan Dinas PMPTSP dan instansi lain yang terkait dengan IRTP.
- b) Rapat kaji ulang dapat dilaksanakan minimal sebanyak 2 (dua) kali dalam satu tahun, yaitu pada semester 1 (satu) dan semester 2 (dua).
- c) Rapat dilaksanakan untuk monitoring dan evaluasi

penerbitan SPP-IRT. Pada rapat ini dilakukan pembahasan hasil pemeriksaan sarana dan pendampingan CAPA. *Output* pada kegiatan kaji ulang adalah dokumen atau laporan hasil kaji ulang sesuai dengan rapat kaji ulang yang dilakukan.

Pengkajian dilakukan berdasarkan:

- *Track record* IRTP, kasus, dan status IRTP (aktif/tidak aktif) ditindaklanjuti dengan pencabutan SPP-IRTnya;
- 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;
- Masa berlaku SPP-IRT yang akan berakhir ditindaklanjuti dengan perpanjangan SPP-IRT melalui aplikasi SPP-IRT terintegrasi OSS RBA.
- Hasil verifikasi Pemenuhan Komitmen SPP-IRT, misalnya terdapat rekomendasi pencabutan oleh Dinas Kesehatan yang belum ditindaklanjuti oleh Dinas PMPTSP.

5) Rapat Koordinasi dalam rangka Verifikasi Pemenuhan Komitmen SPP-IRT

- a) Dalam kegiatan pengendalian dan tindak lanjut pengawasan Sertifikasi Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dilakukan juga Rapat Koordinasi dalam rangka melakukan verifikasi pemenuhan komitmen dengan mengundang Dinas PMPTSP atau UPT BPOM yang dilakukan minimal dua kali dalam satu tahun.
- b) Rapat koordinasi dapat dilaksanakan di kantor Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dengan mengundang lintas sektor terkait (Balai Besar/Balai/Loka POM, Dinas PMPTSP, Dinas Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah, Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Dinas Perikanan dan Kelautan di wilayah Kabupaten/Kota setempat, ataupun instansi terkait lainnya). Selain itu rapat koordinasi juga dapat dilakukan dalam rangka memverifikasi pemenuhan komitmen SPP-IRT.
- c) *Output* dari rapat koordinasi ini berupa hasil verifikasi pemenuhan komitmen, yang mencakup verifikasi produk, label, sarana, dan bimbingan teknis PKP. Seluruh peserta Bimbingan teknis PKP serta sarana yang telah diperiksa dalam kegiatan pemeriksaan sarana wajib diverifikasi melalui aplikasi sppirt.pom.go.id pada tahun yang sama dengan pelaksanaan kegiatan.

6. Pelaporan

Pelaporan menu pelaksanaan pengawasan terhadap pemenuhan komitmen pelaku usaha IRTP setelah penerbitan SPP-IRT menggunakan formulir:

- a. Formulir II.1 rekapitulasi laporan kegiatan bimbingan teknis keamanan pangan
- b. Formulir II.6 rekapitulasi hasil pemeriksaan sarana IRTP dalam

rangka pemenuhan komitmen:

- 1) Sarana IRTP dengan hasil pemeriksaan Memenuhi Ketentuan, maka pelaporan dilakukan satu kali.
 - 2) Sarana IRTP dengan hasil pemeriksaan awal Tidak Memenuhi Ketentuan, maka pelaporan dilakukan dua kali, yaitu setelah pemeriksaan sarana yang pertama dan setelah pendampingan CAPA.
- c. Formulir II.7 rekapitulasi hasil kaji ulang dalam rangka pengawasan *pre-market*.

B. Menu: Pengawasan Sarana IRTP Pasca Produk Beredar

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) 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. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan Pemerintah dan Pemerintah Daerah mempunyai kewenangan untuk menjamin terwujudnya penyelenggaraan Keamanan Pangan di setiap rantai Pangan secara terpadu. Hal ini juga diperkuat dalam 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 pada industri rumah tangga dan pengawasan industri rumah tangga pasca produk beredar. Namun pengawasan IRTP yang dilakukan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota belum optimal, salah satunya dikarenakan keterbatasan sumber daya yang dimiliki seperti anggaran, SDM, dan laboratorium.

Data hasil pengawasan IRTP tahun 2018-2024 menunjukkan IRTP yang Tidak Memenuhi Ketentuan (TMK) berturut-turut sebesar 79,30% (tujuh puluh sembilan koma tiga nol persen), 78,38% (tujuh puluh delapan koma tiga delapan persen), 55,99% (lima puluh lima koma sembilan sembilan persen), 55,23% (lima puluh lima koma dua tiga persen), 50,07% (lima puluh koma nol tujuh persen), 49,10% (empat puluh sembilan koma satu nol persen), dan 56,05% (lima puluh enam koma nol lima persen). Hasil tersebut menggambarkan bahwa terjadi penurunan signifikan sebelum dan sesudah pelaksanaan program DAK Non Fisik BOK POM.

Profil sebaran temuan pemeriksaan sarana IRTP tahun 2024 di seluruh Indonesia dengan 3 (tiga) temuan terbanyak pada aspek pencatatan dan dokumentasi, pelabelan pangan, serta fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi.

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. Selain itu, 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
Meningkatkan efektivitas sistem pengawasan sarana IRTP pasca produk beredar yang dilakukan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota sesuai dengan pedoman.
3. Indikator Keluaran
 - a. Jumlah sarana industri rumah tangga pangan yang diawasi dalam rangka pengawasan sarana IRTP pasca produk beredar.
 - b. Jumlah pelaku usaha IRTP yang diberikan bimbingan teknis penerapan CPPOB-IRT.
4. Ruang Lingkup yang Dapat Dibiayai
 - a. Belanja kegiatan pertemuan/rapat di dalam/luar kantor (dapat berupa konsumsi, sewa gedung, paket *meeting*, dan sewa perlengkapan/ prasarana pertemuan). Konsumsi dapat berupa makanan, kudapan/*snack*, dan minuman sesuai dengan jumlah peserta. Penggunaan ruang pertemuan (sewa gedung/paket *meeting*) diperkenankan mengundang lintas sektor dan/atau pelaku usaha/tidak tersedia ruang rapat kantor milik sendiri atau instansi pemerintah di wilayah tersebut/tidak tersedia sarana dan prasarana yang memadai/waktu pertemuan minimal 8 (delapan) jam dengan jumlah peserta minimal 30 (tiga puluh) orang.
Perlengkapan/prasarana pertemuan dapat berupa *sound system*, proyektor, layar proyektor, pendingin udara, meja kursi tambahan, *flipchart/whiteboard*.
Besaran belanja kegiatan pertemuan/rapat di dalam/luar kantor sesuai dengan ketentuan yang berlaku di daerah.
 - b. Belanja perjalanan dinas (petugas Dinas Kesehatan/peserta kegiatan/narasumber) terdiri dari:
 - 1) Transpor dalam kota/pengganti transpor terdiri dari:
 - a) Transpor kegiatan dalam kabupaten/kota dapat diberikan *lumpsum* sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
 - b) Sewa kendaraan transportasi darat/air dalam kabupaten/kota dalam rangka menuju tempat tujuan penugasan dapat diberikan biaya sewa secara wajar, selektif, dan efisien sesuai dengan ketentuan yang berlaku di daerah apabila tidak tersedia kendaraan dinas/tersedia mode transportasi umum tetapi dengan jadwal keberangkatan yang terbatas/tidak tersedia mode transportasi umum. Biaya sewa kendaraan sudah termasuk bahan bakar dan pengemudi.
 - c) Bahan bakar kendaraan dapat diberikan sesuai dengan batas wajar sesuai dengan ketentuan yang berlaku di daerah.
 - 2) Uang harian perjalanan dinas; terdiri dari:
 - a) Uang harian perjalanan dinas dalam rangka pengawasan di dalam kabupaten/kota yang melebihi 8 (delapan) jam dapat diberikan *lumpsum* sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.

- b) Apabila perjalanan dinas dalam rangka pengawasan tidak diberikan uang harian, maka dapat diberikan uang makan minum lapangan sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
 - c) Uang harian perjalanan dinas kegiatan pertemuan dalam rangka bimbingan teknis:
 - Pelaksanaan di dalam kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta dan narasumber dapat diberikan *lumpsum* sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah. Uang Harian Narasumber dapat diberikan dalam hal narasumber tidak diberikan honorarium
 - Pelaksanaan di luar kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta, narasumber dan panitia dapat diberikan *lumpsum* sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah. Uang Harian Narasumber dapat diberikan dalam hal narasumber tidak diberikan honorarium
 - d) Uang harian perjalanan dinas kegiatan rapat di dalam kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta lintas sektor dapat diberikan *lumpsum* sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
- 3) Penginapan (jika dibutuhkan, harus disertai justifikasi jarak tempuh lebih dari 150 km (seratus lima puluh ribu kilometer) dan atau lebih dari 3 (tiga) jam, atau keterbatasan transportasi, atau ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah);
- c. Belanja penggandaan/pencetakan, terdiri dari:
 - 1) Materi atau modul bimbingan teknis, sertifikat dan Produk Informasi Keamanan Pangan (PIKP) terkait CPPOB-IRT contohnya *leaflet/poster* yang diserahkan ke pelaku usaha/peserta bimbingan teknis
 - 2) *Template/formulir* dokumentasi atau pencatatan di sarana IRTP, dan
 - 3) Blangko pemeriksaan sarana IRTP, Berita Acara Pemeriksaan, Formulir Rincian Laporan Ketidaksiuaian, dan Formulir Laporan Tindakan Koreksi dan Status (CAPA)Besaran belanja penggandaan/pencetakan sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
 - d. Perlengkapan higiene sanitasi untuk tindak lanjut CAPA berupa tempat sampah tertutup (yang diinjak), masker, celemek dan sarung tangan plastik/nitril dengan maksimal pagu Rp300.000,00 (tiga ratus ribu rupiah) per sarana. Pembelian perlengkapan higiene sanitasi pada saat CAPA dapat dilakukan melalui pengadaan langsung maupun e-katalog.
 - e. Belanja honor narasumber (bagi non ASN dan ASN di luar BPOM dan Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota/Provinsi termasuk Puskesmas).
Besaran Belanja honor narasumber dapat diberikan setinggi-tingginya sebagaimana besaran yang diatur sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
 - f. Belanja pembulatan dengan batas maksimal Rp100.000,00 (seratus ribu rupiah) berupa belanja ATK/Penggandaan/*Unlocated Account*. Belanja pembulatan dapat ditambahkan untuk menyesuaikan dengan pagu anggaran yang telah ditetapkan oleh Kementerian Keuangan.

5. Pelaksanaan Kegiatan

a. Pemeriksaan sarana IRTP pasca produk beredar dan pendampingan pemenuhan tindakan perbaikan dan tindakan pencegahan

1) Rapat Inventarisasi Sarana Produksi IRTP

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

Kegiatan dilaksanakan minimal 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun (di semester pertama) untuk memperoleh *database* sarana IRTP aktif di wilayah kerja kabupaten/kota setempat. Hasil inventarisasi ini digunakan dalam menentukan target sarana IRTP yang akan dilakukan pemeriksaan dalam rangka pengawasan sarana IRTP pasca produk beredar serta pemetaan sarana IRTP di kabupaten/kota. Target sarana yang akan ditetapkan diharapkan tidak tumpang tindih/duplikasi dengan target pemeriksaan instansi lain. Terhadap hasil pembahasan inventarisasi ini dituangkan dalam laporan rapat.

2) Pemeriksaan Sarana Produksi IRTP

a) Pemeriksaan sarana IRTP pasca produk beredar adalah pemeriksaan sarana yang dilakukan terhadap:

- Sarana yang telah mendapatkan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang terbit sebelum mekanisme OSS RBA;
- Sarana yang telah mendapatkan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang terbit setelah mekanisme OSS RBA dan telah diverifikasi;
- Sarana yang telah mendapatkan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang terbit setelah mekanisme OSS RBA tetapi setelah 6 (enam) bulan belum diverifikasi;
- Sarana produksi IRTP yang belum memiliki izin edar SPP-IRT;
- Sarana produksi IRTP yang perlu ditelusuri dan ditindaklanjuti terkait dugaan pelanggaran; dan/atau
- Sarana produksi IRTP yang izin edar produknya perlu disesuaikan menjadi izin edar Makanan Dalam Negeri (MD) karena tidak sesuai dengan regulasi.

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

- Riwayat Terkait Isu Keamanan Pangan: terkait Kejadian Luar Biasa (KLB) keamanan pangan, peringatan publik terkait isu keamanan pangan,

penarikan produk, pengaduan konsumen yang telah diverifikasi kebenarannya oleh Dinas Kesehatan maupun BPOM serta hasil uji produk yang Tidak Memenuhi Syarat;

- Riwayat Hasil Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan yang Tidak Memenuhi Ketentuan dalam kurun waktu 2 (dua) tahun terakhir;
- Riwayat pelanggaran dalam kurun waktu 2 (dua) tahun terakhir, terkait pelanggaran terkait label dan iklan pangan;
- Sarana produksi IRTP yang Tidak Memenuhi Ketentuan berdasarkan Rekomendasi Pemeriksaan dari Instansi lain;
- Penentuan jumlah sarana minimal yang akan diperiksa dilakukan sampling dengan menggunakan statistik Rumus *Yamane* E=10%

$n = \frac{N}{1 + N(e)^2}$	dimana, n = ukuran sampel N = ukuran populasi (Jumlah IRTP) e = margin of error (10%)
----------------------------	--

Cluster	Jumlah ukuran sampel IRTP (sesuai hasil perhitungan dengan rumus <i>Yamane</i>)	Jumlah Sarana yang diperiksa	Jumlah trip (asumsi 1 trip=2 sarana)
1	1-20	12	6
2	21-40	24	12
3	41-60	36	18
4	61-80	48	24
5	>81	60	30

- c) Pemeriksaan sarana dilakukan oleh tim yang terdiri dari 2 (dua) orang atau maksimal 3 (tiga) orang Pengawas Pangan Kabupaten/Kota (DFI) dan atau petugas pemeriksaan pangan. Kriteria petugas pemeriksaan pangan adalah Aparatur Sipil Negara (ASN) yang memiliki tugas pokok dan fungsi melakukan pemeriksaan sarana produksi IRTP.
- d) Pelaksanaan pemeriksaan berdasarkan pada Surat Tugas yang diterbitkan oleh Bupati/Walikota c.q. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Kepala Puskesmas yang telah didelegasikan wewenang penugasan pengawasan oleh Kepala Dinas Kesehatan.
- e) Hasil pengawasan dituangkan dalam Berita Acara Pemeriksaan (BAP) yang dilengkapi dengan formulir pemeriksaan sarana IRTP, formulir ketidaksesuaian, dan formulir tindakan perbaikan dan tindakan pencegahan. Dokumen tersebut dibuat minimal 2 (dua) rangkap, dokumen asli diarsipkan oleh petugas sedangkan salinannya diberikan kepada IRTP untuk diketahui pimpinan bahwa terhadap ketidaksesuaian yang harus diperbaiki.
- f) Pelaksanaan pemeriksaan dilakukan sesuai dengan Peraturan yang berlaku tentang Tata Cara Pemeriksaan

Sarana IRTP.

- g) Pada pelaksanaan pemeriksaan sarana IRTP dilakukan pengawasan terkait penerapan CPPOB-IRT 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.
 - h) Jika terdapat sarana yang tidak memenuhi ketentuan terhadap penerapan CPPOB-IRT maka dapat dilakukan pembinaan dan atau peringatan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota serta jika diperlukan dapat berkoordinasi dengan UPT BPOM setempat. Sedangkan untuk IRTP dengan produk wajib teregistrasi BPOM, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota agar merekomendasikan ke Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu untuk dilakukan pencabutan SPP-IRT dan berkoordinasi dengan UPT BPOM setempat untuk dapat dilakukan pendampingan mendapatkan nomor izin edar BPOM.
 - i) Untuk hasil pemeriksaan sarana IRTP dengan level I dan II Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota menerbitkan Surat Tindak Lanjut Pembinaan. Sedangkan untuk hasil pemeriksaan sarana IRTP dengan level III dan level IV Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota menerbitkan Surat Peringatan.
 - j) Rekapitulasi hasil pengawasan dapat mengacu pada lampiran (Formulir II.8) dengan pengisian kesimpulan hasil pengawasan dan kesimpulan akhir yang berisi:
 - Kesimpulan hasil pengawasan terdiri dari:
Level: I, II, III, dan IV/tidak dapat diperiksa/tutup/menolak diperiksa/tidak sedang produksi.
 - Kesimpulan akhir:
 - 1) Memenuhi Ketentuan (MK) apabila berada pada level I dan II
 - 2) Tidak Memenuhi Ketentuan (TMK) apabila berada pada level III dan IV
 - 3) Tidak Aktif apabila sarana tutup
 - 4) Tidak Dapat Diperiksa apabila sarana menolak diperiksa dan tidak sedang produksi
- 3) Pendampingan pemenuhan Tindakan Perbaikan dan Tindakan Pencegahan
- Untuk meningkatkan penerapan CPPOB-IRT oleh pelaku usaha, pengawas pangan Kab/Kota (DFI) atau petugas pemeriksaan pangan dapat melakukan pendampingan pemenuhan Tindakan Perbaikan dan Tindakan Pencegahan terhadap sarana IRTP yang telah dilakukan pemeriksaan. Pendampingan pemenuhan Tindakan Perbaikan dan Tindakan Pencegahan dilaksanakan pada sarana yang telah dikunjungi dan memerlukan pendampingan untuk memenuhi ketentuan sesuai persyaratan yang berlaku. Sarana yang perlu mendapatkan pendampingan adalah sarana yang tidak memenuhi ketentuan (level III atau level

IV) serta memerlukan bimbingan untuk penerapan CPPOB-IRT.

Hasil kegiatan pendampingan pemenuhan Tindakan Perbaikan dan Tindakan Pencegahan dituangkan dalam Berita Acara sesuai dengan Formulir II.5.

Pada kegiatan pendampingan pemenuhan Tindakan Perbaikan dan Tindakan Pencegahan bagi sarana dengan temuan kritis higiene sanitasi, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dapat memberikan bantuan perlengkapan higiene sanitasi berupa tempat sampah tertutup (yang diinjak), masker, celemek dan atau sarung tangan plastik/*nitril* tergantung temuan pada saat pengawasan. Pembelian dapat dilakukan melalui pengadaan langsung maupun e-katalog di penyedia perlengkapan. Pada Berita Acara Pemeriksaan dalam Pemenuhan Tindakan Perbaikan dan Tindakan Pencegahan harus disebutkan pernyataan bahwa telah dilakukan penyerahan perlengkapan higiene sanitasi berupa tempat sampah, celemek dan atau sarung tangan untuk pemenuhan Tindakan Perbaikan dan Tindakan Pencegahan. Rekapitulasi hasil pelaksanaan pendampingan pemenuhan Tindakan Perbaikan dan Tindakan Pencegahan mengacu pada Formulir II.4.

Untuk sarana IRTP dengan hasil pemeriksaan awal Tidak Memenuhi Ketentuan (level III atau level IV) yang tidak dilakukan pemeriksaan sarana dalam rangka pendampingan pemenuhan Tindakan Perbaikan dan Tindakan Pencegahan agar tetap dilakukan pembinaan dalam rangka pemenuhan penerapan CPPOB-IRT.

4) *Monitoring* Tindak Lanjut Hasil Pemeriksaan IRTP

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

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

b. Bimbingan Teknis Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga Pangan (CPPOB-IRTP) bagi Pelaku Usaha

Bimbingan teknis kepada pelaku usaha diberikan kepada penanggung jawab/pemilik/perwakilan sarana IRTP yang telah memiliki SPP-IRT pasca produk beredar. Hal ini dilakukan untuk

meningkatkan kepedulian keamanan pangan pelaku usaha agar dapat menerapkan CPPOB-IRTP sesuai dengan ketentuan. Peserta bimbingan teknis minimal berjumlah 70 (tujuh puluh) orang yaitu pemilik/ penanggung jawab/perwakilan dari IRTP, dimana 1 (satu) IRTP dapat mengusulkan sejumlah 1 (satu) atau 2 (dua) orang peserta. Dikecualikan untuk Kabupaten/Kota yang target pesertanya tidak dapat memenuhi minimal 70 (tujuh puluh) peserta dikarenakan jumlah sarana IRTP yang sedikit atau karena kondisi geografis dengan wilayah perairan/kepulauan dan wilayah yang tidak hanya menggunakan transportasi darat dengan anggaran yang terbatas, maka target peserta dapat dioptimalisasi sesuai dengan anggaran yang tersedia.

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, UPT BPOM setempat, dan/atau pakar/praktisi yang kompeten dibidangnya. Materi yang dapat disampaikan pada kegiatan bimbingan teknis antara lain tentang:

- 1) *Update* Perundang-undangan di bidang pangan;
- 2) Pencatatan dan dokumentasi;
- 3) Label Pangan;
- 4) Bahan Tambahan Pangan; dan
- 5) Pendalaman klausul penerapan CPPOB-IRT.

Materi bimbingan teknis CPPOB-IRT pelaku usaha dapat diunduh melalui <https://bit.ly/BimbinganTeknisCPPOBIRT2026>.

Tempat pelaksanaan yang digunakan dalam pelatihan harus mendukung terlaksananya proses pembelajaran dan disesuaikan dengan kebutuhan. Bimbingan teknis dapat dilakukan di dalam atau di luar kantor (seperti gedung pertemuan milik Pemerintah Daerah/paket *meeting*) dilaksanakan selama (1) satu hari.

Pelaksanaan bimbingan teknis wajib diawali dengan pengisian *pre test* dan diakhiri dengan pengisian *post test*. Nilai *pre test* dan *post test* **wajib** dilaporkan pada lampiran (Formulir II.9).

Pelaksanaan bimbingan teknis dilakukan dengan memperhatikan protokol kesehatan. Rekapitulasi kegiatan Bimbingan teknis Penerapan CPPOB-IRTP mengacu pada lampiran (Formulir II.9).

6. Pelaporan

Pelaporan kegiatan Pasca Produk Beredar Pada Produk Makanan Minuman Industri Rumah Tangga, meliputi:

- a. Pelaporan pemeriksaan sarana IRTP menggunakan formulir II.8 rekapitulasi hasil pengawasan sarana IRTP pasca produk beredar. dengan mengunggah formulir ketidaksesuaian (Formulir II.3) dan Berita Acara Pemeriksaan (Formulir II.5).
- b. Pelaporan pendampingan pemenuhan Tindakan Perbaikan dan Tindakan Pencegahan (untuk sarana yang temuannya ditindaklanjuti dengan pendampingan pemenuhan Tindakan Perbaikan dan Tindakan Pencegahan) menggunakan formulir II.8 rekapitulasi hasil pengawasan sarana IRTP pasca produk beredar. dengan mengunggah Formulir Tindakan Perbaikan dan Tindakan Pencegahan (Formulir II.4), dan Berita Acara Pemeriksaan

(Formulir II.5).

- c. Bimbingan teknis CPPOB-IRT menggunakan formulir II.9 Rekapitulasi bimbingan teknis CPPOB-IRT bagi pelaku usaha.

C. Menu: Pengawasan Produk Pangan Industri Rumah Tangga

1. Latar Belakang

Dengan diberlakukannya kemudahan berusaha untuk Industri rumah tangga pangan dimana pembuatan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga hanya membutuhkan waktu 1 (satu) hari menyebabkan menjamurnya produk Industri Rumah Tangga yang beredar di masyarakat. Hal ini juga menyebabkan produk PIRT beredar terlebih dahulu tanpa dilakukan evaluasi keamanan sehingga produk PIRT yang beredar belum dapat dipastikan keamanannya. Berkaitan dengan hal tersebut, maka perlu dilakukan optimalisasi pengawasan *post market* PIRT melalui pengujian keamanan produk PIRT dengan melakukan sampling berbasis risiko, pengawasan label dan iklan.

Selanjutnya sesuai PP 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 UU Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah pada Lampiran I.B. 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* IRT yang di dalamnya termasuk pengawasan produk PIRT. Namun pengawasan *post market* PIRT 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 terhadap Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) oleh UPT BPOM selama 4 tahun berturut-turut pada tahun 2021-2024 menunjukkan PIRT yang Tidak Memenuhi Syarat (TMS) sebesar 22,7% (dua puluh dua koma tujuh persen), 24,70% (dua puluh empat koma tujuh nol persen), 26,70% (dua puluh enam koma tujuh nol persen), dan 15,71% (lima belas koma tujuh satu persen). Berdasarkan hasil pengujian dari tahun 2021-2024 penyebab TMS terbanyak yaitu penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang melebihi batas maksimum dan penggunaan BTP yang tidak sesuai regulasi. Hal ini dapat disebabkan karena kurangnya pengetahuan pelaku usaha PIRT tentang regulasi penggunaan BTP dan tidak menggunakan alat ukur BTP yang terkalibrasi. Selain itu adanya kontaminasi mikrobiologi juga menjadi faktor penyebab TMS terbanyak, hal ini dapat disebabkan oleh kurangnya penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik di sarana produksi dalam proses pembuatan produk PIRT. Untuk itu penting dilakukannya pengawasan *Post Market* PIRT di wilayah Kabupaten/Kota, untuk menjamin produk PIRT yang beredar aman dan bermutu.

2. Tujuan
 - a. Mendukung daerah dalam pelaksanaan pembangunan bidang kesehatan dalam rangka mewujudkan keamanan pangan; 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 produk pangan olahan yang dilakukan sampling dan pengujian termasuk evaluasi label atau penandaan untuk produk pangan olahan yang terkemas;
 - b. Jumlah iklan produk pangan olahan IRT yang diawasi.
4. Ruang Lingkup yang Dapat Dibiayai
 - a. Belanja kegiatan pertemuan/rapat di dalam kantor (berupa konsumsi).

Konsumsi dapat berupa makanan, kudapan/*snack*, dan minuman sesuai dengan jumlah peserta.

Besaran belanja kegiatan pertemuan/rapat di dalam kantor sesuai dengan ketentuan yang berlaku di daerah.
 - b. Belanja perjalanan dinas (petugas Dinas Kesehatan/peserta kegiatan/narasumber) terdiri dari:
 - 1) Transpor dalam kota/transpor melewati batas kota/pengganti transpor terdiri dari:
 - a) Transpor kegiatan dalam kabupaten/kota dapat diberikan *lumpsum* sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
 - b) Biaya transpor dalam rangka pengantaran sampel di luar kabupaten/kota dapat diberikan secara *at cost* (*setinggi-tingginya* sebagaimana besaran yang diatur sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah). Apabila maskapai menetapkan bagasi berbayar untuk bagasi sampel maka biaya bagasi disatukan dengan biaya transportasi dan dilengkapi bukti bayar dari maskapai.
 - c) Sewa kendaraan transportasi darat/air dalam kabupaten/kota dalam rangka menuju tempat tujuan penugasan dapat diberikan biaya sewa secara wajar, selektif, dan efisien sesuai dengan ketentuan yang berlaku di daerah apabila tidak tersedia kendaraan dinas/tersedia mode transportasi umum tetapi dengan jadwal keberangkatan yang terbatas/ tidak tersedia mode transportasi umum. Biaya sewa kendaraan sudah termasuk bahan bakar dan pengemudi.
 - d) Bahan bakar kendaraan dapat diberikan sesuai dengan batas wajar sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
 - 2) Uang harian perjalanan dinas; terdiri dari:
 - a) Uang harian perjalanan dinas dalam rangka pengawasan di dalam kabupaten/kota yang melebihi 8 (delapan) jam dapat diberikan *lumpsum* sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
 - b) Uang harian perjalanan dinas dalam rangka pengantaran sampel di luar kabupaten/kota lebih dapat diberikan *lumpsum* sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.

- c) Uang harian perjalanan dinas kegiatan rapat di dalam kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta lintas sektor/pelaku usaha dapat diberikan *lumpsum* sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
 - d) Apabila perjalanan dinas dalam rangka pengawasan tidak diberikan uang harian, maka dapat diberikan uang makan minum lapangan sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
- 3) Penginapan (jika dibutuhkan, harus disertai justifikasi jarak tempuh lebih dari 150 km (seratus lima puluh ribu kilometer) dan atau lebih dari 3 (tiga) jam, atau keterbatasan transportasi, atau ketentuan yang berlaku di daerah);
- c. Belanja honor narasumber (bagi non ASN dan ASN di luar BPOM dan Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota/Provinsi, termasuk Puskesmas).
Besaran Belanja honor narasumber dapat diberikan *setinggi-tingginya* sebagaimana besaran yang diatur sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
 - d. Belanja pembelian sampel sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah;
 - e. Belanja pengemas sampel produk sampling yang memerlukan penanganan khusus (misal pangan siap saji, PJAS, AMIU) sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah;
 - f. Belanja pengiriman sampel dapat berupa biaya pengiriman barang atau ekspedisi dan/atau dapat dilakukan dengan biaya perjalanan dinas pengantaran sampel oleh petugas dinas kesehatan ke laboratorium pengujian untuk menjaga kondisi sampel agar tidak rusak dengan mempertimbangkan prinsip efektivitas dan efisiensi. Besaran biaya pengiriman sampel melalui ekspedisi sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
 - g. Belanja jasa pengujian sampel sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah; dan
 - h. Belanja pembulatan dengan batas maksimal Rp100.000,00 (seratus ribu rupiah) berupa belanja ATK/Penggandaan/*Unlocated Account*. Belanja pembulatan dapat ditambahkan untuk menyesuaikan dengan pagu anggaran yang telah ditetapkan oleh Kementerian Keuangan.
5. Pelaksanaan Kegiatan
- a. Pengujian sampel PIRT dan tindak lanjut hasil pengawasan PIRT
 - 1) 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. Target sampel mempertimbangkan perhitungan statistik dan minimal target sampel adalah 30 sampel, dikecualikan bagi wilayah Kabupaten/Kota yang memiliki jumlah produk beredar yang sedikit.

