



PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 1 TAHUN 2025
TENTANG
PETUNJUK TEKNIS PENGELOLAAN DANA BANTUAN OPERASIONAL
KESEHATAN PENGAWASAN OBAT DAN MAKANAN TAHUN ANGGARAN 2025

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

- Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 5 ayat (4) Peraturan Presiden Nomor 201 Tahun 2024 tentang Rincian Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara Tahun Anggaran 2025, perlu menetapkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Petunjuk Teknis Pengelolaan Dana Bantuan Operasional Kesehatan Pengawasan Obat dan Makanan Tahun Anggaran 2025;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 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 201 Tahun 2024 tentang Rincian Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara Tahun Anggaran 2025 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 398);
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 Menteri Keuangan Nomor 204/PMK.07/2022 Tahun 2022 tentang Pengelolaan Dana Alokasi Khusus Nonfisik (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 1319);
 6. Peraturan 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);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG PETUNJUK TEKNIS PENGELOLAAN DANA BANTUAN OPERASIONAL KESEHATAN PENGAWASAN OBAT DAN MAKANAN TAHUN ANGGARAN 2025.

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. Badan Pengawas Obat dan Makanan yang selanjutnya disingkat BPOM adalah lembaga pemerintah nonkementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang pengawasan obat dan makanan.
12. Sekretaris Utama adalah Sekretaris Utama Badan Pengawas Obat dan Makanan.
13. 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.

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 pelaku usaha IRTP setelah 3 (tiga) - 6 (enam) bulan penerbitan SPP-IRT;
 - b. pengawasan *post market* sarana IRTP;
 - 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 pelaku usaha IRTP setelah 3 (tiga) - 6 (enam) bulan penerbitan SPP-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a meliputi:
 - a. bimbingan teknis keamanan pangan bagi pelaku usaha; dan
 - b. pemeriksaan sarana IRTP dalam pemenuhan komitmen dan pendampingan pemenuhan *corrective action and preventive action*.
- (3) Rincian menu kegiatan pada menu pengawasan *post market* sarana IRTP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b meliputi:
 - a. pemeriksaan *post market* sarana IRTP dan pendampingan pemenuhan *corrective action and preventive action*; dan
 - b. bimbingan teknis penerapan cara produksi pangan olahan yang baik untuk industri rumah tangga pangan bagi pelaku usaha.
- (4) Rincian menu kegiatan pada menu pengawasan produk pangan industri rumah tangga sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c meliputi:

- a. pengujian sampel PIRT dan tindak lanjut hasil pengawasan PIRT; dan
 - b. pengawasan iklan dan tindak lanjut hasil pengawasan iklan.
- (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 *corrective action and preventive action*; 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; 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. cakupan populasi sarana Apotek dan Toko Obat yang sudah diperiksa;
 - e. tren sarana IRTP yang memenuhi ketentuan;
 - f. tren produk PIRT yang memenuhi syarat; dan

- g. tren sarana Apotek dan Toko Obat yang memenuhi ketentuan.
- (4) Dalam hal data kriteria khusus sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf c sampai dengan huruf g tidak dapat dipenuhi, Dinas Kesehatan dapat menggunakan data kriteria khusus 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 dan data kriteria khusus.
- (7) Data kriteria umum sebagaimana dimaksud pada ayat (6) terdiri atas:
 - a. kapasitas fiskal daerah;
 - b. daerah tertinggal, terdepan, dan terluar; dan
 - c. penerimaan DAK BOK POM per menu tahun 2020-2024.
- (8) Data kriteria khusus sebagaimana dimaksud pada ayat (6) terdiri atas:
 - a. SPP-IRT yang belum diverifikasi;
 - b. pemenuhan komitmen SPP-IRT;
 - c. kabupaten/kota yang melaksanakan pengawasan *pre market* pangan olahan sesuai standar;
 - d. kabupaten/kota yang melaksanakan pengawasan *post market* sarana pangan olahan sesuai standar;
 - e. kabupaten/kota yang melaksanakan pengawasan *post market* produk pangan olahan sesuai standar;
 - f. data kejadian luar biasa dan rawan kasus pangan; dan
 - g. rawan kasus obat.
- (9) BPOM menetapkan usulan daerah penerima dan perhitungan alokasi Dana BOK POM berdasarkan evaluasi terhadap data kriteria mutlak, data kriteria umum, data kriteria khusus, dan data usulan rencana kebutuhan anggaran.
- (10) Penetapan usulan daerah penerima dan alokasi Dana BOK POM sebagaimana dimaksud pada ayat (9), 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 melalui aplikasi KRISNA.

- (2) Usulan kebutuhan anggaran melalui aplikasi KRISNA sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan pembahasan oleh BPOM bersama kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang perencanaan pembangunan nasional dan Dinas Kesehatan.
- (3) Hasil pembahasan usulan kebutuhan 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 KRISNA.
- (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 satuan harga Pemerintah Daerah;
 - d. data pelaku usaha yang mendaftar melalui aplikasi SPP-IRT;
 - e. data verifikasi pemenuhan komitmen di aplikasi SPP-IRT yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan;
 - f. data Pengawas Pangan Kabupaten/Kota yang aktif;
 - g. data sarana IRTP *post market* yang masih aktif 5 (lima) tahun terakhir baik manual maupun *online single submission*;
 - h. data sarana yang diperiksa 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;
 - m. data petugas pengawas Apotek dan Toko Obat; dan
 - n. data surat keputusan tim koordinasi pembinaan dan pengawasan obat dan makanan.
- (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 disampaikan oleh Dinas Kesehatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan pembahasan bersama BPOM dan Dinas Kesehatan penerima Dana BOK POM dan 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 bertanggungjawab 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 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 Sekretaris Utama c.q. Kepala Biro Perencanaan dan Keuangan untuk dilakukan reuiu.
 - (10) Usulan perubahan rencana penggunaan dana dilakukan hanya pada periode bulan Februari, Mei, dan Agustus pada tahun berjalan.
 - (11) Hasil reuiu 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 KRISNA 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 Sekretaris Utama.
- (2) Pelaporan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berupa laporan Dana BOK POM per rincian menu yang terdiri atas:
 - a. realisasi penyerapan anggaran, permasalahan dalam pelaksanaan, dan rencana tindak lanjut; dan
 - b. realisasi kegiatan.
- (3) Laporan Dana BOK POM sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dihitung berdasarkan pencapaian Dana BOK POM yang sudah direncanakan.
- (4) Pelaporan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) disampaikan melalui aplikasi SMART POM.
- (5) Pelaporan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a telah terkoneksi dengan aplikasi ALADIN.
- (6) Pelaporan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) disampaikan setiap bulan paling lambat tanggal 10 (sepuluh) bulan berikutnya.
- (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, Inspektorat Utama BPOM, dan UPT BPOM secara terpadu.
- (3) Monitoring dan evaluasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan secara berkala setiap 3 (tiga) bulan 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 antara pelaksanaan kegiatan dengan petunjuk teknis pengelolaan Dana BOK POM;
 - e. pengukuran capaian sasaran Dana BOK POM;
 - f. kesesuaian antara dokumen pelaksanaan anggaran dengan rencana kerja yang telah disetujui oleh BPOM; dan
 - g. permasalahan pelaksanaan Dana BOK POM dan tindak lanjut perbaikan yang diperlukan.
- (4) Evaluasi terpadu sebagaimana dimaksud pada ayat (2) juga dapat dilaksanakan bersama-sama dengan kementerian/lembaga terkait.
- (5) 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 2025 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 diundangkan dan mempunyai daya laku surut sejak 1 Januari 2025.

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



Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 9 Januari 2025

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 2025 NOMOR ⌋

LAMPIRAN
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 1 TAHUN 2025
TENTANG
PETUNJUK TEKNIS PENGELOLAAN DANA BANTUAN
OPERASIONAL KESEHATAN PENGAWASAN OBAT DAN
MAKANAN TAHUN ANGGARAN 2025

PETUNJUK OPERASIONAL
PENGELOLAAN DANA BANTUAN OPERASIONAL KESEHATAN
PENGAWASAN OBAT DAN MAKANAN TAHUN ANGGARAN 2025

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pengawasan Obat dan Makanan merupakan kegiatan yang melibatkan berbagai *stakeholder* baik di level Pemerintah (Pusat dan Daerah), pelaku usaha, akademisi, media, dan masyarakat. Dampak positif bagi masyarakat ditentukan oleh semakin efektifnya sistem pengawasan yang dibangun. Oleh karenanya “Peningkatan Efektivitas Pengawasan Obat dan Makanan” masih terus berlanjut sebagai salah satu proyek prioritas nasional pada Rencana Kerja Pemerintah Tahun 2025.

Dengan mempertimbangkan kewenangan kabupaten/kota dalam melaksanakan pembangunan program sediaan farmasi, alat kesehatan dan makanan minuman sesuai Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah, maka peningkatan kapasitas daerah dalam pengawasan dan pengendalian izin Apotek, Toko Obat 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 *post-market* 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. 86% (delapan puluh enam persen) Apotek dan Toko Obat yang memenuhi ketentuan perizinan;
2. 83% (delapan puluh tiga persen) sampel PIRT yang memenuhi syarat; dan
3. 60% (enam puluh persen) IRTP (*pre* dan *post market*) 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 pelaku usaha IRTP setelah 3-6 bulan penerbitan SPP-IRT	1.02.04.2.03.0001

Menu Kegiatan	Kode
Pengawasan <i>post market</i> sarana IRTP	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 SMART POM selambat-lambatnya pada tanggal 10 bulan berikutnya. Pelaporan berupa:
 - a. realisasi anggaran dan *output* per bulan, dengan format tampilan sesuai pada formulir II.17; dan
 - b. rekapitulasi pelaksanaan kegiatan per rincian menu kegiatan per bulan, dengan format tampilan sesuai pada formulir II.1, II.6, II.7, II.8, II.9, II.10, II.11, II.13, II.15, dan II.16.

E. Menu dan Rincian Menu Kegiatan

1. Pelaksanaan pengawasan terhadap pemenuhan komitmen pelaku usaha IRTP setelah 3 (tiga)-6 (enam) bulan penerbitan SPP-IRT, dengan rincian menu kegiatan:
 - a. Bimtek keamanan pangan bagi pelaku usaha; dan
 - b. pemeriksaan sarana IRTP dalam pemenuhan komitmen dan pendampingan pemenuhan CAPA.
2. Pengawasan *post market* sarana IRTP, dengan rincian menu kegiatan:
 - a. pemeriksaan *post market* sarana IRTP dan pendampingan pemenuhan CAPA; dan
 - b. Bimtek penerapan CPPOB-IRTP bagi pelaku usaha.
3. Pengawasan produk pangan industri rumah tangga, dengan rincian menu kegiatan:
 - a. pengujian sampel PIRT dan tindak lanjut hasil pengawasan PIRT; dan
 - b. pengawasan iklan dan tindak lanjut hasil pengawasan iklan.
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 CAPA; dan
 - b. Bimtek 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. Fasilitas lain adalah fasilitas di luar fasilitas pelayanan kefarmasian yang dalam hal ini terbatas pada Toko Obat, yang telah memiliki perizinan berusaha sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan untuk dapat menyerahkan sediaan farmasi, sesuai dengan jenis sediaan farmasi dan alat kesehatan yang akan diserahkan.
3. 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.

4. Apoteker adalah sarjana farmasi yang telah lulus sebagai Apoteker dan telah mengucapkan sumpah jabatan Apoteker.
5. 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.
6. 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.
7. Standar Pelayanan Kefarmasian adalah tolok ukur yang dipergunakan sebagai pedoman bagi tenaga kefarmasian dalam menyelenggarakan pelayanan kefarmasian.
8. Surat Tanda Registrasi yang selanjutnya disingkat STR adalah bukti tertulis yang diberikan kepada tenaga medis dan tenaga kesehatan yang telah diregistrasi.
9. Surat Izin Praktik yang selanjutnya disingkat SIP adalah bukti tertulis yang diberikan kepada tenaga medis dari tenaga kesehatan sebagai pemberian kewenangan untuk menjalankan praktik.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.
14. Pangan Produksi IRTP adalah Pangan Olahan hasil produksi IRTP yang diedarkan dalam kemasan eceran dan berlabel.
15. Produksi Pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan.
16. 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.
17. 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.
18. Peredaran Pangan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan dalam rangka penyaluran pangan kepada masyarakat, baik diperdagangkan maupun tidak.

19. 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.
20. Pengawas Pangan Kabupaten/Kota adalah tenaga pengawas yang mempunyai kompetensi di bidang keamanan pangan untuk melakukan pengawasan pangan olahan industri rumah tangga.

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 Perijinan 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 ditetapkan 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, dan data usulan rencana kebutuhan anggaran.
 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 KRISNA.
 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://s.id/usulanBOKPOM2025> dengan batas waktu penyampaian 15 Februari 2024 dan pemutakhiran usulan target, rincian anggaran biaya dan justifikasi melalui tautan <https://s.id/infoTargetSSH> dengan batas waktu penyampaian paling lambat 19 April 2024. Penetapan kriteria lokus didasarkan pada data kriteria mutlak, data kriteria umum dan data kriteria khusus. Kriteria tersebut diantaranya:

a. Kriteria mutlak:

- 1) usulan Dinas Kesehatan;
- 2) jumlah sumber daya manusia Pengawas Pangan Kabupaten/Kota; dan
- 3) jumlah sumber daya manusia pengawas Apotek dan Toko Obat.

b. Kriteria umum:

- 1) kapasitas fiskal daerah;
- 2) daerah tertinggal, terdepan, dan terluar (3T); dan
- 3) penerimaan DAK BOK POM per menu dari tahun 2020-2024.

c. Kriteria khusus:

- 1) SPP-IRT yang belum diverifikasi;
- 2) pemenuhan komitmen SPP-IRT;
- 3) kab/kota yang melaksanakan pengawasan *pre market* pangan olahan sesuai standar;
- 4) kab/kota yang melaksanakan pengawasan *post market* sarana pangan olahan sesuai standar;
- 5) kab/kota yang melaksanakan pengawasan *post market* produk pangan olahan sesuai standar;
- 6) cakupan populasi sarana IRTP yang sudah diperiksa;
- 7) cakupan populasi PIRT yang sudah diperiksa;
- 8) jumlah sarana Apotek dan Toko Obat yang ada;
- 9) cakupan populasi sarana Apotek dan Toko Obat yang sudah diperiksa;
- 10) tren sarana IRTP yang memenuhi ketentuan;
- 11) tren produk PIRT yang memenuhi syarat;
- 12) tren sarana Apotek dan Toko Obat yang memenuhi ketentuan;
- 13) data kejadian luar biasa (KLB) dan rawan kasus pangan; dan
- 14) rawan kasus obat.

d. Data usulan rencana kebutuhan anggaran berupa rincian anggaran biaya untuk setiap rincian menu kegiatan.

2. Alokasi

Penetapan alokasi anggaran Dana BOK POM per Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota merupakan penjumlahan dari alokasi anggaran menu pelaksanaan pengawasan terhadap pemenuhan komitmen pelaku usaha IRTP setelah 3-6 bulan penerbitan SPP-IRT, pengawasan *post market* sarana IRTP, 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 Sekretaris Utama c.q. 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:
 - Matriks Rincian Anggaran Biaya (semula dan menjadi); dan
 - Matriks pagu anggaran dan target *output* 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 KRISNA (Dinas Kesehatan)
I	02 Januari- 28 Februari	Maret (Minggu I dan II)	Maret (Minggu III)	Maret (Minggu IV)
II	01 Maret - 31 Mei	Juni (Minggu I dan II)	Juni (Minggu III)	Juni (Minggu IV)
III	01 Juni - 31 Agustus	September (Minggu I dan II)	September (Minggu III)	September (Minggu IV)

E. Pelaporan

1. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota menyampaikan laporan Dana BOK POM kepada Kepala Badan melalui Sekretaris Utama melalui aplikasi SMART POM setiap bulan paling lambat tanggal sepuluh bulan berikutnya yang meliputi:
 - a. realisasi penyerapan anggaran, permasalahan dalam pelaksanaan, dan rencana tindak lanjut; dan

- b. realisasi kegiatan.
- 2. Pelaporan realisasi penyerapan anggaran dan *output* telah terkoneksi dengan Aplikasi Pelaporan DAK Nonfisik (ALADIN).
- 3. Laporan Dana BOK POM sebagaimana dimaksud dihitung berdasarkan pencapaian Dana BOK POM yang sudah direncanakan.
- 4. 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.

F. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan Evaluasi Dana BOK POM dilaksanakan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, BPOM dan instansi terkait lainnya.

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

A. Menu: Pelaksanaan pengawasan terhadap pemenuhan komitmen pelaku usaha IRTP setelah 3 (tiga)-6 (enam) bulan penerbitan 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 5 Tahun 2021 mengamankan 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 10 Tahun 2021 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-IRT nya 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 12 Agustus 2024 terdapat 396.142 SPP-IRT terbit di seluruh Indonesia. Namun hanya 20% SPP-IRT terbit yang sudah diverifikasi pemenuhan komitmen terkait keikutsertaan pada Penyuluhan Keamanan Pangan, 3% yang sudah diverifikasi terkait pemenuhan persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk IRTP, dan 23% 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 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 (Bimtek) 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:
 - transpor dalam kota/pengganti transpor terdiri dari:
 1. transpor kegiatan dalam kabupaten/kota dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
 2. 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.
 3. bahan bakar kendaraan dapat diberikan sesuai dengan batas wajar sesuai dengan ketentuan yang berlaku di daerah.
 - uang harian perjalanan dinas, terdiri dari:
 1. uang harian perjalanan dinas dalam rangka pengawasan di dalam kabupaten/kota yang melebihi 8 (delapan) jam dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
 2. uang harian perjalanan dinas kegiatan pertemuan dalam rangka Bimtek:
 - pelaksanaan di dalam kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta dan narasumber dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
 - pelaksanaan di luar kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta, narasumber dan panitia dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya

Masukan.

3. uang harian perjalanan dinas kegiatan rapat di dalam kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta lintas sektor dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
4. apabila perjalanan dinas dalam rangka pengawasan tidak diberikan uang harian, maka dapat diberikan uang makan minum lapangan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di daerah.
 - penginapan (jika dibutuhkan, harus disertai justifikasi jarak tempuh lebih dari 150 km dan atau lebih dari 3 (tiga) jam, atau keterbatasan transportasi, atau ketentuan yang berlaku di daerah.
- c. Belanja penggandaan/pencetakan, terdiri dari:
 - blanko pemeriksaan sarana; dan
 - materi atau modul Bimtek PKP, sertifikat, Produk Informasi Keamanan Pangan (PIKP) misalnya poster cara cuci tangan yang baik, *leaflet* tentang Bahan Tambahan Pangan, tema lainnya yang terkait IRTP, dan formulir pencatatan dokumentasi produksi yang diserahkan kepada peserta Bimtek/pelaku usaha jika dibutuhkan.Besaran belanja penggandaan/pencetakan sesuai dengan ketentuan 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,- 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).
- f. Besaran Belanja honor narasumber dapat diberikan setinggi-tingginya sebagaimana besaran yang diatur di Satuan Biaya Masukan.
- g. Belanja pembulatan dengan batas maksimal Rp100.000,- berupa belanja ATK/Penggandaan/*Unlocated Account*. Belanja pembulatan dapat ditambahkan untuk menyesuaikan dengan pagu anggaran yang telah ditetapkan oleh Kementerian Keuangan.

Pertimbangan Penentuan Target:

1. Pelaku usaha baru yang telah mendaftar SPP-IRT melalui OSS RBA dalam kurun waktu 1 tahun; dan
 2. Jumlah SDM/Tenaga PKP.
5. Pelaksanaan Kegiatan
- a. Bimtek Keamanan Pangan bagi Pelaku Usaha
 - 1) Pelaksanaan Bimtek 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 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat Dan Makanan.

