



## REGULASI SEPUTAR PRODUK PANGAN RISIKO SEDANG PADA PRODUK HASIL TERNAK

**Dra. Dewi Prawitasari, Apt, Mkes**  
Direktur Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha

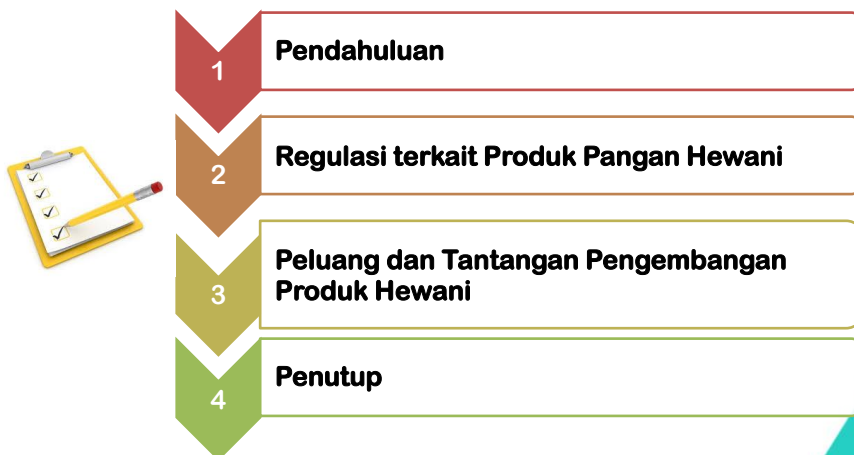


**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
2020**

1




# OUTline



2

2



Food and Agriculture Organization of the United Nations | World Health Organization | SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

7 June 2020 World Food Safety Day

## Food safety, everyone's business

#WORLDFOODSAFETYDAY

www.fao.org/world-food-safety-day  
www.who.int/world-food-safety-day

### Calls to Action

- 1. Ensure it's safe** - Pemerintah harus memastikan pangan aman dan bergizi untuk semua.
- 2. Grow it safe** - Penerapan *good practices* oleh produsen produk pertanian dan pangan.
- 3. Keep it safe** - Pelaku usaha harus memastikan produk pangan tetap aman.
- 4. Eat it safe** - Semua konsumen berhak atas pangan aman, sehat, dan bergizi.
- 5. Team up for safety** – Keamanan pangan adalah tanggung jawab bersama.

3



## PENDAHULUAN

### IZIN EDAR PANGAN OLAHAN

#### KETENTUAN UMUM

Setiap pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran sebelum diedarkan **wajib memiliki Izin Edar**

#### DASAR HUKUM

- UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan
- PP No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan
- Peraturan Badan POM No. 27 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan



4



## KATEGORISASI TINGKAT RISIKO REGISTRASI PANGAN OLAHAN



**Kriteria:**

1. Target konsumen
2. Pencantuman klaim
3. Proses produksi tertentu (organik, iradiasi, rekayasa genetik, ozonisasi, & teknologi hurdle)
4. Penggunaan BTP
5. Bahan baku tertentu



5



### DASAR HUKUM



- UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan
- PP No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan

### PANGAN SEGAR

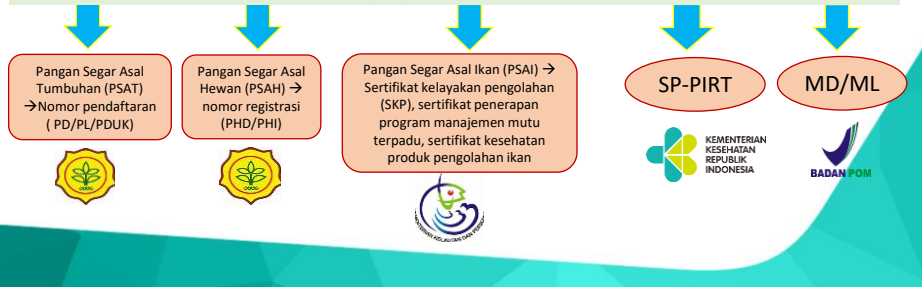
Pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan Pangan

