

INGAT 3M
UNTUK MENCEGAH DAN MENEKAN
PENULARAN VIRUS COVID-19!

1 **M**emakai masker di manapun dan kapanpun

2 **M**encuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir

3 **M**enjaga jarak minimal 2 meter dan menghindari kerumunan

JANGAN LUPA MENGKONSUMSI PANGAN YANG AMAN, BERMUATU DAN BERGIZI

 @klubpompi

PEDOMAN MENDAPATKAN SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT)



**PEDOMAN MENDAPATKAN SERTIFIKAT PEMENUHAN
KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN INDUSTRI
RUMAH TANGGA (SPP-IRT)**

Badan Pengawas Obat dan Makanan RI



PEDOMAN MENDAPATKAN SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT)

Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2021

Isi : 30 Halaman

Ukuran : 14.8 cm x 21 cm

Cetakan : Ke 1 Tahun 2021

ISBN :
978-602-415-066-2

Hak Cipta dilindungi oleh undang - undang

Dilarang mengutip, atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk elektronik, mekanik, fotokopi, rekaman, atau cara apapun tanpa izin tertulis sebelumnya dari penerbit.

Diterbitkan Badan Pengawas Obat dan Makanan RI
JL. Percetakan Negara No. 23 . Jakarta Pusat 10560

SAMBUTAN



Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, berkat rahmat dan karunia-Nya, Pedoman Mendapatkan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) telah tersedia sebagai acuan bagi pelaku usaha dalam mendapatkan SPP-IRT.

Dengan terbitnya Undang-undang No.11 tahun 2020 tentang Cipta Kerja dan PP No. 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, menyebabkan Regulasi terkait SPP-IRT yang sekarang berlaku perlu disesuaikan dengan kedua peraturan tersebut.

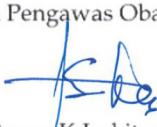
Pedoman ini diharapkan dapat membantu pelaku usaha dalam melakukan penyesuaian dengan kondisi terkini. Pedoman ini berisi tentang Tata Cara pengajuan dan pemenuhan komitmen SPP-IRT serta pengawasan pangan industri rumah tangga, yang dapat digunakan oleh pelaku usaha dalam memahami peraturan dan syarat-syarat dalam pengajuan SPP-RT.

Ucapan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam penyusunan pedoman ini. Selanjutnya, diharapkan saran dan kritik membangun atas segala kekurangan yang terdapat pada pedoman ini untuk perbaikan mendatang.

Bersama kita bisa wujudkan budaya pangan aman.

Jakarta, Mei 2021

Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan

Dr. Penny K. Lukito, MCP. 

Kata Pengantar

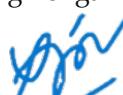
Puji syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan YME, berkat rahmat dan karunia Nya, Pedoman Mendapatkan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) telah tersedia sebagai acuan pelaku usaha dalam mendapatkan SPP-IRT. Kami harapkan Pedoman ini dapat digunakan oleh pelaku usaha untuk memahami peraturan yang berlaku terkait proses penerbitan SPP-IRT

Pangan sebagaimana amanat Undang-Undang No.18 Tahun 2012 tentang pangan, merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945. Pangan termasuk didalam pangan IRT yang aman, bermutu, dan bergizi seimbang merupakan komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas.

Dengan terbitnya Undang-undang No.11 tahun 2020 tentang Cipta Kerja dan PP No.5 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, perizinan berusaha untuk IRTP berupa Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Perizinannya menjadi lebih mudah, dengan melampirkan komitmen untuk mengikuti ketentuan dan persyaratan yang ditetapkan. IRTP harus memenuhi komitmen yang disampaikan dalam jangka waktu 3(tiga)bulan dari perizinan berusaha dikeluarkan. Apabila dalam jangka waktu 3 bulan seluruh aspek pemenuhan komitmen belum terpenuhi maka pelaku usaha diberikan tenggat untuk melakukan pemenuhan dalam waktu 3 bulan sejak dikeluarkannya hasil pengawasan dari Pemda Kab/Kota.