Kegiatan pengadaan/pembelian sampel di sarana peredaran 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 sebagai berikut:

- a) Produk pangan industri rumah tangga terdaftar yang diproduksi dalam wilayah kabupaten/kota atau dari luar kabupaten/kota namun beredar dalam wilayah kabupaten/kota tersebut (Wajib).
- b) Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS). Pangan ini dapat berupa pangan terkemas maupun pangan tidak terkemas. Pelaksanaan sampling PJAS dapat dilakukan di sarana penjualan PJAS yang berlokasi di sekitar sekolah.
- c) Pangan siap saji atau produk PIRT diprioritaskan dalam rangka mendukung stunting.
- d) Air Minum Isi Ulang (AMIU) di depot AMIU di wilayah masing-masing kabupaten/kota, untuk konfirmasi hasil positif dari sanitarian kit dan atau menambah cakupan sampling Depot Air Minum yang tidak tercakup dalam sanitarian kit.

Untuk jenis pangan poin b), c), dan d) total jumlah sampel maksimal 20% (dua puluh persen).

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

- i. Perencanaan Sampling Produk PIRT
Sampling diupayakan mampu menggambarkan profil produk yang beredar di wilayah kabupaten/kota dan dilakukan berdasarkan analisis risiko, dengan mempertimbangkan:
 - PIRT yang terdaftar
Paparan suatu produk pangan kepada konsumen ditentukan dengan mempertimbangkan jumlah dan kategori pangan produk PIRT yang terdaftar di daerah yang akan dikonsumsi masyarakat. Data PIRT terdaftar didapatkan dari aplikasi SPP-IRT
 - Potensi risiko untuk produk asal hewan dan ikan
Produk asal hewan dan ikan rentan terhadap kontaminasi bakteri patogen seperti Salmonella, E. coli, dan Listeria. Pengolahan yang tidak higienis atau penyimpanan yang tidak tepat dapat meningkatkan risiko ini.
 - Rekam jejak temuan produk Tidak Memenuhi Syarat
Rekam jejak temuan produk Tidak Memenuhi Syarat merupakan pendekatan spesifik di masing-masing wilayah. Rekam jejak temuan ini mengidentifikasi produk yang memiliki potensi risiko lebih tinggi.
 - Produk yang berpotensi dengan BTP maksimum level
BTP adalah zat yang ditambahkan ke dalam makanan untuk tujuan tertentu, seperti

pengawetan, penambah rasa, atau pewarna. Pada produk PIRT penggunaan BTP seringkali dilakukan tanpa penimbangan sehingga berpotensi melebihi batas maksimum yang telah ditetapkan.

- Potensi penggunaan Bahan Berbahaya/Bahan yang tidak diizinkan pada pangan
Potensi penggunaan bahan berbahaya atau bahan yang tidak diizinkan digunakan pada pangan merupakan isu dalam keamanan pangan, terutama untuk produk PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga). Penggunaan bahan berbahaya dalam pangan, contohnya penambahan formalin pada produk perikanan, sedangkan untuk bahan yang tidak diizinkan pada pangan contohnya penggunaan bahan kimia obat (BKO) pada produk kopi.
- Potensi terhadap target konsumen tertentu
Potensi terhadap konsumen tertentu dimaksudkan pada produk PIRT yang dikonsumsi untuk kalangan usia yang rentan, contohnya untuk produk dalam kategori pangan gula, kembang gula/permen dan coklat seringkali dikonsumsi oleh konsumen anak-anak.

ii. Pelaksanaan sampling

- Pengambilan sampling dilakukan secara acak/*random* terhadap produk pangan.
- Pembelian sampel dan pengemas sampel dapat dilakukan melalui pengadaan langsung maupun e-katalog di penyedia sarana peredaran.
- 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 kedaluwarsa 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 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 Uji	Jumlah Kebutuhan Sampel
1	Uji Kimia	disesuaikan dengan kebutuhan laboratorium penguji (agar

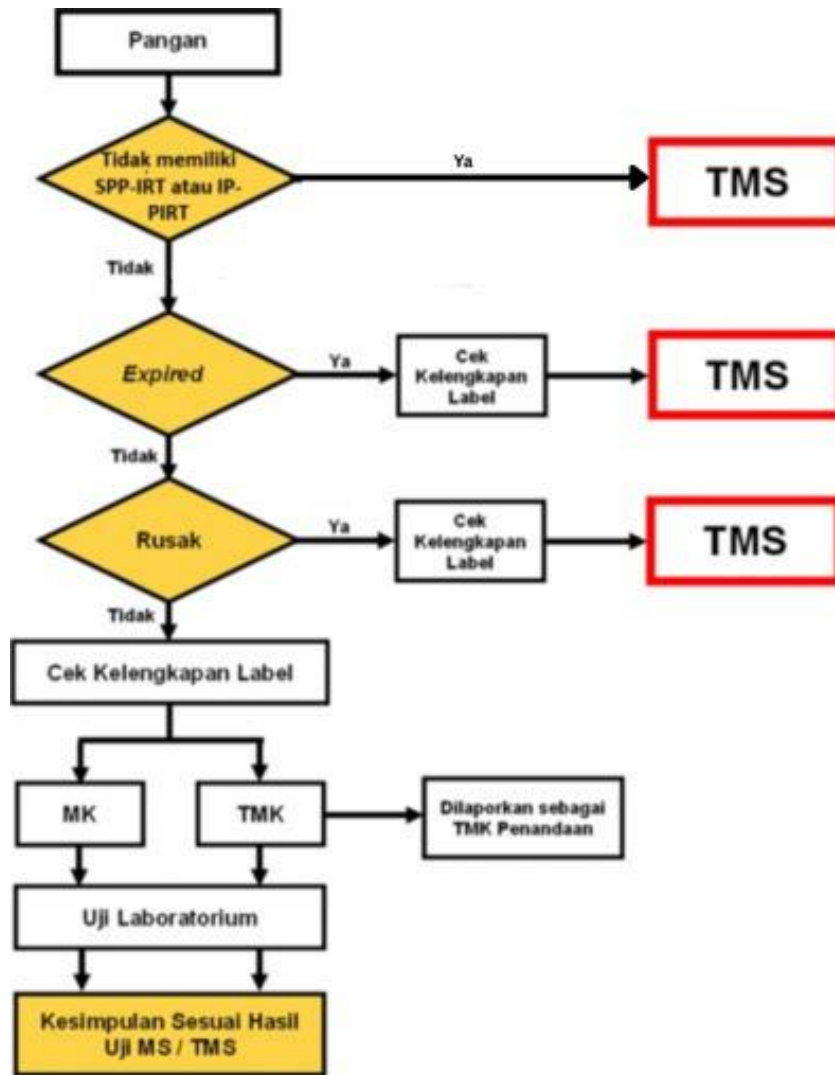
No.	Jenis Uji	Jumlah Kebutuhan Sampel
		dikonfirmasikan ke laboratorium tujuan)
2	Uji Mikro	5 kemasan (pengujian n=5)
3	Retain Sampel	1 kemasan

Berdasarkan tabel di atas, pengambilan jumlah kemasan untuk uji mikrobiologi sesuai dengan parameter uji yang dipersyaratkan misalnya parameter uji mikrobiologi mempersyaratkan n=5 maka pengambilan sampel harus sebanyak 5 (lima) kemasan. Sedangkan untuk uji kimia, jumlah sampel disesuaikan dengan kebutuhan laboratorium penguji (agar dikonfirmasi ke laboratorium tujuan). Kebutuhan sampel untuk retain sampel (sampel pertinggal) sebanyak 1 (satu) kemasan. Retain sampel harus dapat disimpan minimal 2 (dua) kali umur simpan produk (dihitung berdasarkan waktu produksi sampai dengan waktu kedaluwarsa) dan disimpan oleh pengawas pangan kabupaten/kota (*District Food Inspector*).

2) 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/dan sebagainya); 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:



- 3) Pelaksanaan Pengujian
- a) Pengujian dilakukan di laboratorium pemerintah atau laboratorium swasta terakreditasi yang mampu melakukan pengujian sampel pangan.
 - b) Pengujian sampel dapat dilakukan melalui e-katalog.
 - c) Pengiriman sampel ke laboratorium yang dituju dapat dilakukan secara berkala. Pengiriman sampel dapat dilakukan melalui pengiriman barang atau ekspedisi dan/atau dapat dilakukan dengan pengantaran sampel oleh petugas dinas kesehatan kab/kota setempat ke laboratorium pengujian untuk menjaga kondisi sampel agar tidak rusak dengan memperhatikan prinsip efektivitas dan efisiensi.
 - d) Pengujian dilakukan terhadap pemerian/organoleptis, minimal 3 (tiga) parameter uji kimia dikecualikan untuk jenis pangan yang parameter ujinya kurang dari 3 (tiga) dan minimal 1 (satu) parameter uji mikrobiologi (jika ada).
 - e) Pemilihan parameter uji dilakukan berdasarkan prioritas dan karakteristik pangan yang disampling. Parameter uji mengacu pada daftar parameter uji per jenis kategori pangan. Penentuan jenis pangan dan parameter uji agar dikoordinasikan dengan UPT BPOM termasuk menyampaikan komposisi dan foto/gambar label sampel, baik pengujian yang dilakukan di laboratorium UPT BPOM maupun

pengujian yang dilakukan di laboratorium lain di luar UPT BPOM.

b. Pengawasan Iklan

Kriteria Iklan yang diawasi yaitu 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).

Pengawasan iklan dapat dilakukan dengan 2 (dua) mekanisme yaitu:

- 1) Sampling produk PIRT dilanjutkan pengawasan iklan: Pengawasan Iklan dilakukan terhadap produk PIRT yang telah dilakukan sampling. Pengawasan iklan tersebut dilakukan di beberapa media, misalnya dapat dilakukan pengawasan Iklan pada pameran UMKM; dan
- 2) Pengawasan iklan dilanjutkan sampling produk PIRT: pengawasan iklan yang melanggar ketentuan (berklaim, superlatif dan lain-lain) yang selanjutnya dilakukan sampling dan pengujian.

Iklan dapat diambil pada beberapa media yaitu:

- a) Media cetak antara lain surat kabar, majalah, tabloid, buletin, kalender, poster atau selebaran, *leaflet*, brosur, stiker, buklet, pamflet, halaman kuning (*Yellow Pages*);
- b) Media penyiaran antara lain televisi, radio, layar lebar termasuk di dalamnya penempatan atau penyisipan iklan dalam alur cerita suatu film, sandiwara, acara;
- c) Media daring dapat berupa aktivitas (seperti pencarian (situs dan laman), *e-commerce*, *game*, media sosial, aplikasi, *publisher*, *transportation on demand*, hiburan) dan berupa format (seperti video, audio, teks, dan *banner*);
- d) Media sosial antara lain *instagram*, *facebook*, *twitter*;
- e) Media luar griya/*out-of-home* media antara lain papan reklame, papan nama, iklan cetak yang ditempel/digantung di luar ruang, spanduk, *transit ad* (iklan yang diletakkan pada objek bergerak), *videotron*, sarung ban mobil, *backdrop*;
- f) Komunikasi tatap muka antara lain *Sales Promotion Person*.

Pada evaluasi iklan, jika terdapat ketidaksesuaian maka selanjutnya dicatat dan temuan dikelompokkan menjadi 6 (enam) Klasifikasi Ketidaksesuaian:

- a) Iklan produk yang tidak boleh diiklankan (produk minuman beralkohol, Pangan Olahan untuk Keperluan Medis Khusus, formula bayi dan formula lanjutan)
- b) Iklan dengan klaim kesehatan yang tidak sesuai dengan ketentuan
- c) Iklan menyesatkan karena tidak sesuai dengan karakteristik/komposisi produk
- d) Iklan yang melanggar norma-norma yang berlaku (adegan berbahaya, SARA, dan lain-lain)
- e) Iklan dengan kalimat superlatif, komparatif, dan mendiskreditkan (kecuali membandingkan dengan produk sendiri)

- f) Iklan dengan kata-kata, *figure*, logo, lambang, yang tidak boleh diiklankan

Pengambilan iklan dapat dilakukan bersamaan dengan perjalanan dinas pembelian sampel. Pengawasan iklan produk PIRT tersebut dilakukan dengan menilai kesesuaian iklan terhadap peraturan. Target pengawasan iklan dalam setahun minimal 12 iklan. Target dihitung berdasarkan jumlah iklan yang diawasi, bukan berdasarkan jumlah produk yang diiklankan.

c. Rapat Koordinasi Tindak Lanjut Hasil Pengawasan Penandaan dan Pengujian serta Pengawasan Iklan

1) Rapat Tindak Lanjut Hasil Pengawasan Penandaan dan Pengujian

Kegiatan dapat berupa rapat yang diikuti oleh petugas Dinas Kesehatan dan instansi terkait lainnya.

Kegiatan dilakukan untuk membahas data hasil pengawasan penandaan dan pengujian. 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, didapatkan hasil produk tersebut TMS pengujian dan/atau TMK penandaan/label, maka dilakukan Tindak lanjut antara lain:

- a) Pembinaan dengan pelaku usaha dalam bentuk *Desk CAPA*;
- b) Pemberian Surat Peringatan kepada IRTP terkait;
- c) Koordinasi dengan lintas sektor terkait dalam bentuk rapat tindak lanjut; dan/atau
- d) Apabila diperlukan dapat melakukan pengujian bahan baku berupa produk PIRT yang diduga menjadi penyebab TMS di sarana peredaran.

2) Rapat Tindak Lanjut Hasil Pengawasan Iklan PIRT

Kegiatan dapat berupa rapat yang diikuti oleh petugas Dinas Kesehatan dan instansi terkait lainnya.

Kegiatan 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 narasumber baik hadir secara luring maupun daring, antara lain Komisi Penyiaran Indonesia (KPI), Komisi Penyiaran Indonesia Daerah (KPID), Dewan Periklanan Indonesia (DPI), Dinas Komunikasi dan Informatika, akademisi Perguruan Tinggi, pakar komunikasi/persepsi/ iklan/teknologi pangan dan UPT BPOM. Rapat dilaksanakan maksimal 2 (dua) kali dalam setahun.

3) *Desk CAPA* dengan Pelaku Usaha PIRT

Kegiatan dapat berupa rapat yang dilakukan dalam bentuk pertemuan dengan pelaku usaha untuk pembinaan dalam rangka perbaikan terhadap temuan hasil pengawasan baik

pengujian, penandaan maupun iklan. Rapat dilaksanakan minimal 1 (satu) kali dalam setahun.

6. Pelaporan

Pelaporan kegiatan *Post-Market* PIRT, meliputi:

- a. Formulir II.10 Rekapitulasi hasil sampling dan pengujian termasuk evaluasi label; dan
- b. Formulir II.11 Rekapitulasi hasil pemeriksaan iklan produk pangan.

D. Menu: Pengawasan Apotek dan Toko Obat Terhadap Pemenuhan Standar dan Persyaratan.

1. 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 28 Tahun 2025 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko bahwa dalam pelaksanaan perizinan tersebut wajib dilakukan pengawasan.

Hal tersebut juga tertuang dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 tahun 2024 tentang Perubahan Kedua atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 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 Kabupaten/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 Kabupaten/kota (Dinas PMPTSP) untuk menerbitkan izin berusaha Apotek/Toko Obat.

Dalam peraturan tersebut dijelaskan bahwa selain melakukan penilaian kesesuaian izin, Pemda Kabupaten/Kota wajib melakukan pengawasan terhadap penyelenggaraan pelayanan kefarmasian di Apotek/Toko Obat sesuai dengan persetujuan perizinan atau implementasi pelaksanaan Standar Pelayanan Kefarmasian, 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, alat kesehatan, BMHP dan pelayanan farmasi klinik).

Pengawasan Apotek dan Toko Obat memiliki tantangan yang cukup besar, antara lain karena jumlahnya yang relatif besar dan cenderung meningkat setiap tahun serta tersebar di seluruh wilayah Indonesia. Berdasarkan data UPT BPOM tahun 2024, diketahui jumlah Apotek di Indonesia lebih kurang 37.633 (tiga puluh tujuh ribu enam ratus tiga puluh tiga) Apotek dan 8.063 (delapan ribu enam puluh tiga) Toko Obat. Untuk melakukan pengawasan dan pembinaan terhadap seluruh sarana tersebut tentunya membutuhkan sumber daya yang

besar, dan waktu yang cukup lama serta strategi yang tepat. Dengan adanya sinergitas antara pemerintah pusat dan daerah melalui DAK Nonfisik BOK POM, pengawasan dan pembinaan terhadap perizinan dan pengelolaan obat dapat dilakukan secara optimal.

Pada tahun 2024, BPOM telah menyusun prioritas pengawasan di fasilitas pelayanan obat yang difokuskan kepada fasilitas pelayanan yang diduga beroperasi seperti distributor/melakukan penyerahan obat dalam jumlah besar, yang diduga tidak melakukan kualifikasi pelanggan dan kualifikasi pemasok dengan baik, Fasilitas Pelayanan Kefarmasian yang mengelola Antibiotik, riwayat pemeriksaan termasuk sanksi yang telah diberikan kepada Fasilitas Pelayanan Kefarmasian berdasarkan hasil pemeriksaan sebelumnya dan hasil penelusuran dari pengawasan fasilitas distribusi, dan pengawalan produk *recall*. Berdasarkan prioritas di atas, BPOM di tahun 2024 telah melakukan pengawasan terhadap pengelolaan obat kepada 4.707 (empat ribu tujuh ratus tujuh) Apotek, 1.171 (seribu seratus tujuh puluh satu) Toko Obat, dengan perolehan hasil Tidak Memenuhi Ketentuan (TMK) yaitu sebanyak 1.362 (seribu tiga ratus enam puluh dua) Apotek (28,94% (dua puluh delapan koma sembilan empat persen)), 387 (tiga ratus delapan puluh tujuh) Toko Obat (33,05% (tiga puluh tiga koma nol lima persen)). Sedangkan sebagian besar fasilitas yang diperiksa untuk Apotek (71,06% (tujuh puluh satu koma nol enam persen)), Toko Obat (66,95% (enam puluh enam koma sembilan lima persen)), telah Memenuhi Ketentuan (MK). Temuan pelanggaran pun cukup beragam, diantaranya adalah yaitu pengadaan obat berasal dari pihak yang tidak memiliki kewenangan, melakukan penyerahan obat keras (di luar DOWA) tanpa resep dokter, dan masa berlaku izin fasilitas ataupun penanggung jawab yang sudah habis.

Sementara itu, dari hasil pelaksanaan DAK Nonfisik tahun 2023 dan 2024 terkait Pengawasan Fasilitas Pelayanan Kefarmasian yang dilakukan oleh Pemda Kabupaten/Kota, ditemukan bahwa belum seluruh Apotek dan Toko Obat di Indonesia memenuhi standar dan persyaratan sesuai dengan ketentuan dalam perizinan. Di Tahun 2023 terdapat 748 (tujuh ratus empat puluh delapan) sarana (10,75% (sepuluh koma tujuh lima persen)) dan di Tahun 2024 terdapat 2.099 (dua ribu sembilan puluh sembilan) sarana (24,84% (dua puluh empat koma delapan empat persen)) Apotek/Toko Obat yang tidak memenuhi ketentuan. Diantaranya dengan temuan terkait pengelolaan obat, bangunan sarana dan prasarana dan 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. Hal ini tentu menjadi dorongan untuk adanya perbaikan.

Dari tahun ke tahun, DAK menu pengawasan Apotek dan Toko Obat mengalami perluasan dan perbaruan. Pada Tahun 2023 ditambahkan kegiatan baru yaitu pendampingan tindakan perbaikan-pencegahan (*Desk Corrective Action-Preventive Action*) dimana diharapkan perbaikan yang dilakukan sarana dapat secara menyeluruh sehingga mencegah keberulangan temuan. Kemudian pada Tahun 2024 dilakukan perluasan daftar periksa dengan menambahkan persyaratan ketersediaan *Standard Operational Procedure* di sarana. Di Tahun 2025, terdapat isu pengawasan Apotek di antaranya yaitu penyerahan antibiotika tanpa resep dokter yang masih tinggi dan ditemukannya obat-obat ilegal yang diduga dan terbukti masuk ke

sarana Apotek sehingga dilakukan perluasan daftar periksa pada Form II.12 Berita Acara Pemeriksaan dengan menitikberatkan kepada pengadaan obat, penyaluran obat, dan tren penyerahan obat antibiotik.

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.

Obat termasuk jenis usaha risiko tinggi, maka pengawasan dilakukan dengan inspeksi lapangan berupa pemeriksaan ataupun pembinaan (Bimbingan Teknis) oleh penerbit izin. Oleh karena itu, pemeriksaan ataupun pembinaan Apotek dan Toko Obat secara rutin sangat penting dilakukan secara rutin.

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, Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2025 tentang Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, dan Surat Edaran Menteri Dalam Negeri Nomor 700/6206/SJ Tahun 2022 tentang Koordinasi Pembinaan dan Pengawasan Obat dan Makanan, menjadi acuan untuk mendorong Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota melakukan pembinaan dan pengawasan pelaksanaan perizinan Fasilitas Pelayanan Kefarmasian secara konsisten dan berkelanjutan. Berdasarkan surat edaran tersebut, setiap pemerintah daerah di tingkat provinsi dan kabupaten/kota diperintahkan untuk membentuk Tim Koordinasi Pembinaan dan Pengawasan Obat dan Makanan (TKPPOM) dengan struktur keanggotaan yang melibatkan instansi/ Dinas terkait di daerah masing-masing. Adapun struktur keanggotaan di tingkat kabupaten/kota di bawah tanggung jawab Bupati/ Wali Kota dengan melibatkan Kepala Dinas Kesehatan sebagai Wakil Ketua I dan UPT BPOM sebagai Wakil Ketua II, serta anggota

yang diantaranya terdiri atas Asisten Daerah Bidang Keuangan dan Pembangunan, Badan yang menangani bidang perencanaan dan pembangunan daerah, Dinas yang menangani perdagangan, Dinas PMPTSP, serta pemangku kepentingan yang menangani urusan di bidang obat dan makanan.

2. Tujuan

- a. Meningkatkan efektivitas pengawasan obat di Apotek dan Toko Obat melalui pengkajian hasil pengawasan Apotek dan Toko Obat sesuai dengan standar dan persyaratan oleh pemerintah kabupaten/kota sesuai kewenangannya;
- b. Meningkatkan kompetensi petugas pengelola obat di Apotek dan Toko Obat dalam pemenuhan standar dan persyaratan; dan
- c. Adanya peningkatan kepatuhan Apotek dan Toko Obat sesuai dengan standar yang dipersyaratkan.

3. Indikator Keluaran

- a. Jumlah Apotek dan Toko Obat yang dilakukan pemeriksaan terhadap standar dan persyaratan; dan
- b. Jumlah petugas pengelola Apotek dan Toko Obat (Tenaga Kesehatan Kelompok Tenaga Kefarmasian dan/atau pemilik sarana) yang telah diberi bimbingan teknis.

4. Ruang Lingkup yang Dapat Dibiayai

- a. Belanja kegiatan pertemuan/rapat di dalam/luar kantor (dapat berupa konsumsi, sewa gedung, paket *meeting*, dan sewa perlengkapan/ prasarana pertemuan).
Konsumsi dapat berupa makanan, kudapan/*snack*, dan minuman sesuai dengan jumlah peserta.
Penggunaan ruang pertemuan (sewa gedung/paket *meeting*) diperkenankan apabila mengundang lintas sektor dan/atau pelaku usaha/tidak tersedia ruang rapat kantor milik sendiri atau instansi pemerintah di wilayah tersebut/tidak tersedia sarana dan prasarana yang memadai/waktu pertemuan minimal 8 (delapan) jam dengan jumlah peserta minimal 30 (tiga puluh) orang. Perlengkapan/prasarana pertemuan dapat berupa *sound system*, proyektor, layar proyektor, pendingin udara, meja kursi tambahan, *flipchart/white board*.
Besaran belanja kegiatan pertemuan/rapat di dalam/luar kantor sesuai dengan ketentuan yang berlaku di daerah.
- b. Belanja perjalanan dinas (petugas Dinas Kesehatan/peserta kegiatan/narasumber) terdiri dari:
 - 1) Transpor dalam kota/pengganti transpor terdiri dari:
 - a) Transpor kegiatan dalam kabupaten/kota dapat diberikan *lumpsum* sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
 - b) Sewa kendaraan transportasi darat/air dalam kabupaten/kota dalam rangka menuju tempat tujuan penugasan dapat diberikan biaya sewa secara wajar, selektif, dan efisien sesuai dengan ketentuan yang berlaku di daerah apabila tidak tersedia kendaraan dinas/tersedia mode transportasi umum tetapi dengan jadwal keberangkatan yang terbatas/ tidak tersedia mode transportasi umum. Biaya sewa kendaraan sudah termasuk bahan bakar dan pengemudi.
 - c) Bahan bakar kendaraan dapat diberikan sesuai dengan

batas wajar sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.

- 2) Uang harian perjalanan dinas; terdiri dari:
 - a) Uang harian perjalanan dinas dalam rangka pengawasan di dalam kabupaten/kota yang melebihi 8 (delapan) jam dapat diberikan *lumpsum* sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
 - b) Uang harian perjalanan dinas kegiatan pertemuan dalam rangka bimbingan teknis:
 - Pelaksanaan di dalam kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta dan narasumber dapat diberikan *lumpsum* sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah. Uang Harian Narasumber dapat diberikan dalam hal narasumber tidak diberikan honorarium
 - Pelaksanaan di luar kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta, narasumber dan panitia dapat diberikan *lumpsum* sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah. Uang Harian Narasumber dapat diberikan dalam hal narasumber tidak diberikan honorarium
 - c) Uang harian perjalanan dinas kegiatan rapat di dalam kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta lintas sektor/pelaku usaha dapat diberikan *lumpsum* sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
 - d) Apabila perjalanan dinas dalam rangka pengawasan tidak diberikan uang harian, maka dapat diberikan uang makan minum lapangan sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
- 3) Penginapan (jika dibutuhkan, harus disertai justifikasi jarak tempuh lebih dari 150 km (seratus lima puluh ribu kilometer) dan atau lebih dari 3 (tiga) jam, atau keterbatasan transportasi, atau ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah);
- c. Belanja penggandaan/pencetakan, terdiri dari:
 - 1) Materi bimbingan teknis;
 - 2) Blangko pemeriksaan dan CAPA;
 - 3) Sertifikat; dan
 - 4) Bahan informasi.Besaran belanja penggandaan/pencetakan sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
- d. Belanja honor narasumber (bagi non ASN dan ASN di luar BPOM dan Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota/ Provinsi termasuk Puskesmas).
Besaran Belanja honor narasumber dapat diberikan *setinggi-tingginya* sebagaimana besaran yang diatur sesuai dengan ketentuan pembiayaan yang berlaku di daerah.
- e. Belanja pembulatan dengan batas maksimal Rp100.000,00 (seratus ribu rupiah) berupa belanja ATK/Penggandaan/*Unlocated Account*. Belanja pembulatan dapat ditambahkan untuk menyesuaikan dengan pagu anggaran yang telah ditetapkan oleh Kementerian Keuangan.

5. Pelaksanaan Kegiatan

- a. Pemeriksaan Apotek dan Toko Obat serta Pendampingan Pemenuhan Tindakan Perbaikan dan Pencegahan (*Corrective*

Action and Preventive Action/ CAPA)

i. Pemeriksaan Apotek dan Toko Obat

1) Pelaksanaan kegiatan pemeriksaan secara langsung/*onsite* dalam rangka pengkajian izin sarana Apotek dan Toko Obat

a) Inputan Kegiatan

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

- *Database* Apotek dan Toko Obat yang telah diterbitkan izinnnya yang dimiliki oleh masing-masing Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota;
- Berita Acara Pemeriksaan sesuai dengan standar dan persyaratan untuk Fasilitas Pelayanan Kefarmasian (Apotek dan Toko Obat) dengan format sesuai formulir II.12.

b) Metode Kerja

- Pelaksanaan kegiatan pengawasan/ pemeriksaan izin Apotek dan Toko Obat dapat dilakukan selama bulan Januari sampai dengan Desember Tahun 2026 di wilayah Pemerintah Kabupaten/Kota masing-masing.
- Kegiatan pemeriksaan dilakukan secara *onsite* dalam rangka pengawasan sarana Apotek dan Toko Obat;
- Pemeriksaan dilakukan oleh Petugas Pengawas yang kompeten di bidang pengawasan Fasilitas Pelayanan Kefarmasian dengan membawa Surat Tugas yang diterbitkan oleh Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau pejabat lain yang berwenang;
- Petugas Pengawas yang melaksanakan pemeriksaan Apotek/Toko Obat 2-3 (dua sampai dengan tiga) orang;
- Target pemeriksaan dalam satu tahun anggaran minimal 30 (tiga puluh) sarana Apotek dan Toko Obat, dikecualikan untuk Kabupaten/Kota dengan wilayah perairan/kepulauan dan wilayah yang tidak hanya menggunakan transportasi darat; dengan prioritas fasilitas yang diperiksa adalah fasilitas yang belum dilakukan pemeriksaan dalam kurun waktu minimal 2 (dua) tahun atau belum memenuhi ketentuan pada pengawasan tahun sebelumnya atau terdapat risiko lain sehingga perlu dilakukan pemeriksaan.
- Pemeriksaan menggunakan Formulir II.12 Berita Acara Pemeriksaan. Dokumen tersebut dibuat minimal 2 (dua) rangkap, dokumen asli diarsipkan oleh petugas sedangkan salinannya diberikan kepada sarana apotek/toko obat untuk diketahui pimpinan bahwa terhadap ketidaksesuaian yang harus

diperbaiki. Salinan formulir dimaksud selanjutnya dilaporkan kepada BPOM melalui SMART POM sebagai bahan monitoring dan evaluasi teknis pelaksanaan pengawasan Apotek dan Toko Obat di daerah. Pelaporan ke BPOM.