Termasuk yang sudah mengalami perlakuan minimal berupa: pencucian, pengupasan, pengeringan, penggilingan, pemotongan, penggaraman, pembekuan, pencampuran, pelilinan, dan/atau blansir serta tanpa penambahan Bahan Tambahan Pangan

### PANGAN OLAHAN

Makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan

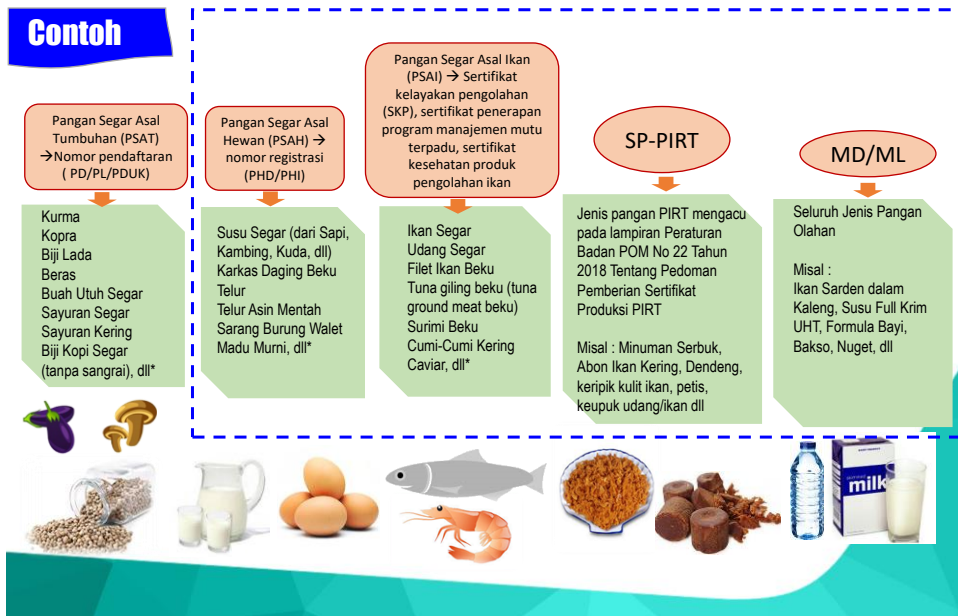
Setiap pangan yang diedarkan di wilayah NKRI yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan berlabel



6



## NOMOR IZIN EDAR PRODUK HEWANI



7

## JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP PRODUK PETERNAKAN YANG DIIZINKAN UNTUK MEMPEROLEH SPP-IRT



### Hasil Olahan Daging Kering

Daging termasuk jeroan, kulit dan serangga yang diolah dengan cara dehidrasi untuk menurunkan kadar air baik dengan cara penggorengan, pengeringan atau pengasapan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain sehingga hasil olahannya dalam kemasan dapat disimpan pada suhu ruang lebih dari 7 (tujuh) hari.

Contoh : Abon Daging, Paru Goreng Kering, Kerupuk Kulit, Dendeng Daging, Rendang Daging/Jeroan

### Hasil Olahan Unggas Kering

Unggas termasuk jeroan dan kulit yang diolah dengan cara dehidrasi untuk menurunkan kadar air baik dengan cara penggorengan, pengeringan atau pengasapan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain sehingga hasil olahannya dalam kemasan dapat disimpan pada suhu ruang lebih dari 7 (tujuh) hari.

