

MODUL MANJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN BANYAK



SPESIFIKASI DAN STANDAR BAHAN MAKANAN

Penyusun (Tim)

1. Dr. Indah Kusumaningrum STP, M.Si
2. Luthfiana Nurkusuma Ningtyas, S.Gz., M.Gizi
3. Rahmatika Nur Aini, S.Gz., M.Gz
4. Widya Asih Lestari, S.Gz., M.KM
5. Chica Riska Ashari, S.Gz., M.Si
6. Fildzah Badzlina, S.Gz., M.KM

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	1
A. Pengantar	1
B. Capaian Pembelajaran	1
C. Sub-Capaian Pembelajaran	2
D. Deskripsi Singkat	2
E. Tujuan Pembelajaran	3
URAIAN MATERI	3
1. Pengertian Spesifikasi Bahan Makanan	4
2. Pengertian Standar Mutu Bahan Makanan	5
3. Unsur-Unsur Standar Mutu Bahan Makanan	5
a. Parameter Organoleptik	5
b. Parameter Kebersihan dan Keamanan	6
c. Parameter Fisik-Kimia	6
d. Parameter Kehalalan	6
e. Standar Kemasan dan Penyimpanan	6
7. Tujuan Penetapan Spesifikasi & Standar Mutu	7
8. Implementasi Standar Mutu pada Program MBG	7
9. Kualitas Gizi dalam Makanan	7
10. Kehalalan Bahan Pangan dan Produk Makanan	8
11. Higiene Sanitasi (Permenkes 1096/2011)	9
STANDAR MUTU BAHAN PANGAN	9
A. Bahan Pangan Segar	10
1. Kentang (SNI 01-3175-1992)	10
2. Ubi Jalar (SNI 01-4493-1998)	11
3. Jagung (SNI 8926:2020)	11
4. Sagu Basah	12
5. Tepung Sagu (SNI 3729:2008)	12
B. Protein Hewani	13
1. Telur (SNI 01-3926-1995)	13
2. Daging Sapi	15
3. Daging Ayam Ras (SNI 3924:2023)	15
4. Ikan Segar (SNI 01-2729.1-2006)	16

C. Protein Nabati	17
1. Tempe (SNI 3144:2009)	17
2. Tahu (SNI 01-3142-1998)	18
3. Kacang Hijau (SNI 01-3923-1995)	19
D. Sayur dan Buah	21
1. Buncis	21
2. Bayam	21
3. Kol (SNI 01-3174-1998)	22
4. Wortel (SNI 3163:2014)	22
5. Labu Siam	23
6. Kacang Panjang	24
7. Toge (SNI 01-3923-1995)	24
8. Sawi Hijau	25
9. Sawi Putih	25
10. Pisang (SNI 7422:2009)	26
11. Jeruk (SNI 3165:2009)	27
12. Pepaya (SNI 4230:2009)	27
13. Semangka (SNI 7420:2009)	28
14. Melon (SNI 7783:2013)	28
E. Sumber Lemak	29
1. Minyak Goreng (SNI 01-3741)	29
2. Santan (SNI 3816:2020)	29
3. Margarin (SNI 3541:2014)	30
F. Bumbu	31
1. Bawang Merah (SNI 3159:2013)	31
2. Bawang Putih (SNI 3160:2013)	32
3. Cabai (SNI 4480:2016)	32
STANDAR MUTU BAHAN KERING	33
1. Beras (SNI 6128:2020)	33
2. Tepung Terigu (SNI 3751:2009)	33
3. Mie Kering / Instan (SNI 3551:2012)	33
4. Bihun Kering (SNI 7621:2011)	34
5. Tepung Roti (SNI 8906:2020)	34

6. Lada (SNI 0004-2013)	36
7. Garam Beryodium (SNI 01-3556-2000)	36
8. Gula Kristal Putih (SNI 3140.3:2010)	37
STANDAR MUTU PANGAN OLAHAN	38
1. Roti Tawar (SNI 8371:2018)	39
2. Susu UHT (SNI 3950:2014)	49
3. Biskuit (SNI 2973:2018)	40
4. Nugget Ayam (SNI 6683:2014)	40
5. Kornet Daging Sapi (SNI 01-3775-2006)	41
PENUTUP	42
LATIHAN SOAL	43
A. Pilihan Ganda	43
B. Benar–Salah	
C. Soal Uraian	45
DAFTAR PUSTAKA	47

SPESIFIKASI DAN STANDAR BAHAN MAKANAN

1. Pengantar

Modul *Spesifikasi dan Standar Bahan Makanan* merupakan bagian penting dalam pembelajaran Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan. Modul ini memberikan pemahaman komprehensif mengenai standar mutu, keamanan, kehalalan, serta persyaratan teknis bahan makanan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan, khususnya pada program Makan Bergizi Gratis (MBG). Melalui modul ini, peserta didik akan memahami bagaimana memilih, menilai, mengolah, serta memastikan bahan pangan memenuhi standar gizi, keamanan, dan higiene sanitasi sesuai ketentuan regulasi nasional dan standar SNI.

2. Capaian Pembelajaran

Setelah mempelajari modul ini, peserta didik diharapkan mampu:

- Menganalisis kualitas bahan pangan berdasarkan standar mutu nasional dan ketentuan keamanan pangan.
- Mengidentifikasi persyaratan kehalalan dan aspek *thayyib* dalam pemilihan bahan makanan.
- Menerapkan prinsip higiene sanitasi dan keamanan pangan dalam seluruh tahapan pengelolaan bahan makanan.
- Menilai kelayakan bahan makanan segar, kering, olahan, serta bahan tambahan berdasarkan parameter mutu seperti warna, aroma, tekstur, kebersihan, dan kontaminasi.
- Mengintegrasikan prinsip gizi, kehalalan, dan keamanan pangan dalam perencanaan pengolahan makanan yang aman dan berkualitas.

3. Sub-Capaian Pembelajaran

1. Pemahaman Standar Mutu Bahan Pangan

- Menjelaskan definisi standar dan fungsinya dalam manajemen pangan.
- Mengidentifikasi standar mutu untuk bahan makanan pokok, protein hewani, nabati, sayuran, buah, lemak, bumbu, bahan kering, dan pangan olahan.

2. Penilaian Kualitas Bahan Pangan

- Memeriksa mutu bahan pangan menggunakan parameter organoleptik (warna, aroma, tekstur).
- Mengidentifikasi bahan yang tidak layak konsumsi berdasarkan cacat fisik, mikrobiologis, atau kimia.

3. Keamanan dan Kehalalan Pangan

- Mendeskripsikan prinsip halal–thayyib dalam pangan.
- Menentukan bahan pangan yang sesuai dengan regulasi kehalalan (UU JPH, PP 42/2024).

4. Higiene Sanitasi Pangan

- Menjelaskan prinsip higiene sanitasi pada penerimaan, penyimpanan, pengolahan, distribusi, dan penyajian pangan.
- Menilai penerapan HACCP sebagai sistem pengendalian bahaya pangan.

5. Gizi dan Kualitas Menu

- Menghubungkan standar mutu bahan pangan dengan capaian gizi yang diharapkan dalam MBG.
- Menilai diversifikasi menu berdasarkan kualitas bahan pangan.

4. Deskripsi Singkat

Modul ini membahas secara detail standar mutu bahan pangan yang meliputi bahan makanan segar, bahan kering, pangan olahan, hingga bumbu dan sumber lemak. Setiap jenis bahan pangan dilengkapi parameter mutu seperti warna, tekstur, aroma, kadar air, serta syarat kebersihan dan keamanan sesuai SNI dan regulasi nasional. Modul juga menyoroti pentingnya kehalalan dan *thayyib* pada setiap jenis bahan makanan, serta

penerapan prinsip higiene sanitasi makanan di berbagai tahapan pengelolaan. Penjelasan mengenai pentingnya memenuhi standar mutu bahan pangan untuk mendukung keberhasilan program MBG turut disajikan, mengaitkan kualitas bahan dengan peningkatan status gizi dan keamanan konsumsi bagi kelompok sasaran.

5. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pembelajaran modul ini, peserta didik memiliki kemampuan untuk:

1. Memahami konsep dasar standar mutu dan keamanan pangan sesuai peraturan nasional.
2. Mengidentifikasi dan mengevaluasi bahan makanan yang layak digunakan berdasarkan parameter mutu.
3. Menerapkan prinsip kehalalan dan *thayyib* dalam pemilihan bahan pangan.
4. Melakukan pemeriksaan bahan pangan secara organoleptik dan teknis sesuai standar.
5. Menerapkan prinsip higiene sanitasi pada seluruh proses penyelenggaraan makanan.
6. Menjamin bahan makanan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan memenuhi standar gizi, mutu, dan keamanan untuk mendukung keberhasilan program MBG.

URAIAN MATERI

PENDAHULUAN

Modul *Spesifikasi dan Standar Bahan Makanan* ini disusun sebagai panduan komprehensif dalam memastikan bahwa seluruh proses penyelenggaraan makanan, khususnya dalam program Makan Bergizi Gratis (MBG), berjalan sesuai prinsip keamanan pangan, standar mutu, kehalalan, serta kecukupan gizi. Dalam konteks pelayanan makanan kepada kelompok rentan seperti balita, anak sekolah, ibu hamil,

dan ibu menyusui, pemilihan dan pengelolaan bahan pangan yang tepat menjadi faktor penentu keberhasilan intervensi gizi melalui makanan.

Dokumen ini memuat standar mutu bahan pangan segar, bahan pangan olahan, bahan kering, bahan nabati dan hewani, serta bumbu dan sumber lemak berdasarkan ketentuan SNI dan regulasi nasional lainnya. Selain itu, dokumen ini menegaskan pentingnya penerapan prinsip *halal-thayyib* dalam setiap proses penyelenggaraan makanan, serta penerapan higiene sanitasi sesuai Permenkes RI No. 1096/2011 dan prinsip HACCP yang bertujuan mencegah kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik pada makanan.

Melalui penyusunan standar mutu yang detail dan terukur, modul ini diharapkan menjadi acuan praktis bagi seluruh penyelenggara SPPG dalam memilih, memeriksa, menyimpan, mengolah, hingga menyajikan bahan pangan yang aman dan berkualitas, sehingga dapat mendukung peningkatan status gizi masyarakat serta menjamin keberhasilan penyelenggaraan MBG

1. Pengertian Spesifikasi Bahan Makanan

Spesifikasi bahan makanan adalah persyaratan teknis yang menjelaskan karakteristik suatu bahan pangan agar dapat digunakan dalam pengolahan makanan.

Spesifikasi ini mencakup aspek:

- **Jenis bahan pangan**

Contoh: beras, sayur, daging, minyak, susu, bahan kering, dll.

- **Karakteristik fisik**

Warna, aroma, tekstur, kondisi permukaan, tingkat kematangan, ukuran, kebersihan.