Jakarta, Mei 2021

Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan



Dra. Rita Endang, Apt, M.Kes

PENYUSUN

Penanggung Jawab:

Dra. Rita Endang, Apt, M.Kes

Koordinator Pelaksana Teknis:

Ema Setyawati, S.Si, Apt, ME

Tim Penyusun:

Ruki Fanaike, STP., M.Si

Sarmauli Nopeda Purba, S.Si, Apt

Devi Riani, ST, M.Si

Indra Pramularsih, S.Farm, Apt

Ayusya Dian Paramita, S.Farm, Apt

Roy Parjuangan Nababan, A.Md



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SAMBUTAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
PENDAHULUAN	1
TUJUAN	2
KETENTUAN UMUM	2
TATA CARA PENGAJUAN SPP-IRT	4
PEMENUHAN KOMITMEN	5
PENGAWASAN IRTP	10
LAMPIRAN	11

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Contoh Pangan yang tidak bisa mendapatkan SPP-IRT	3
Gambar 2. Contoh sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan	7
Gambar 3. Contoh hasil Olahan daging kering	12
Gambar 4. Contoh Produk Olahan Hasil Perikanan	13
Gambar 5. Contoh Hasil Olahan Unggas dan Telur	15
Gambar 6. Contoh Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut	16
Gambar 7. Contoh Tepung dan Hasil Olahannya	18
Gambar 8. Minyak	21
Gambar 9. Contoh Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat.....	22
Gambar 10. Contoh kopi dan teh kering	25
Gambar 11. Contoh Bumbu	27
Gambar 12. Contoh Minuman Serbuk dan Botanikal	29
Gambar 13. Contoh Hasil Olahan Biji-bijian, Kacang-kacangan, dan Umbi	30

**PEDOMAN MENDAPATKAN SERTIFIKAT
PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN
OLAHAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT)**

A. PENDAHULUAN

Pemenuhan pangan yang aman dan bermutu merupakan hak asasi setiap manusia, tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP). Dalam rangka produksi dan peredaran pangan oleh IRTP, Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 Pasal 35 tentang Keamanan Pangan mengamanatkan bahwa pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga wajib memiliki izin produksi pangan olahan industri rumah tangga yang diberikan dalam bentuk Sertifikat Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dan diterbitkan oleh Bupati/Walikota.

Dengan terbitnya Undang-undang No.11 tahun 2020 tentang Cipta Kerja dan PP No. 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, menyebabkan perizinan terkait SPP-IRT yang sekarang berlaku perlu disesuaikan dengan kedua peraturan tersebut. Selain itu pemerintah juga memiliki kewajiban untuk meningkatkan daya saing produk pangan industri rumah tangga melalui peningkatan kesadaran dan motivasi produsen tentang pentingnya pengolahan pangan yang higienis dan memiliki izin produksi pangan olahan. Berdasarkan hal tersebut di atas, Badan POM mengeluarkan Pedoman Mendapatkan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT).

B. TUJUAN

Pedoman ini dimaksudkan sebagai panduan bagi pelaku usaha IRTP dalam mendapatkan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT).

C. Ketentuan Umum

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

Ketentuan umum terkait IRTP yaitu:

1. Lokasi produksi berada di tempat tinggal
2. Menggunakan peralatan manual hingga semi otomatis
3. Pangan olahan IRT merupakan produksi dalam negeri yang diproduksi sendiri maupun berdasarkan kontrak (makloon). Pangan olahan IRT yang diizinkan untuk mendapatkan SPP-IRT adalah seperti yang tercantum pada Lampiran dan tidak termasuk:
 - a. Pangan wajib fortifikasi,
 - b. pangan SNI wajib,
 - c. pangan olahan yang mencantumkan Klaim,
 - d. pangan impor
 - e. pangan yang diproses dengan sterilisasi komersial atau pasteurisasi;

- f. pangan yang diproses dengan pembekuan (frozen food) yang penyimpanannya memerlukan lemari pembeku;
- g. pangan olahan yang disimpan dingin/beku; dan
- h. pangan olahan untuk Keperluan Gizi Khusus
- i. Bahan Tambahan Pangan
- j. Pangan Iradiasi
- k. Pangan Organik