Contoh : Abon Unggas, Unggas Goreng, Dendeng, Rendang Unggas

Sumber: Peraturan Badan POM Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga



8

## KATEGORI PANGAN



### Peraturan Badan POM No. 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan

Kategori Pangan Terkait Produk Peternakan Meliputi:



Kategori 01.0 Produk-produk Susu dan Analognya kecuali yang termasuk kategori 02.0



Kategori 08.0 Daging dan Produk Daging, Termasuk Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan



Kategori 09.0 Ikan dan produk perikanan termasuk moluska, krustase, ekinodermata



Kategori 10.0 Telur dan Produk-produk telur

9



## KEUNTUNGAN MEMILIKI NOMOR IZIN EDAR (BPOM RI MD/BPOM RI ML)



Produk beredar secara legal sesuai ketentuan yang berlaku di Indonesia



Tingkatkan daya saing produk



Perluas pemasaran produk, di dalam maupun di luar negeri



Produk memenuhi persyaratan keamanan, mutu, & gizi



Tingkatkan kepercayaan masyarakat



Nilai tambah bagi produk

10



## PANGAN OLAHAN YANG WAJIB DAFTAR DI BADAN POM

- Jenis pangan:**
1. Pangan olahan dijual dalam kemasan eceran
  2. Pangan Fortifikasi
  3. Pangan Wajib SNI  
(Air mineral alami, Air embun, Air Mineral, Air Demineral, Garam konsumsi beryodium, Gula Kristal Putih, Kakao bubuk, Kopi Instan, Tuna Dalam kaleng, Sarden dan Makarel dalam kaleng, Tepung Terigu, Minyak Goreng Sawit → per 1 Juli 2020)
  4. Pangan Program Pemerintah
  5. Pangan yang ditujukan untuk uji pasar
  6. Bahan Tambahan Pangan (BTP)



11



## REGULASI TERKAIT PRODUK PANGAN HEWANI



### 1). Peraturan Badan POM No. 31 tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan



“ Label Pangan Olahan yang 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. ”



12



## Daftar Bahan yang Digunakan



Pencantuman gambar buah, **daging, ikan** atau bahan Pangan lainnya **hanya boleh dicantumkan jika Pangan Olahan mengandung Bahan Baku tersebut.**

Jika masa simpan produk dipengaruhi oleh kondisi penyimpanan dan harus disimpan pada kondisi penyimpanan khusus, maka cara penyimpanan wajib dicantumkan pada label

Cara penyimpanan harus dicantumkan berdekatan dengan keterangan kedaluwarsa

13



## Keterangan tentang Alergen



Wajib dicantumkan pada produk yang mengandung bahan yang dapat menyebabkan alergen atau pangan olahan tersebut bersinggungan dengan pangan olahan yang mengandung alergen

Contoh pada produk selai kacang, di bagian komposisi menampilkan tulisan :




Komposisi:  
Gula, minyak nabati, **kacang tanah**, pengemulsi lesitin kedelai.  
"Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal".

Catatan: tulisan 'kacang tanah' **dicetak tebal**



14



## Regulasi Kategori Pangan



Peraturan Kepala Badan POM  
No. 21 Tahun 2016  
tentang Kategori Pangan

→


Peraturan Badan POM  
No. 34 Tahun 2019  
tentang Kategori Pangan

Kategori Pangan adalah pengelompokan pangan berdasarkan jenis pangan yang bersangkutan. Mengacu pada Codex Stan 192 tentang *General Standard for Food Additives*


Pangan Olahan yang dibuat di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran, harus memenuhi persyaratan Kategori Pangan. Kategori Pangan yang belum terdapat ditetapkan berdasarkan kajian dan analisis risiko.

Kategori Pangan diterapkan dalam penyusunan standar dan/atau persyaratan keamanan, mutu, dan gizi Pangan antara lain meliputi penggunaan Bahan Tambah Pangan, penggunaan dan/atau residu bahan penolong, ketentuan cemaran, klaim, takaran saji, pedoman pelabelan ING, penggunaan kemasan pangan.

