

FASILITASI STANDARDISASI KEAMANAN, MUTU, DAN MANFAAT PANGAN OLAHAN DALAM RANGKA DUKUNGAN BPOM TERHADAP HILIRISASI PRODUK INOVASI DAN UPAYA ERADIKASI BAHAN BERBAHAYA



DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
2023

FASILITASI STANDARDISASI KEAMANAN, MUTU DAN MANFAAT PRODUK INOVASI PANGAN OLAHAN



LATAR BELAKANG



Dukungan standardisasi dalam rangka hilirisasi produk pangan hasil inovasi



Dukungan terhadap Program Gerakan Keamanan Pangan dan Program Eradikasi Bahan Berbahaya



Dukungan terhadap riset pemanfaatan bahan alam asli Indonesia sebagai kandidat Bahan Tambahan Pangan (BTP), Bahan Penolong serta Bahan Baku.

TUJUAN

1. Menyusun kajian keamanan, mutu dan manfaat produk inovasi pangan Olahan
2. Menyusun standar produk hasil inovasi pangan olahan

OUTPUT

Surat persetujuan penggunaan produk inovasi dalam pangan olahan dan Persyaratan Keamanan dan Mutu Produk Inovasi

DUKUNGAN BPOM DALAM RANGKA FASILITASI HILIRISASI PRODUK INOVASI

BADAN POM



1 STANDARDISASI
Fasilitasi penyusunan standar produk



2 CPPOB
Pendampingan pemberian izin CPPOB



3 PROGRAM BAPAK
ANGKAT
Menjembatani antara
UMKM dan industri

4 NIE
Program jemput bola pemberian NIE

ALUR PERMOHONAN FASILITASI STANDARDISASI PRODUK INOVASI PANGAN OLAHAN



01



Pemohon mengajukan permohonan melalui aplikasi e-standarpangan

02



Seleksi dan pengkajian awal produk inovasi yang akan difasilitasi

03



Pengkajian keamanan dan efektifitas produk inovasi

04



Standardisasi produk inovasi

05



Penerbitan standar produk inovasi



iii



TAHAPAN FASILITASI STANDARDISASI KEAMANAN, MUTU DAN MANFAAT PRODUK INOVASI PANGAN OLAHAN



1

Tahap identifikasi produk baru (studi literatur)



2

Tahap pengkajian efektifitas / manfaat produk baru

3

Tahap pengkajian keamanan produk baru

4

Tahap standardisasi produk baru

1. Undang-undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan:

- Pemerintah berkewajiban memeriksa keamanan bahan yang akandigunakan sebagai bahan tambahan Pangan yang belumdiketahui dampaknya bagi kesehatan manusia dalam kegiatan atau proses Produksi Pangan untuk diedarkan.

2. Peraturan Pemerintah No. 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan:

- Mengamanahkan Kepada Badan POM untuk melakukan pengkajian keamanan suatu BTP dan bahan baku baru. Permohonan pengkajian diajukan kepada Badan POM untuk mendapatkan persetujuan sebagai BTP dan bahan baku baru.
- Mengamanahkan Kepada Badan POM untuk menyusun aturan teknis tentang penggunaan Bahan Tambahan Pangan

3. Peraturan BPOM No. 11 tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan:

- Berisi pengaturan penggunaan BTP pada kategori pangan

4. Peraturan BPOM No. 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan:

- Setiap Orang yang memproduksi dan/atau mengimpor Pangan Olahan untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran, harus memenuhi persyaratan Kategori Pangan

PRODUK HASIL FASILITASI STANDARDISASI TAHUN 2020

BADAN POM

1. Fermentasi Air Kelapa

Definisi :

Cairan fermentasi asam asetat adalah hasil proses fermentasi terhadap cairan yang mengandung gula dengan atau tanpa penambahan bahan lain (sebagai sumber karbon, nitrogen, dan mineral) menggunakan starter kultur mikroba *Saccharomyces cerevisiae* pada tahap pertama fermentasi lalu dilanjutkan dengan menggunakan mikroba *Acetobacter aceti* pada tahap kedua fermentasi untuk menghasilkan asam asetat sebagai produk utama.

