

Pengkajian Pemberian
Sertifikasi Pangan Olahan
Industri Rumah Tangga



Pengkajian Pemberian Sertifikasi Pangan Olahan *Industri Rumah Tangga*

Dr. Rimbawan
Prof. Dr. Ir. Evy Damayanthi, MS
Dr. Ir. Helda Khusun



Penerbit IPB Press
Jalan Taman Kencana No. 3,
Kota Bogor - Indonesia

C.01/03.2023

Judul Buku:

Pengkajian Pemberian Sertifikasi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga

Penulis:

Dr. Rimbawan
Prof. Dr. Ir. Evy Damayanthi, MS
Dr. Ir. Helda Khususun

Penyunting Bahasa:

Atika Mayang Sari

Desain Sampul & Penata Isi:

Wildan Aulia Rahman

Sumber Ilustrasi Sampul:

Pixabay.com (<https://pixabay.com/vectors/bell-pepper-broccoli-1297918/>)
Unsplash.com (<https://unsplash.com/photos/SvhXD3kPSTY>)

Jumlah Halaman:

96 + 12 hal romawi

Edisi/Cetakan:

Cetakan 1, Maret 2023

Diterbitkan dan dicetak oleh:

PT Penerbit IPB Press

Anggota IKAPI
Jalan Taman Kencana No. 3, Bogor 16128
Telp. 0251 - 8355 158 E-mail: ipbpress@apps.ipb.ac.id
www.ipbpress.com

ISBN : 978-623-467-746-1

© 2023, HAK CIPTA DILINDUNGI OLEH UNDANG-UNDANG
Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku
tanpa izin tertulis dari penerbit

KATA PENGANTAR

Dengan diberlakukannya Undang-Undang Cipta Kerja, Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko dan Peraturan BPOM Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan mewajibkan setiap pelaku usaha melakukan penyesuaian dalam hal pendaftaran izin berusaha, termasuk industri rumah tangga pangan (IRTP). Melalui Undang-Undang Cipta Kerja, pemerintah hadir untuk mendorong investasi melalui kemudahan perizinan berusaha bagi pelaku usaha. Selama ini, persoalan tumpang tindih dalam perizinan usaha antara kewenangan Pusat dan Daerah serta Kementerian/Lembaga (K/L) telah menyebabkan sulitnya proses perizinan bagi investor. Tak hanya memakan waktu lama, tetapi para pelaku usaha juga harus melalui proses yang berbelarut-larut sehingga pemerintah telah menerapkan sistem *Online Single Submission* (OSS) yang dikelola oleh Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Pusat di Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM). Melalui sistem OSS ini, maka seluruh perizinan akan terintegrasi sehingga tidak akan terjadi tumpang tindih antara pusat dan daerah.

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan bahwa pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga wajib memiliki sertifikat produksi pangan industri rumah tangga yang diterbitkan oleh Bupati/Walikota dalam hal ini dilaksanakan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota daerah setempat. Selanjutnya, diamanatkan bahwa Bupati/Walikota berwenang melakukan pemeriksaan dalam hal terdapat dugaan terjadinya pelanggaran hukum di bidang pangan olahan industri rumah tangga. Selain itu, pembinaan IRTP dilakukan oleh Bupati/Walikota sedangkan pembinaan terhadap pemerintah daerah dan

masyarakat di bidang pengawasan dilakukan oleh Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan. Oleh karena itu, dalam sistem manajemen pengawasan pangan perlu adanya koordinasi antar pemangku kepentingan.

Kami menyadari bahwa naskah akademik ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, saran dan kritik membangun sangat kami harapkan. Kepada tim penyusun, kami menyampaikan terima kasih dan penghargaan atas kesungguhannya dalam penyusunan naskah akademik ini.

Ketua Tim

Dr. Rimbawan

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar	xi
Ringkasan Eksekutif	1
Bab I Pendahuluan	3
A. Latar Belakang.....	3
B. Tujuan dan Manfaat	8
Bab II Kajian Teoritis dan Praktik Empiris	9
A. Kajian Teoritis	9
B. Praktik Empiris.....	11
Bab III Landasan Filosofis, Sosiologis, dan Yuridis	13
A. Landasan Filosofis.....	13
B. Landasan Sosiologis	14
C. Landasan Yuridis.....	16
Bab IV Evaluasi dan Analisis Peraturan Perundang-Undangan Terkait	19
Bab V Ruang Lingkup Industri Rumah Tangga	23
A. Definisi dan Karakteristik Industri Rumah Tangga	23
B. Ciri-ciri Industri Rumah Tangga Pangan.....	24
C. Perizinan Berusaha Industri Rumah Tangga	26

Bab VI	Pendaftaran Izin Berusaha	
	Industri Rumah Tangga Pangan	29
	A. Standar Pemenuhan Komitmen	
	Produksi Pangan Olahan	30
	B. Tempat Pendaftaran dan Alur Penerbitan SPP-IRT.....	31
Bab VII	Urgensi Penjaminan Keamanan dan Mutu Pangan	41
	A. Keamanan dan Mutu Pangan.....	41
	B. Jaminan Keamanan dan Mutu Pangan.....	42
	C. Pengawasan Pangan Industri Rumah Tangga.....	48
Bab VIII	Ketentuan Pelabelan Pangan Olahan	
	Industri Rumah Tangga	53
	A. Label untuk Industri Rumah Tangga	54
	B. Label Gizi pada Industri Rumah Tangga Pangan.....	64
	C. Keterangan Lainnya pada Label Pangan Olahan	70
Bab IX	Tantangan dan Peluang	73
Bab X	Penutup	75
	Daftar Pustaka	77
	Lampiran	81

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Kriteria UMKM dan usaha besar berdasarkan modal dan hasil penjualan tahunan.....	4
Tabel 2	Perbedaan kriteria pendaftaran pangan olahan IRT dan BPOM.....	24
Tabel 3	Jenis pangan produksi IRTP	25
Tabel 4	Persyaratan penerbitan SPP-IRT	27
Tabel 5	Tiga komitmen industri rumah tangga pangan	36
Tabel 6	Peraturan terkait jaminan mutu dan keamanan pangan industri rumah tangga.....	43
Tabel 7	Penetapan level industri rumah tangga	47
Tabel 8	Ketentuan penulisan keterangan kedaluwarsa.....	60
Tabel 9	Pencantuman label asal usul bahan pangan tertentu	62
Tabel 10	Ketentuan pencantuman informasi nilai gizi untuk industri rumah tangga	65
Tabel 11	Ketentuan pencantuman keterangan lainnya pada label pangan olahan	70
Tabel 12	Nilai kandungan gizi pangan olahan industri rumah tangga.....	82
Tabel 13	Takaran saji pangan olahan industri rumah tangga.....	91



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Distribusi bidang usaha UMK non-pertanian (Sumber: BPS 2017)	5
Gambar 2	Salah satu pelaku usaha industri rumah tangga pangan di Indonesia	7
Gambar 3	Alur Penerbitan SPP-IRT (hasil modifikasi grafik BPOM 2021)	34
Gambar 4	Alur pengawasan SPP-IRT (hasil modifikasi gambar BPOM 2021).....	40
Gambar 5	Cara penetapan temuan ketidaksesuaian pada pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga (Sumber: BPOM 2012)	46
Gambar 6	Pelaksanaan pengawasan pangan produk industri rumah tangga.....	49
Gambar 7	Alur informasi temuan produk IRTTP (Sumber: BPOM 2018)	50
Gambar 8	Letak label.....	54
Gambar 9	Bagian label.....	56
Gambar 10	Label pewarna pangan.....	58
Gambar 11	Logo halal yang berlaku di Indonesia	59
Gambar 12	Pencantuman keterangan kedaluwarsa dan cara penyimpanan	61
Gambar 13	Format vertikal pada pencantuman informasi nilai gizi	68
Gambar 14	Format horizontal (tabular) pada pencantuman informasi nilai gizi	69
Gambar 15	Format horizontal (linier) pada pencantuman informasi nilai gizi	70



RINGKASAN EKSEKUTIF

Ketersediaan pangan olahan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang bersentuhan langsung dengan masyarakat memerlukan adanya jaminan keamanan dan mutu. Hal ini berkaitan dengan adanya isu keamanan pangan olahan produksi industri rumah tangga yang masih sering dijumpai di masyarakat, contohnya penemuan makanan kedaluarsa yang tetap diperjualbelikan, penemuan pelabelan pangan olahan UMKM yang tidak lengkap dan/atau bahkan tidak dilabeli sama sekali.

Sebagai wujud pemenuhan jaminan keamanan dan mutu pangan olahan industri rumah tangga maka dibentuk sistem pengawasan yang melibatkan sinergitas antara Pemerintah Pusat, Pemerintah Daerah, dan lembaga serta Kementerian/Lembaga (K/L) terkait lainnya. Sistem pengawasan yang dimaksud, yaitu pengawasan *pre-market* yang berbasis pencegahan dan pengawasan *post-market* yang berbasis pemeriksaan dan pengendalian (*inspection and control*). Implementasi sistem pengawasan berbasis pencegahan terlihat dari penilaian pemenuhan komitmen sekaligus standar kelayakan sebelum industri rumah tangga diberikan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) sesuai dengan Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian SPP-IRT.

Seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi terkini, Pemerintah berupaya untuk melakukan penyederhanaan perizinan berusaha industri rumah tangga yang terintegrasi dalam sistem OSS-RBA (*Online Single Submission-Risk Based Analysis*) sehingga pelaksanaannya diharapkan mampu memberikan kemudahan serta dianggap efektif dan lebih sederhana. Melalui Undang-Undang Cipta Kerja, penerapan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko yang tertuang dalam Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 merupakan metode standar berdasarkan tingkat risiko suatu kegiatan usaha dalam menentukan jenis perizinan berusaha. Izin berusaha untuk industri rumah tangga atau SPP-IRT merupakan perizinan dengan tingkat risiko menengah-rendah.

Respons Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dalam hal ini tertuang dalam Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2018 dan Peraturan BPOM Nomor 10 Tahun 2021 bahwa penyelenggaraan kegiatan usaha dalam lingkup industri rumah tangga harus memiliki Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang pelaksanaannya sudah terintegrasi dengan sistem OSS. SPP-IRT tersebut diberikan sebelum industri rumah tangga memenuhi keseluruhan standar kegiatan berusaha dan produk yang disyaratkan akan tetapi diwajibkan untuk menyampaikan komitmen tertulis untuk pemenuhan standar SPP-IRT bahwa akan menjamin keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan yang diproduksi dalam waktu tiga sampai enam bulan.

Naskah Akademik Pengkajian Pemberian Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) disusun dalam rangka memberikan tambahan informasi bagi pemangku kepentingan untuk melengkapi informasi terkait pemberian izin pendaftaran pangan industri rumah tangga yang terbaru, termasuk aspek keamanan, mutu dan gizi.

Susunan materi dalam Naskah Akademik meliputi (1) kajian teoritis dan praktik empiris, (2) landasan filosofis, sosiologis, dan yuridis, (3) evaluasi dan analisis peraturan perundang-undangan terkait, (4) ruang lingkup industri rumah tangga pangan, (5) pendaftaran izin berusaha, (6) urgensi penjaminan mutu pangan olahan, (6) ketentuan pelabelan pangan olahan industri rumah tangga, serta (7) tantangan dan peluang implementasi pemberian SPP-IRT. Adapun materi pendukung lainnya berupa Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPOB-IRT), pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga, serta sistem pengawasan pangan olahan industri rumah tangga.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Basis usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memiliki potensi yang strategis dalam menyokong pertumbuhan perekonomian di Indonesia. Jumlah usaha yang mencapai 65,5 juta unit di tahun 2019 tersebut mampu menyumbang 57,14% dari total produk domestik bruto (PDB) nasional. Berdasarkan Kementerian Koperasi dan UMKM (2019) yang menyatakan bahwa dalam hal ketenagakerjaan, UMKM mampu menyerap tenaga kerja rata-rata 96,90% tiap tahunnya, terpaut jauh dengan usaha besar yang rata-rata serapan tenaga kerja per tahun sebesar 3,10%. Tidak hanya itu, usaha yang langsung bersentuhan dengan aspek kebutuhan primer masyarakat ini dinilai tahan dalam menghadapi krisis ekonomi sekaligus memiliki rotasi transaksi yang cepat dengan tetap mengoptimalkan produk yang tersedia di lingkup domestik.

Selain UMKM, ekonomi kreatif saat ini juga menjadi andalan dalam pertumbuhan perekonomian di Indonesia. Jenis usaha ini menekankan pada pentingnya kreativitas dan inovasi dari pelaku usahanya. Keberadaan ekonomi kreatif dirasakan semakin perlu, beriringan dengan Era Revolusi Industri 4.0 yang menuntut adanya peningkatan unsur kreativitas dalam perkembangan perekonomian. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2019 tentang Ekonomi Kreatif, ekonomi kreatif memiliki arti sebagai perwujudan nilai tambah dari kekayaan intelektual yang bersumber dari kreativitas manusia yang berbasis warisan budaya, ilmu pengetahuan dan/atau teknologi. Kunci utama dari ekonomi kreatif adalah modal kreativitas serta mengusahakan pemanfaatan sumberdaya yang terbarukan dan tidak terbatas, yaitu ide, talenta, dan kreativitas (Sari 2020).

Ekonomi kreatif memiliki pengaruh yang cukup besar di era disrupsi digital. Misalnya, bidang kuliner yang hingga kini menjadi andalan untuk terus dikembangkan telah memberikan kontribusi besar terhadap PDB nasional. Pada tahun 2020, tercatat bahwa sektor ekonomi kreatif mampu menyumbang hingga 6,98% PDB dengan nilai tidak kurang dari Rp1.134,9 triliun, subsektor terbanyak yakni usaha kuliner dengan persentase kontribusi sebesar Rp455,44 triliun atau sekitar 41% dari total PDB ekonomi kreatif, diikuti subsektor fesyen/mode dan kriya, masing-masing 15% (BPS 2021).

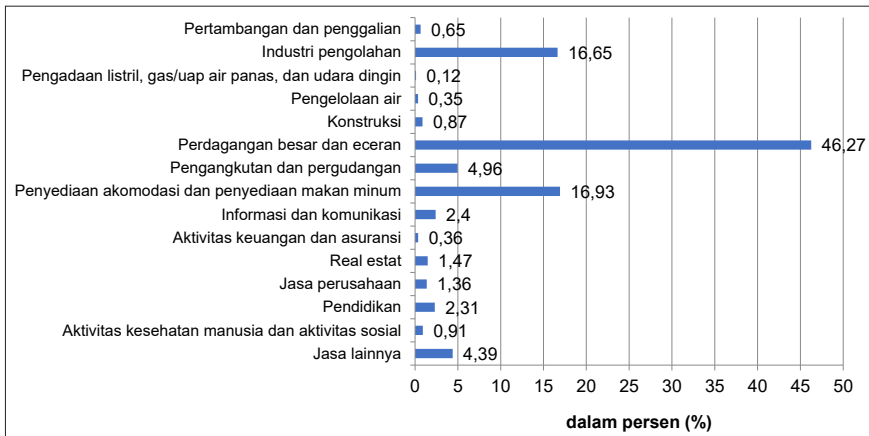
Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, UMKM didefinisikan sebagai perusahaan kecil yang dimiliki dan dikelola oleh seseorang atau dimiliki oleh sekelompok kecil orang dengan jumlah kekayaan dan pendapatan tertentu. UMKM memiliki beberapa keunggulan, di antaranya mampu memberdayakan sumber daya alam dan sosial sekitar, sistem manajemen yang sederhana serta fleksibel dari kemungkinan perubahan pasar. Berdasarkan modal usaha yang tidak termasuk tanah (aset) dan hasil penjualan tahunan (omzet), perbedaan kriteria UMKM dengan usaha besar dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Kriteria UMKM dan usaha besar berdasarkan modal dan hasil penjualan tahunan

Ukuran Usaha	Kriteria	
	Aset	Omzet
Usaha mikro	Sampai dengan Rp1 miliar	Sampai dengan Rp2 miliar
Usaha kecil	Rp1 miliar–Rp5 miliar	Rp2 miliar–Rp15 miliar
Usaha menengah	Rp5 miliar–Rp 10 miliar	Rp15 miliar–Rp50 miliar
Usaha besar	>10 miliar	>50 miliar

Sumber: Peraturan Pemerintah Nomor 7 Tahun 2021 tentang Kemudahan, Perlindungan, dan Pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah

Berdasarkan Sensus Ekonomi oleh Badan Pusat Statistik (BPS) Republik Indonesia pada Oktober 2017 yang melibatkan 26,263 juta unit usaha, distribusi UMK non-pertanian dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Distribusi bidang usaha UMK non-pertanian
(Sumber: BPS 2017)

Berdasarkan Gambar 1, terdapat tiga bidang UMK non-pertanian yang menempati urutan teratas dalam perekonomian nasional, yaitu perdagangan besar dan eceran (46,27%), diikuti oleh usaha penyediaan akomodasi dan penyediaan makan minum (16,93%) dan usaha industri pengolahan (16,65%). Adapun yang dimaksud dengan perdagangan besar dan eceran adalah penjualan barang tanpa adanya proses mengubah bentuk produk yang diperdagangkan, dengan demikian kegiatan perdagangan besar dan eceran mencakup kegiatan penyortiran dan/atau pengemasan ulang. Contohnya, distributor makanan ringan yang mengumpulkan makanan ringan yang diproduksi dari beberapa rumah tangga, untuk kemudian dikemas, diberi label dan dijual secara eceran.

Bidang usaha penyediaan akomodasi dan penyediaan makan minum meliputi jenis usaha rumah makan/restoran, jasa boga (katering), pusat penjualan makanan, kafe dan lainnya. Bidang usaha katering untuk penyediaan makanan sebuah acara atau kebutuhan logistik juga termasuk ke dalam kategori ini. Sementara itu, usaha industri pengolahan mencakup usaha pengubahan bentuk bahan baku/mentah menjadi barang setengah jadi atau barang jadi yang siap digunakan atau dikonsumsi. Contoh usaha industri pengolahan adalah industri minuman dalam kemasan yang mengubah jenis buah menjadi minuman jus dalam botol siap untuk dikonsumsi.

Pelaku usaha makanan dan minuman termasuk ke dalam golongan industri pengolahan, khususnya industri pengolahan pangan dan merupakan salah satu sektor utama ekonomi kreatif di bidang kuliner. Industri pengolahan pangan dapat meliputi produk pangan terkemas dari UMKM yang harus memenuhi persyaratan pangan yang aman. Pangan yang aman, bermutu dan bergizi sangat penting peranannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat. Masyarakat perlu dilindungi dari pangan yang dapat merugikan dan/atau membahayakan kesehatan. Pemerintah daerah berkewajiban dan berwenang untuk memberikan izin dan melakukan pengawasan pangan.

Untuk memfasilitasi kelancaran berusaha, Indonesia telah mengeluarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja yang bertujuan untuk memberikan kemudahan dalam hal penciptaan, perlindungan, dan pemberdayaan koperasi dan usaha mikro, kecil, dan menengah, peningkatan ekosistem investasi dan kemudahan berusaha, serta investasi pemerintah pusat dan percepatan proyek strategis nasional. Selanjutnya, Pemerintah mengeluarkan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, bertujuan untuk meningkatkan ekosistem investasi dan kegiatan berusaha, termasuk di dalamnya usaha bidang pangan olahan.

Pemenuhan pangan yang aman dan bermutu merupakan hak asasi setiap manusia (Chotim dan Subhan 2014). Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan dalam Pasal 111 ayat (1) menyatakan bahwa makanan dan minuman yang digunakan masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan. Pangan olahan harus memenuhi peraturan dan keamanan pangan yang diatur di dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, serta Peraturan Pemerintah Nomor 39 tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Untuk memastikan pemenuhan berbagai aturan di atas, industri pangan olahan harus melakukan pendaftaran produk untuk dapat dilakukan pengawasan.



Gambar 2 Salah satu pelaku usaha industri rumah tangga pangan di Indonesia

Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintahan antara Pemerintah, Pemerintah Daerah Provinsi, dan Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota pada Bidang Kesehatan Sub Bidang Obat dan Perbekalan Kesehatan, Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko mengamanatkan bahwa pengawasan dan registrasi pangan olahan produksi rumah tangga merupakan urusan pemerintah yang wajib diselenggarakan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota. Selain itu, pemerintah berkewajiban meningkatkan daya saing pangan olahan industri rumah tangga melalui peningkatan kesadaran dan motivasi produsen tentang pentingnya pengolahan pangan yang higienis dan aman (Chotim dan Subhan 2014).

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan dan Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), semua pelaku usaha pangan olahan industri rumah tangga wajib memiliki SPP-IRT sebelum diedarkan. Pada peraturan ini, hanya pelaku usaha yang telah memenuhi standar kegiatan berusaha dan produknya yang dapat memperoleh SPP-IRT.

Untuk memberikan kemudahan kepada para pelaku usaha Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) maka Pemerintah mengeluarkan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko yang mengatur pendaftaran dan pengawasan berbagai produk usaha, termasuk usaha pengolahan pangan industri rumah tangga. Peraturan Pemerintah tersebut selanjutnya direspons oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dengan mengeluarkan Peraturan BPOM Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan. Dengan demikian, penyelenggara kegiatan usaha IRTP harus memiliki Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Implementasi peraturan terbaru mengenai penerbitan dan pengawasan SPP-IRT memerlukan harmonisasi dan sinergi antar pemangku kepentingan.

