



BBPP - BATU
JAWA TIMUR



MODUL PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUK DAGING

► **SERTIFIKASI PRODUK OLAHAN DAGING**

**DIVISI DIKLAT PASCA PANEN
DAN PENGOLAHAN DAGING**

TA. 2013

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil 'alamin. Segala puji bagi Allah, Tuhan (Rabb) semesta alam karena Allah SWT adalah sumber dari segala kebaikan yang patut dipuji. Allah SWT adalah Tuhan (Rabb) yang ditaati, yang memiliki, mendidik, mengatur dan memelihara makhluk-Nya. Berkat rahmat yang diberikan-Nya, penulis mampu menyelesaikan penulisan dan penyusunan bahan ajar ini.

Penyusunan bahan ajar ini tidak terlepas dari doa, bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Rasa hormat dan ucapan terima kasih tidak akan cukup dan tidak pernah akan mampu menggantikan jasa dan budi beliau:

1. Bapak Dr. drh. Rudy Rawendra, M. App, Sc. selaku Kepala BBPP Batu dan atasan langsung kami selaku widyaiswara;
 2. Kedua orang tua saya Ayahanda Rusmin (almarhum) dan Ibunda Suwarti; adik-adik saya Riyanto, Budi, Annisa dan Netti; serta seluruh keluarga besar di desa Crewek Kab. Grobogan;
 3. Istri saya tercinta Astri Karyani, S.Farm, Apt. dan anakku tersayang Yahya Abdullah Arrasyid.
 4. Semua pihak, khususnya yang telah membantu penyusunan dan penulisan bahan ajar ini.
- Semoga Allah SWT membalas dengan yang lebih baik dan lebih banyak. *Amin.*

Dalam program pendidikan dan pelatihan (diklat), keberadaan bahan ajar memiliki peranan yang penting bagi peserta diklat untuk membantu mengetahui, memahami dan mengaplikasikan materi pembelajaran yang disampaikan oleh widyaiswara. Karakteristik bahan ajar yang khas menjadikannya berbeda dengan buku-buku teks bagi para mahasiswa di perguruan tinggi. Sebuah bahan ajar harus mampu “berdialog” kepada pembacanya. Bahan ajar yang ideal juga dapat menggantikan peran fasilitator dalam menyampaikan substansi mata diklat.

Semoga bahan ajar Mata Diklat “Sertifikasi Produk Olahan Daging” ini menjadi ilmu yang bermanfaat bagi para pembaca dan menjadi amal jariyah bagi penulis. Kritik dan saran yang membangun dari siapapun sangat kami harapkan untuk kesempurnaan bahan ajar ini.

Batu, 22 Maret 2013

Kepala Balai,



Dr. drh. Rudy Rawendra, M.App,Sc

NIP. 19580630 198503 1 001

Penyusun,



Eko Saputro, S. Pt

NIP. 19831009 200912 1 003

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Deskripsi Singkat.....	2
1.3 Manfaat Bahan Ajar Bagi Peserta	3
1.4 Tujuan Pembelajaran	3
1.5 Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	3
BAB II Pengertian Sertifikasi Dan Produk Olahan Daging	
2.1 Pengertian Sertifikasi.....	5
2.2 Definisi/Pengertian Umum.....	6
2.3 Rangkuman.....	9
2.4 Soal Latihan.....	9
BAB III SOP (Sertifikasi Produk Olahan Daging)	
3.1 Dasar Hukum.....	10
3.2 Ruang Lingkup.....	11
3.3 Peralatan & Perlengkapan	12
3.4 Kualifikasi Pelaksana	12
3.5 Pencatatan dan Pendataan.....	14
3.6 Rangkuman.....	14
3.7 Soal Latihan.....	14
BAB IV STANDAR SERTIFIKASI	
4.1 Tata Cara Pendaftaran Pangan Olahan.....	15
4.2 Persyaratan Pendaftaran Pangan Olahan.....	16
4.3 Persyaratan Umum Untuk Semua Perubahan Data.....	18
4.4 Persyaratan Label Pangan Olahan.....	20
4.5 Hal-Hal Yang Dilarang Dicantumkan Pada Label Pangan Olahan.....	26
4.6 Pendaftaran Produk Pangan Dengan Sistem Layanan Cepat (Baru/Ulang	28

4.7 Rangkuman.....	30
4.8 Soal Latihan.....	30
BAB V PENUTUP	
5.1 Kesimpulan.....	31
5.2 Tindak Lanjut.....	31
DAFTAR PUSTAKA.....	32

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri makanan belakangan ini memang menjadi magnet yang dilirik pengusaha karena potensinya cukup besar. Apalagi di beberapa pasar utama seperti makanan dalam kemasan. Sebagaimana diungkapkan Levitt (1994) dalam Kotler (2000:449) yaitu persaingan sekarang bukanlah apa yang diproduksi perusahaan dalam pabrik tetapi antara apa yang mereka tambahkan pada hasil pabrik tersebut dalam bentuk pengemasan, iklan dan hal-hal lainnya yang dipandang perlu. Dengan demikian keberhasilan menjual suatu produk sangat ditentukan oleh keterampilan mengelola produk inti (*core product*), dan produk yang disempurnakan yang berbeda persaingannya.

Perang produsen makanan yang terjadi sampai saat ini menjadi hal yang amat penting dalam membangun persepsi konsumen. Caranya dengan melempar produk yang memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Dalam hal ini dibutuhkan identifikasi yang tepat berbagai elemen, karakteristik dan atribut produk yang sesuai dengan kebutuhan pasar. Untuk itu perlu dilakukan psikografis (aktivitas, minat dan opini) konsumen untuk mengetahui dan memberi kesan di benak konsumen bahwa produk inilah yang mereka butuhkan.

Adanya persaingan industri makanan tersebut, untuk memenangkan persaingan, maka salah satunya adalah produsen harus tahu dan respek akan hak-hak konsumen. Kualitas hidup yang semakin baik, mendorong meningkatnya tuntutan hak konsumen akan produk-produk makanan yang bermutu dan aman. Salah satu hak konsumen itu adalah adanya informasi label halal pada setiap produk yang dijual di pasar. Konsekuensi logis dari hal itu adalah produsen harus melakukan sertifikasi dan mencantumkan label halal pada setiap kemasan produknya. Bagi produsen, sertifikasi dan pelabelan produk dibutuhkan biaya yang besar. Akan tetapi apabila produsen dapat melakukannya, maka kepuasan konsumen akan dapat terpenuhi. Label halal yang terpercaya dapat memberikan ketentraman bagi konsumen untuk mengonsumsi suatu produk.

Oleh karena stock bahan baku daging sapi di Indonesia tidak sebanyak jumlah permintaan konsumen sehingga untuk memenuhi permintaan tersebut industri pengolahan daging sapi kemasan mengimport bahan baku daging sapi dari luar negeri dalam bentuk curah (daging siap olah). Karena keterbatasan informasi dan pengetahuan agen pengimpor boleh jadi tidak ada jaminan halal dan masalah lain, sering ditemukan

kasus pencampuran daging sapi dengan daging non halal lainnya (seperti babi, dll). Kedua masalah itu, menimbulkan keraguan pada konsumen akan nilai kehalalan produk daging sapi kemasan yang diproduksi oleh industri makanan di Indonesia. Sehingga konsumen membutuhkan panduan informasi dalam setiap pembelian produk daging sapi kemasan.

Penggunaan bahan pencampur ini akan berpengaruh pada kandungan gizi serta daya penerimaan konsumen. Pengaruh tersebut dapat menurunkan kandungan utama dari abon yaitu protein dan lemak, atau justru meningkatkan kandungan protein dan lemaknya. Natasasmita et al, (1987) mengatakan bahwa penilaian terhadap daging tergantung pada kesukaan atau selera konsumen dan kepuasan dalam mengkonsumsi daging yang dipengaruhi oleh sifat-sifat fisik dan selera masing-masing individu. Pemasakan akan menyebabkan rasa (flavour) dan aroma meningkat, selain itu juga menyebabkan penguraian lemak dan karbon meningkat serta citarasa daging berubah (Palupi, 1986).

