

RINGKASAN EKSEKUTIF
RANCANGAN PERATURAN BPOM TENTANG PERUBAHAN ATAS
PERATURAN BPOM NOMOR 13 TAHUN 2019 TENTANG BATAS MAKSIMAL
CEMARAN MIKROBA DALAM PANGAN OLAHAN

Menurut Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan, pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Cemaran Pangan yang selanjutnya disebut cemaran adalah bahan yang tidak sengaja ada dan/atau tidak dikehendaki dalam pangan yang berasal dari lingkungan atau sebagai akibat proses di sepanjang rantai pangan, baik berupa cemaran biologis, cemaran kimia logam berat, mikotoksin, zat radioaktif, dan cemaran kimia lainnya, residu obat hewan dan pestisida maupun benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Salah jenis cemaran adalah cemaran mikroba. Sesuai dengan amanat dari Pasal 5 ayat (2) PP Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan disebutkan bahwa persyaratan cemaran pangan untuk pangan olahan ditetapkan oleh Kepala BPOM. Ketentuan mengenai batas maksimal cemaran mikroba dalam pangan olahan saat ini telah diatur dalam Peraturan BPOM Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan. Mengingat terdapat perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK), jenis pangan olahan baru yang belum ditetapkan persyaratan cemaran mikrobiologinya, kesulitan dalam implementasi peraturan, serta perubahan persyaratan yang tidak dapat difasilitasi melalui mekanisme penerbitan izin khusus, sehingga harus dilakukan melalui perubahan peraturan. Oleh karena itu, perlu disusun Rancangan Peraturan BPOM tentang Perubahan atas Peraturan BPOM Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan.

Rancangan Peraturan BPOM ini sebelumnya belum masuk dalam program penyusunan Peraturan BPOM di Tahun 2025 sesuai dengan Keputusan Kepala BPOM Nomor 278 Tahun 2025 tentang Program Penyusunan Peraturan Perundang-undangan di Lingkungan BPOM Tahun 2025. Namun, Kedeputian Bidang Pengawasan Pangan Olahan telah mendapatkan izin prinsip dari Kepala BPOM untuk menyusun Rancangan Peraturan BPOM ini dalam Rapat Koordinasi Pimpinan pada tanggal 6 November 2025.

Rancangan Peraturan BPOM ini telah dilakukan pembahasan yang melibatkan dengan pakar atau ahli, kementerian/lembaga/Pemerintah Daerah, pelaku usaha, organisasi profesi/masyarakat/pelaku usaha, UPT BPOM, dan unit kerja pusat, termasuk Biro Hukum dan Organisasi. Rancangan Peraturan BPOM ini telah dilakukan konsultasi publik pada tanggal 9 September 2025.

Secara garis besar, Rancangan Peraturan BPOM ini memuat pengaturan mengenai:

- a. Penambahan kriteria mikrobiologi pada jenis pangan olahan baru pada kategori pangan 06.4.3 dan 08.3.2 yang sebelumnya belum diatur dalam Peraturan BPOM Nomor 13 Tahun 2019; dan
- b. Perubahan kriteria mikrobiologi pada jenis pangan olahan tertentu pada kategori pangan 14.1.4.3 dan 14.1.5 yang sebelumnya telah diatur dalam Peraturan BPOM Nomor 13 Tahun 2019.

Ketentuan yang diatur dalam Rancangan Peraturan BPOM ini sebagai berikut:

Pasal	Penjelasan
Pasal I	<p>Mengatur ketentuan kriteria mikrobiologi dalam pangan olahan yang mencakup empat kategori pangan berikut:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Penambahan jenis pangan olahan berupa Olahan Tepung/Pati Siap Konsumsi pada Kategori Pangan 06.4.3 Pasta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis;2. Penambahan jenis pangan olahan berupa Sosis dan Bakso Daging dengan Proses Pasteurisasi pada Kategori pangan 08.3.2 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas; dan3. Perubahan kriteria mikrobiologi pada:<ol style="list-style-type: none">a. Kategori pangan 14.1.4.3 Konsentrat (Cair atau Padat) Untuk Minuman Berbasis Air Berperisa untuk jenis pangan olahan berupa Minuman Serbuk Berperisa (yang dalam Komposisinya Mengandung Susu atau Krimmer atau Cokelat); danb. Kategori pangan 14.1.5 Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat untuk jenis pangan olahan berupa Teh Kering (termasuk Teh Hitam, Teh Hijau, Teh Putih, Teh Oolong, Teh Wangi); Teh Bubuk (termasuk Teh Hitam, Teh Hijau, Teh Putih, Teh Oolong, Teh Wangi); dan Teh Celup (termasuk Teh Hitam, Teh Hijau, Teh Putih, Teh Oolong, Teh Wangi)
Pasal II	<p>Mengatur ketentuan peralihan khusus untuk minuman serbuk berperisa (yang dalam komposisinya mengandung susu atau produk olahannya atau krimmer atau cokelat) sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Untuk produk yang telah mendapatkan perizinan berusaha untuk menunjang kegiatan usaha sebelum Peraturan BPOM ini berlaku wajib menyesuaikan paling lama 12 (dua belas) bulan sejak diundangkan;2. Untuk produk yang sedang dalam proses pengajuan perizinan berusaha untuk menunjang kegiatan usaha tetap diproses sesuai dengan ketentuan Peraturan BPOM yang menjadi

Pasal	Penjelasan
	<p>dasar pengajuannya dan wajib menyesuaikan paling lama 12 (dua belas) bulan sejak diundangkan; dan</p> <p>3. Perizinan berusaha untuk menunjang kegiatan usaha yang dimaksud merupakan legalitas untuk mengedarkan pangan olahan di wilayah Indonesia, termasuk pangan olahan produksi industri rumah tangga pangan.</p>
<p>Lampiran Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan</p>	<p>Memuat kriteria mikrobiologi untuk jenis pangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Olahan Tepung/Pati Siap Konsumsi 2. Sosis dan Bakso Daging dengan Proses Pasteurisasi 3. Minuman serbuk berperisa (yang dalam komposisinya mengandung susu atau produk olahannya atau krimer atau coklat) 4. Teh kering (termasuk teh teh putih, teh oolong, teh wangi); Teh bubuk (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi)

Sandingan perubahan batas maksimal pada Lampiran Peraturan BPOM Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan sebagai berikut:

No.	Peraturan BPOM Nomor 13 Tahun 2019	Perubahan	Rancangan Peraturan BPOM
1	Belum diatur	Penambahan jenis pangan baru	<p>Kategori Pangan 06.4.3 Pasta dan Mi Pra-Masak serta Produk Sejenis</p> <p>Jenis Pangan: Olahan Tepung/Pati Siap Konsumsi</p> <p>Kriteria mikrobiologi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ALT: n=5, c=2, m=10⁴ koloni/g, M=10⁵ koloni/g, MA: ISO 4833-1 • <i>Bacillus cereus</i>: n=5, c=1, m=10² koloni/g, M=10³ koloni/g, MA: SNI ISO 7932 • <i>Salmonella</i>: n=5, c=0, m=negatif/25g, M=NA, MA: ISO 6579 • <i>Staphylococcus aureus</i>: n=5, c=2, m=10 koloni/g, M=10³ koloni/g, MA: SNI ISO 6888-1