B. Tujuan dan Manfaat

Naskah akademik ini bertujuan untuk mengkaji urgensi dan penyesuaian pelaksanaan pemberian Sertifikasi Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) terkait dengan terbitnya Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja yang kemudian diturunkan pada Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, Peraturan BPOM Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan.

SPP-IRT merupakan dokumen yang wajib dimiliki oleh pelaku usaha pangan sebagai jaminan tertulis sehingga semua sistem yang menunjang pengusulan dan penerbitannya harus memenuhi seluruh ketentuan perundang-undangan yang berlaku. Naskah akademik ini disusun untuk dapat dimanfaatkan oleh semua pemangku kepentingan.

BAB II

KAJIAN TEORITIS DAN PRAKTIK EMPIRIS

A. Kajian Teoritis

Dewan Perwakilan Rakyat telah resmi mengesahkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja yang di dalamnya memuat 11 klaster termasuk UMKM dan koperasi. Negara meyakini bahwa perlu dilakukan berbagai upaya untuk memenuhi hak warga negara atas pekerjaan dan penghidupan yang layak bagi kemanusiaan sebagaimana tertuang dalam Pasal 27 ayat (2) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 yang menyatakan bahwa setiap warga negara Indonesia berhak atas pekerjaan dan penghidupan yang layak bagi kemanusiaan. Implementasi Undang-Undang Cipta Kerja memerlukan beberapa penyesuaian dalam aspek pengaturan yang berkaitan dengan kemudahan, perlindungan, dan pemberdayaan koperasi dan UMKM, peningkatan ekosistem investasi, dan percepatan proyek strategis nasional.

Selain kemudahan berusaha, Undang-Undang Cipta Kerja juga mengatur jaminan terwujudnya penyelenggaraan keamanan pangan oleh pemerintah pusat dan pemerintah daerah. Pasal 68 Undang-Undang Cipta Kerja menyatakan bahwa pemerintah pusat menetapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria (NSPK) keamanan pangan dan setiap pelaku usaha wajib menerapkan NSPK keamanan pangan yang berlaku. Dalam hal ini, baik pemerintah pusat maupun pemerintah daerah wajib melakukan pembinaan dan pengawasan pelaksanaan NSPK yang berlaku.

Respons pemerintah dalam pemberian kemudahan perizinan berusaha adalah dengan menetapkan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko. Selain itu, kegiatan pengawasan menjadi lebih terstruktur baik periode maupun substansinya.

Penjelasan basis risiko dalam peraturan ini adalah (1) apabila kegiatan usaha berisiko rendah, pelaku usaha hanya dipersyaratkan memiliki nomor izin berusaha (NIB); (2) kegiatan usaha risiko menengah rendah, pelaku usaha wajib memiliki NIB dan pernyataan pemenuhan sertifikat standar; (3) apabila kegiatan usaha risiko menengah tinggi, pelaku usaha wajib memiliki NIB dan sertifikat standar yang telah diverifikasi; serta (4) apabila kegiatan usaha risiko tinggi, pelaku usaha wajib memiliki izin yang telah diverifikasi. Pasal 13 ayat (4) dalam peraturan yang sama menjelaskan bahwa pemerintah pusat dan pemerintah daerah wajib melakukan pengawasan saat pelaku usaha melaksanakan kegiatan usaha untuk memenuhi standar komitmen yang meliputi penyuluhan keamanan pangan, cara produksi pangan olahan yang baik untuk industri rumah tangga, serta ketentuan label pangan olahan.

Di tingkat industri rumah tangga pangan (IRTP), perizinan berusaha diterbitkan dalam bentuk Sertifikasi Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Pangan yang diproduksi IRTP hendaknya bermutu, layak dikonsumsi, serta aman bagi kesehatan untuk menjamin keamanan konsumen sesuai yang tercantum dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Oleh karena itu, setiap pangan hasil olahan IRTP harus diawasi untuk menjamin keamanan dan kelayakan pangan olahan yang diedarkan. Dalam rangka meningkatkan kesadaran IRTP dan sebagai upaya perlindungan terhadap konsumen, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menetapkan Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga serta Peraturan BPOM Nomor 23 Tahun 2018 tentang Pedoman Pengawasan Pangan Industri Rumah Tangga.

Dinas kesehatan, dalam hal ini selaku pelaksana melakukan pengawasan terhadap produk pangan IRTP, harus ketat dalam melaksanakan pengawasan baik *pre-market* (sebelum produk beredar) maupun *post-market* (setelah produk beredar). Pengawasan *pre-market* dilakukan untuk menjamin produk yang akan beredar aman, bermanfaat, dan bermutu sementara pengawasan *post-market* dilakukan untuk memastikan mutu dan keamanan produk yang beredar masih memenuhi ketentuan dan/atau persyaratan yang berlaku.

Salah satu bentuk implementasi pengawasan *pre-market* adalah penilaian pemenuhan komitmen SPP-IRT terkait dengan mengikuti penyuluhan keamanan pangan (PKP), memenuhi persyaratan cara produksi yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) atau higiene, sanitasi dan dokumentasi, serta memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan. Komitmen tersebut dapat dipenuhi dalam waktu 3 hingga 6 bulan setelah keluarnya NIB. Sejalan dengan penjelasan Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan bahwa pemberlakuan kewajiban untuk memiliki SPP-IRT dilakukan secara bertahap dengan mempertimbangkan keterbatasan IRTP dalam hal fasilitas sanitasi, bangunan, peralatan, dan pengetahuan tentang keamanan, mutu dan gizi pangan.

Sebelum penerbitan SPP-IRT, pelaku usaha pangan diharapkan dapat mengikuti PKP sehingga IRTP memiliki pemahaman yang cukup terkait dengan keamanan pangan. Pemenuhan persyaratan CPPB-IRT di dalamnya memuat hal-hal yang berkaitan dengan standar *higiene* dan sanitasi produksi pangan olahan industri rumah tangga, sehingga diharapkan produk IRTP yang akan diedarkan terjamin keamanannya. Ketentuan lainnya, yaitu pemenuhan ketentuan pelabelan dan iklan pangan olahan dimaksudkan sebagai salah satu wujud jaminan mutu, gizi, dan keamanan pangan. Sesuai dengan Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan bahwa informasi mengenai pangan yang disampaikan kepada masyarakat adalah benar dan tidak menyesatkan. Atribut-atribut pelabelan merupakan informasi tentang mutu, gizi, dan keamanan pangan yang bersangkutan.

B. Praktik Empiris

Kondisi keamanan pangan ditentukan oleh sistem pengawasan komprehensif yang mencakup pengawasan terhadap seluruh rantai pangan, mulai dari produksi hingga peredaran. Berdasarkan Peraturan BPOM Nomor 23 Tahun 2018 tentang Pedoman Pengawasan Pangan Industri Rumah Tangga, sistem pengawasan yang efektif dijadikan sebagai alat untuk melindungi kesehatan masyarakat melalui penurunan risiko keracunan pangan atau penyakit akibat pangan (*foodborne diseases*), melindungi masyarakat dari pangan yang tidak

aman, tidak layak konsumsi, berlabel menyesatkan, dan hasil penipuan (*food fraud*), serta berkontribusi dalam pembangunan ekonomi melalui kepercayaan konsumen terhadap sistem pengawasan keamanan pangan dan penyediaan dasar hukum perdagangan.

Permasalahan yang dihadapi IRTP adalah terkait pemenuhan aspek persyaratan keamanan dan mutu pangan. Sampai saat ini misalnya, pemenuhan ketentuan pelabelan pangan olahan IRTP masih belum sepenuhnya dijalankan di beberapa wilayah. Masih ditemukannya pangan olahan industri rumah tangga yang diedarkan tanpa informasi label yang lengkap, bahkan tanpa memiliki label sama sekali menunjukkan bukti perlunya evaluasi dan pendampingan terkait pelabelan pada industri rumah tangga. Terlebih, masih ditemukan pula produk pangan olahan industri rumah tangga yang seharusnya wajib memiliki izin edar dari BPOM (BPOM RI MD) akan tetapi teregistrasi sebagai P-IRT dan diterbitkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, misalnya pangan berklaim dan pangan wajib SNI. Hal ini tentu harus mendapat perhatian bersama sebab berkaitan dengan pengawasan pangan berbasis risiko dan sistem keamanan pangan yang ada. Berdasarkan BPOM (2017), pendaftaran produk pangan olahan harus mengikuti alur analisis perizinan berusaha dengan metode *risk-based analysis* (RBA) seperti klaim, target konsumen, teknologi/proses produksi, penggunaan bahan tambahan pangan, dan sebagainya yang harus mempertimbangkan potensi-potensi timbulnya risiko bahaya (biologis, fisik, kimia dan informasi menyesatkan) baik selama produksi pangan olahan sampai ke konsumen yang berdampak pada keamanan dan kesehatan.

Payung hukum pengawasan pangan di Indonesia, yaitu Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintah Daerah, dan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Di dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan disebutkan adanya lembaga yang mengatur pengawasan pangan olahan di tingkat daerah, salah satunya ialah Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota. Dinas Kesehatan memegang tanggung jawab penuh untuk memberikan pendampingan kepada IRTP daerah setempat mengenai pemenuhan pelabelan produk pangan sebelum diedarkan.

BAB III

LANDASAN FILOSOFIS, SOSIOLOGIS, DAN YURIDIS

A. Landasan Filosofis

Sertifikasi Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) di Indonesia berlandaskan pada nilai-nilai dasar sebagai landasan filosofis sebagai berikut:

1. Pancasila sebagai ideologi dasar negara, falsafah, pandangan hidup bangsa Indonesia. Dalam kedudukannya, Pancasila sebagai sumber dari segala sumber hukum atau sebagai hukum dasar nasional dalam tata hukum di Indonesia.
2. Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 yang mengamanatkan bahwa:
 - a. Pemerintah Negara Indonesia yang melindungi segenap bangsa Indonesia dan seluruh tumpah darah Indonesia dan untuk memajukan kesejahteraan umum, mencerdaskan kehidupan bangsa, dan ikut melaksanakan ketertiban dunia yang berdasarkan kemerdekaan, perdamaian abadi, dan keadilan sosial.
 - b. Presiden Republik Indonesia sebagai kepala pemerintahan memegang kekuasaan pemerintahan menurut Undang-Undang Dasar.
 - c. Presiden Republik Indonesia menetapkan peraturan pemerintah untuk menjalankan undang-undang sebagaimana mestinya.
 - d. Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI) menganut asas desentralisasi dalam penyelenggaraan pemerintahan, dengan memberikan kesempatan dan keleluasaan kepada daerah untuk menyelenggarakan otonomi daerah.

- e. Setiap warga negara berhak atas pekerjaan dan penghidupan yang layak bagi kemanusiaan dan berhak atas pengakuan, jaminan, perlindungan, dan kepastian hukum yang adil serta perlakuan yang sama di hadapan hukum.
 - f. Sistem perekonomian Indonesia disusun berdasarkan asas kekeluargaan serta pemanfaatan seluruh komponen dan cabang produksi yang ada di wilayah Indonesia diolah dan digunakan untuk kepentingan masyarakat luas.
 - g. Negara berwenang untuk mengelola sistem perekonomian dengan prinsip kebersamaan, efisiensi berkeadilan, berkelanjutan, berwawasan lingkungan, kemandirian, serta menjaga keseimbangan kemajuan dan kesatuan ekonomi nasional.
3. NKRI sebagai bentuk negara yang merdeka, bersatu, berdaulat, adil, dan berciri nusantara yang berdasarkan Pancasila harus dijaga dan dipelihara keutuhannya.
 4. *Bhineka Tunggal Ika* sebagai semboyan lambang negara yang mencerminkan kebesaran, kekayaan, dan kesatuan dari beranekaragam suku bangsa, budaya, dan adat istiadat yang ada di Indonesia harus senantiasa dipertahankan dan dipelihara, baik keberadaannya maupun keutuhannya sebagai satu kesatuan bangsa dan budaya Indonesia.

B. Landasan Sosiologis

Dengan diberlakukannya Undang-Undang Cipta Kerja, Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, dan Peraturan BPOM Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan mewajibkan setiap pelaku usaha melakukan penyesuaian dalam hal pendaftaran izin berusaha, termasuk industri rumah tangga pangan (IRTP). Sistem manajerial yang cenderung lebih sederhana serta tingkat pengetahuan akan keamanan, mutu dan gizi pangan yang masih rendah menunjukkan bahwa pelaku usaha IRTP memerlukan pendampingan (Rahayu (2013); Septian dan Rahayu (2014)).

Di sisi lain, seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan, sistem pengawasan pangan juga terus mengalami perkembangan. Sistem pengawasan yang diterapkan saat ini adalah sistem pengawasan berbasis risiko. Tujuannya adalah untuk memastikan pemenuhan persyaratan keamanan, mutu, dan gizi pangan serta mendorong kepatuhan terhadap peraturan perundang-undangan yang berlaku. Dengan sistem ini, diharapkan bahwa setiap pelaku usaha pangan mampu menerapkan sistem jaminan mutu dan keamanan pangan secara konsisten di seluruh rantai pangan. Muara dari pengawasan keamanan pangan adalah untuk memberikan perlindungan kepada konsumen dari bahaya mengonsumsi pangan yang tidak aman yang tercemar bahan kimia, biologis, bahan tambahan pangan (Zazli 2019). Pasal 30 ayat 1 Undang-Undang Perlindungan Konsumen menyebutkan bahwa pengawasan terhadap penyelenggaraan perlindungan konsumen serta penerapan ketentuan dilaksanakan oleh pemerintah, masyarakat, serta Lembaga Perlindungan Konsumen.

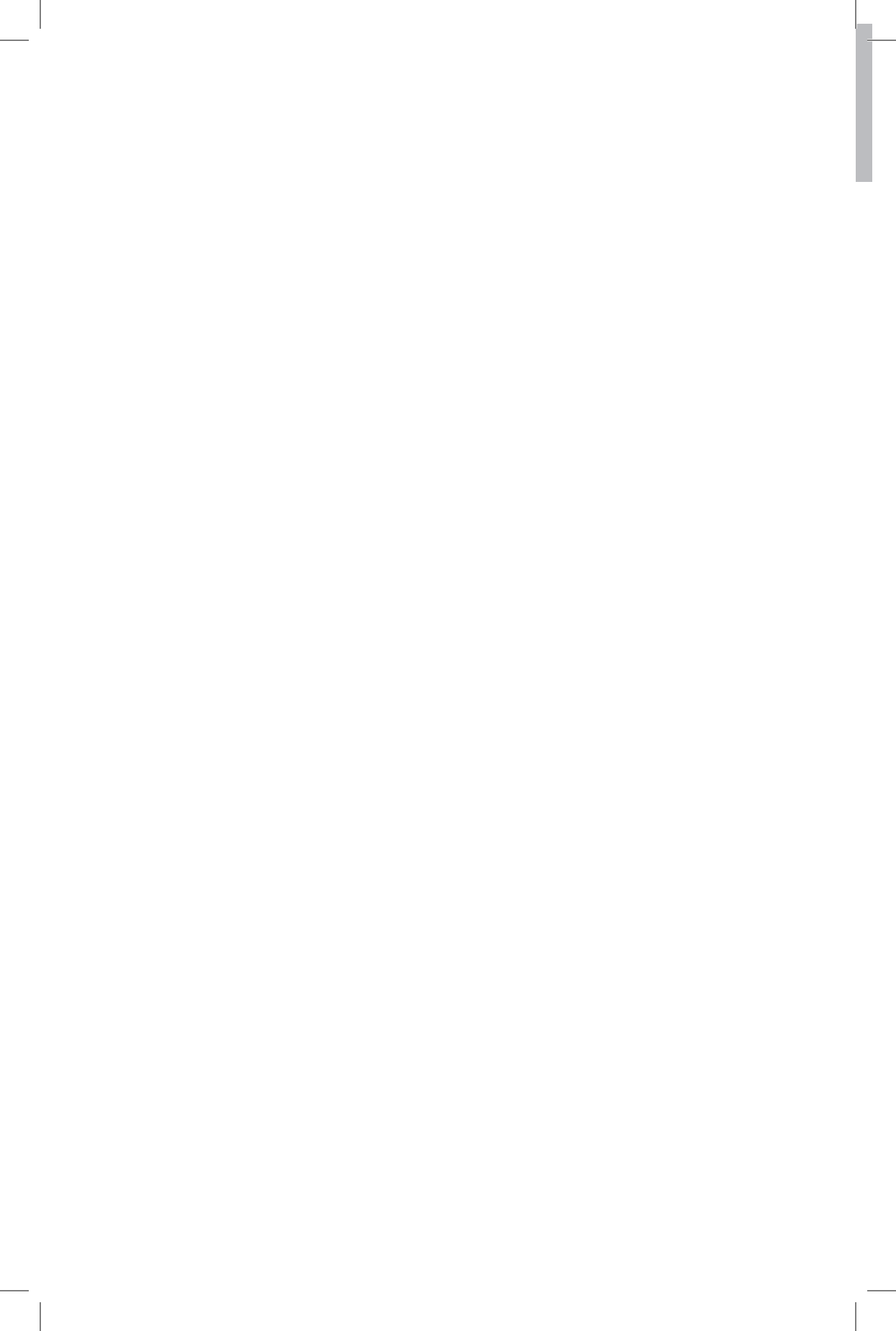
Dari beberapa penelitian yang mengidentifikasi pemenuhan standar keamanan pangan untuk industri rumah tangga di berbagai daerah menunjukkan tingkat pemenuhan yang masih rendah, di antaranya pelabelan (Chotim dan Subhan (2014); Purwandani (2021), CPPB-IRT (Putri *et al.* (2015); Rezki (2020); Komala *et al.* (2017)), sistem jaminan halal (Putri *et al.* (2015)), serta pemeriksaan sarana dan prasarana produksi pangan (Wahyuningsih dan Sulistiyorini (2022); Dewi (2017)). Jika melihat kriteria pemenuhan dari peraturan perundang-undangan yang berlaku, hal-hal yang ditemukan tersebut sudah seharusnya dapat diatasi saat pengajuan perizinan berusaha sebab sebagian temuan merupakan persyaratan/komitmen yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha IRTTP untuk memperoleh SPP-IRT. Meskipun tingkat risiko IRTTP berada pada level menengah hingga rendah akan tetapi temuan-temuan tersebut justru mengarah pada risiko bahaya keamanan pangan yang dapat mengancam kesehatan. Oleh karena itu, sistem pengawasan pangan olahan pada IRTTP tidak hanya dilakukan saat pangan tersebut diproduksi namun juga saat pangan sudah diedarkan, sehingga sinergi dan koordinasi saat perizinan dan pengawasan sangat diperlukan.

C. Landasan Yuridis

Landasan yuridis yang digunakan dalam naskah akademik ini adalah:

1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, sebagaimana diubah dengan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja.
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan.
3. Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko.
4. Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.
5. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan.
6. Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintahan antara Pemerintah, Pemerintah Daerah Provinsi, dan Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota pada Bidang Kesehatan Sub Bidang Obat dan Perbekalan Kesehatan.
7. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
8. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 10 Tahun 2021 tentang standar kegiatan usaha dan produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor obat dan makanan.
9. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil.
10. Keputusan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021 tentang Penambahan Jenis, Deskripsi, Nilai Kandungan Gizi, dan Takaran Saji Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil yang Wajib Mencantumkan Informasi Nilai Gizi.

11. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan.
12. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
13. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga.
14. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor: HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
15. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.
16. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.
17. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 27 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan.
18. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi.
19. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan.



BAB IV

EVALUASI DAN ANALISIS PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN TERKAIT

Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja merupakan *omnibus law* yang mengatur perubahan peraturan beragam sektor untuk memperbaiki iklim investasi dan mewujudkan kepastian hukum. Undang-undang tersebut mendorong investasi dengan sistem perizinan yang lebih sederhana berbasis *online single submission risk based approach* (OSS-RBA) atau sistem perizinan berdasarkan tingkat risiko (*foodborne diseases, non-compliance, dan misleading information*). Peringkat atau skala usaha juga turut dipertimbangkan dalam pemberian izin berbasis risiko, termasuk untuk industri rumah tangga pangan (IRTP). Untuk menyesuaikan hal tersebut, pemerintah menetapkan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko dan agar secara teknis dapat diimplementasikan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menetapkan Peraturan BPOM Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan.

Kategori tingkat risiko ditentukan berdasarkan target konsumen, pencantuman klaim, proses produksi tertentu, penggunaan bahan tambahan pangan, penggunaan bahan baku tertentu, serta risiko produk. Berdasarkan pendekatan risiko, IRTP termasuk dalam kategori menengah-rendah. IRTP dapat melakukan registrasi pangan olahan tanpa klaim, tanpa peruntukan, tanpa penyimpanan beku, dapat disertai bahan tambahan pangan tanpa ADI atau tanpa batas maksimum dan/atau tanpa bahan tambahan pangan. IRTP akan diberikan notifikasi tanpa penilaian dengan *output* berupa Sertifikat Pemenuhan Komitmen (BPOM 2022). Selama proses penerbitan sertifikat

komitmen (SPP-IRT), IRTP wajib memenuhi komitmen yang berkaitan dengan keamanan pangan secara *self-declaration* selama kurun waktu tiga hingga enam bulan. Komitmen tersebut antara lain mengikuti penyuluhan keamanan pangan, memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), serta memenuhi ketentuan pelabelan dan iklan pangan olahan.