Dari uraian di atas dan melihat pentingnya pencantuman label halal pada produk olahan daging sapi bagi perusahaan dan konsumen, maka dibuatlah bahan ajar yang membahas tentang **“Sertifikasi Produk Olahan Daging”**.

1.2 Deskripsi Singkat

Bahan ajar mata diklat Sertifikasi Dan Produk Olahan Daging ini berisikan materi-materi pokok pembelajaran yang terdiri dari 3 materi pokok untuk memberikan pemahaman yang utuh kepada peserta diklat tentang bagaimana cara sertifikasi dan produk olahan daging yang baik dan benar. Konsep-konsep yang harus peserta pahami, dapat dirumuskan ke dalam 4 pokok materi berikut:

- 1) Pengertian Sertifikasi dan produk olahan daging
- 2) SOP Sertifikasi Produk Olahan Daging
- 3) Standart Sertifikasi

Metode pendekatan pembelajarannya menggunakan pendekatan belajar orang dewasa (Andragogy), melibatkan partisipasi aktif peserta dengan model Experiential Learning cycle (ELC) atau Alami, Kemukakan, Olah, Simpulkan, Aplikasikan (AKOSA). Materi kognitif disampaikan dengan metode ELC, partisipatif group dan brain storming, sedangkan materi psikomotorik disampaikan dengan praktek dan diskusi. Kompetensi yang ingin dicapai setelah peserta pelatihan mengikuti proses pembelajaran adalah peserta mampu Membuat Abon dengan baik dan benar.

1.3 Manfaat Bahan Ajar Bagi Peserta

Dalam program pendidikan dan pelatihan (diklat), keberadaan bahan ajar memiliki peranan yang penting bagi peserta diklat untuk membantu mengetahui, memahami dan mengaplikasikan materi pembelajaran yang disampaikan oleh widyaiswara. Karakteristik bahan ajar yang khas menjadikannya berbeda dengan buku-buku teks bagi para mahasiswa di perguruan tinggi. Sebuah bahan ajar harus mampu “berdialog” kepada pembacanya. Bahan ajar yang ideal juga dapat menggantikan peran fasilitator dalam menyampaikan substansi mata diklat.

Pentingnya sebuah bahan ajar sebagai salah satu alat bantu dalam proses belajar mengajar, disadari sepenuhnya oleh pihak-pihak yang terkait dalam penyelenggaraan diklat. Oleh karena itu bahan ajar selalu identik dengan setiap penyelenggaraan program diklat. Namun demikian, untuk menyusun sebuah bahan ajar yang ideal bukanlah sesuatu yang mudah dilakukan baik dari segi teknis penulisan maupun substansinya.

1.4 Tujuan Pembelajaran

1.4.1. Kompetensi Dasar

Setelah mengikuti mata diklat ini diharapkan peserta dapat memahami Sertifikasi Produk Olahan Daging dengan baik dan benar.

1.4.2. Indikator Keberhasilan

Setelah mengikuti mata diklat ini diharapkan peserta dapat menjelaskan Sertifikasi Produk Olahan Daging dengan baik dan benar.

1.5 Materi Pokok dan Sub Materi Pokok

Materi Pokok	Sub Materi Pokok
1. Pengertian Sertifikasi dan produk olahan daging	1.1.Pengertian Sertifikasi 1.2.Definisi/Pengertian Umum
2. SOP Sertifikasi Produk Olahan Daging	2.1.Dasar Hukum 2.2.Ruang Lingkup 2.3.Peralatan&Perlengkapan 2.4.Kualifikasi Pelaksana 2.5.Pencatatan Dan Pendataan

3. Standart Sertifikasi	3.1.Tata Cara Pendaftaran Pangan Olahan 3.2.Persyaratan Pendaftaran Pangan Olahan 3.3.Persyaratan Pendaftaran Pangan Olahan 3.4.Persyaratan Label Pangan Olahan 3.5.Hal-Hal Yang Dilarang Dicantumkan Pada Label Pangan Olahan 3.6.Pendaftaran Produk Pangan Dengan Sistem Layanan Cepat (Baru/Ulang)
--------------------------------	---

BAB II**PENGERTIAN SERTIFIKASI DAN PRODUK OLAHAN DAGING****Indikator keberhasilan:**

Setelah mengikuti proses pembelajaran ini, peserta diklat diharapkan dapat menjelaskan tentang pengertian sertifikasi dan produk olahan daging dengan baik dan benar.

2.1 Pengertian Sertifikasi

Sertifikasi (Certification) adalah sebuah skema dimana pihak (orang) yang dipercayai seperti penguasa atau pihak yang berwenang mengeluarkan sertifikat untuk pihak lain.

Pemberian label pada pangan yang dikemas bertujuan agar masyarakat memperoleh informasi yang benar dan jelas atas setiap produk pangan yang dikemas, baik menyangkut asal, keamanan, mutu, kandungan gizi, maupun keterangan lain yang diperlukan. Khusus pencantuman label halal ditujukan untuk melindungi masyarakat yang beragama Islam agar terhindar dari mengonsumsi produk makanan yang tidak halal. Dengan adanya labelisasi halal dapat dijadikan sebagai tanda yang memudahkan konsumen untuk memilih produk-produk pangan yang akan dikonsumsi sesuai dengan keyakinan agama Islam yang dianutnya.

Pencantuman label halal yang tidak begitu saja dapat dicantumkan oleh pihak produsen karena harus melewati terlebih dahulu sertifikasi halal memberikan jaminan kepada konsumen dalam mencapai ketentraman batin masyarakat dalam mengonsumsi makanan dan minumannya, sehingga dapat menunjang kelancaran dan kestabilan pembangunan nasional. Selain itu dengan adanya sertifikasi dan labelisasi halal ini dapat membuat pihak produsen tidak menjadi dirugikan namun justru memberikan jaminan kepastian kepada produsen dalam menjalankan usahanya.

Dengan demikian Sistem Jaminan Halal bertujuan untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal, sehingga produk yang dihasilkan dapat selalu dijamin kehalalannya sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI.

2.2 Definisi/Pengertian Umum

- 1) **Pangan** adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan makanan, bahan baku, dan bahan lain yang dipergunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman;
- 2) **Pangan olahan** adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan;
- 3) **Pangan khusus** adalah pangan fungsional, pangan produk rekayasa genetika (Pangan PRG), pangan iradiasi, dan pangan organik;
- 4) **Pangan olahan tertentu** adalah pangan olahan untuk konsumsi bagi kelompok tertentu, misalnya susu formula untuk bayi, pangan yang diperuntukkan bagi ibu hamil atau menyusui, pangan khusus bagi penderita penyakit tertentu, atau pangan lain sejenis yang mempunyai pengaruh besar terhadap perkembangan kualitas kesehatan manusia, termasuk pangan untuk bayi dan anak, pangan untuk orang yang menjalani diet khusus, pangan untuk orang lanjut usia;
- 5) **Pangan fungsional** adalah pangan olahan yang mengandung satu atau lebih komponen fungsional yang berdasarkan kajian ilmiah mempunyai fungsi fisiologis tertentu, terbukti tidak membahayakan dan bermanfaat bagi kesehatan;
- 6) **Label pangan** adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada atau merupakan bagian kemasan;
- 7) **Pengujian** adalah pemeriksaan dan analisis terhadap contoh pangan dengan maksud untuk memeriksa kebenarannya yang dilakukan oleh laboratorium pemerintah atau laboratorium terakreditasi;
- 8) **Bahan baku** adalah bahan dasar yang digunakan untuk memproduksi pangan;
- 9) **Bahan tambahan pangan** adalah bahan yang ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan;
- 10) **Standar** adalah spesifikasi teknis atau sesuatu 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;