Kategori Pangan berisi definisi dan karakteristik dasar



Nama Jenis Pangan  
Minuman Sari Buah



15



## 2). Peraturan Badan POM Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan





**Kategori Pangan 01.0**  
Produk-produk susu dan analognya, kecuali yang termasuk kategori 02.0



**Kategori Pangan 05.0**  
Kembang gula/permen dan cokelat



**Kategori Pangan 02.0**  
Lemak, minyak, dan emulsi minyak



**Kategori Pangan 03.0**  
Es untuk dimakan (*edible ice*) termasuk *sherbet* dan *sorbet*



**Kategori Pangan 06.0**  
Sereal dan produk sereal yang merupakan produk turunan dari biji sereal, akar dan umbi, kacang dan empulur (bagian dalam batang tanaman), tidak termasuk produk bakeri dari kategori 07.0 dan tidak termasuk kacang dari kategori 04.2.1 dan 04.2.2



**Kategori Pangan 07.0**  
Produk bakeri



**Kategori Pangan 08.0**  
Daging dan produk daging, termasuk daging unggas dan daging hewan buruan



**Kategori Pangan 04.0**  
Buah dan sayur (termasuk jamur, umbi, kacang termasuk kacang kedelai, dan lidah buaya), rumput laut, biji-bijian

16



**Peraturan Badan POM  
Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan**



**Kategori Pangan 09.0 Ikan dan produk perikanan termasuk moluska, krustase, ekinodermata**



**Kategori Pangan 13.0 Pangan olahan untuk keperluan gizi khusus**



**Kategori Pangan 10.0 Telur dan produk-produk telur**



**Kategori Pangan 14.0 Minuman, tidak termasuk produk susu**



**Kategori Pangan 11.0 Gula dan Pemanis, termasuk madu**



**Kategori Pangan 15.0 Makanan ringan siap santap**



**Kategori Pangan 12.0 Garam, rempah, sup, saus, salad, produk protein**



**Kategori Pangan 16.0 Pangan siap saji (terkemas)**



17

**CONTOH**

**Kategori Pangan 01.0  
Produk-produk Susu dan Analognya**


**01.1. Susu Cair dan Produk Susu**

**Susu Skim**

Definisi :  
Susu skim adalah produk susu cair yang sebagian besar lemaknya telah dihilangkan, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*)

Karakteristik dasar:

- Kadar lemak susu tidak lebih dari 0,5%
- Kadar protein tidak kurang dari 2,7%







**BADAN POM**  
Badan Pengawasan Obat dan Makanan

**Jika jenis pangan tidak terdapat dalam Kategori Pangan, maka penetapannya dilakukan berdasarkan persetujuan tertulis dari BPOM**

**Penentuan Kategori Pangan**

**Data yang diperlukan**

- ✓ Komposisi produk
- ✓ Proses produksi
- ✓ Cara konsumsi/penggunaan
- ✓ Peruntukan
- ✓ Bentuk produk (sampel)

**Analisis**

Berdasarkan data di atas maka suatu produk pangan dikategorikan berdasarkan kesesuaian dengan definisi dan karakteristik dasar yang tercantum dalam Kategori Pangan

18



### 3). Peraturan Badan POM No. 11 tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan



#### Kalsium sorbat (*Calcium sorbate*)

INS : 203

ADI : 0-25 mg/kg berat badan

Sinonim : *Calcium sorbate; Calcium salt of trans; Trans-2,4-hexadienoic acid*

Golongan: Pengawet

Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg) dihitung sebagai asam sorbat
01.1.1	Susu dan Buttermilk ( <i>Plain</i> )	1000
01.2.2	Susu yang Digumpalkan dengan Enzim Renin ( <i>Plain</i> )	1000
01.3.2	Krimer Minuman	200
01.6.4	Keju Olah	3000
01.7	Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau	1000