Berdasarkan Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan bahwa pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga wajib memiliki sertifikat produksi pangan industri rumah tangga yang diterbitkan oleh Bupati/Walikota. Selanjutnya, dalam pasal 46 ayat (3), diamanatkan bahwa Bupati/Walikota berwenang melakukan pemeriksaan dalam hal adanya dugaan terjadinya pelanggaran hukum di bidang pangan olahan industri rumah tangga. Pasal 51 ayat (4) di dalam peraturan yang sama menyebutkan pembinaan IRTP dilakukan oleh Bupati/Walikota sedangkan pembinaan terhadap pemerintah daerah dan masyarakat di bidang pengawasan dilakukan oleh Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan. Oleh karena itu, dalam sistem manajemen pengawasan pangan perlu adanya koordinasi antar pemangku kepentingan.

Presiden menetapkan Instruksi Presiden Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2017 tentang Peningkatan Efektivitas Pengawasan Obat dan Makanan yang mengamankan 12 menteri dan lembaga terkait untuk bersama-sama menguatkan sistem pengawasan obat dan makanan, yaitu (1) Menteri Koordinator Bidang Pembangunan Manusia dan Kebudayaan, (2) Menteri Kesehatan, (3) Menteri Perdagangan, (4) Menteri Perindustrian, (5) Menteri Pertanian, (6) Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi, (7) Menteri Dalam Negeri, (8) Menteri Kelautan dan Perikanan, (9) Menteri Komunikasi dan Informatika, (10) Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan, (11) Para Gubernur, dan (12) Para Bupati dan Walikota. Pada Lampiran Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintah Daerah dijelaskan bahwa dalam pembagian urusan pemerintah konkuren, pemerintah daerah wajib melakukan pengawasan dan pembinaan terhadap IRTP.

Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 41 Tahun 2018 tentang Peningkatan Koordinasi Pembinaan dan Pengawasan Obat dan Makanan di Daerah menyebutkan bahwa (1) koordinasi pembinaan dan pengawasan obat dan makanan secara umum dilakukan oleh menteri melalui Direktur Jendral Bina Pembangunan Daerah, (2) secara teknis, koordinasi tersebut dilakukan oleh Kepala Lembaga Pemerintah nonkementerian yang membidangi pengawasan obat dan makanan, (3) Gubernur melakukan koordinasi pengawasan di daerah provinsi, dan (4) Bupati/Walikota melakukan koordinasi pengawasan di daerah kabupaten/kota. Tim koordinasi ditetapkan oleh Gubernur dan/atau Bupati/Walikota. Sementara itu, Menteri dan Kepala Lembaga sesuai bidang tugas dan kewenangannya masing-masing melaksanakan surveilan keamanan pangan serta menyusun norma, standar, prosedur, dan kriteria (NSPK) terkait surveilan keamanan pangan.

Di lingkungan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Direktorat Produksi dan Distribusi Kefarmasian, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia mempunyai Tim Kerja Peningkatan Produksi Produk Biologi Dalam Negeri dan Halal yang salah satu tugasnya dalam hal pembinaan petugas pembina dan sarana IRTP. Dalam melaksanakan tugasnya, Direktorat Produksi dan Distribusi Kefarmasian menyelenggarakan fungsi penyiapan perumusan kebijakan di bidang sertifikasi dan penilaian kesesuaian, pelaksanaan kebijakan, penyusunan norma, standar, prosedur, dan kriteria (NSPK), pemberian bimbingan teknis dan supervisi di bidang sertifikasi dan penilaian berbagai aspek termasuk kodeks makanan.

Sesuai dengan amanat Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan, sejumlah kementerian dan instansi terkait berbagi tanggung jawab dalam meningkatkan keamanan pangan nasional. Sistem Keamanan Pangan Terpadu (SKPT) diinisiasi sebagai pendekatan untuk mengimplementasikan amanah tersebut dan telah ditetapkan sebagaimana tercantum dalam Keputusan Menteri Koordinator Bidang Kesejahteraan Rakyat Nomor 23 Tahun 2011 tentang Tim Koordinasi Jejaring Keamanan Pangan Nasional (JKPN) yang menjalankan SKPT berbasis analisis risiko. Sistem tersebut merupakan sistem komunikasi yang dirancang untuk para profesional keamanan pangan untuk berbagi pengetahuan dan pengalaman di bidang keamanan pangan di seluruh rantai pangan.

Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan mengamanatkan bahwa Pemerintah dan Pemerintah Daerah menjamin terwujudnya penyelenggaraan keamanan pangan di setiap rantai pangan secara terpadu. Keterpaduan ini diwujudkan melalui suatu wadah komunikasi antar dinas terkait di lingkungan Pemerintahan Provinsi maupun Pemerintahan Kabupaten/Kota. SKPT yang selama ini sudah berjalan dapat diberdayakan dalam mewujudkan penyelenggaraan keamanan pangan di daerah.

Dalam hal pengawasan pangan industri rumah tangga, keterpaduan antar dinas terkait dengan mata rantai pangan dari sejak pangan diproduksi, diolah, diedarkan sampai dikonsumsi sangat dibutuhkan. Untuk memperkuat manajemen pengawasan keamanan pangan di Kabupaten/Kota, Pemerintah dalam hal ini Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan menetapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria Keamanan Pangan, khususnya pangan industri rumah tangga. Selanjutnya Pemerintah Kabupaten/Kota membina dan mengawasi pelaksanaan penerapan norma, standar, prosedur, dan kriteria keamanan pangan tersebut. Dalam rangka pembinaan dan pengawasan keamanan pangan di Kabupaten/Kota maka dibutuhkan adanya keterpaduan manajemen sumberdaya, baik sumberdaya manusia penyuluh pangan untuk pembinaan dan pengawas pangan untuk pengawasan, maupun sumberdaya sarana seperti laboratorium untuk pengujian sampel pangan. Keterpaduan manajemen sumberdaya ini diharapkan dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi pengawasan keamanan pangan industri rumah tangga di kabupaten/kota.

BAB V

RUANG LINGKUP

INDUSTRI RUMAH TANGGA

A. Definisi dan Karakteristik Industri Rumah Tangga

Menurut BPS, industri didefinisikan sebagai cabang kegiatan ekonomi, sebuah perusahaan atau badan usaha sejenisnya di mana tempat seseorang bekerja, sedangkan industri pengolahan adalah suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah barang besar (bahan mentah) menjadi barang jadi/setengah jadi dan/atau dari barang yang nilainya kurang menjadi barang yang lebih tinggi nilainya. Industri pengolahan dibedakan menjadi empat kategori dalam definisi BPS, empat kategori tersebut diurutkan berdasarkan jumlah orang yang terlibat pada suatu industri tanpa memperhatikan penggunaan tenaga mesin dan nilai kapital. Empat kategori tersebut adalah:

1. Industri besar: memiliki 100 atau lebih pekerja
2. Industri sedang: memiliki 20 sampai 99 pekerja
3. Industri kecil: memiliki 5 sampai 19 pekerja
4. Industri rumah tangga: memiliki 1 sampai 4 pekerja

Menurut kategori tersebut, industri rumah tangga adalah usaha rumah tangga yang mempunyai pekerja antara satu hingga empat orang. Selain menggunakan tenaga kerja kurang dari atau sama dengan empat orang, ciri lain dari industri rumah tangga di antaranya modal yang terbatas, tenaga kerja berasal dari anggota keluarga.

B. Ciri-ciri Industri Rumah Tangga Pangan

Berdasarkan Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2018, industri rumah tangga pangan (IRTP) merupakan perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan minimal hingga semi otomatis. Penggolongan pangan olahan IRTP adakalanya berbeda dengan pangan olahan wajib terdaftar BPOM (dalam hal ini wajib memperoleh izin edar BPOM RI MD sebagai pembanding). Secara ringkas, perbedaan kriteria pendaftaran IRTP dan BPOM (BPOM RI MD) dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Perbedaan kriteria pendaftaran pangan olahan IRT dan BPOM

Kriteria	PIRT	BPOM (BPOM RI MD)
Tempat usaha	Bersamaan dengan tempat tinggal	Terpisah dengan bangunan rumah tangga
Sistem pengolahan	Dilakukan/diproduksi secara manual hingga semi otomatis	Diproduksi secara manual, semi otomatis, otomatis atau dengan teknologi tertentu
Jenis pangan yang diproduksi	<ul style="list-style-type: none"> • Pangan olahan kering mengacu pada lampiran Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2018 • Masa simpan lebih dari 7 hari di suhu ruang • Pangan terkemas dan berlabel • Merupakan pangan produksi dalam negeri (bukan pangan impor) • Tidak boleh mencantumkan klaim 	<ul style="list-style-type: none"> • Seluruh jenis pangan olahan dikemas eceran; • Merupakan pangan produksi dalam negeri; dikecualikan untuk pangan olahan dengan masa simpan <7 hari; diimpor untuk tujuan sampel, penelitian, konsumsi pribadi; digunakan lebih lanjut sebagai bahan baku dan tidak dijual secara langsung kepada konsumen akhir; • Dapat mencantumkan klaim
Pendaftaran pangan	Terintegrasi dengan OSS	Pada <i>e-registration</i> BPOM (https://e-reg.pom.go.id) saat ini sedang dalam proses integrasi OSS

Jenis pangan olahan yang diizinkan dalam rangka memperoleh SPP-IRT ialah hasil olahan daging kering; hasil olahan perikanan termasuk moluska, krustase dan ekinodermata; hasil olahan unggas dan telur; hasil olahan buah, sayur, dan rumput laut; tepung dan hasil olahannya; minyak; gula, kembang gula dan coklat kopi dan teh kering; bumbu dan rempah; minuman serbuk dan botanikal; serta hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi. Pangan olahan yang dapat didaftarkan untuk mendapatkan SPP-IRT sebanyak 11 jenis pangan (penyesuaian dengan alur perizinan berusaha yang terbaru). Adapun jenis pangan yang diizinkan dalam rangka memperoleh SPP-IRT dapat dilihat pada Tabel 3. Mengingat keterbatasan industri rumah tangga dalam hal bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan serta karyawan sehingga jenis pangan yang diizinkan untuk diproduksi oleh industri rumah tangga perlu dibatasi. Industri rumah tangga hanya diizinkan untuk memproduksi pangan yang tidak berisiko tinggi terhadap kesehatan (Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan).

Tabel 3 Jenis pangan produksi IRTP

No	Jenis pangan	Contoh	No	Jenis Pangan	Contoh
1	Hasil olahan daging kering	Abon daging, dendeng daging, kerupuk kulit, dsb.	7	Gula, kembang gula, coklat	Sirup meja, gula merah, coklat batangan
2	Hasil olahan perikanan termasuk moluska, krustase, dan ekinodermata	Abon, ikan kering, keripik ikan, ikan asap, dsb.	8	Kopi dan teh kering	Kopi bubuk, serbuk teh
3	Hasil olahan unggas dan telur	Abon ayam, rending telur kering, dsb.	9	Bumbu dan rempah	Taoco, kecap, bumbu kering
4	Hasil olahan buah, sayur, dan rumput laut	Keripik bayam, keripik jamur, dodol rumput laut, dsb.	10	Minuman serbuk dan botanikal	Serbuk minuman jahe, wedang uwuh kering, dsb.
5	Tepung dan hasil olahannya	<i>Snack</i> dan makanan ringan	11	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan dan umbi	Keripik umbi, rengginang, kuaci, opak, emping, dsb.
6	Minyak	Minyak kelapa, minyak wijen, dsb.			

Pangan yang **tidak termasuk** dalam peraturan ini, yaitu pangan yang diproses dengan sterilisasi komersial atau pasteurisasi; pangan yang diproses dengan pembekuan (*frozen food*) yang penyimpanannya memerlukan lemari pembeku; pangan olahan yang disimpan dingin atau beku; pangan diet khusus dan pangan olahan keperluan gizi khusus, antara lain MP-ASI, *booster* pelengkap gizi ASI (*human milk fortifier*), formula bayi, formula lanjutan; minuman beralkohol; pangan SNI wajib; pangan wajib fortifikasi, pangan olahan yang mencantumkan klaim, pangan impor, bahan tambahan pangan, pangan iradiasi, dan pangan organik.

Jenis pangan produksi IRTP **yang diizinkan** untuk memperoleh izin SPP-IRT adalah hasil proses produksi IRTP di wilayah Indonesia atau bukan pangan impor serta jenis pangan yang mengalami pengemasan kembali terhadap produk pangan yang telah memiliki izin SPP-IRT dalam ukuran besar (*bulk*), pangan olahan kering, pangan olahan berlabel dan terkemas, pangan tidak berklaim gizi/kesehatan, serta pangan dengan masa simpan lebih dari 7 (tujuh) hari di suhu ruang. Pendaftaran pangan dengan masa simpan kurang dari 7 hari bersifat sukarela sedangkan pangan yang tidak boleh mendaftarkan izin edarnya menggunakan SPP-IRT wajib mendaftar ke BPOM untuk memperoleh izin edarnya.

C. Perizinan Berusaha Industri Rumah Tangga

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, perizinan berusaha untuk pangan olahan industri rumah tangga yang diproduksi oleh usaha mikro dan usaha kecil (UMK) merupakan bagian dari perizinan pada industri obat dan makanan yang diterbitkan oleh pemerintah daerah. Izin yang saat ini diberikan adalah ketika pelaku usaha menyetujui standar pemenuhan komitmen produksi pangan yang dipersyaratkan dan harus dipenuhi pada jangka waktu tertentu. Hal ini dimaksudkan untuk memberikan kemudahan bagi pelaku usaha untuk mendapatkan izin berusaha.

Adapun standar dan persyaratan yang harus dipenuhi untuk memperoleh SPP-IRT baik pendaftaran baru maupun pendaftaran ulang, mencakup jenis pangan olahan yang sesuai peraturan perundang-undangan serta pangan sejenis yang merupakan produksi dalam negeri yang diproduksi sendiri maupun berdasarkan kontrak (makloon). SPP-IRT sebagai bukti penyampaian komitmen pelaku usaha akan menjamin keamanan, mutu, gizi, dan label pangan olahan yang diproduksi untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran di wilayah Indonesia. Pemohon (dalam hal ini pelaku usaha IRT) harus memenuhi persyaratan SPP-IRT yang mencakup persyaratan umum dan persyaratan khusus.

Tabel 4 Persyaratan penerbitan SPP-IRT

Persyaratan Umum	Persyaratan Khusus
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pemohon adalah sebagai berikut: <ol style="list-style-type: none"> a. Pelaku usaha perseorangan b. Pelaku usaha non-perseorangan (badan usaha yang didirikan oleh Yayasan, Koperasi, Persekutuan komanditer, dan Persekutuan firma) c. Pelaku usaha harus mengurus SPP-IRT sesuai dengan lokasi usaha 2. Data pangan olahan industri rumah tangga yang didaftarkan 3. Pernyataan mandiri (<i>self declaration of comfirmity</i>) terkait pemenuhan: <ol style="list-style-type: none"> a. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan b. Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) atau <i>hygiene</i>, sanitasi dan dokumentasi c. Memenuhi ketentuan pelabelan dan iklan pangan olahan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rancangan label pangan, mencakup: <ol style="list-style-type: none"> a. Nama produk b. Komposisi c. Berat bersih/isi bersih d. Halal bagi yang dipersyaratkan e. Nama dan alamat IRT f. Keterangan dan kode produksi g. Asal usul bahan pangan tertentu h. Informasi nilai gizi dan keterangan lainnya 2. Mengacu pada Peraturan BPOM mengenai keamanan, mutu, manfaat, dan gizi pangan olahan industri rumah tangga

Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintahan Antara Pemerintah, Pemerintah Daerah, Provinsi, dan Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota pada Bidang Kesehatan sub bidang Obat dan Perbekalan Kesehatan, menyatakan bahwa registrasi dan pengawasan makanan minuman produksi rumah tangga merupakan urusan pemerintahan yang wajib diselenggarakan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota. SPP-IRT diterbitkan dan diberikan oleh Bupati/Walikota melalui Dinas Kesehatan dan/atau dinas terkait lainnya yang mengatur perizinan berusaha pangan olahan industri rumah tangga.

BAB VI

PENDAFTARAN IZIN BERUSAHA INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN

Dalam rangka pengawasan keamanan, mutu dan gizi pangan, setiap pangan olahan baik yang diproduksi di dalam negeri atau yang dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran sebelum diedarkan wajib memiliki surat persetujuan pendaftaran, atau dalam hal ini disebut Izin Edar (Peraturan BPOM Nomor 27 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan). Izin edar pangan olahan industri rumah tangga diberikan dalam bentuk SPP-IRT. SPP-IRT tersebut diberikan oleh Bupati/Walikota melalui Dinas Kesehatan. Pelaku usaha diberikan kelonggaran waktu untuk memenuhi komitmen semua persyaratan selama maksimum enam bulan. Fungsi SPP-IRT adalah sebagai izin edar suatu produk legal diedarkan atau dipasarkan. Nomor P-IRT adalah nomor untuk setiap jenis pangan olahan Produksi IRTP yang menjadi bagian tidak terpisahkan dari SPP-IRT dan wajib dicantumkan pada label pangan produk IRTP. Berdasarkan Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2018, masa berlaku SPP-IRT paling lama adalah lima tahun yang terhitung sejak diterbitkan sepanjang tidak ada perubahan yang dilakukan (komposisi, kemasan, dll) dan dapat diperpanjang melalui permohonan SPP-IRT kembali.

Izin berusaha untuk IRTP atau SPP-IRT merupakan perizinan dengan tingkat risiko menengah-rendah. Penerbitan izin ini didasarkan pada Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 dan Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2018 yang berlaku sampai saat ini. Ruang lingkup perizinan adalah perizinan berusaha untuk menunjang kegiatan usaha (PB UMKU). SPP-IRT adalah bukti penyampaian komitmen pelaku usaha yang akan menjamin keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan yang diproduksi untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran di wilayah Indonesia.

Adapun tujuan pendaftaran pangan dan penerbitan sertifikat adalah:

- a. terjaminnya pangan yang bebas dari bahaya baik bahaya biologis, kimia maupun fisik serta diterimanya pangan oleh konsumen dalam keadaan layak untuk dikonsumsi yaitu dengan terpenuhinya persyaratan keamanan, mutu, gizi, dan label pangan,
- b. terlindunginya konsumen dari pangan yang tidak layak, tidak aman, dan dipalsukan,
- c. terlindunginya konsumen dari informasi pada label pangan yang tidak benar dan menyesatkan, serta
- d. meningkatkan daya saing pangan olahan industri rumah tangga melalui peningkatan kesadaran dan motivasi produsen tentang pentingnya pengolahan pangan yang higienis.

A. Standar Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan

Standar pemenuhan komitmen didasarkan pada Peraturan BPOM Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan. Dasar hukum pemberian SPP-IRT adalah Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, serta Peraturan BPOM Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan.

Perizinan berusaha berupa Nomor Izin Berusaha (NIB) dan Sertifikat Standar (SS) yang berisi pernyataan mandiri (komitmen) pada tingkat risiko perizinan menengah hingga rendah. Ruang lingkup perizinan yang diberikan dalam PB UMKU. Ada pun perizinan juga mengacu pada peraturan perundang-undangan lain yang terkait, di antaranya:

1. Pengaturan produk, penomoran P-IRT dan lainnya (Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2018)
2. Standar sarana (Peraturan BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012)
3. Pemeriksaan sarana (Peraturan BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012)
4. Standar terkait label dan iklan pangan mengikuti peraturan yang berlaku yang menyertainya
5. Standar keamanan pangan produk mengikuti peraturan yang berlaku

B. Tempat Pendaftaran dan Alur Penerbitan SPP-IRT

Pendaftaran SPP-IRT dapat dilakukan secara langsung pada Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP) yang ada di setiap Kabupaten/Kota, atau melakukan pendaftaran secara daring laman situs www.oss.go.id/oss. SPP-IRT diterbitkan oleh Bupati/Walikota melalui Unit Pelayanan Terpadu Satu Pintu dengan pengawasan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota. Sebelum melakukan pendaftaran SPP-IRT, pemohon harus sudah memiliki NIB untuk usaha yang dimilikinya. Fungsi utama dari NIB adalah sebagai tanda pengenal bagi pelaku usaha, baik perorangan maupun non perorangan.

NIB dapat diperoleh dengan melakukan pendaftaran pada DPMPTSP atau melakukan pendaftaran secara daring melalui *Online Single Submission* (OSS). Penerbitan NIB yaitu setelah pelaku usaha melakukan pendaftaran dan pengisian data secara lengkap. Data-data yang dimaksud meliputi:

1. Memiliki Nomor Induk Kependudukan (NIK) dan memasukkannya dalam proses pembuatan user-ID. Khusus untuk pelaku usaha berbentuk badan usaha, NIK yang dibutuhkan adalah NIK Penanggung Jawab Badan Usaha.