- 11) **Klaim pada label** adalah pernyataan atau suatu gambaran yang menyatakan, menyarankan bahwa produk pangan mengandung zat dan manfaat tertentu atau bermanfaat terhadap kesehatan;
- 12) **Zat gizi** adalah substansi yang biasa dikonsumsi sebagai unsur makanan yang memberikan energi, atau diperlukan untuk pertumbuhan, perkembangan dan pemeliharaan kehidupan, atau bila kekurangan dapat menyebabkan terjadinya perubahan karakteristik biokimia dan fisiologi tubuh;
- 13) **Klaim Fungsi Zat Gizi** adalah klaim yang menjelaskan tentang fungsi fisiologis, fungsi pada tubuh dan perkembangannya;
- 14) **Klaim Perbandingan Zat Gizi** adalah klaim yang membandingkan tingkat zat gizi dan atau tingkat nilai energi dari dua atau lebih pangan;
- 15) **Klaim kesehatan** adalah klaim yang menyatakan hubungan pangan atau zat yang terkandung dalam pangan dengan kesehatan;
- 16) **Pangan Halal** adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam serta proses sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam dengan cara-cara yang baik (toyib);
- 17) **Standar Nasional Indonesia (SNI)** adalah standar yang ditetapkan oleh Badan Standardisasi Nasional dan berlaku secara nasional;
- 18) **SNI Wajib** adalah SNI yang telah ditetapkan oleh Menteri terhadap sebagian atau keseluruhan spesifikasi teknis dan atau parameter dalam SNI yang berkaitan dengan kepentingan keselamatan, keamanan, kesehatan masyarakat atau pelestarian fungsi lingkungan hidup dan atau pertimbangan ekonomis;
- 19) **Evaluator** adalah staf yang ditunjuk untuk melakukan penilaian keamanan, mutu dan gizi serta label pangan;
- 20) **Pendaftar** adalah produsen, importir, dan atau distributor produk pangan yang telah mendapat izin usaha sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku;
- 21) **Single MD** adalah satu nomor pendaftaran yang sama yang diberikan untuk satu pangan olahan yang diproduksi oleh perusahaan yang memiliki beberapa sarana produksi di lokasi berbeda sesuai dengan kriteria yang ditetapkan;
- 22) **Surat persetujuan pendaftaran** adalah persetujuan yang dikeluarkan oleh Kepala Badan kepada perusahaan dalam rangka peredaran pangan olahan;
- 23) **Nomor pendaftaran** adalah nomor yang diberikan bagi pangan olahan dalam rangka peredaran pangan yang tercantum pada surat persetujuan pendaftaran;

- 24) **Nomor surat persetujuan pendaftaran** adalah nomor surat yang tercantum pada surat persetujuan pendaftaran;
- 25) **Pemeriksaan Sarana Produksi** adalah pemeriksaan yang dilakukan oleh petugas Balai Besar/Balai Pengawas Obat dan Makanan untuk menjamin pemenuhan persyaratan hygiene sanitasi sarana produksi sesuai dengan pedoman yang ditetapkan;
- 26) **Konsultasi** adalah pelayanan yang dilakukan oleh pejabat struktural Direktorat Penilaian Keamanan Pangan terhadap pendaftar untuk mendapatkan jawaban/ solusi terhadap masalah yang dihadapi terkait pendaftaran produk pangan;
- 27) **Penerimaan dokumen pendaftaran produk pangan** adalah pelayanan yang dilakukan oleh petugas loket dalam penerimaan dokumen pendaftaran produk pangan termasuk dokumen perubahan data, dokumen kelengkapan data dan contoh produk pangan untuk dilakukan proses lebih lanjut;
- 28) **Legalisir** adalah pelayanan yang dilakukan dalam menindaklanjuti permohonan legalisir surat persetujuan pendaftaran/ perubahan data produk pangan, mulai dari penerimaan dokumen hingga penyerahannya;
- 29) **Pendaftaran produk pangan dengan sistem layanan cepat** adalah pelayanan penilaian terhadap pendaftaran baru/ulang produk pangan dengan kategori tertentu, dimana produk sejenis telah memiliki surat persetujuan;
- 30) **Pra-penilaian umum pendaftaran produk pangan** adalah pelayanan pra-penilaian terhadap pendaftaran baru/ulang produk pangan selain kategori pelayanan cepat di atas untuk dilakukan penilaian lebih lanjut;
- 31) **Pendaftaran ulang produk pangan** adalah pelayanan pendaftaran terhadap produk pangan yang telah habis masa berlakunya yang meliputi pra-penilaian untuk kategori umum dan penilaian untuk kategori cepat;
- 32) **Penilaian perubahan data produk pangan** adalah pelayanan penilaian terhadap perubahan data produk pangan yang telah memiliki surat persetujuan pendaftaran sepanjang tidak merubah nomor pendaftaran untuk dilakukan penilaian lebih lanjut;
- 33) **Pra-penilaian kelengkapan data produk pangan** adalah pelayanan terhadap kelengkapan data yang diminta sesuai dengan suratpermintaan kelengkapan data untuk dilakukan penilaian lebih lanjut.

2.3 Rangkuman

Sertifikasi (*Certification*) adalah sebuah skema dimana pihak (orang) yang dipercayai seperti penguasa atau pihak yang berwenang mengeluarkan sertifikat untuk pihak lain. Sistem Jaminan Halal bertujuan untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal, sehingga produk yang dihasilkan dapat selalu dijamin kehalalannya sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI.

Pengertian produk olahan daging adalah hasil yang diperoleh dari protein hewani baik dari daging sapi, kambing, ayam, kerbau yang diproses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan yang diolah menjadi produk setengah jadi menjadi produk jadi yang dimanfaatkan sebagai pangan untuk dikonsumsi manusia.

2.4 Soal Latihan

1. Apa yang dimaksud dengan sertifikasi?
2. Apa tujuan sertifikasi?
3. Jelaskan pengertian produk olahan daging menurut bahasa anda sendiri!

BAB III

SOP SERTIFIKASI PRODUK OLAHAN DAGING

Indikator keberhasilan:

Setelah mengikuti proses pembelajaran ini, peserta diklat diharapkan dapat menjelaskan tentang SOP sertifikasi produk olahan daging dengan baik dan benar.

3.1 Dasar Hukum

	Nomor Dokumen	POM-02.SOP.05
	Nomor/Tanggal Revisi	1/03 Januari 2012
	Tanggal Efektif	10 Oktober 2011
	Nama Dokumen	SOP Pendaftaran Produk Pangan

No Dasar Hukum:

- 1 Undang-Undang Republik Indonesia No. 15 Tahun 2001 tentang Merek;
- 2 Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan;
- 3 Undang-Undang No. 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen;
- 4 Undang-Undang No.36 tahun 2009 tentang Kesehatan;
- 5 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan;
- 6 Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan;
- 7 Peraturan Pemerintah RI No.48 tahun 2010 tentang Jenis dan Tarif Atas Jenis Penerimaan Negara Bukan Pajak yang berlaku pada Badan POM;
- 8 Kumpulan Peraturan Perundang-Undangan di Bidang Pangan Edisi III Jilid I. 1993-1994, Departemen Kesehatan RI. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Pangan;
- 9 Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/MenKes/Per/IX/88 tahun 1988 tentang Bahan Tambahan Makanan;
- 10 Keputusan Kepala Badan POM RI No.HK.00.05.5.1.4547 tahun 2004 tentang Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan dalam Produk

	Pangan;
11	Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Pangan RI No. HK.00/05.1.2569 tahun 2004 tentang Kriteria dan Tata Laksana Penilaian Produk Pangan;
12	Keputusan Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No. H.K 00.05.52.4321 tahun 2004 tentang Pedoman Umum Pelabelan Produk Pangan;
13	Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No.HK.00.05.52.0685 tahun 2005 tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional;
14	Peraturan Kepala Badan POM RI No.HK.00.06.51.0475 tahun 2005 tentang Pedoman Umum Pencantuman Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan;
15	Keputusan Kepala Badan POM RI No.HK.00.05.52.4040 tahun 2006 tentang Kategori Pangan;
16	Keputusan Kepala Badan POM RI No.HK.00.05.52.6291 tahun 2007 tentang Acuan Label Gizi Produk Pangan;
17	Peraturan Kepala Badan POM RI No.HK.00.06.1.52.4011 tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan;
18	Standar Nasional Indonesia;
19	Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor HK.04.1.23.07.11.5681 tahun 2011 tentang Perubahan atas Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor HK.1.23.03.10.1406 tentang Pendelegasian Wewenang Penandatanganan Izin Edar Obat, Obat Tradisional, Kosmetika, Suplemen Makanan dan Persetujuan Pendaftaran Pangan di lingkungan Badan Pengawas Obat dan Makanan

3.2 Ruang Lingkup

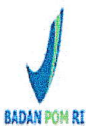
Tujuan dari penyusunan Standard Operating Procedure Pendaftaran Produk Pangan adalah sebagai acuan kepada petugas yang ditunjuk dalam melakukan kegiatan terkait pendaftaran produk pangan, baik pendaftaran baru maupun pendaftaran ulang, yang diproduksi di dalam negeri maupun yang berasal dari luar negeri, baik dengan sistem layanan cepat maupun layanan umum, pendaftaran melalui pos maupun pendaftaran di daerah, serta perubahan data produk pangan.