No.	Peraturan BPOM Nomor 13 Tahun 2019	Perubahan	Rancangan Peraturan BPOM
			<ul style="list-style-type: none"> • <i>Escherichia coli</i>: n=5, c=0, m=3 APM/g, M=NA. MA: SNI ISO 7251, SNI ISO 16649-3, SNI ISO 7218
2	Belum diatur	Penambahan jenis pangan baru	<p>Kategori Pangan 08.3.2 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas</p> <p>Jenis Pangan: Sosis dan Bakso Daging dengan Proses Pasteurisasi</p> <p>Kriteria mikrobiologi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ALT: n=5, c=3, m=10⁴ koloni/g, M=10⁵ koloni/g, MA: ISO 4833-1, SNI 2897 • Enterobacteriaceae: n=5, c=2, m=10 koloni/g, M=10² koloni/g, MA: ISO 21528-2 • <i>Staphylococcus aureus</i>: n=5, c=1, m=10² koloni/g, M=2x10² koloni/g, MA: SNI ISO 6888-1, SNI 2897 • <i>Salmonella</i>: n=5, c=0, m=negatif/25g, M=NA, MA: ISO 6579, SNI 2897 • <i>Listeria monocytogenes</i>: n=5, c=0, m=negatif/25g, M=NA, MA: SNI ISO 11290-1, SNI 2897
3	<p>Kategori Pangan 14.1.4.3 Konsentrat (Cair atau Padat) Untuk Minuman Berbasis Air Berperisa</p> <p>Jenis Pangan: Minuman serbuk berperisa (yang dalam komposisinya mengandung susu atau krimmer atau cokelat)</p>	Perubahan nama jenis pangan dan kriteria mikrobiologi	<p>Kategori Pangan 14.1.4.3 Konsentrat (Cair atau Padat) Untuk Minuman Berbasis Air Berperisa</p> <p>Jenis Pangan: Minuman serbuk berperisa (yang dalam komposisinya mengandung susu atau produk olahannya atau krimmer atau cokelat)</p>

No.	Peraturan BPOM Nomor 13 Tahun 2019	Perubahan	Rancangan Peraturan BPOM
	<p>Kriteria mikrobiologi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ALT: n=5, c=2, m=3x10³ koloni/g, M=5x10³ koloni/g, MA: ISO 4833-1 • Kapang dan khamir: n=5, c=1, m=5x10² koloni/g, M=5x10² koloni/g, MA: ISO 21527-2 		<p>Kriteria mikrobiologi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ALT: n=5, c=2, m=3x10³ koloni/g, M=5x10³ koloni/g, MA: ISO 4833-1 • Kapang dan khamir: n=5, c=1, m=10² koloni/g, M=5x10² koloni/g, MA: ISO 21527-2 • Salmonella: n=5, c=0, m=negatif/25g, M=NA, MA: ISO 6579, SNI 2897
4	<p>Kategori Pangan 14.1.5 Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat</p> <p>Jenis Pangan: Teh kering (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi); Teh bubuk (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi)</p> <p>Kriteria mikrobiologi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ALT: n=5, c=2, m=10³ koloni/g, M=10⁴ koloni/g, MA: ISO 4833-1 • Kapang dan khamir: n=5, c=2, m=10² koloni/g, M=10³ koloni/g, MA: ISO 21527-2 	Perubahan kriteria mikrobiologi	<p>Kategori Pangan 14.1.5 Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat</p> <p>Jenis Pangan: Teh kering (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi); Teh bubuk (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi)</p> <p>Kriteria mikrobiologi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ALT: n=5, c=3, m=10⁴ koloni/g, M=10⁶ koloni/g, MA: ISO 4833-1 • Kapang dan khamir: n=5, c=3, m=10³ koloni/g, M=10⁴ koloni/g, MA: ISO 21527-2
5	<p>Kategori Pangan 14.1.5 Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat</p> <p>Jenis Pangan: Teh celup (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi)</p>	Perubahan kriteria mikrobiologi	<p>Kategori Pangan 14.1.5 Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat</p> <p>Jenis Pangan: Teh celup (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi)</p>

No.	Peraturan BPOM Nomor 13 Tahun 2019	Perubahan	Rancangan Peraturan BPOM
	Kriteria mikrobiologi: <ul style="list-style-type: none">• ALT: n=5, c=2, m=5x10² koloni/g, M=5x10³ koloni/g, MA: ISO 4833-1• Kapang dan khamir: n=5, c=2, m=10² koloni/g, M=10⁴ koloni/g, MA: ISO 21527-2		Kriteria mikrobiologi: <ul style="list-style-type: none">• ALT: n=5, c=3, m=10⁴ koloni/g, M=10⁶ koloni/g, MA: ISO 4833-1• Kapang dan khamir: n=5, c=3, m=5x10³ koloni/g, M=5x10⁴ koloni/g, MA: ISO 21527-2

-----oo00oo-----