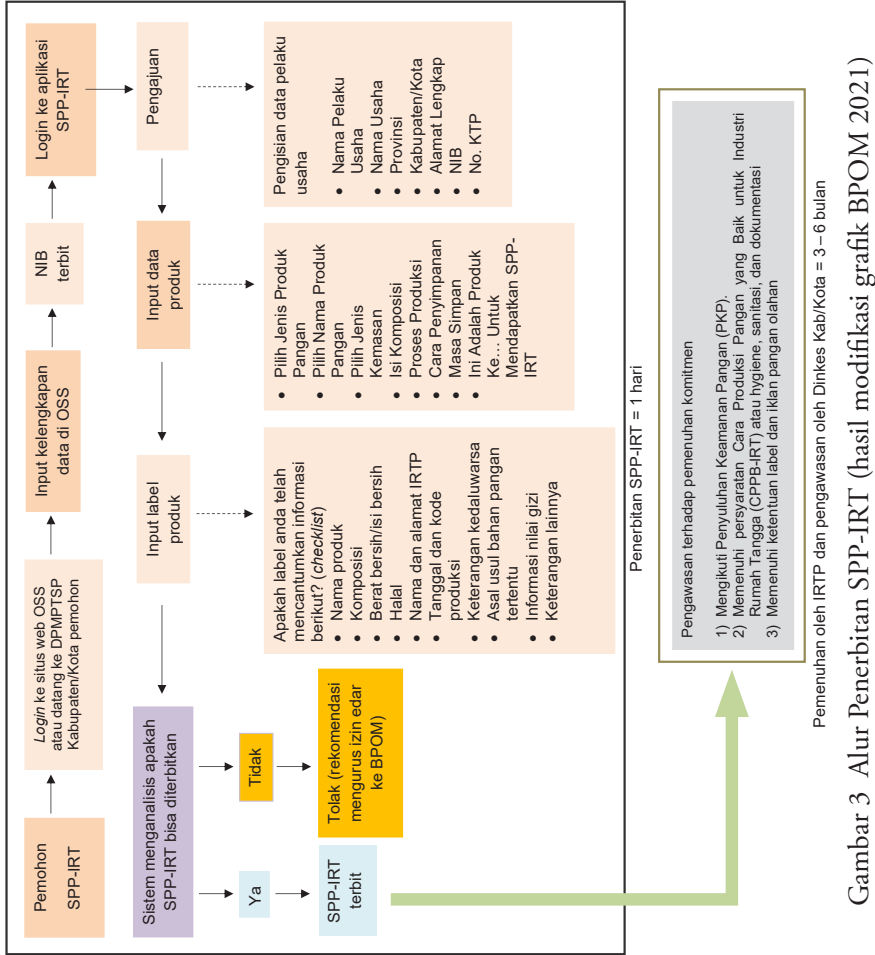
2. Pelaku usaha badan usaha berbentuk PT, badan usaha yang didirikan oleh yayasan, koperasi, CV, firma, dan persekutuan perdata menyelesaikan proses pengesahan badan usaha di Kementerian Hukum dan HAM melalui AHU *Online*, sebelum mengakses OSS.

Penerbitan NIB secara elektronik melalui OSS diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik. Tahapan pembuatan NIB di OSS adalah sebagai berikut:

1. Klik tombol “Daftar” yang berada di bagian pojok kanan atas untuk melakukan pendaftaran pada laman www.oss.go.id/oss.
2. Pilih Skala Usaha UMK dan pilih Jenis Pelaku Usaha UMK.
3. Lengkapi pendaftaran dengan mengisi sejumlah data, seperti:
 - a. Jenis Identitas (KTP, Paspor)
 - b. Nomor Induk Kependudukan (NIK)
 - c. Negara Asal
 - d. Tanggal Lahir
 - e. Nomor Telepon Selular
 - f. Alamat Email
4. Masukkan dan setuju kode *Captcha* sesuai syarat dan ketentuan yang berlaku.
5. Lakukan aktivasi akun melalui email, klik tombol “Aktivasi” untuk mengaktifkan akun OSS.
6. Setelah membuat akun OSS, masuk kembali pada laman www.oss.go.id/oss untuk melakukan pengajuan NIB dengan mengisi email serta password.

7. Klik “Perizinan Mikro” yang ada di sisi kiri lalu pilih “Pengajuan Baru”.
8. Isi semua data pribadi dan perusahaan, seperti:
 - a. Nama usaha
 - b. Sektor usaha
 - c. Bidang atau kegiatan usaha
 - d. Sarana usaha yang digunakan
 - e. Alamat usaha (Provinsi, Kabupaten/Kota, Kecamatan, Kelurahan/Desa)
 - f. Status tempat usaha
 - g. Jumlah tenaga kerja
 - h. Perkiraan hasil penjualan per tahun.
9. Selanjutnya, klik tombol “Simpan Data”.
10. Mengunduh Nomor Induk Berusaha dengan cara klik “Simpan dan Lanjutkan” data usaha yang telah dilengkapi.
11. Klik data usaha dan klik tombol “Proses NIB”.

Apabila data yang diperlukan untuk pendaftaran telah terpenuhi, NIB untuk pemohon SPP-IRT dapat terbit dalam waktu 30 menit setelah pendaftaran. Setelah memiliki NIB, pemohon dapat mengajukan SPP-IRT dengan cara *login* ke aplikasi SPP-IRT di situs web (<http://sppirt.pom.go.id>) menggunakan akun yang sama dengan akun pengajuan NIB karena telah terintegrasi dengan OSS. Gambar 3 menjelaskan alur penerbitan pada aplikasi SPP-IRT.



Pemenuhan oleh IRTP dan pengawasan oleh Dinkes Kab/Kota = 3 – 6 bulan

Gambar 3 Alur Penerbitan SPP-IRT (hasil modifikasi grafik BPOM 2021)

Pada layanan permohonan SPP-IRT, pemohon mengunggah kelengkapan yang diperlukan yaitu data produk, rancangan label dan pernyataan komitmen yang formatnya terdapat di aplikasi. Jika semua kelengkapan berkas telah diunggah, maka sistem SPP-IRT akan mengesahkan secara otomatis. Nomor P-IRT oleh sistem akan dikirimkan ke *Online Single Submission-Risk Based Approach* (OSS-RBA) menjadi lembar kedua pada Sertifikat standar pernyataan mandiri untuk diberikan kepada pelaku usaha. Aplikasi SPP-IRT dapat melakukan penolakan apabila hal-hal berikut:

1. memilih penyimpanan dingin
2. memilih penyimpanan beku
3. memilih minuman langsung minum pada kelompok jenis pangan minuman serbuk dan *botanical*, kopi, dan teh kering
4. memasukkan masa simpan kurang dari 7 (tujuh) hari; masih bisa mendapatkan SPP-IRT apabila memilih produk bakteri pada jenis pangan tepung dan hasil olahannya walau memasukkan masa simpan kurang dari 7 (tujuh) hari
5. keterangan label kurang pada bagian yang diwajibkan; konsultasi dengan Dinas Kesehatan atau Badan POM untuk kelengkapan informasi label.

Setelah diperoleh SPP-IRT, Dinas kesehatan akan melakukan pengawasan dalam kurun waktu 3 sampai 6 bulan. Pelaku usaha harus memenuhi komitmen IRTP dalam waktu 3 bulan, apabila dalam jangka waktu 3 bulan belum terpenuhi, maka pelaku usaha diberikan tenggat untuk melakukan pemenuhan dalam waktu 3 bulan sejak dikeluarkannya hasil pengawasan Dinas Kesehatan. Penjelasan tentang tiga komitmen IRTP serta penjelasannya disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5 Tiga komitmen industri rumah tangga pangan

No	Komitmen IRTP dalam memperoleh SPP-IRT	Bukti sudah memenuhi komitmen	Tindaklanjut Dinas Kesehatan (jika tidak terpenuhi dalam 3 bulan)
1	Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)	Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (diperoleh setelah mengikuti PKP dengan nilai <i>post test</i> minimal 60)	Melakukan bimbingan teknis PKP oleh Tenaga Penyuluh Keamanan Pangan yang kompeten
2	Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) atau higiene, sanitasi dan dokumentasi sesuai Peraturan BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang CPPB-IRT	Hasil pemeriksaan sarana memenuhi level I atau II (Pemeriksaan sarana sesuai ketentuan Peraturan BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi PIRT)	Pendampingan pemenuhan CAPA
3	Memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan	Label dan iklan sesuai ketentuan	Pendampingan pemenuhan ketentuan
	3 bulan pertama		3 bulan kedua

Setelah memperoleh SPP-IRT, pelaku usaha harus memenuhi komitmen sesuai persyaratan dalam waktu yang telah ditentukan. Uraian komitmen persyaratan SPP-IRT adalah sebagai berikut:

1. Komitmen 1: Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)

Penyuluhan keamanan pangan dilakukan (PKP) di Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setempat dengan jadwal tertentu. Pelaku usaha IRTP harus mendaftar untuk mengikuti PKP. Pendaftaran dilakukan di Dinas Kesehatan setempat atau daring melalui OSS. Materi yang diberikan pada PKP meliputi:

a. Materi Wajib

- 1) Peraturan Perundang-Undangan di Bidang Pangan
- 2) Keamanan dan Mutu Pangan
- 3) Teknologi Proses Pengolahan Pangan
- 4) Prosedur Operasi Sanitasi yang Standar (SSOP)
- 5) Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)
- 6) Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)
- 7) Persyaratan Label dan Iklan Pangan

b. Materi Pendukung

- 1) Pencantuman Label Halal.
- 2) Etika Bisnis dan Pengembangan Jejaring Bisnis IRTP

Tenaga PKP adalah Aparatur Sipil Negara dengan sertifikat kompetensi di bidang penyuluhan keamanan tentang pangan yang diberikan oleh Lembaga Sertifikat Profesi. Metode PKP disampaikan dalam bentuk ceramah, video, diskusi, demonstrasi atau simulasi, pembelajaran jarak jauh, dan/atau cara-cara lain yang mendukung. Sertifikat PKP akan diberikan kepada pemohon/pemilik/penanggung jawab yang telah lulus mengikuti PKP dengan hasil *post test* minimal 60. Penomoran Sertifikat PKP terdiri dari 14 angka, penjelasan serta contoh adalah sebagai berikut:

xxxx / xxxx / xx / xxxx

- a. Angka ke-1, 2, 3, 4 pada Kolom I, menunjukkan nomor urut peserta yang sudah memperoleh sertifikat di Kabupaten/Kota yang bersangkutan, dan setiap awal tahun dimulai dengan angka 001;
- b. Angka ke-5, 6, 7, 8 pada Kolom II, menunjukkan kode Provinsi dan Kabupaten/Kota penyelenggara penyuluhan keamanan pangan;
- c. Angka ke-9 dan 10 pada Kolom III, menunjukkan bulan penerbitan sertifikat;
- d. Angka ke-11, 12, 13, 14 pada Kolom IV, menunjukkan tahun penerbitan sertifikat.

2. Komitmen 2: memenuhi persyaratan CPPB-IRT

Pemenuhan persyaratan CPPB-IRT yang baik ditandai dengan hasil pemeriksaan sarana memenuhi level I atau II. Pemeriksaan sarana produksi pangan IRT dilakukan setelah pemohon memiliki Sertifikat PKP sesuai dengan peraturan BPOM Nomor: HK.03.1.23.04.12.2207 tanggal 5 April 2012 yang memuat 14 aspek. Pemeriksaan sarana dilakukan oleh Tenaga Pengawas Pangan Kabupaten/Kota atau *District Food Inspector* (DFI) dengan surat tugas diterbitkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota. Tenaga DFI juga memiliki Sertifikat Kompetensi Pengawas Pangan Kabupaten/Kota.

3. Komitmen 3: memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan

Kewajiban label diwajibkan pada produk pangan dengan mengikuti Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999, Peraturan BPOM Nomor 20 Tahun 2021, Peraturan BPOM Nomor 31 Tahun 2018, Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2019, dan Peraturan BPOM Nomor 16 Tahun 2020. Kewajiban pelabelan ini dikecualikan bagi produk yang mempunyai masa simpan kurang dari atau sama dengan 24 (dua puluh empat) jam. Pangan olahan yang mempunyai masa simpan kurang dari 7 hari untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran dibebaskan dari kewajiban (*sukarela/voluntary*) memiliki izin edar termasuk pangan olahan IRT.

Apabila semua komitmen telah terlaksanakan, maka akan diberikan nomor P-IRT yang terdiri dari 15 (lima belas) digit. Nomor P-IRT diberikan untuk satu jenis pangan IRT dan dicantumkan pada bagian utama label. Jika IRTP tersebut tutup, maka nomor urut IRTP tidak berlaku dan sudah tidak bisa digunakan untuk IRTP lainnya. Namun, apabila IRTP tersebut ingin berproduksi kembali, maka nomor urut tersebut dapat digunakan kembali oleh IRTP yang bersangkutan.

Apabila IRTP telah memenuhi persyaratan maka Kabupaten/Kota akan menerbitkan SPP-IRT (termasuk Nomor P-IRT yang tidak terpisahkan dari SPP-IRT). Nomor P-IRT adalah nomor yang diberikan bagi pangan olahan yang diproduksi oleh IRTP dalam rangka peredaran pangan yang tercantum

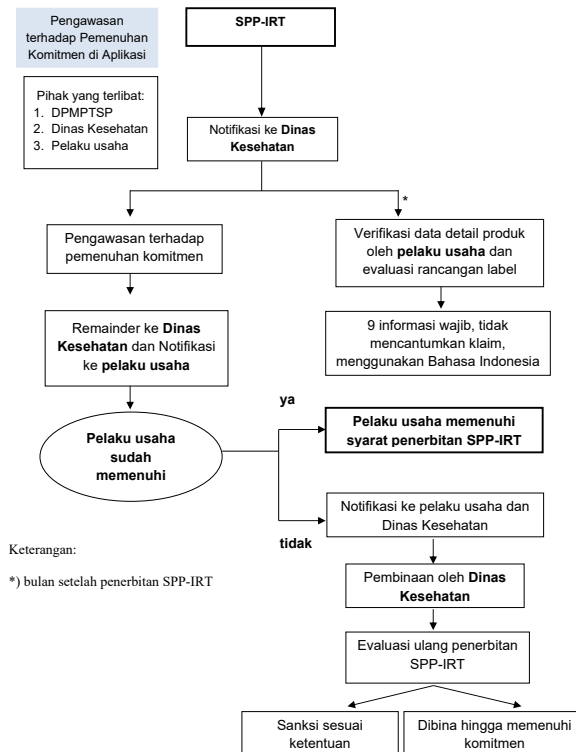
pada perizinan edar sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari SPP-IRT dan wajib dicantumkan pada label pangan olahan. Berikut merupakan contoh serta penjelasan dari nomor P-IRT tersebut.

P-IRT No. 1234567890123-45

- a. Digit ke-1 menunjukkan kode jenis kemasan
- b. Digit ke-2 dan 3 menunjukkan nomor urut/kode jenis pangan IRTP
- c. Digit ke-4, 5, 6, dan 7 menunjukkan kode Provinsi dan Kabupaten/Kota
- d. Digit ke-8 dan 9 menunjukkan nomor urut pangan IRTP yang telah memperoleh SPP-IRT di IRTP yang bersangkutan.
- e. Digit ke-10, 11, 12, dan 13 menunjukkan nomor urut IRTP di Kabupaten/Kota yang bersangkutan.
- f. Digit ke-14 dan 15 menunjukkan tahun berakhir masa berlaku.
- g. Setiap perubahan, baik penambahan maupun pengurangan Provinsi, Kabupaten/Kota, pemberian nomor disesuaikan dengan kode baru untuk Provinsi, Kabupaten, dan Kota.

Jika ukuran kemasan primer $\leq 10 \text{ cm}^2$, maka informasi yang wajib dicantumkan adalah nama jenis pangan, nomor P-IRT, nama dan alamat IRTP yang memproduksi dengan ukuran huruf dan angka yang dicantumkan tidak boleh lebih kecil dari 0,75 mm. Kemudian pangan tersebut dimasukkan ke dalam kemasan sekunder yang lebih besar yang memungkinkan untuk memuat keterangan yang harus dicantumkan. Informasi terbaru yang perlu menjadi catatan adalah mengenai penomoran P-IRT yang kemungkinan akan sedikit berbeda apabila mendaftar melalui OSS-RBA. Perbedaan tersebut terletak pada nomor pada jenis pangan yang seharusnya memuat 15 (lima belas) komponen menjadi 11 (sebelas) komponen jenis pangan (digit ke-2 dan 3). Perubahan ini menyesuaikan dengan ketentuan pendaftaran pangan, penggolongan kategori pangan, dan pengembangan aplikasi dan terintegrasi dengan OSS. Perbedaan kedua terletak pada komponen kode Kabupaten dan Provinsi dari semula mengikuti kode yang dikeluarkan oleh Badan Pusat Statistika menjadi mengikuti kode yang dikeluarkan oleh Kementerian Dalam Negeri Republik Indonesia.

Berdasarkan Peraturan BPOM Nomor 23 Tahun 2018 tentang Pedoman Pengawasan Pangan Industri Rumah Tangga, pengawasan pangan industri rumah tangga dilakukan dalam rangka pemberian sertifikat produk pangan industri rumah tangga serta pengawasan *post market*. Pentingnya sistem pengawasan pangan yang efektif adalah memberikan jaminan keamanan dan mutu pangan kepada konsumen. Sistem pengawasan pangan yang dilakukan di Indonesia adalah sistem pengawasan pangan berbasis risiko dan bersifat pencegahan (*preventif approach*). Oleh karena itu, terlihat implementasinya dalam hal ini dilakukan asesmen atau penilaian pemenuhan komitmen sekaligus standar kelayakan sebelum pelaku usaha IRTP diberikan SPP-IRT sebagai izin berusaha. Alur pengawasan SPP-IRT secara ringkas dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4 Alur pengawasan SPP-IRT (hasil modifikasi gambar BPOM 2021)

BAB VII

URGENSI PENJAMINAN KEAMANAN DAN MUTU PANGAN

A. Keamanan dan Mutu Pangan

Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Keamanan pangan demikian berpengaruh terhadap kesehatan dan produktivitas manusia, untuk itu jaminan mutu dan pemenuhan persyaratan keamanan pangan wajib diperhatikan sejak awal kegiatan produksi pangan sampai dengan siap diperdagangkan.

Tujuan penilaian keamanan dan mutu pangan di dalam produksi industri rumah tangga adalah:

1. memenuhi standar mutu/persyaratan industri pangan,
2. membantu menghasilkan produk pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan, serta
3. meningkatkan keuntungan.

Setiap pelaku usaha pangan termasuk industri rumah tangga wajib memenuhi persyaratan sanitasi dan menjamin keamanan pangan dan/atau keselamatan manusia. Isu keamanan pangan di industri rumah tangga yang harus diperhatikan adalah aspek teknis dan manajerial. Permasalahan terkait mutu dan keamanan pangan di industri rumah tangga di antaranya ditemukannya produk yang beredar namun tidak memenuhi persyaratan mutu dan keamanan

pangan, ditemukannya label yang tidak lengkap dan tidak memenuhi ketentuan, masih rendahnya pengetahuan pelaku usaha terkait dengan mutu dan keamanan pangan serta masih beragamnya pemahaman dan implementasi peraturan tentang mutu dan keamanan pangan.

Standar mutu pangan merupakan karakteristik dasar mutu pangan sesuai dengan jenis pangan dalam keadaan normal yang didasarkan pada kriteria organoleptik, fisik, komposisi, dan/atau kandungan gizi pangan. Pemenuhan keamanan pangan ini merupakan bagian dari komitmen yang harus dipenuhi untuk mendapatkan SPP-IRT dengan cara melaksanakan Cara Produksi Pangan yang Baik bagi Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).

Untuk menjamin keamanan pangan, dilakukan pengawasan. Pengawasan terhadap pemenuhan persyaratan keamanan, mutu, dan gizi pangan untuk pangan olahan industri rumah tangga dilaksanakan oleh Kepala Badan dan/atau Bupati/Wali kota secara sendiri atau bersama-sama. Adapun program dan penganggaran pengawasan keamanan pangan industri rumah tangga dapat mencakup kegiatan sebagai berikut:

1. penerbitan izin produksi pangan
2. pengawasan *post market*
3. peningkatan kompetensi tenaga pengawas pangan dan penyuluh keamanan pangan kabupaten/kota
4. bimbingan teknis bagi pelaku usaha.

B. Jaminan Keamanan dan Mutu Pangan

Dalam rangka menghasilkan pangan yang aman dan bermutu baik, maka diperlukan penerapan sistem jaminan keamanan dan mutu pangan. Untuk memenuhi jaminan mutu dan keamanan pangan pada tingkat industri rumah tangga, pemerintah telah merumuskan berbagai peraturan yang berkaitan dengan pelaksanaan pembinaan dan pengawasan serta penerapan persyaratan mutu dan keamanan pangan, antara lain tertera pada Tabel 6.

Tabel 6 Peraturan terkait jaminan mutu dan keamanan pangan industri rumah tangga

No	Peraturan	Uraian singkat	Sasaran
1	Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko. Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.	Sebagai dasar penerbitan SPP-IRT oleh Bupati/ Walikota dalam hal ini Dinas Kesehatan (Dinkes) Kab/Kota.	Petugas Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dan Tenaga Pengawas Pangan Kabupaten/Kota (penyelenggara SPP-IRT)
2	Badan POM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.	1. Prinsip dasar keamanan pangan bagi IRTP 2. Panduan bagi penyelenggara SPP-IRT 3. Panduan bagi PKP dan DFI dalam melakukan pembinaan dan pengawasan IRTP	1. Petugas PKP 2. Petugas DFI 3. Penyelenggara SPP-IRT 4. Pelaku usaha (IRTP)
3	Peraturan BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Industri Rumah Tangga.	Panduan bagi Dinkes untuk memeriksa sarana produksi IRTP dalam rangka pemberian SPP-IRT dan pemeriksaan rutin sarana produksi IRTP.	Dinkes (Tenaga Pengawas Pangan Kabupaten/Kota)
4	Peraturan BPOM Nomor 23 Tahun 2018 tentang Pedoman Pengawasan Pangan Industri Rumah Tangga.	Pedoman pengawasan pangan industri rumah tangga bagi petugas untuk melaksanakan kegiatan pemberian sertifikat produk pangan dan pengawasan <i>post-market</i> .	Tenaga Pengawas Pangan Kabupaten/ Kota

Produsen pangan olahan wajib memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk dapat menghasilkan pangan olahan yang bermutu. Salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan untuk mencapai jaminan mutu pangan adalah menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Pemilik usaha industri rumah tangga diwajibkan untuk mengikuti prosedur CPPB-IRT karena prosedur ini memberikan banyak manfaat bagi produsen, konsumen maupun pemerintah. Jaminan mutu ini tidak hanya terkait dengan masalah pemeriksaan dan pengendalian (*inspection and control*) melainkan juga perlu adanya penetapan standar mutu sejak persiapan produksi. Melalui CPPB-IRT, pelaku usaha diharapkan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan.