Pemerian :

Cairan bening sampai agak keruh, tidak berwarna sampai berwarna kuning kecoklatan.



Fungsi :

BTP Pengawet untuk karkas ayam (kategori pangan 08.1.1 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Segar, Dalam Bentuk Utuh atau Potongan)

Batas Maksimal :

1

CPPB (secukupnya)

PRODUK HASIL FASILITASI STANDARDISASI TAHUN 2020



Fermentasi Air Kelapa

Persyaratan Keamanan dan Mutu :

No.	Kriteria	Persyaratan
1	Asam total	Tidak kurang dari 1%
2	Asetat (kualitatif)	positif
3	Sisa alkohol	Tidak lebih dari 1%
		dihitung sebagai etanol

Cemaran logam berat

1	Timbal (Pb)	Tidak lebih dari 2 mg/kg
2	Kadmium (Cd)	Tidak lebih dari 1 mg/kg

Cemaran mikroba

1	Angka lempeng total (ALT)	Tidak lebih dari 104 koloni /ml
2	Salmonella	negatif / 25 ml

Cara Penggunaan :

Karkas ayam direndam dalam cairan fermentasi air kelapa (1:1,125 berat/volume) selama 3 menit, lalu ditiriskan

Pengusul :

Balai Besar Pascapanen Pertanian

Peneliti :

Miskiyah, S.Pt., MP. (Balitbang Pascapanen Pertanian)

PRODUK HASIL FASILITASI STANDARDISASI TAHUN 2020



2. Larutan Chitosan

Definisi :

Larutan chitosan adalah yang dibuat dari chitosan dalam air dengan penambahan asam dan basa.

Pemerian :

Cairan jernih atau transparan berwarna kekuningan hingga kecoklatan, tidak mengandung endapan dan sedikit asam.



Fungsi :

BTP pengawet untuk mi basah mentah (kategori pangan 06.4.1), tahu (kategori pangan 06.8.3), dan bakso daging (kategori pangan 08.3.2).

Batas Maksimal :

CPPB (secukupnya)

Nama Produk :

Bahan Tambahan Pangan Pengawet – Chitafood

Nomor Izin Edar (NIE) :

MD 277812001266

PRODUK HASIL FASILITASI STANDARDISASI TAHUN 2020



Larutan Chitosan

Persyaratan Keamanan dan Mutu :

No .	Kriteria	Persyaratan
1	Kandungan chitosan	Tidak kurang dari 2%
		dihitung dari hasil penimbangan
2	pH	Tidak lebih dari 5,5
Cemaran logam berat		
1	Timbal (Pb)	Tidak lebih dari 0,2 mg/L
2	Kadmium (Cd)	Tidak lebih dari 0,1 mg/L
Cemaran mikroba		
1	Angka lempeng total (ALT)	Tidak lebih dari 106 koloni/ml

Cara Penggunaan :

Larutan Chitosan dicampurkan dalam proses produksi mie basah, tahu segar, dan baksò daging dengan takaran 100 mL larutan untuk 1 kg produk

Peneliti :

Dr. rer.nat. Ronny Martien, M.Si., (Universitas Gadjah Mada)

Produsen :

PT. Agrotekno Estetika Laboratoris

3. Formula Tangkis

Definisi :

Campuran serbuk kayu nangka, kulit buah manggis, dan Kalsium Oksida (CaO) adalah produk berupa serbuk yang dibuat dari kayu pohon nangka (*Artocarpus heterophyllus*), kulit buah manggis (*Garcinia mangostana*), dan kalsium oksida.

Pemerian :

Serbuk berwarna putih keabu-abuan.