Gambar 1. Contoh Pangan yang tidak bisa mendapatkan SPP-IRT

4. Ketentuan terkait Penomoran SPP-IRT (No. PIRT):
- a. 1 nomor P-IRT hanya digunakan untuk 1 jenis pangan dan 1 jenis kemasan
 - b. Nomor P-IRT dicantumkan pada bagian utama label

D. Tata cara pengajuan SPP-IRT

- 1.** Pelaku usaha IRTP bisa mengajukan SPP-IRT melalui OSS atau mengunjungi Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPM-PTSP).
- 2.** Persyaratan Umum Pengajuan SPP-IRT:
 - a. Pemohon adalah sebagai berikut:
 - (1) Pelaku usaha perseorangan
 - (2) Pelaku usaha non-perseorangan (badan usaha yang didirikan oleh Yayasan; Koperasi; Persekutuan komanditer (*commanditaire vennootschap*); dan Persekutuan firma (*vennootschap onder firma*)).
 - (3) Jika perorangan atau badan usaha memiliki lebih dari satu lokasi usaha, maka harus mengurus SPP-IRT sesuai dengan masing-masing lokasi usaha berada.
 - b. Data Pangan Olahan Industri Rumah Tangga yang didaftarkan. Data pangan olahan meliputi:
 - (1) Nama jenis pangan
 - (2) Jenis Kemasan
 - (3) Nomor urut produk yang diproduksi oleh IRTP
 - c. Pernyataan mandiri (*self declaration of confirmity*) terkait pemenuhan:
 - (1) Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan
 - (2) Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri

- rumah Tangga (CPPB-IRT) atau higiene, sanitasi dan dokumentasi
- (3) Memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan.
3. Persyaratan Khusus
- Rancangan label dilampirkan dalam berkas pengajuan
 - Mengacu pada peraturan Badan POM mengenai keamanan, mutu, manfaat, dan gizi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga.
4. Setelah memenuhi persyaratan pelaku usaha akan mendapatkan nomor P-IRT yang terdiri minimal 15 digit angka

E. Pemenuhan Komitmen SPP-IRT

Setelah mendapatkan SPP-IRT, pelaku usaha harus memenuhi komitmen sesuai pernyataan dalam waktu 3 bulan. Komitmen yang harus dipenuhi yaitu:

- (1) Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan.
- Penyuluhan keamanan pangan diselenggarakan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/ Kota setelah pengajuan penerbitan SPP-IRT di DPM-PTSP. Materi yang diberikan dalam penyuluhan keamanan pangan terdiri dari:
- Materi Wajib
 - Peraturan Perundang-undangan di Bidang Pangan
 - Keamanan mutu pangan,
 - Teknologi Proses Pengolahan,
 - Prosedur Operasi Sanitasi yang Standar (Standard Sanitation Operating Procedure/SSOP),

- v. Cara produksi Pangan yang baik untuk IRTP (CPPB-IRT),
 - vi. Penggunaan bahan tambahan pangan,
 - vii. Persyaratan label dan Iklan pangan
- b. Materi pendukung
- i. Pencantuman label Halal
 - ii. Etika Bisnis dan Pengembangan Jejaring Bisnis IRTP

Dalam penyuluhan keamanan pangan, pelaku usaha akan mengikuti pre dan post test. Untuk mendapatkan sertifikat penyuluhan keamanan pangan, peserta penyuluhan harus mendapatkan setidaknya nilai 60 dalam post test. Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan memiliki nomor yang terdiri 14 angka yang memuat informasi sebagai berikut :

xxxx/ xxxx / xx /xxxx

- angka ke-1,2,3,4 menunjukkan nomor urut peserta yang sudah memperoleh sertifikat di Kabupaten/Kota yang bersangkutan, dan setiap awal tahun dimulai dengan angka 001;
- angka ke-5,6,7,8 menunjukkan Provinsi dan Kabupaten/Kota penyelenggara penyuluhan keamanan pangan; dan
- angka ke-8,9 menunjukkan bulan penerbitan sertifikat
- angka ke-11,12,13,14 menunjukkan tahun penerbitan sertifikat