Prinsip dasar CPPB-IRT menjelaskan tentang persyaratan-persyaratan yang dipenuhi dalam penanganan pangan di seluruh mata rantai produksi mulai dari bahan baku hingga produk akhir, yang meliputi:

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. Pengendalian proses
9. Pelabelan pangan
10. Penyimpanan
11. Pencatatan dan pendokumentasian
12. Pengawasan oleh penanggung jawab
13. Penarikan produk
14. Pelatihan karyawan

Keamanan pangan merupakan upaya yang dilakukan mulai dari perolehan pangan (pascapanen) hingga pangan siap dan layak konsumsi tanpa menimbulkan efek negatif yang mengganggu kesehatan. Dengan berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan bermutu dan aman untuk dikonsumsi, masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan. Dalam hal ini, Dinas Kesehatan juga memiliki target pemeriksaan tempat pengelolaan pangan (TPP) yang harus memenuhi standar kesehatan lingkungan, dibuktikan dengan adanya sertifikat laik penyehatan makanan.

Pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga didahului dengan pemeriksaan awal, dilanjutkan dengan pemeriksaan lanjutan sekaligus verifikasi terhadap tindak lanjut perbaikan. Selama pemeriksaan, tenaga pengawas pangan Kabupaten/Kota didampingi oleh penanggung jawab industri rumah tangga.

Dokumen pengajuan CPPB-IRT yang diajukan oleh pelaku usaha selanjutnya diperiksa oleh penilai yang ditugaskan. Penilaian dilakukan menggunakan borang seperti yang ditampilkan pada Gambar 5. Penetapan ketidaksesuaian sarana produksi pangan industri rumah tangga terdiri atas ketidaksesuaian minor yang disingkat dengan **MI**, ketidaksesuaian mayor yang disingkat dengan **MA**, ketidaksesuaian serius yang disingkat dengan **SE**, ketidaksesuaian kritis yang disingkat dengan **KR**.

MI (Minor) : potensi mempengaruhi mutu (*wholesomeness*)

MA (Mayor): potensi mempengaruhi efisiensi pengendalian keamanan pangan

SE (Serius) : potensi mempengaruhi keamanan pangan

KR (Kritis) : akan mempengaruhi keamanan pangan (secara langsung); merupakan persyaratan wajib yang harus dipenuhi.

Masing-masing elemen diperiksa sesuai dengan yang ditetapkan dalam CPPB-IRT. Apabila seluruh persyaratan CPPB-IRT telah memenuhi, maka kolom ketidaksesuaian tidak diisi atau dibiarkan kosong namun apabila elemen yang diperiksa tidak memenuhi persyaratan CPPB-IRT atau kondisi

industri rumah tangga sesuai dengan kalimat pernyataan negatif pada elemen yang diperiksa, maka menjadi temuan ketidaksesuaian dengan kondisi yang ditetapkan CPPB-IRT (minor, mayor, serius atau kritis).

No	Elemen yang diperiksa	Ketidaksesuaian			
		MI	MA	SE	KR
A	LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI				
1	Lokasi IRTP kotor dan berdebu				
2	Lingkungan IRTP tidak terawat , kotor dan berdebu				
B	BANGUNAN DAN FASILITAS	MI	MA	SE	KR
3	Ruang produksi sempit , sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk lain selain pangan				

Elemen yang diperiksa Isikan tanda "√" jika ditemukan ketidaksesuaian Kolom penetapan ketidaksesuaian

Gambar 5 Cara penetapan temuan ketidaksesuaian pada pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga (Sumber: BPOM 2012)

Hasil penilaian didasarkan atas hasil pemeriksaan keempat belas elemen yang tercantum pada formulir pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga (berdasarkan CPPB-IRT) dengan memperhatikan jumlah ketidaksesuaian yang ditemukan. Berdasarkan jumlah total ketidaksesuaian yang ditemukan dan ketentuan pada Frekuensi Sistem Audit Internal (Tabel 7), maka selanjutnya ditetapkan level industri rumah tangga yang akan menentukan penilaian hasil pemeriksaan sarana produksi.

Tabel 7 Penetapan level industri rumah tangga

Level IRTP	Frekuensi audit internal	Jumlah penyimpangan (maksimal)			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
Level I	Setiap satu bulan	1	1	0	0
Level II	Setiap dua bulan	1	2–3	0	0
Level III	Setiap dua minggu	n/a	≥4	1–4	0
Level IV	Setiap hari	n/a	n/a	≥5	≥1

Keterangan: n/a = tidak relevan

Catatan:

- 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

Semua ketidaksesuaian yang ditemukan diuraikan ke dalam formulir rincian laporan ketidaksesuaian dengan menggunakan pola PLOR (*Problem, Location, Objective, Reference*). Tujuannya agar semua temuan ketidaksesuaian dapat diketahui dengan jelas dan objektif sehingga dapat ditindaklanjuti dengan tepat. Batas waktu penyelesaian tindakan perbaikan disepakati oleh kedua belah pihak, yaitu pengawas dan penanggung jawab industri rumah tangga dengan mempertimbangkan ketidaksesuaian yang ditemukan.

Apabila ditemukan ketidaksesuaian, maka pelaku usaha diberi kesempatan untuk melakukan tindakan koreksi terhadap ketidaksesuaian dan mendokumentasikannya. Pengawas Pangan Kabupaten/Kota selanjutnya melakukan verifikasi terhadap tindakan koreksi yang dilakukan oleh masing-masing pelaku usaha. Jika pengawas menilai bahwa tindakan koreksi yang dilakukan sudah tepat, maka pengawas memutuskan status kesesuaian. Semua hasil pemeriksaan sarana industri rumah tangga, baik dalam rangka pemberian SPP-IRT maupun dalam rangka pemeriksaan rutin harus diinformasikan oleh Pemerintah Kabupaten/Kota kepada Pemerintah Provinsi dan ditembuskan ke Balai Besar/Balai POM setempat. Laporan tersebut dilengkapi dengan informasi yang mencakup hasil pemeriksaan sarana produksi pangan industri

rumah tangga, tindakan koreksi yang dilakukan oleh pelaku usaha, dan verifikasi yang sudah dilakukan oleh tenaga Pengawas Pangan Kabupaten/Kota. Hasil pemeriksaan yang dilakukan disampaikan setiap 3 (tiga) bulan.

C. Pengawasan Pangan Industri Rumah Tangga

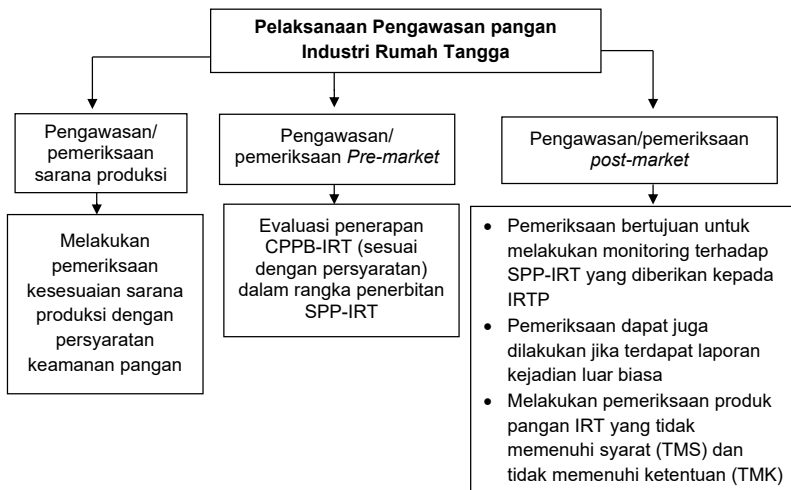
Efektivitas sistem pengawasan pangan nasional penting untuk melindungi kesehatan dan keselamatan masyarakat. Pengawasan pangan juga penting untuk menjamin keamanan dan mutu pangan yang diproduksi dan diedarkan. Kondisi keamanan pangan tergantung pada sistem pengawasan yang komprehensif, tidak hanya berdasarkan pengawasan terhadap industri pangan yang memproduksi pangan, tetapi juga pengawasan terhadap seluruh rantai pangan. Oleh karena itu, dibutuhkan komitmen pemerintah yang tinggi, tidak lemah dalam pengawasan, pemantauan dan penegakan hukum.

Sistem pengawasan keamanan pangan yang efektif juga dapat dijadikan sebagai wujud perlindungan kesehatan masyarakat melalui penurunan risiko akan terjadinya keracunan pangan atau penyakit akibat pangan (*foodborne diseases*), pangan yang tidak aman, tidak layak konsumsi, berlabel menyesatkan dan hasil penipuan (*food fraud*) serta berkontribusi dalam pengembangan ekonomi melalui kepercayaan konsumen terhadap sistem pengawasan keamanan pangan. Terdapat lima komponen penting terkait dengan pengawasan keamanan pangan industri rumah tangga, yaitu:

1. Peraturan perundang-undangan di bidang pangan
2. Manajemen pengawasan keamanan pangan di kabupaten/kota
3. Institusi pengawas pangan kabupaten/kota
4. Laboratorium pengujian pangan
5. Komunikasi, informasi dan edukasi (KIE)

Tujuan pengawasan keamanan pangan adalah membina pelaku usaha agar memenuhi persyaratan keamanan pangan sehingga produk yang dihasilkan bermutu dan aman dikonsumsi. Selain itu, sebagai upaya pencegahan terjadinya pelanggaran terhadap persyaratan keamanan pangan. Dengan adanya sistem keamanan pangan diharapkan meningkatkan daya saing produk pangan Indonesia di perdagangan lokal, regional, dan global, termasuk produk IRTP.

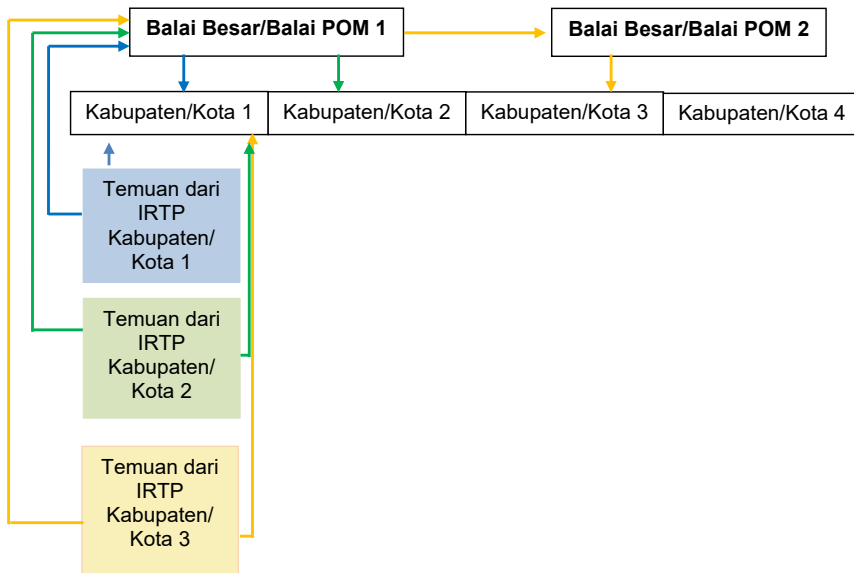
Selain itu, adanya pengawasan juga dimaksudkan sebagai jaminan kualitas dan keamanan pangan olahan serta pelabelan minimal selama periode pemenuhan *self-declare*, termasuk pengawasan terhadap iklan sesuai dengan standar. Pelaksanaan pengawasan pangan industri rumah tangga dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6 Pelaksanaan pengawasan pangan produk industri rumah tangga

Produk tidak memenuhi syarat (TMS) adalah produk yang melanggar persyaratan keamanan pangan, seperti adanya penggunaan bahan yang dilarang untuk kemasan, penggunaan bahan berbahaya atau dilarang untuk pangan, penggunaan BTP yang melebihi batas maksimum yang diizinkan atau yang bukan untuk peruntukannya, pangan mengandung cemaran; yang melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan, pangan telah melampaui kedaluwarsa, serta pangan diproduksi dengan cara yang dilarang.

Suatu produk dinyatakan tidak memenuhi ketentuan (TMK) apabila label pangan yang diajukan tidak sesuai dengan peraturan tentang label dan iklan pangan serta tidak memenuhi ketentuan CPPB-IRT. Tindak lanjut terhadap pelanggaran tersebut dilakukan oleh Pemerintah Kabupaten/Kota melalui Dinas yang bertanggung jawab terhadap kesehatan dan bertanggung jawab terhadap IRTP di mana produk TMS berada. Selanjutnya, alur pelaporan dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7 Alur informasi temuan produk IRT (Sumber: BPOM 2018)

Tindakan lanjutan dapat berupa penyidikan jika diduga terdapat temuan yang tidak memenuhi ketentuan dan persyaratan keamanan pangan menurut peraturan perundang-undangan. Berdasarkan Peraturan BPOM Nomor 23 Tahun 2018 tentang Pedoman Pengawasan Pangan Industri Rumah Tangga, penindakan administratif dapat berupa:

- larangan mengedarkan produk pangan IRT untuk sementara waktu,
- penghentian produksi IRT untuk sementara waktu,
- pengenaan denda,
- pencabutan SPP-IRT,
- menghubungi Balai Pengawas Obat dan Makanan (wilayah Provinsi) atau Loka POM (wilayah Kabupaten/Kota) setempat untuk mengeluarkan perintah penarikan produk pangan IRT dari peredaran (pelaksanaan penarikan produk dilakukan oleh IRT yang bersangkutan), atau
- pemusnahan produk, jika terbukti membahayakan kesehatan dan jiwa manusia.

Sesuai Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Pelaksanaan Perizinan berusaha Berbasis Risiko Pasal 216, DPMPTSP (Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu) wilayah kabupaten/kota, melakukan koordinasi pengawasan atas pelaksanaan perizinan berusaha yang menjadi kewenangan pemerintah daerah kabupaten/kota. Dalam hal pengawasan *post-market* atau melalui aplikasi spirt.pom.go.id yang terintegrasi OSS RBA, DPMPTSP Kabupaten/Kota dapat melakukan:

1. **Pembekuan** SPP-IRT berdasarkan rekomendasi dari Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota jika pengawasan terhadap pemenuhan komitmen oleh IRTP selama 6 bulan sejak SPP-IRT diterbitkan tidak dipenuhi.
2. **Pembatalan/pencabutan** SPP-IRT dengan rekomendasi dari Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, jika setelah terbit SPP-IRT ditemukan hal sebagai berikut:
 - Tidak memenuhi **kriteria produk** PIRT,
 - PIRT terbukti mengandung bahan berbahaya dan/atau bahan kimia obat (BKO),
 - Lokasi sarana produksi IRTP tidak sesuai dengan lokasi yang tercantum dalam dokumen pendaftaran pada saat pengajuan penerbitan SPP-IRT,
 - PIRT yang beredar tidak sesuai dengan data yang tercantum dalam dokumen pada saat pengajuan penerbitan SPP-IRT,
 - Dokumen/data yang diajukan saat pendaftaran SPP-IRT merupakan dokumen/data yang diduga palsu atau yang dipalsukan atau tidak benar,
 - IRTP melakukan pelanggaran di bidang produksi dan/atau distribusi Pangan,
 - NIB dicabut,
 - IRTP melakukan pelanggaran terhadap peraturan di bidang pangan,
 - Atas permohonan pemegang SPP-IRT, dll.



BAB VIII

KETENTUAN PELABELAN PANGAN OLAHAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

Label pangan olahan atau selanjutnya disebut label, adalah setiap keterangan mengenai pangan olahan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya atau bentuk lain yang disertakan pada pangan olahan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan. Tujuan pemberian label pangan olahan untuk industri rumah tangga, yaitu

1. memberikan informasi tentang suatu produk pangan agar konsumen dapat mempertimbangkan dengan cermat pilihannya
2. sebagai media untuk menginformasikan kandungan gizi suatu produk pangan
3. meningkatkan penerapan prinsip gizi dalam formulasi pangan yang bermanfaat bagi kesehatan masyarakat
4. untuk mengatur label pangan agar tidak memberikan informasi yang salah atau menimbulkan salah persepsi

Selain uraian di atas, label juga sebagai salah satu usaha promotif untuk melindungi kesehatan masyarakat dengan menyediakan informasi nilai gizi. Label dari sisi produsen dapat dijadikan sebagai instrumen pemasaran dan promosi produk sekaligus menjembatani komunikasi dan pemberian informasi antara produsen dan konsumen. Bagi konsumen, label memiliki urgensi dalam memberikan dasar pertimbangan sebelum mengambil keputusan pembelian.

A. Label untuk Industri Rumah Tangga

Seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi terkini di bidang pelabelan, BPOM terus berupaya menyesuaikan dengan melakukan pembaruan peraturan. Oleh karena itu, Kepala BPOM menetapkan Peraturan BPOM Nomor 20 Tahun 2021 tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan. Komponen pelabelan wajib memuat teknis pencantuman label, teknis penulisan label, keterangan minimum untuk label, serta keterangan yang dilarang pada label.

4. Teknis pencantuman label

Teknis pencantuman label memuat letak label dan tata cara pencantumannya. Label dapat dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada atau merupakan bagian kemasan. Pencantuman label harus tahan lama, tidak mudah hilang dengan digosok, tidak mudah rusak, dan tidak mudah luntur.



Label ditempelkan pada kemasan



Label merupakan bagian kemasan



Gambar 8 Letak label

5. Teknis penulisan label

Penulisan label wajib menggunakan bahasa Indonesia. Istilah asing dan/atau bahasa daerah dapat digunakan sepanjang istilah tersebut terlebih dahulu dicantumkan dalam bahasa Indonesia. Penggunaan latar belakang kontras sehingga label mudah untuk dibaca. Gambar, warna, dan/atau desain lainnya dapat digunakan sebagai latar belakang sepanjang tidak mengaburkan tulisan. Selain itu, penggunaan huruf dan angka harus mudah dibaca dan proporsional dengan luas permukaannya (bila luas permukaan $\leq 10 \text{ cm}^2$ maka ukuran minimal huruf yang harus digunakan adalah 0,75 mm). Tulisan yang dicantumkan pada label lebih besar dari huruf kecil “o” pada jenis huruf Arial dengan ukuran 1 mm (sama dengan 6 *point*).

6. Keterangan minimum untuk label

Keterangan minimum yang dicantumkan pada label disesuaikan dengan keberadaannya sebagai produk hasil industri rumah tangga pangan yang wajib memuat sembilan keterangan, di antaranya:

1. Nama produk;
2. Daftar bahan yang digunakan;
3. Berat bersih atau isi bersih;
4. Nama dan alamat pihak yang memproduksi;
5. Halal bagi yang dipersyaratkan;
6. Tanggal dan kode produksi;
7. Keterangan kedaluwarsa;
8. Nomor izin edar (P-IRT); dan
9. Asal usul bahan pangan tertentu

Keterangan sebagaimana dimaksud pada rincian di atas nomor (1), (3), (4), (5), (7), dan (8) harus ditempatkan pada bagian label yang paling mudah dilihat dan dibaca (Lihat Gambar 9).



Gambar 9 Bagian label

Nama produk terdiri atas nama jenis dan nama dagang. Nama jenis menunjukkan identitas pangan olahan sedangkan nama dagang dapat berupa gambar, kata, huruf, angka, susunan warna, dan/atau bentuk lain yang memiliki daya pembeda dan bukan merupakan nama milik umum. Nama dagang tidak dapat digunakan apabila memuat unsur berikut:

1. bertentangan dengan ketentuan perundang-undangan,
2. tidak memiliki daya pembeda,
3. telah menjadi milik umum,
4. menggunakan nama jenis/nama umum/steris terkait dengan pangan olahan yang bersangkutan,
5. menggunakan kata sifat yang secara langsung atau tidak langsung dapat mempengaruhi penafsiran terhadap pangan olahan,
6. menggunakan kata terkait aspek keamanan, gizi, dan/atau kesehatan, serta
7. menggunakan nama dagang yang telah memiliki sertifikat merek untuk pangan olahan sejenis atas nama orang dan/atau badan usaha lain.

Pencantuman logo merek terdaftar (misalnya: ®, ™) dapat disematkan di akhir nama dagang apabila telah memiliki sertifikat merek dari menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang hukum serta pencantumannya dapat digunakan sepanjang tidak bertentangan dengan aspek keamanan pangan, gizi dan kesehatan.