Fungsi :

BTP Pengawet untuk nira gula kelapa

Batas Maksimal :

CPPB (secukupnya)

Nama Produk :

Bahan Tambahan Pangan Pengawet - Tangkis

Nomor Izin Edar (NIE) :

MD 277811001886

PRODUK HASIL FASILITASI STANDARDISASI TAHUN 2020



Formula Tangkis

Persyaratan Keamanan dan Mutu :

No.	Kriteria	Persyaratan
1	Kadar air	Tidak lebih dari 5%
2	pH	10 sampai 12
		(pada suspensi 3-5% dalam air)
3	Boron (kualitatif)	negatif

Cemaran logam berat

1	Timbal (Pb)	Tidak lebih dari 2 mg/kg
2	Kadmium (Cd)	Tidak lebih dari 1 mg/kg

Cara Penggunaan :

Bubuk tangkis (30 gram) dilarutkan dalam 1 L air hangat, lalu sebanyak 50-75 mL larutan ditambahkan ke dalam alat sadap nira yang dapat menampung 1 L nira. Jika nira akan diolah menjadi gula kelapa, nira tersebut terlebih dahulu disaring.

Pengusul:

Loka POM di Kab. Banyumas

Peneliti :

Karseno, SP, MP, Ph.D. (Universitas Jenderal Soedirman)

Produsen :

CV. Mahira

4. Minuman Serbuk Biji Salak

Definisi :

Minuman serbuk biji salak adalah produk berupa serbuk yang diperoleh dari biji salak melalui proses pengeringan, pemanasan dan/atau penyangraian, dan penggilingan. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Karakteristik Dasar :

Kadar air tidak lebih dari 7%

Fungsi :

Bahan baku minuman serbuk

Nomor P-IRT:

P-IRT No 5133275040628-25



PRODUK HASIL FASILITASI STANDARDISASI TAHUN 2020



Minuman Serbuk Biji Salak

Persyaratan Keamanan dan Mutu :

No	Parameter	Batas Maksimum	Keterangan
1	Cemaran Mikroba		Sesuai Peraturan BPOM No.5 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam Berat Dalam Pangan Olahan
	Timbal (Pb)	2,0 mg/kg	
	Merkuri (Hg)	0,03 mg/kg	
	Kadmium (Cd)	0,20 mg/kg	
	Arsen (As)	1,0 mg/kg	
	Timah (Sn)	40 mg/kg	
2	Cemaran Mikroba		Sesuai Peraturan BPOM No.13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan
	ALT (koloni/g)	$n = 5$ $c = 2$ $m = 10$ $M = 10$	
	Kapang dan Khamir (koloni/g)	$n = 5$ $c = 2$ $m = 10$ $M = 10$	

Peneliti :

I Wayan Karta, S.Pd., M.Si.

Produsen :

Salaku® Cara Enak Makan Salak

5. Cairan Fermentasi Garam, Kesemek, Bayam, & Selada Air

Definisi :

Cairan formulasi garam dengan buah dan/atau sayur adalah hasil formulasi dari garam yang ditambahkan dengan hasil fermentasi buah atau sayur, atau campuran keduanya.

Pemerian :

Cairan jernih atau transparan berwarna kecoklatan, tidak mengandung endapan.



Fungsi :

BTP pengawet untuk ikan segar (kategori pangan 09.1.1 Ikan Segar)

Batas Maksimal :

CPPB (secukupnya)

Nama Produk :

Bahan Tambahan Pangan Pengawet - Chitafood

Nomor Izin Edar (NIE) :

MD 277828001811

Cairan Fermentasi Garam, Kesemek, Bayam, & Selada Air

Persyaratan Keamanan dan Mutu :

No.	Kriteria	Persyaratan
1	Sisa alcohol	maksimal 0,5%
2	Formalin	tidak terdeteksi
		(menggunakan metode terbaru)
3	Boraks	tidak terdeteksi
		(menggunakan metode terbaru)
4	Kadar NaCl	tidak kurang dari 10%
5	pH	tidak lebih dari 5,5

Cemaran logam berat

1	Timbal (Pb)	tidak lebih dari 1 mg/kg
2	Kadmium (Cd)	tidak lebih dari 0,5 mg/kg

Cemaran mikroba

1	Angka lempeng total (ALT)	tidak lebih dari 104 koloni /ml
---	---------------------------	---------------------------------

Cara Penggunaan :

Larutkan 1 L cairan fermentasi dengan 20-30 L air laut, lalu ikan segar direndam dalam larutan tersebut selama 6-7 menit dan ditiriskan

Pengusul :

Balai Besar POM di Bandung

Produsen :

PT Zhafirah Samudra Nusantara

6. Bubuk Biji Atung

Definisi :

Bubuk biji kering yang berasal dari buah atung tua (*Parinarium glaberimum Hassk*) tanpa penambahan bahan tambahan pangan dan/atau bahan pangan lain.