- Hasil pelaksanaan pemeriksaan Apotek dan Toko Obat selanjutnya direkap sesuai dengan formulir II.13 Rekapitulasi Hasil Pemeriksaan dalam Rangka Apotek dan Toko Obat.
- Terhadap ketidaksesuaian hasil pengawasan penyelenggaraan pelayanan kefarmasian di Apotek dan Toko Obat yang ditemukan oleh Dinas Kesehatan ditindaklanjuti mengacu pada Pedoman Pembinaan dan Pengawasan Fasilitas Pelayanan Kefarmasian yang diterbitkan oleh Kementerian Kesehatan sebagai instansi pembina.
- Selama pemeriksaan, untuk mendukung kepatuhan sarana, petugas dapat menyebarluaskan informasi dan materi edukasi terkait pengelolaan obat yang baik berupa poster, *leaflet* atau buku saku kepada petugas pengelola Apotek dan Toko Obat.

2) Rapat Koordinasi

- a) Rapat koordinasi dapat dilaksanakan di kantor Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dengan mengundang lintas sektor terkait (Balai Besar/Balai/Loka POM, Dinas PMPTSP, Organisasi Profesi untuk Tenaga Kesehatan Kelompok Tenaga Kefarmasian, misalnya IAI, PAFI, dan lain-lain.) dalam rangka membahas perencanaan, persiapan, evaluasi, tindak lanjut dan pelaporan hasil pengawasan izin sarana Apotek dan Toko Obat sesuai dengan kewenangan masing-masing.
- b) Rapat dapat dilaksanakan minimal sebanyak 2 (dua) kali dalam satu tahun, yaitu pada saat awal untuk membahas perencanaan/ persiapan dan menjelang akhir tahun anggaran dalam rangka monitoring dan evaluasi hasil serta pelaporan pelaksanaan pengawasan Apotek dan Toko Obat.

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

1) Inputan Kegiatan

- a) Hasil kegiatan Pengawasan Apotek dan Toko Obat terhadap pemenuhan standar dan persyaratan yang telah dilaksanakan oleh masing-masing Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota; dan
- b) Format blangko TPP/CAPA sesuai dengan formulir II.14.

2) Metode Kerja

- a) Metode kerja berupa kegiatan *desk* konsultasi (diskusi) antara Apoteker/ TTK Penanggung Jawab dan/atau Pemilik sarana Apotek/ Toko Obat dengan petugas Dinas Kesehatan Kab/Kota;

- b) Kegiatan Pendampingan/*Desk* TPP/CAPA dilakukan secara berkala sebagai salah satu bentuk tindak lanjut atas hasil pemeriksaan Apotek/Toko Obat yang dinyatakan Tidak Memenuhi Ketentuan (TMK);
 - c) Kegiatan Pendampingan/*Desk* TPP/CAPA dapat dilakukan bersamaan dengan kegiatan Bimbingan Teknis dimana dilaksanakan bimbingan teknis di awal kegiatan kepada semua peserta, kemudian dilanjutkan dengan *Desk* CAPA untuk beberapa Apotek/Toko Obat yang membutuhkan Pendampingan/*Desk* TPP/CAPA;
 - d) Selain bersamaan dengan kegiatan Bimbingan Teknis Pendampingan/*Desk* TPP/CAPA juga dapat dilaksanakan secara terpisah dengan mengundang Apotek/Toko Obat dengan hasil pemeriksaan TMK dan dilaksanakan di Kantor Dinas Kesehatan; dan
 - e) Hasil pelaksanaan pendampingan TPP/CAPA selanjutnya direkap sesuai dengan Formulir II.15 Rekapitulasi Hasil Pelaksanaan Pendampingan Tindakan Perbaikan dan Pencegahan (TPP)/*Corrective Action and Preventive Action* (CAPA) Apotek dan Toko Obat.
- b. Bimbingan Teknis Perizinan dan Pengelolaan Obat di Apotek dan Toko Obat
- i. Bimbingan teknis merupakan kegiatan pembinaan untuk pelaku usaha oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota berupa pertemuan (seminar atau rapat) yang dilaksanakan selama satu hari di dalam atau di luar kantor (seperti gedung pertemuan milik Pemerintah Daerah/paket *meeting* untuk meningkatkan kompetensi petugas pengelola Apotek/Toko Obat;
 - ii. Peserta kegiatan Bimbingan teknis utamanya adalah Apoteker Penanggung Jawab/Tenaga Teknis Kefarmasian Penanggung Jawab Apotek dan Toko Obat, Tenaga Kesehatan Kelompok Tenaga Kefarmasian lainnya, dan/atau pemilik Apotek dan Toko Obat. Prioritas target bimbingan teknis, antara lain dengan kriteria:
 - 1) Belum pernah diperiksa atau dibina oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setempat selama kurun waktu 1 (satu) tahun terakhir;
 - 2) Belum pernah diperiksa UPT BPOM setempat selama kurun waktu 1 (satu) tahun terakhir atau lebih;
 - 3) Apotek/Toko Obat yang berdasarkan hasil pemeriksaan Dinas Kesehatan sebelumnya Tidak Memenuhi Ketentuan (TMK); dan
 - 4) Apotek/Toko Obat yang pernah melakukan pelanggaran berat atau mendapatkan sanksi dari UPT BPOM dalam pengelolaan sediaan farmasi.
 - iii. Jumlah target peserta minimal kegiatan bimbingan teknis adalah 30 (tiga puluh) peserta, dengan jumlah perwakilan dari setiap Apotek/Toko Obat maksimal berjumlah 2 (dua) orang (Penanggung jawab dan/atau pemilik sarana dan/atau petugas pengelola lainnya). Dikecualikan untuk Kabupaten/Kota yang target pesertanya tidak dapat memenuhi minimal 30 (tiga puluh) peserta dikarenakan

jumlah Apotek/Toko Obat yang sedikit atau karena kondisi geografis dengan wilayah perairan/kepulauan dan wilayah yang tidak hanya menggunakan transportasi darat dengan anggaran yang terbatas, maka target peserta dapat dioptimalisasi sesuai dengan anggaran yang tersedia;

- iv. Narasumber kegiatan Bimbingan Teknis berasal dari Dinas Kesehatan, BBPOM/BPOM/Loka POM/organisasi profesi setempat, misalnya IAI atau Instansi lain yang berkompeten. Honor Narasumber hanya dapat diberikan kepada Non-ASN dan ASN di luar BPOM dan Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota/Provinsi termasuk Puskesmas.
- v. Materi bimbingan teknis dapat meliputi:
 - 1) Peraturan perundang-undangan di bidang pengelolaan obat, termasuk pengelolaan vaksin di Fasilitas Pelayanan Kefarmasian (antara lain Peraturan BPOM Nomor 24 Tahun 2021 tentang Pengawasan Pengelolaan Obat, Bahan Obat, Narkotika, Psikotropika, dan Prekursor Farmasi di Fasilitas Pelayanan Kefarmasian);
 - 2) Standar Pelayanan Kefarmasian sesuai dengan ketentuan yang berlaku;
 - 3) Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan dan Sektor Obat dan Makanan (antara lain Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2025 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 tahun 2024 tentang Perubahan Kedua atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan);
 - 4) Mekanisme teknis perubahan izin dan/atau pelaporan perubahan izin Fasilitas Pelayanan Kefarmasian;
 - 5) Edukasi terkait informasi obat melalui Cek KLIK (Kemasan, Label, Izin Edar dan Kedaluwarsa) dan Aplikasi BPOM *Mobile*;
 - 6) Edukasi dan sosialisasi tentang Bahaya Resistensi Antimikroba (*Antimicrobial Resistance/AMR*); dan
 - 7) Bimbingan teknis/*workshop* penyusunan SOP terkait pengelolaan obat.

6. Pelaporan

Pelaporan kegiatan pelaksanaan pengawasan Apotek dan Toko Obat terhadap pemenuhan standar dan persyaratan menggunakan formulir:

- a. Formulir II.13 rekapitulasi hasil pemeriksaan Apotek dan Toko Obat;
Pelaporan dilakukan satu kali setelah pemeriksaan awal
- b. Formulir II.15 rekapitulasi hasil pelaksanaan pendampingan Tindakan Perbaikan dan Pencegahan (TPP)/*Corrective Action and Preventive Action* (CAPA) Apotek dan Toko Obat; dan
- c. Formulir II.16 rekapitulasi laporan kegiatan Bimbingan Teknis Pengelolaan Obat di Apotek dan Toko Obat.

JENIS PANGAN OLAHAN YANG DIIZINKAN UNTUK MEMPEROLEH SPP-IRT

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM 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, dan lain- lain.
	1. Abon Daging	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	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	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	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	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
	6. Daging Olahan Berbumbu (kering)	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 BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN	
02	PRODUK OLAHAN HASIL PERIKANAN TERMASUK MOLUSKA, KRUSTASE DAN EKINODERMATA		
	1. Sambal Goreng Udang	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	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	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	Abon ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan perebusan atau pengukusan, pencabikan, penambahan bumbu, dan pemasakan/penggorengan. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan daging ikan tidak kurang dari 40%.	
	5. Ikan dan Hasil Perikanan lain termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Renyah	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.	
	6. Keripik Ikan	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.	
	7. Keripik Belut	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.	
	8. Rendang Ikan	Rendang ikan tuna adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan tuna yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	Dalam bentuk Kering

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
9. Rendang Kerang	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.	Dalam bentuk Kering
10. Ikan Asap	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.	Dalam bentuk kering
11. Ikan Kayu	Ikan kayu adalah ikan yang mengalami kombinasi proses perebusan, pengeringan dan pengasapan sehingga 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. Kriteria bentuk produk akhir: <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 	Dalam bentuk kering
12. Kerupuk Ikan, Udang, Moluska (Mentah)	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. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan ikan atau daging lumat (<i>minced fish</i>), udang dan moluska tidak kurang dari 15%.	Jika Kandungan ikan atau daging lumat (<i>minced fish</i>), udang dan moluska kurang dari 15%, maka masuk ke tepung dan hasil olahannya
13. Kerupuk Kulit Ikan Mentah	Kerupuk 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	Dendeng ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan penambahan bumbu-bumbu dengan rasa yang khas dan pengeringan.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	15. Terasi Udang	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	Pasta ikan adalah produk bentuk pasta yang diperoleh dari fermentasi ikan.	
	17. Tepung Ikan	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. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 4%.	
	18. Rebon	Rebon adalah produk perikanan dengan bahan baku udang (Acetes sp.) yang telah mengalami perlakuan dengan perebusan, pengukusan atau pengolahan lainnya.	Dalam bentuk kering
	19. Petis Udang	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.	
	20. Kerupuk hasil perikanan (matang)	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	
	21. Sumpia Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Echinodermata	Sumpia Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Echinodermata adalah makanan ringan yang 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.	
03	HASIL OLAHAN UNGGAS DAN TELUR		Termasuk jeroan, kulit, dan telur
	1. Dendeng	Dendeng daging unggas adalah produk makanan yang berbentuk lempengan terbuat dari irisan atau gilingan daging unggas segar yang berasal dari unggas sehat yang telah diberi bumbu dan dikeringkan.	Dendeng Daging Unggas
	2. Abon Daging Unggas	Abon daging unggas adalah makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging unggas, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dapat juga dipres.	Abon Daging Unggas
	3. Kerupuk Berbasis Daging Unggas	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.	Kerupuk Berbasis Daging unggas

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	Contohnya adalah kerupuk usus, kerupuk cekeer ayam, dan lain-lain.	
4. Usus ayam goreng	Usus ayam goreng adalah usus ayam yang dipotong-potong, dicampur bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa tepung pelapis.	
5. Daging Olahan Unggas Berbumbu	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	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.	Dapat memperoleh SPP-IRT jika dalam bentuk kering
7. Selai Kaya	Selai kaya adalah produk olahan telur yang diperoleh dari pengolahan campuran telur, santan, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
04	HASIL OLAHAN BUAH, SAYUR, DAN RUMPUT LAUT	Termasuk jamur, Kelapa Parut kering
1. Emping Melinjo	Emping melinjo adalah produk kering yang diperoleh dari pemipihan daging melinjo tua (<i>Gnetum gnemon</i>). <i>Karakteristik dasar:</i> • Penampakan, bau dan warna khas melinjo; • Kadar air tidak lebih dari 12%.	
2. Emping Jengkol	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 Kering	Sayur asin kering adalah produk sayur yang diperoleh dari bagian sayur yang diberi garam dan dikeringkan dengan pengeringan alami atau buatan. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 8%	
4. Jamur Asin	Jamur asin adalah produk jamur yang diperoleh dari satu jenis jamur segar, berbentuk utuh atau irisan, yang dibersihkan, dicuci, diblansir dan diawetkan dalam air garam.	
5. Acar (<i>Sweet Pickle</i>)	Acar adalah produk acar yang diperoleh dari sayur yang dibersihkan, dicuci, diblansir, 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 timun, acar bawang putih, acar jahe, acar cabe, dan acar lobak.	Dapat memperoleh SPP-IRT jika tidak melalui proses pasteurisasi

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
6. Asinan Jahe	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	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)	<p>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:</p> <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 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 • 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. 	Dapat memperoleh SPP-IRT jika tidak melalui proses pasteurisasi
9. Sawi Asin	Sawi asin adalah produk sayur yang diperoleh dari daun sawi yang difermentasi oleh bakteri asam laktat dalam larutan garam.	
10. <i>Sauerkraut</i>	<p><i>Sauerkraut</i> 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 dan dipanaskan.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bau, rasa, warna dan tekstur khas <i>sauerkraut</i>; • Bobot tuntas tidak kurang dari 60%. 	
11. Jamur Fementasi	<p>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.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i></p> <p><i>Kadar asam laktat sebagai hasil fermentasi 1%.</i></p>	
12. Kimchi	Kimchi adalah produk sayur yang diperoleh dari kubis cina yang difermentasi dan dicampur dengan sayur atau bahan lain.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
13. Keripik Bayam	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	Keripik jamur kancing adalah produk yang diperoleh dari jamur kancing genus <i>Agaricus</i> (<i>A. bisporus</i> , <i>A. campestris</i> , <i>A. biflorus</i>) yang dikukus, diiris tipis sehingga berbentuk lempeng, diberi bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung.	
15. Kerupuk Jengkol	Kerupuk jengkol adalah produk yang diperoleh dari buah jengkol segar yang dicampur dengan adonan tepung, dikukus, dibentuk, dan dikeringkan.	
16. Geplak	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	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	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.	Bukan makanan pencuci mulut seperti jeli agar-agar ataupun puding
19. Marmalad	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 sitrus dan jeli marmalad.	
20. Chutney Mangga (<i>Mango Chutney</i>)	<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). <i>Karakteristik dasar:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kandungan buah mangga tidak kurang dari 40%; • Total padatan terlarut tidak kurang dari 50%; • Produk harus memiliki <i>flavor chutney mangga</i>. 	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
21. Produk Buah Oles	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	Buah bersalut adalah buah yang diperoleh dengan memperlakukan buah (antara lain dicelupkan, direndam, disemprot) dalam larutan gula dan dikeringkan.	
23. Buah Berkristal	Buah berkristal adalah buah yang dilumuri dengan tepung gula atau gula kristal dan dikeringkan sehingga permukaannya terdapat kristal gula.	
24. Kulit buah bergula	Kulit buah bergula adalah kulit buah yang diperoleh dengan memperlakukan (antara lain dicelupkan, direndam, disemprot) kulit buah dalam larutan gula dan dikeringkan.	
25. Agar-agar kertas	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.	
26. Dodol rumput laut	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.	
27. Bubuk asam jawa	Bubuk asam jawa/tamarin adalah produk tamarin yang diperoleh dari pasta tamarin yang dicampur dengan pati.	
28. Bars Buah	<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.	
29. Saus buah	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> .	
30. Topping Buah	<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.	
31. Konsentrat asam Jawa / Tamarin	Konsentrat asam jawa/tamarin adalah produk tamarin yang diperoleh dari ekstrak bersih buah tamarin dengan total padatan terlarut tidak kurang dari 65%.	
32. Manisan Buah Kering	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. Yang kemudian dikeringkan sehingga menjadi Manisan buah kering.	
33. Sale pisang	Sale pisang adalah produk buah semi basah yang diperoleh dari buah pisang segar dengan cara pengeringan dan atau pengasapan.	Dapat memperoleh SPP-IRT jika tidak dikemas hermetis