Daftar bahan yang digunakan mencakup bahan baku dan bahan tambahan pangan (BTP). Ketentuan pencantuman daftar bahan baku, adalah sebagai berikut:

- a. merupakan nama lazim dan lengkap (bukan merupakan singkatan),
- b. berurutan dari bahan yang digunakan dalam jumlah terbanyak, kecuali vitamin, mineral, dan zat penambah gizi lainnya,
- c. didahului dengan tulisan "Daftar bahan" atau "Bahan yang digunakan" atau "Bahan-bahan" atau "Komposisi",
- d. persentase bahan baku wajib dicantumkan apabila pangan tersebut dibuat lebih dari satu bahan baku pangan,
- e. air yang ditambahkan harus dicantumkan sebagai komposisi pangan, terkecuali air tersebut merupakan bagian dari bahan yang digunakan atau telah mengalami penguapan seluruhnya selama pengolahan,
- f. pencantuman gambar-gambar buah, daging, ikan atau bahan pangan lainnya hanya boleh dicantumkan pada label hanya jika pangan olahan yang bersangkutan mengandung bahan baku tersebut. Misalnya, tidak boleh mencantumkan gambar buah anggur, jika produk hanya menggunakan perisa anggur, bukan buah anggur.

Pencantuman BTP pada label berupa BTP yang yang ditambahkan secara langsung dan BTP ikutan yang berasal dari bahan yang digunakan. Ketentuan pencantuman label BTP, yaitu:

- a. wajib dituliskan lengkap, meliputi nama golongan, nama jenis, nama kelompok (alami/sintetik/buatan),
- b. BTP pewarna: 1) harus disertai nomor indeks (jika ada), 2) pewarna pangan ditulis dengan huruf kapital berwarna hijau di dalam kotak persegi panjang berwarna hijau dan logo huruf M (gambar 10),
- c. BTP pemanis buatan: 1) wajib dicantumkan tulisan "mengandung pemanis buatan disarankan tidak dikonsumsi oleh anak di bawah 5 tahun, ibu hamil dan ibu menyusui", 2) wajib mencantumkan peringatan "mengandung fenilalanin, tidak cocok untuk penderita fenilketonurik" untuk jenis aspartam, 3) peringatan "konsumsi berlebihan mempunyai efek laksatif" wajib dicantumkan pada pangan mengandung polioli.



Gambar 10 Label pewarna pangan

Keterangan tanpa BTP hanya diizinkan untuk 5 (lima) BTP yaitu pemanis buatan, pengawet, pewarna sintetik, antioksidan dan/atau penguat rasa. Selain itu, tidak diizinkan pula untuk mencantumkan nama jenis BTP, misalnya “tanpa MSG” yang seharusnya dituliskan “tanpa penguat rasa”. Keterangan tanpa BTP pada label dicantumkan setelah daftar bahan yang digunakan dan ukuran huruf sama dengan komposisi, tidak di *bold/highlight* dan tidak diizinkan jenis BTP yang beririsan fungsi dengan zat gizi. Pelaku usaha yang mengklaim tanpa BTP hanya dapat dicantumkan jika tidak menggunakan BTP jenis apapun dari 5 (lima) kelompok tersebut.

Berat bersih atau isi bersih merupakan keterangan jumlah/kuantitas pangan olahan yang ada pada wadah atau kemasan pangan.

Pangan olahan padat : Berat bersih (mg, g atau kg)

Pangan olahan cair : Isi bersih (ml, L)

Pangan olahan semi padat : Berat bersih atau isi bersih

Produk butiran atau bijian, selain berat bersih dapat dicantumkan jumlah butir atau biji dan berat per butir atau per biji. Bobot tuntas atau berat tuntas dicantumkan pada pangan olahan menggunakan medium cair atau dilapisi medium padat. Bobot tuntas atau berat tuntas adalah ukuran berat untuk pangan olahan padat yang menggunakan medium cair dihitung dengan cara pengurangan berat bersih dengan berat medium cair.

Nama dan alamat produsen untuk produk industri rumah tangga paling sedikit memuat nama produsen dan alamat (mencakup nama kota, kode pos, dan Indonesia). Penulisan dapat berupa:

“Diproduksi oleh...”

“Diproduksi oleh...untuk...”

“Dikemas oleh... untuk...” (untuk yang mempunyai kontrak)

Keterangan halal pada produk pangan pada dasarnya bersifat sukarela namun apabila produsen menyatakannya sebagai produk yang halal, sesuai ketentuan maka wajib mencantumkan tulisan halal pada label produknya (Pasal 11 Ayat (1) PP Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan) namun apabila meninjau UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal serta Pasal 2 Ayat (1) PP Nomor 31 Tahun 2019 yang menyatakan bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di Indonesia wajib bersertifikat halal. Disisipkannya Pasal 4A pada UU Nomor 33 Tahun 2014 berdasarkan UU Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, yakni untuk pelaku usaha mikro dan kecil, kewajiban sertifikat halal didasarkan atas pernyataan pelaku usaha mikro dan kecil. Oleh karena itu, industri rumah tangga harus siap untuk mengurus jaminan kehalalan produknya. Penggunaan logo halal (Gambar 11) harus sesuai dan wajib bersertifikat halal dari Badan penyelenggara Jaminan Produk Halal/BPJP dengan ketentuan yang berlaku.



Gambar 11 Logo halal yang berlaku di Indonesia

Tanggal dan kode produksi menginformasikan riwayat produksi pangan pada waktu tertentu berupa nomor bets (*batch*) dan/atau waktu produksi. Pencantuman kode produksi merupakan salah satu bentuk jaminan mutu dan keamanan pangan karena dapat memudahkan dan mempercepat penelusuran

penyebab kejadian luar biasa akibat produk pangan. Tanggal dan kode produksi merupakan informasi yang wajib dicantumkan pada label dan diletakkan pada bagian yang mudah dilihat dan dibaca. Peletakkan tanggal dan kode produksi dapat dicantumkan terpisah dari keterangan pada label, akan tetapi harus disertai dengan petunjuk tempat pencantumannya. Misalnya, “Kode Produksi, lihat pada bagian bawah kaleng”.

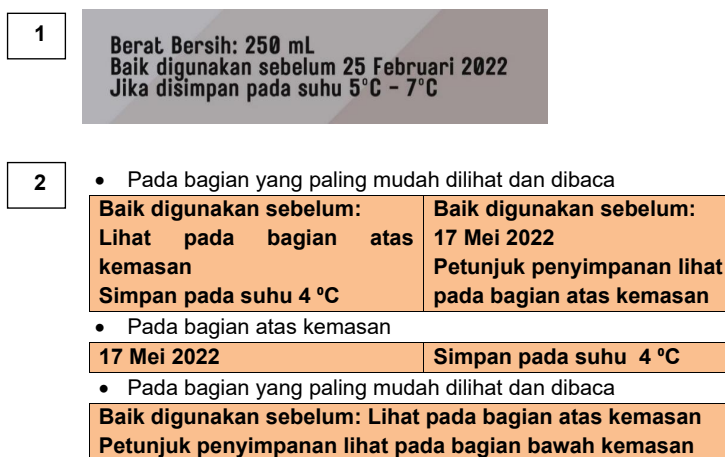
Keterangan kedaluwarsa menunjukkan batas akhir jaminan mutu pangan sepanjang penyimpanannya sesuai dengan petunjuk yang dianjurkan. Penggunaan keterangan kedaluwarsa dikecualikan pada produk minuman yang mengandung alkohol paling sedikit 7% (tujuh persen) dan roti atau kue dengan masa simpan kurang dari atau sama dengan 24 jam, serta cuka namun wajib mencantumkan tanggal produksi atau pengemasan.

Tabel 8 Ketentuan penulisan keterangan kedaluwarsa

Umur simpan	Penulisan	Contoh
≤ 3 bulan	Tanggal, bulan, tahun	“Baik digunakan sebelum: 11 Jan 22”
> 3 bulan	Bulan dan tahun	“Baik digunakan sebelum: Jan 22”

Penggunaan istilah “*expired date*” merujuk pada produk sudah tidak layak konsumsi setelah tanggal tersebut dan sebaiknya tidak dikonsumsi. Label “baik digunakan sebelum” atau “*best before*” berarti bahwa produk mungkin mengalami penurunan kualitas setelah tanggal tersebut terlewat serta masih dapat diperjualbelikan secara legal, selama tidak rusak atau mengalami perubahan fisik tertentu.

Pencantuman keterangan kedaluwarsa disesuaikan dengan cara penyimpanan, oleh karenanya keterangan cara penyimpanan harus dicantumkan berdekatan dengan keterangan kedaluwarsa. Jika penulisan cara penyimpanan tidak memungkinkan berdekatan dengan keterangan kedaluwarsa maka dapat dituliskan terpisah dari keterangan kedaluwarsa. Akan tetapi, harus disertai dengan petunjuk tempat penulisan cara penyimpanan.




Gambar 12 Pencantuman keterangan kedaluwarsa dan cara penyimpanan

Nomor izin edar untuk pangan olahan hasil industri rumah tangga berupa nomor P-IRT yang diterbitkan oleh Dinas Kesehatan daerah setempat. Industri rumah tangga pangan wajib mencantumkan nomor P-IRT sesuai dengan nomor pendaftaran pangannya. Nomor P-IRT paling sedikit memuat 15 digit angka yang diperoleh dari Dinas Kesehatan daerah setempat. Pencantuman nomor P-IRT harus lengkap dan jelas (pada bagian utama kemasan/bagian yang paling mudah dilihat).

Keterangan asal usul bahan pangan tertentu meliputi asal bahan pangan yang bersumber dari hewan atau tanaman serta pangan yang diproduksi melalui proses khusus.



Tabel 9 Pencantuman label asal usul bahan pangan tertentu

Asal usul bahan pangan tertentu	
Sumber	Proses produksi
<ul style="list-style-type: none"> Pencantuman berupa nama bahan diikuti jenis dan asal bahan Jaminan terkait status kehalalan produk, contoh: Mengandung Babi 	<p>Mencakup pangan iradiasi dan produk rekayasa genetik</p> 

7. Keterangan yang dilarang pada label

Informasi yang tidak benar dan/atau menyesatkan, atau keterangan lain yang memuat gambaran atau kesan yang bertentangan dengan keadaan sebenarnya dari pangan olahan yang bersangkutan dilarang dicantumkan pada label. Adapun keterangan tersebut di antaranya:

- Pernyataan bahwa pangan olahan mengandung suatu zat gizi lebih unggul daripada pangan olahan lain yang tidak sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan,
- pernyataan bahwa pangan olahan dapat menyehatkan, kecuali diatur lain dalam ketentuan peraturan perundang-undangan,
- pernyataan atau keterangan dalam bentuk apapun bahwa pangan yang bersangkutan dapat berfungsi sebagai obat,
- pernyataan bahwa pangan olahan dapat meningkatkan kecerdasan,
- pernyataan keunggulan pada pangan olahan jika keunggulan tersebut tidak seluruhnya berasal dari pangan olahan tersebut tetapi sebagian diberikan dari pangan olahan lain yang dapat dikonsumsi bersama-sama,
- pernyataan bahwa konsumsi pangan olahan tersebut dapat memenuhi kebutuhan semua zat gizi,

- g. pernyataan yang memuat ketiadaan suatu komponen yang secara alami tidak ada dalam pangan olahan, kecuali diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan,
- h. nama, logo, atau identitas lembaga yang melakukan analisis/pengujian pangan olahan,
- i. gambar atau keterangan terkait tenaga kesehatan, tokoh agama atau pejabat publik, atau berperan sebagai tenaga kesehatan, tokoh agama atau pejabat publik,
- j. nama dan gambar tokoh yang telah menjadi milik umum, kecuali mendapat izin dari yang bersangkutan,
- k. pernyataan atau keterangan yang secara langsung atau tidak langsung merendahkan barang dan/atau jasa pihak lain,
- l. keterangan, tulisan atau gambar yang menyinggung suku, agama, ras, dan/atau golongan tertentu,
- m. keterangan mengenai undian, sayembara, hadiah, dan tulisan atau gambar apapun yang tidak sesuai dengan label yang disetujui yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari izin edar,
- n. keterangan, tulisan atau gambar lainnya yang bertentangan dan dilarang oleh ketentuan perundang-undangan;
- o. keterangan yang menimbulkan gambaran/persepsi yang bertentangan dengan norma kesusilaan, etika atau ketertiban umum,
- p. keterangan yang menyatakan pangan olahan bersifat tonik, pencantuman kata “tonik” hanya dapat digunakan jika merupakan nama jenis pangan olahan sesuai dengan Kategori Pangan,
- q. logo atau keterangan lain yang tidak terkait pangan olahan atau berlebihan,
- r. keterangan teknologi terbaru/modern/terkini atau kalimat semakna yang kondisinya dipengaruhi oleh waktu,

- s. pernyataan/visualisasi yang menggambarkan peruntukan bagi kelompok tertentu (orang yang memiliki kebutuhan gizi tertentu karena kondisi fisik/fisiologis dan penyakit/gangguan tertentu) pada pangan olahan umum,
- t. keterangan tanpa BTP selain sebagaimana tercantum dalam Pasal 24 ayat (4) Peraturan BPON Nomor 31 Tahun 2018, meliputi penggunaan dan/atau pencantuman nama jenis BTP, keterangan atau pernyataan “bebas BTP”, “tidak menggunakan BTP”, “tidak menambahkan BTP”, “tidak terdapat BTP”, “tidak mengandung BTP”, atau yang semakna,
- u. pernyataan atau keterangan yang menggunakan kata superlatif, kecuali jika disertai dengan bukti berupa sertifikat atau bentuk lain sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan,
- v. pernyataan “satu-satunya”, “hanya”, “Cuma”, atau yang bermakna sama, kecuali jika memiliki data yang dapat dipertanggungjawabkan, dan/atau
- w. penekanan dalam bentuk tulisan dan/atau gambar terkait kandungan BTP, serta
- x. pencantuman klaim.

B. Label Gizi pada Industri Rumah Tangga Pangan

Pangan olahan yang diproduksi oleh usaha mikro dan usaha kecil wajib mencantumkan informasi nilai gizi (ING) dan diterapkan secara bertahap. Pencantuman ING dikecualikan untuk kopi bubuk, kopi instan, kopi celup, kopi dekafein, biji kopi, teh bubuk/serbuk/celup termasuk seduhan herbal, air minum dalam kemasan, air soda, herba, rempah-rempah, bumbu, kondimen, cuka makan, ragi, dan bahan tambahan pangan. Pencantuman informasi nilai gizi dimaksudkan untuk memberikan informasi kepada masyarakat agar dapat memilih pangan olahan sesuai kebutuhan gizinya. Secara umum, tata cara pencantuman ING untuk pangan olahan industri rumah tangga hampir sama dengan pencantuman ING pada umumnya yang diatur dalam Peraturan BPOM Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan.

Tabel 10 Ketentuan pencantuman informasi nilai gizi untuk industri rumah tangga

Informasi yang wajib dicantumkan	Zat gizi yang wajib dicantumkan
<ul style="list-style-type: none"> • Takaran saji • Jumlah sajian per kemasan • Jumlah per sajian • Jenis dan jumlah zat gizi • Persentase AKG • Catatan kaki 	<ul style="list-style-type: none"> • Energi total • Lemak total • Lemak jenuh • Protein • Karbohidrat • Gula • Garam (Natrium)

Pencantuman tabel ING dibuktikan dengan hasil analisis zat gizi dari laboratorium pemerintah dan/atau laboratorium lain yang telah terakreditasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan (*certificate of analysis*). Hasil analisis zat gizi yang dimaksud harus sesuai dengan batas toleransi hasil analisis zat gizi dengan ketentuan sebagai berikut:

- a. hasil analisis zat gizi paling sedikit 80% (delapan puluh persen) dari nilai yang tercantum dalam tabel ING;
- b. hasil analisis energi total, lemak total, lemak jenuh, kolesterol, gula, dan garam (natrium), tidak boleh lebih dari 120% (seratus dua puluh persen) dari nilai yang tercantum pada tabel ING;
- c. hasil analisis lemak total, gula, dan garam (natrium) tidak boleh kurang dari 60% (enam puluh persen) dari nilai yang tercantum pada tabel ING.

Pencantuman ING untuk pangan olahan industri rumah tangga dapat mengacu pada Peraturan BPOM Nomor 16 Tahun 2020 yang memuat 42 jenis pangan, kemudian ditambahkan sebanyak 121 jenis pangan olahan dalam Keputusan Kepala BPOM Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021. Penambahan jenis pangan dilakukan secara bertahap melihat kesiapan dari pelaku usaha yang ada. Untuk PIRT yang tercakup dalam 163 jenis dalam peraturan di atas, wajib mencantumkan ING dan dapat menggunakan angka kandungan gizi berdasarkan referensi (Lampiran 1a dan 1b Tabel Kandungan Gizi dan Takaran Saji) apabila tidak dapat melakukan analisis zat gizi secara mandiri untuk memperoleh *certificate of analysis* (CoA). Pangan Olahan

industri rumah tangga yang belum terdapat dalam 163 jenis tersebut, belum diwajibkan mencantumkan ING, namun didorong untuk secara mandiri melakukan uji laboratoriu. Adapun tata cara pencantuman ING adalah sebagai berikut.

1. Takaran saji

Takaran saji dicantumkan berupa jumlah zat gizi dalam satuan metrik (mg, g, ml) dan diikuti satuan ukuran rumah tangga (URT) seperti sendok teh, sendok makan, sendok takar, gelas, botol, kaleng, mangkuk, bungkus/saset, sterilis, buah, biji, butir, potong, iris dan kotak. Jika takaran saji juga dicantumkan dalam URT, maka URT dicantumkan dalam bilangan bulat.

Contoh pencantuman takaran saji

“Takaran saji ... g (... sendok makan)”

“Takaran saji ... ml (... gelas)”.

2. Jumlah sajian per kemasan

Apabila kemasan pangan berisi lebih dari 1 (satu) takaran saji, maka pencantuman jumlah sajian per kemasan adalah “... sajian per kemasan”. Apabila kemasan Pangan berisi sajian tunggal, maka pangan tersebut tidak wajib mencantumkan informasi mengenai jumlah sajian per kemasan. Ketentuan tentang pembulatan ukuran jumlah sajian per kemasan, yaitu pembulatan dilakukan ke kelipatan 1 (satu) terdekat tanpa desimal.

3. Jumlah per sajian

Uraian tentang zat gizi yang dicantumkan dalam ING merupakan kandungan masing-masing zat gizi per sajian. Oleh karena itu, sebelum uraian tentang zat gizi, tulisan sebagai berikut harus dicantumkan dengan huruf besar (kapital) dan tebal (*bold*): **“JUMLAH PER SAJIAN”**

4. Jenis dan jumlah kandungan zat gizi

Konversi kandungan gizi per sajian dan perhitungan persentase AKG adalah sebagai berikut:

$$\text{Nilai gizi per takaran saji} = (\text{takaran saji (g)}) / (100 \text{ g}) \times \text{nilai gizi produk}$$
$$\text{Persentase AKG per takaran saji} = (\text{nilai gizi per takaran saji}) / (\text{ALG zat gizi}) \times 100\%$$

5. Persentase AKG

Persentase AKG merupakan persentase kontribusi zat gizi dalam satu sajian produk dibandingkan dengan jumlah kebutuhan zat gizi tersebut dalam sehari. Jumlah kebutuhan zat gizi dalam sehari mengacu pada nilai Acuan Label Gizi (ALG) zat gizi yang tercantum pada Peraturan Kepala BPOM Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Nilai ALG pada peraturan tersebut ditetapkan per kelompok usia dan kondisi tertentu (misalnya ibu hamil dan ibu menyusui).

6. Catatan kaki

Catatan kaki merupakan informasi yang menerangkan bahwa persentase AKG yang ditunjukkan dalam ING dihitung berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal untuk kelompok umum. Kebutuhan energi tersebut dapat lebih tinggi atau lebih rendah, disesuaikan dengan kebutuhan.

“Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah” dan dicantumkan paling bawah dengan huruf miring (*italic*) dan merupakan informasi terakhir di dalam kotak ING.

7. Format pencantuman ING

Format vertikal digunakan pada kemasan dengan luas permukaan label lebih dari 100 cm². Terdapat tiga bagian utama ING, yaitu:

- i. Bagian pertama memuat tulisan “INFORMASI NILAI GIZI” serta keterangan tentang takaran saji dan jumlah sajian per kemasan.

- ii. Bagian kedua menyajikan keterangan yang berkenaan dengan kandungan zat gizi. Ukuran satuan yang dicantumkan untuk masing-masing zat gizi. Pada bagian kedua terdapat tiga sub bagian dan diawali dengan kalimat “JUMLAH PER SAJIAN”
- Sub bagian pertama memuat informasi yang berkenaan dengan energi.
 - Sub bagian kedua memuat keterangan yang berkenaan dengan lemak total, lemak jenuh, protein, karbohidrat total, gula, dan garam (natrium).
 - Sub bagian ketiga memuat keterangan tentang vitamin, mineral, dan komponen lainnya (jika ada).
- iii. Bagian ketiga memuat catatan kaki.

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji...g/ml (...keeping) ...Sajian per kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total		...kkal
%AKG*		
Lemak total	...g	...%
Lemak jenuh	...g	...%
Protein	...g	...%
Karbohidrat total	...g	...%
Gula	...g	
Garam (natrium)	...mg	...%
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan Energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih Rendah.</i>		

Gambar 13 Format vertikal pada pencantuman informasi nilai gizi

Format horizontal digunakan pada kemasan dengan luas permukaan label kurang dari atau sama dengan 100 cm². Terdapat dua format yang dapat dipilih untuk digunakan, yaitu:

1) Format tabular

Keterangan yang dimuat dalam format ini disajikan dalam bentuk kolom dan baris.