Pemerian :

Bubuk berwarna coklat tua.

Fungsi :

BTP pengawet untuk ikan segar (kategori pangan 09.1.1 Ikan Segar)

Batas Maksimal :

CPPB (secukupnya)

Bubuk Biji Atung

Persyaratan Keamanan dan Mutu :

No	Kriteria	Persyaratan
Cemaran logam berat		
1	Timbal (Pb)	tidak lebih dari 5 mg/kg
2	Kadmium (Cd)	tidak lebih dari 2 mg/kg

Cara Penggunaan :

Bubuk biji atung dilumurkan secara merata pada permukaan ikan segar

Pengusul :

Balai POM di Ambon

Peneliti :

Prof. Dr. Ir. Trijunitanto Moniharapon, M.Si. (Universitas Pattimura)

7. Minuman Serbuk Kulit Pisang

Definisi :

Minuman serbuk kulit pisang (Musa sp.) adalah produk berupa serbuk yang diperoleh dari kulit pisang melalui proses pencucian, pemotongan, pengeringan, penggilingan, pengayakan, dan penyangraian. Dapat ditambahkan bahan pangan lain.

Karakteristik Dasar:

Kadar air tidak lebih dari 7%

Fungsi :

Bahan baku minuman serbuk kulit pisang



PRODUK HASIL FASILITASI STANDARDISASI TAHUN 2021



Minuman Serbuk Kulit Pisang

Persyaratan Keamanan dan Mutu :

No	Parameter	Batas Maksimum	Keterangan
1	Cemaran Mikroba		Sesuai Peraturan BPOM No.5 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam Berat Dalam Pangan Olahan
	Timbal (Pb)	2,0 mg/kg	
	Merkuri (Hg)	0,03 mg/kg	
	Kadmium (Cd)	0,20 mg/kg	
	Arsen (As)	1,0 mg/kg	
2	Timah (Sn)	40 mg/kg	Sesuai Peraturan BPOM No.13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan
	Cemaran Mikroba		
	ALT (koloni/g)	n = 5 c = 2 m = 10 M = 10	
	Kapang dan Khamir (koloni/g)	n = 5 c = 2 m = 10 M = 10	

Peneliti :

Dr. Lannie Hadisoewignyo, S.Si., M.Si., Apt.

8. Fermentasi Buah Pisang

Definisi :

Cairan fermentasi asam dari buah pisang adalah hasil proses fermentasi terhadap ekstrak buah pisang dengan atau tanpa penambahan gula menggunakan starter kultur bakteri asam laktat jenis *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, dan *Lactobacillus casei* untuk menghasilkan asam laktat sebagai produk utama.

Pemerian :

Cairan bening sampai agak keruh, tidak berwarna sampai berwarna kuning kecoklatan.

Fungsi :

BTP pengawet untuk tahu (kategori pangan 06.8.3 Tahu Segar).



Batas Maksimal :

CPPB (secukupnya)

Nama Produk :

Bahan Tambahan Pangan Pengawet - Palata

Nomor Izin Edar (NIE) :
MD 277809003532

Fermentasi Buah Pisang

Persyaratan Keamanan dan Mutu :

No	Kriteria	Persyaratan
1	Asam total (dihitung sebagai asam laktat)	Tidak kurang dari 1%
	Asam laktat (kualitatif)	positif
3	Asam asetat (kualitatif)	positif
4	Alkohol	Tidak lebih dari 1% (dihitung sebagai etanol)

Cemaran logam berat

1	Timbal (Pb)	Tidak lebih dari 2 mg/kg
2	Kadmium (Cd)	Tidak lebih dari 1 mg/kg

Cemaran mikroba

1	Angka lempeng total (ALT)	Tidak lebih dari 106 koloni /ml
2	Salmonella	negatif / 25 ml

Cara Penggunaan :

Cairan fermentasi buah pisang ditambahkan dalam proses penggumpalan tahu (4 mL dalam 1 L bahan) atau dapat juga dicampurkan dalam air untuk perendaman tahu (40 mL larutan dalam 1 L air)

Peneliti :

Ir. Achmad Supriyatna

Produsen:

PT Karya Prima Organik

9. Ekstrak Gambir

Definisi :

Ekstrak gambir adalah serbuk yang diperoleh dari hasil ekstraksi gambir (padatan kering yang dibuat dari daun *Uncaria gambir* (Hunter) Roxb.) dengan pelarut.