- 2) Peserta Bimtek Penyuluhan Keamanan Pangan diprioritaskan bagi pemilik atau penanggung jawab IRTP yang belum pernah mengikuti Bimtek 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. Jumlah peserta setiap sarana sebanyak 1-2 orang.
- 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.
- 4) Materi Bimtek 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 Bimtek Keamanan Pangan dapat diunduh melalui <https://bit.ly/MateridanPIKPBOKPOM2025>
- 5) Metode Penyuluhan Keamanan Pangan
Materi Penyuluhan Keamanan Pangan dapat disampaikan dalam bentuk ceramah dan diskusi.
- 6) Evaluasi peserta
Peserta Bimtek PKP dianggap lulus apabila telah mengikuti *post test* dengan hasil evaluasi menunjukkan nilai minimal cukup (60).
- 7) Pemberian Modul dan PIKP
Bagi peserta Bimtek PKP dapat diberikan modul yang berisi materi Bimtek 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/MateridanPIKPBOKPOM2025>
- 8) Tempat pelaksanaan yang digunakan dalam Bimtek harus mendukung terlaksananya proses pembelajaran dan disesuaikan dengan kebutuhan. Bimtek 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.

- b. Pemeriksaan sarana IRTP dalam pemenuhan komitmen dan pendampingan pemenuhan CAPA
 - b1. Pemeriksaan sarana dalam rangka pengawalan pemenuhan komitmen penerbitan SPP-IRT
 - 1) Pelaksanaan pemeriksaan sarana dalam rangka pengawalan pemenuhan komitmen penerbitan SPP-IRT dilakukan kepada sarana yang telah mengikuti Bimtek Penyuluhan Keamanan Pangan dan sarana yang sedang dalam tahap pemenuhan komitmen dalam rangka penerbitan SPP-IRT. Jumlah minimal sarana yang diperiksa adalah sesuai jumlah sarana yang disepakati pada Rencana Kerja dan Anggaran. Pemeriksaan sarana dilakukan pada saat IRTP berproduksi.
 - 2) Pemeriksaan sarana dilakukan oleh tim yang terdiri dari 2 (dua)- 3 (tiga) orang Tenaga Pengawas Pangan Kabupaten/Kota Kriteria Tenaga Pengawas Pangan Kabupaten/Kota adalah Aparatur Sipil Negara (ASN) yang memiliki kompetensi Pengawas Pangan Kabupaten/Kota.
 - 3) 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:

- 1) Pemeriksaan sarana produksi IRTP dilakukan sesuai dengan Peraturan BPOM terkait Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- 2) Selama pemeriksaan, Tenaga Pengawas Pangan didampingi oleh penanggung jawab IRTP yang diperiksa.
- 3) Dokumen yang perlu disiapkan adalah:
 - a) Formulir daftar pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga (formulir II.2);
 - b) Formulir rincian laporan ketidaksesuaian (formulir II.3);
 - c) Formulir laporan tindakan koreksi dan status CAPA (formulir II.4); dan
 - d) Berita Acara Pemeriksaan (formulir II.5).
- 4) Petunjuk pengisian formulir daftar pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga (formulir II.2) yaitu:
 - a) Jika elemen yang diperiksa memenuhi persyaratan CPPOB-IRT, maka kolom ketidaksesuaian tidak diisi atau dibiarkan kosong; dan
 - b) 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

- 5) 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.
- 6) Jika ditemukan ketidaksesuaian, maka IRTP diberi kesempatan untuk melakukan tindakan koreksi terhadap ketidaksesuaian dan mendokumentasikannya dengan menggunakan Formulir Laporan Tindakan Koreksi dan Status/CAPA (Formulir II.4).
- 7) Tenaga pengawas pangan agar melakukan verifikasi terhadap tindakan koreksi yang dilakukan oleh IRTP. Jika tindakan koreksi yang dilakukan sudah tepat, maka pengawas dapat menuliskan “sesuai” pada kolom “status”. Verifikasi tindak lanjut agar dicatat dan didokumentasikan dengan baik.
- 8) Sertifikasi Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dapat berlanjut jika hasil pemeriksaan sarana produksi menunjukkan level I atau II dan sesuai dengan Peraturan BPOM tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dan Peraturan BPOM Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan.

b2. Pendampingan pemenuhan CAPA

Pendampingan pemenuhan CAPA dilaksanakan pada sarana yang telah dikunjungi dan memerlukan pendampingan untuk memenuhi ketentuan sesuai persyaratan yang

berlaku.

Pendampingan dilakukan dengan cara dan persyaratan seperti yang berlaku pada pemeriksaan sarana dalam rangka 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 higienis sanitasi, Dinas Kesehatan Kab/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.

b3. Rapat kaji ulang

- 1) Rapat kaji ulang dapat dilaksanakan di kantor Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota yang diikuti oleh petugas Dinas Kesehatan, Tenaga Pengawas Pangan atau Penyuluh Keamanan Pangan serta perwakilan Dinas PMPTSP dan instansi lain yang terkait dengan IRTP.
- 2) Rapat kaji ulang dapat dilaksanakan minimal sebanyak 2 (dua) kali dalam satu tahun, yaitu pada semester 1 (satu) dan semester 2 (dua).
- 3) Rapat dilaksanakan untuk mengkaji SPP-IRT yang telah dikeluarkan sebelumnya dan monitoring SPP-IRT pada tahun berjalan. *Output* pada kegiatan kaji ulang adalah dokumen atau laporan hasil kaji ulang sesuai dengan rapat kaji ulang yang dilakukan.

Pengkajian dilakukan berdasarkan:

- a. *track record* IRTP, kasus, dan status IRTP (aktif/tidak aktif) ditindaklanjuti dengan pencabutan SPP-IRTnya;
- b. 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;
- c. masa berlaku SPP-IRT yang akan berakhir ditindaklanjuti dengan perpanjangan SPP-IRT melalui aplikasi SPPIRT terintegrasi OSS RBA.
- d. hasil verifikasi Pemenuhan Komitmen SPP-IRT, misalnya terdapat rekomendasi pencabutan oleh Dinas Kesehatan yang belum ditindaklanjuti oleh Dinas PMPTSP.

b4. Rapat koordinasi

- 1) Apabila diperlukan, rapat koordinasi dapat dilaksanakan dalam rangka pemeriksaan sarana, dan pendampingan CAPA.
 - a. 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).
 - b. Selain itu rapat koordinasi juga dapat dilakukan dalam rangka memverifikasi pemenuhan komitmen SPP-IRT.
- 2) Rapat koordinasi juga dapat dilakukan dalam rangka diseminasi informasi/sosialisasi terkait SPP-IRT dan CPPB-IRT untuk meningkatkan kualitas pemeriksaan sarana dan keberhasilan pendampingan dengan mengundang sanitarian/petugas OSS desa/perangkat desa dan kecamatan dan instansi terkait lainnya.

6. Pelaporan

Pelaporan menu pelaksanaan pengawasan terhadap pemenuhan komitmen pelaku usaha IRTP setelah 3 (tiga)-6 (enam) bulan penerbitan SPP-IRT menggunakan formulir:

- a. Formulir II.1 rekapitulasi laporan kegiatan Bimtek 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 *post market* sarana IRTP

1. Latar Belakang

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

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

Hal tersebut dibuktikan dengan data hasil pengawasan IRTP tahun 2018-2023 menunjukkan IRTP yang Tidak Memenuhi Ketentuan (TMK) berturut-turut sebesar 79,30%, 78,38%, 55,99%, 55,23%, 50,07%, dan 49,10%. Hasil tersebut belum menggambarkan penurunan yang signifikan.

B POM 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 *post-market* IRTP 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 *post-market*;
 - b. Jumlah sarana IRTP yang dilakukan pendampingan pemenuhan CAPA; dan
 - c. Jumlah pelaku usaha IRTP yang diberikan Bimtek 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/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:
- transpor dalam kota/pengganti transpor terdiri dari:
 1. transpor kegiatan dalam kabupaten/kota dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
 2. 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.
 3. bahan bakar kendaraan dapat diberikan sesuai dengan batas wajar sesuai dengan ketentuan yang berlaku di daerah.
 - uang harian perjalanan dinas; terdiri dari:
 1. uang harian perjalanan dinas dalam rangka pengawasan di dalam kabupaten/kota yang melebihi 8 (delapan) jam dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
 2. uang harian perjalanan dinas kegiatan pertemuan dalam rangka Bimtek:
 - pelaksanaan di dalam kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta dan narasumber dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
 - pelaksanaan di luar kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta, narasumber dan panitia dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
 3. uang harian perjalanan dinas kegiatan rapat di dalam kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta lintas sektor dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
 4. apabila perjalanan dinas dalam rangka pengawasan tidak diberikan uang harian, maka dapat diberikan uang makan minum lapangan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di daerah.
 - penginapan (jika dibutuhkan, harus disertai justifikasi jarak tempuh lebih dari 150 km dan atau lebih dari 3 (tiga) jam, atau keterbatasan transportasi, atau ketentuan yang berlaku di daerah;
- c. Belanja penggandaan/pencetakan, terdiri dari:
- materi atau modul Bimtek, sertifikat dan Produk Informasi Keamanan Pangan (PIKP) terkait CPPOB-IRT contohnya *leaflet/poster* yang diserahkan ke pelaku usaha/peserta Bimtek
 - *template/formulir* dokumentasi atau pencatatan di sarana IRTP, dan
 - blangko pemeriksaan, Berita Acara Pemeriksaan, Formulir Rincian Laporan Ketidaksesuaian, dan Formulir Laporan Tindakan Koreksi dan Status (CAPA)

Besaran belanja penggandaan/pencetakan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di daerah.

- d. Perlengkapan higiene sanitasi untuk tindaklanjut CAPA berupa tempat sampah tertutup (yang diinjak), masker, celemek dan sarung tangan plastik/nitril dengan maksimal pagu Rp300.000,- 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 di Satuan Biaya Masukan.
 - f. Belanja pembulatan dengan batas maksimal Rp100.000,- 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 *post market* sarana IRTP dan pendampingan pemenuhan CAPA
 - 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, Tenaga Pengawas Pangan 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, ataupun 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 audit dalam rangka pengawasan *post-market* serta pemetaan sarana IRTP dan produk pangan industri rumah tangga di kabupaten/kota. Terhadap hasil pembahasan inventarisasi ini dituangkan dalam laporan rapat.
 - 2) Pemeriksaan Sarana Produksi IRTP
 - a. Pemeriksaan *post-market* adalah pemeriksaan sarana yang dilakukan terhadap:
 - i. sarana yang telah mendapatkan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang terbit sebelum mekanisme OSS RBA;
 - ii. sarana yang telah mendapatkan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang terbit setelah mekanisme OSS RBA dan telah diverifikasi;
 - iii. sarana yang telah mendapatkan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang terbit setelah

- mekanisme OSS RBA tetapi setelah 6 bulan belum diverifikasi;
- iv. Sarana produksi IRTP yang belum memiliki izin edar SPP-IRT dan terdapat kasus yang perlu ditelusuri dan ditindaklanjuti; dan/atau
 - v. 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:
- i. Riwayat Terkait Isu Keamanan Pangan Produk Informasi mengenai apakah pernah terjadi: Kejadian Luar Biasa (KLB), peringatan publik terkait isu keamanan pangan, penarikan produk, pengaduan konsumen yang telah diverifikasi kebenarannya oleh Dinas Kesehatan maupun BPOM serta temuan produk hasil pengujian;
 - ii. Riwayat Nilai Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan dalam kurun waktu 2 (dua) tahun terakhir;
 - iii. Riwayat pelanggaran dalam kurun waktu 2 (dua) tahun terakhir, meliputi pelanggaran terkait iklan dan label pangan;
 - iv. Sarana produksi IRTP yang Tidak Memenuhi Ketentuan berdasarkan Rekomendasi Pemeriksaan dari Instansi lain;
 - v. Hasil penilaian mandiri CPPOB-IRT tahun 2024; dan
 - vi. 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 2-3 orang Tenaga Pengawas Pangan Kabupaten/Kota Kriteria Tenaga Pengawas Pangan Kabupaten/Kota adalah Aparatur Sipil Negara (ASN) yang memiliki kompetensi Pengawas Pangan Kabupaten/Kota.
- d. Pelaksanaan pengawasan berdasarkan pada Surat Tugas yang diterbitkan oleh Bupati/Walikota c.q. 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 produksi PIRT, formulir rincian laporan ketidaksesuaian, dan formulir laporan tindakan koreksi dan status (CAPA). 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 pengawasan dilakukan sesuai dengan Peraturan yang berlaku tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- 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 oleh Dinas Kesehatan Kab/Kota serta jika diperlukan dapat berkoordinasi dengan UPT BPOM setempat. Sedangkan untuk IRTP dengan produk wajib teregistrasi BPOM dapat berkoordinasi dengan UPT BPOM setempat untuk dilakukan pendampingan mendapatkan izin edar BPOM.
- i. Untuk hasil pemeriksaan sarana IRTP dengan level I dan II Dinas Kesehatan Kab/Kota menerbitkan Surat Tindak Lanjut Pembinaan. Sedangkan untuk hasil pemeriksaan sarana IRTP dengan level III dan level IV Dinas Kesehatan Kab/Kota menerbitkan Surat Peringatan.
- j. Rekapitulasi hasil pengawasan dapat mengacu pada lampiran (Formulir II.8).

3) Pendampingan pemenuhan CAPA

Untuk meningkatkan penerapan CPPOB-IRT oleh pelaku usaha, pengawas pangan dapat melakukan pendampingan pemenuhan CAPA terhadap sarana IRTP yang telah dilakukan pemeriksaan *post-market*. Pendampingan pemenuhan CAPA 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.

Pada kegiatan pendampingan pemenuhan CAPA bagi sarana dengan temuan kritis higienis sanitasi, Dinas Kesehatan Kab/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 CAPA harus disebutkan pernyataan bahwa telah dilakukan penyerahan perlengkapan higiene sanitasi berupa tempat sampah, celemek dan atau sarung tangan untuk pemenuhan CAPA. Rekapitulasi hasil pelaksanaan pendampingan pemenuhan CAPA mengacu pada Formulir II.8.

4) *Monitoring* Tindak Lanjut Hasil Pengawasan IRTP

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

Materi yang dibahas terkait hasil pemeriksaan *post-market* sarana IRTP, evaluasi dan *monitoring* kesesuaian tindak lanjut hasil pengawasan yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kab/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 dalam bentuk rapat semester 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

Bimtek kepada pelaku usaha diberikan kepada penanggung jawab/pemilik sarana IRTP yang telah memiliki SPP-IRT (*post-market*). Hal ini dilakukan untuk meningkatkan kepedulian keamanan pangan pelaku usaha agar dapat menerapkan CPPOB-IRTP sesuai dengan ketentuan. Peserta Bimtek minimal berjumlah 70 (tujuh puluh) orang sebagai pemilik/ penanggung jawab/perwakilan dari IRTP, dimana 1 (satu) IRTP dapat mengusulkan sejumlah 1 (satu)-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.

Bimtek dapat disampaikan dalam bentuk ceramah, diskusi, demonstrasi/peragaan simulasi, pemutaran video dan cara-cara lain yang mendukung kemudahan pemahaman materi. Pelaksanaan Bimtek 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 Bimtek antara lain tentang:

- a) CPPOB-IRT;
- b) Pencatatan dan dokumentasi;
- c) Label pangan;
- d) Bahan tambahan pangan;
- e) Pendalaman klausul penerapan CPPOB-IRT.

Materi Bimtek CPPOB-IRT pelaku usaha dapat diunduh melalui <https://bit.ly/BimtekCPPOBIRT2025>.

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

Pelaksanaan Bimtek dilakukan dengan memperhatikan protokol kesehatan. Dalam rangka penyelenggaraan yang efektif dan efisien, Bimtek dapat dilakukan secara *offline*.

Rekapitulasi kegiatan Bimtek Penerapan CPPOB-IRT mengacu pada lampiran (Formulir II.9).

6. Pelaporan

Pelaporan kegiatan *Post-Market* Pada Produk Makanan Minuman Industri Rumah Tangga, meliputi:

- a. Pemeriksaan sarana IRTP dan Pendampingan Pemenuhan CAPA menggunakan formulir II.8 rekapitulasi hasil pengawasan sarana IRTP *post-market*. Pelaporan pengawasan sarana IRTP *post market* dilakukan setelah pemeriksaan awal dan dilanjutkan ketika telah dilakukan pendampingan pemenuhan CAPA (untuk sarana yang temuannya ditindaklanjuti dengan pendampingan pemenuhan CAPA).
- b. Bimtek CPPOB-IRT menggunakan formulir II.9 Rekapitulasi Bimtek CPPOB-IRT bagi pelaku usaha.

C. Menu: Pengawasan Produk Pangan Industri Rumah Tangga

1. Latar Belakang

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

Selanjutnya pada 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 didalamnya 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 2020-2023 menunjukkan PIRT yang Tidak Memenuhi Syarat (TMS) sebesar 22,1%, 22,7%, 24,70%, 26.70%. Hasil tersebut menggambarkan peningkatan produk yang TMS. Berdasarkan hasil evaluasi produk TMS tersebut didapatkan penyebab TMS terbanyak adalah penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang melebihi batas, penggunaan BTP yang belum diatur dan adanya cemaran mikrobiologi yang melebihi batas regulasi. Untuk itu penting dilakukannya pengawasan *post market* PIRT di wilayah Kab/Kota, untuk menjamin produk PIRT yang beredar aman dan bermutu.

Dengan diterbitkannya Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 41 Tahun 2018 tentang Peningkatan Koordinasi Pembinaan dan Pengawasan Obat dan Makanan, menjadi acuan untuk mendorong Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota untuk dapat melakukan pengawasan sarana dan produk Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) sesuai dengan ketentuan perundang-undangan.

2. Tujuan
 - a. 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:
- transpor dalam kota/transpor melewati batas kota/pengganti transpor terdiri dari:
 1. transpor kegiatan dalam kabupaten/kota dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
 2. biaya transpor dalam rangka pengantaran sampel di luar kabupaten/kota dapat diberikan secara *at cost* (*setinggi-tingginya* sebagaimana besaran yang diatur di Satuan Biaya Masukan). Apabila maskapai menetapkan bagasi berbayar untuk bagasi sampel maka biaya bagasi disatukan dengan biaya transportasi dan dilengkapi bukti bayar dari maskapai.
 3. 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.
 4. bahan bakar kendaraan dapat diberikan sesuai dengan batas wajar sesuai dengan ketentuan yang berlaku di daerah.
 - uang harian perjalanan dinas; terdiri dari:
 1. uang harian perjalanan dinas dalam rangka pengawasan di dalam kabupaten/kota yang melebihi 8 (delapan) jam dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
 2. uang harian perjalanan dinas dalam rangka pengantaran sampel di luar kabupaten/kota lebih dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
 3. uang harian perjalanan dinas kegiatan pertemuan dalam rangka Bimtek:
 - pelaksanaan di dalam kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta dan narasumber dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
 - pelaksanaan di luar kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta, narasumber dan panitia dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
 4. uang harian perjalanan dinas kegiatan rapat di dalam kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta lintas sektor/pelaku usaha dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
 5. apabila perjalanan dinas dalam rangka pengawasan tidak diberikan uang harian, maka dapat diberikan uang makan minum lapangan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di daerah.
 - penginapan (jika dibutuhkan, harus disertai justifikasi jarak tempuh lebih dari 150 km 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 *setingginya* sebagaimana besaran yang diatur di Satuan Biaya Masukan;
 - d. Belanja pembelian sampel sesuai dengan ketentuan yang berlaku di daerah;
 - e. Belanja pengemas sampel produk sampling yang memerlukan penanganan khusus (misal pangan siap saji, PJAS, AMIU) sesuai dengan ketentuan 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 yang berlaku di daerah.
 - g. Belanja jasa pengujian sampel sesuai dengan ketentuan yang berlaku di daerah; dan
 - h. Belanja pembulatan dengan batas maksimal Rp100.000,- 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 minimal sampel adalah 28 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%.