- Kolom pertama memuat tulisan “INFORMASI NILAI GIZI” serta keterangan mengenai takaran saji, jumlah sajian per kemasan, dan keterangan tentang energi.
- Kolom kedua menyajikan keterangan yang berkenaan dengan lemak total, lemak jenuh, dan protein dalam persen AKG per sajian.
- Kolom ketiga mencantumkan uraian yang berkenaan dengan karbohidrat total, gula, dan garam (natrium). Uraian mengenai vitamin dan mineral lainnya dimuat dalam kolom tersendiri di bawah kolom kedua dan ketiga (jika ada).
- Baris akhir adalah catatan kaki.

INFORMASI NILAI GIZI	Jumlah per sajian	%AKG*	Jumlah persajian	%AKG*
Takaran saji	Lemak total ...g	...%	Karbohidrat total ...g	...%
...g/ml (...URT)	Lemak jenuh ...g	...%	Gula ...g	
...Sajian per Kemasan	Protein ...g	...%	Garam (natrium) ...mg	...%
Energi Total... kkal				
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah</i>				

Gambar 14 Format horizontal (tabular) pada pencantuman informasi nilai gizi

2) Format linier

Dalam format linier, seluruh informasi dicantumkan dalam satu kolom.

INFORMASI NILAI GIZI Takaran saji : ...g/ml (...URT), ... Sajian per Kemasan
**JUMLAH PER SAJIAN : Energi total ...kkal, Lemak Total ...g (...% AKG),
Lemak Jenuh ...g (...% AKG), Protein ...g (...% AKG), Karbohidrat total ...g
(...% AKG), Gula ...g, Garam (natrium) ...mg (...%). *Persen AKG
berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin
lebih tinggi atau lebih rendah.***

Gambar 15 Format horizontal (linier) pada pencantuman informasi nilai gizi

C. Keterangan Lainnya pada Label Pangan Olahan

Tabel 11 Ketentuan pencantuman keterangan lainnya pada label pangan olahan

Keterangan pada label	Ketentuan
Keterangan tentang cara penggunaan	<ol style="list-style-type: none"> 1) Cara penyiapan: dilarutkan dengan air, direbus, atau digoreng. 2) Gambar saran penyajian, cantumkan tulisan “saran penyajian” yang berdekatan dengan gambar tersebut.
Keterangan cara penyimpanan	<ol style="list-style-type: none"> 1) Wajib untuk pangan olahan dengan masa simpan yang dipengaruhi oleh kondisi penyimpanan, dan harus disimpan pada kondisi penyimpanan khusus. 2) Pangan olahan yang lebih dari 1 (satu) saji, wajib mencantumkan keterangan tentang cara penyimpanan setelah kemasan dibuka. 3) Pencantuman cara penyimpanan berdekatan dengan keterangan kedaluwarsa.

Tabel 11 Ketentuan pencantuman keterangan lainnya pada label pangan olahan (lanjutan)

Keterangan pada label	Ketentuan
Keterangan tentang alergen	<p>Alergen dapat berupa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sereal • Telur • Ikan, krustase, moluska, • Kacang tanah, kedelai • Susu • Kacang pohon • Sulfit <p>Tata cara pencantuman:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Wajib dicantumkan bahan alergen. 2) Peringatan: “Mengandung alergen, lihat daftar yang dicetak tebal” atau “mengandung alergen (diikuti dengan nama alergen yang dicetak tebal”. 3) Dituliskan berdekatan dengan daftar bahan. <p>Apabila menggunakan sarana produksi yang sama dengan pangan olahan yang mengandung alergen, wajib dituliskan “Diproduksi menggunakan peralatan yang juga memproses ...” diikuti dengan nama alergen; atau “Mungkin mengandung ...” diikuti dengan nama alergen; atau “Dapat mengandung ...” diikuti dengan nama Alergen.</p>
Keterangan untuk membedakan mutu pangan olahan	<ul style="list-style-type: none"> • Istilah yang menunjukkan perbedaan suatu jenis pangan olahan antara lain “steris”, “premium”, “gold”, “platinum”, “ekstra”, “plus (+)”, “advanced” atau kata lain yang semakna. • Adanya perbedaan yang jelas terkait mutu dan/atau gizi dengan pangan olahan sejenis. • Perbedaan kandungan gizi harus memenuhi ketentuan berlaku. • Pangan sejenis: pangan olahan yang diproduksi oleh perusahaan yang sama dengan nama jenis yang sama dan telah memiliki izin edar. • Disertai dengan tanda asterik (*) dan penjelasan tanda tersebut dicantumkan pada bagian utama label. • Penjelasan mencakup pembeda dan jika perlu dicantumkan pangan olahan sejenis sebagai pembandingnya.

Tabel 11 Ketentuan pencantuman keterangan lainnya pada label pangan olahan (lanjutan)

Keterangan pada label	Ketentuan
Keterangan yang berkaitan dengan asal dan sifat pangan	<p>Alami:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Tidak dicampur dan tidak diproses 2) Diproses secara fisika tetapi tidak mengubah sifat dan kandungannya <p>Murni/100% : Tidak ditambahkan/dicampur dengan bahan lain, misalnya AMDK.</p> <p>Dari... : Bahan baku utama (Minimal 50%)</p> <p>Dengan... : Jika bahan tersebut merupakan salah satu bahan baku yang digunakan dalam pangan olahan yang bersangkutan.</p> <p>Segar : Tidak untuk pangan yang terbuat dari pangan olahan antara atau pangan olahan lainnya</p> <p>Asli : Tidak dicampur dengan bahan yang dapat mengaburkan keasliannya (penggunaan perisa)</p>
Keterangan mengenai sertifikasi keamanan dan mutu pangan olahan	<ol style="list-style-type: none"> 1) Dapat berupa tanda SNI, logo sertifikat kelayakan pengolahan/SKP, logo sertifikat prima, logo piagam bintang keamanan pangan, program manajemen risiko, sistem manajemen keamanan pangan, dan penerapan sistem pengendalian bahaya pada titik kendali kritis (<i>hazard analysis critical control point</i>). 2) Dibuktikan dengan sertifikat yang masih berlaku dan diterbitkan oleh lembaga sertifikasi yang terakreditasi dan/ atau lembaga yang ditunjuk oleh pemerintah.
Tulisan, logo dan/atau gambar yang terkait dengan kelestarian lingkungan dan/ atau kemasan pangan	Wajib disertai dengan data dukung yang dapat dipertanggungjawabkan sesuai dengan peraturan perundang-undangan.

BAB IX

TANTANGAN DAN PELUANG

Pasal 68 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan menyatakan bahwa pemerintah pusat dan pemerintah daerah menjamin terwujudnya penyelenggaraan keamanan pangan secara terpadu serta pemerintah menetapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria keamanan pangan. Penyelenggaraan keamanan pangan harus dilaksanakan secara terpadu dan sinergis oleh semua pemangku kepentingan pada setiap rantai pangan. Sistem ini dilakukan dengan berbasis analisis risiko, meliputi manajemen risiko, kajian risiko, dan komunikasi risiko. Dalam penerbitan perizinan saat ini juga telah dilakukan pendekatan berbasis risiko seperti yang tertuang dalam Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko dan Peraturan BPOM Nomor 10 Tahun 2021 tentang standar kegiatan usaha dan produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan.

Dalam pelaksanaan pengawasan pangan olahan industri rumah tangga, terdapat beberapa tantangan, antara lain koordinasi antar institusi yang menangani keamanan pangan, partisipasi aktif institusi terkait, pemanfaatan pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi khususnya di bidang keamanan pangan yang mendorong agar sistem keamanan pangan terus berkembang, serta pendanaan yang cukup dan ketersediaan sumberdaya manusia yang kompeten sebagai penggerak sistem keamanan pangan. Sistem ini memiliki kelemahan, yaitu tidak semua produk pangan dan pelaku usaha dapat diawasi karena banyaknya jumlah produk pangan dan pelaku usaha yang memproduksi pangan serta tidak diiringi dengan penyediaan jumlah tenaga kerja pengawas pangan yang memadai. Selain itu, diperlukan pula peningkatan kompetensi tenaga pengawas dan penyuluh pangan di setiap

daerah sekaligus pemeliharaan kompetensinya. Adanya sistem perizinan terbaru yang terintegrasi dengan OSS diperlukan adanya penyesuaian terhadap hal-hal tersebut di atas.

Industri rumah tangga pangan (IRTP) merupakan unit usaha yang sifatnya tradisional sehingga masih belum menerapkan sistem organisasi dan manajemen seperti lazimnya dalam perusahaan modern, tidak ada pembagian kerja atau jabatan tertentu, serta pembukuan yang belum jelas. Berdasarkan Septian dan Rahayu (2014), sumberdaya manusia IRTP memiliki keterbatasan keterampilan dan pengetahuan baik dari segi prosedural pengurusan maupun dari aspek pengetahuan terkait keamanan pangan sehingga ada kesulitan untuk dapat memenuhi standar yang ditetapkan.

Pemerintah berupaya untuk menciptakan kondisi untuk memberdayakan industri rumah tangga secara sinergis melalui penetapan berbagai peraturan perundang-undangan dan kebijakan di berbagai aspek kehidupan ekonomi agar industri rumah tangga memperoleh kepastian, kesempatan, perlindungan, dan dukungan berusaha yang seluas-luasnya. Adapun bentuk upaya pemerintah dalam pemberdayaan yakni pendanaan, sarana dan prasarana, informasi usaha, kemitraan, perizinan usaha, kesempatan berusaha, promosi dagang, dan dukungan kelembagaan. Pengesahan Undang-Undang Cipta Kerja diharapkan dapat memberikan ruang yang sangat besar untuk penguatan IRTP melalui kemudahan berusaha.

Fenomena empirik terhadap kurangnya sinergi antar pemangku kepentingan mengakibatkan kurang efektifnya pelaksanaan pengawasan. Hal ini menyebabkan banyaknya produk pangan olahan, khususnya PIRT yang beredar tanpa melalui proses perizinan yang benar karena berbagai faktor dan kendala yang terjadi di lapangan, terutama yang terkait dengan pemberlakuan ketentuan izin edar yang belum dapat menjangkau kepada seluruh pelaku usaha PIRT.

BAB X

PENUTUP

1. Izin edar pangan olahan industri rumah tangga diberikan dalam bentuk Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT).
2. SPP-IRT diberikan setelah industri rumah tangga mengajukan permohonan perizinan berusaha dan wajib memenuhi komitmen selama 3 sampai 6 bulan setelah pengajuan.
3. Komitmen yang harus dipenuhi dalam proses penerbitan SPP-IRT adalah mengikuti penyuluhan keamanan pangan (PKP), memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), serta memenuhi ketentuan pelabelan pangan olahan.
4. Untuk menjamin keamanan pangan maka dilakukan pengawasan, baik pengawasan *pre-market* maupun *post-market*.
5. Sistem pengawasan berupa CPPB-IRT, pemeriksaan sarana produksi, dan tingkat pemenuhan pelabelan.
6. Pada pelaksanaannya, proses pengawasan masih belum optimal sebagai akibat dari belum sesuai jumlah dan kualifikasi sumberdaya manusia yang menangani SPP-IRT, pemahaman pelaku usaha tentang peraturan terkait dengan ketentuan produksi dan peredaran pangan olahan industri rumah tangga, serta koordinasi antar instansi yang menangani pengawasan pangan olahan industri rumah tangga baik secara vertikal maupun horizontal.
7. Perlunya perhatian mengenai penyesuaian regulasi terkini yang mengakomodasikan penyelesaian masalah terkait dengan pengawasan pangan olahan industri rumah tangga oleh *stakeholder* dan pelaku usaha industri rumah tangga pangan.



DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*. Jakarta (ID): Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Industri Rumah Tangga*. Jakarta (ID): Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2017. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 27 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan*. Jakarta (ID): Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2018. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta (ID): Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2018. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 23 Tahun 2018 tentang Pedoman Pengawasan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta (ID): Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2018. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan*. Jakarta (ID): Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2020. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil*. Jakarta (ID): Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2021. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan*. Jakarta (ID): Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2021. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 Tahun 2021 tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan*. Jakarta (ID): Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2021. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan*. Jakarta (ID): Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2022. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta (ID): Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- [BPS RI] Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. 2022. Istilah [diakses 25 November 2021] Badan Pusat Statistik (bps.go.id)
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2021. *Keputusan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021 tentang Penambahan Jenis, Deskripsi, Nilai Kandungan Gizi, dan Takaran Saji Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil yang Wajib Mencantumkan Informasi Nilai Gizi*. Jakarta (ID): Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

- Chotim M, Subhan M. Evaluasi Penulisan Label Pangan yang Tidak Lengkap dan Iklan Pangan Menyebabkan Pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Temanggung Tahun 2013. *J Ris Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Widya Wiwaha Program Magister Manajemen*. 2014; 1(1): 78–82. doi:10.32477/jrm.v1i1.245
- Howkins J. 2001. *The Creative Economy: How People Make Money from Ideas*. Michigan (US): Allen Lane.
- [Kemenkop UKM] Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah. 2019. *Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB) Tahun 2018–2019*. Jakarta (ID): Kemenkop UKM.
- Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Wonosobo. 2022. *Keputusan Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Wonosobo Nomor 65 Tahun 2022 tentang Standar Pelayanan Permohonan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan dan Penerbitan Berita Acara Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB IRT) Dalam Rangka Sertifikasi Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)*. Wonosobo (ID): Dinas Kesehatan Kabupaten Wonosobo.
- Pemerintah Republik Indonesia. 1999. *Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan*. Jakarta (ID): Pemerintah Republik Indonesia.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2007. *Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintahan antara Pemerintah, Pemerintahan Daerah Provinsi, dan Pemerintahan Daerah Kabupaten/Kota*. Jakarta (ID): Pemerintah Republik Indonesia.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2008. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. Jakarta (ID): Pemerintah Republik Indonesia.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2009. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan*. Jakarta (ID): Pemerintah Republik Indonesia.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2014. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*. Jakarta (ID): Pemerintah Republik Indonesia.

- Pemerintah Republik Indonesia. 2019. *Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 tentang Jaminan Produk Halal*. Jakarta (ID): Pemerintah Republik Indonesia.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2019. *Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan*. Jakarta (ID): Pemerintah Republik Indonesia.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2019. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2019 tentang Ekonomi Kreatif*. Jakarta (ID): Pemerintah Republik Indonesia.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2020. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja*. Jakarta (ID): Pemerintah Republik Indonesia.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2021. *Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko*. Jakarta (ID): Pemerintah Republik Indonesia.
- Sanchez. 2018. Relationship marketing management: its importance in private label extension. *Journal of Bussiness Research*. 67: 667.
- Sari *et al.* 2020. *Ekonomi Kreatif*. Medan (ID): Yayasan Kita Menulis.
- Setiawati E, Rozinah S. 2020. Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dalam Upaya Meningkatkan Ekonomi Keluarga Melalui Pengelolaan Usaha Rumahan di Tangerang Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 4(2): 231–240.
- Walikota Depok. 2012. *Peraturan Walikota Depok Nomor 61 tahun 2012 tentang Pedoman Umum dan Penetapan Tarif Pelayanan Puskesmas pada Dinas Kesehatan Kota Depok*. Depok (ID): Walikota Depok.



LAMPIRAN



Lampiran 1a Kandungan Gizi Pangan Olahan IRTP

Tabel 12 Nilai kandungan gizi pangan olahan industri rumah tangga

No	Jenis Pangan Olahan	Nilai kandungan gizi (per 100 gram)						
		Energi total (kkal)	Lemak total (g)	Lemak jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat total (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
1	Keripik Pisang Asin	538,5	31,25	23,5	2,32	62	1,79	583
2	Keripik Pisang Manis	502	23,88	21,1	2,09	69,75	39,7	147
3	Keripik Sale Pisang	414,25	12,03	7,92	3,47	73	41,1	48,7
4	Keripik Nangka	448	15,03	12,81	4,95	73,28	53,5	126
5	Keripik Tempe	546,5	33,03	15	15,95	46,33	1,1	1062
6	Keripik Singkong	495,25	22,5	10,5	1,23	71,93	2,2	412
7	Keripik Singkong Balado/Pedas	459,5	20,8	18,9	2,16	72,98	35,3	790
8	Keripik Umbi Gadung	443,75	12,93	11,4	3,25	78,65	0,44	859
9	Keripik Ubi Ungu	489,25	21,88	11,1	3,27	69,85	14,3	190
10	Keripik Kentang Asin	542,45	33,45	16,3	6,64	41,88	1,34	331
11	Keripik Talas/Keladi	506,75	27,05	13,40	3,49	62,25	1,34	616
12	Keripik Ceker	613,75	47,9	20,8	40,9	4,96	0,45	1394
13	Docol Ketan	370,25	12	10,8	3,64	70,23	58,8	253
14	Docol/Lempok Durian	348	7,60	6,77	3,62	58,35	54,1	158
15	Rempyek Kacang Tanah	534,25	31,13	20,3	11,7	51,98	1,59	712
16	Kemplang/Amplang/Kuku Macan/ Kerupuk Ikan/Kerupuk Udang	497,75	25,1	18,2	5,12	62,93	3,4	1209
17	Rengginang/Bariah	467,5	17,83	17,3	8,50	68,25	3,95	1094

Tabel 12 Nilai kandungan gizi pangan olahan industri rumah tangga (lanjutan)

No	Jenis Pangan Olahan	Nilai kandungan gizi (per 100 gram)						
		Energi total (kkal)	Lemak total (g)	Lemak jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat total (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
18	Kacang Telur	498	23,73	11,6	15,98	55,18	17,8	861
19	Kacang Bawang/Kacang Tojin	597,75	43,43	13,2	24,83	25,67	2,23	663
20	Jipang Kacang/Kipang Kacang/Enting-Enting	542,75	31,73	6,83	22,4	41,33	28,9	208
21	Kue Semprong	441,50	18,2	16,3	6,31	77,45	32,90	311
22	Egg Roll Ubi Ungu	467	17,15	14,10	8,28	70,90	29,70	484
23	Stik Keju	557,75	35,4	19,70	6,87	52,85	1,34	725
24	Kue Mochi Isi Kacang	386,25	12,45	5,01	9,02	49,65	33,40	71,5
25	Kue Satu/Koyah	383	1,46	1,12	11,31	81,15	63,90	17,1
26	Biji Ketapang	518,75	26,85	15,30	6,77	62,60	22,60	285
27	Kembang Goyang	544,50	31,38	16,70	5,20	60,4	24,90	325
28	Cokelat Susu	560,5	37,30	35,90	4,83	58,35	45,6	68,4
29	Risoles Isi Daging Dengan Mayonais (<i>Beef Mayonaise</i>)	171,20	5,77	2,16	6,33	23,50	3,35	517
30	Bakso Daging Sapi	158	15,60	8,56	11,89	11,96	0	882
31	Naget Ayam	326	19,95	9,16	13,67	23,30	1,12	540
32	Siomay/Dimsum Ikan	192	5,27	2,97	8,22	27,93	0	552
33	Tahu Bakso	162,45	7,62	3,47	12,87	10,57	2,5	630
34	Orak-Orak Ikan	155,75	2,58	2,53	5,71	27,48	0	665
35	Sambal Ikan Roa	585,75	57,48	26,8	8,98	6,64	5,48	1800
36	Sambal Bawang	549	53,78	22,70	2,38	13,88	6,26	2048

Tabel 12 Nilai kandungan gizi pangan olahan industri rumah tangga (lanjutan)

No	Jenis Pangan Olahan	Nilai kandungan gizi (per 100 gram)							
		Energi total (kkal)	Lemak total (g)	Lemak jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat total (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)	
37	Minuman Yogurt <i>plain</i>	67,1	3,15	2,5	3,81	5,89	4,44	44,2	
38	Minuman Yogurt Berperisa	43,71	2,71	0,54	2,16	7,89	6,29	76	
39	Abon Ayam	437,25	18,20	16,10	36,51	31,68	26,70	1817	
40	Abon Ikan Lele	445,5	15,18	9,63	35	36,23	37,9	1403	
41	Abon Sapi	475,75	36,3	31,4	17,53	53,83	40,4	1037	
42	Bawang Goreng	540,25	33,08	15,5	6,20	54,4	33,5	1527	
43	Abon Cakalang	472,26	23,98	10,12	35,60	28,51	20,70	1211,18	
44	Abon Ikan Gabus	441,20	18,60	14,01	29,00	39,45	30,73	1393,25	
45	Abon Ikan Tuna	447,50	20,34	7,27	34,62	31,49	26,53	1083,17	
45	Akar Pinang/Akar Kelapa	544,67	31,75	17,13	6,65	58,08	17,58	206,25	
46	Almond Crispy Cokelat	490,61	29,65	16,68	12,24	43,70	25,03	673	
47	Almond Crispy Rasa Keju	537,66	31,14	13,09	12,75	51,60	24,25	586,03	
48	Ampyang Kacang	480,03	21,39	4,12	14,23	57,65	42,51	193,98	
49	Bagea	497,19	23,75	11,13	5,32	65,54	15,08	307,00	
50	Bakso Aci	303,17	12,21	5,56	5,99	42,33	1,15	1389,25	
51	Bakso Ikan	136,38	4,66	2,59	8,05	15,56	1,26	710,71	
52	Bandrek/Minuman Jahe Serbuk	404,46	3,46	1,67	1,23	92,10	59,08	292,33	
53	Bannang-bannang/Keukarah	501,83	25,75	12,10	2,99	64,53	19,95	67,75	
54	Brem Padat	364,50	0,98	0,45	4,89	84,03	61,9	252,05	

Tabel 12 Nilai kandungan gizi pangan olahan industri rumah tangga (lanjutan)