Pemerian :

Serbuk halus berwarna coklat muda sampai coklat kekuningan.



Fungsi :

BTP pengawet untuk tahu (kategori pangan 06.8.3) dan bakso daging (kategori pangan 08.3.2)

Batas Maksimal :

Maksimal 20.000 mg/kg (20 g/mg atau 2,0%)

Ekstrak Gambir

Persyaratan Keamanan dan Mutu :

No	Kriteria	Persyaratan
1	Total fenol	Tidak kurang dari 40% (b/b)
Cemaran logam berat		
1	Total logam berat	Tidak lebih dari 10 mg/kg
2	Timbal (Pb)	Tidak lebih dari 5 mg/kg

Cara Penggunaan :

Ekstrak gambir dilarutkan dengan air, lalu larutan digunakan untuk merendam tahu atau bakso daging selama 1 jam, kemudian ditiriskan

Peneliti :

1. (Alm.) Prof. Dr. Ir. Rindit Pembayaun, MP. (Universitas Sriwijaya)
2. Dr. Budi Santoso (Univ. Sriwijaya)

10. Ekstrak Daun Pandan

Definisi :

Bahan Tambahan Pangan (BTP) Pewarna Alami Ekstrak Daun Pandan adalah hasil ekstraksi daun pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) menggunakan air, dengan atau tanpa proses pemekatan, dengan atau tanpa ajuran BTP, dan tidak ditambahkan BTP Pewarna lain.

Pemerian :

Cairan kental berwarna hijau dan beraroma khas pandan.



Fungsi :

Sebagai BTP pewarna untuk kategori pangan 01.0 – 15.0 (kecuali kategori pangan 13.0)

Batas Maksimal :

CPPB (secukupnya)

Nomor izin Edar :

MD 223021000100007

Cara Penggunaan :

Ekstrak daun pandan ditambahkan dalam proses produksi pangan olahan

Ekstrak Daun Pandan

Persyaratan Keamanan dan Mutu :

No	Kriteria	Persyaratan
1	pH	tidak kurang dari 8,0
2	Total padatan	antara 40 – 60 g/L
3	Identifikasi boraks	tidak terdeteksi
4	Asam benzoat dan garamnya	maksimal 200 mg/kg dihitung sebagai asam benzoat

Cemaran Logam Berat

1	Kadmium (Cd)	tidak lebih dari 0,05 mg/kg
2	Timbal (Pb)	tidak lebih dari 0,20 mg/kg

Cemaran Mikroba

1	Angka Lempeng Total (ALT)	n=5 c=2 m=103 M=105 (kol/g)
2	Escherichia coli	n=5 c=0 m=Negatif (per gram)

Pengusul :

Balai POM di Pangkal pinang

Produsen :

UMKM Ju & Je

11. Formulasi Asap Cair, Pandan dan Garam

Definisi :

Bahan Tambahan Pangan (BTP) Pengawet formula berbasis asap cair adalah hasil formulasi dari asap cair (antara lain asap cair dari sabut kelapa, tempurung kelapa, tempurung kemiri), dengan penambahan bahan pangan lain, dan tidak ditambahkan BTP pengawet lain.

Pemerian :

Cairan jernih sampai agak keruh, dan tidak mengandung endapan.