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:
 - Jumlah dan jenis produk beredar;
 - SPP-IRT yang diterbitkan dan masih berlaku;
 - Produk unggulan daerah;
 - Lokasi sampling;
 - Catatan pelanggaran terkait produk, seperti kasus tidak memenuhi syarat atau tidak memenuhi ketentuan, kejadian KLB, dan lain sebagainya (dsb); dan/atau
 - Produk PIRT yang berpotensi digunakan sebagai obat (misalnya madu, minuman serbuk rempah, teh, dsb).
- ii. Pelaksanaan sampling
 - Pengambilan sampling dilakukan secara *acak/random* terhadap produk pangan.
 - 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:

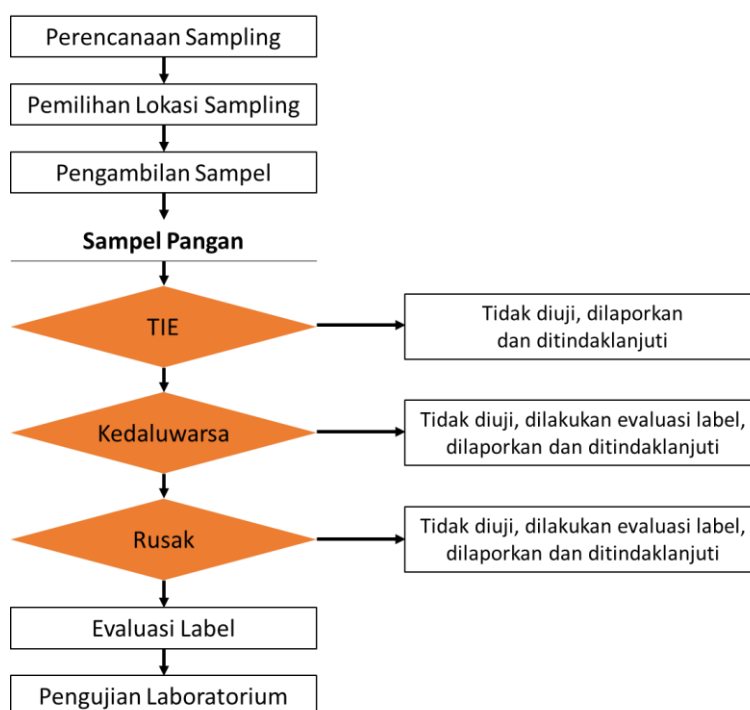
No	Jenis Uji	Jumlah Kebutuhan Sampel
1	Uji Kimia	disesuaikan dengan kebutuhan laboratorium penguji (agar dikonfirmasi ke laboratorium tujuan)
2	Uji Mikro	5 kemasan (pengujian n=5)
3	Retain Sampel	1 kemasan

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 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 kemasan. Retain sampel harus dapat disimpan minimal 2 kali umur simpan produk (dihitung berdasarkan waktu produksi sampai dengan waktu kadaluwarsa) dan disimpan oleh pengawas pangan daerah (*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 kadaluwarsa produk; kondisi produk (rusak/berkarat/dsb); keterangan minimal pada label; dan keterangan lainnya berupa pernyataan, tulisan, gambar, logo, klaim, dan/atau visualisasi pada label.

Sampel pangan olahan terkemas yang dalam kondisi baik, memiliki nomor SPP-IRT, dan/atau tidak kadaluwarsa 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 kadaluwarsa 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 dan Tindak Lanjut Hasil Pengawasan Iklan

1) 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:

- a) 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
- b) Pengawasan iklan dilanjutkan sampling produk PIRT: pengawasan iklan yang melanggar ketentuan (berklaim, superlatif dan lain-lain (dll)) yang selanjutnya dilakukan sampling dan pengujian.

Iklan dapat diambil pada beberapa media yaitu:

- a) Media cetak dan media luar ruang: *leaflet*, brosur, baliho, spanduk, *billboard*, reklame;
- b) Media *online*: *e-commerce*, *game*, media sosial (*youtube*, *instagram*, *facebook*, *twitter*, *whatsapp*, *telegram*), atau aplikasi; dan
- c) Media penyiaran: TV dan radio lokal.

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.

- 2) 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, dan/ atau
- b) Pemberian Surat Peringatan kepada IRTP terkait, dan/ atau
- 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.

- 3) 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.

4) *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 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 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko bahwa dalam pelaksanaan perizinan tersebut wajib dilakukan pengawasan.

Hal tersebut juga tertuang dalam Peraturan Menteri Kesehatan 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 Kab/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 2023, diketahui jumlah Apotek di Indonesia lebih kurang 35.815 Apotek dan 7.503 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 POM, pengawasan dan pembinaan terhadap perizinan dan pengelolaan obat dapat dilakukan secara optimal.

Pada tahun 2023, 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, 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 2023 telah melakukan pengawasan terhadap pengelolaan obat kepada 3.224 Apotek, 1.144 Toko Obat, dengan perolehan hasil Tidak Memenuhi Ketentuan (TMK) yaitu sebanyak 924 Apotek (28,66 %), 352 Toko Obat (30,77%). Sedangkan sebagian besar fasilitas yang diperiksa untuk Apotek (71,34%), Toko Obat (69,23%), telah Memenuhi Ketentuan (MK). Temuan pelanggaran pun cukup beragam, diantaranya adalah Apotek dan Toko Obat yaitu melakukan penyerahan obat keras (diluar DOWA) tanpa resep dokter, tidak tertib melakukan monitoring suhu ruang penyimpanan, pencatatan kartu stok, dan penggabungan arsip faktur dengan surat pesanan.

Sementara itu, dari hasil pelaksanaan DAK Nonfisik tahun 2022 dan 2023 terkait Pengawasan Fasilitas Pelayanan Kefarmasian yang dilakukan oleh Pemda Kab/Kota, ditemukan bahwa belum seluruh Apotek dan Toko Obat di Indonesia memenuhi standar dan persyaratan sesuai dengan ketentuan dalam perizinan. Di Tahun 2022 terdapat 553 sarana (15,83%) dan di Tahun 2023 terdapat 748 sarana (10,75%) Apotek/Toko Obat yang tidak memenuhi ketentuan terkait perizinan. Diantaranya dengan temuan bahwa terdapat Apotek/Toko Obat yang izin sarannya sudah tidak berlaku tetapi masih beroperasi, dan/atau izin praktek Tenaga Kefarmasian di Apotek/Toko Obat tidak berlaku atau belum memiliki izin praktek tenaga kefarmasian. Hal ini tentu menjadi dorongan untuk adanya perbaikan dalam pengelolaan perizinan yang telah diterbitkan meskipun persentase sarana yang tidak memenuhi ketentuan relatif menurun selama 2 tahun tersebut.

Dari tahun ke tahun, DAK menu pengawasan Apotek dan Toko Obat mengalami perluasan dan perbaruan. Di Tahun 2022 dengan fokus pengawasan vaksin COVID-19, maka di daftar periksa ditambahkan muatan terkait pengelolaan vaksin. 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.

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. Sejalan dengan amanah Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Pasal 222 diatur bahwa pengawasan rutin untuk usaha risiko menengah tinggi dan tinggi dilakukan minimal 1 tahun sekali. Obat termasuk jenis usaha risiko tinggi, maka pengawasan dilakukan dengan inspeksi lapangan berupa pemeriksaan ataupun pembinaan (Bimtek) 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 5 tahun 2021 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 dibawah 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.

Tim Koordinasi Pembinaan dan Pengawasan Obat dan Makanan (TKPPOM) di tingkat daerah Kabupaten/Kota bertugas melaksanakan penyelenggaraan pembinaan dan pengawasan obat dan makanan meliputi perumusan kebijakan, penyusunan rencana aksi atau program dan kegiatan, serta monev pembinaan dan pengawasan obat dan makanan. Rapat koordinasi TKPPOM dilaksanakan paling sedikit 2 (dua) kali dalam 1 (satu) tahun atau sesuai kebutuhan. Dalam rincian tugas yang tercantum pada surat edaran Menteri Dalam Negeri, TKPPOM menerapkan sistem informasi *database* dan pelaporan yang ditetapkan Lembaga Pemerintah nonkementerian yang melaksanakan tugas pemerintahan di bidang pengawasan obat dan makanan (BPOM RI).

Dengan dukungan pemerintah daerah melalui pembentukan TKPPOM, pengawasan dan pembinaan terkait perizinan dan pengelolaan obat di sarana Apotek dan Toko Obat di setiap daerah diharapkan semakin efektif. DAK Nonfisik POM yang diberikan oleh Pemerintah Pusat kepada Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota sebagai bentuk sinergitas dalam upaya peningkatan pengawasan, diharapkan dapat dimanfaatkan dengan optimal untuk mewujudkan obat dan makanan aman dan bermutu bagi seluruh masyarakat Indonesia.

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

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:
 - transpor dalam kota/pengganti transpor terdiri dari:
 1. transpor kegiatan dalam kabupaten/kota dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
 2. 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.
 3. bahan bakar kendaraan dapat diberikan sesuai dengan batas wajar sesuai dengan ketentuan yang berlaku di daerah.
 - uang harian perjalanan dinas; terdiri dari:
 1. uang harian perjalanan dinas dalam rangka pengawasan di dalam kabupaten/kota yang melebihi 8 (delapan) jam dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
 2. uang harian perjalanan dinas kegiatan pertemuan dalam rangka Bimtek:
 - pelaksanaan di dalam kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta dan narasumber dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
 - pelaksanaan di luar kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta, narasumber dan panitia dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
 3. uang harian perjalanan dinas kegiatan rapat di dalam kantor paling singkat 8 (delapan) jam, peserta lintas sektor/pelaku usaha dapat diberikan lumpsum sesuai Satuan Biaya Masukan.
 4. apabila perjalanan dinas dalam rangka pengawasan tidak diberikan uang harian, maka dapat diberikan uang makan minum lapangan sesuai dengan ketentuan

yang berlaku di daerah.

- penginapan (jika dibutuhkan, harus disertai justifikasi jarak tempuh lebih dari 150 km dan atau lebih dari 3 (tiga) jam, atau keterbatasan transportasi, atau ketentuan yang berlaku di daerah;
- c. Belanja penggandaan/pencetakan, terdiri dari:
 - materi Bimtek;
 - blangko pemeriksaan dan CAPA;
 - Sertifikat; dan
 - Bahan informasi.Besaran belanja penggandaan/pencetakan sesuai dengan ketentuan 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 di Satuan Biaya Masukan.
- e. Belanja pembulatan dengan batas maksimal Rp100.000,- 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 Izin 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 izinnya yang dimiliki oleh masing-masing Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota;
 - Daftar Pemeriksaan izin 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 2025 di wilayah Pemerintah Kabupaten/Kota masing-masing.
 - Kegiatan pemeriksaan dilakukan secara *onsite* dalam rangka pengawasan pengkajian izin 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 orang;
- Target pemeriksaan dalam satu tahun anggaran minimal 30 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 Daftar Pemeriksaan Apotek dan Toko Obat. 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 SMARTPOM 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 Pengkajian Izin 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 Kab/Kota dengan mengundang

- lintas sektor terkait (Balai Besar/Balai/Loka POM, Dinas PMPTSP, Organisasi Profesi untuk Tenaga Kesehatan Kelompok Tenaga Kefarmasian, misalnya IAI, PAFI, dll.) 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 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 dalam rangka pengkajian izin 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 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 CAPA dapat dilakukan bersamaan dengan kegiatan Bimtek dimana dilaksanakan Bimtek 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 Bimtek Pendampingan/Desk 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.16 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. Bimtek merupakan kegiatan pembinaan untuk pelaku usaha oleh instansi penerbit izin 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 Bimtek utamanya adalah Apoteker Penanggung Jawab/Tenaga Teknis Kefarmasian Penanggung Jawab Fasilitas Pelayanan Kefarmasian, Tenaga Kesehatan Kelompok Tenaga Kefarmasian lainnya, dan/atau pemilik Apotek dan Toko Obat. Prioritas target Bimtek, 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 Bimtek adalah 30 peserta, dengan jumlah perwakilan dari setiap Apotek/ Toko Obat maksimal berjumlah 2 orang (Penanggung jawab dan/atau pemilik sarana dan/atau petugas pengelola lainnya). Dikecualikan untuk Kabupaten/Kota yang target pesertanya tidak dapat memenuhi minimal 30 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 Bimtek 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 diluar BPOM dan Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota/Provinsi termasuk Puskesmas.**
 - v. Materi Bimtek 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 & Makanan (antara lain PP Nomor 5 Tahun 2021 dan Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) Nomor 14 Tahun 2021);
 - 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 Kadaluwarsa) dan Aplikasi BPOM Mobile;
 - 6) Edukasi dan sosialisasi tentang Bahaya Resistensi Antimikroba (*Antimicrobial Resistance/AMR*); dan
 - 7) Bimtek/*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 dalam rangka pengkajian izin 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 Perizinan dan Pengelolaan Obat di Apotek dan Toko Obat.

DAFTAR KODE KLASIFIKASI BAKU LAPANGAN USAHA INDONESIA (KBLI) PANGAN OLAHAN YANG DIIZINKAN UNTUK
MEMPEROLEH SPP-IRT

10212	: Industri Pengasapan/Pemanggangan Ikan
10295	: Industri Peragian/Fermentasi Biota Air Lainnya
10298	: Industri Pengolahan Rumput Laut
10311	: Industri Pengasinan Buah-buahan dan Sayuran
10312	: Industri Pelumatan Buah-buahan dan Sayuran
10313	: Industri Pengeringan Buah-buahan dan Sayuran
10330	: Industri Pengolahan Sari Buah dan Sayuran
10411	: Industri Minyak Mentah dan Lemak Nabati (selain kelapa)
10413	: Industri Minyak Mentah dan Lemak Hewani selain ikan
10422	: Industri Minyak Mentah Kelapa
10424	: Industri Pelet Kelapa
10611	: Industri Penggilingan Gandum dan Serealia Lainnya
10612	: Industri Penggilingan Aneka Kacang (termasuk Leguminous)
10613	: Industri Penggilingan Aneka Umbi dan Sayuran (termasuk Rhizoma)
10614	: Industri Tepung Campuran dan Adonan Tepung
10633	: Industri Tepung Beras dan Tepung Jagung
10634	: Industri Pati Beras dan Jagung
10621	: Industri Pati Ubi Kayu
10622	: Industri berbagai macam pati palma
10629	: Industri Pati dan produk pati lainnya
10710	: Industri Produk Roti dan Kue
10722	: Industri Gula Merah
10723	: Industri Sirop
10729	: Industri Pengolahan Gula Lainnya bukan sirop

- 10732 : Industri Makanan dari cokelat dan kembang gula dari cokelat
- 10733 : Industri Manisan buah-buahan dan sayuran kering
- 10734 : Industri Kembang Gula
- 10739 : Industri Kembang Gula Lainnya
- 10740 : Industri Makaroni, Mie, dan Produk Sejenisnya
- 10771 : Industri Kecap
- 10772 : Industri bumbu masak dan penyedap masakan
- 10773 : Industri produk masak dari kelapa
- 10779 : Industri Produk Masak Lainnya
- 10793 : Industri makanan dari kedelai dan kacang-kacangan lainnya bukan kecap, tempe, dan tahu
- 10794 : Industri kerupuk, keripik, peyek, dan sejenisnya
- 10796 : Industri Dodol

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	Dalam bentuk Kering

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	dan kering, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Contoh: Rendang Daging kering	
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	Dalam bentuk Kering

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
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	<p>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.</p> <p>Kriteria bentuk produk akhir:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ikan cakalang dibelah 4 (empat) ● Ikan tuna dibelah 4 (empat) ● Ikan cakalang dibelah 2 (dua) ● Ikan tuna dibelah 2 (dua) ● Ikan tongkol dibelah 2 (dua) ● Ikan tongkol utuh ● Ikan lemuru utuh ● Ikan layang utuh 	Dalam bentuk kering
12. Kerupuk Ikan, Udang, Moluska (Mentah)	<p>Kerupuk ikan, udang dan moluska (mentah) adalah produk tradisional berbahan baku ikan atau daging lumat (<i>minced fish</i>), udang dan moluska (cumi- cumi, sotong dan kekerangan) segar dan atau beku yang diolah dari campuran semua bahan melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan ikan atau daging lumat (<i>minced fish</i>), udang dan moluska tidak kurang dari 15%.</p>	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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	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.	
	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	Abon Daging Unggas

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	unggas, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dapat juga dipres.	
3. Kerupuk Berbasis Daging Unggas	Kerupuk berbasis daging, daging ungas dan daging hewan buruan adalah makanan kering yang terbuat dari bagian yang diperoleh dari hewan mamalia maupun ungas, yang kering dan renyah setelah proses penggorengan, dengan atau tanpa penambahan tepung. Contohnya adalah kerupuk usus, kerupuk ceker ayam, dan lain lain.	Kerupuk Berbasis Daging ungas
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>). Karakteristik dasar: • 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 alamia tau 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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
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
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)	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 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>	<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. <i>Karakteristik dasar:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Bau, rasa, warna dan tekstur khas <i>sauerkraut</i>; • Bobot tuntas tidak kurang dari 60%. 	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
11. Jamur Fementasi	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. <i>Karakteristik dasar:</i> <i>Kadar asam laktat sebagai hasil fermentasi 1%.</i>	
12. Kimchi	Kimchi adalah produk sayur yang diperoleh dari kubis cina yang difermentasi dan dicampur dengan sayur atau bahan lain.	
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. campesfris</i> , <i>A. biforqis</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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	<p>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).</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i></p> <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>. 	
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 buah-buahan (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.	

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

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	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	
45. Kelapa Parut Kering	Kelapa parut kering adalah produk pangan yang diperoleh dari proses pamarutan 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</i> spp, <i>Lactobacillus</i> spp, <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i>), baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan <i>Bifidobacterium</i> spp. <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).	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	Karakteristik dasar: • 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 ile-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	Pati garut adalah pati yang diperoleh dari sari umbi garut (<i>Maranta arundinaceae</i> L). Karakteristik dasar: • 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. Karakteristik dasar: 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. Karakteristik dasar: 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>). Karakteristik dasar: 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.) Karakteristik dasar: 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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	karbohidrat lain, tepung, telur, garam, dan bahan pangan lain, yang diperoleh melalui ekstrusi, dicetak dalam bentuk tertentu/spesifik dan dikeringkan. 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)	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</i> (<i>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).	
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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	<p>Produk mi kering gandum mengandung tidak kurang dari 60% bahan dari gandum. Karakteristik dasar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.	
28. Tepung Pelapis	<p>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).</p> <p>Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 12%.</p>	
29. Tepung Bumbu	<p>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.</p> <p>Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 12%.</p>	
30. Tepung Bakwan	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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	lainnya).	
31. Tepung Bakso	Tepung bakso adalah campuran tepung (dapat berupa tepung gandum atau pati tapioka) dengan atau penambahan bahan pangan lain. Digunakan untuk membuat adonan bakso dengan penambahan daging giling.	
32. Dodol/Jenang/Gelamai	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. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 20%.	
33. Krekers Krim	Krekers krim adalah jenis krekers fermentasi dengan ragi roti yang pada proses laminasinya menggunakan <i>cracker dust</i> di antara lapisan-lapisannya. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.	Dapat memperoleh SPP-IRT jika krekers yang digunakan adalah produk jadi (tidak diproduksi sendiri oleh IRTP)
34. <i>Water Biscuit</i>	<i>Water biscuit</i> adalah jenis krekers non-fermentasi yang pada proses laminasinya tidak menggunakan <i>cracker dust</i> , lemak atau pengisi apapun di antara lapisan- lapisannya.	
35. Krekers Soda	Krekers soda adalah produk bakeri tipis, renyah dan tidak manis yang adonannya terbuat dari tepung terigu dan air yang dibuat dengan bahan pengembang selain ragi (kamir) yaitu senyawa pengembang kimia seperti <i>baking powder</i> atau <i>baking soda</i> , dan melalui proses laminasi berlapis-lapis lalu dipanggang sehingga ada rongga di dalamnya. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.	
36. <i>Crouton</i>	<i>Crouton</i> adalah potongan roti tawar berbentuk kubus atau bentuk lain, dapat dioles mentega atau bahan pangan lain, lalu dipanggang hingga kering. Pada umumnya disajikan bersama sup.	
37. Tepung Panir	Tepung panir adalah produk yang diperoleh dari roti tawar yang dikeringkan dengan oven lalu digiling. Umumnya digunakan untuk menyalut bahan pangan lain untuk digoreng.	
38. Tepung Roti/Bread Crumb	Tepung roti/ <i>bread crumb</i> adalah roti tawar yang dihancurkan menjadi serpihan lalu dikeringkan, berukuran kasar (lebih kasar dari tepung panir) untuk menyalut bahan pangan lain dengan formulasi yang sesuai peruntukannya.	
39. Roti Untuk <i>Stuffing</i>	Roti untuk <i>stuffing</i> adalah semacam <i>crouton</i> yang digunakan untuk mengisi karkas kalkun/karkas unggas atau karkas lain untuk dipanggang.	
40. Premiks Untuk <i>Stuffing</i>	Premiks untuk <i>stuffing</i> adalah campuran tepung dan bahan pangan lain untuk pembuatan roti untuk <i>stuffing</i> .	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
41. Premiks Untuk Roti Tawar dan Produk Bakeri Tawar	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	
42. Biskuit	Biskuit adalah produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.	
43. Biskuit Non Terigu	Biskuit non terigu adalah produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari non terigu, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Nama jenis untuk produk ini, misalnya biskuit beras, biskuit jagung, dan lain-lain. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.	
44. Biskuit Marie	Biskuit marie adalah sejenis biskuit manis dengan penambahan perisa khas marie, dibuat dari tepung terigu, air atau susu, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.	
45. Biskuit Marie Salut	Biskuit marie salut adalah biskuit marie yang diberi salutan coklat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.	
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 coklat.	
47. Biskuit Colek	Biskuit colek adalah biskuit yang dilengkapi dengan krim coklat 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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	<p><i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.</p>	
51. Kukis Oatmeal	<p>Kukis <i>oatmeal</i> adalah jenis kukis dengan salah satu bahan utamanya adalah oat. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.</p>	
52. Nastar	<p>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%.</p>	
53. Kastengel	<p>Kastengel adalah jenis kukis yang dibuat dengan penambahan keju, baik dalam adonannya atau ditaburkan. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 10%.</p>	
54. Wafer	<p>Wafer adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, renyah, dan bila dipatahkan penampangnya tampak berongga.</p>	
55. Wafer Roll/ Wafer Stick	<p>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.</p>	
56. Wafer Salut	<p>Wafer salut adalah sejenis wafer yang diberi salutan cokelat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.</p>	
57. Egg Roll	<p><i>Egg roll</i> adalah jenis kukis gulung dengan kadar telur tidak kurang dari 35%.</p>	
58. Biskuit Bar Sereal Isi	<p>Biskuit bar sereal isi adalah sejenis biskuit manis berbentuk bar yang diisi dengan hasil olahan buah, cokelat, kacang atau lainnya.</p>	
59. Crepes	<p><i>Crepes</i> adalah produk sejenis panekuk tipis, dapat digulung atau dilipat, terbuat dari terigu, renyah, diberi isi atau tidak.</p>	Dapat memperoleh SPP-IRT jika dalam bentuk kering
60. Roti Bagelen	<p>Roti bagelen adalah roti yang dipanggang setelah dioles dengan lemak dan gula atau krim, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.</p>	
61. Kue Tambang	<p>Kue tambang adalah kue berbentuk seperti untaian tali yang dibuat dari adonan terigu yang digoreng.</p>	Dapat memperoleh SPP-IRT jika dalam bentuk kering
62. Wafel	<p>Wafel adalah kue yang dibuat dari adonan terigu yang dicetak diantara dua plat logam yang umumnya bermotif persegi.</p>	Dapat memperoleh SPP-IRT jika dalam bentuk kering
63. Cone untuk Es Krim	<p><i>Cone</i> untuk es krim adalah sejenis wafer yang berbentuk corong digunakan sebagai wadah es krim.</p>	
64. Bakpia	<p>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</p>	Dapat memperoleh SPP-IRT jika dalam bentuk kering