•KATEGORI PANGAN

19



### 4). Peraturan Kepala Badan POM No. 13 tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olah



Kategori Pangan	Jenis Pangan Olah	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis	
01.0	PRODUK-PRODUK SUSU DAN ANALOGNYA, KECUALI YANG TERMASUK KATEGORI 02.0							
01.1.1.1	Susu (Plain)	Susu Pasteurisasi	ALT	5	1	10 <sup>4</sup> koloni/ml	10 <sup>5</sup> koloni/ml	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	2	1 APM/ml	5 APM/ml	SNI ISO 21528-1
			Salmonella	5	0	negatif/25 ml	NA	ISO 6579; SNI 2897
01.1.1.2	Butter milk (Plain)	Buttermilk (Plain1)	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 <sup>2</sup> koloni/ml	ISO 21528-2
			Salmonella	5	0	negatif/ 25 ml	NA	ISO 6579; SNI 2897
n	= Jumlah sampel yang diambil dan dianalisis							
c	= Jumlah yang boleh melampaui batas mikroba untuk menentukan keberterimaan suatu produk pangan							
m, M	= Batas mikroba							
ALT	= Angka Lempeng Total							
NA	= Not Applicable							

20



## Peluang dan Tantangan Pengembangan Produk Hewani



- **Kemitraan/Sinergisme bersama inkubator bisnis** seperti LIPI untuk produksi gudeg, Pemkot Payakumbuh untuk produksi Rendang.
- Pembinaan, pengembangan dan pengawasan UMKM Pangan Steril Komersial – Pangan Khas Daerah (loakl/tematik).
- **Pembinaan pangan basis hewani:**
  - Produk dalam kaleng : oseng kikil, oseng daging mercon, olahan jamur, bakmi, sayur Lombok ijo, mangut lele, rendang, gudeg
  - **UPH Peternakan** sebagai bentuk Kerjasama dengan Kementan : susu pasteurisasi, yogurt, ayam taliwang, keju, dankee dll.



**Potensi ekspor dan perubahan teknologi dalam pengemasan merupakan peluang dan tantangan bagi UMKM berbasis hewani di Indonesia**

21



Silahkan berkunjung ke



[istanaumkm.pom.go.id](http://istanaumkm.pom.go.id)



**ISTANA UMKM** adalah subsite yang dirintis oleh BPOM sebagai bentuk kolaborasi, sinergisme dan inovasi bersama Kementerian/Lembaga dan industri terkait pangan, obat tradisional dan kosmetika, termasuk akademisi, masyarakat dan pemerhati UMKM.



Sudah terhubung dengan website [www.banggabuatanindonesia.co.id](http://www.banggabuatanindonesia.co.id)

22



## PENUTUP

- BPOM terus melaksanakan Program Pemberdayaan UMKM dan didukung oleh BB/BPOM/Loka POM di seluruh Indonesia, serta bersinergi dengan Kementerian/Lembaga/Asosiasi/Ormas/Perfuruan Tinggi/Inkubator bisnis, untuk memperluas cakupan dan capaian.
- Program pendampingan UMKM dalam rangka penerapan CPOOB harus mendapat perhatian secara intensif dari semua pihak.
- Dibutuhkan inisiatif dari pelaku usaha untuk mencari informasi melalui website/subsite resmi dan memanfaatkan program-program pemerintah terkair pengembangan bisnis UMKM.

23



## Terima kasih

**Silahkan hubungi kami di:**

Direktorat Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha  
Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan-Badan POM RI  
Jl. Percetakan Negara No. 23, Jakarta Pusat  
Telp. 021-42878701 / 42875738; Fax. 021-42878701  
e-mail: [toppmpu@yahoo.com](mailto:toppmpu@yahoo.com); [pendampinganumkm.pmpu@gmail.com](mailto:pendampinganumkm.pmpu@gmail.com)  
**Konsultasi langsung: Badan POM Gedung B Lt 6**

**AMANKAN PANGAN  
dan  
BEBASKAN PRODUK  
dari  
BAHAN BERBAHAYA**



SATU TINDAKAN UNTUK MASA DEPAN, BACA LABEL SEBELUM MEMBELI

@halobpom@pom.go.id [www.pom.go.id](http://www.pom.go.id) @bpom\_ri Bpom RI

24