- **Persyaratan keamanan pangan**

Bebas kontaminan fisik (pasir, kerikil), kimia (residu pestisida, logam berat), dan mikrobiologi (bakteri patogen).

- **Persyaratan kemasan dan penyimpanan**

Jenis kemasan, suhu penyimpanan, umur simpan, dan cara penanganannya.

Spesifikasi memberikan gambaran **seperti apa bahan pangan yang layak digunakan**, sehingga penyelenggara dapat menolak bahan yang tidak memenuhi syarat.

2. Pengertian Standar Mutu Bahan Makanan

Standar mutu bahan makanan adalah kriteria baku yang ditetapkan untuk menilai kualitas suatu bahan pangan berdasarkan parameter tertentu. Standar ini biasanya mengikuti acuan:

- **SNI (Standar Nasional Indonesia)**
- **Permenkes RI**
- **Peraturan BPOM**
- **Codex Alimentarius (FAO/WHO)**
- **Regulasi halal (UU JPH, PP 42/2024)**

Standar mutu memastikan bahwa bahan makanan:

1. **Aman dikonsumsi**
2. **Layak secara organoleptik** (warna, rasa, aroma, tekstur)
3. **Berkualitas sesuai kebutuhan gizi**
4. **Bebas kontaminasi**
5. **Memenuhi standar kehalalan**

3. Unsur-Unsur Standar Mutu Bahan Makanan

a. Parameter Organoleptik (Indera)

Digunakan untuk penilaian awal:

- Warna normal sesuai jenis
- Aroma segar, tidak busuk atau menyimpang
- Tekstur padat, kenyal, tidak lembek atau berlendir
- Bentuk utuh dan seragam
- Rasa normal tanpa keasaman atau ketengikan

b. Parameter Kebersihan dan Keamanan

Termasuk:

- Bebas tanah, debu, bulu, serangga
- Tidak ada benda asing
- Residu pestisida di bawah batas maksimal (mengacu SNI 7313:2024)
- Bebas kontaminasi mikrobiologi seperti *Salmonella*, *E. coli*, dan jamur

c. Parameter Fisik-Kimia

Contoh:

- Kadar air maksimal (misal beras < 14%)
- Asam lemak bebas (FFA) pada minyak (< 0,3%)
- pH santan (> 5,9)
- Bilangan peroksida pada minyak (< 10 meq/kg)
- Derajat sosoh beras (\geq 95%)

d. Parameter Kehalalan

Mengacu pada:

- UU No. 33 tahun 2014
- PP No. 42 tahun 2024
- Keputusan BPJPH No. 20 Tahun 2023

Halal mencakup:

- Bahan berasal dari sumber halal
- Tidak tercemar bahan najis selama distribusi, penyimpanan, dan pengolahan
- Proses pengolahan sesuai standar halal

e. Standar Kemasan dan Penyimpanan

Contoh:

- Kentang: dikemas dalam karung jaring, ventilasi baik

- Ikan segar: disimpan pada suhu 0–4°C
- Daging: disimpan $\leq 4^{\circ}\text{C}$ (segar) atau $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (beku)
- Tepung: disimpan kering dengan $\text{RH} < 60\%$

4. Tujuan Penetapan Spesifikasi dan Standar Mutu

1. **Menjamin keamanan pangan** bagi konsumen
2. **Mencegah keracunan makanan** dan penyakit bawaan makanan
3. **Mempertahankan nilai gizi** bahan pangan
4. **Menjamin konsistensi mutu produk akhir**
5. **Menghindari penggunaan bahan makanan rusak atau berbahaya**
6. **Mendukung penerapan higiene sanitasi pangan**
7. **Mendukung kualitas layanan makanan, seperti pada Program MBG**

5. Contoh Implementasi pada Program Makan Bergizi Gratis (MBG)

Dalam penyelenggaraan MBG, bahan pangan harus:

- Dipilih berdasarkan SNI
- Dibeli dari pemasok yang memenuhi standar keamanan pangan
- Diperiksa organoleptik saat penerimaan
- Disimpan pada suhu sesuai standar
- Diolah secara higienis
- Diverifikasi kehalalannya
- Dicatat dalam log penerimaan dan pengolahan pangan

Ini memastikan makanan yang diberikan kepada balita, anak sekolah, ibu hamil, dan ibu menyusui **aman, halal, dan bergizi**.

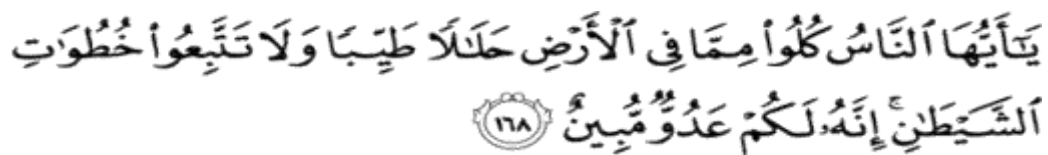
Kualitas Gizi dalam Makanan

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang berhasil tidak hanya memastikan makanan aman tetapi juga memiliki kualitas gizi yang optimal sesuai target sasaran.

- a. Kesesuaian dengan kebutuhan gizi: Produk makanan yang disediakan harus memenuhi kebutuhan gizi kelompok sasaran sesuai dengan yang direkomendasikan (contoh balita, anak sekolah, ibu hamil)
- b. Peningkatan status gizi: Keberhasilan program jangka Panjang dapat diukur dengan data penurunan angka stunting dan masalah gizi lainnya pada kelompok sasaran.
- c. Menu yang beragam: Kualitas gizi dapat tercermin dari keragaman menu yang disajikan dengan kandungan gizi yang lengkap.

3. Kehalalan Bahan Pangan dan Produk Makanan

Di samping aspek kandungan gizi (aspek *kethayyiban*), aspek kehalalan bahan pangan dan produk makanan menjadi sesuatu yang sangat penting dan mendasar. Halal dan *thayyib* adalah dua hal yang tidak terpisahkan, sebagaimana termaktub dalam Al-Quran surat Al-Baqarah ayat 168:



Artinya: “Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.”

Kehalalan bahan pangan dan produk makanan di Indonesia diatur dalam UU No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Peraturan Pemerintah No. 42 tahun 2024, dan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023). Produk halal dibuat dari bahan-bahan yang halal (diperbolehkan syariat) dan juga *thayyib* (baik dan bergizi), serta tidak terkontaminasi oleh barang haram atau najis selama proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan, hingga pendistribusiannya (PP No. 42 tahun 2024).

4. Higiene sanitasi

Merupakan upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Permenkes RI No 1096/Menkes/Per/VI/2011). Pengelolaan makanan oleh jasaboga harus memenuhi higiene sanitasi dan dilakukan sesuai cara pengolahan makanan yang baik. Setiap tenaga penjamah makanan yang bekerja pada jasaboga harus memiliki sertifikasi kursus higiene sanitasi makanan, berbadan sehat, dan tidak menderita penyakit menular. Dalam Permenkes No 1096 tahun 2011, disebutkan bahwa tenaga penjamah makanan harus melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 2 kali dalam 1 tahun bekerja.

Norma higiene sanitasi MBG merupakan prinsip dasar yang wajib dipatuhi oleh seluruh satuan penyelenggara MBG dan SPPG untuk memastikan makanan yang diolah dan didistribusikan aman, tidak terkontaminasi, dan layak dikonsumsi oleh kelompok rentan (balita, anak sekolah, ibu hamil, ibu menyusui).

Norma utama higiene sanitasi meliputi:

- a. **Pencegahan Kontaminasi.** Mencegah kontaminasi biologis, kimia, dan fisik pada seluruh tahapan penyelenggaraan makan (penerimaan bahan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian, pengiriman). Menjamin semua bahan pangan berasal dari sumber aman, bersertifikat, atau terpercaya.
- b. **Pengendalian Bahaya Pangan.** Melaksanakan identifikasi bahaya dan pengendalian sesuai prinsip HACCP. Menjaga suhu aman pangan untuk mencegah pertumbuhan patogen.
- c. **Kebersihan Fasilitas dan Peralatan.** Seluruh peralatan harus bersih, bebas residu, dan disanitasi secara rutin. Lingkungan dapur kolektif (SPPG) harus dirancang untuk mencegah kontaminasi silang.
- d. **Higiene Petugas.** Petugas wajib memenuhi standar higiene pribadi (cuci tangan, pakaian kerja, APD, pemeriksaan kesehatan). Tidak ada petugas sakit yang diperbolehkan menangani makanan.
- e. **Higiene Petugas.** Petugas wajib memenuhi standar higiene pribadi (cuci tangan, pakaian kerja, APD, pemeriksaan kesehatan). Tidak ada petugas sakit yang diperbolehkan menangani makanan.

3.1 Standar Mutu Bahan Pangan dan Produk Makanan

Standar adalah spesifikasi atau persyaratan teknis yang dibakukan, termasuk tata cara dan metode yang disusun berdasarkan konsensus semua pihak yang terkait dengan memperhatikan syarat-syarat keselamatan, keamanan, kesehatan, lingkungan hidup, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta pengalaman perkembangan masa kini dan masa yang akan datang untuk memperoleh manfaat yang sebesar-besarnya (PP No. 28 tahun 2024 tentang mutu dan gizi pangan).

Dalam menghasilkan pangan yang berkualitas khususnya produk makanan di MBG harus mempunyai standar yang mengedepankan bahwa pangan tersebut mempunyai nilai dan mutu yang layak untuk disajikan kepada penerima manfaat yaitu balita, anak sekolah, remaja, ibu hamil dan ibu menyusui. Makanan yang berkualitas akan dapat disajikan dengan memperhatikan standar mutu bahan makanan sampai makanan siap disajikan ke penerima manfaat. Berdasarkan, untuk menjamin mutu bahan

pangan dan produk makanan, pengelolaan pangan olahan siap saji di SPPG harus menerapkan 6 prinsip hygiene sanitasi pangan yang terdiri dari pemilihan/penerimaan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, pengolahan/pemasakan pangan, penyimpanan pangan matang, pengangkutan pangan matang dan penyajian pangan matang sampai pada ke penerima manfaat MBG.