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

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	dan/atau protein melalui proses ekstrusi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa melalui proses lainnya seperti <u>penggorengan/pemanggangan</u> .	
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.	
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	

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

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	hampir sempurna, serta mempunyai aroma dan tekstur yang khas.	
4. <i>Cold Pressed Oils</i>	Cold pressed oils adalah produk minyak yang diperoleh secara mekanis tanpa pemanasan. Minyak dapat dimurnikan dengan pencucian menggunakan air, pengendapan, penyaringan dan atau sentrifugasi.	
5. Minyak Wijen (<i>Sesame Oil</i>)	Minyak wijen adalah minyak yang diperoleh dari biji wijen (<i>Sesamum indicum</i> L) dengan atau tanpa mengalami proses sangrai (roasted).	
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</i> Merr), kelapa (<i>Cocos nucifera</i>), siwalan (<i>Barassus flabellifer</i> L) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk sesuai cetaknya. 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</i> Merr), kelapa (<i>Cocos nucifera</i>), siwalan (<i>Barassus flabellifer</i> L) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk serbuk/granula. Contoh nama jenis gula semut atau gula palma serbuk.	
4. 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</i> L.) 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.	
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>	Dapat memperoleh SPP-IRT bila dalam penggunaannya harus diencerkan

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	Kadar gula sebagai sakarosa tidak kurang dari 65%;	
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 coklat 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.	
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,	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	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.	
29. <i>Marzipan, Almond Paste</i>	<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> .	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
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> <ul style="list-style-type: none"> • Kadar air tidak lebih dari 5%; • Gom tidak kurang dari 12%. 	
31. <i>Icing</i>	<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 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. <i>Karakteristik dasar :</i> <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	Bonbon coklat/permen coklat adalah produk permen yang bagian dalamnya lunak	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
Cokelat	dan terbuat dari campuran cairan kental (<i>liquor</i>) kakao, susu dan sirup gula. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan susu tidak lebih dari 5%.	
49. Praline	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%.	
50. <i>Truffles</i>	<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>).	
51. Cokelat Isi (<i>filled chocolate</i>)	Cokelat isi (<i>filled chocolate</i>) adalah produk yang dilapisi dengan satu atau lebih lapisan cokelat dan cokelat berperisa dimana bagian tengah dapat dibedakan dengan lapisan luarnya. Cokelat isi tidak termasuk produk tepung confectionery, pastri dan biskuit. <i>Karakteristik dasar:</i> Jumlah komponen cokelat untuk pelapisan tidak kurang dari 25% dari berat total produk akhir.	
52. Cokelat Berperisa	Cokelat berperisa adalah produk cokelat yang ditambahkan senyawa perisa.	
53. Cokelat Aerasi	Cokelat aerasi adalah produk cokelat yang mengalami proses aerasi sehingga terbentuk rongga-rongga kecil di dalamnya	
54. Cokelat Laminasi	Cokelat laminasi adalah produk cokelat yang berlapis-lapis dibuat dengan menggunakan <i>roller</i> dan dalam kondisi plastis dipotong-potong menjadi batangan atau serpihan.	
55. Cokelat Komposit	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%.	
56. Coklat Paduan / <i>Chocolate Compound</i> butir	Cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> butir adalah cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> yang dibentuk menjadi butiran	
57. Cokelat imitasi	Cokelat imitasi adalah produk serupa cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> dimana karakteristik dasarnya tidak memenuhi karakteristik dasar cokelat paduan/cokelat <i>compound</i> .	
58. Kakao Massa (<i>Cocoa liquor</i>)	Kakao massa (<i>Cocoa liquor</i>) adalah produk kakao berupa pasta yang diperoleh dari	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	kakao nib (keping biji kakao) melalui penggilingan tanpa menghilangkan kandungan lemaknya.	
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 dipekatkan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Cara mengonsumsinya 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,	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	<p>dengan atau tanpa penambahan bahan lain dalam kadar tertentu yang tidak membahayakan kesehatan, dan dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup.</p> <p><i>Karakteristik dasar :</i> Mutu I: mengandung sari kopi 20-36% b/b, sedangkan mutu II : mengandung sari kopi tidak lebih dari 60% b/b.</p>	
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	<p>Minuman serbuk kopi adalah produk berbentuk bubuk yang terdiri dari campuran kopi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.</p> <p><i>Karakteristik dasar :</i></p> <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 mengonsumsinya adalah diencerkan dengan penambahan air.	
09	BUMBU	
1. Tauco	<p>Tauco adalah produk kedelai yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai dalam larutan garam, berbau khas dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.</p> <p><i>Keterangan ragi tauco</i></p>	
2. Bumbu Siap Pakai	<p>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).</p> <p>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.</p>	Dalam kondisi kering atau pasta

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
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.	
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 sp</i>) 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 sp</i>) 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	Saus panggang/saus barbekue (<i>BBQ sauce</i>) adalah produk saus yang diperoleh dari	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
Barbekue (BBQ Sauce)	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.	
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.	
15. Saus Spagheti	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.	
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,	Produk konsentrat, biasanya berbentuk bubuk, untuk nantinya dicampurkan dengan	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
Gravies, dan <i>Dressing</i>	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
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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
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.	
38. Bawang Merah goreng	Bawang merah goreng (<i>shallot</i>) 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> <i>Kandungan kakao (total cocoa solids) tidak kurang dari 10% dihitung sebagai berat kering.</i>	
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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	<p>sehingga mudah larut air, dengan atau tanpa penambahan gula atau bahan pangan lain.</p> <p><i>Karakteristik dasar :</i> Kandungan kakao (<i>total cocoa solids</i>) tidak kurang dari 20% dihitung sebagai berat kering.</p>	
5. Minuman coklat paduan	<p>Minuman cokelat 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.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan kakao (<i>total cocoa solid</i>) tidak kurang dari 5% (dihitung dari basis berat kering).</p>	
6. Serbuk Minuman Sereal	<p>Serbuk minuman sereal/minuman serbuk sereal adalah produk minuman sereal dalam bentuk bubuk yang diperoleh dari satu atau lebih sereal dengan atau tanpa tambahan bahan pangan lain.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan sereal tidak kurang dari 25%.</p>	
7. Serbuk Minuman Kedelai	<p>Serbuk minuman kedelai adalah produk berbentuk bubuk berbahan baku kedelai dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang digunakan untuk minuman.</p>	
8. Minuman Botanical/Minuman Rempah yang berbentuk serbuk, padat atau kering.	<p>Minuman botanical/minuman rempah yang berbentuk serbuk, padat atau kering adalah produk minuman yang dibuat dari bagian tanaman (contoh daun, bunga, biji, akar, rimpang, batang) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, biasanya dikonsumsi sebagai minuman, bukan sebagai obat tradisional atau jamu. Nama jenis produk disesuaikan dengan bahan baku yang digunakan, misalnya minuman serbuk chrysanthemum, serbuk minuman jahe, serbuk bandrek, serbuk bajigur, wedang uwuh serbuk/ kering.</p>	
9. Serbuk Sekoteng	<p>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).</p>	
10. Konsentrat Minuman Rasa/ Berperisa	<p>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.</p>	
11	HASIL OLAHAN BIJI-BIJIAN, KACANG-KACANGAN DAN UMBI	
1. Selai Kacang	Selai kacang adalah produk kacang tanah atau kacang lainnya yang diperoleh dari	Dapat dikatakan selai

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	<p>penggilingan kacang kupas yang bersih dan bermutu baik, disangrai dan/atau digoreng dan/atau dipanggang, serta dihilangkan lembaganya. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat digunakan sebagai olesan atau isian pangan lainnya. Nama jenis mengikuti sumber kacangnya seperti selai kacang (<i>peanut butter</i>), selai kacang mede (<i>cashew butter</i>), selai almond (<i>almond butter</i>), selai kacang tanah dan almond.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan total kacang tidak kurang dari 85%.</p>	<p>kacang kandungan kacangnya harus minimal 85%</p>
2. Olesan Kacang	<p>Olesan kacang adalah produk olesan yang diperoleh dari penggilingan satu jenis kacang atau lebih yang dikupas, bersih dan bermutu baik, direbus dan/atau dikukus dan/atau disangrai dan/atau digoreng dan/atau dipanggang (oven). Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat digunakan sebagai olesan atau isian pangan lainnya. Nama jenis produk ini misal olesan kacang mede (<i>cashew spread</i>), olesan kacang merah, olesan (kacang) almond (<i>almond spread</i>), olesan (kacang) kenari, olesan kacang tanah dan mede.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan total kacang tidak kurang dari 40%.</p>	<p>Dapat dikatakan selai kacang kandungan kacangnya harus minimal 40%</p>
3. Olesan Mengandung Kacang	<p>Olesan mengandung kacang adalah produk olesan yang diperoleh dari pencampuran bahan pangan dan kacang. Produk dapat digunakan sebagai olesan atau isian pangan lainnya. Nama jenis produk ini misalnya olesan mengandung kacang mede, olesan mengandung kacang tanah, olesan mengandung almond, olesan mengandung kacang tanah dan kacang mede. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan total kacang tidak kurang dari 15%.</p>	<p>Jika kandungan kacangnya kurang dari 15 %, maka dapat ditulis sebagai olesan rasa kacang</p>
4. Emping Beras	<p>Emping beras adalah produk beras ketan yang diperoleh dari beras ketan sosoh yang direndam dalam air dan dipanaskan hingga patinya tergelatinisasi sempurna, lalu dipipihkan dan dikeringkan.</p>	
5. Nasi berbumbu siap masak	<p>Produk yang terdiri dari beras baik sudah terolah maupun mentah yang dilengkapi dengan bumbu dan siap untuk dimasak.</p>	
6. Keping Jagung (<i>Corn Flake</i>)	<p>Keping jagung (<i>corn flake</i>) adalah produk jagung yang diperoleh dari proses gelatinisasi pati jagung dengan berbagai teknik misalnya ekstrusi, lalu dikeringkan.</p>	
7. <i>Meal</i>	<p><i>Meal</i> adalah produk sereal yang diperoleh dari penggilingan sereal. Produk ini dapat berupa campuran sereal.</p>	
8. Sereal Siap Santap	<p>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</p>	<p>Dapat memperoleh SPP-IRT bila berbentuk flake, keping, atau batang</p>

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	flake, keping, batang, dan bubur. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan sereal tidak kurang dari 50%.	
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</i> sp.). Proses pengolahan meliputi pengupasan, pencucian, dan pamarutan, dilanjutkan dengan fermentasi, pengepresan, fragmentasi, granulasi, pengeringan bila perlu, pengayakan dan perlakuan panas yang sesuai. Gari berbentuk tepung atau granula dengan ukuran yang bervariasi.	
11. Granola	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	

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

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	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 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. <i>Karakteristik dasar :</i> Kadar air tidak lebih dari 8%.	
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	

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

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BPOM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
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 BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
01	Hasil Olahan Daging Dan Produk Daging Kering		
	Kategori ini meliputi produk daging dan daging hewan buruan termasuk jeroan dan kulit. catatan : daging yang dimaksud dalam kategori ini adalah daging mamalia seperti sapi, babi, kambing dll.		
1. Abon Daging	08.2.2	Abon daging adalah makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dapat juga dipres. Abon terbuat dari daging berbagai jenis hewan seperti sapi, babi, dan lain-lain.	
2. Kerupuk Kulit/Rambak	08.2.2	Kerupuk kulit/rambak adalah makanan kering yang dibuat dari kulit hewan melalui tahap pembuangan bulu, pengembangan kulit, perebusan, pengeringan, dan dikukus untuk kerupuk kulit mentah atau dilanjutkan dengan penggorengan untuk kerupuk kulit siap konsumsi.	
3. Keripik Paru	08.2.2	Keripik paru adalah makanan kering yang dibuat dari paru hewan yang diolah dengan cara perebusan, diiris tipis sehingga berbentuk lempeng, diberi bumbu kemudian digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung. Keripik paru dapat dibuat dari paru beberapa jenis hewan seperti sapi, kerbau, babi, dan lain-lain.	
4. Kerupuk Berbasis Daging, dan Daging Hewan Buruan	08.2.2	Kerupuk berbasis daging, daging unggas dan daging hewan buruan adalah makanan kering yang terbuat dari bagian yang diperoleh dari hewan mamalia maupun unggas, yang kering dan renyah setelah proses penggorengan, dengan atau tanpa penambahan tepung. Contohnya adalah kerupuk usus, kerupuk ceker ayam, dan lain-lain.	
5. Dendeng Daging	08.3.2	Dendeng daging adalah produk dari lumatan daging, diberi bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dicetak dan dimasak. Daging yang dapat diolah menjadi dendeng dapat berupa daging sapi, daging kerbau, daging babi, daging rusa, daging ayam.	
6. Daging Olahan Berbumbu (kering)	08.2.2	Daging olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging berbentuk utuh atau potongan yang dimasak bersama bumbu hingga matang dan kering, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	Dalam bentuk Kering

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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.	
	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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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>), 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.	Jika Kandungan ikan atau daging lumat (<i>minced fish</i>), udang dan moluska kurang dari 15%, maka masuk ke tepung dan hasil olahannya

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			Karakteristik dasar: Kandungan ikan atau daging lumat (<i>minced fish</i>), udang dan moluska tidak kurang dari 15%.	
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 (matang)	15.3	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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
	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 ceke ayam, dan lain-lain.	Kerupuk Berbasis Daging unggas
	4. Usus ayam goreng	08.2.2	Usus ayam goreng adalah usus ayam yang dipotong-potong, dicampur bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa tepung pelapis.	
	5. Daging Olahan Unggas Berbumbu	08.2.2	Daging olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging berbentuk utuh atau potongan yang dimasak hingga matang, dengan maupun tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan maupun tanpa kuah/saus. Contoh Rendang Ayam Suir Kering	Daging Unggas Olahan Berbumbu dalam bentuk kering
	6. Rendang Telur Kering	10.2.3	Rendang telur adalah produk telur yang diperoleh dengan	Dapat memperoleh SPP-IRT