Kegiatan pendaftaran produk pangan dimulai dari pendaftar yang mengajukan permohonan pendaftaran/ perubahan data produk pangan baik secara langsung maupun tidak langsung, penerimaan berkas pendaftaran/ perubahan data, penilaian keamanan, mutu, gizi, label pangan, hingga penerbitan surat persetujuan pendaftaran/perubahan data produk pangan. Kegiatan pendaftaran perubahan data produk pangan adalah kegiatan penilaian terhadap perubahan data produk pangan yang telah memiliki nomor persetujuan pendaftaran sepanjang tidak merubah nomornya.

3.3 Peralatan & Perlengkapan

1. Dokumen eksternal
2. Komputer
3. Printer
4. ATK

3.4 Kualifikasi Pelaksana

	Nomor Dokumen	POM-02.SOP.05
	Nomor/Tanggal Revisi	1/ 03 Januari 2012
	Tanggal Efektif	10 Oktober 2011
	Nama Dokumen	SOP Pendaftaran Produk Pangan

No Kualifikasi Pelaksana:

1 Evaluator:

- a) Pendidikan minimal sarjana muda;
- b) Kemampuan komunikasi yang baik dan benar;
- c) Diangkat sesuai dengan Surat Keputusan Direktur Penilaian Keamanan Pangan;
- d) Telah mengikuti pelatihan dasar dan lanjutan evaluator pangan;
- e) Memahami peraturan yang berkaitan dengan penilaian.

2 Petugas IT:

- a) Pendidikan minimal SLTA atau sederajat;
- b) Memiliki kemampuan untuk mengoperasikan komputer dengan baik dan memahami sistem IT yang digunakan di Direktorat Penilaian Keamanan Pangan;
- c) Mampu berbahasa Indonesia dengan baik;
- d) Mampu berkomunikasi dengan baik;
- e) Memiliki pengalaman di bidang IT;

3 Petugas Konsep Nomor Persetujuan:

- a) Pendidikan minimal SLTA atau setara dengan SLTA;
- b) Memiliki keterampilan yang berkaitan dengan tugasnya sebagai petugas konsep nomor;
- c) Memiliki pengalaman kerja di Direktorat Penilaian Keamanan Pangan minimal 3 tahun;
- d) Memiliki kemampuan berkomunikasi dengan baik.

4 Petugas Ketik Nomor Persetujuan:

- a) Pendidikan minimal SLTA;
- b) Mampu berbahasa Indonesia dengan baik;
- c) Memahami formulir A berkas pendaftaran produk pangan;
- d) Mampu menggunakan komputer dengan baik dan memahami sistem IT yang digunakan di Direktorat Penilaian Keamanan Pangan;
- e) Memiliki pengalaman dalam entri data pendaftaran produk pangan;

5 Petugas Administrasi:

- a) Pendidikan minimal SLTA atau setara dengan SLTA;
- b) Mampu berbahasa Indonesia dengan baik;
- c) Mampu berkomunikasi dengan baik;
- d) Cekatan dalam bekerja;
- e) Memiliki pengalaman di bidang administrasi;

6 Petugas Penerima Tamu:

- a) Pendidikan minimal SMU atau setara dengan SMU;
- b) Memiliki kemampuan berbahasa Indonesia dengan baik;
- c) Memiliki kemampuan berkomunikasi dengan baik;
- d) Sopan dan ramah terhadap tamu, disiplin dan berpenampilan rapi;
- e) Bertanggung jawab dalam pelaksanaan pekerjaan.

7 Petugas Loker:

- a) Pendidikan minimal SMU atau setara dengan SMU;
- b) Memiliki kemampuan berbahasa Indonesia dengan baik;
- c) Memiliki kemampuan berkomunikasi dengan baik;
- d) Sopan dan ramah terhadap tamu, jujur, disiplin dan berpenampilan rapi;
- e) Memiliki pengalaman dalam urusan administrasi;

3.5 Pencatatan dan Pendataan

- 1) Buku agenda
- 2) Formulir mutu

3.6 Rangkuman

- Tujuan dari penyusunan Standard Operating Procedure (SOP) pendaftaran produk pangan.
- Kegiatan pendaftaran produk pangan dimulai dari pendaftar yang mengajukan permohonan pendaftaran/ perubahan data produk pangan baik secara langsung maupun tidak langsung, penerimaan berkas pendaftaran/ perubahan data, penilaian keamanan, mutu, gizi, label pangan, hingga penerbitan surat persetujuan pendaftaran/perubahan data produk pangan.
- Peralatan&Perlengkapanantara lain: dokumen eksternal, komputer, printer, ATK

3.7 Soal Latihan

1. Apa isi dari Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Pangan RI No. HK.00/05.1.2569 tahun 2004?
2. Apa saja peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan saat melakukan sertifikasi?
3. siapa saja yang bertugas untuk melaksanakan kualifikasi pelaksanaan sertifikasi?

BAB IV

STANDAR SERTIFIKASI

Indikator keberhasilan:

Setelah mengikuti proses pembelajaran ini, peserta diklat diharapkan dapat menjelaskan standart sertifikasi yang baik dan benar

4.1 Tata Cara Pendaftaran Pangan Olahan

4.1.1 Pengajuan Pendaftaran

- 1) Pendaftaran diajukan untuk setiap Pangan Olahan termasuk yang memiliki perbedaan dalam hal: a) desain label, b) jenis kemasan, c) komposisi, d) nama dan/atau alamat pihak yang memproduksi. *(Pasal 20)*
- 2) Permohonan Pendaftaran diajukan secara tertulis dengan mengisi formulir Pendaftaran disertai dengan kelengkapan dokumen Pendaftaran. *(Pasal 21)*
- 3) Dokumen pendaftaran merupakan dokumen rahasia yang hanya dipergunakan untuk keperluan evaluasi oleh yang berwenang. *(Pasal 22)*

4.1.2 Pemeriksaan dan Penilaian *(Pasal 23)*

- 1) Terhadap dokumen pendaftaran sebagaimana dimaksud pada Pasal 21 dilakukan pemeriksaan dan penilaian sesuai kriteria dan persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6.
- 2) Dalam hal dokumen pendaftaran mencantumkan variasi klaim, dilakukan pembahasan dengan tim ahli.

4.1.3 Pemberian Keputusan

- 1) Hasil penilaian sebagaimana dimaksud pada Pasal 23 dapat berupa: a) Surat Persetujuan Pendaftaran, b) Surat Penolakan. *(Pasal 24)*
- 2) (1) Keputusan berupa Surat Persetujuan Pendaftaran sebagaimana dimaksud dalam Pasal 24 huruf a ditetapkan oleh Kepala Badan. (2) Kepala Badan dapat mendelegasikan penerbitan Surat Persetujuan Pendaftaran kepada pejabat lain yang ditunjuk. *(Pasal 25)*
- 3) (1) Surat Persetujuan Pendaftaran sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 ayat (1) disertai dengan rancangan Label yang telah disetujui. (2) Surat Persetujuan

Pendaftaran untuk Pangan Olahan diterbitkan dengan mencantumkan Nomor Pendaftaran Pangan. (Pasal 26)