1. Standar Mutu Bahan Pangan Segar

Pemilihan bahan pangan yang akan digunakan mengacu pada standar mutu setiap bahan pangan. Setiap SPPG harus menetapkan mutu bahan pangan yang akan digunakan untuk menjaga mutu produk pangan untuk mempertahankan kandungan zat gizi dan aman untuk dikonsumsi.

a. Standar Mutu Bahan Pangan Segar

Tabel 2 Standar Mutu Bahan Pangan Segar

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
MAKANAN POKOK			
Kentang (SNI 01-3175-1992)	Warna seragam sesuai varietas (kuning/coklat muda), tidak kehijauan. Kulit berwarna hijau mengandung solanin harus ditolak	Pemeriksaan visual	Dikemas dalam karung jaring/bag/box ventilasi, pengemasan kering, bersih bebas kontaminan, tidak ditumpuk berlebihan Disimpan di suhu 10-15°C dalam ruangan yang berventilasi baik dan tidak terpapar sinar matahari
	Warna daging ; Kuning pucat/putih bersih; tidak terdapat bercak hitam atau memar	Pemeriksaan visual (uji sampel belah)	
	Tekstur : keras,tidak ada tunas yang tumbuh atau tunas < 0,5 cm, tidak lembek	Perabaan, pemeriksaan visual	
	Bentuk utuh, tidak cacat parah; ukuran seragam sesuai kebutuhan	Pemeriksaan visual	
	Aroma: berbau khs kentang, tidak berbau asam/busuk	Tes penciuman	
	Kotoran maksimum 2,5% Bebas bercak busuk, jamur, busuk kering/basah, Kentang cacat: maks 5%	Pemeriksaan visual	
	Kelembapan permukaan : Kering, bebas lender	Sentuh & visual	
	Tingkat kematangan: tua		

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
Ubi (SNI 01-4493-1998)	Warna dan bentuk keseragaman warna, bentuk, dan ukuran umbi.	Uji visual di bawah cahaya terang	Jenis kemasan karung jarring/karung berlubang/bo ventilasi, karung bersih, tidak ada kotoran/serangga, tidak mudah sobek
	Berat umbi 100-200 g/umbi, dengan kadar Air 60%, kadar serat 2,5% dan kadar pati 25%	Penimbangan Pemeriksaan visual (uji sampel belah)	Tercantum nama pemasok, varietas, tanggal panen dan berat
	Ukuran bentuk seragam, utuh, tidak pecah dan tidak busuk		
	Bebas tanah dan serabut akar Bebas hama dan lubang serangga		Suhu penyimpanan sejuk (13-16 ⁰ C), tidak kena matahari langsung
	Maksimal 5% area kulit rusak dan tidak boleh ada becak jamur		Posisi penyimpanan : tidak bersentuhan lantai (gunakan palet)
	Tekstur tidak lembek dan segar, tekstur masak empuk tidak berserat. Matang fisiologis, tidak terlalu muda		Masa simpan 2--4 minggu (tergantung varietas dan konsisi)
	Aroma : Ubi jalar tidak boleh mempunyai bau asing	Cium dari jarak 5–10 cm	
Jagung (SNI 8926 2020)	Warna biji : kuning cerah, seragam, tanpa bercak coklat/hitam warna (biji warna lain maksimal 2-7%),	Uji visual di bawah cahaya terang	Plastik food-grade (LDPE/PP) Kemasan bersih, kering, tidak bau
	Bentuk tongkol : utuh, tidak patah minimal 5% cacat minor	Pemeriksaan 360° terhadap tongko	Tidak sobek, tidak berlubang
	Susunan biji : rapat, penuh, tidak banyak ruang kosong maksimal 5% biji hilang		Ada ventilasi (jika plastik) Jagung disusun rapi, tidak ditumpuk berlebihan
	Tekstur biji : kenyal (milk stage), tidak keras	Tekan lembut dengan jari	Nama pemasok, tanggal panen/terima, kelas mutu
	Permukaan : tidak berlendir, tidak keriput		

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
	Kerusakan fisik : tidak memar maksimal memar ringan 3%, tidak keriput, bebas serangga		Diolah/digunakan maksimal 48 jam setelah diterima, sebelum digunakan disimpan pada suhu 10-15 ⁰ C/ruang sejuk berventilasi, jangan dituumpuk terlalu tinggi untuk mencegah memar
	Aroma : segar, khas jagung, tidak asam/apek, tidak berbau kimia, tidak berbau tanah	Cium dari jarak 5–10 cm	
Sagu basah	Warna : Putih krem – coklat muda, seragam, tidak ada bercak	Uji visual di bawah cahaya terang	Jenis kemasan : Plastik PE/PP food-grade, kedap tetapi diberi ventilasi kecil Kondisi kemasan ; Bersih, kering, tidak bocor Label : Nama pemasok, tanggal produksi/panen, berat bersih Tidak boleh ada noda, debu, bau asing Disusun dengan cara tidak ditumpuk berlebihan Digunakan maksimal 1-2 hari setelah diterima, disimpan pada suhu≤ 10 ⁰ C, Chiller, tertutup dan terlindung dari kontaminasi
	Bentuk : butiran lembab seragam dan tidak ada gumpalan besar	Diraba; sagu basah tidak berlendir,	
	Tekstur : lembut, tidak berlendir, tidak keras	sagu kering tidak menggumpal	
	Benda asing : bebas pasir/serat, tidak ada serpihan kayu	Penyaringan/visual	
	Aroma : Netral, khas sagu ringan, tidak asam	Dihirup dari jarak 5–10 cm	
Tepung Sagu (SNI 3729:2008)	Warna : Putih krem cerah, tidak ada bintik hitam	Uji visual di bawah cahaya terang	Jenis kemasn: Plastik food-grade, PP/PE, aluminium foil Kondisi kemasan :
	Bentuk : tepung halus/granula	Diraba; sagu basah	
	Tekstur : kering, halus, tidak	tidak berlendir,	

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
	menggumpal	sagu kering tidak menggumpal	Kedap, bersih, kering Label: Nama pemasok, tanggal produksi, berat bersih Tidak boleh ada debu atau minyak
	Tidak ada benda asing	Penyaringan/visual	
	Kadar air < 13%	Moisture test untuk sagu kering (Moisture meter)	
	Aroma : Netral, tidak apek atau berjamur	Dihirup dari jarak 5–10 cm	Disusun dengan cara tidak ditumpuk berlebihan Digunakan 3-6 bulan setelah diterima, disimpan pada ruang sejuk, kering, hindari RH > 60% dan tertutup rapat
PROTEIN HEWANI			
Telur (SNI 01-3926-1995 Telur Ayam Konsumsi)	Warna cangkang : Warna seragam sesuai jenis (putih atau coklat); tidak kusam; tidak ada noda darah atau kotoran berlebihan Kerabang telur harus berwarna normal sesuai standar (coklat atau putih sesuai ras ayam), dengan kilap/cahaya alami. Permukaan kerabang harus licin, halus, bersih, dan tidak retak. Kelas mutu I harus mulus dan licin; kelas II mungkin ada sedikit kekasaran; kelas III mungkin agak kasar tapi tidak retak.	Pemeriksaan visual	Menggunakan tray/karton telur bersih dan kering, lapisan pelindung (pulp tray/sekat) Tidak disusun terlalu tinggi (maksimal 6 tray) Selama distribusi diberi pelindung guncangan Disimpan pada suhu 10–18°C; ruangan kering; tidak terkena sinar matahari langsung
	Bentuk : Bentuk oval normal, tidak lonjong berlebihan; permukaan cangkang rata	Pemeriksaan visual	
	Tekstur cangkang : Cangkang kuat, tidak retak rambut, tidak lembek, tidak gepeng	Pemeriksaan visual dan sentuh	

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
	Kerabang telur harus utuh tanpa retak. Mutu I ditandai oleh keutuhan sempurna.		
	Kebersihan cangkang : Bebas kotoran; kotoran $\leq 5\%$ permukaan Pada mutu I dan II, kerabang harus bersih dari kotoran, noda, atau bercak. Mutu III mungkin mengandung sedikit noda, tapi tidak mengandung kotoran menempel atau benda asing.	Pemeriksaan visual	
	Aroma telur ; Telur harus memiliki aroma khas telur segar, tidak berbau asing atau busuk.	Tes penciuman sederhana setelah telur dibuka sampel Aroma busuk, sulfur menyengat (ditolak)	
	Kondisi dalam telur ; Kuning telur bulat, putih telur kental, tidak bercampur, tidak ada bercak darah Putih telur harus kental dan bersih (mutu I), bisa sedikit encer untuk mutu II, dan encer untuk mutu III. Kuning telur harus berbentuk bulat, bersih, dan tidak tercampur dengan putih telur.	Pemeriksaan isi telur pada uji sampling, Putih telur encer berlebihan, kuning telur pecah, bercak darah $> 3 \text{ mm} \rightarrow$ ditolak	
	Uji Kesegaran : Telur tenggelam dan tetap di dasar saat direndam air = telur segar Telur mengapung = ditolak	Float test (uji perendaman)	
	Umur simpan: Maks. 7 hari penyimpanan suhu ruang; maks. 21 hari pada suhu dingin ($\leq 10^{\circ}\text{C}$)	Cek tanggal terima / catatan logistik	

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
	Kantung udara pada mutu I kedalamannya kurang dari 0,5 cm, mutu II antara 0,5–0,9 cm, dan mutu III lebih dari 0,9 cm.		
Daging sapi	Warna daging: Merah cerah/merah tua segar; tidak pucat, tidak kecoklatan berlebihan	Pemeriksaan visual	Daging segar disimpan pada suhi $\leq 4^0\text{C}$, Daging dikemas dengan Plastik food grade, bersih, tidak bocor, tidak kontak langsung dengan lantai.
	Warna lemak : Putih krem hingga kuning pucat (normal); tidak gelap	Pemeriksaan visual	
	Bentuk : Potongan rapi, utuh, tidak banyak memar	Pemeriksaan visual	
	Tekstur: Padat, kompak, elastis saat ditekan Tekstur lembek, berlendir, atau tidak kembali saat ditekan harus ditolak	Perabaan (uji tekan)	Daing beku $\leq -18^0\text{C}$, Pengemasan : Vakum/kemasan rapat, bebas kristal es berlebih
	Permukaan daging : Bersih, sedikit lembab, tidak basah berlebihan, tidak berlendir	Pemeriksaan visual & sentuh	
	Aroma : Aroma daging segar khas sapi; tidak asam, tidak busuk	Tes penciuman	Label kemasan : erdapat: jenis potongan, tanggal potong, tanggal diterima
	Serat otot : Serat halus hingga sedang, tidak putus-putus	Pemeriksaan visual	
	Cairan Daging (drip): Drip sedikit; tidak keruh	Pemeriksaan visual	
	Elastisitas: Cekungan kembali dalam 1–2 detik	Uji organoleptik sederhana	
Karkas dan Daging Ayam Ras (SNI 3924 : 2023)	Warna: Warna merah muda pucat hingga putih kekuningan; tidak kebiruan atau kehijauan; tidak terdapat bercak darah berlebihan Merah muda atau merah terang pada daging, sementara kulit berwarna putih bersih mengkilat.	Pemeriksaan visual	Dikemas menggunakan plastik food grade atau tray bersegel, menggunakan bahan yang kedap air, tidak toksik, tidak menurunkan mutu dan keamanan,