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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.	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 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, dibilansir dan diawetkan dalam air garam.	
5.	Acar (<i>Sweet Pickle</i>)	04.2.2.3	Acar adalah produk acar yang diperoleh dari sayur yang dibersihkan, dicuci, dibilansir, dan diawetkan dalam larutan cuka dengan atau tanpa penambahan garam, rempah-rempah, gula, minyak makan, asam asetat, asam laktat, asam sitrat atau asam askorbat, dapat dipanaskan atau dipasteurisasi. Contohnya adalah acar jamur, acar 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 BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
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 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	4.2.2.7	Sawi asin adalah produk sayur yang diperoleh dari daun sawi yang difermentasi oleh bakteri asam laktat dalam larutan garam.	
10.	<i>Sauerkraut</i>	4.2.2.7	Sauerkraut adalah produk sayur berupa irisan atau cincangan kubis dalam garam yang difermentasi oleh bakteri asam laktat. Produk dapat diawetkan dalam larutan garam atau cairan kubis hasil fermentasi, dikemas dan dipanaskan Karakteristik dasar: <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	Jamur fermentasi adalah produk sayur yang diperoleh dari jamur segar	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			yang dapat dimakan, berbentuk utuh atau irisan yang dibersihkan, dicuci, dan difermentasi oleh bakteri asam laktat dalam larutan garam. Karakteristik dasar: <i>Kadar asam laktat sebagai hasil fermentasi 1%.</i>	
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. bitorquatus</i>) yang dikukus, diiris tipis sehingga berbentuk lempeng, diberi bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung.	
15.	Kerupuk Jengkol	4.2.2.8	Kerupuk jengkol adalah produk yang diperoleh dari buah jengkol segar yang dicampur dengan adonan tepung, dikukus, dibentuk, dan dikeringkan.	
16.	Geplak	04.1.2.12	Buah yang dimasak Geplak adalah produk buah yang diperoleh dari campuran kelapa parut dan gula yang dikeringkan. 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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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	<p><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).</p> <p>Karakteristik dasar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kandungan buah mangga tidak kurang dari 40%; • Total padatan terlarut tidak kurang dari 50%; • Produk harus memiliki flavor chutney 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, 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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
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 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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			penambahan gula. Karakteristik dasar: • 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 janggolan (<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 digoreng, atau dipanggang.	
43.	Keripik Pare/ Paria	04.2.2.8	Keripik pare adalah produk keripik yang diperoleh dari dbuah pare/paria yang bersih dan bermutu baik, yang diiris-iris kemudian digoreng, atau dapat dilapis dengan adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.	
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 <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.	
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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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 (<i>Manihot sp.</i>) dengan proses fermentasi asam laktat (antara lain <i>Lactococcus spp</i> , <i>Lactobacillus spp</i> , <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i>), baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan <i>Bifidobacterium spp.</i> 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 Gapek	06.2.1	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.)	06.2.1	Tepung umbi lainnya (tepung kentang, tepung ubi jalar, tepung garut, tepung ganyong dan lain-lain) adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi. Umbi yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.	
	4. Tepung Aren	06.2.1	Tepung aren adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan empulur pohon aren (<i>Arenga pinnata Merr.</i>) Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 13%; • Kehalusan: 95% lolos ayakan 80 mesh.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
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: • 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.)	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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, fettuccini, penne, farfale, fusilli, ravioli, lasagna, cannelloni, 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 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 (<i>hunkwee</i>). 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 (<i>maizena</i>), 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%.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
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 serealialia atau pati dengan campuran bahan pangan lain.	
26.	Premiks Untuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Serealialia dan Pati	06.5	Premiks untuk makanan pencuci mulut berbasis serealialia dan pati adalah produk berbentuk bubuk dengan bahan dasar tepung serealialia atau pati atau campurannya dengan penambahan gula dan bahan pangan lain. Dalam penyiapannya harus ditambahkan air atau susu dan/atau krim sebelum diolah lebih lanjut menjadi makanan pencuci mulut.	
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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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. 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 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:	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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 Produk Bakeri Tawar	07.1.6	Premiks untuk roti dan produk bakeri tawar adalah campuran bahan kering yang bisa ditambahkan dengan ingredien basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk produk bakeri.	
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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			bahan pangan lain di bagian luarnya.	
45.	Biskuit Lapis/ <i>Biskuit Sandwich</i>	07.2.1	Biskuit lapis/ <i>biskuit 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.	
46.	Biskuit Colek	07.2.1	Biskuit colek adalah biskuit yang dilengkapi dengan krim cokelat 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 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</i> / Wafer <i>Stick</i>	07.2.1	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.	
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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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 dalam bentuk kering Dapat memperoleh SPP-IRT jika dalam bentuk kering
62.	<i>Cone</i> untuk Es Krim	07.2.2	<i>Cone</i> untuk es krim adalah sejenis wafer yang berbentuk corong digunakan sebagai wadah es krim.	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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
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, 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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
	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 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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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 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 kepang.	
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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
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 (VCO)</i> .	
	2. Minyak Kelapa Mentah	02.1.2	Minyak kelapa mentah adalah minyak hasil ekstraksi atau pengempaan dari daging buah kelapa (<i>Cocos nucifera</i>).	
	3. Ghee	02.1.1	Ghee adalah produk khusus dari susu, krim atau mentega yang diperoleh melalui proses pengolahan untuk menghilangkan air dan padatan bukan lemak sampai hampir sempurna, serta mempunyai aroma dan tekstur yang khas.	
	4. <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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			sesuai cetakannya. Contoh nama jenis gula merah aren atau gula merah kelapa.	
3.	Gula Palma Serbuk (Gula Semut)	11.2	Gula palma (gula semut) adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren (<i>Arenga pinata</i> Merr), kelapa (<i>Cocos nucifera</i>), siwalan (<i>Barassus flabellifer</i> L) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk serbuk/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</i> L.) atau dari pelarutan pekatan gula tebu yang terbuat dari sari tebu.	
7.	Gula Sukrosa Cair	11.3	Gula sukrosa cair adalah produk gula berupa cairan jernih mengandung sukrosa yang diperoleh melalui proses pemekatan cairan dari tebu atau umbi bit, atau proses pelarutan gula pasir dalam air. Gula pasir (kristal sukrosa) dapat berupa gula kristal mentah, gula kristal putih, atau gula kristal rafinasi.	
8.	Sirup Sorgum (<i>Shorgum Syrup</i>)	11.4	Sirup sorgum atau <i>shorgum syrup</i> adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari sorgum (<i>Shorgum vulgare</i>).	
9.	Sirup/Sirup Meja (<i>Table Syrup</i>)	11.4	Sirup meja (<i>table syrup</i>) adalah larutan 65% gula (sakarosa, gula invert dan fruktosa), umumnya digunakan sebagai <i>topping</i> atau pelengkap sajian.	
10.	Sirup Buah	14.1.4.3	Sirup buah adalah produk yang diperoleh dengan mencampur sirup dan sari buah dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis	Dapat memperoleh SPP-IRT bila dalam penggunaannya

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			buah atau lebih. Karakteristik dasar: • Kadar gula sebagai sakarosa tidak kurang dari 65%;	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 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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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 BADAN POM 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: • Kadar air tidak lebih dari 5%;	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			<ul style="list-style-type: none"> Gom tidak kurang dari 12%. 	
32.	<i>Icing</i>	05.4	<i>Icing</i> adalah bahan pelapis kue atau kukis yang terbuat dari bahan dasar gula, dan bahan lain dan lapisan membentuk massa yang keras setelah beberapa saat setelah dilapiskan.	
33.	<i>Frosting</i>	05.4	<i>Frosting</i> adalah bahan pelapis berbentuk krim untuk kue yang terbuat dari bahan dasar gula, susu, lemak dan bahan lain.	
34.	Saus <i>Butterscotch</i>	05.4	Saus <i>butterscotch</i> adalah sejenis sirup untuk dekorasi puding, 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:	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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 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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			kurang dari 35% padatan kakao, tidak kurang dari 31% lemak kakao, dan tidak kurang dari 2,5% padatan kakao tanpa lemak.	
46.	Cokelat Susu (<i>Milk Chocolate</i>)	05.1.4	Cokelat susu (<i>milk chocolate</i>) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 25% padatan kakao, tidak kurang dari 2,5% padatan kakao tanpa lemak, dan tidak kurang dari 12% padatan susu.	
47.	Cokelat Susu Kovertur (<i>Milk Chocolate Couverture</i>)	05.1.4	Cokelat susu kovertur (<i>milk chocolate couverture</i>) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 25% padatan kakao, tidak kurang dari 15% lemak kakao, tidak kurang dari 2,5% padatan kakao tanpa lemak, tidak kurang dari 12% padatan susu, dan tidak kurang dari 31% total lemak.	
48.	Cokelat Putih (<i>White Chocolate</i>)	05.1.4	Cokelat putih (<i>white chocolate</i>) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 20% lemak kakao, dan tidak kurang dari 14% padatan susu.	
49.	Cokelat Putih Kovertur (<i>White Chocolate Couverture</i>)	05.1.4	Cokelat putih kovertur (<i>white chocolate couverture</i>) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 20% lemak kakao, tidak kurang dari 14% padatan susu dan tidak kurang dari 25% total lemak.	
50.	Bonbon Cokelat /Permen Isi Cokelat	05.1.4	Bonbon coklat/permen coklat adalah produk permen yang bagian dalamnya lunak dan terbuat dari campuran cairan kental (<i>liquor</i>) kakao, susu dan sirup gula. 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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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: Kandungan cokelat 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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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 L.</i>) 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 onlong atau teh semi fermentasi adalah teh yang difermentasi dengan cepat, sesudah dan sebelum penggulangan. 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> tanpa proses fermentasi.	
7.	Teh Kering	14.1.5	Teh kering adalah berbagai jenis teh kering (teh hitam, teh hijau, the onlong, 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 L.</i>) yang telah melalui proses oksidasi enzimatis dan dikemas dalam kantong dengan	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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 : 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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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>shallot</i>) adalah umbi dari tanaman <i>Allium cepa</i> L. atau <i>Allium ascalonicum</i> . Bisa dalam bentuk segar, kering, bubuk, atau irisan yang digoreng.	Bisa memperoleh izin produksi (SPP-IRT) bila dalam bentuk bawang goreng
	4. Bumbu Siap Pakai	12.2.2	Bumbu siap pakai adalah produk bumbu yang diperoleh dari campuran rempah dengan atau tanpa penambahan minyak untuk membuat masakan tertentu. Produk dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat dikemas dalam kemasan plastik atau botol plastik atau botol kaca atau kemasan lainnya dan dapat diawetkan dengan pemanasan. Bumbu siap pakai dapat berbentuk basah (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

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
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	
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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
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 sp.</i>) dengan penambahan bahan pangan lain.	
19.	Saus Perendam	12.6.2	Saus perendam/saus marinasi adalah produk saus yang digunakan untuk merendam ikan, daging, ayam, atau bahan pangan lain untuk memberi rasa dan aroma tertentu sebelum diolah lebih lanjut.	
20.	Saus tomat	12.6.2	Saus tomat adalah produk saus yang diperoleh dari buah segar, bubur tomat, pasta tomat, <i>puree</i> tomat atau padatan tomat, yang dicampur dengan gula, bahan pengasam, garam dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
21.	Saus asam manis	12.6.2	Saus asam manis adalah produk saus yang terbuat dari tomat dan atau buah lain, gula dan bahan pengasam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini mempunyai rasa asam dan manis.	
22.	Kecap Inggris, Saus <i>Worcester</i>	12.6.2	Kecap Inggris, saus <i>Worcester</i> adalah produk saus yang terdiri dari air, vinegar, garam dan rempah atau bahan pangan lain. Digunakan untuk memberi flavor dan saus barbekue serta saus asam manis.	
23.	Saus Teriyaki	12.6.2	Saus teriyaki adalah produk saus yang diperoleh dari campuran kecap dengan bahan pangan yang sesuai.	
24.	Saus <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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			untuk digunakan sebagai <i>topping</i> atau siram pada masakan dengan atau tanpa dimasak terlebih dahulu. Misalnya: saus jamur, saus wijen sangrai, dan saus lainnya.	
25.	Saus Salsa	12.6.2	Saus salsa adalah saus yang mengandung cacahan tomat dan cabe, serta dapat ditambahkan bahan pangan lain.	
26.	Campuran Untuk Saus, <i>Gravies</i> , dan <i>Dressing</i>	12.6.3	Produk konsentrat, biasanya berbentuk bubuk, untuk nantinya dicampurkan dengan air, susu, minyak ataupun cairan lain untuk menghasilkan produk siap saji berupa saus, <i>gravies</i> dan <i>dressing</i> . Termasuk di dalamnya konsentrat dari saus teremulsi ataupun saus non emulsi. Termasuk dalam kategori ini antara lain bumbu kacang yang harus ditambah air sebelum digunakan.	
27.	Kecap Ikan	12.6.4	Termasuk di dalamnya saus non emulsi, tidak kental, biasanya berbasis air. Saus-saus ini lebih banyak digunakan sebagai bumbu atau kondimen dibandingkan sebagai saus yang siap dikonsumsi.	
28.	Saus Tiram Bening	12.6.4	Saus tiram bening adalah produk cairan bening, diperoleh dari hasil olahan daging tiram (<i>Crassostrea calculata sp.</i>) dengan penambahan bahan pangan lain.	
29.	Ragi Tape	12.8	Ragi tape adalah produk yang dibuat dari tepung beras yang telah dicampur dengan beberapa rempah-rempah untuk menstimulir pertumbuhan kapang dan kamir yang telah dikeringkan dan berperan dalam pembuatan tape.	
30.	Ragi Tempe	12.8	Ragi tempe adalah produk yang dibuat dari bahan sumber karbohidrat (pati) yang mengandung kapang <i>Rhizopus oligosporus</i> yang telah dikeringkan dan digunakan dalam pembuatan tempe.	
31.	Koji atau Ragi Tauco atau Ragi Kecap	12.8	Koji atau ragi tauco atau ragi kecap adalah produk yang dibuat dari sereal yang ditumbuhi <i>Aspergillus oryzae</i> , yang telah dikeringkan dan digunakan untuk pembuatan kecap/tauco/miso.	
32.	Miso	12.9.1	Miso adalah produk yang dibuat dari kedelai, beras/barley/koji, garam, air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan proses fermentasi, dan menghasilkan tekstur pasta yang halus, serta rasa, warna, aroma khas miso. Dapat digunakan untuk <i>soup base</i> , kondimen, maupun penyedap rasa.	
33.	Kecap Kedelai Asin (<i>Salty Soy Sauce</i>)	12.9.2.1	Kecap kedelai asin (<i>salty soy sauce</i>) adalah produk berbentuk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (<i>Glycine max L.</i>) atau bungkil kedelai dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
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 L.</i>) 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	
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>shallot</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			

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
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.	Cokeleat Instan	05.1.1	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 Karakteristik dasar: Kandungan kakao (<i>total 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	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			lebih serealial dengan atau tanpa tambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kandungan serealial 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 kolang-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 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,	Dapat dikatakan selai kacang kandungan

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
			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%.	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 sosok yang direndam dalam air dan dipanaskan hingga patinya tergelatinisasi sempurna, lalu dipipihkan dan dikeringkan.	
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

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
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</i> sp.). Proses pengolahan meliputi pengupasan, pencucian, dan pamarutan, dilanjutkan dengan fermentasi, pengepresan, fragmentasi, granulasi, pengeringan bila perlu, pengayakan dan perlakuan panas yang sesuai. Gari berbentuk tepung atau granula dengan ukuran yang bervariasi.	
11.	Granola	06.3	Granola adalah produk sereal yang merupakan campuran gandum, kacang-kacangan, madu, buah kering dan dapat ditambahkan dengan ingredient lainnya. Produk ini dapat dikonsumsi dengan susu maupun yoghurt.	
12.	Wajik/Wajit	06.7	Wajik/wajit adalah produk pangan semi basah hasil pengolahan beras ketan, gula dan santan kelapa.	
13.	Lapisan Tipis Cairan Kedelai	06.8.2	Lapisan terbentuk pada permukaan cairan kedelai yang direbus, lapisan diangkat kemudian dikeringkan. Dapat digoreng menggunakan minyak banyak (<i>deep frying</i>) atau dilembutkan dalam air sebelum digunakan pada sup atau produk pangan direbus (<i>poached</i>). Dikenal sebagai <i>fuzhu</i> , <i>yuba</i> , atau kembang tahu.	
14.	Keripik Kentang	15.1	Keripik kentang adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi kentang (<i>Solanum tuberosum</i>) berbentuk irisan tipis dari kentang utuh atau irisan dari kentang yang sudah dipotong dan diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau proses lain yang sesuai sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap konsumsi dengan atau tanpa penambahan 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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
16.	Krekers Beras (<i>senbei</i>)	15.1	Kreker beras (<i>senbei</i>) adalah makanan ringan yang terbuat dari beras atau tepung beras dengan campuran bahan atau pati lain dan bahan pangan lain.	
17.	Keripik Singkong	15.1	Keripik singkong adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi singkong (<i>Manihot sp.</i>) berbentuk irisan tipis dari singkong utuh atau irisan singkong yang sudah dipotong dan diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau proses lain yang sesuai, sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap konsumsi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
18.	Dakak-dakak	15.1	Dakak-dakak adalah makanan ringan khas Sumatera Barat yang dibuat dari irisan singkong dengan campuran bumbu kunyit, bawang putih dan irisan daun seledri dan diproses dengan cara digoreng.	
19.	Lanting/Karak Kaliang	15.1	Lanting/karak kaliang adalah makanan ringan yang dibuat dari singkong dengan campuran bahan pangan lain, biasanya berbentuk angka delapan atau nol dan diproses dengan cara digoreng.	
20.	Keripik Ubi Jalar	15.1	Keripik ubi jalar adalah makanan kering yang dibuat dari ubi jalar (<i>Ipomea batatas</i>) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
21.	Keripik Porang/Iles-iles	15.1	Porang/Iles-iles (<i>Amorphophallus muelleri</i>) berbentuk irisan tipis dari Porang/ Iles-iles utuh atau irisan dari Porang/ Iles-iles yang sudah dipotong dan diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau proses lain yang sesuai sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap konsumsi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
22.	Keripik Tempe	15.1	Keripik tempe adalah makanan ringan yang dibuat dari tempe kedelai (<i>Glycine max</i>) berbentuk lempengan/irisan tipis dengan proses penggorengan atau pengeringan sehingga diperoleh produk bertekstur renyah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
23.	Keripik Oncom	15.1	Keripik 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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
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>Zea mays</i>) tua, direbus, dikeringkan dan digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
29.	Jipang Jagung	15.1	Jipang jagung adalah makanan ringan dibuat dari jagung (<i>Zea mays</i>) yang diolah sampai mengembang dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau <i>puffing</i> /ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
30.	Jipang Beras	15.1	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. <i>glutinosa</i>) yang diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau <i>puffing</i> /ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. 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.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP		DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN		KETERANGAN
32.	Kerupuk Karak	15.1	Kerupuk karak adalah makanan ringan terbuat dari hasil pemasakan nasi, ditumbuk yang kemudian dikeringkan kembali untuk digoreng.	
33.	Kerupuk Intip	15.1	Kerupuk intip adalah makanan ringan terbuat dari bagian/lapisan yang diperoleh dari hasil pemasakan nasi yang menempel pada bagian dasar wadah, dikeringkan kembali untuk digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain	
34.	Rengginang/Batiah	15.1	Rengginang/batiah adalah makanan ringan terbuat dari beras ketan yang telah dimasak menjadi nasi ketan terlebih dahulu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, dijemur hingga kering dan digoreng.	
35.	Patilo / Rengginang Singkong	15.1	Patilo/rengginang singkong adalah makanan ringan sejenis rengginang yang terbuat dari singkong, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, dijemur hingga kering dan digoreng.	
36.	Kacang Garing/Kacang Kulit	15.2	Kacang garing/kacang kulit adalah kacang tanah atau kacang lainnya yang masih dalam kulitnya, direndam, direbus dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, ditiriskan kemudian dipanggang/dioven.	
37.	Kacang Sangrai	15.2	Kacang sangrai adalah kacang tanah yang masih dalam kulitnya dan disangrai.	
38.	Kacang Goreng	15.2	Kacang goreng adalah kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
39.	Kacang Goreng Lainnya	15.2	Kacang goreng lainnya adalah kacang selain kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang kedelai goreng, kacang koro goreng, kacang kapri goreng, kacang bogor goreng.	
40.	Kacang Bawang / Kacang Tojin	15.2	Kacang bawang/kacang tojin adalah kacang tanah yang dihilangkan kulit arinya, direndam dengan bawang putih dan garam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, ditiriskan kemudian digoreng.	
41.	Kacang Panggang	15.2	Kacang panggang adalah kacang tanah yang telah dihilangkan kulit arinya, kemudian dipanggang/dioven. Dengan atau tanpa pelapisan bumbu. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang Bali.	
42.	Kacang Panggang Lainnya	15.2	Kacang panggang lainnya adalah kacang selain kacang tanah yang telah dihilangkan kulit arinya, kemudian dipanggang/dioven. Dengan atau tanpa pelapisan bumbu. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang mede panggang, kacang koro panggang.	

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

B. PANGAN JAJANAN ANAK SEKOLAH (PJAS)

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

C. PANGAN SIAP SAJI

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

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.