- 4) (1) Nomor Pendaftaran Pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 26 ayat (2) untuk Pangan Olahan produksi dalam negeri berupa tulisan "BPOM RI MD" yang diikuti dengan digit angka.
(2) Nomor Pendaftaran Pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 26 ayat (2) untuk Pangan Olahan produksi luar negeri berupa tulisan "BPOM RI ML" yang diikuti dengan digit angka.
(3) Digit angka sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) berisi informasi identitas pangan olahan yang meliputi perusahaan, lokasi produsen, nomor urut produk, jenis kemasan, dan jenis pangan.
(4) Nomor Pendaftaran Pangan wajib dicantumkan pada Label sedemikian rupa sehingga mudah dilihat dan dibaca oleh konsumen. (Pasal 27)
- 5) (1) Dalam hal keputusan berupa penolakan Pendaftaran sebagaimana dimaksud pada Pasal 24 huruf b, akan diterbitkan surat penolakan disertai dengan alasan penolakan. (2) Dalam hal Pendaftaran ditolak karena alasan keamanan, mutu, atau gizi, Pendaftaran kembali hanya dapat diajukan setelah ada data pendukung terbaru. (Pasal 28)
- 6) Tata laksana pendaftaran pangan olahan akan ditetapkan lebih lanjut. (Pasal 29)

4.2 Persyaratan Pendaftaran Pangan Olahan

4.2.1 Persyaratan Administratif

1) Pangan Olahan Yang Diproduksi di Dalam Negeri

No.	Kelengkapan Dokumen
1	Surat kuasa
2	Izin industri
	Untuk pangan yang diproduksi sendiri : Izin Usaha Industri
	Untuk pangan yang diproduksi berdasarkan kontrak : a. Izin Usaha Industri pemberi kontrak b. Izin Usaha Industri penerima kontrak c. Surat Perjanjian/Kontrak antara pihak pemberi kontrak dengan pihak penerima kontrak

	Untuk pangan yang dikemas kembali : a. Izin Usaha Industri mengemas kembali b. Surat kerjasama antara pabrik asal dengan pabrik pengemas kembali
	Untuk pangan yang diproduksi dengan lisensi : a. Izin Usaha Industri b. Surat perjanjian antara pemberi lisensi dengan penerima lisensi atau produsen
3	Hasil audit sarana produksi
4	Surat keterangan yang menyatakan hubungan antar perusahaan (jika perlu)

2) Pangan Olahan Yang Dimasukkan Ke Dalam Wilayah Indonesia

No.	Kelengkapan Dokumen
1	Surat kuasa
2	Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) atau Angka Pengenal Impor (API)
3	Surat penunjukan dari perusahaan asal di luar negeri
4	Sertifikat Kesehatan (Health Certificate) atau Sertifikat Bebas Jual (Certificate of Free Sale)
5	Hasil audit sarana distribusi
6	Surat keterangan yang menyatakan hubungan antar perusahaan (jika perlu)

4.2.2 Persyaratan Teknis Pendaftaran Pangan Olahan

No.	Kelengkapan Dokumen
1	Komposisi atau daftar bahan yang digunakan
2	Penjelasan untuk bahan baku tertentu yang digunakan
3	Proses produksi atau sertifikat GMP/HACCP
4	Hasil analisis produk akhir (Certificate of Analysis)
5	Informasi tentang masa simpan
6	Informasi tentang kode produksi
7	Rancangan label

4.2.3 Dokumen Pendukung Lain (jika perlu)

No.	Kelengkapan Dokumen
1	Sertifikat Merek
2	Sertifikat Produk Penggunaan Tanda SNI (Standar Nasional Indonesia)

3	Sertifikat Organik
4	Keterangan tentang status bebas GMO (Genetically Modified Organism)
5	Keterangan Iradiasi Pangan
6	Nomor Kontrol Veteriner (NKV) untuk RPH (Rumah Pemotongan Hewan)
7	Surat Persetujuan Pencantuman Tulisan “Halal” pada Label Pangan
8	Data pendukung lain
9	Surat Penetapan sebagai Importir Terdaftar (IT) untuk Minuman Beralkohol

4.3 Persyaratan Umum Untuk Semua Perubahan Data

No.	Persyaratan
1	Surat pengajuan sesuai dengan format yang ditetapkan
2	Fotocopi surat persetujuan pendaftaran
3	Fotocopi label yang disetujui pada surat persetujuan pendaftaran
4	Fotocopi surat persetujuan perubahan data pangan olahan terakhir
5	Fotocopi label pada persetujuan perubahan data pangan olahan terakhir
6	Rancangan label baru berwarna
7	Label dan kemasan asli produk pangan yang beredar

4.3.1 Persyaratan Tambahan Untuk Pangan Tertentu

No	Persyaratan	Keterangan
1	Fotokopi sertifikat merek	Untuk pangan yang mencantumkan TM dan atau ®
2	Fotokopi surat izin pencantuman halal	Untuk pangan yang mencantumkan halal
3	Fotokopi sertifikat SNI	Untuk pangan wajib SNI (AMDK, tepung terigu, garam beryodium, cokelat bubuk dan gula rafinasi)
4	Fotokopi surat kerjasama	Untuk pangan yang diproduksi dengan kerjasama (lisensi, pengemasan kembali atau kontrak, dll)
5	Fotokopi surat penunjukan dari pabrik asal	Untuk pangan impor
6	Fotokopi SIUP	Untuk pangan impor

4.3.2 Persyaratan Tambahan Berdasarkan Perubahan yang Diajukan

No	Persyaratan	Keterangan
1	Perubahan nama produsen	a. Izin usaha industri atau tanda daftar industri b. Akte notaris yang menjelaskan status perubahan
2	Perubahan nama importir/distributor	a. Fotokopi surat penunjukan dari pabrik asal dengan nama importir /distributor yang terbaru (menunjukkan asli) b. Fotokopi SIUP atas nama importir/distributor yang baru
3	Pencantuman dan atau perubahan informasi nilai gizi dan atau penambahan klaim	a. Hasil analisa terbaru ASLI dari laboratorium terakreditasi atau laboratorium Pemerintah untuk zat gizi dan atau komponen fungsional b. Cara perhitungan % AKG pada label informasi nilai gizi
4	Perubahan nama dagang	Sertifikat SNI dengan nama dagang yang baru (untuk pangan wajib SNI)
5	Perubahan komposisi	a. Komposisi lama dan komposisi baru b. Penjelasan tentang bahan tertentu c. Hasil analisa produk akhir terbaru ASLI dari laboratorium terakreditasi atau laboratorium Pemerintah
6	Perubahan untuk kepentingan promosi dalam waktu tertentu	a. Surat pernyataan atau keterangan dari perusahaan yang menjelaskan tujuan dan batas waktu untuk promosi b. izin promosi dari instansi yang berwenang (untuk hadiah langsung dan undian berhadiah)

4.4 Persyaratan Label Pangan Olahan

4.4.1 Ketentuan Umum

- 1) Pangan Olahan yang diproduksi di dalam negeri atau dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dalam kemasan, wajib mencantumkan label pada, di dalam, dan/atau di kemasan pangan.
- 2) Pencantuman label harus memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan.
- 3) Selain harus memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan, pencantuman label juga harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam Peraturan ini.
- 4) Keterangan dan atau pernyataan tentang pangan olahan dalam label harus benar dan tidak menyesatkan baik mengenai tulisan, gambar atau bentuk apapun lainnya.
- 5) Label memuat tulisan yang jelas, dapat mudah dibaca, teratur dan tidak berdesak-desakan.
- 6) Penggunaan latar belakang, baik berupa gambar, warna maupun desain lainnya tidak boleh mengaburkan tulisan pada Label.
- 7) Pelabelan dilakukan sedemikian rupa sehingga:
 - Tidak mudah lepas dari kemasan;
 - Tidak mudah luntur atau rusak; dan
 - Terletak pada bagian kemasan pangan yang mudah untuk dilihat dan dibaca.
- 8) Selain ketentuan sebagaimana tercantum pada angka 7, Label yang melekat atau ditempelkan pada kemasan harus melekat kuat sehingga jika dilepas akan merusak label/kemasan aslinya.
- 9) Pencantuman pernyataan tentang manfaat pangan bagi kesehatan dalam Label hanya dapat dilakukan apabila didukung oleh fakta ilmiah yang dapat dipertanggungjawabkan dan sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan.
- 10) Label pangan olahan terdiri dari bagian utama dan bagian lain.
- 11) Label pangan olahan paling sedikit harus mencantumkan:
 - Nama pangan olahan;
 - Berat bersih atau isi bersih;

- Nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- Daftar bahan yang digunakan;
- Nomor pendaftaran pangan;
- Keterangan kedaluwarsa; dan
- Kode produksi.