Sub Lampiran 3

LOGO PEMDA KAB/KOTA*)	PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN/KOTA*) DINAS KESEHATAN KAB/KOTA JL. KABUPATEN/KOTA *) KODE POS TELP: FAX: E-MAIL:	LOGO DINAS KESEHATAN KAB/KOTA
-----------------------------	---	--

SERTIFIKAT PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR: xxxx / xxxx / xx / xxxx

Diberikan kepada :

Nama :

Jabatan : Pemilik/Penanggungjawab *)

Alamat :

yang telah mengikuti kegiatan Penyuluhan Keamanan Pangan dalam rangka Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga yang diselenggarakan di :

Kabupaten/Kota *) :

Provinsi :

Pada tanggal : s/d

.....,

Kepala Dinas Kesehatan Kab/Kota*)

ttd

(.....)

*) Coret yang tidak perlu

Gambar 2. Contoh sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan

- (2) Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri rumah Tangga (CPPB-IRT) atau higiene, sanitasi dan dokumentasi yang dibuktikan dengan hasil pemeriksaan sarana yang memenuhi Level I atau II

CPPB-IRT Terdiri dari 14 Aspek, yaitu:

- 1) Lokasi Dan Lingkungan Produksi
- 2) Bangunan Dan Fasilitas
- 3) Peralatan Produksi
- 4) Suplai Air Atau Sarana Penyediaan Air
- 5) Fasilitas Dan Kegiatan Higiene Dan Sanitasi
- 6) Kesehatan Dan Higiene Karyawan
- 7) Pemeliharaan Dan Program Higiene Dan Sanitasi
- 8) Penyimpanan
- 9) Pengendalian Proses
- 10) Pelabelan Pangan
- 11) Pengawasan Oleh Penanggungjawab
- 12) Penarikan Produk
- 13) Pencatatan Dan Dokumentasi
- 14) Pelatihan Karyawan

CPPB IRT selengkapnya dapat dilihat pada perbpom No. HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Pemeriksaan sarana akan dilakukan oleh petugas Dinas Kesehatan dengan menggunakan form pemeriksaan sarana sesuai dengan Peraturan Badan POM No. HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012.

- (3) Memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan. Label pangan olahan memuat setidaknya informasi sebagai berikut :
- Nama produk
 - Daftar bahan yang digunakan/ komposisi
 - Berat bersih atau isi bersih
 - Nama dan alamat pihak yang memproduksi
 - Halal bagi yang dipersyaratkan
 - Tanggal dan kode produksi
 - Ketentuan kedaluarsa
 - Nomor ijin edar
 - Asal usul bahan pangan tertentu

Ketentuan terkait Label dan iklan pangan olahan dapat dilihat pada:

No	Peraturan	Tentang
1.	Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999	Label dan Iklan Pangan
2.	Peraturan Badan POM nomor 31 Tahun 2018	Label Pangan Olahan
3.	Peraturan Badan POM Nomor 22 Tahun 2019	Informasi Nilai Gizi (ING) pada Label Pangan Olahan
4.	Peraturan Badan POM NO 16 TAHUN 2020	Pencantuman Informasi Nilai Gizi Untuk Pangan Olahan Yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro Dan Usaha Kecil

F. Pengawasan Pangan IRTP

Komitmen oleh IRTP akan diawasi pemenuhannya dalam jangka waktu 3 (tiga) bulan sejak SPP-IRT diterbitkan. Apabila dalam jangka waktu tersebut seluruh aspek pemenuhan komitmen belum terpenuhi maka pelaku usaha diberikan tenggat untuk melakukan pemenuhan dalam waktu 3 bulan sejak dikeluarkannya hasil pengawasan dari Pemda Kab/Kota (c.q. Dinas Kesehatan) setempat.

1. Cakupan/Intensitas

Pengawasan dilakukan terhadap sarana produksi untuk menjamin kualitas/keamanan produk serta pelabelan minimal selama periode pemenuhan *self-declare*, termasuk pengawasan terhadap iklan pangan olahan sesuai standar dan kewajiban mengikuti penyuluhan keamanan pangan.

2. Pelaksana Pengawasan

Pengawasan dapat dilakukan oleh petugas Dinas Kesehatan pengampu program keamanan pangan, PPNS, petugas BPOM dan pengawas pangan yang bersertifikat sesuai dengan standar kompetensi.