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi
									n	c	m	M	
				pewarna pada produk)									
				5 PK Cemarannya Cd	PILIHAN	Maks. 0,05 mg/kg							
2	Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata												
		15.3	1. Kerupuk hasil perikanan (matang)	1 Identifikasi Formalin	PRIORITAS	Negatif	1 Salmonella	PRIORITAS	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Rempeyek Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata.	2 Identifikasi Boraksa	PRIORITAS	Negatif	2 Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3 PK Cemarannya Pb	PRIORITAS	Maks. 0,25 mg/kg	3 Staphylococcus aureus	PILIHAN	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				4 Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Negatif Pewarna yang dilarang							
				5 PK Cemarannya Cd	PILIHAN	Maks. 0,05 mg/kg							
				6 PK Cemarannya As	PILIHAN	Maks. 0,25 mg/kg							
				7 PK Cemarannya Hg	PILIHAN	Maks. 0,03 mg/kg							
		09.2.4.3	1. Sambal Goreng Udang	1 Identifikasi Formalin	PRIORITAS	Negatif	1 Staphylococcus aureus	PRIORITAS	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Sambal Goreng Ikan	2 Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang dilarang	2 Angka Lempeng Total	PILIHAN	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Keripik Kulit Ikan Goreng	3 PK Cemarannya Pb	PRIORITAS	Maks. 0,30							

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi	
									n	c	m	M		
			4. Abon Ikan			mg/kg (kecuali untuk ikan olahan yang termasuk dalam cephalopoda atau kekerangan 1,0 mg/kg)								
				4	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan							
			5. Ikan dan Hasil Perikanan lain termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Renyah 6. Keripik Ikan 7. Keripik Belut	5	PK Cemarannya Cd	PILIHAN	Maks. 0,30 mg/kg (kecuali untuk ikan olahan yang termasuk dalam cephalopoda atau kekerangan 1,0 mg/kg)							
				6	PK Cemarannya As	PILIHAN	Maks. 2,0 mg/kg							
				7	PK Cemarannya Hg	PILIHAN	Maks. 0,50 mg/kg (kecuali untuk ikan predator olahan seperti cucut,							

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
						tuna, marlin 1,0 mg/kg)									
			8. Rendang Ikan 9. Rendang Kerang												
		09.2.5	1. Ikan Asap	1	Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang dilarang	Dikeringkan; Diasap; tidak siap makan							
			2. Ikan Kayu	2	PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 0,30 mg/kg (kecuali untuk ikan olahan yang termasuk dalam cephalopoda atau kekerangan 1,0 mg/kg)	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Kerupuk Ikan, Udang, Moluska (Mentah) 4. Kerupuk Kulit Ikan Mentah 5. Dendeng Ikan	3	Identifikasi Formalin	PRIORITAS	Negatif	2	Angka Lempeng Total	PILIHAN	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				4	Identifikasi Boraks (Khusus untuk produk kerupuk)	PRIORITAS	Negatif	Diasap siap makan							
				5	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			6. Terasi Udang	6	PK Cemar Cd	PILIHAN	Maks. 0,30	2	Angka Lempeng Total	PILIHAN	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
						PerBPOM No. 11 Tahun 2019									
3	Hasil Olahan Unggas dan Telur														
		08.2.1.2	1. Dendeng +	1	Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang dilarang	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2	PK Cemarannya Pb	PRIORITAS	Maks. 0,5 mg/kg	2	Escherichia coli	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3	PK Nitrit	PRIORITAS	Maks. 30 mg/kg	3	Staphylococcus aureus	PILIHAN	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				4	PK Cemarannya Cd	PILIHAN	Maks. 0,05 mg/kg	4	Clostridium perfringens	PILIHAN	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				5	PK Pewarna	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan								
		08.2.2	1. Abon Daging Unggas 2. Kerupuk Berbasis Daging Unggas	1	Identifikasi Formalin	PRIORITAS	Negatif	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2	Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang dilarang	2	Escherichia coli	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Usus ayam goreng	3	PK Cemarannya Pb	PRIORITAS	Maks. 0,5 mg/kg	3	Staphylococcus aureus	PILIHAN	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				4. Daging Olahan Unggas Berbumbu	4	PK Cemarannya Cd	PILIHAN	Maks. 0,05 mg/kg	4	Clostridium perfringens	PILIHAN	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g
		10.2.3	1. Rendang Telur Kering	1	Identifikasi Pewarna	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang dilarang	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
						(dihitung sebagai asam sorbat)									
				5	PK Asesulfam-K	PILIHAN	Maks. 350 mg/kg								
				6	PK Cemarannya Cd	PILIHAN	Maks. 0,05 mg/kg								
		04.1.2.12	Untuk kelompok kering : Keripik Apel, Keripik, Nangka, Keripik Nenas, Keripik, Pisang, Keripik, Salak	1	PK Cemarannya Pb	PRIORITAS	Maks. 0,10 mg/kg	Untuk kelompok kering : Keripik Apel, Keripik, Nangka, Keripik Nenas, Keripik, Pisang, Keripik, Salak							
			1. Keripik Buah	2	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	1	Escherichia coli	PRIORITAS	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Keripik Buah Simulasi	3	PK Pemanis (dipilih salah satu pemanis yang ada pada komposisi atau diduga)			2	Kapang dan khamir	PILIHAN	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			Untuk kelompok : Dodol, Wajit Buah, Geplak dan/atau Lempok Buah		a. PK Asesulfam-K	PRIORITAS	Maks. 500 mg/kg	3	Angka Lempeng Total	PILIHAN	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			1. Geplak		b. PK Aspartam		Maks. 2000 mg/kg	Untuk kelompok : Dodol, Wajit Buah, Geplak dan/atau Lempok Buah							
			2. Dodol atau lempok buah	4	PK Cemarannya As	PILIHAN	Maks. 0,15 mg/kg	1	Escherichia coli	PRIORITAS	5	2	11 APM/g	94 APM/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Wajit buah	5	PK Sulfit (untuk jenis pangan yang menggunakan gula merah seperti dodol, wajit, lempok)	PILIHAN	Maks. 40 mg/kg dihitung sebagai residu SO ₂ (tergantungan)	2	Staphylococcus aureus	PILIHAN	5	1	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
						persentase penggunaan gula merah pada komposisi)									
				6	PK Cemarannya Cd	PILIHAN	Maks. 0,05 mg/kg	3	Kapang dan khamir	PILIHAN	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				7	PK Sorbat	PILIHAN	Maks. 1000 mg/kg (dihitung sebagai asam sorbat)								
		04.1.2.2	1. Serundeng Kelapa	1	PK Sulfit	PRIORITAS	Maks. 100 mg/kg	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Kelapa Parut Kering	2	PK Pemanis (dipilih salah satu pemanis yang ada pada komposisi atau diduga)			2	Escherichia coli	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
					a. PK Aspartam	PRIORITAS	Maks. 2000 mg/kg	3	Kapang dan khamir	PILIHAN	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
					b. PK Asesulfam-K	PRIORITAS	Maks. 500 mg/kg	4	Angka Lempeng Total	PILIHAN	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3	PK Cemarannya Pb	PRIORITAS	Maks. 0,10 mg/kg								
				4	PK Cemarannya As	PILIHAN	Maks. 0,15 mg/kg								
				5	PK Sorbat	PILIHAN	Maks. 500 mg/kg (dihitung sebagai asam sorbat)								
		04.1.2.5	1. Jem Buah atau Selai Buah	1	PK Benzoat	PRIORITAS	Maks. 200	1	Escherichia coli	PRIORITAS	5	0	3 APM/g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
			2. Jeli Buah			mg/kg sebagai asam benzoat							2019		
				2	PK Sorbat	PRIORITAS	Maks. 500 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	2	Angka Kapang dan Khamir	PILIHAN	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Marmalad	3	PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 0,4 mg/kg								
				4	Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Negatif Pewarna yang dilarang								
				5	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan								
		04.1.2.6	Produk dengan proses pasteurisasi	1	PK Benzoat	PRIORITAS	Maks. 1000 mg/kg (dihitung sebagai asam benzoat)	Produk dengan proses pasteurisasi							
			1. Chutney Mangga (Mango Chutney)	2	PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 0,10 mg/kg	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Produk Buah Oles	3	PK Siklamat	PRIORITAS	Maks. 1000 mg/kg (sebagai asam siklamat)	2	Escherichia coli	PILIHAN	5	0	<3 APM/g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			Produk dengan proses non pasteurisasi	4	PK Sorbat	PILIHAN	Maks. 1000 mg/kg	Produk dengan proses non pasteurisasi							

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi	
									n	c	m	M		
				pewarna pada produk)										
				7 PK Cemar Cd	PILIHAN	Maks. 0,05 mg/kg								
		04.1.2.8	Produk dengan proses pasteurisasi	1 Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang dilarang	Produk dengan proses pasteurisasi							
			1. Bubuk asam jawa	2 PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 0,10 mg/kg	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/2 5g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Bars Buah	3 PK Siklomat	PRIORITAS	Maks 250 mg/kg (sebagai asam siklomat)	2	Escherichia coli	PILIHAN	5	0	<3 APM/g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Saus buah	4 PK Sorbat	PILIHAN	Maks. 1000 mg/kg (dihitung sebagai asam sorbat)								
			4. Topping Buah	5 PK Asesulfam-K	PILIHAN	Maks. 350 mg/kg								
			5. Konsentrat asam Jawa / Tamarin	6 PK Cemar As	PILIHAN	Maks. 0,15 mg/kg								
				7 PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan								
			Produk dengan proses non pasteurisasi	8 PK Benzoat	PILIHAN	Maks. 1000 mg/kg (dihitung sebagai asam	Produk dengan proses non pasteurisasi							

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
			4. Sale pisang			Maks. 0,005 mg/kg dihitung pada produk siap konsumsi)									
				4	PK Sorbat	PILIHAN	Maks. 1000 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat	Bubuk Puding / Jeli Rasa/Berperisa							
			5. Cincau Hitam	5	PK Siklamat	PILIHAN	Maks. 250 mg/kg sebagai asam siklamat (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	1	Escherichia coli	PRIORITAS	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				6	PK Sulfit	PILIHAN	Maks. 100 mg/kg dihitung sebagai residu SO ₂	2	Kapang dan khamir	PILIHAN	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				7	PK Benzoat	PILIHAN	Maks. 200 mg/kg dihitung sebagai asam benzoat								
				8	Identifikasi/PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	Manisan Buah							

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi
									n	c	m	M	
				dugaan pewarna pada produk)									
				9 PK Cemar Cd	PILIHAN	Maks. 0,05 mg/kg (Khusus agar-agar kertas dan bubuk puding/jeli rasa/berperisa = Maks. 0,001 mg/kg dihitung pada produk siap konsumsi)	1 Escherichia coli	PRIORITAS	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
							2 Angka Kapang dan Khamir	PILIHAN	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
							Sale Pisang						
							1 Escherichia coli	PRIORITAS	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
							2 Kapang dan khamir	PILIHAN	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
							Cincau Hitam						
							1 Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/2 5g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
						1000 mg/kg (dihitung sebagai asam sorbat)									
				6	PK Cemarannya Hg	PILIHAN	Maks. 0,03 mg/kg								
				7	PK Cemarannya Cd	PILIHAN	Maks. 0,05 mg/kg								
				8	PK Cemarannya Sn	PILIHAN	Maks. 40 mg/kg								
		04.2.2.8	1. Keripik Bayam	1	Identifikasi pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang dilarang	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25 g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
			2. Keripik Jamur Kancing	2	PK Cemarannya Pb	PRIORITAS	Maks. 0,20 mg/kg	2	Staphylococcus aureus	PILIHAN	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Kerupuk Jengkol	3	PK Sakarin	PRIORITAS	Maks 160 mg/kg	3	Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			4. Dodol rumput laut	4	PK Cemarannya Hg (Untuk Dodol Rumput Laut)	PRIORITAS	Maks. 0,03 mg/kg								
			5. keripik sayuran	5	PK Cemarannya As	PILIHAN	Maks. 0,15 mg/kg								
			6. Keripik Pare/ Paria	6	PK Sorbat	PILIHAN	Maks 1000 mg/kg (dihitung sebagai asam sorbat)								
				7	PK Cemarannya Cd	PILIHAN	Maks. 0,05								

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi	
									n	c	m	M		
				(Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)		diizinkan sesuai ketentuan								
		06.7	1. Dodol/Jenang/Gelamai	1	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang dilarang	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	Negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2	PRIORITAS	0.25 mg/kg	2	Bacillus cereus	PILIHAN	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3	PRIORITAS	Maks. 40 mg/kg dihitung sebagai residu SO ₂ (tergantung persentase penggunaan gula merah pada komposisi)	3	Staphylococcus aureus	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				4	PILIHAN	maks 1000 mg/kg	4	Kapang dan Khamir	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				5	PILIHAN	0.05 mg/kg								
				6	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan								
		07	1. Produk Bakeri	1	PRIORITAS	0.5	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	Negatif/2	NA	PerBPOM No.

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi
									n	c	m	M	
			(termasuk roti, keik dan brownis)	Pb		mg/kg					5 g		13 Tahun 2019
				2 PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	2 Kapang dan Khamir	PILIHAN	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3 PK Pemanis (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pemanis pada produk)	PRIORITAS	Pemanis diizinkan sesuai ketentuan	3 Staphylococcus aureus	PILIHAN	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				4 PK Cemarkan Cd	PILIHAN	0.2 mg/kg	4 Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		15.1	1. Makanan Ringan Simulasi	1 Identifikasi pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang dilarang	1 Salmonella	PRIORITAS	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Kecimpring	2 PK Sakarin	PRIORITAS	Maks. 100 mg/kg	2 Staphylococcus aureus	PILIHAN	5	1	10 ² koloni/g	2 x10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Simping	3 Identifikasi Siklamat	PRIORITAS	Belum diatur berdasarkan PerBPOM No. 11 Tahun 2019	3 Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			4. Slondok	4 PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan							
			5. Pilus	5 PK Aspartam	PILIHAN	Maks. 500 mg/kg							

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
			6. Kerupuk Beras	6	PK Cemarannya	PILIHAN	dihitung sebagai produk siap konsumsi								
			7. Rempeyek 8. Makanan Ringan Ekstrudat 9. Krekers rasa 10. Malkist												
		06.2.1	1. Tepung Mokaf	1	Identifikasi pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang dilarang	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	Negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Tepung Gapelek	2	PK Cemarannya	PRIORITAS	Maks 0,25 mg/kg (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 1,0)	2	Bacillus cereus	PILIHAN	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Tepung Umbi Lainnya (Tepung Kentang, Tepung Ubi Jalar, Tepung Garut, Tepung Ganyong dan lain-lain.)	3	PK Cemarannya	PRIORITAS	Maks 0,05 mg/kg (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,1)	3	Escherichia coli	PILIHAN	5	2	7.4 APM/g	11 APM/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			4. Tepung Aren	4	PK Pewarna	PILIHAN	Pewarna diizinkan	4	Kapang dan Khamir	PILIHAN	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia		Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi		Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi
								n	c		m	M			
					diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)		sesuai ketentuan								2019
			5. Kinako	5	PK Air	PILIHAN	Maks 14% (tepung tapioka dan tepung jagung); Maks 13% (tepung beras)								
			6. Konjac Flour	6	PK Okratoksin A (khusus untuk tepung jagung)	PILIHAN	Maks 5 mcg/kg								
			7. Tepung Iles-iles												
		06.2.2	1. Pati garut	1	Identifikasi pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang dilarang	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Pati Jagung atau Maizena	2	PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks 0,25 mg/kg (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 1,0)	2	Escherichia coli	PILIHAN	5	2	7.4 APM/g	11 APM/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Pati Sagu	3	PK Cemar Cd	PRIORITAS	Maks 0,05 mg/kg (kecuali untuk tepung	3	Bacillus cereus	PILIHAN	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
						terigu sebagai bahan makanan 0,1)									
			4. Pati Kacang Hijau/Hunkwee	4	PK Air	PILIHAN	Maks 14% (tepung tapioka dan tepung jagung); Maks 13% (tepung beras)	4	Kapang dan khamir	PILIHAN	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			5. Tapioka/Pati Singkong/Pati Ubi Kayu	5	PK Okratoksin A (khusus untuk pati jagung)	PILIHAN	Maks 5 mcg/kg								
				6	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan								
		06.4.1	1. Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa kering	1	PK Cemar Pb	PRIORITAS	0.25 mg/kg	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2	PK Cemar Cd	PRIORITAS	Maks 0,05 mg/kg (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,1)	2	Staphylococcus aureus (Angka)	PILIHAN	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3	Identifikasi Formalin (Untuk yang menggunakan	PRIORITAS	Negatif	3	Kapang dan Khamir	PILIHAN	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia		Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi		Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi
								n	c		m	M			
					bahan ikan)										
								4	Escherichia coli	PILIHAN	5	2	7.4 APM/g	11 APM/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		06.4.2	1. Kuetiaw Kering	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	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Pasta	2	Identifikasi/PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	2	Kapang dan Khamir	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Pasta Gandum Utuh	3	PK Cemar Pb	PRIORITAS	0.25 mg/kg								
			4. Produk Pasta Gandum dan Kedelai	4	PK Cemar Cd	PILIHAN	0.05 mg/kg								
			5. Produk Pasta Sayur												
			6. Pasta Lainnya												
			7. Produk Mi Gandum dan Kedelai												
			8. Produk Mi Sayur												
		06.4.3	1. Sohun	1	Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan	PRIORITAS	Negatif yang dilarang	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi	
									n	c	m	M		
			2. Sohun lainnya	pewarna pada produk)										
			3. Bihun	Identifikasi Klorin	PRIORITAS	Negatif	2	Kapang dan Khamir	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			4. Bihun lainnya	PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 0,25 mg/kg	3	Escherichia coli	PILIHAN	5	0	3 APM/g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			5. Mi Kering	PK Cemar Cd	PILIHAN	Maks. 0,05 mg/kg								
			6. Kerupuk Mentah	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan								
			7. Bihun Instan											
			8. Kuetiaw Instan											
			9. Makaroni instan											
			10. Mi Instan											
			11. Mi Instan Lainnya											
			12. Mi Soa											
			13. Pasta Instan											
			14. Pasta Instan Lainnya											
		07.1.2	1. Krekers Krim	PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 0,50 mg/kg	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Water Biscuit	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	2	Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Krekers Soda	PK Sulfit	PRIORITAS	Maks. 50 mg/kg dihitung sebagai residu SO ₂	3	Staphylococcus aureus	PILIHAN	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
		07.1.4	1. Crouton	1	PK Cemarannya Pb	PRIORITAS	Maks. 0,25 mg/kg	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Tepung Panir	2	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	2	Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Tepung Roti/Bread Crumb	3	PK Cemarannya Cd	PRIORITAS	Maks. 0,50 mg/kg	3	Kapang dan khamir	PILIHAN	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			4. Roti Untuk Stuffing 5. Premiks Untuk Stuffing												
		07.1.6	1. Premiks Untuk Roti Tawar dan Produk Bakeri Tawar	1	PK Cemarannya Pb	PRIORITAS	Maks. 0,5 mg/kg	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2	PK Cemarannya Cd	PRIORITAS	Maks. 0,20 mg/kg	2	Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk)	PRIORITAS	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	3	Kapang dan khamir	PILIHAN	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				4	PK Cemarannya As	PILIHAN	Maks. 0,50 mg/kg								
		07.2.1	1. Biskuit	1	Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna yang dilarang pada produk)	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang dilarang	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Biskuit Non Terigu	2	PK Sulfit	PRIORITAS	Maks. 50 mg/kg	2	Staphylococcus aureus	PILIHAN	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
						dihitung sebagai residu SO ₂							2019		
			3. Biskuit Marie	3	PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 0,5 mg/kg	3	Kapang dan Khamir	PILIHAN	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			4. Biskuit Marie Salut	4	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai pewarna yang tercantum pada komposisi produk)	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan								
			5. Biskuit Lapis/Biskuit Sandwich	5	PK Cemar Cd	PILIHAN	Maks. 0,20 mg/kg								
			6. Biskuit Colek												
			7. Kukis												
			8. Kukis Lunak (Soft Cookies)												
			9. Kukis Gula												
			10. Kukis Oatmeal												
			11. Nastar												
			12. Kastengel												
			13. Wafer												
			14. Wafer Roll/ Wafer Stick												
			15. Wafer Salut												
			16. Egg Roll												
			17. Biskuit Bar Sereal Isi												
			18. Crepes												
			19. Roti Bagelen												
		07.2.2	1. Kue Tambang	1	Identifikasi pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang dilarang	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Wafel	2	Identifikasi/PK	PRIORITAS	Maks.100	2	Kapang dan Khamir	PILIHAN	5	2	5x10 ²	10 ⁴	PerBPOM No.

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi
									n	c	m	M	
				Sorbit		0 mg/kg					koloni/g	koloni/g	13 Tahun 2019
			3. Cone untuk Es Krim	3 PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 0,5 mg/kg	3 Staphylococcus aureus	PILIHAN	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			4. Bakpia	4 PK Cemar Cd	PILIHAN	Maks. 0,2 mg/kg							
			5. Bolu Emprit	5 PK Propionat	PILIHAN	Maks. Propionat 2000 mg/kg							
				6 PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan							
		07.2.3	1. Premiks untuk produk bakeri istimewa	1 Identifikasi pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang dilarang	1 Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2 PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 0,5 mg/kg	2 Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3 PK Cemar Cd	PRIORITAS	Maks. 0,2 mg/kg	3 Kapang dan khamir	PILIHAN	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		n/a	1. Kue kering goreng	1 Identifikasi/PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang dilarang	1 Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2 PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 0,5 mg/kg	2 Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3 PK Cemar	PRIORITAS	Maks. 0,2	3 Angka Lempeng	PILIHAN	5	2	10 ⁵	10 ⁶	PerBPOM No.