12) Selain keterangan sebagaimana dimaksud pada angka 11, pada label pangan olahan juga harus dicantumkan keterangan sebagai berikut:

- Keterangan tentang kandungan gizi,
- Keterangan tentang iradiasi pangan,
- Keterangan tentang Pangan organik,
- Keterangan tentang Pangan rekayasa genetika,
- Keterangan tentang pangan yang dibuat dari bahan baku alamiah,
- Petunjuk penggunaan/penyiapan,
- Petunjuk tentang cara penyimpanan,
- Keterangan tentang petunjuk atau saran penyajian,
- Keterangan tentang peruntukan,
- Keterangan lain yang perlu diketahui mengenai dampak pangan terhadap kesehatan manusia,
- Peringatan.

13) Pencantuman keterangan sebagaimana dimaksud pada angka 11 dan 12 sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

4.4.2 Tulisan Dan Gambar

1) Bahasa, Huruf dan Angka

- Keterangan sebagaimana dimaksud pada Bagian I angka 12 dan angka 13 ditulis dan dicetak dengan menggunakan bahasa Indonesia, angka Arab dan huruf Latin.
- Penggunaan istilah asing dalam keterangan sebagaimana dimaksud pada bagian I angka 12 dan angka 13 dapat dilakukan sepanjang tidak ada padanannya, tidak dapat diciptakan padanannya atau digunakan untuk kepentingan perdagangan pangan ke luar negeri.

- Istilah asing sebagaimana dimaksud pada huruf b adalah bahasa, angka atau huruf selain bahasa Indonesia, angka Arab atau huruf Latin serta istilah teknis atau ilmiah, misalnya rumus kimia untuk menyebutkan suatu jenis bahan yang digunakan dalam komposisi.
- Dalam label dengan keterangan sebagaimana dimaksud pada huruf a dan huruf b dapat ditambahkan keterangan yang sama dalam bahasa selain bahasa Indonesia, angka Arab dan huruf Latin.

2) Gambar

- Gambar harus menunjukkan keadaan sebenarnya, termasuk sifat dan/atau keadaan pangan olahan serta tidak boleh menyesatkan;
- Gambar buah, daging, ikan atau bahan pangan lainnya hanya boleh dicantumkan apabila pangan mengandung bahan tersebut, bukan sebagai perisa (termasuk perisa alami, perisa identik alami, dan perisa artifisial). Pada bagian komposisi harus dicantumkan jumlah bahan yang digunakan tersebut. Misal :
 - "Komposisi : air, gula, sari buah mangga (10%), perisa mangga".
 - "Komposisi : gula, ekstrak buah jeruk (2%), perisa jeruk".
- Ketentuan sebagaimana dimaksud pada huruf a dan huruf b tidak berlaku untuk ketentuan pencantuman gambar sebagai saran penyajian.
- Untuk pangan olahan yang memerlukan atau mempunyai petunjuk penyajian atau petunjuk penggunaan dapat mencantumkan gambar bahan pangan lainnya sesuai dengan penjelasan petunjuk penyajian atau petunjuk penggunaan.

3) Ukuran Huruf dan Tulisan

- Huruf dan angka yang digunakan pada label harus jelas dan mudah dibaca serta proporsional dengan luas permukaan label.
- Ukuran huruf minimal sama dengan atau lebih besar dari huruf kecil "o" pada jenis huruf Arial dengan ukuran 1 mm (Arial 6 point), kecuali untuk keterangan tertentu.
- Keterangan dalam bahasa Indonesia harus ditulis dengan ukuran huruf yang proporsional dengan bahasa lain dan tidak kurang dari 1 mm.
- Ukuran huruf untuk nama jenis harus proporsional terhadap ukuran huruf untuk nama dagang.

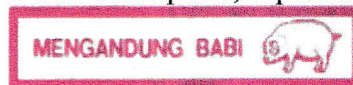
- Ukuran huruf keterangan sebagaimana dimaksud pada huruf d tidak boleh lebih kecil dari huruf kecil "o" pada jenis huruf Arial dengan ukuran 2 mm atau sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan dalam peraturan perundang-undangan;
- Pengecualian terhadap ketentuan pelabelan diberikan kepada pangan olahan yang kemasannya terlalu kecil, sehingga secara teknis sulit memuat seluruh keterangan yang diwajibkan sebagaimana berlaku bagi pangan olahan lainnya, dengan persyaratan:
 - (1) ukuran kecil yang dimaksud adalah luas permukaan label sama atau kurang dari 10 cm²;
 - (2) memuat keterangan paling sedikit nama dan alamat pihak yang memproduksi;
 - (3) pangan tersebut dimasukkan ke dalam kemasan yang lebih besar yang memungkinkan untuk memuat keterangan yang harus dicantumkan.
- Untuk label pangan yang luas permukaannya mempunyai ukuran sama atau lebih kecil dari 10 cm², ukuran huruf dan angka yang dicantumkan tidak boleh lebih kecil dari 0,75 mm.

4) Tulisan dan Peringatan

Selain keterangan sebagaimana dimaksud pada Bagian I, pada label pangan tertentu harus dicantumkan tulisan atau peringatan.

➤ Pangan olahan yang mengandung bahan berasal dari babi

- Pangan olahan yang mengandung bahan tertentu yang berasal dari babi harus mencantumkan tanda khusus berupa tulisan "MENGANDUNG BABI" dan gambar babi berwarna merah dalam kotak berwarna merah di atas dasar putih, seperti contoh berikut :



- Tulisan sebagaimana dimaksud pada angka 1) harus jelas terbaca dan proporsional terhadap luas permukaan label dengan ukuran paling sedikit 1,5 mm serta dicantumkan pada bagian yang paling mudah dilihat oleh konsumen.
- Penulisan bahan pangan yang berasal dari babi harus diikuti dengan kata „babi“. Contoh : "daging babi", "gelatin babi", "lemak babi"

- Bahan pangan yang mungkin berasal dari babi antara lain berupa gelatin, enzim, lemak, kolagen, kolostrum, ekstrak darah/marus, hemoglobin terhidrolisat, keratin, ekstrak rambut, plasenta, protein, ekstrak kelenjar timus (thymus extract), hidrolisat timus (thymus hydrolysate), ekstrak usus (stomach extract), bahan penyusun (asam stearat, asam palmitat, gliserol), minyak, ekstrak ginjal, lemak reroti (shortening), pengental, pengemulsi, pemantap, l-sistein, monogliserida, digliserida, trigliserida, nisin.

➤ Pangan Halal

- Tulisan "Halal" hanya dapat dicantumkan pada pangan olahan yang mempunyai sertifikat "Halal" dari lembaga yang berwenang di Indonesia dan mendapat persetujuan pencantuman tulisan "Halal" dari Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi Pangan.
- Pangan olahan dari luar negeri yang telah memiliki sertifikat halal dari negara asalnya atau negara lain dapat mencantumkan tulisan halal jika telah dikaji kesesuaiannya dan diakui oleh lembaga yang berwenang di Indonesia dan mendapat persetujuan pencantuman tulisan "Halal" dari Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi Pangan.
- Tulisan atau keterangan tentang "halal" dapat dicantumkan pada bagian utama label dan sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

➤ Keterangan Kedaluwarsa

- Keterangan kedaluwarsa merupakan batas akhir suatu pangan olahan dijamin mutunya sepanjang penyimpanannya mengikuti petunjuk yang diberikan produsen.
- Produsen wajib mencantumkan keterangan keterangan kedaluwarsa pada label pangan.
- Keterangan kedaluwarsa dicantumkan pada label dengan didahului tulisan "Baik digunakan sebelum".
- Keterangan kedaluwarsa untuk pangan olahan yang daya simpannya sampai dengan 3 (tiga) bulan dinyatakan dalam tanggal, bulan dan tahun.
- Keterangan kedaluwarsa untuk pangan olahan yang daya simpannya lebih dari 3 (tiga) bulan dinyatakan dalam bulan dan tahun.