Lampiran

Kode Jenis Pangan yang Diizinkan untuk memperoleh
SPP-IRT



Contoh Pangan yang bisa mendapatkan SPP-IRT

Kode 01
Hasil Olahan Daging Kering



Gambar 3. Contoh hasil Olahan daging kering

1. Abon Daging
2. Kerupuk Kulit/Rambak
3. Keripik Paru
4. Kerupuk Berbasis Daging, dan Daging Hewan Buruan
5. Dendeng Daging
6. Daging Olahan Berbumbu

Keterangan :

Kode pangan ini meliputi produk daging dan daging hewan buruan termasuk jeroan dan kulit yang dikemas secara eceran dan tahan disimpan di suhu ruang lebih dari 7(tujuh hari).

Kode 02

Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata



Gambar 4. Contoh Produk Olahan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata

1. Sambal Goreng Udang
2. Sambal Goreng Ikan
3. Keripik Kulit Ikan Goreng
4. Abon Ikan
5. Ikan Renyah
6. Keripik Ikan
7. Keripik Belut
8. Rendang Ikan
9. Rendang Kerang
10. Ikan Asap
11. Ikan Kayu
12. Kerupuk Ikan, Udang, Moluska (Mentah)
13. Kerupuk Kulit Ikan Mentah
14. Dendeng Ikan

15. Terasi Udang
16. Pasta Ikan
17. Tepung Ikan
18. Rebon
19. Petis Udang

Keterangan :

Kode pangan ini meliputi produk hasil perikanan termasuk moluska, krustase dan ekinodermata yang dikemas secara eceran dan tahan disimpan di suhu ruang lebih dari 7(tujuh hari).

Kode 03
Hasil Olahan Unggas dan Telur



Gambar 5. Contoh Hasil Olahan Unggas dan Telur

1. Dendeng Daging
2. Abon Daging
3. Kerupuk Berbasis Daging
4. Usus ayam goreng
5. Daging Olahan Berbumbu
6. Rendang Telur
7. Telur asin matang
8. Telur Hitam (Pidan/Pitan/Bitan)
9. Selai Kaya

Keterangan :

Kode pangan ini meliputi produk hasil olahan unggas termasuk jeroan, kulit, dan telur yang dikemas secara eceran dan tahan disimpan di suhu ruang lebih dari 7(tujuh hari).

Kode 04

Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut



Gambar 6. Contoh Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut

1. Emping Melinjo
2. Emping Jengkol
3. Sayur Asin
4. Jamur Asin
5. Acar (*Sweet Pickle*)
6. Asinnan Jahe
7. Selai sayur
8. Pikel (Fermentasi)
9. Sawi Asin
10. Sauerkraut
11. Jamur Fementasi
12. Kimci
13. Keripik Bayam
14. Keripik Jamur Kancing
15. Kerupuk Jengkol

16. Geplak
17. Jem Buah atau Selai Buah
18. Jeli Buah
19. Marmalad
20. Chutney Mangga (*Mango Chutney*)
21. Produk Buah Oles
22. Buah Bersalut
23. Buah Bergula
24. Buah Berkristal
25. Kulit buah bergula
26. Agar-agar kertas
27. Dodol rumput laut
28. Bubuk asam jawa
29. Bars Buah
30. Saus buah
31. Topping Buah
32. Konsentrat asam Jawa / Tamarin
33. Manisan Buah
34. Sale pisang
35. Pikel buah
36. Tempoyak/ Pekasam
37. Keripik Buah
38. Keripik Buah Simulasi
39. Dodol atau lempok buah
40. Wajit buah

Keterangan :

Kode pangan ini meliputi produk hasil sayur dan buah termasuk jamur dan rumput laut yang dikemas secara eceran dan tahan disimpan di suhu ruang lebih dari 7(tujuh hari).