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi
									n	c	m	M	
				Cd		mg/kg	Total				koloni/g	koloni/g	13 Tahun 2019
6	Minyak dan Lemak												
		02.1.1	1. Ghee	1 PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 0,1 mg/kg	TIDAK DIATUR DI PERBPOM						
				2 FFA (Asam Lemak Bebas), dihitung sebagai asam palmitat	PRIORITAS	Ordinary Virgin Olive Oil Maks. 3.3 gram per 100 gram							
				3 PK Bilangan Peroksida	PRIORITAS	Maks. 10 mek O ₂ /kg							
				4 PK Cemar Cd	PILIHAN	Maks. 0,1 mg/kg							
		02.1.2	1. Virgin Oil	1 PK Bilangan Peroksida	PRIORITAS	Maks. 10 mek O ₂ /kg	TIDAK DIATUR DI PERBPOM						
			2. Minyak Kelapa Mentah	2 FFA (Asam Lemak Bebas), dihitung sebagai asam palmitat	PRIORITAS	Ordinary Virgin Olive Oil Maks. 3.3 gram per 100 gram							
			3. Cold Pressed Oils	3 PK BHA, BHT, TBHQ dan PG (Simultan)	PRIORITAS	BHA Maks. 200 mg/kg BHT Maks 100 mg/Kg TBHQ Maks 180 mg/kg PG Maks 200 mg/kg							
			4. Minyak Wijen (Sesame Oil)	4 Identifikasi pewarna (Pewarna yang diuji sesuai	PILIHAN	Negatif Pewarna yang dilarang							

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi
									n	c	m	M	
				dugaan pewarna pada produk)									
				5 PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)		Pewarna diizinkan sesuai ketentuan							
		02.1.3	1. Lemak Hewani	1 PK Bilangan Peroksida	PRIORITAS	Maks. 10 mek O2/kg	TIDAK DIATUR DI PERBPOM						
				2 FFA (Asam Lemak Bebas), dihitung sebagai asam palmitat	PRIORITAS	Ordinary Virgin Olive Oil Maks. 3.3 gram per 100 gram							
				3 PK BHA, BHT, TBHQ dan PG (Simultan)	PRIORITAS	BHA Maks. 200 mg/kg BHT Maks 100 mg/Kg TBHQ Maks 180 mg/kg PG Maks 200 mg/kg							
7	Gula, Kembang Gula/ Permen dan Coklat												
		05.3	1. Kembang Gula Karet/ Permen Karet	1 Identifikasi/PK Simultan Pemanis (Acesulfam K, Sakarin, Aspartam)	PRIORITAS	Pemanis diizinkan sesuai ketentuan	1 Enterobacteriaceae	PRIORITAS	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi
									n	c	m	M	
			Saus/Topping/Olesan Manis			mg/kg							
			7. Saus/Topping/Olesan (non buah)	6	PILIHAN	Maks. 0,30 mg/kg							
			8. Taburan Berbasis Gula	7	PILIHAN	Maks. 0,70 mg/kg							
				8	PILIHAN	Maks. 0,80 mg/kg							
				9	PILIHAN	Maks. 0,90 mg/kg							
		11.2	1. Gula Palma Cetak	1	PRIORITAS	Maks. 40 mg/kg dihitung sebagai residu SO2	TIDAK DIATUR DI PERBPOM						
			2. Gula Palma Serbuk (Gula Semut)	2	PRIORITAS	Negatif							
			3. Gula Merah Tebu/Saka	3	PRIORITAS	Maks. 0,25							

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi	
									n	c	m	M		
				(berdasarkan berat kering)										
				5 PK Cemarannya Cd (Produk cokelat dengan total padatan kakao ≥ 50% sampai < 70% (berdasarkan berat kering))	PRIORITAS	Maks. 0,80 mg/kg								
				6 PK Cemarannya Cd (Produk cokelat dengan total padatan kakao ≥ 70% (berdasarkan berat kering))	PRIORITAS	Maks. 0,90 mg/kg								
				7 PK Asesulfam K	PRIORITAS	Maks. 350 mg/kg (as consumed)								
		05.1.2	1. Sirup Cokelat	1 PK Cemarannya Pb	PRIORITAS	Maks. 1,0 mg/kg	1	Kapang dan khamir	PRIORITAS	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2 PK Siklambat	PRIORITAS	Maks. 250 mg/kg (as consumed)								
				3 PK Cemarannya Cd (Produk cokelat dengan total padatan kakao < 30% (berdasarkan berat kering))	PRIORITAS	Maks. 0,30 mg/kg								
				4 PK Cemarannya Cd (Produk cokelat dengan total padatan kakao ≥ 30% sampai < 50% (berdasarkan berat kering))	PRIORITAS	Maks. 0,70 mg/kg								

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi
									n	c	m	M	
				sampai < 70% (berdasarkan berat kering)									
				7 PK Cemarannya Cd (Produk cokelat dengan total padatan kakao ≥ 70% (berdasarkan berat kering))	PRIORITAS	Maks. 0,90 mg/kg							
		05.1.4	1. Cokelat Hitam (Dark Chocolate, Semisweet Chocolate, Bittersweet Chocolate)	1 PK Cemarannya Pb	PRIORITAS	Maks. 1,0 mg/kg	1 Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Cokelat Hitam Manis (Sweet Chocolate)	2 PK Cemarannya As	PRIORITAS	Maks. 1,0 mg/kg	2 Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Cokelat Hitam Kovertur (Dark Chocolate Couverture)	3 PK Siklamat	PRIORITAS	Maks. 500 mg/kg sebagai asam siklamat	3 Kapang dan khamir	PILIHAN	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			4. Cokelat Susu (Milk Chocolate)	4 PK Cemarannya Hg	PILIHAN	Maks. 0,05 mg/kg							
			5. Cokelat Susu Kovertur (Milk Chocolate Couverture)	5 PK Asesulfam-K	PILIHAN	Maks. 500 mg/kg							
			6. Cokelat Putih (White Chocolate)	6 PK Cemarannya Cd (Produk cokelat dengan total padatan kakao < 30% (berdasarkan berat kering))	PILIHAN	Maks. 0,30 mg/kg							
			7. Cokelat Putih Kovertur (White Chocolate Couverture)	7 PK Cemarannya Cd (Produk cokelat dengan total padatan kakao ≥ 30% sampai < 50% (berdasarkan	PILIHAN	Maks. 0,70 mg/kg							

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi
									n	c	m	M	
			8. Bonbon Cokelat /Permen Isi Cokelat	berat kering) 8 PK Cemaran Cd (Produk cokelat dengan total padatan kakao ≥ 50% sampai < 70% (berdasarkan berat kering))	PILIHAN	Maks. 0,80 mg/kg							
			9. Praline	9 PK Cemaran Cd (Produk cokelat dengan total padatan kakao ≥ 70% (berdasarkan berat kering))	PILIHAN	Maks. 0,90 mg/kg							
			10. Truffles 11. Cokelat Isi (filled chocolate) 12. Cokelat Berperisa 13. Cokelat Aerasi 14. Cokelat Laminasi 15. Cokelat Komposit										
		05.1.5	1. Coklat Paduan / Chocolate Compound butir 2. Cokelat imitasi	1 PK Cemaran Pb	PRIORITAS	Maks. 1,0 mg/kg	1 Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/2 5 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2 PK Siklamat	PRIORITAS	Maks. 500 mg/kg sebagai asam siklamat	2 Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3 PK Cemaran As	PRIORITAS	Maks. 1,0 mg/kg	3 Kapang dan khamir	PILIHAN	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				4 PK Cemaran Hg	PILIHAN	Maks 0,05 mg/kg							
				5 PK Asesulfam-K	PILIHAN	Maks. 500 mg/kg							
				6 PK Cemaran Cd (Produk	PILIHAN	Maks. 0,30							

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi
									n	c	m	M	
				cokelat dengan total padatan kakao < 30% (berdasarkan berat kering))		mg/kg							
				7 PK Cemaran Cd (Produk cokelat dengan total padatan kakao ≥ 30% sampai < 50% (berdasarkan berat kering))	PILIHAN	Maks. 0,70 mg/kg							
				8 PK Cemaran Cd (Produk cokelat dengan total padatan kakao ≥ 50% sampai < 70% (berdasarkan berat kering))	PILIHAN	Maks. 0,80 mg/kg							
				9 PK Cemaran Cd (Produk cokelat dengan total padatan kakao ≥ 70% (berdasarkan berat kering))	PILIHAN	Maks. 0,90 mg/kg							
		05.2.1	1. Kembang Gula Keras/Permen Keras/Hard Candy/Boiled Sweet	1 Identifikasi pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang dilarang	1 Salmonella	PRIORITAS	5	0	Negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Pastiles	2 PK Benzoat	PRIORITAS	Maks. 500 mg/kg	2 Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Pressed Candy/Lozenges	3 Identifikasi Sakarin	PRIORITAS	Belum diatur berdasarkan PerBPOM No. 11	3 Kapang dan Khamir	PILIHAN	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi
									n	c	m	M	
				Cd		0,20mg/kg							
				3 PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks 0,25 mg/kg							
				4 PK Cemar As	PILIHAN	Maks 1,0 mg/kg							
		14.1.4.3	1. Sirup Buah	1 PK Benzoat	PRIORITAS	Maks. 600 mg/kg sebagai asam benzoat (dihitung terhadap produk siap dikonsumsi)	1 Escherichia coli	PRIORITAS	5	0	3 APM/ml	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Sirup Berperisa	2 PK Siklamat	PRIORITAS	Maks. 350 mg/kg dihitung sebagai asam siklamat (dihitung terhadap produk konsumsi)	2 Angka Kapang dan Khamir	PILIHAN	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3 Identifikasi Pewarna yang dilarang : Rhodamin B, Kuning Metanil, dst (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Negatif							
				4 PK Sakarin	PILIHAN	Maks.							

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
8	Kopi dan Teh Kering														
		14.1.5	1. Teh Hitam	KHUSUS TEH			KHUSUS TEH KERING DAN TEH BUBUK								
			2. Teh Hijau	1	PK Cemarannya Pb	PRIORITAS	Maks 2,0 mg/kg	1	Kapang dan Khamir	PRIORITAS	5	2	10 ² kol/g	10 ³ kol/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Teh Putih	2	PK Cemarannya Cd	PRIORITAS	Maks 0,2 mg/kg	2	Angka Lempeng Total	PILIHAN	5	2	10 ³ kol/g	10 ⁴ kol/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			4. Teh Wangi	3	PK Cemarannya As	PRIORITAS	Maks. 1 mg/kg	KHUSUS TEH CELUP							
			5. Teh Olong atau Teh Semi Fermentasi	4	PK Cemarannya Hg	PILIHAN	Maks 0,03 mg/kg								
			6. Teh Hijau Bubuk					1	Kapang dan Khamir	PRIORITAS	5	2	10 ² kol/g	10 ⁴ kol/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			7. Teh Kering	KHUSUS KOPI (SELAIN KONSENTRAT MINUMAN KOPI)			2	Angka Lempeng Total	PILIHAN	5	2	5x10 ² kol/g	5x10 ³ kol/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
			8. Teh Hitam Celup	1	PK Okratoksin A	PRIORITAS	Maks. 5,0 mcg/kg	KHUSUS KONSENTRAT MINUMAN TEH DAN KOPI							
			9. Teh Wangi Celup	2	PK Cemarannya Pb	PRIORITAS	Maks. 2,0 mg/kg								
			10. Teh Hijau Celup	3	Identifikasi Bahan Kimia Obat (Sildenafil dan turunannya) untuk produk yang diduga mengandung BKO	PRIORITAS	Negatif	1	Escherichia coli	PRIORITAS	5	2	1,8 APM/100 ml	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			11. Konsentrat Minuman Teh	4	PK Cemarannya Sn	PILIHAN	Maks. 250 mg/kg (dikemas kaleng); Maks. 40 mg/kg (dikemas selain kaleng)	2	Angka Lempeng Total	PILIHAN	5	2	10 ² kol/g	10 ³ kol/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			12. Minuman Serbuk Teh	5	PK Cemarannya Cd	PILIHAN	Maks. 0,2 mg/kg	KHUSUS KOPI							
			13. Biji Kopi												

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
			14. Kopi Bubuk	KHUSUS KONSENTRAT MINUMAN KOPI			1	Kapang dan Khamir	PRIORITAS	5	2	10 ² kol/g	10 ⁴ kol/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019	
			15. Kopi Campur	1	PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 2,0 mg/kg	2	Angka Lempeng Total	PILIHAN	5	2	10 ⁵ kol/g	10 ⁶ kol/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			16. Kopi Celup	2	Identifikasi Bahan Kimia Obat (Sildenafil dan turunannya) untuk produk yang diduga mengandung BKO	PRIORITAS	Negatif								
			17. Minuman Serbuk Kopi Susu	3	PK Cemar Cd	PRIORITAS	Maks. 0,2 mg/kg								
			18. Minuman Serbuk Kopi Krimer	4	PK Cemar Sn	PILIHAN	Maks. 250 mg/kg (dikemas kaleng); Maks. 40 mg/kg (dikemas selain kaleng)								
			19. Minuman Serbuk Kopi												
			20. Konsentrat minuman kopi												
9	Bumbu														
		12.9.1	1. Tauco	1	PK Benzoat	PRIORITAS	Maks. 1000 mg/kg	1	Enterobacteriaceae	PRIORITAS	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2	PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 1,0 mg/kg								
				3	PK Cemar Cd	PRIORITAS	Maks. 0,5 mg/kg								
				4	PK Sorbat	PILIHAN	Maks. 500								

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
						mg/kg									
		12.2.1	1. Bawang Putih Goreng	1	PK Cemarannya Pb	PRIORITAS	Maks. 1,0 mg/kg	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Bawang Merah Goreng	2	PK Cemarannya Cd	PRIORITAS	Maks. 0,5 mg/kg	2	Bacillus cereus	PILIHAN	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3	PK Cemarannya As	PRIORITAS	Maks. 0,15 mg/kg	3	Kapang dan khamir	PILIHAN	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		12.2.2	1. Bumbu Siap Pakai	1	PK Benzoat	PRIORITAS	Maks. 600 mg/kg	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	Negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Bumbu Rasa Sapi	2	PK Aflatoksin Total (B1, B2, G1, G2)	PRIORITAS	Maks. 20 mcg/kg	2	Bacillus cereus	PILIHAN	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Bumbu Rasa Ikan	3	PK Cemarannya Pb	PRIORITAS	Maks. 1,0 mg/kg	3	Kapang dan Khamir	PILIHAN	5	2	4x10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			4. Bumbu Rasa Udang	4	PK Cemarannya Cd	PILIHAN	Maks. 0,50 mg/kg								
			5. Bumbu Rasa Ayam	5	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan								
			6. Bubuk/Blok/Kubus/Pasta Ekstrak Ayam/Sapi/Udang/Keju	6	PK Sorbat	PILIHAN	Maks. 1000 mg/kg								
		12.3	1. Cuka Fermentasi (Vinnegar)	1	PK Asam Asetat	PRIORITAS	Min. 12,5% v/b (cuka dapur) ; 4-12,5% v/b (cuka meja)	TIDAK DIATUR DI PERBPOM							

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi		Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi
							n	c		m	M			
			13. Saus Topping/Saus Siram				1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			14. Saus Salsa				2	Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
		12.6.3	1. Campuran Untuk Saus, Gravies, dan Dressing	1	PRIORITAS	Maks. 1,0 mg/kg	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2	PRIORITAS	Maks 1000 mg/kg	2	Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3	PRIORITAS	Maks 1000 mg/kg	3	Kapang dan khamir	PILIHAN	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				4	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan								
				5	PILIHAN	Maks. 0,5 mg/kg								
		12.6.4	1. Kecap Ikan	1	PRIORITAS	Maks. 1,0 mg/kg	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Saus Tiram Bening	2	PRIORITAS	Negatif	2	Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3	PRIORITAS	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan								
				4	PILIHAN	Maks. 350 mg/kg								
				5	PILIHAN	Maks. 0,05 mg/kg								
		12.8	1. Ragi Tape	1	PRIORITAS	Maks. 1,0	TIDAK DIATUR DI PERBPOM							

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
						dihitung sebagai residu SO ₂									
			4. Kecap Bumbu	4	PK Cemar Pb	PILIHAN	Maks. 1,0 mg/kg								
				5	PK Cemar Cd	PILIHAN	Maks. 0,5 mg/kg								
				6	PK Sorbat	PILIHAN	Maks 1000 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat								
				7	Identifikasi Siklamat	PILIHAN	Belum diatur berdasarkan PerBPOM No. 11 Tahun 2019								
		12.6.2	1. Bumbu Kacang	1	PK Aflatoksin B1	PRIORITAS	Maks. 15 mcg/kg (produk olahan kacang tanah)	1	Kapang dan khamir	PRIORITAS	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2	PK Aflatoksin Total (B1, B2, G1, G2)	PRIORITAS	Maks. 15 mcg/kg (produk olahan kacang-kacangan selain kacang tanah sebagai bahan baku) Maks. 10 mcg/kg (produk	2	Angka Lempeng Total	PILIHAN	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
						olahan kacang-kacangan selain kacang tanah dalam bentuk produk siap konsumsi)									
				3	PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 1,0 mg/kg								
				4	PK Cemar Cd	PILIHAN	Maks. 0,5 mg/kg								
				5	PK Sulfit	PILIHAN	Maks 300 mg/kg dihitung sebagai residu SO2								
10	Minuman Serbuk dan Botanical														
		06.3	1. Serbuk Minuman Sereal	1	PK Sakarin	PRIORITAS	Maks 100 mg/kg	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2	PK Asesulfam K	PRIORITAS	Maks 1200 mg/kg	2	Bacillus cereus	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3	PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks 0,1 mg/kg	3	Kapang dan khamir	PILIHAN	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				4	PK Aspartam	PILIHAN	Maks 1000 mg/kg								
				5	PK Cemar Cd	PILIHAN	Maks 0,05 mg/kg								
		05.1.1	1. Bubuk Minuman Kakao (Drinking Cocoa Mixes)	1	PK Asesulfam K	PRIORITAS	Maks 350 dihitung terhadap produk siap konsumsi	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi
									n	c	m	M	
				sampai < 50% (berdasarkan berat kering)									
				8 PK Cemar Cd (Produk coklat dengan total padatan kakao ≥ 50% sampai < 70% (berdasarkan berat kering))	PILIHAN	Maks. 0,80 mg/kg							
				9 PK Cemar Cd (Produk coklat dengan total padatan kakao ≥ 70% (berdasarkan berat kering))	PILIHAN	Maks. 0,90 mg/kg							
		06.8.1	1. Serbuk Minuman Kedelai	1 PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks 0,25 mg/kg	1 Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2 PK Cemar Cd	PRIORITAS	Maks 0,05 mg/kg	2 Staphylococcus aureus	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3 PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	3 Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	0	10 koloni/g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				4 PK Aflatoksin Total (B1, B2, G1, G2)	PILIHAN	Maks. 10 mcg/kg (produk olahan kacang-kacangan selain kacang tanah dalam bentuk produk siap konsumsi)							

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi
									n	c	m	M	
)							
		14.1.4.3	1. Konsentrat Minuman Rasa/Berperisa	1	PK Sakarin	PRIORITAS	Maks. 300 mg/kg (dihitung sebagai produk siap konsumsi)	TIDAK DIATUR DI PERBPOM					
				2	Identifikasi pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang Dilarang						
				3	PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 0,05 mg/kg (dihitung sebagai produk siap konsumsi)						
				4	PK Siklamat	PILIHAN	Maks. 350 mg/kg (dihitung terhadap produk siap konsumsi)						
				5	PK Benzoat	PILIHAN	Maks. 600 mg/kg sebagai asam benzoat dihitung terhadap produk siap						

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi
									n	c	m	M	
						(tergantung persentase penggunaan gula merah pada komposisi) atau Maks. 15 mg/kg dihitung sebagai residu SO ₂ (tergantung persentase penggunaan gula kristal putih pada komposisi)							
				5	PK Cemaran Cd	PILIHAN	Maks. 0,2 mg/kg						
11	Hasil Olahan Biji-bijian, Kacang-Kacangan dan Umbi												
		06.1	1. Emping Beras	1	Identifikasi Boraks	PRIORITAS	Negatif	TIDAK DIATUR DI PERBPOM					
				2	PK Cemaran Pb	PRIORITAS	Maks 0,25 mg/kg (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 1,0)						