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
34. Pikel buah	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.	
35. Tempoyak/ Pekasam	Tempoyak/pakasam adalah produk buah yang diperoleh dari daging buah durian yang melalui proses fermentasi asam laktat secara alami.	
36. Keripik Buah	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.	
37. Keripik Buah Simulasi	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.	
38. Dodol atau lempok buah	Dodol atau lempok buah adalah produk buah yang diperoleh dari daging buah matang yang dihancurkan dan dimasak dengan atau tanpa penambahan gula. <i>Karakteristik dasar:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kadar air tidak lebih dari 20%; • Kadar gula (sebagai sukrosa) tidak kurang dari 35%; • Kadar serat kasar tidak lebih dari 2,5%. 	
39. Wajit buah	Wajit buah adalah produk buah yang diperoleh dari campuran buah, tepung ketan, kelapa parut dan gula.	
40. Keripik sayuran	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.	
41. Keripik Pare/ Paria	Keripik pare adalah produk keripik yang diperoleh dari buah pare/paria yang bersih dan bermutu baik, yang diiris-iris kemudian digoreng, atau dapat dilapis dengan adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.	
42. Serundeng Kelapa	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.	
43. Nori	Nori adalah produk hasil perikanan yang dibuat dari rumput laut jenis <i>Pyropia</i> 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.	
44. Olahan Sayur Menyerupai Abon	Makanan Kering berbentuk khas dibuat dari sayuran yang disayat-sayat, diberi bumbu, digoreng dan bisa juga dipress	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	45. Kelapa Parut Kering	Kelapa parut kering adalah produk pangan yang diperoleh dari proses pematangan daging buah kelapa segar dengan atau tanpa kulit ari. <i>Karakteristik dasar:</i> <i>Kadar air tidak lebih dari 3%.</i>	
	46. Bubuk Puding / Jeli Rasa/Berperisa	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.	
05	TEPUNG DAN HASIL OLAHANNYA		
	1. Tepung Mokaf	Tepung mokaf adalah tepung yang diperoleh dari ubi kayu (<i>Manihot sp.</i>) dengan proses fermentasi asam laktat (antara lain <i>Lactococcus spp</i> , <i>Lactobacillus spp</i> , <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i>), baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan <i>Bifidobacterium spp</i> . <i>Karakteristik dasar:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kadar air tidak lebih dari 13%; • Kehalusan: tidak kurang dari 90% lolos ayakan 100 mesh, dan 100% lolos ayakan 80 mesh. 	
	2. Tepung Gapek	Tepung gapek adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan gapek (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.)	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	Tepung aren adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan empulur pohon aren (<i>Arenga pinnata</i> Merr). <i>Karakteristik dasar:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kadar air tidak lebih dari 13%; • Kehalusan: 95% lolos ayakan 80 mesh. 	
	5. Kinako	<i>Kinako</i> adalah tepung kedelai panggang.	
	6. Tepung Glukomanan/ Tepung Konjac/ Konjac Flour	Tepung glukomanan/tepung konjac/ konjac flour adalah polisakarida hidrokoloid larut air yang diperoleh dari hasil ekstraksi umbi spesies <i>Amorphophallus</i> yang mengandung glukomanan.	
	7. Tepung Iles-iles Tepung Porang	Tepung iles-iles atau tepung porang adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi tanaman <i>Amorphophallus muelleri</i> atau <i>Amorphophallus oncophyllus</i> atau <i>Amorphophallus burmanicus</i> . <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar Kalsium Oksalat maksimal 5 mg/100 gram	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
8. Pati garut	Pati garut adalah pati yang diperoleh dari sari umbi garut (<i>Maranta arundinaceae</i> L). <i>Karakteristik dasar:</i> • Kadar air tidak lebih dari 16%; • Kehalusan: tidak kurang dari 95% lolos ayakan 100 mesh.	
9. Pati Jagung atau Maizena	Pati jagung atau maizena adalah pati yang diperoleh dari biji jagung (<i>Zea mays</i> Linn) berbagai varietas. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 14%.	
10. Pati Sagu	Pati sagu adalah pati yang diperoleh dari pengolahan empulur pohon sagu (<i>Metroxylon</i> sp) yang bersih dan baik. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 13%;	
11. Pati Kacang Hijau/Hunkwee	Pati kacang hijau atau hunkwee adalah pati yang diperoleh dari kacang hijau (<i>Phaseolus radiatus</i>). <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 14%.	
12. Tapioka/Pati Singkong/Pati Ubi Kayu	Tapioka/pati singkong/pati ubi kayu adalah pati yang diperoleh dari singkong/ubi kayu (<i>Manihot</i> sp.) <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 14%.	
13. Kuetiaw Kering	Kuetiaw kering adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras, berbentuk khas kuetiaw.	
14. Pasta (Kering)	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. Termasuk makaroni, <i>spaghetti, fettuccini, penne, farfale, fusilli, ravioli, lasagna, cannelloni, rigatoni.</i>	
15. Pasta Gandum Utuh (Kering)	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 (Kering)	Produk pasta gandum dan kedelai adalah pasta yang diberi tambahan tepung kedelai, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain. <i>Karakteristik dasar:</i> Penambahan tepung kedelai tidak kurang dari 12,5%;	
17. Produk Pasta Sayur (Kering)	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. <i>Karakteristik dasar:</i> Penambahan sayur tidak kurang dari 3% (dihitung sebagai bahan segar).	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
18. Pasta Lainnya (Kering)	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	Sohun adalah produk berbentuk untaian kering yang diperoleh dari pati kacang hijau (hunkwee). <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 13%.	
20. Sohun lainnya	Sohun lainnya adalah produk berbentuk mi kering yang diperoleh dari pati sagu, pati aren, pati jagung (maizena), dan pati lainnya. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 13%.	
21. Bihun	Bihun adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras dengan atau tanpa bahan lain. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 13%.	
22. Bihun lainnya	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. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 13%.	
23. Mi Kering	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. <i>Karakteristik dasar:</i> • Kadar air tidak lebih dari 11%; Kadar protein tidak kurang dari 6%.	
24. Kerupuk Mentah	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 Custard Tanpa Telur (<i>Eggless Custard</i>)	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	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	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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
28. Tepung Pelapis	<p>Tepung pelapis adalah campuran tepung, serpihan atau hancuran sereal 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).</p> <p>Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 12%.</p>	
29. Tepung Bumbu	<p>Tepung Bumbu adalah campuran tepung, serpihan atau hancuran sereal 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) dan premiks untuk roti atau premiks untuk kue.</p> <p>Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 12%.</p>	
30. Tepung Bakwan	<p>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).</p>	
31. Tepung Bakso	<p>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.</p>	
32. Dodol/Jenang/Gelamai	<p>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.</p> <p>Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 20%.</p>	
33. Krekers Krim	<p>Krekers krim adalah jenis krekers fermentasi dengan ragi roti yang pada proses laminasinya menggunakan <i>cracker dust</i> di antara lapisan-lapisannya.</p> <p>Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%.</p>	Dapat memperoleh SPP-IRT jika krekers yang digunakan adalah produk jadi (tidak diproduksi sendiri oleh IRTP)
34. Water Biscuit	<p><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.</p>	
35. Krekers Soda	<p>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>,</p>	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	<p>dan melalui proses laminasi berlapis-lapis lalu dipanggang sehingga ada rongga di dalamnya. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.</p>	
36. <i>Crouton</i>	<p><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.</p>	
37. Tepung Panir	<p>Tepung panir adalah produk yang diperoleh dari roti tawar yang dikeringkan dengan oven lalu digiling. Umumnya digunakan untuk menyalut bahan pangan lain untuk digoreng.</p>	
38. Tepung Roti/Bread Crumb	<p>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.</p>	
39. Roti Untuk <i>Stuffing</i>	<p>Roti untuk <i>stuffing</i> adalah semacam <i>crouton</i> yang digunakan untuk mengisi karkas kalkun/karkas unggas atau karkas lain untuk dipanggang.</p>	
40. Premiks Untuk <i>Stuffing</i>	<p>Premiks untuk <i>stuffing</i> adalah campuran tepung dan bahan pangan lain untuk pembuatan roti untuk <i>stuffing</i>.</p>	
41. Premiks Untuk Roti Tawar dan Produk Bakeri Tawar	<p>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</p>	
42. Biskuit	<p>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. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.</p>	
43. Biskuit Non Terigu	<p>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. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.</p>	
44. Biskuit Marie	<p>Biskuit marie adalah sejenis biskuit manis dengan penambahan perisa khas marie, dibuat dari tepung terigu, air atau susu, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.</p>	
45. Biskuit Marie Salut	<p>Biskuit marie salut adalah biskuit marie yang diberi salutan coklat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.</p>	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
46. Biskuit Lapis/Biskuit Sandwich		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 cokelat.	
47. Biskuit Colek		Biskuit colek adalah biskuit yang dilengkapi dengan krim cokelat atau krim lainnya yang dikonsumsi dengan cara dicolek.	
48. Kukis		Kukis adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.	
49. Kukis Lunak (<i>Soft Cookies</i>)		Kukis lunak (<i>Soft Cookies</i>) adalah jenis kukis yang bertekstur lunak. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 14,5%.	
50. Kukis Gula		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. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.	
51. Kukis Oatmeal		Kukis <i>oatmeal</i> adalah jenis kukis dengan salah satu bahan utamanya adalah oat. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.	
52. Nastar		Nastar adalah jenis kukis yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan diisi dengan selai nanas atau bahan pangan lain. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air berkisar lebih dari 5% dan tidak lebih dari 10%.	
53. Kastengel		Kastengel adalah jenis kukis yang dibuat dengan penambahan keju, baik dalam adonannya atau ditaburkan. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 10%.	
54. Wafer		Wafer adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, renyah, dan bila dipatahkan penampangnya tampak berongga.	
55. Wafer Roll/ Wafer Stick		Wafer <i>roll</i> /wafer <i>stick</i> adalah sejenis biskuit manis yang dibuat dari adonan cair, berbentuk roll dengan atau tanpa isi, dan renyah.	
56. Wafer Salut		Wafer salut adalah sejenis wafer yang diberi salutan cokelat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.	
57. Egg Roll		<i>Egg roll</i> adalah jenis kukis gulung dengan kadar telur tidak kurang dari 35%.	
58. Biskuit Bar Sereal Isi		Biskuit bar sereal isi adalah sejenis biskuit manis berbentuk bar yang diisi dengan hasil olahan buah, cokelat, kacang atau lainnya.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
59. <i>Crepes</i>	<i>Crepes</i> adalah produk sejenis panekuk tipis, dapat digulung atau dilipat, terbuat dari terigu, renyah, diberi isi atau tidak.	Dapat memperoleh SPP-IRT jika dalam bentuk kering
60. Roti Bagelen	Roti bagelen adalah roti yang dipanggang setelah dioles dengan lemak dan gula atau krim, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.	
61. Kue Tambang	Kue tambang adalah kue berbentuk seperti untaian tali yang dibuat dari adonan terigu yang digoreng.	Dapat memperoleh SPP-IRT jika dalam bentuk kering
62. Wafel	Wafel adalah kue yang dibuat dari adonan terigu yang dicetak diantara dua plat logam yang umumnya bermotif persegi.	Dapat memperoleh SPP-IRT jika dalam bentuk kering
63. <i>Cone</i> untuk Es Krim	<i>Cone</i> untuk es krim adalah sejenis wafer yang berbentuk corong digunakan sebagai wadah es krim.	
64. Bakpia	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.	Dapat memperoleh SPP-IRT jika dalam bentuk kering
65. Bolu Emprit	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	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	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. Produk ini tidak termasuk keripik kentang, keripik singkong atau keripik umbi-umbian lainnya.	
68. Kecimpring	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.	
69. Simping	Simping adalah makanan ringan khas Jawa Barat dengan rasa asin dan cita rasa 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.	
70. Slondok	Slondok adalah makanan ringan terbuat dari tepung singkong atau tapioka dengan campuran bahan dan pati lain.	
71. Pilus	Pilus adalah makanan ringan terbuat dari tepung singkong/tapioka dengan campuran bahan atau pati lain dan bumbu rempah; yang diproses dengan atau tanpa	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	menggunakan mesin ekstrusi kemudian dipotong menjadi ukuran kecil dan digoreng atau dipanggang.	
72. Kerupuk Beras	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	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, udang atau bahan pangan lain kemudian digoreng. Nama jenis untuk produk ini misalnya rempeyek kacang, rempeyek kacang kedelai.	
74. Makanan Ringan Ekstrudat	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. Krekers rasa	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.	
76. Malkist	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.	
77. Produk Mi Gandum dan Kedelai	Produk mi gandum dan kedelai adalah mi dari tepung gandum dengan penambahan tepung kedelai. Penambahan tepung kedelai tidak kurang dari 12,5%.	
78. Produk mi sayur kering	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.	
79. Bihun Instan	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.	
80. Kuetiaw Instan	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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
81. Makaroni instan	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.	
82. Mi Instan	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.	
83. Mi Instan Lainnya	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.	
84. Mi Soa	Mi soa adalah mi kering dengan diameter untaian yang kecil dibuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan pangan lain dan berwarna putih	
85. Pasta Instan	Pasta instan adalah produk pasta yang telah dimasak lalu dikeringkan dan dapat ditambah bumbu.	
86. Pasta Instan Lainnya	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.	
87. Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa kering	Pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa 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	
88. Kue kering goreng	Kue kering renyah yang diproses dengan cara penggorengan seperti kue biji ketapang, kue kepong.	
89. Keik (<i>Cake</i>)	Keik (<i>cake</i>) adalah produk bakeri manis yang dibuat dari adonan yang terdiri dari tepung terigu, gula, telur, dan bahan pangan lain. Adonan umumnya dituang ke dalam cetakan untuk dipanggang dan tahan lebih dari 7 hari di suhu ruang.	
90. Brownies	Brownies adalah jenis keik yang dibuat dari adonan tepung terigu atau tepung lainnya, gula, telur, cokelat, dan bahan pangan lain. Adonan dipanggang atau dikukus dan tahan lebih dari 7 hari di suhu ruang. .	
06	MINYAK DAN LEMAK	
1. Virgin Oil	<i>Virgin oil</i> adalah produk minyak yang diperoleh secara mekanis (contohnya dengan pengepresan atau dikempa) tanpa pemanasan atau dengan pemanasan api kecil pada	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	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 (VCO)</i> .	
2. Minyak Kelapa Mentah	Minyak kelapa mentah adalah minyak hasil ekstraksi atau pengempaan dari daging buah kelapa (<i>Cocos nucifera</i>).	
3. Ghee	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. <i>Cold Pressed Oils</i>	<i>Cold pressed oils</i> adalah produk minyak yang diperoleh secara mekanis tanpa pemanasan. Minyak dapat dimurnikan dengan pencucian menggunakan air, pengendapan, penyaringan dan atau sentrifugasi.	
5. Minyak Wijen (<i>Sesame Oil</i>)	Minyak wijen adalah minyak yang diperoleh dari biji wijen (<i>Sesamum indicum L</i>) dengan atau tanpa mengalami proses sangrai (<i>roasted</i>).	
6. Lemak Hewani	Lemak hewani adalah lemak yang diperoleh dari hewan yang sehat pada saat disembelih dan aman untuk dikonsumsi manusia.	
07	GULA, KEMBANG GULA/ PERMEN DAN COKLAT	
1. Gula Serbuk (<i>Icing Sugar</i>)	Gula serbuk (<i>icing sugar</i>) adalah gula putih yang digiling sampai halus dengan atau tanpa penambahan antikempal	
2. Gula Palma Cetak	Gula palma cetak adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren (<i>Arenga pinata Merr</i>), kelapa (<i>Cocos nucifera</i>), siwalan (<i>Barassus flabellifer L</i>) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk sesuai cetakannya. Contoh nama jenis gula merah aren atau gula merah kelapa.	
3. Gula Palma Serbuk (Gula Semut)	Gula palma (gula semut) adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren (<i>Arenga pinata Merr</i>), kelapa (<i>Cocos nucifera</i>), siwalan (<i>Barassus flabellifer L</i>) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk serbuk/granula. Contoh nama jenis gula semut atau gula palma serbuk.	
4. Gula Merah Tebu/ Saka	Gula merah tebu adalah gula merah yang berasal dari pengolahan air tebu melalui pemasakan dan berwarna kecoklatan bentuknya sesuai cetakan.	
5. Sirup Tebu (<i>Cane Syrup</i>)	Sirup tebu (<i>cane syrup</i>) adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari tebu (<i>Saccharum officinarum L.</i>) atau dari pelarutan pekatan gula tebu yang terbuat dari sari tebu.	
6. Gula Sukrosa Cair	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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
7. Sirup Sorgum (<i>Shorgum Syrup</i>)	Sirup sorgum atau <i>shorgum syrup</i> adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari sorgum (<i>Shorgum vulgare</i>).	
8. Sirup/Sirup Meja (<i>Table Syrup</i>)	Sirup meja (<i>table syrup</i>) adalah larutan 65% gula (sakarosa, gula invert dan fruktosa), umumnya digunakan sebagai <i>topping</i> atau pelengkap sajian.	
9. Sirup Buah	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. <i>Karakteristik dasar :</i> Kadar gula sebagai sakarosa tidak kurang dari 65%;	Dapat memperoleh SPP-IRT bila dalam penggunaannya harus diencerkan
10. Sirup Berperisa	Sirup berperisa adalah produk minuman berupa larutan yang berperisa dengan kadar gula tidak kurang dari 65%. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Dalam penggunaannya diencerkan	Dapat memperoleh SPP-IRT bila dalam penggunaannya harus diencerkan
11. Kembang Gula Keras/Permen Keras/ <i>Hard Candy/Boiled Sweet</i>	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%.	
12. <i>Pastiles</i>	<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.	
13. <i>Pressed Candy/Lozenges</i>	<i>Pressed candy/lozenges</i> adalah sejenis permen yang terbuat dari tepung gula yang dibentuk menjadi pasta dapat ditambahkan gom, larutan gelatin atau keduanya	
14. Kembang Gula Isi Susu/Permen Isi Susu	<i>Karakteristik dasar :</i> Kandungan susu tidak lebih dari 5%.	
15. Kembang Gula Lunak/Permen Lunak	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.	
16. Kembang Gula Karamel/Permen Karamel	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.	
17. <i>Fudge</i>	<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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
18. <i>Butterscotch</i>	<i>Butterscotch</i> adalah kembang gula karamel/permen karamel yang hanya menggunakan <i>butter</i> sebagai sumber lemak diluar bahan dasar gula dan glukosa.	
19. <i>Licorice</i>	<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.	
20. <i>Toffee</i>	<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.	
21. Krokant/ <i>Brittles</i>	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>).	
22. <i>Marshmallow</i>	<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.	
23. Kembang Gula Jeli Pati (<i>Starch Jelly</i>)	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> .	
24. Kembang Gula Jeli Agar dan Gelatin	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.	
25. Gula Kapas (<i>Cotton Candy</i>)/Arumanis	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.	
26. Gulali	Gulali adalah produk yang terbuat dari gula dan air yang dipanaskan membentuk adonan pasta atau semi plastis dan dicetak menjadi berbagai macam bentuk.	
27. Permen Enting-Enting atau <i>Nut Brittles</i>	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.	
28. <i>Raw Marzipan, Base Almond Paste</i>	<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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
29. Marzipan, Almond Paste	<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> .	
30. Kembang Gula Kret/ Permen Karet	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> • Kadar air tidak lebih dari 5%; • Gom tidak kurang dari 12%.	
31. Icing	<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.	
32. Saus <i>Butterscotch</i>	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.	
33. Saus/ <i>Topping</i> /Olesan Cokelat	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.	
34. Saus/ <i>Topping</i> /Olesan Manis	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.	
35. Saus/ <i>Topping</i> /Olesan (non buah)	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.	
36. Taburan Berbasis Gula	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.	
37. Coklat bubuk	Cokelat bubuk adalah produk yang dibuat dari campuran kakao bubuk dan gula. <i>Karakteristik dasar:</i> mengandung tidak kurang dari 32% kakao bubuk (29% dihitung terhadap basis kering)	
38. Sirup Cokelat	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. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan kakao (<i>total cocoa solids</i>) tidak kurang dari 8%.	Jika kurang dari 8%, maka tidak disebut dengan sirup rasa coklat Masuk ke kembang gula.
39. Cokelat Pasta (Berbasis Minyak)	Cokelat pasta (berbasis minyak) adalah produk yang berbentuk pasta berbasis lemak yang dibuat dari campuran satu atau lebih produk kakao dengan atau tanpa bahan	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	<p>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%. 	
40. Cokelat Pasta (Berbasis Air)	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.	
41. Cokelat Hitam (<i>Dark Chocolate, Semisweet Chocolate, Bittersweet Chocolate</i>)	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 kurang dari 18% lemak kakao, dan tidak kurang dari 14% padatan kakao tanpa lemak.	
42. Cokelat Hitam Manis (<i>Sweet Chocolate</i>)	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.	
43. Cokelat Hitam Kovertur (<i>Dark Chocolate Couverture</i>)	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.	
44. Cokelat Susu (<i>Milk Chocolate</i>)	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.	
45. Cokelat Susu Kovertur (<i>Milk Chocolate Couverture</i>)	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.	
46. Cokelat Putih (<i>White Chocolate</i>)	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.	
47. Cokelat Putih Kovertur (<i>White Chocolate Couverture</i>)	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.	
48. Bonbon Cokelat /Permen Isi Cokelat	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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	<p><i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan susu tidak lebih dari 5%.</p>	
49. Praline	<p>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%.</p>	
50. <i>Truffles</i>	<p><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>).</p>	
51. Cokelat Isi (<i>filled chocolate</i>)	<p>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, pastrri dan biskuit. <i>Karakteristik dasar:</i> Jumlah komponen cokelat untuk pelapisan tidak kurang dari 25% dari berat total produk akhir.</p>	
52. Cokelat Berperisa	<p>Cokelat berperisa adalah produk cokelat yang ditambahkan senyawa perisa.</p>	
53. Cokelat Aerasi	<p>Cokelat aerasi adalah produk cokelat yang mengalami proses aerasi sehingga terbentuk rongga-rongga kecil di dalamnya</p>	
54. Cokelat Laminasi	<p>Cokelat laminasi adalah produk cokelat yang berlapis-lapis dibuat dengan menggunakan <i>roller</i> dan dalam kondisi plastis dipotong-potong menjadi batangan atau serpihan.</p>	
55. Cokelat Komposit	<p>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. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan cokelat tidak kurang dari 60%.</p>	
56. Coklat Paduan / <i>Chocolate Compound</i> butir	<p>Cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> butir adalah cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> yang dibentuk menjadi butiran</p>	
57. Cokelat imitasi	<p>Cokelat imitasi adalah produk serupa cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> dimana karakteristik dasarnya tidak memenuhi karakteristik dasar cokelat paduan/cokelat <i>compound</i>.</p>	
58. Kakao Massa (<i>Cocoa liquor</i>)	<p>Kakao massa (<i>Cocoa liquor</i>) adalah produk kakao berupa pasta yang diperoleh dari kakao nib (keping biji kakao) melalui penggilingan tanpa menghilangkan kandungan lemaknya.</p>	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	59. Keik Kakao/Bungkil Kakao	Keik kakao/bungkil kakao adalah produk kakao yang diperoleh dari pemisahan sebagian lemak dari keping biji kakao atau kakao massa.	
	60. Lemak Kakao (<i>Cocoa Butter</i>)	Lemak kakao (<i>cocoa butter</i>) adalah lemak yang diperoleh dari biji kakao	
08	KOPI DAN TEH KERING		
	1. Teh Hijau Bubuk	Teh hijau bubuk adalah bubuk kering yang dihasilkan dari pengolahan pucuk dan daun muda tanaman <i>Camellia sinensis</i> tanpa proses fermentasi.	
	2. Teh Kering	Teh kering adalah berbagai jenis teh kering (teh hitam, teh hijau, teh putih, teh olong, teh wangi melati dan teh beraroma) yang dikemas dengan berat tertentu dan siap seduh.	
	3. Teh Hitam Celup	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.	
	4. Teh Wangi Celup	Teh wangi celup adalah teh wangi yang dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.	
	5. Teh Hijau Celup	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.	
	6. Konsentrat Minuman Teh	Konsentrat minuman teh adalah Produk yang dibuat dari ekstrak teh pekat atau ekstrak teh yang dipisahkan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Cara mengkonsumsinya adalah cukup ditambahkan air.	
	7. Minuman Serbuk Teh	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.	
	8. Biji Kopi	Biji kopi adalah biji dari tanaman <i>Coffea</i> sp dalam bentuk utuh dan sudah disangrai.	
	9. Kopi Bubuk	Kopi bubuk adalah biji kopi yang disangrai kemudian digiling, kandungan kafein anhidrat tidak lebih dari 2.5%.	
	10. Kopi Campur	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%.	
	11. Kopi Celup	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>	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	Mutu I: mengandung sari kopi 20-36% b/b, sedangkan mutu II : mengandung sari kopi tidak lebih dari 60% b/b.	
12. Minuman Serbuk Kopi Susu	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.	
13. Minuman Serbuk Kopi Krimer	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.	
14. Minuman Serbuk Kopi	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). 	
15. Konsentrat Minuman Kopi	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 mengkonsumsinya adalah diencerkan dengan penambahan air.	
09	BUMBU	
1. Tauco	Tauco adalah produk kedelai yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai dalam larutan garam, berbau khas dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. <i>Keterangan ragi tauco</i>	
2. Bumbu Siap Pakai	Bumbu siap pakai adalah produk bumbu yang diperoleh dari campuran rempah tunggal atau campuran 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 (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.	Dalam kondisi kering atau pasta
3. Bumbu Rasa Sapi	Bumbu rasa sapi adalah produk bumbu yang mengandung perisa daging sapi, dengan penambahan bahan pangan lain dan dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.	
4. Bumbu Rasa Ikan	Bumbu rasa ikan adalah produk bumbu yang mengandung perisa ikan baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
5. Bumbu Rasa Udang	Bumbu rasa udang adalah produk bumbu yang mengandung perisa udang baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.	
6. Bumbu Rasa Ayam	Bumbu rasa ayam adalah produk bumbu yang mengandung perisa ayam baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.	
7. Bubuk/Blok/Kubus/ Pasta Ekstrak Ayam/ Sapi/ Udang/ Keju	Bubuk/ blok/ kubus/ pasta ekstrak ayam/ sapi/ udang/keju adalah produk yang mengandung ayam/ sapi/ udang/ keju baik dalam bentuk bubuk/ blok/ kubus/ pasta dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini tanpa penambahan rempah.	
8. Cuka Fermentasi (<i>Vinegar</i>)	Cuka fermentasi (<i>vinegar</i>) adalah produk cair yang mengandung asam asetat, yang diperoleh melalui proses fermentasi bahan-bahan yang mengandung karbohidrat atau alkohol. Contoh : cuka apel, cuka anggur.	
9. Cuka Hasil Pengenceran asam asetat glasial	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. <i>Karakteristik dasar :</i> <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 	
10. Sambal	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.	
11. Saus Cabe	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.	
12. Saus Lobak	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.	
13. Saus Panggang/Saus Barbekue (BBQ Sauce)	Saus panggang/saus barbekue (<i>BBQ sauce</i>) adalah produk saus yang diperoleh dari campuran <i>vinegar</i> , 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.	
14. Saus Pizza	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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
15. Saus Spagheti	Saus spagheti (<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.	
16. Saus Tiram	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.	
17. Saus Perendam	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.	
18. Saus tomat	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.	
19. Saus asam manis	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.	
20. Kecap Inggris, Saus <i>Worcester</i>	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	
21. Saus Teriyaki	Saus teriyaki adalah produk saus yang diperoleh dari campuran kecap dengan bahan pangan yang sesuai.	
22. Saus <i>Topping</i> /Saus Siram	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.	
23. Saus Salsa	Saus salsa adalah saus yang mengandung cacahan tomat dan cabe, serta dapat ditambahkan bahan pangan lain.	
24. Campuran Untuk Saus, Gravies, dan <i>Dressing</i>	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.	
25. Kecap Ikan	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.	Saos bening termasuk didalamnya saos kecap ikan dan saos tiram bening

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
26. Saus Tiram Bening	Saus tiram bening adalah produk cairan bening, diperoleh dari hasil olahan daging tiram (<i>Crassostrea calculata sp.</i>) dengan penambahan bahan pangan lain.	
27. Ragi Tape	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	Sesuai dengan kategori pangan
28. Ragi Tempe	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.	
29. Koji atau Ragi Tauco atau Ragi Kecap	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.	
30. Miso	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.	
31. Kecap Kedelai Asin (<i>Salty Soy Sauce</i>)	Kecap kedelai asin (<i>salty soy sauce</i>) adalah produk berbentuk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (<i>Glycine max L.</i>) atau bungkil kedelai dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
32. Saus Kedelai Lainnya	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.	
33. Kecap Kedelai Manis (<i>Sweet Soy Sauce</i>)	Kecap kedelai manis adalah produk berbentuk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (<i>Glycine max L.</i>) atau bungkil kedelai ditambah gula dan/atau pemanis dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
34. Kecap Pedas	Kecap pedas adalah produk campuran kecap manis dengan cabe dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
35. Kecap Bumbu	Kecap bumbu adalah produk campuran kecap dan rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
36. Bumbu Kacang	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	
37. Bawang Putih goreng	Bawang putih goreng adalah umbi dari tanaman <i>Allium sativum</i> . Bisa dalam bentuk kering yang telah digoreng dengan atau tanpa campuran dengan garam.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN	
	38. Bawang Merah goreng	Bawang merah goreng (shallot) adalah umbi dari tanaman <i>Allium cepa</i> L. atau <i>Allium ascalonicum</i> . Bisa dalam bentuk irisan yang digoreng.	
	39. Bawang hitam (<i>Black Garlic</i>)	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.	
10	MINUMAN SERBUK DAN BOTANIKAL		
	1. Bubuk Minuman Kakao (<i>Drinking Cocoa Mixes</i>)	Bubuk minuman kakao (<i>drinking cocoa mixes</i>) adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan penambahan bahan pangan lain. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan kakao (<i>total cocoa solids</i>) tidak kurang dari 10% dihitung sebagai berat kering.	
	2. Bubuk minuman coklat (<i>Drinking Chocolate</i>)	Bubuk minuman coklat (<i>drinking chocolate</i>) 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>Karakteristik dasar:</i> Kandungan kakao (<i>total cocoa solids</i>) tidak kurang dari 20% dihitung sebagai berat kering.	
	3. Kakao Instan	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>Karakteristik dasar :</i> Kandungan kakao (<i>total cocoa solids</i>) tidak kurang dari 10% dihitung sebagai berat kering.	
	4. Cokelat Instan	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. <i>Karakteristik dasar :</i> Kandungan kakao (<i>total cocoa solids</i>) tidak kurang dari 20% dihitung sebagai berat kering.	
	5. Minuman coklat paduan	Minuman coklat paduan adalah produk yang dibuat dari kakao bubuk dan/atau padatan kakao dengan penambahan bahan pangan lain. Produk dapat berbentuk serbuk/bubuk, dan blok/kubus. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan kakao (<i>total cocoa solid</i>) tidak kurang dari 5% (dihitung dari basis berat kering).	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	6. Serbuk Minuman Sereal	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. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan sereal tidak kurang dari 25%.	
	7. Serbuk Minuman Kedelai	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.	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.	
	9. Serbuk Sekoteng	Serbuk sekoteng adalah produk minuman berbentuk serbuk atau granula yang diperoleh dari campuran gula dan rempah dengan penambahan bahan pangan lain (biji delima, buah kolong-kaling, kacang hijau, kacang tanah, roti tawar).	
	10. Konsentrat Minuman Rasa/ Berperisa	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.	
11	HASIL OLAHAN BIJI-BIJIAN, KACANG-KACANGAN DAN UMBI		
	1. Selai Kacang	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. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan total kacang tidak kurang dari 85%.	Dapat dikatakan selai kacang kandungan kacangnya harus minimal 85%
	2. Olesan Kacang	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>),	Dapat dikatakan selai kacang kandungan kacangnya harus minimal 40%

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	olesan kacang merah, olesan (kacang) almond (<i>almond spread</i>), olesan (kacang) kenari, olesan kacang tanah dan mede. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan total kacang tidak kurang dari 40%.	
3. Olesan Mengandung Kacang	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. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan total kacang tidak kurang dari 15%.	Jika kandungan kacangnya kurang dari 15 %, maka dapat ditulis sebagai olesan rasa kacang
4. Emping Beras	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.	
5. Nasi berbumbu siap masak	Produk yang terdiri dari beras baik sudah terolah maupun mentah yang dilengkapi dengan bumbu dan siap untuk dimasak.	
6. Keping Jagung (<i>Corn Flake</i>)	Keping jagung (<i>corn flake</i>) adalah produk jagung yang diperoleh dari proses gelatinisasi pati jagung dengan berbagai teknik misalnya ekstrusi, lalu dikeringkan.	
7. <i>Meal</i>	<i>Meal</i> adalah produk sereal yang diperoleh dari penggilingan sereal. Produk ini dapat berupa campuran sereal.	
8. Sereal Siap Santap	Sereal siap santap adalah produk siap santap yang berasal dari sereal yang diperoleh dari satu atau campuran beberapa jenis sereal 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 sereal tidak kurang dari 50%.	Dapat memperoleh SPP-IRT bila berbentuk flake, keping, atau batang
9. Sereal Siap Santap dengan Sereal utuh (<i>Whole Grain Ready To Eat Cereal</i>)	Sereal siap santap dengan sereal utuh (<i>whole grain ready to eat cereal</i>) adalah produk sereal siap santap yang diperoleh dari sereal sebagai bahan baku utama dimana sebagian atau keseluruhannya adalah sereal utuh dan dapat dicampur beberapa sereal 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> Kandungan sereal utuh tidak kurang dari 25%.	Dapat memperoleh SPP-IRT bila berbentuk flake, keping, atau batang
10. Gari	Gari adalah produk ubi kayu/singkong yang diperoleh dari pengolahan ubi kayu/singkong (<i>Manihot sp.</i>). Proses pengolahan meliputi pengupasan, pencucian,	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	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	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	Wajik/wajit adalah produk pangan semi basah hasil pengolahan beras ketan, gula dan santan kelapa.	
13. Lapisan Tipis Cairan Kedelai	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	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 bahan lain	
15. Keripik Gadung	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 (senbei)	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	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	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	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	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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
21. Keripik Porang/ Iles-iles	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	Keripik3 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	Keripik3 oncom adalah makanan khas dari Bandung yang umumnya terbuat dari oncom merah, yang merupakan hasil fermentasi bungkil kacang kedelai. Keripik3 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	Keripik3 tahu/keripik3 produk tahu/keripik3 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	Keripik3 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	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	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	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	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	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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	<p>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> Kadar air tidak lebih dari 8%.</p>	
31. Jipang Melinjo	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	Kerupuk karak adalah makanan ringan terbuat dari hasil pemasakan nasi, ditumbuk yang kemudian dikeringkan kembali untuk digoreng.	
33. Kerupuk Intip	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	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	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	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	Kacang sangrai adalah kacang tanah yang masih dalam kulitnya dan disangrai.	
38. Kacang Goreng	Kacang goreng adalah kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
39. Kacang Goreng Lainnya	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	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	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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	42. Kacang Panggang Lainnya	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	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	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	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	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.	
	48. Kacang Bersalut	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.	

Jenis Pangan Produksi IRTP yang memiliki deskripsi dan karakteristik dasar yang sama dengan tabel di atas dan disimpan pada suhu ruang 7 (tujuh) hari atau lebih dapat mengajukan permohonan penerbitan SPP-IRT.

DEFINISI JENIS PANGAN OLAHAN YANG DILAKUKAN SAMPLING DAN PENGUJIAN

A. TABEL DAFTAR JENIS PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM 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 cecek 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	Dalam bentuk Kering

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			tanpa penambahan bahan pangan lain. Contoh : Rendang Daging kering	
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. Karakteristik dasar: 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. Karakteristik dasar: 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 pengukusan, pencabikan, penambahan bumbu, dan pemasakan/penggorengan. Karakteristik dasar: Kandungan daging ikan tidak kurang dari 40%.	
	5. Ikan dan Hasil Perikanan lain termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Renyah	09.2.4.3	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.	
	6. Keripik Ikan	09.2.4.3	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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
	7. Keripik Belut	09.2.4.3	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.	
	8. Rendang Ikan	09.2.4.3	Rendang ikan tuna adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan tuna yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. 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
	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.	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.	Dalam bentuk Kering
	11. Ikan Kayu	09.2.5	Ikan kayu adalah ikan yang mengalami kombinasi proses perebusan, pengeringan dan pengasapan sehingga 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. Kriteria bentuk produk akhir: <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 	Dalam bentuk Kering
	12. Kerupuk Ikan, Udang, Moluska (Mentah)	09.2.5	Kerupuk ikan, udang dan moluska (mentah) adalah produk tradisional berbahan baku ikan atau daging lumat (<i>minced fish</i>),	Jika Kandungan ikan atau daging lumat

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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. Karakteristik dasar: Kandungan ikan atau daging lumat (<i>minced fish</i>), udang dan moluska tidak kurang dari 15%.	(<i>minced fish</i>), udang dan moluska kurang dari 15%, maka masuk ke tepung dan hasil olahannya
	13. Kerupuk Kulit Ikan Mentah	09.2.5	Kerupuk 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	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 penggilingan. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 4%.	
	18. Rebon	09.2.5	Rebon adalah produk perikanan dengan bahan baku udang (<i>Acetes sp.</i>) yang telah mengalami perlakuan dengan perebusan, pengukusan atau pengolahan lainnya.	Dalam bentuk kering
	19. Petis Udang	09.3.4	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.	
	20. Kerupuk hasil perikanan	15.3	Kerupuk hasil perikanan adalah makanan ringan, dibuat dari	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
	(matang)		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	
	21. Sumpia Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Echinodermata		Sumpia Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Echinodermata adalah makanan ringan yang 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.	
	22. 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.	
	23. 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.	
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.	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-	Kerupuk Berbasis Daging unggas

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			lain.	
	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.	Dapat memperoleh 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.	
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>). Karakteristik dasar: • Penampakan, bau dan warna khas melinjo; • Kadar air tidak lebih dari 12%.	
	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 Kering	04.2.2.3	Sayur asin adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			diberi garam dan dikeringkan dengan pengeringan alami atau buatan. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 8%	
4.	Jamur Asin Kering	04.2.2.3	Jamur asin adalah produk jamur yang diperoleh dari satu jenis jamur segar, berbentuk utuh atau irisan, yang dibersihkan, dicuci, diblansir 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, diblansir, 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 timun, acar bawang putih, acar jahe, acar cabe, dan acar lobak.	Dapat memperoleh SPP-IRT jika tidak melalui proses pasteurisasi
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 yang sehat dan masak dan dipanen pada saat buah berwarna ungu muda atau pada tahap semburat kuning (<i>straw-yellow</i>), selama 	Dapat memperoleh SPP-IRT jika tidak melalui proses pasteurisasi