No	Jenis Pangan Olahan	Nilai kandungan gizi (per 100 gram)							
		Energi total (kkal)	Lemak total (g)	Lemak jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat total (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)	
55	Bumbu Kacang (Bumbu Gado-gado, Bumbu Pecel, Bumbu Sate, Bumbu Siomay, dan Bumbu Batagor)	471,59	25,71	5,02	18,24	41,81	27,41	981,93	
56	Carang Mas/Grubi/Sarang Balam	503,47	25,87	9,90	1,63	66,03	39,87	170,95	
57	Cireng Bumbu Rujak	206,48	1,32	1,00	0,17	48,48	6,87	693,75	
58	Combring	493,57	24,25	11,10	1,88	66,95	0	699,00	
59	Dakak-dakak	538,66	31,78	23,93	1,90	61,26	1,33	615,00	
60	Dendeng Sapi	456,11	28,95	9,25	24,66	24,23	24,05	979,88	
61	Dodol Apel	271,41	3,93	1,61	1,66	57,35	32,08	80,43	
62	Dodol Belimbing	478,99	21,63	9,81	3,08	68,00	5,24	480,75	
63	Dodol Cokelat	377,12	5,48	3,13	3,40	78,55	53,70	178,33	
64	Dodol Lidah Buaya	330,31	5,31	4,47	2,30	68,33	41,45	90,68	
65	Dodol Nangka	348,05	5,77	4,83	1,40	72,63	52,13	100,13	
66	Dodol Sirsak	333,25	2,69	1,79	0,76	76,50	59,65	50,70	
67	Donat Kentang Beku	369,63	16,03	7,69	7,39	48,95	9,28	255,50	
68	Emping Manis	505,17	23,93	13,80	5,76	66,69	32,60	217,60	
69	Enting-enting Kacang Gepuk/ Enting-enting Gepuk	527,25	28,85	5,95	4,00	62,90	39,15	18,56	
70	Halua Kacang Kenari	639,20	52,16	23,04	10,45	31,99	29,45	104,95	
71	Harum/Arum Manis/Rambut Nenek	458,24	14,48	6,32	2,83	79,15	38,65	6,22	

Tabel 12 Nilai kandungan gizi pangan olahan industri rumah tangga (lanjutan)

No	Jenis Pangan Olahan	Nilai kandungan gizi (per 100 gram)							
		Energi total (kkal)	Lemak total (g)	Lemak jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat total (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)	
72	Ikan Bilis Kering Goreng	471,95	24,23	9,64	27,72	35,75	0,82	1121	
73	Ikan Wader Kering Goreng	476,00	27,20	11,32	34,36	23,44	0,67	1134,90	
74	Intip Asin	528,83	28,55	9,59	7,15	60,82	3,91	376,85	
75	Intip Manis/Intip Madu	485,25	21,33	9,97	5,72	67,60	14,65	635,00	
76	Jagung Marning	470,55	18,27	6,07	7,49	69,04	12,48	700,30	
77	Jagung Titi	532,11	31,03	11,40	11,26	51,95	0,89	211,45	
78	Jipang Beras	408,64	4,60	1,69	4,08	87,73	44,00	9,69	
79	Kacang Arom/Kacang Sukro	550,23	35,07	16,12	15,95	42,70	7,41	569,20	
80	Kacang Disko	569,36	38,48	10,58	15,63	40,13	5,44	477,08	
81	Kacang Koro Tanpa Kulit	496,13	24,25	11,75	14,75	54,72	1,33	760,08	
82	Kacang Mede	584,07	41,43	11,57	15,05	37,75	13,40	482,65	
83	Kacang Molen/Kacang Sembunyi	525,85	28,73	11,29	9,81	57,01	15,44	374,85	
84	Kebab Mini Beku	317,58	16,30	8,87	7,77	34,95	5,79	597,50	
85	Kecimpring	468,54	20,30	9,81	3,46	68,00	5,24	480,75	
86	Kering Kentang	530,22	37,38	16,58	3,63	44,82	10,50	692,20	
87	Keripik Apel	578,28	38,72	22,32	1,22	56,23	36,93	134,68	
88	Keripik Bakso Goreng	519,32	28,96	9,48	5,52	59,15	0,95	1080,33	
89	Keripik Bayam	544,66	33,82	14,90	4,42	55,65	0,67	806,55	
90	Keripik Belut	512,28	30,68	22,65	20,57	38,47	0,16	736,15	
91	Keripik Buah Campur	475,72	20,00	16,21	3,23	70,70	50,73	60,05	

Tabel 12 Nilai kandungan gizi pangan olahan industri rumah tangga (lanjutan)

No	Jenis Pangan Olahan	Nilai kandungan gizi (per 100 gram)							
		Energi total (kkal)	Lemak total (g)	Lemak jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat total (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)	
92	Keripik Carica	506,42	25,30	17,20	6,25	63,43	18,53	56,45	
93	Keripik Daun Singkong	535,57	32,13	13,53	5,20	56,40	0,48	638,50	
94	Keripik Jagung	534,79	31,03	9,89	5,41	58,47	5,02	824,25	
95	Keripik Jamur Kancing	545,82	33,50	18,90	11,05	50,03	0,83	784,80	
96	Keripik Jamur Tiram	517,54	28,18	11,23	7,58	58,40	4,62	635,91	
97	Keripik Kelakai/Kalakai	520,80	28,48	12,85	6,07	60,05	0,38	919,75	
98	Keripik Kelapa	676,70	56,14	48,37	7,89	34,97	12,98	340,98	
99	Keripik Kulit Ayam	569,51	38,23	14,78	16,63	39,73	0,74	846,75	
100	Keripik Kulit Lela	474,49	24,25	13,15	32,30	31,76	0	1032,25	
101	Keripik Lanting/Alen-alen/Karak Kaliang	511,52	27,96	12,68	0,89	64,08	1,11	744,00	
102	Keripik Mangga	496,50	23,78	13,70	3,92	66,70	44,55	87,77	
103	Keripik Melon	531,06	36,38	16,10	6,03	44,88	30,85	296,20	
104	Keripik Nanas	482,93	21,53	14,39	2,78	69,51	56,44	198,87	
105	Keripik Pare	585,44	39,04	21,32	6,12	52,40	0,80	791,60	
106	Keripik Paru	583,54	41,18	38,08	23,23	30,00	0	831,00	
107	Keripik Pisang Rasa Cokelat	524,44	28,40	12,35	2,28	64,93	18,55	61,47	
108	Keripik Rambutan	469,12	18,04	9,98	4,61	72,08	57,55	121,51	
109	Keripik Salak	435,51	12,31	5,61	2,76	78,42	44,90	118,64	
110	Keripik Semangka	477,80	24,00	10,60	7,17	58,28	43,33	489,25	
111	Keripik Sukun	609,26	46,90	24,74	3,15	43,64	1,20	368,40	

Tabel 12 Nilai kandungan gizi pangan olahan industri rumah tangga (lanjutan)

No	Jenis Pangan Olahan	Nilai kandungan gizi (per 100 gram)							
		Energi total (kkal)	Lemak total (g)	Lemak jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat total (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)	
112	Keripik Tahu	616,56	48,04	22,23	27,26	18,79	2,02	941,10	
113	Keripik Tape	407,90	15,58	8,34	4,02	62,90	29,76	26,06	
114	Keripik Tempe Sagu	558,56	35,80	13,21	11,46	47,63	0	628,01	
115	Keripik Terong	473,70	22,78	13,18	62,68	4,49	0	1443,33	
116	Keripik Usus	547,57	35,05	15,23	22,40	35,63	0	901,50	
117	Kerupuk Kulit/Rambak/Jange	552,18	30,50	14,85	55,3	6,62	1,68	629,75	
118	Kue Bangkit	437,61	11,89	8,35	1,44	81,21	41,26	160,67	
119	Kue Baruasa	399,72	6,88	3,98	6,4	78,05	34,23	118,08	
120	Kue Bidaran/Kue Widaran/ Kue Telur Gabus Asin	644,19	51,75	23,63	1,93	42,68	0	489,25	
121	Kue Bidaran/Kue Widaran/ Kue Telur Gabus Manis	508,94	26,74	13,20	5,59	61,48	28,02	186,72	
123	Kue Gambang/Lidah Sapi	401,26	12,54	7,38	6,30	65,80	26,94	385,75	
124	Kue Ketawa/Onde-onde Cepelis	557,94	34,42	13,30	8,17	53,87	19,97	154,54	
125	Kue Kurma Khas Makassar	515,36	25,80	10,54	10,44	60,35	38,78	142,75	
126	Kue Rangai	456,23	14,47	6,84	6,70	74,80	30,68	78,76	
127	Kue Sagon	466,44	16,08	12,64	1,21	79,22	20,15	218,05	
128	Kue Untir-untir/Kue Tambang/ Kue Colok	516,30	28,78	14,75	9,46	54,86	15,59	226,20	
129	Makaroni Goreng	426,03	13,19	6,77	7,98	68,85	7,32	475,93	
130	Manisan Carica	77,64	0,12	0	0,16	18,98	16,51	16,00	

Tabel 12 Nilai kandungan gizi pangan olahan industri rumah tangga (lanjutan)

No	Jenis Pangan Olahan	Nilai kandungan gizi (per 100 gram)							
		Energi total (kkal)	Lemak total (g)	Lemak jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat total (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)	
131	Manisan Mangga	355,07	0,27	0	0,60	87,56	70,77	292,48	
132	Manisan Pala	336,96	0	0	0,31	83,93	52,88	367,70	
133	Manisan Pepaya	340,16	0	0	0,43	84,61	77,81	283,00	
134	Mi Lidi	438,64	14,80	6,44	10,26	66,10	4,23	1304,00	
135	Minuman Lidah Buaya/ <i>Aloe vera</i>	51,79	1,15	0,53	0,16	10,20	10,85	24,35	
136	Nastar Nanas	488,44	26,20	16,03	5,68	57,48	30,65	247,00	
137	Nopia	370,37	5,53	2,35	6,42	73,73	48,08	331,70	
138	Opak Ketan	429,46	10,22	9,59	9,52	74,85	1,07	658,50	
139	Pang Pang Manis	504,72	24,08	10,89	9,24	62,76	9,80	569,20	
140	Pempek Campur	165,12	2,72	1,54	6,63	28,53	6,33	517,89	
141	Pempek Telur	156,75	2,99	1,34	6,67	25,79	4,40	473,66	
142	Pempek Lenjer	177,81	5,25	1,82	7,56	25,08	4,12	499,77	
143	Permen Susu	383,90	7,30	4,52	3,77	75,78	32,16	71,70	
144	Pia Rasa Kacang Hijau	465,19	17,55	9,98	4,83	71,98	56,63	137,83	
145	Pia Rasa Keju	470,89	22,09	8,71	7,48	60,54	20,93	187,86	
146	Rempeyek Rebon	570,46	39,94	15,15	9,60	43,15	0,97	874,48	
147	Rempeyek Teri	537,21	32,73	14,05	9,31	51,35	0,76	1163,25	
148	Rendang Daging	359,17	25,77	21,25	21,98	9,83	3,15	502,09	
149	Rendang Paru	498,17	41,49	37,62	18,25	12,94	4,62	827,62	
150	Rendang Telur	654,19	54,47	36,20	5,92	35,07	2,51	471,81	

Tabel 12 Nilai kandungan gizi pangan olahan industri rumah tangga (lanjutan)

No	Jenis Pangan Olahan	Nilai kandungan gizi (per 100 gram)							
		Energi total (kkal)	Lemak total (g)	Lemak jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat total (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)	
151	Roti Bagelen	472,87	22,15	12,34	9,49	58,89	23,68	430,66	
152	Sale Pisang Basah	308,54	0,50	0,28	2,96	73,05	49,43	11,28	
153	Sale Molen Mini	453,33	18,25	8,89	3,19	69,08	25,33	75,76	
154	Seblak Instan	354,70	10,06	4,80	5,21	60,83	1,53	1265,00	
155	Serundeng Kelapa	585,84	43,48	41,25	5,18	43,45	31,80	1476,75	
156	Simping	407,50	6,18	5,58	2,62	85,35	4,02	703,00	
157	Stomay/Dimsum Ayam	238,17	12,53	4,49	10,92	20,43	1,56	630,25	
158	Sirup Kalamansi	309,99	0,11	0,05	0,27	76,98	63,43	1,96	
159	Sirup Markisa	213,16	0,24	0,14	0,37	52,38	46,68	33,85	
160	Sumpia Udang	489,74	23,02	16,28	10,44	60,20	15,57	701,36	
161	Sus Kering Cokelat	573,83	37,55	20,58	8,09	50,88	29,40	307,75	
162	Sus Kering Keju	598,21	41,53	18,90	13,43	42,68	4,55	896,50	
163	Yangko/Beras Rendang	343,88	0,64	0	2,33	82,20	50,56	16,00	

Lampiran 1b. Takaran Saji Gizi Pangan Olahan IRTP

Tabel 13 Takaran saji pangan olahan industri rumah tangga

No	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
1	Keripik Pisang Asin	20–40 g
2	Keripik Pisang Manis	20–40 g
3	Keripik Sale Pisang	20–40 g
4	Keripik Nangka	20–40 g
5	Keripik Tempe	20–40 g
6	Keripik Singkong	20–40 g
7	Keripik Singkong Balado/Pedas	20–40 g
8	Keripik Umbi Gadung	20–40 g
9	Keripik Ubi Ungu	20–40 g
10	Keripik Kentang Asin	20–40 g
11	Keripik Talas/Keladi	20–40 g
12	Keripik Ceker	20–40 g
13	Dodol Ketan	10–30 g
14	Dodol/Lempok Durian	10–30 g
15	Rempeyek Kacang Tanah	20–40 g
16	Kemplang/Amplang/Kuku Macan/Kerupuk Ikan/ Kerupuk Udang	20–40 g
17	Rengginang/Batiah	20–40 g
18	Kacang Telur	25–30 g
19	Kacang Bawang/Kacang Tojin	25–30 g
20	Jipang Kacang/Kipang Kacang/Enting-enting	25–30 g
21	Kue Semprong	15–30 g
22	Egg Roll Ubi Ungu	15–30 g
23	Stik Keju	20–40 g
24	Kue Mochi Isi Kacang	10–30 g
25	Kue Satu/Koyah	15–30 g
26	Biji Ketapang	15–30 g
27	Kembang Goyang	20–40 g
28	Cokelat Susu	20–40 g
29	Risoles Isi Daging dengan Mayonais (<i>Beef Mayonaise</i>)	40–60 g
30	Bakso Daging Sapi	50–70 g
31	Naget Ayam	50–70 g

Tabel 13 Takaran saji pangan olahan industri rumah tangga (lanjutan)

No	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
32	Siomay/Dimsum Ikan	50–70 g
33	Tahu Bakso	50–70 g
34	Otak-otak Ikan	50–70 g
35	Sambal Ikan Roa	10–20 g
36	Sambal Bawang	10–20 g
37	Minuman Yogurt <i>Plain</i>	125–250 ml
38	Minuman Yogurt Berperisa	125–250 ml
39	Abon Ayam	10–25 g
40	Abon Ikan Lele	10–25 g
41	Abon Sapi	10–25 g
42	Bawang Goreng	10–20 g
43	Abon Cakalang	10–20 g
44	Abon Ikan Gabus	10–20 g
44	Abon Ikan Tuna	10–20 g
45	Akar Pinang/Akar Kelapa	15–30 g
46	Almond Crispy Cokelat	15–30 g
47	Almond Crispy Rasa Keju	15–30 g
48	Ampyang Kacang	25–30 g
49	Bagea	15–30 g
50	Bakso Aci	50–70g
51	Bakso Ikan	50–100 g
52	Bandrek/Minuman Jahe Serbuk	15–40 g
53	Bannang-bannang/Keukarah	15–30 g
54	Brem Padat	10–30 g
55	Bumbu Kacang (Bumbu Gado-gado, Bumbu Pecel, Bumbu Sate, Bumbu Siomay, dan Bumbu Batagor)	15–30 g
56	Carang Mas/Grubi/Sarang Balam	15–30 g
57	Cireng Bumbu Rujak	50–100 g
58	Combring	20–40 g
59	Dakak-dakak	20–40 g
60	Dendeng Sapi	50–100 g
61	Dodol Apel	10–30 g
62	Dodol Belimbing	10–30 g
63	Dodol Cokelat	10–30 g

Tabel 13 Takaran saji pangan olahan industri rumah tangga (lanjutan)

No	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
64	Dodol Lidah Buaya	10–30 g
65	Dodol Nangka	10–30 g
66	Dodol Sirsak	10–30 g
67	Donat Kentang Beku	40–150 g
68	Emping Manis	20–40 g
69	Enting-enting Kacang Gepuk/Enting-enting Gepuk	25–30 g
70	Halua Kacang Kenari	25–30 g
71	Harum/Arum Manis/Rambut Nenek	5–10 g
72	Ikan Bilis Kering Goreng	20–40 g
73	Ikan Wader Kering Goreng	20–40 g
74	Intip Asin	20–40 g
75	Intip Manis/Intip Madu	20–40 g
76	Jagung Marning	20–40 g
77	Jagung Titi	20–40 g
78	Jipang Beras	20–40 g
79	Kacang Atom/Kacang Sukro	25–30g
80	Kacang Disko	25–30g
81	Kacang Koro Tanpa Kulit	25–30g
82	Kacang Mede	25–30g
83	Kacang Molen/Kacang Sembunyi	25–30g
84	Kebab Mini Beku	40–60 g
85	Kecimpring	-
86	Kering Kentang	20–40 g
87	Keripik Apel	20–40 g
88	Keripik Bakso Goreng	20–40 g
89	Keripik Bayam	20–40 g
90	Keripik Belut	20–40 g
91	Keripik Buah Campur	20–40 g
92	Keripik Carica	20–40 g
93	Keripik Daun Singkong	20–40 g
94	Keripik Jagung	20–40 g
95	Keripik Jamur Kancing	20–40 g
96	Keripik Jamur Tiram	20–40 g
97	Keripik Kelakai/Kalakai	20–40 g

Tabel 13 Takaran saji pangan olahan industri rumah tangga (lanjutan)

No	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
98	Keripik Kelapa	20–40 g
99	Keripik Kulit Ayam	20–40 g
100	Keripik Kulit Lele	20–40 g
101	Keripik Lanting/Alen-alen/Karak Kaliang	20–40 g
102	Keripik Mangga	20–40 g
103	Keripik Melon	20–40 g
104	Keripik Nanas	20–40 g
105	Keripik Pare	20–40 g
106	Keripik Paru	20–40 g
107	Keripik Pisang Rasa Cokelat	20–40 g
108	Keripik Rambutan	20–40 g
109	Keripik Salak	20–40 g
110	Keripik Semangka	20–40 g
111	Keripik Sukun	20–40 g
112	Keripik Tahu	20–40 g
113	Keripik Tape	20–40 g
114	Keripik Tempe Sagu	20–40 g
115	Keripik Terong	20–40 g
116	Keripik Usus	20–40 g
117	Kerupuk Kulit/Rambak/Jange	20–40 g
118	Kue Bangkit	15–50 g
119	Kue Baruasa	15–50 g
120	Kue Bidaran/Kue Widaran/Kue Telur Gabus Asin	20–40 g
121	Kue Bidaran/Kue Widaran/Kue Telur Gabus Manis	20–40 g
123	Kue Gambang/Lidah Sapi	15–30 g
124	Kue Ketawa/Onde-onde Ceplis	15–50 g
125	Kue Kurma	15–50 g
126	Kue Rangai	15–30 g
127	Kue Sagon	15–50 g
128	Kue Untir-untir/Kue Tambang/Kue Colok	15–30 g
129	Makaroni Goreng	20–40 g
130	Manisan Carica	50–100 g
131	Manisan Mangga	50–100 g
132	Manisan Pala	50–100 g
133	Manisan Pepaya	50–100 g

Tabel 13 Takaran saji pangan olahan industri rumah tangga (lanjutan)

No	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
134	Mi Lidi	20–40 g
135	Minuman Lidah Buaya/ <i>Aloe vera</i>	100–200 ml
136	Nastar Nanas	15–50 g
137	Nopia	15–50 g
138	Opak Ketan	20–40 g
139	Pang Pang Manis	20–40 g
140	Pempek Campur	100–200 g
141	Pempek Telur	100–200 g
142	Pempek Lenjer	100–200 g
143	Permen Susu Lembang	1–15 g
144	Pia Rasa Kacang Hijau	25–50 g
145	Pia Rasa Keju	25–50 g
146	Rempeyek Rebon	20–40 g
147	Rempeyek Teri	20–40 g
148	Rendang Daging	50–100 g
149	Rendang Paru	50–100 g
150	Rendang Telur	20–40 g
151	Roti Bagelen	15–30 g
152	Sale Pisang Basah	20–40 g
153	Sale Molen Mini	20–40 g
154	Seblak Instan	100–150 g
155	Serundeng Kelapa	10–25 g
156	Simping	20–40 g
157	Siomay/Dimsum Ayam	50–70 g
158	Sirup Kalamansi	15–30 ml
159	Sirup Markisa	15–30 ml
160	Sumpia Udang	20–40 g
161	Sus Kering Cokelat	15–30 g
162	Sus Kering Keju	15–30 g
163	Yangko/Beras Rendang	10–30 g

Sumber: Peraturan BPOM Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil; Keputusan Kepala BPOM Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021 tentang Penambahan Jenis, Deskripsi, Nilai Kandungan Gizi, dan Takaran Saji Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil yang Wajib Mencantumkan Informasi Nilai Gizi.