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
				3	PK Cemaran Cd	PRIORITAS	Maks 0,05 mg/kg (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,1)								
				4	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan								
		06.3	1. Keping Jagung (Corn Flake)	1	Identifikasi Pewarna yang dilarang : Rhodamin B, Kuning Metanil, dst (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang dilarang	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	Negatif/25g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Meal	2	PK Cemaran Pb	PRIORITAS	Maks 0,25 mg/kg (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 1,0)	2	Bacillus cereus	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			3. Sereal Siap Santap	3	PK Cemaran Cd	PRIORITAS	Maks 0,05 mg/kg (kecuali untuk tepung terigu	3	Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
			16. Jipang Jagung 17. Jipang Beras 18. Jipang Melinjo 19. Kerupuk Karak												
			20. Kerupuk Intip 21. Rengginang/Batiah 22. Patilo / Rengginang Singkong 23. Keripik Tapai Singkong												
		15.2	1. Kacang Garing/Kacang Kulit	1	PK Aflatoksin B1	PRIORITAS	Maks. 15 mcg/kg (produk olahan kacang tanah)	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	Negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Kacang Sangrai	2	PK Aflatoksin Total (B1, B2, G1, G2)	PRIORITAS	Maks. 15 mcg/kg (produk olahan kacang-kacangan selain kacang tanah sebagai bahan baku) Maks. 10 mcg/kg (produk olahan kacang-kacangan selain kacang tanah dalam bentuk produk siap konsumsi)	2	Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
			3. Kacang Goreng	3	PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 0,25 mg/kg	3	Kapang dan Khamir	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			4. Kacang Goreng Lainnya	4	PK Aspartam	PILIHAN	Maksimal 1000 (mg/kg)								
			5. Kacang Bawang / Kacang Tojin	5	PK Asesulfam-K	PILIHAN	Maksimal 1000 (mg/kg)								
			6. Kacang Panggang	6	PK Cemar Cd	PILIHAN	Maks. 0,05 mg/kg								
			7. Kacang Panggang Lainnya												
			8. Kacang Atom/Sukro												
			9. Kacang Atom Lainnya												
			10. Kacang Telur												
			11. Kacang Goyang												
			12. Jipang/Kipang Kacang												
			13. Kacang Bersalut												
		16.1	1. Nasi berbumbu siap masak	1	Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang dilarang	TIDAK DIATUR DI PERBPOM							
				2	PK Cemar Cd	PRIORITAS	Maks. 0,05 mg/kg								
				3	PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 0,25 mg/kg								
		04.2.2.5	1. Selai Kacang	1	PK Aflatoksin B1	PRIORITAS	Maks. 15 mcg/kg (produk olahan kacang tanah)	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
			2. Olesan Kacang	2	PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 20 mcg/kg	2	Kapang dan khamir	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi	
									n	c	m	M		
						(produk olahan kacang tanah); Maks. 15 mcg/kg (produk olahan kacang-kacangan selain kacang tanah sebagai bahan baku) Maks. 10 mcg/kg (produk olahan kacang-kacangan selain kacang tanah dalam bentuk produk siap konsumsi)							2019	
			3. Olesan Mengandung Kacang	3	PK Aflatoksin Total (B1, B2, G1, G2)	PRIORITAS	Maks. 20 mcg/kg (produk olahan kacang tanah); Maks. 15 mcg/kg (produk olahan kacang-kacangan selain kacang tanah)							

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi		
									n	c	m	M			
						sebagai bahan baku) Maks. 10 mcg/kg (produk olahan kacang-kacangan selain kacang tanah dalam bentuk produk siap konsumsi)									
				4	PK Cemarannya Cd	PILIHAN	Maks. 0,05 mg/kg								
				5	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan								
		06.8.2	1. Lapisan Tipis Cairan Kedelai	1	Identifikasi Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Negatif Pewarna yang dilarang	1	Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2	Identifikasi Formalin	PRIORITAS	Negatif	2	Staphylococcus aureus	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				3	PK Cemarannya Pb	PRIORITAS	Maks. 0,25 mg/kg								
				4	PK Cemarannya Cd	PILIHAN	Maks. 0,05 mg/kg								
				5	PK Pewarna (Pewarna yang	PILIHAN	Pewarna diizinkan								

No	Kategori Pangan PIRT	No Katpang	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Jumlah		Syarat		Acuan Regulasi
									n	c	m	M	
				diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)		sesuai ketentuan							
		06.7	1. Brem (kering dan padat, bukan cair)	1 Identifikasi / PK Pewarna	PRIORITAS	Negatif jika Bahan Berbahaya ; Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	1 Salmonella	PRIORITAS	5	0	negatif/25 g	NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				2 PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 0,5 mg/kg (produk bakeri), 0,25 (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 1,0)	2 Bacillus cereus	PILIHAN	5	1	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019 (produk selain dodol)
				3 Identifikasi Sakarin	PRIORITAS	Belum diatur dalam PerBPOM 11/2019	3 Staphylococcus aureus	PILIHAN	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	PerBPOM No. 13 Tahun 2019
				4 Identifikasi Siklamat	PILIHAN	Belum diatur dalam PerBPOM 11/2019							
				5 Identifikasi Boraks	PILIHAN	Negatif							
		n/a	1. Wijen Sangrai	1 PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PRIORITAS	Pewarna diizinkan sesuai ketentuan	1 Salmonella	PRIORITAS	5	0	Negatif/25 g	NA	Per BPOM No. 13 Tahun 2019
				2 PK Cemar Pb	PRIORITAS	Maks. 0,2 mg/kg	2 Enterobacteriaceae	PILIHAN	5	2	10 ² koloni/ g	10 ³ koloni/ g	Per BPOM No. 13 Tahun

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
							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,	PRIORITAS	Negatif	Permenkes No. 14 Tahun 2021	1 Salmonella	PRIORITAS	n=5; c=0; m=Negatif/25g; M=NA	PerBPOM No. 13 Tahun 2019

No	Kategori Pangan	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi
			dst)							
			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 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				
		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	PerBPOM No. 11 Tahun 2019				

No	Kategori Pangan	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi
					(dihitung terhadap produk siap konsumsi)					
			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				
		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

No	Kategori Pangan	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi
			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				
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	PerBPOM No. 11 Tahun 2019				

No	Kategori Pangan	Jenis Pangan	Parameter Uji Kimia	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi	Parameter Uji Mikrobiologi	Prioritas	Syarat	Acuan Regulasi			
					produk siap konsumsi)								
			4	PK Aspartam	PILIHAN	Maks. 1000 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019						
			5	PK Acesulfam K	PILIHAN	Maks. 350 mg/kg (dihitung terhadap produk siap konsumsi)	PerBPOM No. 11 Tahun 2019						
		2	Gulali	1	Identifikasi Pewarna yang dilarang : Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk (contoh: Jika produk warna merah diuji Rhodamin B, warna kuning diuji Auramine dan Kuning Metanil, dst)	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 berdasarkan 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 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 Siklomat	PRIORITAS	Belum diatur berdasarkan PerBPO M No. 11 Tahun 2019	PerBPOM No. 11 Tahun 2019					
			4	PK Sulfit	PILIHAN	Maks. 300 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019					
			5	PK Pewarna (Pewarna yang diuji sesuai dugaan pewarna pada produk)	PILIHAN	Pewarna diijinkan sesuai ketentuan	PerBPOM No. 11 Tahun 2019					
			6	PK Sakarin	PILIHAN	Maks. 160 mg/kg	PerBPOM No. 11 Tahun 2019					
			7	PK Cemar Pb	PILIHAN	Maks. 1,0 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022					
			8	PK Cemar As	PILIHAN	Maks. 0,15 mg/kg	PerBPOM No. 9 Tahun 2022					

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
DAFTAR PEMERIKSAAN SARANA PRODUKSI
PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

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

Cara Penetapan Ketidaksesuaian Sarana Produksi Pangan IRT

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				
		MI	MA	SE	KR	OK
A	LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI					
1	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor dan berdebu			<input type="checkbox"/>		
B.	BANGUNAN DAN FASILITAS	MI	MA	SE	KR	OK
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	MI	MA	SE	KR	OK
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	MI	MA	SE	KR	OK
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 ke luar dari toilet/jamban.				<input type="checkbox"/>	
17	Karyawan bekerja dengan perilaku yang tidak baik (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.		<input type="checkbox"/>			
18	Tidak ada Penanggungjawab higiene karyawan		<input type="checkbox"/>			
G.	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI	MI	MA	SE	KR	OK
19	Bahan kimia pencuci tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur , disimpan di dalam wadah tanpa label		<input type="checkbox"/>			
20	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala			<input type="checkbox"/>		
21	Hewan peliharaan terlihat berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan.				<input type="checkbox"/>	
22	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang .			<input type="checkbox"/>		
H.	PENYIMPANAN	MI	MA	SE	KR	OK
23	Bahan pangan, bahan pengemas disimpan bersama-sama dengan produk akhir dalam				<input type="checkbox"/>	

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN				
		MI	MA	SE	KR	OK
	satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding.					
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"/>		

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN				
		MI	MA	SE	KR	OK
36	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi.	<input type="checkbox"/>				
N.	PELATIHAN KARYAWAN	MI	MA	SE	KR	OK
37	IRTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan					
	Jumlah Ketidaksesuaian KRITIS					
	Jumlah Ketidaksesuaian SERIUS					
	Jumlah Ketidaksesuaian MAYOR					
	Jumlah Ketidaksesuaian MINOR					
	LEVEL IRTP:					

Tanda Tangan Pengawas Pangan Kab/Kota dan Tanggal

Tanda Tangan Pemilik/penanggungjawab IRTP dan Tanggal

*NA = Tidak relevan

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

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

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

Formulir II.3

FORMULIR
RINCIAN LAPORAN KETIDAKSESUAIAN

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

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

Formulir II.4

FORMULIR
LAPORAN TINDAKAN KOREKSI DAN STATUS (CAPA)

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

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

Formulir II.5

BERITA ACARA PEMERIKSAAN SARANA IRTP

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 <i>Post-Market</i>
	c. Pemenuhan CAPA
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.
.....	

Formulir II.6

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

KABUPATEN/KOTA :
 PROVINSI :

No	NIB	Nama Sarana	Jenis Pangan	Nama Penanggung Jawab/ Pemilik Sarana	Alamat Sarana		Nomor Telepon	Temuan					Kesimpulan Hasil Pengawasan	Nilai Bimtek PKP	Kesimpulan Akhir
					Nama jalan/ Kelurahan	Kecamatan		Pemeriksaan awal		Tindaklanjut CAPA					
								Tanggal periksa	Hasil temuan	tanggal periksa	hasil temuan	penyerahan higienis sanitasi			

Tempat, tanggal pengesahan
 Mengetahui,

ttd.

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

Keterangan:

- Pelaporan pada SMARTPOM:
 - a. Sarana IRTP dengan hasil pemeriksaan Memenuhi Ketentuan, maka pelaporan dilakukan satu kali.
 - b. Sarana IRTP dengan hasil pemeriksaan awal Tidak Memenuhi Ketentuan, maka pelaporan dilakukan dua kali, yaitu setelah pemeriksaan sarana yang pertama dan setelah pendampingan CAPA.
- Nomor Induk Berusaha (NIB) adalah identitas izin usaha yang diterbitkan melalui OSS
- Hasil temuan dan kesimpulan hasil pengawasan sesuai dengan hasil pemeriksaan berdasarkan form pemeriksaan sarana PIRT
- Kesimpulan hasil pengawasan terdiri dari: Level : I, II, III, dan IV

- Nilai Bimtek PKP: Jika ada 2 orang dari 1 sarana yang mengikuti Bimtek PKP, pilih nilai yang paling besar
- Kesimpulan akhir:
 - a. Memenuhi Ketentuan, jika hasil pemeriksaan sarana minimal level I atau II dan nilai Bimtek PKP minimal 60
 - 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.

Contoh:

1. Setelah didampingi CAPA, hasil pemeriksaan sarannya menjadi level II maka pelaporan di SMARTPOM kesimpulan akhir pemeriksaan sarana adalah MK
2. Setelah didampingi CAPA, hasil pemeriksaan sarannya 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	Tindaklanjut		
					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 *POST-MARKET*
 BULAN PELAKSANAAN:

KABUPATEN/KOTA :
 PROVINSI :
 SUMBER DANA : 1. Pendapatan Asli Daerah
 2. Dana Bagi Hasil
 3. Dana Alokasi Umum
 4. Dana Alokasi Khusus
 5. Dana Otonomi Khusus

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

Tempat, Tanggal Pengesahan
 Mengetahui,

ttd.

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

Keterangan:

- Pelaporan dilakukan setelah pemeriksaan awal dan dilanjutkan ketika telah dilakukan pendampingan pemenuhan CAPA (untuk sarana yang temuannya ditindaklanjuti dengan pendampingan pemenuhan CAPA).
- Pelaporan pemeriksaan awal dilengkapi dengan mengupload Berita Acara Pemeriksaan (Formulir II.5) dan rincian laporan ketidaksesuaian (Formulir II.3).

- Pelaporan pendampingan pemenuhan CAPA dilengkapi dengan mengupload Berita acara pemeriksaan (Formulir II.5) dan Formulir laporan tindakan koreksi dan status (CAPA) (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:
 - Memenuhi Ketentuan (MK) apabila berada pada level I dan II
 - Tidak Memenuhi Ketentuan (TMK) apabila berada pada level III dan IV
 - Tidak Aktif apabila sarana tutup
 - 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 pencegahan (CAPA).
- Kolom Status Penyelesaian CAPA/TPP dapat diisi dengan:
 1. *Closed*, jika tindakan perbaikan dan pencegahan yang dilakukan oleh sarana telah memenuhi seluruh temuan hasil pemeriksaan;
 2. *Open*, jika masih diperlukan tindakan perbaikan dan pencegahan (TPP) terhadap temuan hasil pemeriksaan.
- Peralatan Higiene Sanitasi untuk Pemenuhan CAPA hanya dapat diberikan untuk sarana yang memiliki temuan terkait higiene sanitasi.
- Kolom Pemberian Peralatan Higiene Sanitasi untuk Pemenuhan CAPA 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
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 Penerapan CPPOB-IRT, daftar hadir setidaknya memuat nama peserta, nama sarana, dan tanda tangan
- Dapat diupload daftar hadir/dokumentasi kegiatan

Formulir II.10

REKAPITULASI HASIL SAMPLING DAN PENGUJIAN TERMASUK EVALUASI LABEL
BULAN PELAKSANAAN:

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

- Pemeriksaan sarana
- Penarikan produk pangan
- 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:
 - Media cetak : surat kabar, majalah, tabloid, buletin, kalender, poster atau selebaran, leaflet, brosur, stiker, buklet, pamflet, halaman kuning (Yellow Pages)
 - Media elektronik : TV lokal, radio lokal
 - Media luar ruang : Baliho, spanduk, papan reklame, papan nama, iklan cetak yang ditempel/digantung di luar ruang *videotron*, sarung ban mobil, dan *backdrop*
 - Media daring : Media sosial, *E-commerce*, website dll.
- Narasi Iklan : Menjelaskan narasi/script iklan yang menunjukkan iklan pangan tersebut memenuhi ketentuan (MK) atau tidak memenuhi ketentuan (TMK)
- Kategori TMK dikelompokkan berdasarkan jenis pelanggaran dan dapat dipilih lebih dari satu kategori antara lain:
 - Kategori pertama : Iklan menyesatkan

- Kategori kedua : Iklan produk yang tidak boleh diiklankan (Susu Formula Bayi, Formula Lanjutan, Minuman beralkohol, dan Pangan Olahan untuk Keperluan Medis Khusus (PKMK))
 - Kategori ketiga : Iklan dengan klaim kesehatan
 - Kategori keempat : Iklan yang melanggar SARA & mempengaruhi perilaku berbahaya/ tidak baik
 - Kategori kelima : Iklan dengan kalimat superlatif, komparatif, & mendiskreditkan
 - Kategori keenam : Iklan dengan kata-kata, figure, logo, lambang yg tidak boleh diiklankan
- Tindak Lanjut produk TMK dapat dipilih sebagai berikut :
- Surat peringatan
 - Desk CAPA
 - Pemeriksaan sarana
 - Pembinaan lainnya
- Dokumentasi Iklan dapat berupa: foto/ *screen capture*, video, dan audio

Formulir II.12

DAFTAR PEMERIKSAAN APOTEK DAN TOKO OBAT

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 Penanggungjawab 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 penanggungjawab 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 :		
	<ol style="list-style-type: none"> <i>Petugas perlu menjelaskan sumber pengadaan, dokumentasi terkait pengarsipan pengadaan (SP dan faktur), personil yang melakukan pengadaan.</i> <i>Petugas menjelaskan personil yang melakukan penerimaan seluruh obat, dokumentasinya, parameter pengecekan dalam penerimaan obat</i> 		
	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

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

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

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

Kota, Tanggal, Bulan dan Tahun

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 DALAM RANGKA PENGAJIAN IZIN APOTEK DAN TOKO OBAT
BULAN PELAKSANAAN:

KABUPATEN/KOTA :
PROVINSI :

Tanggal Pemeriksaan	Nama Fasilitas	Jenis Fasilitas	Alamat Fasilitas		Nomor Izin Fasilitas	Tanggal Terbit Izin Fasilitas	Masa Berlaku Izin Fasilitas	Nomor Telepon	Nama Penanggung Jawab Fasilitas (Farmasi)	Nomor SIPA/SIPTTK	Tanggal Terbit SIPA/SIPTTK	Masa Berlaku Izin SIPA/SIPTTK	Alamat Email Fasilitas	Nama Pemilik/Pimpinan Fasilitas	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)
 1. SOP Perencanaan
 2. SOP Pengadaan
 3. SOP Penerimaan
 4. SOP Penyimpanan

5. SOP Penyerahan/ Pelayanan obat
 6. SOP Pemusnahan obat
 7. SOP Pencatatan dan pelaporan
 8. SOP Pengembalian dan penarikan obat
- Kesimpulan terdiri dari
 1. **“Memenuhi Ketentuan”** jika pada pemeriksaan tidak ditemukan pelanggaran atau pelanggaran yang ditemukan termasuk kategori ringan (minor)
 2. **“Tidak Memenuhi Ketentuan”** jika pada pemeriksaan ditemukan pelanggaran sedang (mayor) dan/ atau pelanggaran berat (kritis).
 - Kolom Kesimpulan diisi dengan pilihan keterangan
 1. **“Memenuhi Ketentuan”** ditambahkan keterangan lebih lanjut yang sesuai, yaitu “Izin berlaku dan beroperasi” atau “Izin berlaku tetapi tidak beroperasi/tutup”
 2. **“Tidak Memenuhi Ketentuan”** ditambahkan keterangan lebih lanjut yang sesuai, yaitu:
 - a. 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
 - b. Bangunan dan Sarana Prasarana
 - c. Personalia
 - d. 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)/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 CAPA/TPP dapat diisi dengan:

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

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 PERIZINAN DAN 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

No	Menu Kegiatan								Periode Penyaluran Anggaran *****	Rincian Menu Kegiatan								Kendala	Tindak Lanjut
	Nama Menu Kegiatan	Anggaran			Output					Rincian Menu Kegiatan	Anggaran			Output					
		P*	R**	S***	T****	R**	S***	Satuan			P*	R**	S***	T****	R**	S***	Satuan		
	tangga									lanjut hasil pengawasan PIRT									
										Pengawasan iklan dan tindak lanjut hasil pengawasan iklan									
4	Pengawasan apotek dan toko obat terhadap pemenuhan standar dan persyaratan									Pemeriksaan sarana apotek dan toko obat serta pendampingan pemenuhan CAPA									
											Bimtek perizinan dan pengelolaan obat di apotek dan toko obat								

Keterangan:

P* : menyatakan pagu anggaran sesuai berita acara kesepakatan

R** : menyatakan realisasi per bulan (bukan akumulasi)

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

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

S*** : menyatakan sisa pagu

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

***** : Tahap I/ Tahap II

DEFINISI OPERASIONAL DAN CARA PERHITUNGAN SASARAN DAK BOK POM

A. DEFINISI OPERASIONAL SASARAN DAK BOK POM

No.	Sasaran	Definisi Operasional
1.	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).
2.	Sampel PIRT yang memenuhi syarat	<ul style="list-style-type: none"> - Sampel PIRT dinyatakan Memenuhi Syarat apabila semua parameter uji (prioritas/pilihan) memenuhi syarat sesuai dengan ketentuan yang berlaku. - Sampel PIRT dinyatakan Tidak Memenuhi Syarat apabila minimal salah satu parameter uji (prioritas/pilihan) tidak memenuhi syarat sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
3.	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 mengikuti Bimtek PKP dengan hasil evaluasi minimal 60 dan 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 dan/atau nilai Bimtek kurang dari 60%
	b. IRTP (<i>post market</i>) 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.

B. CARA PERHITUNGAN SASARAN 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.

BAB III
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,

ttd.

TARUNA IKRAR