Kode 05

Tepung dan Hasil Oalahannya



Gambar 7. Contoh Tepung dan Hasil Oalahannya

1. Tepung Mokaf
2. Tepung Gaplek
3. Tepung Umbi Lainnya (Tepung Kentang, Tepung Ubi Jalar, Tepung Garut, Tepung Ganyong dan lain-lain.)
4. Tepung Aren
5. Kinako
6. Konjac Flour
7. Konjac Flour
8. Tepung Iles-iles
9. Pati garut
10. Pati Jagung atau Maizena
11. Pati Sagu
12. Pati Kacang Hijau/Hunkwee
13. Tapioka/Pati Singkong/Pati Ubi Kayu

14. Kuetiaw Kering
15. Pasta
16. Pasta Gandum Utuh
17. Produk Pasta Gandum dan Kedelai
18. Produk Pasta Sayur
19. Pasta Lainnya
20. Sohun
21. Sohun lainnya
22. Bihun
23. Bihun lainnya
24. Pasta instan
25. Pasta instan lainnya
26. Mi Kering
27. Kerupuk Mentah
28. Tepung *Custard* Tanpa Telur (*Eggless Custard*)
29. Sagu/Pati Mutiara
30. Premiks Untuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Serealia dan Pati
31. Tepung Pelapis
32. Tepung Bumbu
33. Tepung Bakwan
34. Tepung Bakso
35. Dodol/Jenang/Gelamai
36. Krekers Krim
37. *Water Biscuit*
38. Krekers Soda
39. *Crouton*
40. Tepung Panir
41. Tepung Roti/*Bread Crumb*
42. Roti Untuk *Stuffing*
43. Premiks Untuk *Stuffing*

44. Premiks Untuk Roti Tawar dan Produk Bakeri Tawar
45. Biskuit
46. Biskuit Non Terigu
47. Biskuit Marie
48. Biskuit Marie Salut
49. Biskuit Lapis/Biskuit *Sandwich*
50. Biskuit Colek
51. Kukis
52. Kukis Lunak (*Soft Cookies*)
53. Kukis GulaKukis *Oatmeal*
54. Nastar
55. Kastengel
56. Wafer
57. Wafer *Roll/ Wafer Stick*
58. Wafer Salut
59. Egg Roll
60. Biskuit Bar Sereal Isi
61. *Crepes*
62. Roti Bagelen
63. Kue Tambang
64. Wafel
65. Cone untuk Es Krim
66. Bakpia
67. Bolu Emprit
68. Premiks untuk produk bakeri istimewa
69. Makanan Ringan Simulasi
70. Kecimpring
71. Simping
72. Slondok

- 73. Pilus
- 74. Kerupuk Beras
- 75. Rempeyek
- 76. Makanan Ringan Ekstrudat

Keterangan :

Kode pangan ini meliputi produk tepung dan hasil olahannya yang dikemas secara eceran dan tahan disimpan di suhu ruang lebih dari 7(tujuh hari).

Kode 06

Minyak



Gambar 8. Contoh produk minyak

- 1. Virgin Oil
- 2. Minyak Kelapa Mentah

Keterangan :

Kode pangan ini meliputi minyak yang dikemas secara eceran dan berasal dari tumbuhan.

Kode 07

Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat



Gambar 9. Contoh Gula, Kembang Gula/ permen dan coklat

1. Gula Serbuk (*Icing Sugar*)
2. Gula Palma Cetak
3. Gula Palma Serbuk (Gula Semut)
4. Gla Merah Tebu/ Saka
5. Gula Invert
6. Sirup Tebu (*Cane Syrup*)
7. Gula Sukrosa Cair
8. *Sirup Sorgum* (*Shorgum Syrup*)
9. *Sirup/Sirup Meja* (*Table Syrup*)
10. Sirup Buah
11. Sirup Berperisa
12. Kembang Gula Keras/Permen Keras/*Hard Candy/Boiled Sweet*