Fungsi :

Sebagai BTP pengawet untuk kategori pangan 06.8.3 Tahu Segar

Batas Maksimal :

Maksimal 1.000 mg/kg

Nomor Izin Edar :

MD 221192000100133

Formulasi Asap Cair, Pandan dan Garam

Persyaratan Keamanan dan Mutu :

No	Kriteria	Persyaratan
1	Benzo[a]piren	maksimal 0,03 mcg/kg
2	Total fenol	antara 0,30 – 1,97 %

Cemaran logam berat

1	Arsen (As)	tidak lebih dari 3 mg/kg
2	Merkuri (Hg)	tidak lebih dari 1 mg/kg
3	Kadmium (Cd)	tidak lebih dari 2 mg/kg
4	Timbal (Pb)	tidak lebih dari 5 mg/kg

Cara Penggunaan :

Produk formula ditambahkan ke curd kedelai, air garam/laru, dan air rendaman tahu (total maksimal 1000 mg/kg)

Pengusul :

Loka POM di Kab. Banyumas

Produsen :

CV. Tirta Sumber Kencana

12. Air Abu Sabut Kelapa

Definisi :

Bahan Tambahan Pangan (BTP) Pengeras Air Abu Sabut Kelapa adalah air hasil perendaman dan pengendapan abu sabut kelapa.

Pemerian :

Cairan tidak berwarna dan bening /transparan.



Fungsi :

Sebagai BTP pengeras untuk mie basah (kategori pangan 06.4.1)

Batas Maksimal :

Maksimal 10.000 mg/kg

Air Abu Sabut Kelapa

Persyaratan Keamanan dan Mutu :

No	Kriteria	Persyaratan
1	Abu terlarut	tidak lebih dari 10%
2	Boron (B)	tidak lebih 20 mg/kg
3	Formalin	negatif
4	Total Fosfat	Antara 200 – 500 mg/kg sebagai total P
5	Kalsium (Ca)	tidak kurang dari 3000 mg/kg
6	Boraks	Negatif
7	Aluminium (Al)	tidak lebih dari 1200 mg/kg
Cemaran logam berat		
1	Timbal (Pb)	tidak lebih dari 5 mg/kg

Cara Penggunaan :

Abu sabu kelapa dijadikan bubuk, kemudian ditambahkan air dan didiamkan semalam. Air abu dicampurkan dengan adonan mi basah.

Pengusul :

Balai Besar POM di Manado

13. Lemak Tengkawang

Definisi :

Lemak tengkawang adalah minyak lemak yang diperoleh dari buah tengkawang (*Shorea spp.*) melalui pengempaan.

Karakteristik Dasar :

- Kadar air tidak lebih dari 5%
- Kadar bahan tak tersabunkan 0,4 hingga 2,0%
- Indeks bias 1,455 hingga 1,458
- Bilangan Iod 25-38 I2/100 g
- Titik leleh 35-39°C
- Bilangan penyabunan 189-200 mg KOH/g lemak

Catatan:

Ketentuan lain dapat mengacu pada 2903:2016 Lemak Tengkawang

Fungsi :

Bahan baku pangan



PRODUK HASIL FASILITASI STANDARDISASI TAHUN 2022



Lemak Tengkawang

Persyaratan Keamanan dan Mutu :

No	Parameter	Batas Maksimum	Keterangan
1	Cemaran Mikroba		Sesuai Peraturan BPOM No.9 Tahun 2022 tentang Persyaratan Batas Maksimal Cemaran Logam Berat Dalam Pangan Olahan
	Timbal (Pb)	0,01 mg/kg	
	Merkuri (Hg)	0,05 mg/kg	
	Kadmium (Cd)	0,10 mg/kg	
	Arsen (As)	0,10 mg/kg	
	Timah (Sn)	40 mg/kg	
2	Cemaran Mikroba		Sesuai Peraturan BPOM No.13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan
	ALT (koloni/g)	$n = 5$ $c = 1$ $m = 5 \times 10^4$ $M = 10$	
	Enterobacteriaceae (koloni/g)	$n = 5$ $c = 2$ $m = 10$ $M = 10$	

Pengusul:
Balai Besar POM di Pontianak

KUNJUNGI KAMI



Untuk Informasi Standar Pangan Lainnya

 standarpangan.pom.go.id

 @standarpanganpom

 Standar Pangan

 Standar Pangan BPOM

 (+6221) 42875584



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



2023