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			<p>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	<p>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 dan dipanaskan</p> <p>Karakteristik dasar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bau, rasa, warna dan tekstur khas <i>sauerkraut</i>; • Bobot tuntas tidak kurang dari 60%. 	
	11. Jamur Fementasi	4.2.2.7	<p>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.</p> <p>Karakteristik dasar:</p> <p><i>Kadar asam laktat sebagai hasil fermentasi 1%.</i></p>	
	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 yang diperoleh dari jamur kancing genus <i>Agaricus</i> (<i>A. bisporus</i> , <i>A. campestris</i> , <i>A. biflorus</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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			Geplak adalah produk buah yang diperoleh dari campuran kelapa parut dan gula yang dikeringkan. Karakteristik dasar: <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.	Bukan makanan pencuci mulut seperti jeli agar-agar ataupun puding
	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 sitrus 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). Karakteristik dasar: <ul style="list-style-type: none"> • Kandungan buah mangga tidak kurang dari 40%; • Total padatan terlarut tidak kurang dari 50%; • Produk harus memiliki flavor <i>chutney</i> mangga. 	
	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,	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
		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 buah-buahan (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 Kering	04.1.2.9	Manisan buah adalah produk buah yang diperoleh dari potongan	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			buah atau buah utuh segar yang sehat dengan penambahan gula. Selain itu dapat ditambahkan bahan pangan lain. Manisan buah dapat dikeringkan ataupun tidak. Yang kemudian dikeringkan sehingga menjadi Manisan buah kering.	
	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.	Dapat memperoleh SPP-IRT jika tidak dikemas hermetis
	35. Pikel buah	04.1.2.10	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	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. Karakteristik dasar: <ul style="list-style-type: none"> • Kadar air tidak lebih dari 20%; • Kadar gula (sebagai sukrosa) tidak kurang dari 35%; • Kadar serat kasar tidak lebih dari 2,5%. 	
	40. Wajit buah	04.1.2.12	Wajit buah adalah produk buah yang diperoleh dari campuran buah, tepung ketan, kelapa parut dan gula.	
	41. 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.	
	42. 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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			digoreng, atau dipanggang.	
	43. Keripik Pare/ Paria	04.2.2.8	Keripik pare adalah produk keripik yang diperoleh dari buah pare/paria yang bersih dan bermutu baik, yang diiris-iris kemudian digoreng, atau dapat dilapis dengan adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.	
	44. 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.	
	45. 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.	
	46. Olahan Sayur Menyerupai Abon		Makanan Kering berbentuk khas dibuat dari sayuran yang disayat-sayat, diberi bumbu, digoreng dan bisa juga dipress	
	47. 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. Kadar air tidak lebih dari 3%.	
	48. 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.	
	49. 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.	
05	Tepung dan Hasil Olahannya			
	1. Tepung Mokaf	06.2.1	Tepung mokaf adalah tepung yang diperoleh dari ubi kayu (Manihot sp.) dengan proses fermentasi asam laktat (antara lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus), baik tunggal maupun kombinasi, dengan	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			atau tanpa penambahan <i>Bifidobacterium</i> spp. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 13%; • Kehalusan: tidak kurang dari 90% lolos ayakan 100 mesh, dan 100% lolos ayakan 80 mesh.	
	2. Tepung Gapelek	06.2.1	Tepung gapelek adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan gapelek (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</i> Merr). Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 13%; • Kehalusan: 95% lolos ayakan 80 mesh.	
	5. Kinako	06.2.1	<i>Kinako</i> adalah tepung kedelai panggang.	
	6. Konjac Flour Tepung Glukomanan/ Tepung Konjac/ Konjac Flour	06.2.1	Tepung <i>konjac</i> adalah tepung glukomanan yang diperoleh hasil ekstraksi umbi iles-iles (<i>Amorphophallus konjac</i>). Tepung glukomanan/ tepung konjac/ konjac flour adalah polisakarida hidrokoloid larut air yang diperoleh dari hasil ekstraksi umbi spesies <i>Amorphophallus</i> yang mengandung glukomanan.	
	7. Tepung Iles-iles Tepung Porang	06.2.1	Tepung iles-iles adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi tanaman <i>Amorphophallus muelleri</i> . Tepung iles-iles atau tepung porang adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi tanaman <i>Amorphophallus muelleri</i> atau <i>Amorphophallus oncophyllus</i> atau <i>Amorphophallus burmanicus</i> . Karakteristik dasar: • Kadar Kalsium Oksalat maksimal 5 mg/100 gram	
	8. Pati garut	06.2.2	Pati garut adalah pati yang diperoleh dari sari umbi garut (<i>Maranta arundinaceae</i> L). Karakteristik dasar:	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			<ul style="list-style-type: none"> • Kadar air tidak lebih dari 16%; • Kehalusan: tidak kurang dari 95% lolos ayakan 100 mesh. 	
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. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 14%.	
11.	Pati Kacang Hijau/Hunkwee	06.2.2	Pati kacang hijau atau hunkwee adalah pati yang diperoleh dari kacang hijau (<i>Phaseolus radiatus</i>). Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 14%.	
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.) Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 14%.	
13.	Kuetiaw Kering	06.4.2	Kuetiaw kering adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras, berbentuk khas kuetiaw.	
14.	Pasta (Kering)	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 (Kering)	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 (Kering)	06.4.2	Produk pasta gandum dan kedelai adalah pasta yang diberi tambahan tepung kedelai, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Penambahan tepung kedelai tidak kurang dari 12,5%;	
17.	Pasta Lainnya (Kering)	06.4.2	Pasta lainnya adalah produk pasta yang dibuat dari selain gandum sebagai bahan utama dan bahan pangan lain, yang	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			diperoleh melalui ekstrusi atau pencetakan adonan. Nama jenis untuk kategori ini misalnya pasta jagung.	
	18. Sohun	06.4.3	Sohun adalah produk berbentuk untaian kering yang diperoleh dari pati kacang hijau (hunkwee). Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 13%.	
	19. 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. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 13%.	
	20. Bihun	06.4.3	Bihun adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras dengan atau tanpa bahan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 13%.	
	21. 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. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 13%.	
	22. 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. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 11%; • Kadar protein tidak kurang dari 6%.	
	23. 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.	
	24. Tepung Custard 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.	
	25. Sagu/Pati Mutiara	06.5	Sagu/pati mutiara adalah produk dengan tekstur kenyal terbuat dari tepung sagu atau tepung sereal atau pati dengan campuran bahan pangan lain.	
	26. Premiks Untuk Makanan	06.5	Premiks untuk makanan pencuci mulut berbasis sereal dan pati	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
	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.	
	27. 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). Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 12%.	
	28. 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) dan premiks untuk roti atau premiks untuk kue. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 12%.	
	29. 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).	
	30. 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.	
	31. 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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			tekstur yang diinginkan. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 20%.	
	32. Krekers Krim	7.1.2	Krekers krim adalah jenis krekers fermentasi yang pada proses laminasinya menggunakan <i>cracker dust</i> di antara lapisan-lapisannya. Kadar air tidak lebih dari 5%.	
	33. <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.	Dapat memperoleh SPP-IRT jika krekers yang digunakan adalah produk jadi (tidak diproduksi sendiri oleh IRTP)
	34. <i>Krekers Soda</i>	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. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%.	
	35. <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.	
	36. 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.	
	37. 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.	
	38. 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.	
	39. 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> .	
	40. Premiks Untuk Roti Tawar dan	07.1.6	Premiks untuk roti dan produk bakeri tawar adalah campuran	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
	Produk Bakeri Tawar		bahan kering yang bisa ditambahkan dengan ingredien basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk produk bakeri.	
	41. 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. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%.	
	42. 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. Kadar air tidak lebih dari 5%.	
	43. 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. Kadar air tidak lebih dari 5%.	
	44. Biskuit Marie Salut	07.2.1	Biskuit marie salut adalah biskuit marie yang diberi salutan coklat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.	
	45. Biskuit Lapis/ <i>Biskuit 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.	
	46. Biskuit Colek	07.2.1	Biskuit colek adalah biskuit yang dilengkapi dengan krim coklat atau krim lainnya yang dikonsumsi dengan cara dicolek.	
	47. Kukis	07.2.1	Kukis adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat. Kadar air tidak lebih dari 5%.	
	48. Kukis Lunak (<i>Soft Cookies</i>)	07.2.1	Kukis lunak (<i>Soft Cookies</i>) adalah jenis kukis yang bertekstur lunak. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 14,5%.	
	49. 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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			gula. Kadar air tidak lebih dari 5%.	
	50. Kukis <i>Oatmeal</i>	07.2.1	Kukis <i>oatmeal</i> adalah jenis kukis dengan salah satu bahan utamanya adalah oat. Kadar air tidak lebih dari 5%.	
	51. Nastar	07.2.1	Nastar adalah jenis kukis yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan diisi dengan selai nanas atau bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air berkisar lebih dari 5% dan tidak lebih dari 10%.	
	52. Kastengel	07.2.1	Kastengel adalah jenis kukis yang dibuat dengan penambahan keju, baik dalam adonannya atau ditaburkan. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 10%.	
	53. Wafer	07.2.1	Wafer adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, renyah, dan bila dipatahkan penampangnya tampak berongga.	
	54. Wafer <i>Roll/ Wafer Stick</i>	07.2.1	Wafer <i>roll/wafer stick</i> adalah sejenis biskuit manis yang dibuat dari adonan cair, berbentuk roll dengan atau tanpa isi, dan renyah.	
	55. Wafer Salut	07.2.1	Wafer salut adalah sejenis wafer yang diberi salutan cokelat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.	
	56. <i>Egg Roll</i>	07.2.1	<i>Egg roll</i> adalah jenis kukis gulung dengan kadar telur tidak kurang dari 35%.	
	57. 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.	
	58. <i>Crepes</i>	07.2.1	<i>Crepes</i> adalah produk sejenis panekuk tipis, dapat digulung atau dilipat, terbuat dari terigu, renyah, diberi isi atau tidak.	
	59. 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.	Bisa memperoleh izin produksi (SPP-IRT) bila dalam bentuk kering Dapat memperoleh SPP-IRT jika dalam bentuk kering
	60. Kue Tambang	07.2.2	Kue tambang adalah kue berbentuk seperti untaian tali yang dibuat dari adonan terigu yang digoreng.	
	61. 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

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
				dalam bentuk kering Dapat memperoleh SPP-IRT jika dalam bentuk kering
	62. Cone untuk Es Krim	07.2.2	Cone untuk es krim adalah sejenis wafer yang berbentuk corong digunakan sebagai wadah es krim.	Bisa memperoleh izin produksi (SPP-IRT) bila dalam bentuk kering Dapat memperoleh SPP-IRT jika dalam bentuk kering
	63. 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.	
	64. 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.	Bisa memperoleh izin produksi (SPP-IRT) bila dalam bentuk kering Dapat memperoleh SPP-IRT jika dalam bentuk kering
	65. 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.	
	66. Makanan Ringan Simulasi	15.1	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. Produk ini tidak termasuk keripik kentang, keripik singkong atau keripik umbi-umbian lainnya.	
	67. Kecimpring	15.1	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.	
	68. Simping	15.1	Simping adalah makanan ringan khas Jawa Barat dengan rasa asin dan citarasa khas. Simping terbuat dari bahan tapioka,	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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.	
	69. Slondok	15.1	Slondok adalah makanan ringan terbuat dari tepung singkong atau tapioka dengan campuran bahan dan pati lain.	
	70. Pilus		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.	
	71. 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.	
	72. 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.	
	73. Makanan Ringan Ekstrudat	15.1	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.	
	74. Produk Bakeri	7	Roti dan Produk bakeri yang meliputi produk bakeri tawar, asin, dan manis yang tidak disimpan dingin atau beku.	
	75. 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.	
	76. Malkist	15.1	Malkist adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			fermentasi yang pada proses laminasinya menggunakan cracker dust di antara lapisan-lapisannya yang permukaannya disalut atau ditaburi gula.	
	77. 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%.	
	78. Produk mi sayur kering	06.4.2	Produk mi sayur adalah mi yang diberi tambahan sayur seperti tomat, <i>artichoke</i> , 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.	
	79. 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.	
	80. 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.	
	81. 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.	
	82. 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.	
	83. 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.	
	84. Mi Soa	06.4.3	Mi soa adalah mi kering dengan diameter untaian yang kecil	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			dibuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan pangan lain dan berwarna putih.	
85.	Pasta Instan	06.4.3	Pasta instan adalah produk pasta yang telah dimasak lalu dikeringkan dan dapat ditambah bumbu.	
86.	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.	
87.	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.	
88.	Kue kering goreng		Kue kering renyah yang diproses dengan cara penggorengan seperti kue biji ketapang, kue keping.	
89.	Keik (<i>Cake</i>)		Keik (<i>cake</i>) adalah produk bakeri manis yang dibuat dari adonan yang terdiri dari tepung terigu, gula, telur, dan bahan pangan lain. Adonan umumnya dituang ke dalam cetakan untuk dipanggang dan tahan lebih dari 7 hari di suhu ruang.	
90.	Brownies		Brownies adalah jenis keik yang dibuat dari adonan tepung terigu atau tepung lainnya, gula, telur, cokelat, dan bahan pangan lain. Adonan dipanggang atau dikukus dan tahan lebih dari 7 hari di suhu ruang.	
06	Minyak dan Lemak			
	1. <i>Virgin Oil</i>	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).	
	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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			dan padatan bukan lemak sampai hampir sempurna, serta mempunyai aroma dan tekstur yang khas.	
4.	<i>Cold Pressed Oils</i>	02.1.2	<i>Cold pressed oils</i> adalah produk minyak yang diperoleh secara mekanis tanpa pemanasan. Minyak dapat dimurnikan dengan pencucian menggunakan air, pengendapan, penyaringan dan atau sentrifugasi.	
5.	Minyak Wijen (<i>Sesame Oil</i>)	02.1.2	Minyak wijen adalah minyak yang diperoleh dari biji wijen (<i>Sesamum indicum L</i>) dengan atau tanpa mengalami proses sangrai (<i>roasted</i>).	
6.	Lemak Hewani	02.1.3	Lemak hewani adalah lemak yang diperoleh dari hewan yang sehat pada saat disembelih dan aman untuk dikonsumsi manusia.	
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 Merr</i>), kelapa (<i>Cocos nucifera</i>), siwalan (<i>Barassus flabellifer L</i>) 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 Merr</i>), kelapa (<i>Cocos nucifera</i>), siwalan (<i>Barassus flabellifer L</i>) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk serbuk/granola. Contoh nama jenis gula semut atau gula palma serbuk.	
4.	Gula 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 L.</i>) 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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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	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. Karakteristik dasar: Kadar gula sebagai sakarosa tidak kurang dari 65%;	Dapat memperoleh SPP-IRT bila dalam penggunaannya harus diencerkan
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	Dapat memperoleh 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. Karakteristik dasar: 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 Susu	05.2.1	Karakteristik dasar: 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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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> .	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
	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. Karakteristik dasar: <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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
		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, baking product 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. Coklat bubuk	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	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. Karakteristik dasar: Kandungan kakao (<i>total cocoa solids</i>) tidak kurang dari 8%.	Jika kurang dari 8%, maka tidak disebut dengan sirup rasa coklat Masuk ke kembang gula
41. Cokelat Pasta (Berbasis Minyak)	05.1.3	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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			olesan kakao-kacang, olesan kakao- susu. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 2%; • Kadar lemak tidak kurang dari 25%.	
	42. Cokelat Pasta (Berbasis Air)	05.1.3	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.	
	43. Cokelat Hitam (<i>Dark Chocolate, Semisweet Chocolate, Bittersweet Chocolate</i>)	05.1.4	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 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</i>	05.1.4	Cokelat putih kovertur (<i>white chocolate couverture</i>) adalah produk	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
	<i>Chocolate Couverture</i>)		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. Karakteristik dasar: Kandungan susu tidak lebih dari 5%.	
51.	Praline	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. Karakteristik dasar: 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. Karakteristik dasar: 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. Karakteristik dasar:	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			Kandungan coklat tidak kurang dari 60%.	
	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 (<i>Cocoa liquor</i>)	05.1.1	Kakao massa (<i>Cocoa liquor</i>) 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 (<i>Cocoa Butter</i>)	05.1.1	Lemak kakao (<i>cocoa butter</i>) adalah lemak yang diperoleh dari biji kakao	
	63. Madu	11.5	Madu adalah cairan alami yang umumnya mempunyai rasa manis yang dihasilkan oleh lebah madu (<i>Apis sp.</i>) dari sari bunga tanaman (floral nektar) atau bagian lain dari tanaman (ekstra floral).	Sesuai PerBPOM Nomor 13 Tahun 2023 Tentang Kategori Pangan
08	Kopi dan Teh Kering			
	1. Teh Hitam Bubuk	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 sinensis</i>	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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. Karakteristik dasar: 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. Karakteristik dasar: Mutu I: mengandung sari kopi 20-36% b/b, sedangkan mutu II :	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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. Karakteristik dasar: • Kadar kafein tidak kurang dari 1500 mg/kg; • Kandungan kopi tidak kurang dari 4% (dihitung dari basis berat kering).	
	20. 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.	
09	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. Keterangan ragi tauco	
	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>shallo</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	Dalam kondisi kering atau pasta

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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 (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/ keju baik dalam bentuk bubuk/ blok/ kubus/ pasta dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini tanpa penambahan rempah.	Bisa memperoleh izin produksi (SPP-IRT) bila berbentuk kering
10.	Cuka Fermentasi (<i>Vinnegar</i>)	12.3	Cuka fermentasi (<i>vinnegar</i>) 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	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. Karakteristik dasar: <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 	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
	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/Saus Barbekue (<i>BBQ Sauce</i>)	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</i> sp.) 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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
		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 <i>Topping</i> /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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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.	
	38. 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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
	39. 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.	
	40. Bawang Merah goreng		Bawang merah (<i>shallof</i>) adalah umbi dari tanaman <i>Allium cepa L.</i> atau <i>Allium ascalonicum</i> . Bisa dalam bentuk irisan yang digoreng.	
	41. Bawang hitam (Black Garlic)		Bawang hitam adalah produk yang diperoleh dari bawang putih segar (<i>Allium sativum L.</i>) 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.	
	42. 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. Keterangan ragi tauco	
10	Minuman serbuk dan botanikal			
	1. Bubuk Minuman Kakao (<i>Drinking Cocoa Mixes</i>)	05.1.1	Bubuk minuman kakao (<i>drinking cocoa mixes</i>) adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kandungan kakao (<i>total cocoa solids</i>) tidak kurang dari 10% dihitung sebagai berat kering.	
	2. Bubuk minuma coklat (<i>Drinking Chocolate</i>)	05.1.1	Bubuk minuman coklat (<i>drinking chocolate</i>) adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan/atau tanpa penambahan kakao massa, lemak kakao, dapat ditambahkan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kandungan kakao (<i>total cocoa solids</i>) tidak kurang dari 20% dihitung sebagai berat kering.	
	3. Kakao Instan	05.1.1	Definisi: 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 Karakteristik dasar: Kandungan kakao (<i>total cocoa solids</i>) tidak kurang dari 10% dihitung sebagai berat kering.	
	4. Cokelat Instan	05.1.1	Cokelat instan adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan/atau tanpa penambahan	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			kakao massa, yang diproses sedemikian rupa sehingga mudah larut air, dengan atau tanpa penambahan gula atau bahan pangan lain Karakteristik dasar: Kandungan kakao (total <i>cocoa solids</i>) tidak kurang dari 20% dihitung sebagai berat kering	
5.	Minuman coklat paduan	05.1.5	Minuman coklat 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. Karakteristik dasar: Kandungan kakao (<i>total cocoa solid</i>) tidak kurang dari 5% (dihitung dari basis berat kering).	
6.	Serbuk Minuman Sereal	06.3	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. Karakteristik dasar: Kandungan sereal tidak kurang dari 25%.	
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	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 <i>chrysanthemum</i> , serbuk minuman jahe, serbuk bandrek, serbuk bajigur, wedang uwuh serbuk/ kering.	
9.	Serbuk Sekoteng	14.1.5	Serbuk sekoteng adalah produk minuman berbentuk serbuk atau granola yang diperoleh dari campuran gula dan rempah dengan penambahan bahan pangan lain (biji delima, buah kolong-kaling, kacang hijau, kacang tanah, roti tawar).	
10.	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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			penggunaannya diencerkan dengan air. Termasuk dalam nama jenis ini diantaranya minuman serbuk rasa, minuman serbuk berperisa.	
11	Hasil Olahan Biji-bijian, Kacang-Kacangan dan Umbi			
	1. Selai Kacang	04.2.2.5	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. Karakteristik dasar: Kandungan total kacang tidak kurang dari 85%.	Dapat dikatakan selai kacang kandungan kacangnya harus minimal 85%
	2. Olesan Kacang	04.2.2.5	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 tanah dan mede. Karakteristik dasar: Kandungan total kacang tidak kurang dari 40%.	Dapat dikatakan selai kacang kandungan kacangnya harus minimal 40%
	3. Olesan Mengandung Kacang	04.2.2.5	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. Karakteristik dasar: Kandungan total kacang tidak kurang dari 15%.	Jika kandungan kacangnya kurang dari 15 %, maka dapat ditulis sebagai olesan rasa kacang
	4. Emping Beras	06.1	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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
5.	Nasi berbumbu siap masak	16.1	Produk yang terdiri dari beras baik sudah terolah maupun mentah yang dilengkapi dengan bumbu dan siap untuk dimasak.	
6.	Keping Jagung (<i>Corn Flake</i>)	06.3	Keping jagung (<i>corn flake</i>) adalah produk jagung yang diperoleh dari proses gelatinisasi pati jagung dengan berbagai teknik misalnya ekstrusi, lalu dikeringkan.	
7.	<i>Meal</i>	06.3	<i>Meal</i> adalah produk sereal yang diperoleh dari penggilingan sereal. Produk ini dapat berupa campuran sereal.	
8.	Sereal Siap Santap	06.3	Sereal siap santap adalah produk siap santap yang berasal dari sereal yang diperoleh dari satu atau campuran beberapa jenis sereal 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 <i>flake</i> , keping, batang, dan bubur. Karakteristik dasar: Kandungan sereal tidak kurang dari 50%.	Dapat memperoleh SPP-IRT bila berbentuk <i>flake</i> , keping, atau batang
9.	Sereal Siap Santap dengan Sereal Utuh (<i>Whole Grain Ready To Eat Cereal</i>)	06.3	Sereal siap santap dengan sereal utuh (<i>whole grain ready to eat cereal</i>) adalah produk sereal siap santap yang diperoleh dari sereal sebagai bahan baku utama dimana sebagian atau keseluruhannya adalah sereal utuh dan dapat dicampur beberapa sereal 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. Karakteristik dasar: • Kandungan sereal utuh tidak kurang dari 25%;	Dapat memperoleh SPP-IRT bila berbentuk <i>flake</i> , keping, atau batang
10.	Gari	06.3	Gari adalah produk ubi kayu/singkong yang diperoleh dari pengolahan ubi kayu/singkong (<i>Manihot sp.</i>). 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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
		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 bahan lain	
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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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 tempe adalah makanan ringan yang dibuat dari tempe kedelai (<i>Glycine max</i>) berbentuk lempengan/irisian tipis dengan proses penggorengan atau pengeringan sehingga diperoleh produk bertekstur renyah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
	23. Keripik Oncom	15.1	Keripik oncom adalah makanan khas dari Bandung yang umumnya terbuat dari oncom merah, yang merupakan hasil fermentasi bungkil kacang kedelai. Keripik 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 tahu/keripik produk tahu/keripik 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 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>Zeamays</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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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	Definisi: Jipang beras adalah produk makanan ringan yang dibuat dari beras (<i>Oryza sativa</i> L.) dan/atau beras ketan (<i>Oryza sativa</i> var. glutinosa) 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. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 8%.	
	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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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 L</i>) dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati dan telur yang telah dibumbui dan digoreng.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
	46. Kacang Goyang	15.2	Kacang goyang adalah kacang tanah (<i>Arachis hypogea L</i>) 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 L</i>) 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.	
	49. Keripik Tapai Singkong		Keripik tapai singkong adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi singkong (<i>Manihot sp.</i>) 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.	

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).

D. AIR MINUM ISI ULANG (AMIU)

Air minum isi ulang (AMIU) adalah air minum dalam bentuk curah yang dihasilkan oleh Depot Air Minum/DAM melalui proses pengolahan air baku yang memenuhi syarat kesehatan dan dapat langsung diminum.

DAFTAR PARAMETER UJI PER JENIS KATEGORI PANGAN YANG DILAKUKAN SAMPLING DAN PENGUJIAN

A. PARAMETER UJI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
1	Hasil Olahan Daging Dan Produk Daging Kering	08.2.2	- Abon Daging - Kerupuk Kulit/Rambak - Keripik Paru - Kerupuk Berbasis Daging, Daging Unggas, dan Daging Hewan Buruan - Daging Olahan Berbumbu (kering)	PRIORITAS	PK Nitrit (dikecualikan pada kerupuk kulit)	Maks. 30 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Salmonella	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	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)	Negatif Pewarna yang dilarang	PerBPOM No. 22 Tahun 2023	PRIORITAS	Staphylococcus aureus	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemaran Pb	Maks. 0,5 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Escherichia coli	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	Metabolit Nitrofurazon	Negatif	PerBPOM No. 22 tahun 2023							
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Cemaran As	Maks 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PILIHAN	PK Cemaran Hg*	Maks 0,03 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PILIHAN	Identifikasi Boraks (Pada Produk Kerupuk Kulit/Rambak)	Negatif	PerBPOM No. 22 tahun 2023							

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI												
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi		
										n	c	m	M			
		09.2.5	- Ikan Asap - Ikan Kayu- Kerupuk Ikan, Udang, Moluska (Mentah) - Kerupuk Kulit Ikan Mentah - Dendeng Ikan - Terasi Udang - Pasta Ikan - Tepung Ikan - Rebon	PRIORITAS	Identifikasi Formalin	Negatif	PerBPOM No. 22 Tahun 2023	PRIORITAS	Angka Lempeng Total	5	2	10 ⁵ koloni/g (Dikeringkan; Diasap tidak siap makan), atau 10 ⁴ koloni/g (Diasap siap makan)	10 ⁶ koloni/g (Dikeringkan; Diasap tidak siap makan), atau 10 ⁵ koloni/g (Diasap siap makan)	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemaran Pb	Maks. 0,3 mg/kg (kecuali untuk ikan olahan yang termasuk dalam cephalopoda atau kekerangan 1,0)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Salmonella	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemaran As	Maks. 2,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				PRIORITAS	Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	Negatif Pewarna yang dilarang	PerBPOM No. 22 tahun 2023									
				PRIORITAS	Identifikasi Boraks	Negatif	PerBPOM No. 22 Tahun 2023									
				PILIHAN	PK Cemaran Cd	Maks. 0,3 mg/kg (kecuali untuk ikan olahan yang termasuk dalam cephalopoda atau kekerangan 1,0)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				PILIHAN	PK Cemaran Hg*	Maks 0,50 mg/kg (kecuali untuk ikan predator olahan seperti cucut, tuna, marlin 1,0)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				09.3.4	- Petis Udang	PRIORITAS	PK Sorbat	Maks. 1000 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Salmonella	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS		Identifikasi Formalin	Negatif	PerBPOM No. 22 Tahun 2023	PILIHAN	Escherichia coli	5	1	3 APM/g atau 0,3 APM /g	3,6 APM/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				PRIORITAS		PK Cemaran Pb	Maks. 0,3 mg/kg (kecuali untuk ikan olahan yang termasuk dalam	PerBPOM No. 9 Tahun 2022								

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI																
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi						
										n	c	m	M							
						cephalopoda atau kekerangan 1,0)														
				PRIORITAS	PK Cemarasi As	Maks. 2,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													
				PRIORITAS	Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	Negatif Pewarna yang dilarang	PerBPOM No. 22 tahun 2023													
				PILIHAN	PK Cemarasi Cd	Maks. 0,3 mg/kg (kecuali untuk ikan olahan yang termasuk dalam cephalopoda atau kekerangan 1,0)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													
				PILIHAN	PK Cemarasi Hg*	Maks. 0,50 mg/kg (kecuali untuk ikan predator olahan seperti cucut, tuna, marlin 1,0)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													
3	Hasil Olahan Unggas dan Telur	08.2.1.2	- Dendeng Daging Unggas	PRIORITAS	Identifikasi Formalin	Negatif	PerBPOM No. 22 Tahun 2023	PRIORITAS	Salmonella	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019						
				PRIORITAS	PK Cemarasi Pb	Maks. 0,5 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Escherichia coli	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019						
				PRIORITAS	PK Cemarasi As	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Staphylococcus aureus	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019						
								PRIORITAS	Clostridium perfringens	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019						
			- Abon Daging Unggas	PRIORITAS	Identifikasi Formalin	Negatif	PerBPOM No. 22 Tahun 2023	PRIORITAS	Salmonella	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019						
				PRIORITAS	PK Cemarasi Pb	Maks. 0,5 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Escherichia coli	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019						

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
				PRIORITAS	PK Cemarasi As	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Staphylococcus aureus	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
								PRIORITAS	Clostridium perfringens	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		08.2.2	- Kerupuk Berbasis Daging Unggas - Usus ayam goreng - Daging Olahan Unggas Berbumbu	PRIORITAS	Identifikasi Formalin	Negatif	PerBPOM No. 22 Tahun 2023	PRIORITAS	Salmonella	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	Identifikasi Boraks	Negatif	PerBPOM No. 22 Tahun 2023	PRIORITAS	Escherichia coli	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemarasi Pb	Maks. 0,5 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Staphylococcus aureus	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemarasi As	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Clostridium perfringens	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	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)	Negatif Pewarna yang dilarang	PerBPOM No. 22 tahun 2023							
		10.2.3	- Rendang Telur Kering	PRIORITAS	Identifikasi Pewarna yang dilarang : Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk (contoh: Jika produk warna merah diuji	Negatif Pewarna yang dilarang	PerBPOM No. 22 tahun 2023	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI												
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi		
										n	c	m	M			
					Rhodamin B, warna kuning diuji Kuning Metanil, dst)											
				PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Angka Lempeng Total	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PILIHAN	PK Cemar Cd	Maks. 0,1 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
		10.3	- Telur Hitam (Pidan/Pitan/Bitan)	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemar Cd	Maks. 0,1 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
		10.4	- Selai Kaya	PRIORITAS	Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	Negatif Pewarna yang dilarang	PerBPOM No. 22 tahun 2023	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
				PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Angka Lempeng Total	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Pemanis (Pemanis yang diuji sesuai pemanis yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pemanis yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
					a. PK Siklamat	Maks. 250 mg/kg sebagai asam siklamat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
					b. PK Aseulfam-K	Maks. 350 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
					c. PK Sakarin	Maks. 100 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Cemar Cd	Maks. 0,1 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Benzoat	Maks. 500 mg/kg dihitung sebagai asam benzoat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Sorbat	Negatif, belum diatur sebagai BTP yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019**	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
4	Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	04.1.2.10	- Pikel buah - Tempoyak/ Pekasam	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 0,10 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
				PRIORITAS	PK Cemarana As	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Escherichia coli	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Aspartam	Maks. 2000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Sorbat	Maks. 500 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Asesulfam-K	Maks. 350 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Benzoat	Maks. 500 mg/kg dihitung sebagai asam benzoat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Cemarana Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
		04.1.2.12	- Keripik Buah - Keripik Buah Simulasi	PRIORITAS	PK Cemarana Pb	Maks. 0,10 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	Untuk kelompok kering : Keripik Apel, Keripik, Nangka, Keripik Nenas, Keripik, Pisang, Keripik, Salak						
				PRIORITAS	PK Cemarana As	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Escherichia coli	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Pemanis (Pemanis yang diuji sesuai pemanis yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pemanis yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Asesulfam-K	Maks. 500 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI											
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi	
										n	c	m	M		
				PILIHAN	PK Aspartam	Maks. 2000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
			- Geplak - Dodol atau lempok buah - Wajit buah	PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,10 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Staphylococcus aureus	5	1	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				PRIORITAS	PK Sulfit (untuk jenis pangan yang menggunakan gula merah seperti dodol, wajit, lempok)	Maks. 40 mg/kg dihitung sebagai residu SO ₂ (tergantung persentase penggunaan gula merah pada komposisi) Syarat Maks sesuai dengan persentase penggunaan bahan baku yang mengandung sulfit (contoh: gula merah) dikali dengan 40 mg/kg dihitung sebagai residu SO ₂ Contoh perhitungan: penggunaan gula merah 50% dari total komposisi produk. Maka syarat maksimal sulfit yang terkandung dalam produk akhir adalah 50% x 40 mg/kg = 20 mg/kg (dihitung sebagai residu SO ₂)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				PILIHAN	PK Cemarannya Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Escherichia coli	5	2	11 APM/g	94 APM/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
								PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
		04.1.2.2	- Serundeng Kelapa	PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,10 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
				PRIORITAS	PK Cemarasi As	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Sulfit	Maks. 100 mg/kg (dihitung sebagai residu SO ₂)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Escherichia coli	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Pemanis (Pemanis yang diuji sesuai pemanis yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pemanis yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	a. PK Aspartam	Maks. 2000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	b. PK Aseulfam-K	Maks. 500 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Sorbat	Maks. 500 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
		04.1.2.2	- Kelapa Parut Kering	PRIORITAS	PK Cemarasi Pb	Maks. 0,10 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemarasi As	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Escherichia coli	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Sulfit	Maks. 100 mg/kg (dihitung sebagai residu SO ₂)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Pemanis (Pemanis yang diuji sesuai pemanis yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pemanis yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI													
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi			
										n	c	m	M				
				PILIHAN	a. PK Aspartam	Maks. 2000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019										
				PILIHAN	b. PK Asesulfam-K	Maks. 500 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019										
				PILIHAN	PK Sorbat	Maks. 500 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019										
		04.1.2.5	- Jem Buah atau Selai Buah - Jeli Buah - Marmalad	PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,4 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019			
				PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Escherichia coli	5	0	3 APM/g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019			
				PRIORITAS	PK Benzoat	Maks. 200 mg/kg dihitung sebagai asam benzoat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019										
				PILIHAN	PK Sorbat	Maks. 500 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019										
				PILIHAN	PK Sakarin	Maks. 200 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019										
				PILIHAN	PK Siklamat	Maks. 1000 mg/kg sebagai asam siklamat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019										
				PILIHAN	Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	Negatif Pewarna yang dilarang	PerBPOM No. 22 tahun 2023										
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019										
		04.1.2.6	- Chutney Mangga (Mango Chutney) - Produk Buah Oles	PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,10 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	Semua produk dengan									