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
	Kondisi lemak : Lemak berwarna putih ke krem; tidak kuning gelap	Pemeriksaan visual	serta tidak mengakibatkan penyimpangan/ kerusakan selama penyimpanan dan pengangkutan. Suhu penyimpanan untuk ayam segar $\leq 4^{\circ}\text{C}$ Ayam beku disimpan $\leq -18^{\circ}\text{C}$
	Berbau Khas Daging, Tidak berbau busuk; tidak mengeluarkan aroma asam atau menyengat	Tes penciuman	
	Tekstur: Kenyal, elastis, dan kembali ke bentuk semula setelah ditekan	Sentuh / tekan	
	Keutuhan: Karkas utuh dan tidak ada kerusakan seperti sobek atau memar dan bertulang kokoh	Pemeriksaan visual	
	Kotoran: tidak boleh terdapat kotoran maupun darah. Bebas bulu tersisa; bebas kotoran; bebas kontaminan fisik (plastik, batu, logam)	Pemeriksaan visual	
	Elastisitas : Bila ditekan, permukaan kembali (indikasi kesegaran baik)	Tekan dengan jari	
	Kondisi darah/cairan : Tidak Terdapat Kandungan Air, Cairan merah darah minimal; tidak ada pembusaan atau lender Jika Cairan keruh, berbusa, lender harus ditolak	Pemeriksaan visual	
Ikan Segar (SNI 01-2729.1-2006)	Warna: Ikan segar harus memiliki warna spesifik jenis ikan, cerah, dan mengkilap. Mata ikan harus cembung, insang berwarna merah cerah, dan tubuh ikan berwarna alami, tidak kusam atau berubah warna kecoklatan. Insang : Merah cerah, basah alami	Pemeriksaan visual	Ikan segar disimpan pada suhu $0-4^{\circ}\text{C}$ Ikan beku $\leq -18^{\circ}\text{C}$ pengemasan ikan segar : dikemas dengan wadah food grade, tidak bocor dengan es seryt 1 : 1 dengan ikan pengemasan ikan beku : menggunakan vacuum
	Perut dan organ dalam : Tidak bengkak, tidak pecah, tidak berbau Tidak mengandung cacing, tidak	Visual & penciuman	

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
	menghitam		pack/kemasan rapat
	Tekstur: Daging ikan harus kenyal dan elastis, tidak lembek atau berlendir tebal. Permukaan badan sedikit berlendir tipis transparan, bukan lendir tebal atau lendir keruh.	Tekan dengan jari	kemasan bersih bebas pasir, tanah, plastic/tanda bebda asing
	Aroma: Bau ikan harus sangat segar dan spesifik jenis ikan tersebut, tanpa bau asam, amoniak, atau bau busuk. Bau amoniak atau bau H2S menandakan penurunan mutu.	Tes penciuman	
	Kotoran dan Kebersihan: Ikan harus bersih dari kotoran dan tidak mengandung bahan asing	Pemeriksaan visual	
	Cacat Minimal dan Keutuhan: Tubuh ikan harus utuh tanpa luka, cacat, atau gejala penyakit. Dinding perut utuh dan tidak lunak.	Pemeriksaan visual	
PROTEIN NABATI			
Tempe (SNI 3144: 2009)	Tekstur: Tempe berbentuk padatan kompak, tidak berlendir, dan agak kenyal. Tekstur harus seragam dan padat, tanpa bagian yang lembek atau berpori-pori besar.	Perabaan / sentuh	Dikemas dengan daun pisanh/plastic food grade Label tanggal produksi tertera
	Warna: Tempe harus berwarna putih hingga sedikit keabu-abuan, yang merupakan warna khas jamur Rhizopus sp. sebagai fermentor. Warna tidak boleh berubah menjadi hijau, kuning, atau kecoklatan yang menandakan jamur patogen atau fermentasi yang tidak baik.	Pemeriksaan visual	Disimpan padas ushu 10-15 ⁰ C atau suhu ruang sejuk; terhindar dari panas
	Tingkat keutuhan: Tempe harus utuh dalam bentuk, tidak pecah	Visual (uji sampel belah)	

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
	atau hancur, mempertahankan kepadatan dan bentuk aslinya dari proses fermentasi.		
	Minimal cacat: Tempe harus memiliki keseragaman dan tidak ada bagian yang rusak, berlubang, atau berjamur selain jamur Rhizopus yang normal.	Pemeriksaan visual	
	Aroma: Bau tempe khas, segar, dan sedikit asam hasil fermentasi. Tidak boleh berbau busuk, anyir, atau bau asing lainnya.	Tes penciuman	
	Kotoran: Bebas dari bahan asing seperti kulit kedelai yang tidak terfermentasi, kotoran, atau hama.	Pemeriksaan visual	
	Kapang merata, tidak ada bagian kosong atau over-fermented (terlalu keras)	Pemeriksaan visual	
	Permukaan kering; tidak mengeluarkan cairan	Visual & sentuh	
	Uur produksi : Usia tempe ideal: 1–2 hari setelah produksi	Cek label/tanggal produksi	
Tahu putih (SNI 01-3142: 1998)	Warna: Tahu harus berwarna putih normal atau sedikit kekuningan alami, tidak memiliki noda atau perubahan warna yang tidak diinginkan.	Pemeriksaan visual	Ideal digunakan 0-1 hari setelah diproduksi dari pabrik tahu (lakukan pengecekan tanggal produksi) Suhu penyimpanan : disimpan dengan air bersih, suhu ruang sejuk atau ≤ 10 ⁰ C Dikemas de gan plastic
	Tekstur: Tahu berbentuk padat lunak, empuk, dan halus saat dikonsumsi. Permukaan tahu halus dan tidak berlendir.	Perabaan / sentuh	

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
			food brade/wadah
	Aroma: Tahu harus memiliki aroma khas tahu segar, tidak berbau asam, busuk, atau bau asing lainnya.	Tes penciuman	tertutup dan tidak bocor Terdapat label tanggal produksi
	Kotoran: Tidak boleh terdapat kotoran atau bahan asing lain pada tahu.	Pemeriksaan visual	
	Minimal cacat: Tahu harus bebas dari luka, retak, atau kerusakan fisik pada permukaan dan dalamnya.		
	Tingkat keutuhan: Tahu harus utuh dalam bentuknya, tidak pecah atau hancur sehingga mempertahankan bentuk padat aslinya.	Perabaan / sentuh	
	Rasa netral khas tahu, tidak pahit, tidak asam	Uji organoleptik sederhana (sampling)	
	Kandungan air : Tidak mengeluarkan banyak cairan saat ditekan	Tekan dengan jari	
Kacang hijau (SNI 01-3923-1995)	Warna: Kacang hijau berwarna hijau kekuningan yang seragam dan cenderung cerah, bebas dari noda atau perubahan warna yang tidak diinginkan.	Visual dengan pencahayaan standar	Bahan kemasan Plastik PP/PE food grade, kertas kraft berlapis, atau woven bag, Kedap udara, tahan lembab, bersih, kuat
	Tekstur: Kacang harus utuh, keras, dan tidak keriput atau kering terlalu parah. Permukaan biji halus dan bebas dari retak besar.	Uji tekan manual / hardness test	Pelebelan Nama produk, berat, tanggal panen, tanggal kadaluarsa/best

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
	Aroma: Bebas dari bau apek, bau busuk, atau bau asing lainnya, menunjukkan kesegaran dan kebersihan.	Uji organoleptik panel terlatih	before Disimpan 10-15°C kering, kelembapan RH < 60%
	Kotoran: Bebas dari bahan asing seperti tanah, batu, serangga, sisa kulit kacang, dan kotoran lain. < 1%	Pemeriksaan visual	Disimpan 6-12 bulan pada konsisi kering
	Minimal cacat: Kacang hijau harus bebas dari biji yang pecah, belah, atau keriput melebihi batas yang diperbolehkan. Terdapat tiga kelas mutu dengan batas cacat yang berbeda. Maksimal 5% biji kulit pecah atau retak Tidak ada Jamur : Tidak ada bercak putih/hitam Tidak ada telur, larva, atau biji berlubang		
	Keutuhan: Kacang harus dalam kondisi utuh, tidak dihancurkan atau pecah secara signifikan, menjaga mutu dan daya simpan.	Visual dan mikroskopik bila perlu	
	Rasa (setelah direbus): Normal, tidak pahit atau asam	Uji organoleptik	

Tabel 2 Standar Mutu Sayur dan Buah

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
SAYURAN			
Buncis	<p>Buncis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Warna: Polong buncis harus berwarna hijau cerah segar, tidak kusam atau menguning, dengan permukaan mengkilap tanpa bercak coklat. Tekstur: Polong segar, keras dan renyah, tidak layu atau lembek. Ukuran seragam sesuai kelas mutu (I, II, III). Aroma: Harum khas buncis segar, tanpa bau apek atau bau kimia. Kebersihan: Bebas kotoran, tanah, dan benda asing. Bebas pestisida melebihi batas maksimum residu (sesuai SNI 7313:2024). Bebas kontaminasi mikrobiologi patogen. Bahaya fisik, kimia, mikrobiologi harus dikontrol dan sesuai standar keamanan pangan nasional. 	<p>Uji Organoleptik, uji residu pestisida, uji cemaran logam berat dan mikroba</p>	<p>Bahan yang digunakan untuk kemasan harus baru, bersih, terdapat sirkulasi udara, dan tidak mudah rusak sehingga tidak menyebabkan kerusakan eksternal maupun internal.</p>
Bayam	<p>Bayam:</p> <ul style="list-style-type: none"> Warna: Daun harus hijau segar, cerah, tanpa bercak layu atau kuning. Tekstur: Daun segar, tidak layu, lembek, atau rusak. Aroma: Harum daun segar yang khas, tanpa bau busuk atau bahan kimia asing. Kebersihan: Bebas dari tanah, kotoran, dan benda asing lain. Residue pestisida dan mikroba patogen harus sesuai batas aman. Bahaya fisik, kimia, dan mikrobiologi harus memenuhi standar mutu dan 	<p>Uji Organoleptik, uji residu pestisida, uji cemaran logam berat dan mikroba</p>	