13. *Pastiles*
14. *Pressed Candy/Lozenges*
15. Kembang Gula Isi Susu/Permen Isi Susu
16. Kembang Gula Lunak/ Permen Lunak
17. Kembang Gula Karamel/Permen Karamel
18. *Fudge*
19. *Butterscotch*
20. *Licorice*
21. *Toffee*
22. *Krokant/Brittles*
23. *Marshmallow*
24. Kembang Gula Jeli Pati (*Starch Jelly*)
25. Kembang Gula Jeli Agar dan Gelatin
26. Gula Kapas (*Cotton Candy*)/Arumanis
27. Gulali
28. Permen Enting-Enting atau *Nut Brittles*
29. *Raw Marzipan, Base Almond Paste*
30. *Marzipan, Almond Paste*
31. Kembang Gula Kret/ Permen Karet
32. *Icing*
33. *Frosting*
34. Saus *Butterscotch*
35. Saus/*Topping*/Olesan Cokelat
36. Saus/*Topping*/Olesan Manis
37. Saus/*Topping*/Olesan (non buah)
38. Taburan Berbasis Gula
39. Coklat bubuk
40. *Sirup Cokelat*

41. Cokelat Pasta (Berbasis Minyak)
42. Cokelat Pasta (Berbasis Air)
43. Cokelat Hitam (*Dark Chocolate, Semisweet Chocolate, Bittersweet Chocolate*)
44. Cokelat Hitam Manis (*Sweet Chocolate*)
45. Cokelat Hitam Kovertur (*Dark Chocolate Couverture*)
46. Cokelat Susu (*Milk Chocolate*)
47. Cokelat Susu Kovertur (*Milk Chocolate Couverture*)
48. Cokelat Putih (*White Chocolate*)
49. Cokelat Putih Kovertur (*White Chocolate Couverture*)
50. Bonbon Cokelat / Permen Isi Cokelat
51. *Praline*
52. *Truffles*
53. Cokelat Isi (*filled chocolate*)
54. Cokelat Berperisa
55. Cokelat Aerasi
56. Cokelat Laminasi
57. Cokelat Komposit
58. Coklat Paduan / *Chocolate Compound* butir
59. Cokelat imitasi

Keterangan :

Kode pangan ini meliputi produk gula, permen, coklat cetak, coklat oles, dan sirup yang dikemas secara eceran, tahan disimpan di suhu ruang lebih dari 7 hari, dan harus diencerkan dengan air sebelum dikonsumsi.

Kode 08

Kopi dan Teh Kering



Gambar 10. Contoh kopi dan the kering

1. Teh Hitam
2. Teh Hijau
3. Teh Putih
4. Teh Wangi
5. Teh Olong atau Teh Semi Fermentasi
6. Teh Hijau Bubuk
7. Teh Kering
8. Teh Hitam Celup
9. Teh Wangi Celup
10. Teh Hijau Celup
11. Konsentrat Minuman Teh
12. Minuman Serbuk Teh
13. Biji Kopi
14. Kopi Bubuk
15. Kopi Campur
16. Kopi Celup

17. Minuman Serbuk Kopi Susu
18. Minuman Serbuk Kopi Krim
19. Minuman Serbuk Kopi

Keterangan :

Kode pangan ini meliputi produk hasil olahan kopi dan teh dalam bentuk kering yang dikemas secara eceran.

Kode 09

Bumbu



Gambar 11. Contoh Bumbu

1. Tauco
2. Bawang Putih
3. Bawang Merah
4. Bumbu Siap Pakai
5. Bumbu Rasa Sapi
6. Bumbu Rasa Ikan
7. Bumbu Rasa Udang
8. Bumbu Rasa Ayam
9. Bubuk/Blok/Kubus/Pasta Ekstrak
Ayam/Sapi/Udang/Keju Bubuk/ Blok/ Kubus/
Pasta Ekstrak Ayam/ Sapi/ Udang/ Keju
10. Cuka Fermentasi (*Vinnegar*)
11. Cuka Hasil Pengenceran asam asetat glasial
12. Sambal
13. Saus Cabe
14. Saus Lobak