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI												
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi		
										n	c	m	M			
				PILIHAN	Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	Negatif Pewarna yang dilarang	PerBPOM No. 22 tahun 2023									
				PILIHAN	PK Cemarannya Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
		04.1.2.8	- Bubuk asam jawa - Bars Buah - Saus buah - Topping Buah - Konsentrat asam Jawa / Tamarin	PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,10 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Escherichia coli	5	2	11 APM/g	94 APM/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Benzoat	Maks. 1000 mg/kg dihitung sebagai asam benzoat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PILIHAN	PK Sulfit	Maks. 100 mg/kg (dihitung sebagai residu SO ₂)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
				PILIHAN	PK Asesulfam-K	Maks. 350 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
				PILIHAN	Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	Negatif Pewarna yang dilarang	PerBPOM No. 22 tahun 2023									
				PILIHAN	PK Cemarannya Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
		04.1.2.9	- Agar-agar kertas - Bubuk Puding /Jeli Rasa/Berperisa - Manisan Buah - Sale pisang	PRIORITAS	PK Benzoat	Maks. 200 mg/kg dihitung sebagai asam benzoat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Sakarin	Maks. 100 mg/kg dihitung terhadap produk siap konsumsi	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Escherichia coli	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
				PRIORITAS	PK Siklamat	Maks. 250 mg/kg sebagai asam siklamat (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,10 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PRIORITAS	PK Sulfit	Maks. 100 mg/kg dihitung sebagai residu SO ₂	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Cemarannya As	Maks. 0,15 mg/kg (Khusus agar-agar kertas dan bubuk puding/jeli rasa/berperisa = Maks. 0,01 mg/kg dihitung pada produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
		04.1.2.9	- Cincau Hitam	PRIORITAS	PK Benzoat	Maks. 200 mg/kg dihitung sebagai asam benzoat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Sakarin	Maks. 100 mg/kg dihitung terhadap produk siap konsumsi	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Escherichia coli	5	0	3 APM/g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Siklamat	Maks. 250 mg/kg sebagai asam siklamat (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,2 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI												
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi		
										n	c	m	M			
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
		04.2.2.2	- Emping Melinjo - Emping Jengkol - Sayur Asin Kering	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 0,2 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	3	10 koloni	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Escherichia coli	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PILIHAN	PK Cemar Hg*	Maks. 0,03 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PILIHAN	PK Cemar Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
		04.2.2.2	- Nori	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 0,2 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	3	10 koloni	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks 1,0 mg/kg sebagai Arsen inorganik	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Escherichia coli	5	1	3 APM/g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemar Hg*	Maks. 0,03 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemar Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
		04.2.2.3	- Jamur Asin - Acar (Sweet Pickle) - Asinan Jahe	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 0,20 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Escherichia coli	5	0	3 APM/g	NA	PerBPOM No. 13		

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI													
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi			
										n	c	m	M				
	04.2.2.7		- Pikel (Fermentasi) - Sawi Asin - Sauerkraut - Jamur Fementasi - Kimci	PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,20 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019			
				PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Escherichia coli	5	0	3 APM/g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019			
				PRIORITAS	PK Sorbat	Maks. 1000 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019										
				PILIHAN	PK Asesulfam-K	Maks. 1000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019										
				PILIHAN	PK Cemarannya Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022										
	04.2.2.8			- Keripik Bayam - Keripik Jamur Kancing - Kerupuk Jengkol - keripik sayuran - Keripik Pare/ Paria - Olahan Sayur Menyerupai Abon - Dodol Rumpun Laut	PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,20 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
					PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Staphylococcus aureus	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
					PILIHAN	PK Sakarin	Maks. 160 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
					PILIHAN	PK Sorbat	Maks. 1000 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
					PILIHAN	PK Cemarannya Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
					PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI											
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi	
										n	c	m	M		
5	Tepung dan Hasil Olahannya	06.5	- Tepung Custard Tanpa Telur (Eggless Custard) - Sagu/Pati Mutiara - Premiks Untuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Sereal dan Pati	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 0,1 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Bacillus cereus	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				PRIORITAS	PK Sakarin	100 mg/kg dihitung terhadap produk siap konsumsi	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				PILIHAN	PK Sorbat	Maks. 1000 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Staphylococcus aureus	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
				PILIHAN	PK Aspartam	Maks. 1000 mg/kg dihitung terhadap produk siap konsumsi	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
				PILIHAN	PK Siklamat	Maks. 250 mg/kg sebagai asam siklamat (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
		06.6	- Tepung Pelapis - Tepung Bumbu - Tepung Bakwan - Tepung Bakso	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Bacillus cereus	5	1	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 0,2 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Enterobacteriace	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				PRIORITAS	PK Tartrazin (dikecualikan untuk tepung bakso)	Maks. 70 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
				PILIHAN	PK Sorbat	Maks. 1000 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	2	5x10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Cemarannya Cd	Maks. 0,2 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
		06.7	- Dodol/Jenang/Gelamai	PRIORITAS	PK Sulfit	Negatif	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Bacillus cereus	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Tartrazin	Maks. 70 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Staphylococcus aureus	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 0,1 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Cemarannya Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PILIHAN	Identifikasi pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	Negatif Pewarna yang dilarang	PerBPOM No. 22 tahun 2023							
		07.1.1	- Produk Bakeri (roti)	PRIORITAS	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,50 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
				PRIORITAS	PK Cemarasi As	Maks. 0,50 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Cemarasi Cd	Maks. 0,20 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PILIHAN	PK Pemanis (Pemanis yang diuji sesuai pemanis yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pemanis yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
		15.1	- Makanan Ringan Simulasi - Kecimpring - Samping - Slondok - Pilus - Kerupuk Beras - Rempeyek - Makanan Ringan Ekstrudat - Krekers rasa - Malkist	PRIORITAS	PK Siklamat	Negatif, belum diatur sebagai BTP yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019**	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	Identifikasi pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	Negatif Pewarna yang dilarang	PerBPOM No. 11 tahun 2019	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemarasi Pb	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemarasi As	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PRIORITAS	PK Aflatoksin Total (B1, B2, G1, G2)	20 ppb atau µg/kg (untuk yang mengandung kacang tanah) 10 ppb atau µg/kg (dalam bentuk produk siap konsumsi) (untuk produk olahan kacang-kacangan selain kacang tanah)	PerBPOM No. 8 Tahun 2018							
				PRIORITAS	Identifikasi Benzoat (untuk makanan ringan simulasi)	Negatif, belum diatur sebagai BTP yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI																
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi						
										n	c	m	M							
						PerBPOM No. 11 Tahun 2019**														
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019													
				PILIHAN	PK Aspartam	Maks. 500 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019													
				PILIHAN	PK Cemarannya Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													
				PILIHAN	PK Sakarin	Maks. 100 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019													
		06.2.1	- Tepung Mokaf - Tepung Umbi Lainnya (Tepung Kentang, Tepung Ubi Jalar, Tepung Garut, Tepung Ganyong dan lain-lain.) - Tepung Aren - Kinako - Konjac Flour - Tepung Iles-iles	PRIORITAS	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Bacillus cereus	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019						
				PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,25 mg/kg (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 1,0)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019						
				PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 0,1 mg/kg (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 0,5)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019						
				PILIHAN	Identifikasi pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	Negatif Pewarna yang dilarang	PerBPOM No. 22 tahun 2023	PILIHAN	Escherichia coli	5	2	7.4 APM/g	11 APM/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019						
				PILIHAN	PK Cemarannya Cd	Maks. 0,05 mg/kg (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,1)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI											
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi	
										n	c	m	M		
	06.2.2		- Pati garut - Pati Jagung atau Maizena - Pati Sagu - Pati Kacang Hijau/Hunkwee - Tapioka/Pati Singkong/Pati Ubi Kayu	PRIORITAS	PK Cemarana Pb	Maks. 0,25 mg/kg (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 1,0)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Bacillus cereus	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				PRIORITAS	PK Cemarana As	Maks. 0,1 mg/kg (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 0,5)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				PRIORITAS	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Escherichia coli	5	2	7.4 APM/g	11 APM/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				PILIHAN	PK Cemarana Cd	Maks. 0,05 mg/kg (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,1)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
	06.4.3			- Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa kering	PRIORITAS	PK Cemarana Pb	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
					PRIORITAS	PK Cemarana As	Maks. 0,1 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
					PRIORITAS	Identifikasi Formalin (Untuk yang menggunakan bahan ikan)	Negatif	PerBPOM No. 22 Tahun 2023	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
					PILIHAN	PK Cemarana Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Escherichia coli	5	0	3 APM/g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
	06.4.2			- Kuetiaw Kering - Pasta - Pasta Gandum Utuh - Produk Pasta Gandum dan Kedelai - Produk Pasta Sayur - Pasta Lainnya - Produk Mi Gandum dan Kedelai - Produk Mi Sayur	PRIORITAS	Identifikasi Pewarna yang dilarang : Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk (contoh: Jika produk warna merah diuji Rhodamin B, warna kuning diuji	Negatif Pewarna yang dilarang	PerBPOM No. 22 tahun 2023	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI												
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi		
										n	c	m	M			
					Kuning Metanil, dst)											
				PRIORITAS	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Angka Lempeng Total	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 0,1 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				PILIHAN	PK Cemar Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				PILIHAN	PK Cemar Hg*	Maks. 0,03 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
		06.4.3	- Sohun - Sohun lainnya - Bihun - Bihun lainnya - Mi Kering - Kerupuk Mentah - Bihun Instan - Kuetiaw Instan - Makaroni instan - Mi Instan - Mi Instan Lainnya - Mi Soa - Pasta Instan - Pasta Instan Lainnya	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 0,25 mg/kg (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 1,0)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 0,1 mg/kg (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 0,5)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PILIHAN	Angka Lempeng Total			PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PILIHAN	Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	Negatif Pewarna yang dilarang	PerBPOM No. 22 tahun 2023	PILIHAN	Escherichia coli	5	0	3 APM/g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI																
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi						
										n	c	m	M							
					produk atau diduga)															
				PILIHAN	2 Chloroethanol (mie instan dengan bubuk cabai)	maks 85 mg/kg	Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 229 Tahun 2022													
				PILIHAN	PK Cemarannya Cd	Maks. 0,05 mg/kg (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,1)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													
				PILIHAN	PK Cemarannya Hg*	Maks. 0,03 mg/kg (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,05)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													
		07.1.2 Krekers, Tidak Termasuk Krekers Manis	- Krekers Krim - Water Biscuit - Krekers Soda	PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,50 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019						
				PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 0,50 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019						
				PRIORITAS	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019						
								PILIHAN	Staphylococcus aureus	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019						
		07.1.4	- Crouton - Tepung Panir - Tepung Roti/Bread Crumb - Roti Untuk Stuffing - Premiks Untuk Stuffing	PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,5 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019						
				PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 0,5 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019						

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
				PRIORITAS	PK Tartrazin	Maks. 50 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Cemarannya Cd	Maks. 0,2 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PILIHAN	PK Cemarannya Hg*	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
		07.1.6	- Premiks Untuk Roti Tawar dan Produk Bakeri Tawar	PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,5 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 0,5 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Tartrazin	Maks. 100 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Cemarannya Cd	Maks. 0,2 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
		07.2.1	- Biskuit - Biskuit Non Terigu - Biskuit Marie - Biskuit Marie Salut - Biskuit Lapis/Biskuit Sandwich	PRIORITAS	Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	Negatif Pewarna yang dilarang	PerBPOM No. 22 tahun 2023	PRIORITAS	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
			- Biskuit Colek - Kukis - Kukis Lunak (Soft Cookies) - Kukis Gula - Kukis Oatmeal - Nastar - Kastengel - Wafer - Wafer Roll/ Wafer Stick - Wafer Salut - Egg Roll - Biskuit Bar Sereal Isi - Crepes - Roti Bagelen - Keik - brownies	PRIORITAS	PK Sulfit	Maks. 50 mg/kg (dihitung sebagai residu SO ₂)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,5 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Staphylococcus aureus	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 0,5 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Cemarannya Cd	Maks. 0,20 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PILIHAN	PK Cemarannya Hg*	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
		07.2.2	- Kue Tambang - Wafel - Cone untuk Es Krim - Bakpia - Bolu Emprit - Roti isi	PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,5 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 0,5 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	Identifikasi pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	Negatif Pewarna yang dilarang	PerBPOM No. 22 tahun 2023	PILIHAN	Staphylococcus aureus	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI																					
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi											
										n	c	m	M												
				PRIORITAS	PK Tartrazin	Maks. 70 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019																		
				PRIORITAS	PK Ponceau	Maks. 70 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019																		
				PILIHAN	PK Sorbat	Maks. 1000 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019																		
				PILIHAN	PK Propionat	Maks. 2000 mg/kg dihitung sebagai asam	PerBPOM No. 11 Tahun 2019																		
				PILIHAN	PK Cemarannya Cd	Maks. 0,2 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022																		
			07.2.3	- Premiks untuk produk bakeri istimewa - Kue kering goreng	PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,5 mg/kg											PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
					PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 0,5 mg/kg											PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
					PRIORITAS	Identifikasi pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	Negatif Pewarna yang dilarang											PerBPOM No. 22 tahun 2023	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
					PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019											PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
					PILIHAN	PK Cemarannya Cd	Maks. 0,2 mg/kg											PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
					PILIHAN	PK Cemarannya Hg*	Maks. 0,05 mg/kg											PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
6	Minyak dan Lemak	02.1.1	- Ghee	PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,1 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	TIDAK DIATUR PADA PERBPOM NO 13 TAHUN 2019																	

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
		02.1.3	- Lemak Hewani	PRIORITAS	PK Bilangan Peroksida	Maks. 10 meq O2/kg	PerBPOM No. 13 Tahun 2023	TIDAK DIATUR PADA PERBPOM NO 13 TAHUN 2019						
			PRIORITAS	FFA (Asam Lemak Bebas), dihitung sebagai asam palmitat	Ordinary Virgin Olive Oil Maks. 3.3 gram per 100 gram	PerBPOM No. 13 Tahun 2023								
			PRIORITAS	PK BHA, BHT, TBHQ dan PG (Simultan)	BHA, BHT: Maks. 200 mg/kg dihitung sebagai lemak TBHQ: Maks. 2000 mg/kg dihitung sebagai lemak Propil Galat: Maks. 200 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
7	Gula, Kembang Gula/ Permen dan Coklat	05.3	- Kembang Gula Karet/ Permen Karet	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Angka Lempeng Total	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	Identifikasi Pewarna yang dilarang : Rhodamin B, Kuning Metanil, dst (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	Negatif Pewarna yang dilarang	PerBPOM No. 22 tahun 2023	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Siklamat	Maks. 2000 mg/kg sebagai asam siklamat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI													
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi			
										n	c	m	M				
					yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019											
				PILIHAN	PK Pemanis (Pemanis yang diuji sesuai pemanis yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pemanis yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019										
		05.4	- Icing - Frosting - Saus Butterscotch - Saus/Topping/Olesan Cokelat - Saus/Topping/Olesan Manis - Saus/Topping/Olesan (non buah) - Taburan Berbasis Gula	PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Angka Lempeng Total	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019			
				PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019			
				PRIORITAS	PK Sulfit	Maks. 100 mg/kg (dihitung sebagai residu SO ₂)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019			
				PRIORITAS	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019			
				PILIHAN	PK Siklamat	Maks. 500 mg/kg sebagai asam siklamat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019										
				PILIHAN	PK Cemarannya Cd	Maks. 0,5 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022										
				PILIHAN	PK Pengawet (sesuai komposisi produk)	Pengawet diizinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019										
		11.2	- Gula Palma Cetak - Gula Palma Serbuk (Gula Semut) - Gula Merah Tebu/ Saka	PRIORITAS	PK Sulfit	Maks. 40 mg/kg dihitung sebagai residu SO ₂	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	TIDAK DIATUR PADA PERBPOM NO 13 TAHUN 2019									

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI												
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi		
										n	c	m	M			
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
				PILIHAN	PK Cemar Cd (Produk cokelat dengan total padatan kakao < 30% (berdasarkan berat kering))	Maks. 0,30 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				PILIHAN	PK Cemar Cd (Produk cokelat dengan total padatan kakao ≥ 30% sampai < 50% (berdasarkan berat kering))	Maks. 0,70 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				PILIHAN	PK Cemar Cd (Produk cokelat dengan total padatan kakao ≥ 50% sampai < 70% (berdasarkan berat kering))	Maks. 0,80 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				PILIHAN	PK Cemar Cd (Produk cokelat dengan total padatan kakao ≥ 70% (berdasarkan berat kering))	Maks. 0,90 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
		05.1.4	- Cokelat Hitam (Dark Chocolate, Semisweet Chocolate, Bittersweet Chocolate) - Cokelat Hitam Manis (Sweet Chocolate) - Cokelat Hitam Kovertur (Dark Chocolate Couverture) - Cokelat Susu (Milk Chocolate) - Cokelat Susu Kovertur (Milk Chocolate Couverture) - Cokelat Putih (White Chocolate) - Cokelat Putih Kovertur (White Chocolate Couverture) - Bonbon Cokelat /Permen Isi Cokelat	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS untuk coklat yang menggunakan kacang	Aflatoksin Total (B1,B2,G1,G2)	20 ppb atau µg/kg (untuk yang mengandung kacang tanah) 10 ppb atau µg/kg (dalam bentuk produk)	PerBPOM No. 8 Tahun 2018	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI												
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi		
										n	c	m	M			
			- Praline - Truffles - Cokelat Isi (filled chocolate) - Cokelat Berperisa - Cokelat Aerasi - Cokelat Laminasi - Cokelat Komposit			siap konsumsi) (untuk produk olahan kacang-kacangan selain kacang tanah										
				PRIORITAS untuk coklat yang menggunakan pewarna	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai warna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	5x10 ³ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PILIHAN	PK Siklalat	Maks. 500 mg/kg sebagai asam siklalat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
				PILIHAN	PK Asesulfam-K	Maks. 500 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
				PILIHAN	PK Cemar Cd (Produk coklat dengan total padatan kakao < 30% (berdasarkan berat kering))	Maks. 0,30 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				PILIHAN	PK Cemar Cd (Produk coklat dengan total padatan kakao ≥ 30% sampai < 50% (berdasarkan berat kering))	Maks. 0,70 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				PILIHAN	PK Cemar Cd (Produk coklat dengan total padatan kakao ≥ 50% sampai < 70% (berdasarkan berat kering))	Maks. 0,80 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				PILIHAN	PK Cemar Cd (Produk coklat dengan total padatan kakao ≥ 70% (berdasarkan berat kering))	Maks. 0,90 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
		05.1.5	- Coklat Paduan / Chocolate Compound butir - Cokelat imitasi	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13		

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI												
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi		
										n	c	m	M			
															Tahun 2019	
				PRIORITAS	PK Cemarasi	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Siklamat	Maks. 500 mg/kg sebagai asam siklamat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	5x10 ³ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PILIHAN	PK Asesulfam-K	Maks. 500 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PILIHAN	PK Benzoat	Maks 500 mg/kg dihitung sebagai asam benzoat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
				PILIHAN	PK Aspartam	Maks. 3000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
		05.2.1	- Kembang Gula Keras/Permen Keras/Hard Candy/Boiled Sweet - Pastiles - Pressed Candy/Lozenges - Kembang Gula Isi Susu/Permen Isi Susu	PRIORITAS	PK pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Benzoat	Maks. 500 mg/kg dihitung sebagai asam benzoat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Angka Lempeng Total	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemarasi Pb	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
				PILIHAN	PK Cemarasi As	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Tartrazin	Maks. 100 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Asesulfam-K	Maks. 500 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Siklamat	Maks. 500 mg/kg sebagai asam siklamat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
		05.2.2	- Kembang Gula Lunak/ Permen Lunak - Kembang Gula Karamel/Permen Karamel - Fudge - Butterscotch - Licorice - Toffee - Krokant/Brittles - Marshmallow - Kembang Gula Jeli Pati (Starch Jelly) - Kembang Gula Jeli Agar dan Gelatin - Gula Kapas (Cotton Candy)/Arumanis - Gulali	PRIORITAS	PK Cemarasi Pb	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	Kembang Gula/Permen Lunak (bukan jeli)						
				PRIORITAS	PK Cemarasi As	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Siklamat	Maks. 500 mg/kg sebagai asam siklamat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Asesulfam-K	Maks. 1000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				Kembang Gula/Permen Lunak (jeli)										
				PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019				
				PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019				

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
								PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
								PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		05.2.3	- Permen Enting-Enting atau Nut Brittles - Raw Marzipan, Base Almond Paste - Marzipan, Almond Paste	PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Aflatoksin Total (B1, B2, G1, G2)	20 ppb atau µg/kg (untuk yang mengandung kacang tanah) 10 ppb atau µg/kg (dalam bentuk produk siap konsumsi) (untuk produk olahan kacang-kacangan selain kacang tanah)	PerBPOM No. 8 Tahun 2018	PRIORITAS	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Asesulfam-K	Maks. 1000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		11.1.2	- Gula Serbuk (Icing Sugar)	PRIORITAS	PK Sulfit	Maks. 15 mg/kg (dihitung sebagai residu SO ₂)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	TIDAK DIATUR PADA PERBPOM NO 13 TAHUN 2019						
				PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PILIHAN	PK Cemarannya Cd	Maks 0,2 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
		14.1.4.3	- Sirup Buah - Sirup Berperisa	PRIORITAS	PK Siklamat	Maks. 350 mg/kg sebagai asam siklamat (dihitung)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Escherichia coli	5	0	3 APM/ml	NA	PerBPOM No. 13

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
		11.5	Madu	PRIORITAS	Enzim Diastase	Aktivitas enzim diastase madu hutan dan madu lebah tanpa sengat tidak kurang dari 1 DN, madu budidaya tidak kurang dari 3 DN	PerBPOM 13 tahun 2023	TIDAK DIATUR PADA PERBPOM NO 13 TAHUN 2019						
				PRIORITAS	PK Residu Kloramfenikol	Negatif	PerBPOM No. 22 tahun 2023							
				PRIORITAS	PK Hidroksimetil Furfural	Tidak lebih dari 50 mg/kg	PerBPOM 13 tahun 2023							
8	Kopi dan Teh Kering	14.1.5	- Teh Hitam - Teh Hijau - Teh Putih - Teh Wangi - Teh Olong atau Teh Semi Fermentasi - Teh Hijau Bubuk - Teh Kering - Teh Hitam Celup - Teh Wangi Celup - Teh Hijau Celup - Konsentrat Minuman Teh - Minuman Serbuk Teh - Biji Kopi - Kopi Bubuk - Kopi Campur - Kopi Celup - Minuman Serbuk Kopi Susu - Minuman Serbuk Kopi Krimer - Minuman Serbuk Kopi - Konsentrat minuman kopi	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 2,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	KHUSUS TEH KERING DAN TEH BUBUK						
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 1 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	2	10 ² kol/g	10 ³ kol/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Okratoksin A (untuk Kopi Bubuk, Kopi Sangrai, dan Konsentrat Kopi)	Maks 5,0 ppb	PerBPOM No. 8 Tahun 2018	PRIORITAS	Angka Lempeng Total	5	2	10 ³ kol/g	10 ⁴ kol/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN (jika Pb Tinggi)	PK Cemar Cd	Maks. 0,2 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	KHUSUS TEH CELUP						
				PILIHAN (jika wilayah tambang emas)	PK Cemar Hg*	Maks. 0,03 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	2	10 ² kol/g	10 ⁴ kol/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
								PRIORITAS	Angka Lempeng Total	5	2	5x10 ² kol/g	5x10 ³ kol/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				KHUSUS KONSENTRAT MINUMAN TEH DAN KOPI										
				PRIORITAS	Escherichia coli			5	0	1,8 APM/100 ml		NA		PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	Angka Lempeng Total			5	2	10 ² kol/g		10 ³ kol/g		PerBPOM No. 13

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI													
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi			
										n	c	m	M				
															Tahun 2019		
KHUSUS KOPI																	
				PRIORITAS	Kapang dan Khamir	Maks. 10 ² kol/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019			5	2	10 ² kol/g	10 ⁴ kol/g		PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	Angka Lempeng Total	Maks. 10 ⁵ kol/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019			5	2	10 ⁵ kol/g	10 ⁶ kol/g		PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
9	Bumbu	12.9.1	- Tauco	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Enterobacteriaceae	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g		PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2023										
				PRIORITAS	PK Benzoat	Maks. 500 mg/kg dihitung sebagai asam benzoat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019										
				PILIHAN	PK Cemar Cd	Maks. 0,50 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2023										
		12.2.1	- Bawang Putih Goreng - Bawang Merah Goreng	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2023	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA		PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2023	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g		PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Sorbat	Maks. 1000 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g		PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PILIHAN	PK Cemar Cd	Maks. 0,50 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2023										
		12.2.2	- Bumbu Siap Pakai - Bumbu Rasa Sapi - Bumbu Rasa Ikan	PRIORITAS	PK Benzoat	Maks. 600 mg/kg dihitung sebagai asam benzoat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Bacillus cereus	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g		PerBPOM No. 13		

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI											
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi	
										n	c	m	M		
			- Bumbu Rasa Udang - Bumbu Rasa Ayam - Bubuk/Blok/Kubus/Pasta Ekstrak Ayam/Sapi/Udang/Keju												Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Aflatoksin Total (B1, B2, G1, G2)	20 ppb atau µg/kg	PerBPOM No. 8 Tahun 2018	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	2	4x10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 0,15 mg/kg (kecuali produk bumbu berbahan dasar rumput laut 0,40 sebagai arsen anorganik; dan produk bumbu yang berbahan dasar produk perikanan 0,30)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	3x10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				PILIHAN	2 Chloroethanol (pada cabe bubuk KP 12.2.1 bumbu tabur yang mengandung cabe KP. 12.2.2)	maks 85 mg/kg	Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 229 Tahun 2022	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	2x10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
				PILIHAN	PK Siklamat	Negatif, belum diatur sebagai BTP yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019**	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
				PILIHAN	PK Sorbat	Maks. 1000 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
		12.3	- Cuka Fermentasi (Vinnegar) - Cuka Hasil Pengenceran asam asetat glasial	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	TIDAK DIATUR PADA PERBPOM NO 13 TAHUN 2019							

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI												
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi		
										n	c	m	M			
				PRIORITAS	PK Cemarasi	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				PRIORITAS	PK Sulfit	Maks. 100 (dihitung sebagai residu SO ₂)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
				PILIHAN	PK cemaran Cd	Maks. 0,5 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
		12.6.2	- Sambal	PRIORITAS	PK Sakarin	Maks. 160 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Benzoat	Maks. 1000 (mg/kg) dihitung sebagai asam benzoat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Angka Lempeng Total	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemaran Pb	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				PRIORITAS	PK Cemaran As	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				PILIHAN	PK Tartrazin	Maks. 100 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
				PILIHAN	PK Aspartam	Negatif	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
			- Saus Cabe - Saus tomat - Saus Lobak	PRIORITAS	PK Sakarin	Maks. 160 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Benzoat	Maks. 1000 (mg/kg) dihitung sebagai asam benzoat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Angka Lempeng Total	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
				PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PILIHAN	PK Tartrazin	Maks. 100 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Aspartam	Negatif	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
		12.6.2	- Saus Panggang/Saus Barbekue (BBQ Sauce) - Saus Pizza - Saus Spageti - Saus Tiram - Saus Perendam - Saus asam manis - Kecap Inggris, Saus Worcester - Saus Teriyaki - Saus Topping/Saus Siram - Saus Salsa - Campuran Untuk Saus, Gravies, dan Dressing	PRIORITAS	PK Sakarin	Maks. 160 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PRIORITAS	Angka Lempeng Total	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Benzoat	Maks. 1000 (mg/kg) dihitung sebagai asam benzoat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Tartrazin	Maks. 100 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Aspartam	Negatif	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI												
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi		
										n	c	m	M			
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
		12.6.4	- Kecap Ikan - Saus Tiram Bening	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM no 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Asesulfam-K	Maks. 350 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
				PILIHAN	PK Cemar Hg*	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM no 9 Tahun 2022									
				PILIHAN	PK Cemar Cd	Maks. 0,50 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				PILIHAN	PK Sorbat	Maks. 1000 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
		12.8	- Ragi Tape - Ragi Tempe - Koji atau Ragi Tauco atau Ragi Kecap	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM no 9 Tahun 2022	TIDAK DIATUR PADA PERBPOM NO 13 TAHUN 2019								
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM no 9 Tahun 2022									
				PRIORITAS	PK Cemar Cd	Maks. 0,50 mg/kg	PerBPOM no 9 Tahun 2022									
				PILIHAN	PK Cemar Hg*	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM no 9 Tahun 2022									
		12.9.1	- Miso	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM no 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Enterobacteriaceae	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI												
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi		
										n	c	m	M			
				PRIORITAS	PK Sulfit	Maks. 300 mg/kg (dihitung sebagai residu SO ₂)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
				PILIHAN	PK Sakarin	Maks. 160 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
				PILIHAN	PK Aflatoksin Total (B1, B2, G1, G2)	15 ppb atau µg/kg (sebagai bahan baku) 10 ppb atau µg/kg (dalam bentuk produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 8 Tahun 2018									
			12.6.2	- Bumbu Kacang	PRIORITAS	PK Aflatoksin Total (B1, B2, G1, G2)	20 ppb atau µg/kg	PerBPOM No. 8 Tahun 2018	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
					PRIORITAS	PK Aflatoksin B1	15 ppb atau µg/kg	PerBPOM No. 8 Tahun 2018	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
					PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM no 9 Tahun 2022								
					PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM no 9 Tahun 2022								
					PILIHAN	PK Cemarannya Cd	Maks. 0,5 mg/kg	PerBPOM no 9 Tahun 2022								
					PILIHAN	PK Sulfit	Maks. 300 mg/kg (dihitung sebagai residu SO ₂)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
10	Minuman Serbuk dan Botanical	06.3	- Serbuk Minuman Sereal	PRIORITAS	PK Cemarannya Pb	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM no 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemarannya As	Maks. 0,1 mg/kg	PerBPOM no 9 Tahun 2022	PILIHAN	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Tartrazin	Maks. 70 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Bacillus cereus	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
				PILIHAN	PK Pengawet (Pengawet yang diuji sesuai pengawet yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Pemanis (Pemanis yang diuji sesuai pemanis yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pemanis yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		05.1.1	- Bubuk Minuman Kakao (Drinking Cocoa Mixes) - Bubuk minuman coklat (Drinking Chocolate) - Kakao Instan - Cokelat Instan	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	5x10 ³ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	Identifikasi Siklamat	Negatif	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Asesulfam-K	Maks. 350 mg/kg dihitung terhadap produk siap konsumsi	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Aspartam	Maks. 3000 mg/kg dihitung terhadap produk siap konsumsi	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Sulfit	Negatif	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Pemanis (Pemanis yang diuji sesuai pemanis yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pemanis yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI														
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi				
										n	c	m	M					
				PILIHAN	PK Cemaran Cd (Kakao massa & Kakao bubuk (yang akan menjadi produk olahan coklat))	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022											
				PILIHAN	PK Cemaran Cd (Produk coklat dengan total padatan kakao < 30% (berdasarkan berat kering))	Maks. 0,30 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022											
				PILIHAN	PK Cemaran Cd (Produk coklat dengan total padatan kakao ≥ 30% sampai < 50% (berdasarkan berat kering))	Maks. 0,70 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022											
				PILIHAN	PK Cemaran Cd (Produk coklat dengan total padatan kakao ≥ 50% sampai < 70% (berdasarkan berat kering))	Maks. 0,80 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022											
				PILIHAN	PK Cemaran Cd (Produk coklat dengan total padatan kakao ≥ 70% (berdasarkan berat kering))	Maks. 0,90 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022											
		05.1.5	- Minuman coklat paduan (bubuk dan konsentrat)	PRIORITAS	PK Cemaran Pb	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g atau negatif/25 ml	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019				
				PRIORITAS	PK Cemaran As	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	5x10 ³ koloni/g atau 5x10 ³ koloni/ml	10 ⁶ koloni/g atau 10 ⁶ koloni/ml	PerBPOM No. 13 Tahun 2019				
				PRIORITAS	PK Siklamat	Maks. 500 mg/kg sebagai asam siklamat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	2	5x10 koloni/g atau 5x10 koloni/ml	10 ² koloni/g atau 10 ² koloni/ml	PerBPOM No. 13 Tahun 2019				