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
SAYURAN			
	keamanan pangan.		
Kol (SNI 01-3174-1998)	<p>Kubis Segar :</p> <ul style="list-style-type: none"> Warna: Kol harus memiliki warna daun luar yang seragam, hijau segar tanpa bercak layu, kuning, atau noda yang menunjukkan kerusakan. Tekstur: Daun kol padat dan kencang mengelilingi kepala kubis, tidak layu atau lembek serta tidak busuk. Aroma: Harum segar khas kol tanpa bau asing, busuk, atau bau kimia yang tidak normal. Kebersihan: Bebas dari kotoran, tanah, pestisida melebihi batas maksimum residu pestisida (mengacu SNI 7313:2024), serta bebas dari kontaminasi mikrobiologi patogen. Bahaya fisik: Bebas dari kerusakan mekanis signifikan, seperti luka, lecet, atau kerusakan yang mempengaruhi mutu. Bahaya kimia: Residue pestisida dan bahan kimia lain harus memenuhi batas aman menurut standar nasional. Bahaya mikrobiologi: Tingkat mikroba patogen harus sesuai persyaratan keamanan pangan. 	<p>Uji Organoleptik, uji residu pestisida, uji cemaran logam berat dan mikroba</p>	
Wortel (SNI 3163-2014)	<p>Wortel:</p> <ul style="list-style-type: none"> Warna: Wortel harus berwarna cerah dan seragam sesuai varietasnya, bebas dari perubahan warna seperti hijau pada pangkal umbi lebih dari 2 cm. Tekstur: Wortel harus padat, keras, 	<p>Uji Organoleptik, uji residu pestisida, uji cemaran logam berat</p>	<p>Kemasan harus dapat melindungi wortel dengan baik, menggunakan bahan kemasan</p>

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
SAYURAN			
	<p>tidak lembek atau berlendir, permukaan halus tanpa kerusakan yang berarti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aroma: Aroma khas wortel segar, bebas dari bau asing atau busuk. • Kotoran: Bersih dari kotoran, tanah, dan benda asing lainnya. • Minimal cacat: Bagian yang cacat berupa goresan atau luka pada kulit umbi yang tidak mempengaruhi penampilan dan mutu, dengan total cacat maksimum 10% dari luas permukaan wortel. • Keutuhan: Wortel harus utuh, segar, tidak layu, tidak pecah, dan tidak tumbuh akar sekunder atau tunas pada pangkal batang. 	dan mikroba	yang kuat dan bersih, serta memiliki mutu yang cukup untuk mencegah kerusakan wortel
Labu siam	<ul style="list-style-type: none"> • Warna: Labu siam segar memiliki warna hijau terang dan seragam, dengan permukaan kulit cukup rata dan tanpa bercak yang menunjukkan kerusakan. • Tekstur: Tekstur buah harus padat dan tidak lembek, menunjukkan kesegaran dan tidak mengalami pembusukan. • Aroma: Memiliki aroma segar khas labu siam tanpa bau asing atau busuk. • Kotoran: Bebas dari kotoran, debu, atau bahan asing yang menempel pada permukaan. • Keutuhan/Tingkat Kesegaran: Buah harus utuh, tidak luka atau terdapat bintik-bintik hitam akibat kematian sel dan proses metabolisme buruk selama 	Uji Organoleptik, uji residu pestisida, uji cemaran logam berat dan mikroba	Bahan yang digunakan untuk kemasan harus baru, bersih, terdapat sirkulasi udara, dan tidak mudah rusak sehingga tidak menyebabkan kerusakan eksternal maupun internal.

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
SAYURAN			
	penyimpanan. Tingkat kekerasan atau tekstur dapat diukur dengan alat ukur tekstur, dengan hasil yang berbeda tergantung metode dan jenis pengemasan.		
SNI 7313:2024 tentang batas maksimum residu pestisida pada komoditas pertanian asal tumbuhan termasuk berbagai buah dan sayuran seperti jeruk, melon, pepaya, pisang, dan lain-lain	<ul style="list-style-type: none"> • Sayuran berbuah, selain labu-labuan (kelompok) ; BMR (0,8 mg/kg) • Kacang panjang: Sayuran kacang-kacangan (kelompok BMR (0,05 mg/kg) • Toge : • Sawi hijau: BMR (15 mg/kg) • Sawi putih: BMR (15 mg/kg) <p>Nb: Batas maksimum residu (BMR) pestisida</p>		
Kacang Panjang	Belum ada SNI khusus yang mudah diakses, tapi melalui standar mutu sayuran umum di Indonesia, kacang panjang harus memiliki warna hijau cerah, tekstur segar dan renyah, aroma segar tanpa bau busuk, bersih dari kotoran dan benda asing. Pengujian mikrobiologis dan residu pestisida wajib memenuhi batas aman sesuai SNI 7313:2024.	Uji Organoleptik, uji residu pestisida, uji cemaran logam berat dan mikroba	

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
SAYURAN			
Toge (SNI 01-3923-1995)	<ul style="list-style-type: none"> Warna: Toge harus memiliki warna hijau cerah segar pada bagian kecambah, dan putih bersih pada bagian akar. Warna tidak boleh kusam atau berubah menjadi kuning atau coklat yang menandakan kerusakan. Tekstur: Tekstur toge harus renyah, segar, tidak lembek atau kering. Tidak ada bagian layu, busuk, atau berlendir. Aroma: Harus memiliki aroma khas segar kecambah kacang hijau, bebas dari bau tengik, asam, atau bau bahan kimia atau fermentasi yang tidak normal. Kebersihan (bahaya fisik, kimia, dan mikrobiologi): <ul style="list-style-type: none"> Bebas dari kotoran, tanah, atau benda asing lain yang dapat mencemari produk. Bebas dari pestisida melebihi batas maksimum residu yang diatur dalam SNI 7313:2024. Bebas dari kontaminasi mikrobiologi patogen, memenuhi syarat keamanan pangan dan standar mikrobiologi yang berlaku. Kadar air: maksimal 13-14% tergantung kelas mutu. Butir rusak: tingkat maksimal butir rusak 1-5% tergantung kelas mutu. 	Uji Organoleptik, uji residu pestisida, uji cemaran logam berat dan mikroba	
Sawi hijau	<ul style="list-style-type: none"> Sawi hijau dan Sawi putih: menggunakan kerangka standar mutu sayur segar, biasanya menyaratkan 	Uji Organoleptik, uji residu	

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
SAYURAN			
	warna daun hijau cerah (sawi hijau) dan putih kehijauan (sawi putih), tekstur daun dan batang padat segar, aroma segar khas sayur tanpa bau apek, bebas dari kotoran dan bau bahan kimia. Kebersihan (fisik, kimia, mikrobiologi) harus sesuai standar pengawasan mutu pangan segar.	pestisida, uji cemaran logam berat dan mikroba	
Sawi Putih	<ul style="list-style-type: none"> Sawi hijau dan Sawi putih: menggunakan kerangka standar mutu sayur segar, biasanya menyaratkan warna daun hijau cerah (sawi hijau) dan putih kehijauan (sawi putih), tekstur daun dan batang padat segar, aroma segar khas sayur tanpa bau apek, bebas dari kotoran dan bau bahan kimia. Kebersihan (fisik, kimia, mikrobiologi) harus sesuai standar pengawasan mutu pangan segar. 	Uji Organoleptik, uji residu pestisida, uji cemaran logam berat dan mikroba	
BUAH - BUAHAN			
Pisang (SNI 7422:2009.)	<ul style="list-style-type: none"> Warna: Pisang harus memiliki warna yang sesuai dengan ciri varietasnya, seragam, tanpa bercak atau perubahan warna yang mengindikasikan kerusakan. Tekstur: Buah harus padat/firm, tidak lembek atau busuk, serta tekstur kulit harus utuh dan tidak rusak. Aroma: Berat aroma khas pisang segar tanpa bau asing atau bau busuk. Kotoran: Pisang harus bersih, bebas dari kotoran, debu, dan benda asing lain yang melekat pada permukaan. Keutuhan: Buah harus ut 	Uji Organoleptik, uji residu pestisida, uji cemaran logam berat dan mikroba	

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
SAYURAN			
Jeruk (SNI 3165:2009)	<ul style="list-style-type: none"> Warna: Jeruk harus memiliki warna kulit yang cerah, seragam sesuai varietas, tanpa bercak, noda atau perubahan warna yang mengindikasikan kerusakan. Tekstur: Kulit jeruk harus kenyal, tidak lembek atau sobek, serta buah dalam keadaan segar dengan tekstur daging buah yang sesuai. Aroma: Harum khas jeruk segar tanpa bau asing atau bau busuk. Kotoran: Bebas dari kotoran, debu, dan benda asing menempel pada kulit buah. Keutuhan: Buah harus utuh tanpa cacat, luka, memar, lubang dari serangga atau kerusakan mekanis yang dapat menurunkan mutu. 	Uji Organoleptik, uji residu pestisida, uji cemaran logam berat dan mikroba	
Pepaya(SNI 4230:2009)	<ul style="list-style-type: none"> Warna: Pepaya harus memiliki warna kulit yang segar, normal sesuai varietas, dan seragam tanpa bercak atau perubahan warna yang mengindikasikan kerusakan. Tekstur: Buah harus padat (firm), tidak lembek atau busuk, serta kulit harus utuh dan bebas kerusakan. Aroma: Pepaya harus beraroma segar alami tanpa bau asing atau bau busuk. Kotoran: Buah harus bersih, bebas dari kotoran, debu, dan benda asing yang melekat pada permukaan. Keutuhan: Pepaya harus utuh, tanpa luka, memar, atau kerusakan fisik 	Uji Organoleptik, uji residu pestisida, uji cemaran logam berat dan mikroba	

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
SAYURAN			
	akibat benturan atau hama.		
Semangka (SNI 7420:2009)	<ul style="list-style-type: none"> • Warna: Kulit semangka harus memiliki warna yang segar dan normal sesuai varietas, seragam tanpa bercak atau noda yang menandakan kerusakan. • Tekstur: Buah harus utuh, padat, dan tidak lembek; bersifat segar dengan tekstur daging buah tidak berair berlebihan atau busuk. • Aroma: Harum segar khas semangka, tanpa bau asing atau bau busuk. • Kotoran: Semangka harus bersih dari kotoran, debu, dan benda asing lain yang melekat pada permukaan kulit. • Keutuhan: Buah harus utuh tanpa luka, memar, retak, lubang akibat hama atau kerusakan mekanis. 	Uji Organoleptik, uji residu pestisida, uji cemaran logam berat dan mikroba	
Melon (SNI 7783:2013)	<ul style="list-style-type: none"> • Warna: Kulit melon harus memiliki warna cerah dan segar yang sesuai varietas, seragam tanpa bercak luka atau noda kebusukan. • Tekstur: Buah harus utuh, kompak dan padat, tidak lembek atau kerusakan jaringan, dengan daging buah yang kenyal dan segar. • Aroma: Harum khas melon segar tanpa bau busuk atau bau asing. • Kotoran: Permukaan kulit melon harus bersih dari kotoran, debu, dan benda asing. • Keutuhan: Buah harus utuh tanpa luka, goresan, lubang, atau memar akibat 	Uji Organoleptik, uji residu pestisida, uji cemaran logam berat dan mikroba	