15. Saus Panggang/Saus Barbekue (*BBQ Sauce*) Saus Panggang/Saus Barbekue (*BBQ Sauce*)
16. Saus Pizza
17. Saus Spageti
18. Saus Tiram
19. Saus Perendam
20. Saus tomat
21. Saus asam manis
22. Kecap Inggris, Saus *Worchester*
23. Saus Teriyaki
24. Saus Topping/Saus Siram
25. Saus Salsa
26. Campuran Untuk Saus, *Gravies*, dan *Dressing*
27. Kecap Ikan
28. Saus Tiram Bening
29. Ragi Tape Ragi Tape
30. Ragi Tempe
31. Koji atau Ragi Tauco atau Ragi Kecap Koji atau Ragi Tauco atau Ragi Kecap
32. Miso
33. Kecap Kedelai Asin (*Salty Soy Sauce*) Kecap Kedelai Asin (*Salty Soy Sauce*)
34. Saus Kedelai Lainnya Saus Kedelai Lainnya
35. Kecap Kedelai Manis (*Sweet Soy Sauce*) Kecap Kedelai Manis (*Sweet Soy Sauce*)
36. Kecap Pedas Kecap Pedas
37. Kecap Bumbu Kecap Bumbu

Keterangan :

Kode pangan ini meliputi produk bumbu baik yang terdiri dari rempah tunggal seperti bawang goreng maupun campuran dengan rempah lain yang dikemas secara eceran dan tahan disimpan di suhu ruang lebih dari 7(tujuh hari).

Kode 10

Minuman Serbuk dan Botanikal



Gambar 12. Contoh Minuman Serbuk dan Botanikal

1. Bubuk Minuman Kakao (*Drinking Cocoa Mixes*)
2. Bubuk minuma coklat (*Drinking Chocolate*)
3. Kakao Instan
4. Cokeleat Instan
5. Minuman coklat paduan
6. Serbuk Minuman Sereal Serbuk Minuman Sereal
7. Serbuk Minuman Kedelai
8. Minuman Botanikal/Minuman Rempah (Bentuk Padat)
9. Serbuk Sekoteng

Keterangan :

Kode pangan ini meliputi produk minuman kering dalam bentuk serbuk dan rajangan yang dikemas secara eceran.

Kode 11

Hasil Olahan Biji-bijian, Kacang-kacangan, dan Umbi



Gambar 13. Contoh Hasil Olahan Biji-bijian, Kacang-kacangan, dan Umbi

1. Selai Kacang
2. Olesan Kacang
3. Olesan Mengandung Kacang
4. Emping Beras
5. Keping Jagung (*Corn Flake*)
6. *Meal*
7. Sereal Siap Santap
8. Sereal Siap Santap dengan Serealia Utuh (*Whole Grain Ready To Eat Cereal*) Sereal Siap Santap dengan Serealia Utuh (*Whole Grain Ready To Eat Cereal*)
9. Gari Gari
10. Granola Granola
11. Wajik/Wajit Wajik/Wajit
12. Lapisan Tipis Cairan Kedelai
13. Keripik Kentang

14. Keripik Gadung
15. Krekers Beras (*senbei*)
16. Keripik Singkong
17. Dakak-dakak
18. Lanting/ Karak Kaliang
19. Keripik Ubi Jalar
20. Keripik Tempe
21. Keripik Oncom Keripik Oncom
22. Keripik Tahu/Keripik Produk Tahu/Keripik Kembang Tahu Keripik Tahu/Keripik Produk Tahu/Keripik Kembang Tahu
23. Keripik Talas Keripik Talas
24. Opak Opak
25. Jagung Berondong Jagung Berondong
26. Jagung Marning Jagung Marning
27. Jipang Jagung Jipang Jagung
28. Jipang Beras Jipang Beras
29. Jipang Melinjo Jipang Melinjo
30. Kerupuk Karak Kerupuk Karak
31. Kerupuk Intip Kerupuk Intip
32. Rengginang/Batiah Rengginang/ Batiah
33. Patilo / Rengginang Singkong

Keterangan :

Kode pangan ini meliputi produk hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi yang dikemas secara eceran dan tahan disimpan di suhu ruang lebih dari 7(tujuh hari

**Direktorat Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha
Pangan Olahan**

**Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan
Badan Pengawas Obat dan Makanan**



Badan Pengawas Obat dan Makanan
Jl. Percetakan Negara No. 23
Jakarta Pusat - 10560

ISBN 978-602-415-066-2

A standard linear barcode is displayed horizontally. Below the barcode, the numbers '9 786024 150662' are printed, likely representing the ISBN or a related identifier.