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
				PILIHAN	PK Asesulfam-K	Maks. 500 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g atau 10 koloni/ml	10 ² koloni/g atau 10 ² koloni/ml	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Aspartam	Maks. 3000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Sulfit	Negatif	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Pemanis (Pemanis yang diuji sesuai pemanis yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pemanis yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Cemar Cd (Kakao massa & Kakao bubuk (yang akan menjadi produk olahan coklat))	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PILIHAN	PK Cemar Cd (Produk coklat dengan total padatan kakao < 30% (berdasarkan berat kering))	Maks. 0,30 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PILIHAN	PK Cemar Cd (Produk coklat dengan total padatan kakao ≥ 30% sampai < 50% (berdasarkan berat kering))	Maks. 0,70 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PILIHAN	PK Cemar Cd (Produk coklat dengan total padatan kakao ≥ 50% sampai < 70% (berdasarkan berat kering))	Maks. 0,80 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PILIHAN	PK Cemar Cd (Produk coklat dengan total	Maks. 0,90 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI													
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi			
										n	c	m	M				
					padatan kakao \geq 70% (berdasarkan berat kering)												
		06.8.1	- Serbuk Minuman Kedelai	PRIORITAS	PK Cemarkan Pb	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Angka Lempeng Total	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019			
				PRIORITAS	PK Cemarkan As	Maks. 0,1 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019			
				PRIORITAS	PK Siklamat	Negatif	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	0	10 koloni/g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019			
				PILIHAN	PK Sakarin	Negatif	PerBPOM No. 11 Tahun 2019										
				PILIHAN	PK Cemarkan Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022										
		14.1.4.3	- Konsentrat Minuman Rasa/Berperisa	PRIORITAS	PK Siklamat	Maks. 350 mg/kg sebagai asam siklamat (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	Khusus Minuman Serbuk Berperisa									
				PRIORITAS	PK Aspartam	Maks. 600 mg/kg (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2020	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	1	5 x 10 koloni/g	5 x 10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019			
				PRIORITAS	PK Cemarkan Pb	Maks. 0,05 mg/kg (dihitung sebagai produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022										
				PRIORITAS	PK Cemarkan As	Maks. 0,05 mg/kg (dihitung sebagai produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Angka Lempeng Total	5	2	5 x 10 ² koloni/g	5 x 10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019			
				PRIORITAS	PK Benzoat	Maks. 600 mg/kg dihitung sebagai asam benzoat (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019										
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019										

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI																
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi						
										n	c	m	M							
					pada komposisi produk atau diduga)															
				PILIHAN	PK Cemar Cd	Maks. 0,05 mg/kg (dihitung sebagai produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													
		14.1.5	- Minuman Botanical/Minuman Rempah yang berbentuk serbuk, padat atau kering. - Serbuk Sekoteng	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 2,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Angka Lempeng Total	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019						
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019						
				PRIORITAS	Identifikasi Bahan Kimia Obat (Sildenafil dan turunannya) untuk produk yang diduga mengandung BKO	Negatif	PerBPOM No. 22 Tahun 2023													
				PILIHAN	PK Cemar Cd	Maks. 0,2 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													
				PILIHAN	Okratoksin A (kopi bubuk, kopi instan)	Kopi bubuk: Maks 5 ppb atau mcg/kg Kopi instan: Maks 10 ppb atau mcg/kg	PerBPOM No. 8 Tahun 2018													
11	Hasil Olahan Biji-bijian, Kacang-Kacangan dan Umbi	06.1	- Emping Beras	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	TIDAK DIATUR PADA PERBPOM NO 13 TAHUN 2019												
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 0,1 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													
				PRIORITAS	PK Cemar Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													
				PILIHAN	PK Cemar Hg*	Maks. 0,03 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022													
		06.3	- Keping Jagung (Corn Flake) - Meal - Sereal Siap Santap - Sereal Siap Santap dengan Serealia	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Kapang dan Khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019						

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
			Utuh (Whole Grain Ready To Eat Cereal) - Gari - Granola	PRIORITAS	PK Cemarana As	Maks. 0,1 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Tartrazin	Maks. 70 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Bacillus cereus	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Cemarana Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
	06.7		- Wajik/Wajit	PRIORITAS	PK Cemarana Pb	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Bacillus cereus	5	1	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemarana As	Maks. 0,1 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Sulfit (untuk jenis pangan yang menggunakan gula merah seperti dodol, wajit, lempok)	Negatif	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Staphylococcus aureus	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Cemarana Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
		15.1	<ul style="list-style-type: none"> - Keripik Kentang - Keripik Gadung - Krekers Beras (senbei) - Keripik Singkong - Dakak-dakak - Lanting/ Karak Kaling - Keripik Ubi Jalar - Keripik Porang/ Iles-iles - Keripik Tempe - Keripik Oncom - Keripik Tahu/Keripik Produk Tahu/Keripik Kembang Tahu - Keripik Talas - Opak - Jagung Berondong - Jagung Marning - Jipang Jagung - Jipang Beras - Jipang Melinjo - Kerupuk Karak - Kerupuk Intip - Rengginang/Batiah - Patilo / Rengginang Singkong - Keripik Tapai Singkong 	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Angka Lempeng Total	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	Identifikasi Siklamat	Negatif	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Staphylococcus aureus	5	1	10 ² koloni/g	2 x 10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	Deoksinivalenol (DON)	Maks 1000 ppb atau mcg/kg	PerBPOM No. 8 Tahun 2018							
				PILIHAN	PK Sakarin	Maks. 100 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Cemar Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
		15.2	<ul style="list-style-type: none"> - Kacang Garing/Kacang Kulit - Kacang Sangrai - Kacang Goreng - Kacang Goreng Lainnya - Kacang Bawang / Kacang Tojin - Kacang Panggang - Kacang Panggang Lainnya - Kacang Atom/Sukro - Kacang Atom Lainnya - Kacang Telur 	PRIORITAS	PK Aflatoksin B1	15 ppb atau µg/kg (untuk yang mengandung kacang tanah)	PerBPOM No. 8 Tahun 2018	PRIORITAS	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	Aflatoksin Total (B1,B2,G1,G2)	Maks. 15 mcg/kg (produk olahan kacang-kacangan selain kacang tanah sebagai bahan baku) Maks. 10 mcg/kg	PerBPOM No. 8 Tahun 2018	PILIHAN	Angka Lempeng Total	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI												
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi		
										n	c	m	M			
			- Kacang Goyang - Jipang/Kipang Kacang - Kacang Bersalut			(produk olahan kacang-kacangan selain kacang tanah dalam bentuk produk siap konsumsi) Maks. 20 mcg/kg (produk olahan kacang tanah)										
				PRIORITAS	PK Aspartam	Maks. 500 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
				PILIHAN	PK Cemar As	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				PILIHAN	PK Cemar Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
		06.1 dan 12.2.2	- Nasi berbumbu siap masak	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	TIDAK DIATUR PADA PERBPOM NO 13 TAHUN 2019								
				PRIORITAS	PK Cemar Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022									
				PRIORITAS	PK Benzoat	Maks. 600 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
				PILIHAN	PK Okratoksin A	Maks. 5 mcg/kg	PerBPOM No. 8 Tahun 2018									
				PILIHAN	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk atau diduga)	Pewarna yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
		04.2.2.5	- Selai Kacang - Olesan Kacang - Olesan Mengandung Kacang	PRIORITAS	PK Aflatoksin B1	15 ppb atau µg/kg (untuk yang mengandung kacang tanah)	PerBPOM No. 8 Tahun 2018	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
				PRIORITAS	Aflatoksin Total (B1,B2,G1,G2)	20 ppb atau µg/kg (untuk kacang tanah) 10 ppb atau µg/kg (dalam bentuk produk siap konsumsi) (untuk produk olahan kacang-kacangan selain kacang tanah)	PerBPOM No. 8 Tahun 2018	PILIHAN	Kapang dan Khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 0,1mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
				PILIHAN	PK Sorbat	Maks. 1000 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Asesulfam-K	Maks. 1000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	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)	Negatif Pewarna yang dilarang	PerBPOM No. 22 tahun 2023							
				PILIHAN	PK Benzoat	Maks. 500 mg/kg dihitung sebagai asam benzoat	PerBPOM No. 11 Tahun 2019							
				PILIHAN	PK Cemar Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							
		06.8.2	- Lapisan Tipis Cairan Kedelai	PRIORITAS	PK Cemar Pb	Maks. 0,25 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PRIORITAS	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	Kategori pangan Nasional	Jenis Pangan PIRT	PARAMETER UJI										
				PU KIMIA	Parameter Kimia	Syarat	Referensi	PU MIKRO	Parameter Mikro	Jumlah		Syarat		Referensi
										n	c	m	M	
				PRIORITAS	PK Cemar As	Maks. 0,1 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022	PILIHAN	Staphylococcus aureus	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				PRIORITAS	PK Cemar Cd	Maks. 0,05 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022							

Catatan :

) Parameter Uji PK Cemar Hg

UPT yang memiliki sarana produksi di wilayah/area pertambangan emas, perlu menambahkan parameter uji PK Cemar Hg*

*****) Negatif, belum diatur sebagai BTP yang diizinkan pada jenis pangan ini dalam PerBPOM No. 11 Tahun 2019****

Persetujuan penggunaan BTP dapat dilihat pada <https://standarpangan.pom.go.id/produk-standardisasi/hasil-kajian-pengajuan-permohonan/bahan-tambahan-pangan>

B. PARAMETER UJI PANGAN JAJANAN ANAK SEKOLAH

No	Kategori Pangan	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi
1	Bakso/Pentol/Siomay/Batagor/Cilok	1 Bakso Daging	1 Identifikasi Formalin	PRIORITAS	negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	1 Salmonella	PRIORITAS	n=5; c=0; m=Negatif/25g; M=NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2 Identifikasi Boraks	PRIORITAS	negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	2 Escherichia coli	PILIHAN	<3,6 MPN/gr	Permenkes No. 14 Tahun 2021
							3 Staphylococcus aureus	PILIHAN	n=5; c=1; m=10 ² koloni/ml; M=2x10 ² koloni/ml	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		2 Siomay ikan, bakso ikan	1 Identifikasi Formalin	PRIORITAS	negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	1 Salmonella	PRIORITAS	n=5; c=0; m=Negatif/25g; M=NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2 Identifikasi Boraks	PRIORITAS	negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	2 Escherichia coli	PILIHAN	<3,6 MPN/gr	Permenkes No. 14 Tahun 2021
							3 Staphylococcus aureus	PILIHAN	n=5; c=1; m=10 ² koloni/ml; M=10 ³ koloni/ml	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
3 Pentol/Batagor/Cilok	1 Identifikasi Formalin	PRIORITAS	negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	1 Salmonella	PRIORITAS	n=5; c=0; m=Negatif/25g; M=NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019		
	2 Identifikasi Boraks	PRIORITAS	negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	2 Escherichia coli	PILIHAN	<3,6 MPN/gr	Permenkes No. 14 Tahun 2021		

No	Kategori Pangan	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi	
							3	Staphylococcus aureus	PILIHAN	n=5; c=2; m=10 koloni/ml; M=10 ³ koloni/ml	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
2	Minuman Jajanan Anak Sekolah	1 Es (es mambo, 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)	PRIORITAS	Negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	1	Salmonella	PRIORITAS	n=5; c=0; m=Negatif/25g; M=NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2 PK Siklamat	PRIORITAS	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	PRIORITAS	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					

No	Kategori Pangan	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi
		2 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)	PRIORITAS	Negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	1 Escherichia coli	PRIORITAS	<1,1 MPN/100 ml	Permenkes No. 14 Tahun 2021
			2 PK Siklamat	PRIORITAS	Maks 250mg/kg sebagai asam Siklamat (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019				
			3 Identifikasi Sakarin	PRIORITAS	Belum diatur berdasarkan PerBPO M 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				

No	Kategori Pangan	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi
		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)	PRIORITAS	Negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	1 Escherichia coli	PRIORITAS	<1,1 MPN/100 ml	Permenkes No. 14 Tahun 2021
			2 PK Siklamat	PRIORITAS	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	PRIORITAS	Belum diatur berdasarkan PerBPO M 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				

No	Kategori Pangan	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi		
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)	PRIORITAS	Negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	1	Escherichia coli	PRIORITAS	<3,6 MPN/gr	Permenkes No. 14 Tahun 2021
			2	PK Siklamat	PRIORITAS	Maks 250mg/kg sebagai asam siklamat, dihitung terhadap produk siap konsumsi	PerBPOM No. 11 Tahun 2019					
			3	PK Sakarin	PRIORITAS	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					

No	Kategori Pangan	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi		
		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)	PRIORITAS	Negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	1	Salmonella	PRIORITAS	n=5; c=0; m=Negatif/25g; M=NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2	PK Siklamat	PRIORITAS	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	PRIORITAS	Belum diatur berdasar kan PerBPO M 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	PRIORITAS	Maks 1000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019	1	Salmonella	PRIORITAS	n=5; c=0; m=Negatif/25g; M=NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2	Identifikasi Rhodamin B	PRIORITAS	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	PRIORITAS	Belum diatur berdasar kan PerBPO M No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019					

No	Kategori Pangan	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi
			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				

C. PARAMETER UJI PANGAN SIAP SAJI

Kategori Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi
PANGAN SIAP SAJI	1 Identifikasi Formalin	PRIORITAS	Negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	1 Escherichia coli	PRIORITAS	<3,6 MPN/gr	Permenkes No. 14 Tahun 2021
	2 Identifikasi Boraks	PRIORITAS	Negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021				
	3 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)	PRIORITAS	Negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021				

D. PARAMETER UJI AIR MINUM ISI ULANG (AMIU)

Kategori Pangan		Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi		Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi
AIR MINUM ISI ULANG	1	Penetapan pH	PRIORITAS	6,5 - 8,5	Permenkes Nomor 2 Tahun 2023	1	Escherichia coli	PRIORITAS	0/100 mL	Permenkes Nomor 2 Tahun 2023
	2	PK Cemarkan Pb	PRIORITAS	Maks. 0,01 mg/L	Permenkes Nomor 2 Tahun 2023	2	Koliform	PILIHAN	0/100 mL	Permenkes Nomor 2 Tahun 2023
	3	PK Cemarkan As	PRIORITAS	Maks. 0,01 mg/L	Permenkes Nomor 2 Tahun 2023					

Formulir II.1

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.2

FORMULIR
PEMERIKSAAN SARANA PRODUKSI
INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN

Nama dan alamat fasilitas yang diperiksa :	Kabupaten / Kota : Provinsi : Nomor P-IRT :
Pemilik Fasilitas (Perusahaan atau Perorangan) :	Penanggung Jawab :
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

1. Pemeriksaan sarana produksi pangan dilakukan berdasarkan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).
2. 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				OK
		MI	MA	SE	KR	
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"/>	

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN				OK
		MI	MA	SE	KR	
E.	FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI					
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 keluar 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 Penanggung Jawab 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"/>	

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN				
		MI	MA	SE	KR	OK
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 <i>monitoring</i> 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"/>				

NO N.	ELEMEN YANG DIPERIKSA PELATIHAN KARYAWAN	KETIDAKSESUAIAN				OK
		MI	MA	SE	KR	
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/penanggung jawab 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.3

FORMULIR
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 / penanggung jawab IRTP dan Tanggal

Formulir II.4

FORMULIR 7
TINDAKAN PERBAIKAN DAN TINDAKAN PENCEGAHAN

NO	KETIDAKSESUAIAN (PLOR= <i>Problem, Location, Objective, Reference</i>)	KRITERIA KETIDAK SESUAIAN (<i>Minor, Mayor, Serious, 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 / penanggung jawab IRTP dan Tanggal

Formulir II.5

BERITA ACARA PEMERIKSAAN

BERITA ACARA PEMERIKSAAN

Nama Sarana Industri Rumah Tangga:.....

Alamat :.....

No. Surat Tugas :.....

Sehubungan dengan pemeriksaan sarana IRTP dalam rangka (pilih salah satu)

- a. Pemenuhan Komitmen
- b. Pemeriksaan *Post-Market*
- c. Pemenuhan CAPA Tindakan Perbaikan dan Tindakan Pencegahan

Pada hari ini ... tanggal ... bulan ... tahun dua ribu ... telah dilakukan pemeriksaan oleh petugas pengawas pangan dari

Hasil Pemeriksaan sebagai berikut

- a. Alur Proses Produksi :

- b. Faktor Risiko Pengolahan pangan :

- c. Temuan :

- d. Lain-lain :

Kesimpulan : a. Level I (MK)

- b. Level II (MK)
- c. Level III (TMK)
- d. Level IV (TMK)

Saran :

Demikian Berita Acara ini dibuat dengan sebenarnya.
Pimpinan/Penanggung Jawab IRTP
atau yang mewakili

.....

Petugas,
1.
2.

- b. TMK , jika hasil pemeriksaan sarana level III atau IV dan atau nilai Bimtek PKP kurang dari 60.
- c. Perlu Pendampingan CAPA jika hasil pemeriksaan sarana level III atau IV dan atau nilai Bimtek PKP kurang dari 60. MK dan TMK ditentukan setelah dilakukan CAPA.
- verifikasi pemenuhan komitmen: ditandai dengan *ceklist* jika sudah dilakukan di aplikasi SPP-IRT
 - Contoh:**
 - 1. Setelah didampingi CAPA, hasil pemeriksaan sarananya menjadi level II maka pelaporan di SMARTPOM kesimpulan akhir pemeriksaan sarana adalah MK
 - 2. Setelah didampingi CAPA, hasil pemeriksaan sarananya menjadi level III maka pelaporan di SMARTPOM kesimpulan akhir pemeriksaan sarana adalah TMK

Formulir II.7

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

KABUPATEN/KOTA :
PROVINSI :

No.	Tanggal Pelaksanaan	Nomor SPP-IRT yang dikaji	Hasil kaji ulang	Alasan	Tindak Lanjut		
					Nomor SPP-IRT	Sarana	Produk

Tempat, Tanggal Pengesahan
Mengetahui,

ttd.

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

Keterangan:

- Yang dikaji dalam kurun waktu 5 tahun
- Hasil kaji ulang:
 - a. Memenuhi Ketentuan; dan
 - b. Tidak Memenuhi Ketentuan;
- Alasan:
 - a. IRTP tidak dapat memenuhi komitmen;
 - b. PIRT tidak memenuhi persyaratan keamanan dan mutu;
 - c. PIRT termasuk dalam kriteria;
 - Bahan Tambahan Pangan (BTP);
 - Bahan Penolong;
 - Pangan Olahan wajib SNI;
 - Pangan Olahan yang diproduksi dengan menggunakan peralatan selain manual hingga semi otomatis;

- Pangan Olahan dengan penanganan khusus, baik dalam produksi maupun rantai distribusi;
- Pangan Olahan yang mencantumkan Klaim;
- Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus (PKGK);
- Minuman beralkohol; dan/atau
- Produk Non Pangan.
- d. PIRT terbukti sebagai penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan;
- e. PIRT diketahui menggunakan bahan baku yang dilarang dalam Pangan Olahan dan/atau bahan yang dilarang digunakan sebagai BTP sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;
- f. Sarana produksi IRTP tidak sesuai dengan lokasi yang tercantum dalam dokumen pada saat pengajuan penerbitan SPP-IRT;
- g. PIRT yang beredar tidak sesuai dengan data yang tercantum dalam dokumen pada saat pengajuan penerbitan SPP-IRT;
- h. Diketahui bahwa data dan/atau dokumen yang diajukan saat penerbitan SPP-IRT merupakan data dan/atau dokumen yang diduga palsu atau yang dipalsukan atau tidak benar;
- i. IRTP melakukan pelanggaran di bidang produksi dan/atau distribusi Pangan;
- j. nomor induk berusaha dicabut; dan/atau
- k. IRTP melakukan pelanggaran terhadap peraturan di bidang pangan.
- Tindak lanjut terhadap Nomor SPP-IRT:
 - a. peringatan;
 - b. penghentian sementara kegiatan usaha melalui pembekuan SPP-IRT;
 - c. pembatalan SPP-IRT;
 - d. pencabutan SPP-IRT; dan
 - e. larangan melakukan pendaftaran SPP-IRT selama 3 (tiga) tahun.
- Tindak lanjut terhadap Sarana:
 - a. peringatan; dan
 - b. penghentian sementara kegiatan usaha melalui pembekuan SPP-IRT;
- Tindak lanjut terhadap Produk PIRT:
 - a. Penarikan PIRT dari peredaran; dan
- Pemusnahan PIRT.

Formulir II.8

REKAPITULASI HASIL PENGAWASAN SARANA IRTP PASCA PRODUK BEREDAR
 BULAN PELAKSANAAN:

KABUPATEN/KOTA :
 PROVINSI :
 SUMBER DANA : Dana Alokasi Khusus

No.	Nama Sarana	Nama Penanggung Jawab/ Pemilik Sarana	Alamat Sarana		Nomor Telepon / Email	Jenis Pangan	No SPPIRT	Tanggal Terbit	Masa Berlaku	Hasil Pemeriksaan								
			Nama jalan/ kelurahan	Kecamatan						Pemeriksaan Awal				Pendampingan Pemenuhan CAPA				
										Nama Petugas	Tanggal Periksa	Hasil Temuan	Kesimpulan Hasil Pengawasan	Kesimpulan Akhir	Nama Petugas	Tanggal Periksa	Status Penyelesaian CAPA	Penyerahan Higiene Sanitasi

Tempat, Tanggal Pengesahan
 Mengetahui,

ttd.

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

Keterangan:

- Pelaporan dilakukan setelah pemeriksaan awal dilengkapi dengan mengunggah formulir ketidaksesuaian (Formulir II.3), Formulir Tindakan Perbaikan dan Tindakan Pencegahan (Formulir II.4), dan Berita Acara Pemeriksaan (Formulir II.5).
- Jika dilakukan pendampingan pemenuhan Tindakan Perbaikan dan Tindakan Pencegahan maka pelaporan dilengkapi dengan mengunggah Berita Acara Pemeriksaan (Formulir II.5) dan Formulir Tindakan Perbaikan dan Tindakan Pencegahan (Formulir II.4).
- Hasil Temuan dan Kesimpulan Hasil Pengawasan sesuai dengan hasil pemeriksaan berdasarkan formulir pemeriksaan sarana produksi Pangan Industri Rumah Tangga (Formulir II.2).
- Kesimpulan hasil pengawasan terdiri dari:
 Level : I, II, III, dan IV /tidak dapat diperiksa/tutup/menolak diperiksa/tidak sedang produksi
- 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

- c. Tidak Aktif apabila sarana tutup
- d. Tidak Dapat Diperiksa apabila sarana menolak diperiksa dan tidak sedang produksi
- Seluruh temuan hasil pemeriksaan (minor, mayor, serius, dan kritis) harus dipastikan telah dilakukan tindakan perbaikan dan tindakan pencegahan (CAPA).
- Kolom Status Penyelesaian CAPA/ TPTP 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 Tindakan Pencegahan (TPTP) terhadap temuan hasil pemeriksaan.
- Peralatan Higiene Sanitasi untuk Pemenuhan tindakan perbaikan dan tindakan pencegahan hanya dapat diberikan untuk sarana yang memiliki temuan terkait higiene sanitasi.
- Kolom Pemberian Peralatan Higiene Sanitasi untuk Pemenuhan Tindakan Perbaikan dan Tindakan Pencegahan diisi dengan **ya/tidak** dan diberi keterangan item barang sesuai temuannya (misal: tempat sampah, masker, celemek, dan sarung tangan)

Formulir II.9

REKAPITULASI LAPORAN KEGIATAN BIMBINGAN TEKNIS PENERAPAN CPPOB-IRT BAGI PELAKU USAHA

KABUPATEN/KOTA :
PROVINSI :
Tanggal Kegiatan :
Tempat Pelaksanaan :
Narasumber dan Asal Instansi : 1...
2...
3.dst

No	Nama Peserta	Nama Sarana	Nilai Pre Test	Nilai Post Test	Keterangan

Tempat, tanggal pengesahan
Mengetahui,

ttd.

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

Keterangan:

- Tanggal kegiatan: diisi dengan tanggal mulai dan tanggal selesai kegiatan
- Daftar hadir setidaknya memuat nama peserta, nama sarana, dan tanda tangan
- Daftar hadir dan dokumentasi kegiatan agar diupload

Formulir II.10

REKAPITULASI HASIL SAMPLING DAN PENGUJIAN TERMASUK EVALUASI LABEL
BULAN PELAKSANAAN:

KABUPATEN/KOTA :
PROVINSI :
SUMBER DANA : Dana Alokasi Khusus

Tanggal Sampling	Kode Sampel	Kriteria 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
- Kriteria sampel : PIRT, PJAS, Siap Saji, atau AMIU
- 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)
 - a. MK : Memenuhi Ketentuan yang berlaku
 - b. TMK : Tidak Memenuhi Ketentuan yang berlaku (Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 dan Peraturan BPOM Nomor 31 Tahun 2018)
 - c. 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:
 - a. Tidak terdapat nama produk
 - b. Tidak terdapat nama dan alamat Produsen
 - c. Tidak terdapat nomor izin edar
 - d. Tidak terdapat Tanggal Produksi/Kode Produksi/Lot/Bets
 - e. Tidak terdapat Keterangan/Tanggal Kedaluwarsa
 - f. Tidak terdapat Daftar Bahan yang Digunakan (Komposisi)
 - g. Tidak terdapat Berat Bersih atau Isi Bersih
 - h. Tidak terdapat Halal (bagi yang dipersyaratkan)
 - i. Tidak terdapat Asal-usul Bahan Pangan Tertentu (untuk bahan asal usul tertentu mis : iradiasi, GMO dst.)
 - j. Mengandung pernyataan, keterangan, tulisan, gambar, logo, klaim tidak sesuai ketentuan
 - k. 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)
 - a. MS : Memenuhi Syarat hasil pengujian dibandingkan syarat berdasarkan peraturan
 - b. TMS : Tidak Memenuhi Syarat hasil pengujian dibandingkan syarat berdasarkan peraturan
- Kesimpulan hasil uji
 - a. MS : apabila seluruh parameter uji Memenuhi Syarat
 - b. TMS : apabila ada satu atau lebih parameter uji yang Tidak Memenuhi Syarat
- Foto kemasan produk: di foto semua bagian kemasan
- Tindak Lanjut produk TMS dapat dipilih sebagai berikut :
 - a. Surat peringatan
 - b. Desk CAPA
 - c. Pemeriksaan sarana
 - d. Penarikan produk pangan
 - e. Pembinaan lainnya

Formulir II.11

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:
 - a. Media cetak : surat kabar, majalah, tabloid, buletin, kalender, poster atau selebaran, *leaflet*, brosur, stiker, buklet, pamflet, halaman kuning (*Yellow Pages*)
 - b. Media elektronik : TV lokal, radio lokal
 - c. Media luar ruang : Baliho, spanduk, papan reklame, papan nama, iklan cetak yang ditempel/digantung di luar ruang *videotron*, sarung ban mobil, dan *backdrop*
 - d. Media daring : Media sosial, *E-commerce*, *website* dan lain-lain.
- 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:
 - a. Kategori pertama : Iklan menyesatkan
 - b. Kategori kedua : Iklan produk yang tidak boleh diiklankan (Susu Formula Bayi, Formula Lanjutan, Minuman beralkohol, dan Pangan Olahan untuk Keperluan Medis Khusus (PKMK))
 - c. Kategori ketiga : Iklan dengan klaim kesehatan

- d. Kategori keempat : Iklan yang melanggar SARA & mempengaruhi perilaku berbahaya/ tidak baik
- e. Kategori kelima : Iklan dengan kalimat superlatif, komparatif, & mendiskreditkan
- f. Kategori keenam : Iklan dengan kata-kata, *figure*, logo, lambang yang tidak boleh diiklankan
- Tindak Lanjut produk TMK dapat dipilih sebagai berikut :
 - a. Surat peringatan
 - b. *Desk* CAPA
 - c. Pemeriksaan sarana
 - d. Pembinaan lainnya
- Dokumentasi Iklan dapat berupa: foto/ *screen capture*, video, dan audio

Formulir II.12

BERITA ACARA PEMERIKSAAN

Sehubungan dengan pemeriksaan sarana Apotek/Toko Obat* (coret salah satu), pada hari ini ... tanggal ... bulan ... tahun dua ribu dua... telah dilakukan pemeriksaan oleh petugas pengawas Apotek dan Toko Obat dari Dinas Kesehatan dengan Nomor Surat Tugas ...