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
SAYURAN			
	hama atau kerusakan mekanis.		
SUMBER LEMAK			
Minyak makan/ minyak goreng (SNI 01-3741)	<ul style="list-style-type: none"> Warna: Warna minyak harus muda dan jernih, tanpa adanya kekeruhan atau warna asing yang menandakan kontaminasi. Tekstur (keadaan fisik): Minyak dalam keadaan cair dan homogen, tidak berkerak atau mengandung partikel asing. Aroma dan rasa: Minyak harus memiliki aroma dan rasa normal, tidak tengik atau berbau bahan kimia / asing. Kotoran (kemurnian): Bebas dari kotoran, debu, dan benda asing. Kadar air dan kotoran maksimum sebesar 0,3%. Parameter kimia utama meliputi: <ul style="list-style-type: none"> Asam lemak bebas (free fatty acid/F.A.A.) maksimal 0,3% untuk minyak goreng kemasan. Bilangan peroksida maksimal 10 meq O₂/kg untuk minyak goreng curah. Bilangan iodin, bilangan penyabunan, dan index bias sesuai standar spesifik. 	Uji Organoleptik, uji residu pestisida, uji cemaran logam berat dan mikroba	
Santan (SNI 3816:2020 (revisi dari SNI 01-	<ul style="list-style-type: none"> Warna: Santan harus memiliki warna normal sesuai jenisnya (santan encer, santan krim, konsentrat, atau bubuk), biasanya putih sampai krem muda. 	Uji Organoleptik, uji residu pestisida, uji	

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
SAYURAN			
3816-1995)	<ul style="list-style-type: none"> • Tekstur: Santan dalam keadaan homogen, konsistensi cair atau bubuk sesuai jenis produk, tanpa adanya penggumpalan atau endapan yang tidak diinginkan. • Aroma: Harus beraroma normal khas kelapa segar, tanpa bau tengik, apek, atau bau bahan kimia asing. • Kotoran: Bebas dari kotoran, debu, partikel asing, dan benda lain yang tidak boleh masuk dalam produk. • kesegaran mutu): Santan harus memiliki pH minimum 5,9, kadar air maksimal 5% untuk produk bubuk, dengan padatan total bervariasi menurut jenis santan (misalnya santan encer 6,6-12,7%, santan krim 25,4-37,3%). Asam lemak bebas 0,21-0,37%, sebagai indikator kerusakan santan. 	cemaran logam berat dan mikroba	
Margarin (SNI 3541:2014)	<ul style="list-style-type: none"> • Warna: Margarin harus berwarna putih sampai kuning pucat, homogen, dan sesuai dengan karakteristik produk. • Tekstur: Margarin harus berbentuk emulsi (cair atau semi padat), halus, dan tidak berair atau menggumpal, sesuai dengan kategori (margarin padat, setengah padat, atau spread). • Aroma: Harus memiliki aroma khas lemak nabati yang segar dan tidak tengik, bau bahan kimia, atau bau asing. • Kotoran dan Keutuhan: Bebas dari 	Uji Organoleptik, uji residu pestisida, uji cemaran logam berat dan mikroba	

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
SAYURAN			
	<p>bahan asing, partikel kotoran, dan benda asing lain yang dapat mengganggu kualitas produk. Margarin harus memenuhi standar tingkat kesegaran, seperti kadar air maksimal 0,5% untuk margarin padat dan sesuai standar internasional untuk produk sejenis.</p> <ul style="list-style-type: none"> Parameter kimia utama meliputi: <ul style="list-style-type: none"> Asam lemak bebas (FFA): maksimum 0,2% Bilangan peroksida: maksimum 10 meq O₂/kg Kandungan lemak total: minimal 62% Bilangan iodin: sesuai jenis margarin (biasanya 62-78 untuk margarin padat) 		
BUMBU			
Bawang Merah (SNI 3159:2013)	<ul style="list-style-type: none"> Warna: Bawang merah harus memiliki warna kulit yang seragam, sesuai varietas, tanpa bercak lapisan kulit yang berwarna berbeda atau tanda kerusakan. Tekstur: Umbi harus keras dan padat, tidak lembek atau bertekstur lunak akibat pembusukan. Aroma: Harus beraroma khas bawang merah segar tanpa bau apek, tengik, atau bau bahan kimia asing. Kotoran: Bebas dari kotoran, tanah, debu, dan benda asing lain yang menempel pada permukaan bawang merah. 	<p>Uji Organoleptik, uji residu pestisida, uji cemaran logam berat dan mikroba</p>	<p>Dikemas dalam karung jaring sesuai dengan CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004</p> <p>Kemasan harus bermutu, bersih, berventilasi dan tahan selama pengangkutan, distribusi dan dapat menjaga kesegaran umbi. Kemasan harus</p>

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
SAYURAN			
	<ul style="list-style-type: none"> Keutuhan / Tingkat Kesegaran: Bawang merah harus utuh tanpa luka, memar, busuk, atau kerusakan mekanis. Tingkat kematangan dan keutuhan diklasifikasikan dalam kelas mutu Super, I, dan II sesuai kondisi fisik dan mutu. 		bebas dari bahan dan benda asing untuk menjamin kesesuaian penanganan dan pengiriman untuk mempertahankan mutu
Bawang Putih (SNI 3160:2013)	<ul style="list-style-type: none"> Warna: Bawang putih harus memiliki warna kulit yang seragam, bersih, dan sesuai dengan varietasnya tanpa bercak yang menunjukkan kerusakan atau jamur. Tekstur: Umbi harus keras, kompak, dan tidak lembek. Kulit luar bawang putih harus utuh dan tidak rusak. Aroma: Harus memiliki aroma khas bawang putih segar tanpa bau apek, tengik, atau bau bahan kimia asing. Kotoran: Bebas dari tanah, debu, kotoran, dan benda asing menempel pada umbi. Keutuhan/Tingkat Kesegaran: Bawang putih harus utuh tanpa luka, memar, busuk, atau kerusakan fisik lain akibat mekanis atau hama. Tangkal bawang merah tidak lebih dari 2 cm dari leher umbi. 	Uji Organoleptik, uji residu pestisida, uji cemaran logam berat dan mikroba	<p>Dikemas dalam karung jaring sesuai dengan CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004</p> <p>Kemasan harus bermutu, bersih, berventilasi dan tahan selama pengangkutan, distribusi dan dapat menjaga kesegaran umbi. Kemasan harus bebas dari bahan dan benda asing untuk menjamin kesesuaian penanganan dan pengiriman untuk mempertahankan mutu</p>
Cabai (SNI 4480-2016)	<ul style="list-style-type: none"> Penampilan Fisik: utuh, segar, sehat, padat (firm), layak konsumsi, bebas dari kerusakan akibat suhu ekstrim, hama, memar, serta kelembaban yang 	Uji Organoleptik, uji residu pestisida, uji	Kemasan harus bermutu, bersih, berventilasi, dan tahan selama

BAHAN MAKANAN	PARAMETER MUTU	METODE UJI	PENGEMASAN/ KETERANGAN LAIN
SAYURAN			
	berlebihan <ul style="list-style-type: none"> • Ukuran: panjang minimal 2 cm, sesuai dengan varietasnya • Aroma: tidak beraroma asing yang menyimpang selain khas cabai • Kebersihan: bersih, bebas dari kotoran, bebas dari hama dan penyakit, bebas dari logam berat dan residu pestisida. 	cemaran logam berat dan mikroba	pengangkutan, distribusi dan dapat menjaga kesegaran cabai. Kemasan harus bebas dari bahan dan aroma benda asing untuk menjamin dan mempertahankan mutu

b. Standar Mutu Bahan Kering

Bahan Makanan	Parameter Mutu
Beras (Sni 6128 2020)	<ul style="list-style-type: none"> • Warna dan Tekstur: Beras harus memiliki warna normal sesuai jenisnya (putih, merah, hitam), seragam, tidak kusam atau berubah warna. Teksturnya keras dan kering, tidak lembek atau pecah berlebihan. • Aroma: Beras harus bebas dari bau apek, busuk, asam, atau bau asing lain yang menandakan kerusakan atau kontaminasi. • Kebersihan: Beras harus bebas dari hama dan penyakit, serta tidak mengandung benda asing seperti pasir, kerikil, logam, atau bahan lain yang membahayakan. • Kandungan Kadar Air: Maksimal 14% untuk menjaga kualitas dan mencegah pertumbuhan mikroorganisme. • Komponen Mutu: Derajat sosoh minimal 95% untuk beras sosoh; kandungan butir kepala, butir patah, butir rusak, butir kapur, dan butir merah/hitam dibatasi sesuai kelas mutu (Premium, Medium I, Medium II). • Bahaya Kimia dan Mikrobiologi: Beras harus memenuhi batas maksimum cemaran logam berat, residu pestisida, dan mikotoksin sesuai ketentuan keamanan pangan nasional.

Bahan Makanan	Parameter Mutu
Tepung Terigu (SNI 3751:2009)	<ul style="list-style-type: none"> • Warna: Tepung terigu harus berwarna putih kekuningan, bersih, dan seragam. • Tekstur: Berbentuk serbuk halus, bebas dari gumpalan atau kotoran yang besar. • Aroma: Berbau khas tepung terigu, tidak berbau asing, busuk, atau apek. • Kebersihan: Bebas dari bahan asing seperti serangga, debu, batu kecil, dan bahan pencemar lainnya. • Bahaya Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi: <ul style="list-style-type: none"> • Memenuhi batas maksimum residu pestisida, logam berat, dan kontaminan mikrobiologis sesuai ketentuan keamanan pangan nasional. • Tidak mengandung kontaminan mikroorganisme patogen atau cemaran yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. • Kadar Protein: Minimal 7,0%, sesuai ketentuan standar untuk daya hasil dan kekuatan adonan. • Kadar Abu: Maksimal 0,7%, menunjukkan tingkat kebersihan dan proses pengolahan.
Mie Kering (SNI 3551-2012 (Mie Instan))	<ul style="list-style-type: none"> • Warna: Warna mie sesuai dengan yang tercantum dalam label, biasanya warna kuning sampai kuning keemasan. Warna harus normal dan seragam, tidak boleh ada perubahan warna yang mencurigakan. • Tekstur: Mie harus dalam keadaan kering, tekstur keras dan tidak lembek. Tidak boleh ada gumpalan atau bagian yang hancur. • Aroma: Bau mie harus normal, tidak berbau apek, busuk, atau bau asing lainnya. • Kebersihan (benda asing): Tidak boleh mengandung benda asing seperti tanah, pasir, batu, serangga, atau bahan lain yang mencemari produk. • Keutuhan: Minimal 90% mie harus utuh (tidak hancur atau patah), dengan toleransi maksimal 10% hancur/patah berdasarkan bobot. • Kadar air maksimal produk adalah 4% untuk produk hasil penggorengan. • Bahaya kimia dan mikrobiologi: Mi harus bebas dari cemaran logam