- Keterangan kedaluwarsa dapat dicantumkan terpisah dari tulisan "Baik digunakan sebelum", akan tetapi harus disertai dengan petunjuk tempat pencantuman tanggal kedaluwarsa, Contoh : "Baik digunakan sebelum, lihat bagian bawah kaleng"
- "Baik digunakan sebelum, lihat pada tutup botol".
- Jika tanggal kedaluwarsa sangat dipengaruhi oleh cara penyimpanan, maka petunjuk/cara penyimpanan harus dicantumkan pada label, dan berdekatan dengan keterangan kedaluwarsa. Contoh: "Baik digunakan sebelum 10 11 jika disimpan pada suhu 5oC – 7oC"
- Pangan olahan yang tidak perlu mencantumkan keterangan tanggal kedaluwarsa, yaitu :
 - (1)Minuman beralkohol jenis anggur (wine);
 - (2)Minuman yang mengandung alkohol lebih dari 10 (sepuluh) persen;
 - (3)Cuka;
 - (4)Gula (sukrosa); dan
 - (5)Roti dan kue yang mempunyai masa simpan kurang dari atau sama dengan 24 (dua puluh empat) jam.
 - (6)Pangan olahan sebagaimana dimaksud pada huruf h, tetap harus mencantumkan tanggal pembuatan dan atau tanggal pengemasan.

➤ **Nomor Pendaftaran Pangan**

- Nomor pendaftaran pangan yang dicantumkan pada label harus sesuai dengan nomor pendaftaran pangan yang tercantum pada Surat Persetujuan Pendaftaran.
- Pencantuman nomor pendaftaran pangan :
 - (1) Untuk pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri diberi tanda "BPOM RI MD",
 - (2) Untuk pangan olahan yang dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia diberi tanda "BPOM RI ML".

➤ **Keterangan tentang Kode Produksi**

- Kode Produksi merupakan kode yang dapat memberikan penjelasan mengenai riwayat suatu produksi pangan olahan yang diproses pada kondisi dan waktu yang sama.
- Kode produksi dapat dicantumkan dalam bentuk nomor bets.

- Kode produksi dapat disertai dengan atau berupa tanggal produksi.
- Tanggal produksi sebagaimana dimaksud pada huruf c adalah tanggal, bulan tahun dimana pangan olahan tersebut diproduksi.

➤ **Keterangan tentang Kandungan Gizi**

- Keterangan tentang kandungan gizi dinyatakan sebagai informasi nilai gizi dan/atau klaim (klaim gizi dan klaim kesehatan).
- Pencantuman informasi nilai gizi diwajibkan pada label yang:
 - (1) Disertai pernyataan bahwa pangan mengandung vitamin, mineral dan atau zat gizi lainnya yang ditambahkan; atau
 - (2) Dipersyaratkan berdasarkan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku di bidang mutu dan gizi pangan, wajib ditambahkan vitamin, mineral dan atau zat gizi lainnya.
 - (3) Jenis zat gizi yang harus dicantumkan, format dan persyaratan pencantuman informasi nilai gizi sesuai dengan Pedoman Pencantuman Informasi Nilai Gizi pada Label Produk Pangan.
 - (4) Klaim gizi dan klaim kesehatan dicantumkan sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan.

4.5 Hal-Hal Yang Dilarang Dicantumkan Pada Label Pangan Olahan

Pernyataan, gambar atau keterangan yang dilarang dicantumkan pada Label meliputi:

- 1) Pernyataan atau keterangan yang tidak benar. Keterangan tidak benar adalah suatu keterangan yang isinya bertentangan dengan kenyataan sebenarnya atau tidak memuat keterangan yang diperlukan agar keterangan tersebut dapat memberikan gambaran atau kesan yang sebenarnya tentang pangan.
- 2) Pernyataan atau keterangan yang menyesatkan. Keterangan yang menyesatkan adalah pernyataan yang berkaitan dengan hal-hal seperti sifat, harga, bahan, mutu, komposisi, manfaat atau keamanan pangan yang meskipun benar dapat menimbulkan gambaran yang menyesatkan pemahaman mengenai pangan yang bersangkutan.
- 3) Pencantuman pernyataan bahwa pangan olahan mengandung suatu zat gizi lebih unggul daripada pangan olahan lain yang tidak sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

- 4) Pernyataan bahwa pangan olahan dapat menyehatkan.
- 5) Pernyataan atau keterangan dalam bentuk apapun bahwa pangan olahan yang bersangkutan dapat berfungsi sebagai obat. Gambar tenaga kesehatan atau seolah-olah sebagai tenaga kesehatan.
- 6) Pernyataan bahwa pangan olahan dapat meningkatkan kecerdasan atau IQ.
- 7) Pernyataan keunggulan pada pangan olahan jika keunggulan tersebut tidak seluruhnya berasal dari pangan tersebut tetapi sebagian diberikan dari pangan lain yang dapat dikonsumsi bersama-sama.
- 8) Pernyataan yang memuat ketiadaan suatu komponen yang secara alami tidak ada dalam pangan olahan, kecuali ada data pendukung/standar umum pangan olahan yang mengandung komponen tersebut.
- 9) Pernyataan bebas bahan tertentu tetapi mengandung bahan tertentu tersebut baik tidak disengaja maupun sebagai bahan / senyawa ikutan.
- 10) Keterangan yang menyatakan pangan olahan bersifat tonik, hanya karena pangan tersebut mengandung alkohol, gula atau karbohidrat lain, protein, kafein, atau zat yang berasal dari hidrolisis protein atau turunan purin. Pencantuman kata “tonik” hanya dapat digunakan untuk “anggur tonikum kinina”.
- 11) Tulisan atau gambar seolah-olah pemanis buatan berasal dari alam.
- 12) Nama, logo atau identitas lembaga yang melakukan analisis tentang pangan olahan.
- 13) Menggunakan nama dan gambar tokoh yang telah menjadi milik umum, kecuali mendapat izin dari yang bersangkutan.
- 14) Mencantumkan nama tempat, negara, kota, provinsi, suku dan sejenisnya dalam bentuk apapun apabila tidak ada kaitannya dengan pangan olahan tersebut (antara lain nama jenis, asal bahan atau tempat produksi).
- 15) Pernyataan atau keterangan yang secara langsung atau tidak langsung merendahkan barang dan/atau jasa pihak lain.
- 16) Pernyataan yang bersifat referensi, nasihat, peringatan atau pernyataan dari tenaga kesehatan atau seolah-olah sebagai tenaga kesehatan yang bertujuan untuk meningkatkan penjualan baik secara langsung atau tidak langsung.
- 17) Keterangan, tulisan atau gambar yang menyinggung suku, agama, ras dan/atau golongan tertentu.

- 18) Pencantuman keterangan mengenai undian, sayembara, hadiah dan tulisan atau gambar apapun yang tidak sesuai dengan label yang disetujui pada persetujuan pendaftaran produk pangan atau persetujuan perubahan data pangan olahan.
- 19) Keterangan, tulisan atau gambar lainnya yang bertentangan dan dilarang oleh ketentuan perundang-undangan.