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	
<i>(Jawablah pertanyaan sesuai dengan hasil observasi!)</i>	
A. PERIZINAN	
1.	Apakah izin operasional Fasilitas Pelayanan Kefarmasian masih berlaku? (Kritikal)
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
2.	Apakah Fasilitas Pelayanan Kefarmasian masih beroperasi? (observasi)
	<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? (Kritikal)
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak

	Jika memilih "Tidak" sebutkan alasannya:
4.	Apakah SIPA/SIPTTK Penanggung jawab Fasilitas Pelayanan Kefarmasian masih berlaku? (Kritikal)
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
	Jika memilih "Tidak" sebutkan alasannya:
B. PERSONALIA	
1.	Apakah setiap jam buka pelayanan terdapat tenaga kefarmasian yang melakukan praktik di Apotek/Toko Obat?
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Sebagian Kecil (seminggu 2-3x)
	<input type="checkbox"/> Sebagian Besar (seminggu > 3) <input type="checkbox"/> Tidak (tidak pernah atau seminggu sekali) (kritikal)
2.	Apakah Apoteker/ Tenaga Vokasi Farmasi penanggung jawab juga bekerja di tempat lain? (observasi)
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
	Jika memilih "Ya" sebutkan dimana:
3.	Apakah penyerahan obat khususnya obat keras dilakukan oleh Tenaga Kefarmasian sesuai ketentuan (Apoteker/ Tenaga Vokasi Farmasi)? (Kritikal)
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
C. BANGUNAN DAN SARANA PRASARANA	
1.	Apakah ruang penyimpanan obat cukup memadai serta tersedia lemari dan/atau rak untuk menyimpan obat? (Mayor)
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
2.	Apakah tersedia pendingin ruangan (jika diperlukan) dan alat pengukur suhu (termometer) di ruang penyimpanan obat? (Mayor)
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
3.	Apakah di Apotek tersedia lemari khusus penyimpanan Narkotika dan/atau Psikotropika sesuai dengan ketentuan perundang-undangan (berkunci ganda, kuat dan tidak mudah dipindahkan)? (Observasi/minor)
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
4.	Apakah di Apotek sudah tersedia blanko surat pesanan untuk pengadaan obat, blanko kartu stok/buku pencatatan mutasi obat, dan blanko etiket untuk penyerahan obat resep? (Minor)
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
5.	Jika Fasilitas Pelayanan Kefarmasian menyimpan produk rantai dingin (Cold Chain Product /CCP) untuk suhu chiller (2- 8 derajat C) dan/atau suhu beku (<0 derajat C) , apakah Fasilitas Pelayanan Kefarmasian sudah memiliki chiller atau lemari pendingin (<i>refrigerator</i>) dan/atau <i>freezer</i> untuk menyimpan CCP sesuai dengan persyaratan suhu penyimpanan yang direkomendasikan oleh produsen? (Kritikal)
	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak <input type="checkbox"/> Fasilitas tidak memiliki CCP
D. PENGELOLAAN OBAT	

1.	Apakah Apotek memiliki seluruh SOP terkait pengelolaan obat yang meliputi: (Mayor)		
	a. SOP Perencanaan	<input type="checkbox"/> Ya	<input type="checkbox"/> Tidak
	b. SOP Pengadaan	<input type="checkbox"/> Ya	<input type="checkbox"/> Tidak
	c. SOP Penerimaan	<input type="checkbox"/> Ya	<input type="checkbox"/> Tidak
	d. SOP Penyimpanan	<input type="checkbox"/> Ya	<input type="checkbox"/> Tidak
	e. SOP Penyerahan/ Pelayanan obat	<input type="checkbox"/> Ya	<input type="checkbox"/> Tidak
	f. SOP Pemusnahan obat	<input type="checkbox"/> Ya	<input type="checkbox"/> Tidak
	g. SOP Pencatatan dan pelaporan	<input type="checkbox"/> Ya	<input type="checkbox"/> Tidak
	h. SOP Pengembalian dan penarikan obat	<input type="checkbox"/> Ya	<input type="checkbox"/> Tidak
2.	Apakah pengadaan seluruh obat berasal dari sumber resmi sesuai dengan ketentuan perundangan (PBF/ Industri Farmasi atau apotek dalam hal terdapat kekosongan obat atau kelangkaan obat)? (Kritikal)		
<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak			
3.	Apakah pengadaan dilakukan oleh Apoteker Penanggung Jawab untuk apotek dan minimal Tenaga Vokasi Farmasi Penanggung Jawab untuk toko obat? (Kritikal)		
<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak			
Observasi/Keterangan/Catatan :			
1. Petugas perlu menjelaskan sumber pengadaan, dokumentasi terkait pengarsipan pengadaan (SP dan faktur), personil yang melakukan pengadaan.			
2. Petugas menjelaskan personil yang melakukan penerimaan seluruh obat, dokumentasinya, parameter pengecekan dalam penerimaan obat			
Observasi/Keterangan/Catatan :			
4.	Apakah mutasi persediaan obat sudah dicatat pada Kartu Stok (manual atau elektronik) diisi sesuai dengan ketentuan mencantumkan informasi sebagai berikut?		
<input type="checkbox"/> Jumlah mutasi keluar, masuk, dan sisa/persediaan		<input type="checkbox"/> Tanggal transaksi	
<input type="checkbox"/> Nomor bets dan kedaluwarsa		<input type="checkbox"/> Keterangan (sumber pengadaan/ tujuan penyerahan)	
5.	Apakah pemenuhan ketentuan di atas berlaku untuk seluruh produk obat yang dikelola?		
<input type="checkbox"/> Ya		<input type="checkbox"/> Sebagian Kecil (Mayor)	
<input type="checkbox"/> Sebagian Besar		<input type="checkbox"/> Tidak pernah mengisi kartu stok (Mayor)	
6.	Apakah obat yang dijual oleh Fasilitas Pelayanan Kefarmasian adalah obat yang memiliki Nomor Izin Edar dari BPOM? (sampling 10 obat keras dan cek melalui https://cekbpom.pom.go.id/ dan/atau Aplikasi BPOM Mobile) (Kritikal)		
<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak			
Jika menjawab “Ya”, sebutkan nama produk dan zat aktif obat:			

	Jika menjawab “Tidak” , sebutkan identitas nama produk yang tidak terdapat izin edar (TIE) dan isi zat aktif obat:				
7.	Apakah penyerahan Antibiotik kepada pasien di Apotek berdasarkan resep dokter? (Mayor)				
	<input type="checkbox"/> Ya	<input type="checkbox"/> Sebagian besar	<input type="checkbox"/> Sebagian kecil	<input type="checkbox"/> Tidak	
	Jika menjawab ya , Sebutkan 3 (tiga) Antibiotika (Zat Aktif) yang paling sering dijual/diserahkan dalam pelayanan (<i>Fast Moving</i>)				
	No.	Nama Zat Aktif Antibiotika	Jumlah Penggunaa/ penjualan/ bulan	Satuan	Jumlah penjualan tanpa resep/ bulan
8.	Apakah Apotek/ Toko Obat melakukan kegiatan penyerahan/penyaluran obat ke sarana lain (apotek/rumah sakit/klinik/puskesmas/toko obat) atau perorangan? (Mayor)				
	<input type="checkbox"/> Ya				<input type="checkbox"/> Tidak
	Observasi/Keterangan/Catatan:				
	1. <i>Petugas menjelaskan personil yang melakukan penyerahan obat atas resep dokter, jumlah resep harian yang dilayani, sumber resep yang dilayani (identitas RS, klinik, praktek mandiri dokter).</i>				
	2. <i>Khusus untuk apotek, petugas menjelaskan informasi obat dan jumlah yang diserahkan kepada pasien/fasyanfar lain apabila apotek dalam operasionalnya lebih banyak melakukan penyerahan tanpa resep dokter.</i>				
	3. <i>Apabila memilih “Ya”, dijelaskan pada bagian observasi/catatan berupa kronologis penyerahan dan informasi pihak yang mendapatkan penyaluran, jenis dan identitas obat, jumlah obat dan lain-lain.</i>				
	4. <i>Petugas menjelaskan kelengkapan persyaratan resep untuk melihat keabsahan dan keaslian sumber resep.</i>				
	5. <i>Petugas menjelaskan pengarsipan dokumen penyerahan (resep) untuk seluruh obat (masa simpan, tata cara pengarsipan resep berdasarkan komoditi dan tanggal).</i>				
	Observasi/Keterangan/Catatan :				
9.	Apakah Apotek dan Toko Obat telah mendokumentasikan kegiatan pengadaan dan penyerahan obat sesuai ketentuan?				
	Pengadaan		Penyerahan		
	<input type="checkbox"/> Dokumentasi pengadaan berupa surat Pesanan bergabung dengan faktur, atau		<input type="checkbox"/> Dokumentasi penyerahan obat keras selain DOWA, Narkotika, dan Psikotropika berupa resep dokter		
	<input type="checkbox"/> Dokumentasi pengadaan hanya Surat Pesanan/Faktur saja.		Minor jika aspek pengadaan dan penyerahan tidak terpenuhi seluruhnya		
11.	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? (Mayor)				
	<input type="checkbox"/> Ya	<input type="checkbox"/> Tidak	<input type="checkbox"/> Tidak	Ada Obat Kedaluwarsa/Rusak	
12.	Apakah Toko Obat mengelola golongan Narkotika/Psikotropika/Obat Keras? (Kritikal)				

	<input type="checkbox"/> Ya	<input type="checkbox"/> Tidak
CATATAN PETUGAS <i>(Catatan diisi oleh Petugas Pemeriksa apabila ada hal lain yang perlu dilaporkan, misalnya: Ketidaksesuaian alamat Fasilitas Pelayanan Kefarmasian dengan Dokumen Perizinan, dll.)</i>		

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

Pihak Sarana	Pemeriksa
1. (Tanda tangan, nama lengkap dan jabatan)	1. (Tanda tangan, nama lengkap dan jabatan)
2. (Tanda tangan, nama lengkap dan jabatan)	2. (Tanda tangan, nama lengkap dan jabatan)

Keterangan:

- Tindak lanjut terhadap ketidaksesuaian hasil pengawasan penyelenggaraan pelayanan kefarmasian yang ditemukan oleh Dinas Kesehatan selama pemeriksaan mengacu pada Pedoman Pembinaan dan Pengawasan Fasilitas Pelayanan Kefarmasian dari Kementerian Kesehatan.
- Adapun Definisi Kategorisasi temuan atau Bobot Pelanggaran adalah sebagai berikut:
 - **Ringan (Minor)** adalah pelanggaran yang bersifat non sistemik dan **tidak menyebabkan risiko yang bermakna** terhadap mutu, keamanan, dan efektifitas obat.
 - **Sedang (Mayor)** adalah pelanggaran yang bersifat sistemik dan/atau temuan yang **dapat mempengaruhi** mutu, keamanan, dan efektifitas obat dan BMHP serta tidak termasuk dalam klasifikasi kritikal.
 - **Berat (Kritikal)** adalah pelanggaran yang bersifat sistemik baik yang **sudah terjadi maupun berpotensi** menyebabkan **risiko yang bermakna** terhadap mutu, keamanan, dan efektifitas obat.
- **Sanksi administratif** dapat berupa **peringatan tertulis, penghentian kegiatan sementara, pencabutan izin usaha sektor, rekomendasi tidak memenuhi komitmen izin berusaha OSS, atau rekomendasi pencabutan izin praktik**. Sanksi administratif diberikan setelah upaya pembinaan dilakukan oleh dinas kesehatan kabupaten/kota kepada Fasilitas Pelayanan Kefarmasian yang melakukan pelanggaran tidak berjalan sebagaimana mestinya dan tidak ada pemenuhan *corrective action and preventive action* (CAPA) yang telah disepakati para pihak sesuai waktu yang ditetapkan.

Formulir II.13

REKAPITULASI HASIL PEMERIKSAAN APOTEK DAN TOKO OBAT
BULAN PELAKSANAAN:

KABUPATEN/KOTA :
PROVINSI :

Tanggal Pemeriksaan	Nama Fasilitas	Jenis Fasilitas	Alamat Fasilitas		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	Ketersediaan SOP	Kesimpulan	Tindak Lanjut	
			Nama Jalan/Kelurahan	Kecamatan														

Tempat, Tanggal Pengesahan
Mengetahui

ttd.

Kepala Dinas Kabupaten/Kota

Keterangan:

- Pelaporan dilakukan satu kali setelah pemeriksaan awal
- Tanggal pemeriksaan merupakan tanggal pemeriksaan awal
- Jenis fasilitas meliputi apotek dan toko obat
- Ketersediaan SOP pengelolaan obat (*list*)
 - a. SOP Perencanaan
 - b. SOP Pengadaan
 - c. SOP Penerimaan
 - d. SOP Penyimpanan
 - e. SOP Penyerahan/ Pelayanan obat
 - f. SOP Pemusnahan obat

- g. SOP Pencatatan dan pelaporan
- h. SOP Pengembalian dan penarikan obat
- Kesimpulan terdiri dari
 - a. **“Memenuhi Ketentuan”** jika pada pemeriksaan tidak ditemukan pelanggaran atau pelanggaran yang ditemukan termasuk kategori ringan (minor)
 - b. **“Tidak Memenuhi Ketentuan”** jika pada pemeriksaan ditemukan pelanggaran sedang (mayor) dan/ atau pelanggaran berat (kritis).
- Kolom Kesimpulan diisi dengan pilihan keterangan
 - a. **“Memenuhi Ketentuan”** ditambahkan keterangan lebih lanjut yang sesuai, yaitu “Izin berlaku dan beroperasi” atau “Izin berlaku tetapi tidak beroperasi/tutup”
 - b. **“Tidak Memenuhi Ketentuan”** ditambahkan keterangan lebih lanjut yang sesuai, yaitu:
 - 1. Perizinan
 - Izin fasilitas berlaku, tetapi izin praktek Apoteker/TTK Penanggung Jawab tidak berlaku
 - Izin fasilitas dan izin praktik Apoteker/TTK Penanggung Jawab tidak berlaku
 - Fasilitas tidak berizin
 - 2. Bangunan dan Sarana Prasarana
 - 3. Personalia
 - 4. Pengelolaan ObatSarana memungkinkan untuk tidak memenuhi ketentuan lebih dari 1 aspek pemeriksaan.
- Tindak lanjut terhadap ketidaksesuaian hasil pengawasan penyelenggaraan pelayanan kefarmasian yang ditemukan oleh Dinas Kesehatan selama pemeriksaan mengacu pada Pedoman Pembinaan dan Pengawasan Fasilitas Pelayanan Kefarmasian dari Kementerian Kesehatan

Formulir II.14

BLANGKO PELAKSANAAN PENDAMPINGAN TINDAKAN PERBAIKAN DAN PENCEGAHAN (TPP)/ *CORRECTIVE ACTION AND PREVENTIVE ACTION (CAPA)* APOTEK DAN TOKO OBAT

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

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

Tempat, Tanggal Pengesahan
Mengetahui

ttd.

Kepala Dinas Kabupaten/Kota

Keterangan:

- Seluruh temuan hasil pemeriksaan Apotek dan Toko Obat (kategori minor, mayor, mayor sistemik, dan kritis) harus dilakukan tindakan perbaikan dan pencegahan
- Kolom Daftar Temuan diisi dengan temuan hasil pemeriksaan
- Kolom Tindakan Perbaikan dan Pencegahan (TPP)/*Corrective Action and Preventive Action (CAPA)* diisi dengan tindakan perbaikan dan pencegahan yang dilakukan oleh Apotek/Toko Obat
- 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 Apotek/ Toko Obat

Formulir II.15

REKAPITULASI HASIL PELAKSANAAN PENDAMPINGAN TINDAKAN PERBAIKAN DAN PENCEGAHAN (TPP)/ *CORRECTIVE ACTION AND PREVENTIVE ACTION* (CAPA) APOTEK DAN TOKO OBAT
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 TPP/CAPA dapat diisi dengan:

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

Seluruh temuan hasil pemeriksaan (minor, mayor, dan kritis) harus dipastikan telah dilakukan tindakan perbaikan dan pencegahan melalui kegiatan Pendampingan/*Desk* Tindakan Perbaikan dan Pencegahan (TPP)/CAPA.

Formulir II.16

REKAPITULASI LAPORAN KEGIATAN BIMBINGAN TEKNIS PENGELOLAAN OBAT DI APOTEK DAN TOKO OBAT
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.17

LAPORAN REALISASI ANGGARAN DAN *OUTPUT*
 BULAN:

KABUPATEN/KOTA :
 PROVINSI :

No.	Nama Menu Kegiatan	Rincian Menu Kegiatan	Anggaran				Output					Kendala	Tindak Lanjut
			Pagu	Realisasi	%	Sisa	Target	Realisasi	%	Sisa	Satuan		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
1.	Pelaksanaan pengawasan terhadap pemenuhan komitmen SPP-IRT	Bimbingan teknis penyuluhan keamanan pangan dalam rangka pemenuhan komitmen SPP-IRT									orang		
		Pemeriksaan sarana IRTP dalam rangka pemenuhan komitmen SPP-IRT									sarana		
2.	Pengawasan sarana IRTP pasca produk beredar	Pemeriksaan sarana IRTP dan pendampingan pemenuhan tindakan perbaikan dan tindakan pencegahan									sarana		
		Bimbingan teknis penerapan CPPOB-IRTP bagi pelaku usaha									orang		
3.	Pengawasan produk pangan industri rumah tangga	Sampling dan pengujian sampel PIRT, pengawasan iklan PIRT serta tindak lanjut hasil pengawasan									sampel		
4.	Pengawasan Apotek dan Toko Obat terhadap pemenuhan standar dan persyaratan	Pemeriksaan sarana Apotek dan Toko Obat serta pendampingan pemenuhan tindakan perbaikan dan tindakan pencegahan									sarana		
		Bimbingan teknis									orang		

No.	Nama Menu Kegiatan	Rincian Menu Kegiatan	Anggaran				Output					Kendala	Tindak Lanjut
			Pagu	Realisasi	%	Sisa	Target	Realisasi	%	Sisa	Satuan		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
		perizinan dan pengelolaan obat di Apotek dan Toko Obat											

Keterangan:

- (4) Pagu anggaran : menyatakan pagu anggaran setiap rincian menu kegiatan sesuai Rencana Penggunaan Dana (RPD) pada Sistem Informasi Perencanaan dan Penganggaran yang Terintegrasi
- (5) Realisasi anggaran : menyatakan realisasi anggaran setiap rincian menu kegiatan per bulan (bukan akumulasi) berdasarkan rekapitulasi Surat Perintah Pencairan Dana (SP2D) netto yang diterbitkan
- (6) Persentase realisasi anggaran : menyatakan persentase realisasi anggaran dibandingkan dengan pagu anggaran
- (7) Sisa : menyatakan sisa pagu
- (8) Target : menyatakan target output setiap rincian menu kegiatan sesuai berita acara kesepakatan
- (9) Realisasi output : menyatakan realisasi output setiap rincian menu kegiatan per bulan (bukan akumulasi) berdasarkan cara perhitungan sasaran output per rincian menu kegiatan (Formulir II.18)
- (10) Persentase realisasi output : menyatakan persentase realisasi output dibandingkan dengan target output
- (11) Sisa : menyatakan sisa output
- (13) Kendala : diisi dengan kendala-kendala yang dihadapi saat pelaksanaan kegiatan
- (14) Tindak lanjut : diisi dengan tindak lanjut yang dilakukan untuk mengatasi kendala-kendala yang ada

Formulir II.18

CARA PERHITUNGAN SASARAN OUTPUT PER RINCIAN MENU KEGIATAN

No.	Menu	Rincian Menu	Cara Perhitungan
1.	Pelaksanaan pengawasan terhadap pemenuhan komitmen SPP-IRT	Bimbingan teknis penyuluhan keamanan pangan dalam rangka pemenuhan komitmen SPP-IRT	Dihitung berdasarkan jumlah seluruh peserta yang mengikuti bimtek
		Pemeriksaan sarana IRTP dalam rangka pemenuhan komitmen SPP-IRT	Dihitung berdasarkan jumlah sarana yang telah diperiksa dalam rangka pemenuhan komitmen SPP-IRT sesuai dengan ketentuan yang berlaku
2.	Pengawasan sarana IRTP pasca produk beredar	Pemeriksaan sarana IRTP dan pendampingan pemenuhan tindakan perbaikan dan tindakan pencegahan	Dihitung berdasarkan sarana IRTP yang telah dilakukan pemeriksaan terhadap pemenuhan persyaratan CPPOB IRT
		Bimbingan teknis penerapan CPPOB-IRTP bagi pelaku usaha	Dihitung berdasarkan jumlah peserta yang mengikuti bimtek
3.	Pengawasan produk pangan industri rumah tangga	Sampling dan pengujian sampel PIRT, pengawasan iklan PIRT serta tindak lanjut hasil pengawasan	Dihitung berdasarkan jumlah pangan yang telah disampling dan atau dilakukan evaluasi label/penandaan dan atau pengujian laboratorium
			Dihitung berdasarkan jumlah iklan yang dilakukan pengawasan
4.	Pengawasan Apotek dan Toko Obat terhadap pemenuhan standar dan persyaratan	Pemeriksaan sarana Apotek dan Toko Obat serta pendampingan pemenuhan tindakan perbaikan dan tindakan pencegahan	Dihitung berdasarkan jumlah sarana Apotek dan Toko Obat yang telah dilakukan pengawasan
		Bimbingan teknis perizinan dan pengelolaan obat di Apotek dan Toko Obat	Dihitung berdasarkan jumlah peserta yang mengikuti bimtek

Formulir II.19

DEFINISI OPERASIONAL DAN CARA PERHITUNGAN
SASARAN *OUTCOME* DAK BOK POM

A. DEFINISI OPERASIONAL SASARAN *OUTCOME* DAK BOK POM

No.	Sasaran <i>Outcome</i>	Definisi Operasional
1	Sarana IRTP (<i>pre</i> dan <i>post market</i>) yang memenuhi ketentuan.	
	a. IRTP (<i>pre market</i>) yang memenuhi ketentuan.	<ul style="list-style-type: none"> - IRTP dinyatakan Memenuhi Ketentuan apabila hasil pemeriksaan sarana (pemeriksaan awal dan pendampingan CAPA) dalam rangka pemenuhan komitmen minimal level I atau level II - IRTP dinyatakan Tidak Memenuhi Ketentuan apabila hasil pemeriksaan sarana (pemeriksaan awal dan pendampingan CAPA) level III atau level IV.
	b. IRTP pasca produk beredar yang memenuhi ketentuan.	<ul style="list-style-type: none"> - IRTP dinyatakan Memenuhi Ketentuan apabila hasil pemeriksaan sarana level I dan II. - IRTP dinyatakan Tidak Memenuhi Ketentuan apabila sarana level III dan IV.
2	Persentase pangan industri rumah tangga (PIRT) aman dan bermutu	<ul style="list-style-type: none"> - Kriteria PIRT Tidak Aman dan Bermutu apabila tidak memiliki SPP-IRT dan/atau kedaluwarsa dan/atau rusak dan/atau tidak memenuhi syarat berdasarkan pengujian minimal salah satu parameter uji (prioritas/pilihan). - Perhitungan: $\% \text{ PIRT Tidak Aman dan Bermutu} = (\text{Sampel PIRT TIE} + \text{PIRT rusak} + \text{PIRT kedaluwarsa} + \text{TMS Pengujian}) \div \text{Total sampel PIRT} \times 100\%$ $\% \text{ PIRT Aman dan Bermutu} = 100\% - \% \text{ PIRT Tidak Aman dan Bermutu}$
3	Apotek dan Toko Obat yang memenuhi ketentuan	<ul style="list-style-type: none"> - Apotek dan Toko Obat dinyatakan Memenuhi Ketentuan jika pada pemeriksaan tidak ditemukan pelanggaran atau pelanggaran yang ditemukan termasuk kategori ringan (minor). - Apotek dan Toko Obat dinyatakan Tidak Memenuhi Ketentuan jika pada pemeriksaan ditemukan pelanggaran sedang (mayor) dan/ atau pelanggaran berat (kritis).

B. CARA PERHITUNGAN SASARAN *OUTCOME* DANA BOK POM

1. Capaian sasaran nasional dihitung dari rata-rata capaian per Kabupaten/Kota baik itu persen sarana memenuhi ketentuan maupun

persen sampel yang memenuhi syarat setiap Kabupaten/Kota.

Persen sarana memenuhi ketentuan per Kabupaten/ Kota = (jumlah sarana memenuhi ketentuan)/ (jumlah sarana yang diperiksa) * 100%.

Persen sampel memenuhi syarat per Kabupaten/Kota = (jumlah sampel memenuhi syarat)/ (jumlah sampel yang diperiksa) * 100%.

2. Capaian sasaran nasional untuk indikator sasaran Persentase IRTP (*pre* dan *post market*) yang memenuhi ketentuan dihitung dari rata-rata capaian Persen sarana memenuhi ketentuan *pre market* per Kabupaten/Kota dan Persen sarana memenuhi ketentuan *post market* per Kabupaten/Kota.

Formulir II.20

PELAPORAN SALUR

No.	Tahap	Nilai Tahap (bulan)	Nominal SMARTPOM	Nominal SP2D Netto (aplikasi DJPK Kemenkeu)	Selisih	Unduh Dokumen	Unggah Dokumen	Status SMARTPOM	Status aplikasi DJPK Kemenkeu	Keterangan
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Tahap I									
	Tahap II									

Keterangan:

Laporan salur merupakan laporan realisasi anggaran yang datanya telah diinterkoneksi antara realisasi anggaran pada SMARTPOM dengan realisasi penggunaan sesuai SP2D pada aplikasi yang ditentukan Kementerian melalui Direktorat Jenderal Perimbangan Keuangan Kementerian Keuangan serta telah ditandatangani oleh Kepala Dinas Kesehatan dan telah diverifikasi oleh BPOM.

- (2) Pilih tahap periode pelaporan realisasi penggunaan dana BOK POM sebagai syarat penyaluran anggaran berikutnya
- a. Tahap I :
 - Pelaporan realisasi dana BOK POM yang telah disalurkan pada tahap I;
 - Syarat Pelaporan tahap I adalah apabila realisasi anggaran tahap I menunjukkan paling rendah 50% (lima puluh persen) dan paling tinggi 100% (seratus persen) dari penyaluran tahap I;
 - Batas waktu pelaporan salur pada aplikasi SMARTPOM paling lambat 25 September pada tahun berjalan
 - b. Tahap II :
 - Pelaporan realisasi dana BOK POM yang telah disalurkan pada tahap I dan tahap II atau realisasi dana BOK POM selama 1 (satu) tahun;
 - Batas waktu pelaporan salur pada aplikasi SMARTPOM paling lambat 25 Maret pada tahun berikutnya

- (3) Nilai Tahap (Bulan) : dipilih sesuai dengan bulan yang akan dilaporkan
- (4) Nominal SMARTPOM : merupakan total realisasi anggaran yang telah diinterkoneksi dari menu realisasi anggaran pada SMARTPOM yang telah dilaporkan (Formulir II.17)
- (5) Nominal SP2D *Netto* (aplikasi DJPK Kemenkeu): merupakan total realisasi anggaran yang telah diinterkoneksi dari rekap SP2D pada aplikasi yang ditentukan Kementerian melalui Direktorat Jenderal Perimbangan Keuangan Kemenkeu.
- (6) Selisih : merupakan selisih antara Nominal SMARTPOM dan Nominal SP2D *Netto* (aplikasi DJPK Kemenkeu)
- (7) Unduh dokumen : dapat dilakukan apabila nominal selisih sebesar Rp0 dan mengisi Nama dan NIP kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota
- (8) Unggah dokumen : merupakan dokumen yang telah ditandatangani kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan distempel
- (9) Status SMARTPOM merupakan status pelaporan salur pada SMARTPOM terdiri dari:
 - a. Draf : laporan salur belum dikirim Pemda
 - b. Diajukan: laporan salur telah dikirim Pemda
 - c. Setuju : laporan salur sudah diverifikasi dan disetujui BPOM
 - d. Tolak : laporan salur belum sesuai setelah diverifikasi oleh BPOM
- (10) Status aplikasi DJPK Kemenkeu terdiri dari:
 - a. Buat laporan : BPKAD baru input SIKD, tetapi laporan (Laporan realisasi penyerapan, rekap SP2D, laporan penggunaan) belum dikirim ke DJPK Kemenkeu
 - b. Kirim laporan : BPKAD telah menyampaikan laporan baik sesuai atau tidak sesuai
 - c. Diperbaiki : laporan yang dikirim BPKAD telah direviu Kemenkeu dan laporan tidak sesuai
 - d. Dokumen diterima dengan benar : laporan yang dikirim BPKAD telah direviu Kemenkeu dan laporan sesuai
 - e. Verifikasi laporan : diverifikasi oleh Kemekeu dan akan diinput ke karwas untuk mendapatkan rekomendasi salur dana tahap berikutnya
- (10) Keterangan : penjelasan laporan salur apabila status ditolak

BAB IV
PENUTUP

Dengan telah dicapainya kesepakatan rencana penggunaan Dana BOK POM melalui penerbitan Berita Acara Kesepakatan, maka Dinas Kesehatan berkewajiban untuk mencantumkan rencana penggunaan dalam Dokumen Pelaksanaan Anggaran, melaksanakan kegiatan sesuai petunjuk teknis, dan tidak diperkenankan melakukan pengalihan anggaran di luar kegiatan yang disampaikan di Petunjuk Teknis ini.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

TARUNA IKRAR