Bahan Makanan	Parameter Mutu
	berat, residu pestisida, dan kontaminan mikroorganisme patogen sampai batas aman konsumsi sesuai ketentuan peraturan pangan nasional.
Bihun Kering Sni 7621 2011 Bihun Jagung)	<ul style="list-style-type: none"> • Warna: Putih hingga putih kekuningan yang seragam, sesuai warna normal bihun jagung. • Tekstur: Berbentuk benang-benang padat khas bihun, kering, dan tidak mudah patah. Tidak berbintik atau berlendir. • Aroma: Bau khas bihun jagung yang normal, tidak berbau apek, busuk, atau bau asing lain. • Kebersihan (benda asing): Bebas dari kotoran seperti tanah, pasir, batu, serangga atau bahan asing lain. • Keutuhan: Minimal 90% bihun harus utuh, maksimal 10% boleh patah atau hancur berdasarkan berat. • Kadar air maksimal 12% (berat basah) untuk menjaga mutu dan daya simpan. • Bahaya kimia dan mikrobiologi: Bebas dari cemaran logam berat (kadmium maksimal 0,1 mg/kg), pestisida, dan mikroorganisme patogen sesuai standar keamanan pangan.
Tepung Roti (SNI 8906:2020)	<p>Warna</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tepung roti harus memiliki warna yang seragam, tidak berubah warna akibat proses, dan bebas dari warna asing yang menunjukkan kerusakan atau kontaminasi. <p>Tekstur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tekstur tepung harus halus dan seragam, tidak menggumpal, serta bebas dari bahan-bahan kasar yang dapat mengganggu kualitas produk akhir. <p>Aroma</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tidak boleh berbau tengik, bau apek, atau bau bahan kimia. Aroma harus netral atau sesuai dengan karakter tepung roti. <p>Kebersihan (Bahaya Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi)</p>

Bahan Makanan	Parameter Mutu
	<ul style="list-style-type: none"> • Bebas dari benda asing seperti batu, logam, plastik, dan bahan lain yang berbahaya secara fisik. • Kandungan bahan kimia berbahaya, seperti logam berat (Pb), mikotoksin, dan residu pestisida, harus di bawah batas aman yang ditetapkan. • Bebas dari mikrobiologi berbahaya, seperti kapang, khamir, dan bakteri patogen, dengan angka lempeng total dan parameter mikrobiologi sesuai standar keamanan pangan.
Lada (SNI 0004-2013 Lada Putih)	<p>Warna</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lada putih harus memiliki warna putih, tidak berubah warna menjadi kehitaman atau kecokelatan yang menunjukkan kualitas buruk. <p>Tekstur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tekstur lada putih utuh harus keras, tidak mudah patah atau hancur, serta tidak menggumpal jika berupa lada putih bubuk. <p>Aroma</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memiliki aroma khas lada putih segar, bebas dari bau tengik, apek, bau bahan kimia atau kontaminasi lain yang merusak kualitas. <p>Kebersihan (Bahaya Fisik, Kimia, Mikrobiologi)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebas dari serangga hidup, mati, dan bagian serangga. • Batas maksimum kandungan bahan asing seperti batu, tanah, atau bahan lain yang bukan lada adalah 1% untuk mutu I dan 2% untuk mutu II. • Kandungan air maksimal 13% untuk mutu I dan 15% untuk mutu II. • Bebas dari cemaran kapang maksimal 1% untuk mutu I dan 2% untuk mutu II. • Harus negatif dari Salmonella dan E.coli sesuai standar mikrobiologi pangan. • Kadar piperin minimal sesuai hasil pengujian untuk setiap mutu.
Garam (SNI 01-3556-2000)	<p>Warna:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Garam harus berwarna putih bersih tanpa adanya kontaminasi warna

Bahan Makanan	Parameter Mutu
Garam Konsumsi Beryodium)	<p>asing yang menunjukkan kotoran atau pencemaran.</p> <p>Tekstur:</p> <ul style="list-style-type: none"> Garam konsumsi berbentuk butiran kristal yang tidak menggumpal atau berbutir kasar secara tidak normal dan mudah larut dalam air. <p>Aroma:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tidak berbau asing, tidak bau apek, dan tidak berbau bahan kimia, sehingga aman dan sesuai untuk konsumsi. <p>Kebersihan (Bahaya Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi):</p> <ul style="list-style-type: none"> Bebas dari benda asing seperti pasir, kerikil, tanah, dan bahan tidak larut lain dengan batas maksimum tertentu sesuai standar. Kadar air maksimal 7% untuk menjaga kemurnian dan mencegah penggumpalan. Kandungan natrium klorida (NaCl) minimal sesuai ambang batas mutu garam konsumsi. Kandungan yodium melalui penambahan kalium iodat (KIO₃) harus sesuai standar minimum untuk mencegah kekurangan yodium pada konsumen. Bebas dari cemaran logam berat seperti timbal (Pb), merkuri (Hg), dan kadmium (Cd) di bawah batas maksimum yang ditetapkan. Parameter mikrobiologi harus negatif dari patogen berbahaya dan memenuhi standar keamanan pangan.
Gula (Sni 31403 2010 Gula Pasir)	<p>Warna</p> <ul style="list-style-type: none"> Gula kristal harus berwarna putih dengan derajat warna pada kisaran tertentu berdasarkan ICUMSA (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis), misalnya warna kristal berada pada rentang CT 4,0-10,0 tergantung mutu. <p>Tekstur</p> <ul style="list-style-type: none"> Kristal gula harus berbentuk padat, homogen, tidak menggumpal, dan mudah larut dalam air.

Bahan Makanan	Parameter Mutu
	<p>Aroma</p> <ul style="list-style-type: none"> Gula harus tidak berbau asing atau bau apak, serta tidak memiliki bau bahan kimia sehingga aman untuk konsumsi. <p>Kebersihan (Bahaya Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi)</p> <ul style="list-style-type: none"> Bebas dari benda asing seperti pasir, kerikil, atau bahan lain yang bukan bagian dari gula dengan batas maksimum tertentu. Kadar abu dan kotoran harus rendah untuk memastikan kemurnian gula. Kadar air maksimal untuk menjaga kestabilan gula. Parameter kimia termasuk kadar sukrosa yang tinggi sesuai mutu yang ditetapkan, serta batas maksimum untuk kontaminan logam berat. Bebas dari mikrobiologi patogen dan memenuhi standar keamanan pangan.

c. Standar Mutu Bahan Pangan Olahan

Bahan Makanan	Parameter Mutu
Roti tawar (SNI 8371:2018)	<p>Warna</p> <ul style="list-style-type: none"> Warna kulit roti tawar harus coklat merata sebagai hasil proses pemanggangan, sedangkan bagian dalam (daging roti) harus berwarna putih sampai krem muda tanpa bercak-bercak yang tidak diinginkan. <p>Tekstur</p> <ul style="list-style-type: none"> Tekstur daging roti harus halus, kenyal, dan elastis, tidak mudah hancur, serta memiliki daya kembali (rebound) setelah ditekan. Tekstur yang baik tidak menggumpal atau terlalu kasar. <p>Aroma</p> <ul style="list-style-type: none"> Aroma roti tawar harus harum khas roti segar tanpa bau tengik, apek, atau bau asing lain yang menandakan kerusakan atau kontaminasi.

Bahan Makanan	Parameter Mutu
	<p>Kebersihan (Bahaya Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebas dari benda asing seperti serpihan logam, plastik, atau kotoran. • Batas maksimum kandungan bahan tambahan dan sisa pestisida sesuai regulasi pangan. • Kandungan gula dan garam sesuai standar yang ditentukan agar citarasa seimbang dan aman dikonsumsi. • Bebas dari mikroorganisme patogen dan jamur dengan batas maksimum lempeng total mikroba, sehingga aman secara mikrobiologis.
Susu UHT (SNI 3950:2014)	<p>Warna</p> <ul style="list-style-type: none"> • Susu UHT harus memiliki warna putih hingga krem muda yang homogen tanpa adanya perubahan warna yang menunjukkan kerusakan atau kontaminasi <p>Tekstur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Susu harus homogen dan cair tanpa gumpalan atau partikel yang terpisah, serta tidak ada endapan yang terlihat. <p>Aroma</p> <ul style="list-style-type: none"> • Susu UHT harus beraroma segar dan khas susu tanpa bau tengik, bau asam, atau bau asing lain yang menunjukkan kerusakan atau pencemaran. <p>Kebersihan (Bahaya Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebas dari benda asing seperti serpihan logam, kaca, plastik, atau bahan lain yang berbahaya fisik. • Kandungan komponen kimia seperti lemak, protein, dan kadar air harus sesuai dengan klasifikasi susu UHT (full cream, rendah lemak, bebas lemak). • Kandungan mikrobiologi harus memenuhi batas sterilitas komersial, dengan tidak ditemukannya mikroorganisme patogen seperti Salmonella, E. coli, dan bakteri pengurai. • Bebas dari cemaran kimia berbahaya seperti residu pestisida, logam berat, dan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai standar.

Bahan Makanan	Parameter Mutu
Biskuit (SNI 2973 2018)	<p>Warna</p> <ul style="list-style-type: none"> Warna produk harus normal sesuai jenis biskuit dan seragam, tanpa adanya perubahan warna yang mengindikasikan kerusakan atau pencemaran. <p>Tekstur</p> <ul style="list-style-type: none"> Tekstur harus sesuai dengan jenis biskuit, seperti renyah pada crackers, keras pada biskuit keras, dan lembut pada kukis, tanpa gumpalan atau perubahan tekstur yang tidak normal. <p>Aroma</p> <ul style="list-style-type: none"> Harum dan normal, tidak berbau tengik, apek, atau bau bahan kimia asing. <p>Kebersihan (Bahaya Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi)</p> <ul style="list-style-type: none"> Bebas dari benda asing seperti serpihan logam, plastik, atau kotoran lain. Kadar air maksimum sesuai standar untuk menjaga kualitas dan mencegah pertumbuhan mikroorganisme. Batas maksimum abu tidak larut dalam asam dan kandungan bahan kimia berbahaya seperti logam berat (Pb, Cd, Hg) harus memenuhi ketentuan perundang-undangan. Bebas dari mikroorganisme patogen seperti Salmonella dan E. coli, serta jumlah total mikroba harus dalam batas yang aman.
Nugget (SNI 6683:2014)	<p>Warna</p> <ul style="list-style-type: none"> Nugget ayam harus memiliki warna yang seragam dan sesuai dengan karakteristik produk, tanpa adanya perubahan warna yang mengindikasikan kerusakan. <p>Tekstur</p> <ul style="list-style-type: none"> Tekstur nugget harus kenyal, tidak keras, dan homogen, dengan tekstur daging ayam yang terasa dalam produk. <p>Aroma</p> <ul style="list-style-type: none"> Aroma harus khas nugget ayam, harum dan segar, tanpa bau tengik, bau apek, atau bau asing yang menunjukkan kerusakan atau

Bahan Makanan	Parameter Mutu
	<p>kontaminasi.</p> <p>Kebersihan (Bahaya Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebas dari benda asing seperti serpihan logam, plastik, dan material tidak diinginkan lainnya. • Kadar air maksimal 50% untuk menjaga kualitas dan daya simpan. • Kadar abu maksimal 1,37%, sesuai standar untuk menjamin kemurnian bahan. • Kandungan mikrobiologi harus memenuhi standar keamanan pangan, termasuk tidak ditemukan patogen seperti Salmonella dan E. coli. • Batas maksimum bahan kimia berbahaya seperti logam berat harus dipenuhi.
<p>Kornet (SNI 01-3775-2006- Kornet Daging Sapi)</p>	<p>Warna</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kornet harus memiliki warna khas daging sapi, yakni merah terang yang mengkilap dan tidak pucat. Warna harus seragam dan tidak mengandung bercak atau perubahan yang tidak diinginkan. <p>Tekstur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tekstur daging pada kornet elastis, sedikit kaku, tidak lembek, serta menunjukkan tekstur daging yang baik setelah proses pengolahan. <p>Aroma</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aroma khas daging sapi segar tanpa bau tengik, bau apek, atau bau bahan kimia yang tidak normal. <p>Kebersihan (Bahaya Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebas dari benda asing seperti serpihan logam, kaca, plastik, atau kotoran lain. • Maksimum kadar lemak 12%, protein minimal 17%, dan kadar karbohidrat sesuai standar. • Kandungan kimia berbahaya seperti nitrit yang digunakan dalam proses curing harus berada di bawah batas maksimum (misalnya 50 mg/kg nitrit).