4.6 Pendaftaran Produk Pangan Dengan Sistem Layanan Cepat (Baru/Ulang)

- 1) Pendaftar datang membawa dokumen pendaftaran produk pangan (baru/ulang) beserta data dukungnya
- 2) Dit PKP (Petugas penerima tamu) mengidentifikasi pelayanan cepat, meminta pendaftar mengisi buku tamu pelayanan cepat baru/ulang, dan mengatur sistem antrian (IK Penerimaan Tamu, IK Konsultasi, IK Legalisir)
- 3) Dit PKP (Evaluator cepat/ulang) melakukan penilaian keamanan, mutu, gizi, dan label pangan terhadap dokumen pendaftaran termasuk fotokopi surat persetujuan pendaftaran yang dimiliki, dan khusus produk dalam negeri SPP yang dilampirkan adalah untuk produk yang sejenis (data dukung bisa berasal dari Dit Standardisasi Produk Pangan/Ditwas Produk dan Bahan Berbahaya/Dit.Insert Pangan/Balai POM berupa hasil pemeriksaan sarana produksi/distribusi/instansi terkait lainnya) (IK Penilaian Produk Pangan)
- 4) Jika tidak lengkap/tidak benar, Dit PKP (Evaluator) memberikan hasil penilaian (ditolak) dan mengembalikan dokumen pendaftaran tersebut kepada pendaftar untuk dilengkapi
- 5) Jika lengkap dan benar, Dit PKP (Evaluator) memberikan kesimpulan hasil penilaian (diterima) dan memberikan pengantar pembayaran ke bank sesuai jenis produk pangannya dan sesuai dengan jenis pendaftarannya (baru/ulang) (IK Penetapan Biaya Pendaftaran dan Evaluasi)
- 6) Pendaftar menerima kembali dokumen pendaftaran dengan hasil penilaian (diterima) dan pengantar pembayaran biaya evaluasi dan pendaftaran
- 7) Setelah membayar biaya evaluasi dan pendaftaran, Pendaftardatang menyerahkan dokumen pendaftaran produk pangan layanan cepat (baru/ulang) yang telah disetujui pada saat penilaian beserta bukti bayar dari bank
- 8) Dit PKP (Petugas loket) menerima dokumen pendaftaran baru/ulang layanan cepat yang telah disetujui pada saat penilaian beserta bukti bayar bank (IK Penerimaan Dokumen Pendaftaran)

- 9) Dit PKP (Petugas loket) mencocokkan dokumen pendaftaran baru/ulang layanan cepat dengan pengantar pembayaran biaya evaluasi dan pendaftaran serta bukti bayar bank (IK Penerimaan Dokumen Pendaftaran)
- 10) Dit PKP (Petugas loket) mencatat dalam buku penerimaan dokumen untuk pendaftaran baru/ulang layanan cepat dan memberikan nomor file pendaftaran kepada pendaftar untuk melakukan follow up (IK Penerimaan Dokumen Pendaftaran)
- 11) Dit PKP (Petugas loket) menyerahkan dokumen pendaftaran baru/ulang layanan cepat beserta contoh produk (khusus produk luar negeri) kepada petugas konsep nomor (IK Penerimaan Dokumen Pendaftaran)
- 12) Dokumen Pendaftaran) Dit PKP (Petugas loket) menyerahkan dokumen pendaftaran baru/ulang layanan cepat beserta contoh produk (khusus produk luar negeri) kepada petugas konsep nomor (IK Penerimaan Dokumen Pendaftaran)
- 13) Dit PKP (Petugas ketik nomor) mengetik surat persetujuan pendaftaran produk pangan baru/ulang layanan cepat dan menyerahkan kepada petugas administrasi subdit (IK Penomoran Persetujuan Pendaftaran Produk Pangan)
- 14) Dit PKP (Petugas administrasi subdit) mengagenda konsep surat persetujuan pendaftaran baru/ulang layanan cepat dan menyerahkan ke Kasie terkait
- 15) Dit PKP (Kasie terkait) melakukan verifikasi surat persetujuan pendaftaran baru layanan cepat produk pangan dan menyerahkan ke Kasubdit (IK Penilaian Produk Pangan, IK Penetapan Kode Jenis Pangan, IK Penomoran Persetujuan Pendaftaran Produk Pangan)
- 16) Dit PKP (Kasubdit) memverifikasi surat persetujuan pendaftaran baru/ulang layanan cepat produk pangan dan menyerahkan ke Direktur Penilaian Keamanan Pangan (IK Penilaian Produk Pangan, IK Penetapan Kode Jenis Pangan, IK Penomoran Persetujuan Pendaftaran Produk Pangan)
- 17) Dit PKP (Staf Direktur) melakukan pengagendaan dan pengekspedisian konsep surat persetujuan pendaftaran produk pangan
- 18) Dit PKP (Direktur) memvalidasi surat persetujuan pendaftaran baru/ulang layanan cepat (IK Penilaian Produk Pangan, IK Penetapan Kode Jenis Pangan, IK Penomoran Persetujuan Pendaftaran Produk Pangan)
- 19) Dit PKP (Petugas administrasi) menyerahkan surat persetujuan pendaftaran produk pangan dan label yang disetujui kepada pendaftar, dan mengirimkannya ke Balai Besar/ Balai POM setempat dan Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi Pangan (data pengawasan) (IK Penyerahan Produk)

- 20) Dit PKP (petugas IT) melakukan entri data pendaftaran produk pangan ke dalam database (IK Entri Data Pendaftaran Produk Pangan, IK Back up Data Server)
- 21) Dit PKP (Petugas IT) mengirimkan softcopy data persetujuan pendaftaran produk pangan ke Pusat Informasi Obat dan Makanan (PIOM) untuk dilakukan upload data ke website Badan POM (IK Transfer Data Pendaftaran Produk Pangan)
- 22) Pendaftar menerima Surat Persetujuan Pendaftaran Produk Pangan baru layanan cepat dan rancangan labelnya

4.7 Rangkuman

- **Tata cara pendaftaran pangan olahan ada 3 yaitu:**
 - 1) Pengajuan pendaftaran
 - 2) Pemeriksaan dan penilaian
 - 3) Pemberian keputusan
- **Persyaratan Teknis Pendaftaran Pangan Olahan ada 3, yaitu:**
 - 1) Persyaratan Administratif
 - 2) Persyaratan Pendaftaran Pangan Olahan
 - 3) Dokumen Pendukung Lain (jika perlu)
- **Persyaratan Pendaftaran Pangan Olahan, ada 3, yaitu:**
 - 1) Persyaratan Umum Untuk Semua Perubahan Data
 - 2) Persyaratan Tambahan Untuk Pangan Tertentu
 - 3) Persyaratan Tambahan Berdasarkan Perubahan yang Diajukan
- **Persyaratan Label Pangan Olahan, ada 3, yaitu:**
 - 1) Ketentuan Umum
 - 2) Tulisan Dan Gambar
- **Hal-Hal Yang Dilarang Dicantumkan Pada Label Pangan Olahan**
- **Pendaftaran Produk Pangan Dengan Sistem Layanan Cepat (Baru/Ulang)**

4.8 Soal Latihan

- 1) Sebutkan peraturan BPOM pada pasal 20 dan pasal 21!
- 2) Jelaskan tentang persyaratan label pangan olahan?
- 3) Apakah persyaratan pendaftaran pangan olahan yang disampaikan oleh BPOM cukup mempersulit masyarakat? Diskusikan dengan kelompok Anda!

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Keberhasilan pelaksanaan diklat pengolahan daging di tentukan oleh berbagai macam faktor antara lain pemahaman tentang sertifikasi produk olahan daging, standarisasi produk daging dll.

5.2 Tindak Lanjut

Dalam penulisan bahan ajar ini kami sadari masih banyak kekurangannya. Oleh karena itu untuk meningkatkan mutu bahan ajar ini kami harapkan masukan dan sarana perbaikan baik lisan maupun tertulis kepada kami. Tingkat partisipasi anda dalam menyempurnakan bahan ajar ini akan sangat berarti dalam meningkatkan penyelenggaraan pelatihan. Akhirnya harapan kami kepada pembaca bahan ajar yang sederhana ini, khususnya penyelenggaraan pelatihan agar kiranya dapat bermanfaat dalam menunjang efektifitas penyelenggaraan pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

Badan POM RI. 2011. *Standard Operating Procedure (SOP) Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia*. BPOM: Jakarta Pusat.

Peraturan BPOM Nomor 02.SOP.05 Tahun 2011 Tentang Standart Operating Procedure (SOP) Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia

Peraturan BPOM Nomor 02.SOP.05 Tahun 2011 Tentang Tata Laksana Pendaftaran Olahan Pangan

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.5.12.11.09955 Tahun 2011 Tentang Pendaftaran Pangan Olahan

BBPP © 2013



KEMENTERIAN PERTANIAN KEMENTERIAN PERTANIAN
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA PERTANIAN
BALAI BESAR PELATIHAN PETERNAKAN - BATU
Jln. Songgoriti No. 24 Kotak Pos 17 Batu - Jawa Timur
Telp. 0341 591302 Fax. 0341 597032 Website : www.bbppbatu.bppsdp.deptan.go.id