Bahan Makanan	Parameter Mutu
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengendalian mikrobiologi untuk menghindari patogen dan mikroorganisme merugikan sesuai standar keamanan pangan. • Pengemasan harus hermetis dan sterilisasi memastikan keamanan mikrobiologi produk.

PENUTUP

Dokumen *Spesifikasi dan Standar Bahan Makanan* ini diharapkan menjadi pedoman dasar yang kuat bagi seluruh pemangku kepentingan dalam penyelenggaraan makanan, baik di tingkat SPPG maupun satuan pelaksana lainnya. Standar yang disajikan mencakup aspek keamanan pangan, mutu bahan, kehalalan, nilai gizi, serta higiene sanitasi, sehingga dapat menjadi rujukan utama dalam memastikan bahwa makanan yang disiapkan benar-benar aman, bermutu, bergizi, dan sesuai regulasi.

Penerapan standar secara konsisten akan mampu meningkatkan kualitas penyelenggaraan makanan, mencegah risiko kontaminasi dan penyakit bawaan makanan, serta mendukung pencapaian target gizi nasional, terutama dalam upaya menurunkan angka stunting dan meningkatkan status kesehatan kelompok rentan. Keberhasilan penerapan standar ini sangat bergantung pada komitmen semua pihak dalam mematuhi setiap ketentuan dan prosedur yang telah ditetapkan.

Akhirnya, semoga dokumen ini bermanfaat dan dapat diimplementasikan dengan baik sebagai bagian dari upaya mewujudkan penyelenggaraan makanan yang aman, sehat, dan berkualitas bagi seluruh penerima manfaat program

LATIHAN SOAL

A. SOAL PILIHAN GANDA

1. Tujuan utama penetapan spesifikasi dan standar bahan makanan adalah untuk...
 - a. Mempercepat proses pengolahan makanan
 - b. Menekan biaya produksi makanan
 - c. Menjamin keamanan, mutu, dan kehalalan bahan pangan
 - d. Menciptakan variasi menu

Jawaban: c

2. Berikut yang **bukan** termasuk parameter organoleptik adalah...
 - a. Warna
 - b. Aroma
 - c. Tekstur
 - d. Kadar air

Jawaban: d

3. Standar mutu dan keamanan pangan mengharuskan bahan pangan harus...
 - a. Mengandung bahan pengawet sintetis
 - b. Diperoleh dari pemasok mana pun
 - c. Bebas kontaminan fisik, kimia, dan mikrobiologi
 - d. Mengandung aroma kuat

Jawaban: c

4. Program MBG menggunakan bahan pangan yang mengacu pada...
 - a. SNI dan Permenkes
 - b. Selera masyarakat
 - c. Harga pasar
 - d. Ketersediaan di warung

Jawaban: a

5. Kehalalan bahan pangan ditentukan oleh...
 - a. Harga bahan makanan
 - b. Proses distribusi, pengolahan, dan penyimpanan
 - c. Warna bahan makanan

d. Tingkat kematangan bahan

Jawaban: b

6. Salah satu tanda bahwa **daging ayam tidak layak digunakan** adalah...

- a. Permukaan daging lembab
- b. Warna merah muda pucat
- c. Tekstur kenyal
- d. Aroma asam/busuk

Jawaban: d

7. Kacang hijau memenuhi standar mutu apabila...

- a. Banyak yang pecah dan keriput
- b. Beraroma apek
- c. Utuh, keras, dan tidak berjamur
- d. Berwarna kecoklatan

Jawaban: c

8. Prinsip higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan bertujuan untuk...

- a. Menghemat bahan baku
- b. Mengurangi waktu memasak
- c. Mencegah kontaminasi pada makanan
- d. Memperbanyak porsi

Jawaban: c

9. Parameter fisik-kimia minyak goreng yang wajib dipenuhi adalah...

- a. FFA maksimal 0,3%
- b. Kadar air minimal 20%
- c. Bilangan peroksida minimal 30 meq/kg
- d. Warna keruh

Jawaban: a

10. Syarat telur segar yang baik adalah...

- a. Tenggelam dalam air dan berbau segar
- b. Mengapung saat direndam
- c. Cangkang retak
- d. Kuning telur rata dan encer

Jawaban: a

B. SOAL BENAR – SALAH

1. () Standar mutu bahan makanan hanya menilai warna dan aroma.
2. () Daging sapi yang baik memiliki tekstur padat dan serat halus.
3. () Penerapan HACCP bertujuan mencegah bahaya biologis, kimia, dan fisik.
4. () Bahan pangan yang sudah berbau asam masih bisa digunakan jika warnanya masih cerah.
5. () Produk MBG wajib memenuhi standar halal-thayyib.
6. () Beras berkualitas baik harus bebas dari hama dan benda asing.
7. () Ikan segar mempunyai mata cembung dan insang merah cerah.
8. () Minyak goreng yang berbau tengik tetap aman digunakan.
9. () Tahu yang baik memiliki tekstur halus dan tidak berlendir.
10. () Jagung yang baik bertekstur kenyal (milk stage).

Kunci:

1(S), 2(B), 3(B), 4(S), 5(B), 6(B), 7(B), 8(S), 9(B), 10(B)

C. SOAL URAIAN (ESSAY)

1. Jelaskan pengertian spesifikasi bahan makanan dan sebutkan empat aspek yang harus dinilai menurut dokumen!

Kunci Singkat: Spesifikasi mencakup: jenis bahan pangan, karakter fisik, keamanan pangan, kemasan & penyimpanan.

2. Mengapa parameter organoleptik penting dalam penilaian bahan pangan segar? Jelaskan!
3. Sebutkan dan jelaskan tiga prinsip utama higiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan!
4. Berikan contoh ciri-ciri telur yang memenuhi standar mutu menurut SNI!
5. Jelaskan hubungan antara standar mutu bahan pangan dan keberhasilan program Makan Bergizi Gratis (MBG)!
6. Mengapa bahan pangan harus diperiksa saat penerimaan (receiving)? Apa risikonya jika tidak dilakukan?

7. Jelaskan perbedaan standar mutu protein hewani (misal ayam/daging/ikan) dengan protein nabati (tempe, tahu)!
8. Sebutkan minimal 5 contoh parameter fisik-kimia dalam penilaian bahan pangan!
9. Mengapa aspek kehalalan penting dalam penyelenggaraan makanan? Kaitkan dengan konsep *halal-thayyib*!
10. Jelaskan bagaimana SPPG memastikan keamanan dan kualitas makanan dari tahap penerimaan hingga penyajian!

DAFTAR PUSTAKA

Al-Qur'an. Surah Al-Baqarah ayat 168.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 01-3175-1992**. *Kentang – Spesifikasi Mutu*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 01-4493-1998**. *Ubi Jalar – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 8926:2020**. *Jagung Konsumsi – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 3729:2008**. *Tepung Sagu – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 01-3926-1995**. *Telur Ayam Konsumsi – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 3924:2023**. *Karkas dan Daging Ayam – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 01-2729.1-2006**. *Ikan Segar – Bagian 1: Persyaratan*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 3144:2009**. *Tempe – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 01-3142:1998**. *Tahu – Syarat Mutu*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 01-3923-1995**. *Kacang Hijau – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 7313:2024**. *Batas Maksimum Residu Pestisida pada Pangan Segar Asal Tumbuhan*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 01-3174-1998**. *Kol (Kubis) – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 3163:2014**. *Wortel – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 7422:2009**. *Pisang – Spesifikasi Mutu*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 3165:2009**. *Jeruk – Spesifikasi Mutu*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 4230:2009**. *Pepaya – Spesifikasi Mutu*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 7420:2009**. *Semangka – Spesifikasi Mutu*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 7783:2013**. *Melon – Spesifikasi Mutu*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 01-3741-2002**. *Minyak Goreng – Spesifikasi*.
BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 3816:2020**. *Santan – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 3541:2014**. *Margarin – Spesifikasi*. BSN.

Codex Alimentarius Commission. **CAC/RCP 44-1995 Amd. 1-2004**. *Code of Practice for Packaging and Transport of Fresh Vegetables and Fruits*.
FAO/WHO.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 6128:2020**. *Beras – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 3751:2009**. *Tepung Terigu – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 3551:2012**. *Mi Instan – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 7621:2011**. *Bihun Jagung – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 8906:2020**. *Tepung Roti – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 0004:2013**. *Lada Putih – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 01-3556-2000**. *Garam Konsumsi Beryodium*.
BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 3140.3:2010**. *Gula Kristal Putih – Spesifikasi*.
BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 8371:2018**. *Roti Tawar – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 3950:2014**. *Susu UHT – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 2973:2018**. *Biskuit – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 6683:2014**. *Nugget Ayam – Spesifikasi*. BSN.

Badan Standardisasi Nasional. **SNI 01-3775-2006**. *Kornet Daging Sapi – Spesifikasi*. BSN.

Pemerintah Republik Indonesia. **Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014** tentang Jaminan Produk Halal.

Pemerintah Republik Indonesia. **Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024** tentang Jaminan Produk Halal.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. **Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023** tentang Penetapan Bahan Halal.

Kementerian Kesehatan RI. **Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011** tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

Pemerintah Republik Indonesia. **Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2024** tentang Mutu dan Gizi Pangan.