

Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPPOB)



Kamis, 21 September 2023

Pendahuluan

1



KEAMANAN PANGAN

“adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi”

(UNDANG-UNDANG NO.18 TAHUN 2012 TENTANG PANGAN)



Food Safety is Everyone Business

"Keamanan pangan merupakan
tanggung jawab Bersama"

Pemerintah
*"Ensure
it's safe"*

Memastikan
Keamanan
Pangan & Mutu
Pangan

Pelaku
Usaha
"Keep it safe"

Menjamin Keamanan
Pangan & Mutu Pangan
yang diproduksi dan
didistribusikan

Konsumen
"Eat it safe"

Berhak atas Pangan
Aman, Bermutu &
Berkualitas

REGULASI CPPOB

- UU RI No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan
- PP No.69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan
- Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman CPPOB (Good Manufacturing Practices
- Permenkes No.033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan
- PerKa BPOM RI No.HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga

Informasi Regulasi CPPOB

→ jdih.pom.go.id

 **JARINGAN DOKUMENTASI
DAN INFORMASI HUKUM**  **BADAN POM**

[Beranda](#) [Profil ▾](#) [Produk Hukum ▾](#) [Informasi Hukum ▾](#) [Galeri](#) [Direktori](#) [EN](#) 19 Sep 2023

Obat	NAPPZA	Obat Tradisional	Suplemen Kesehatan	Kosmetika	Pangan Olahan	Kesektamaan
						
221 Peraturan	145 Peraturan	116 Peraturan	85 Peraturan	120 Peraturan	222 Peraturan	398 Peraturan

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik

2



Tujuan Penerapan CPPOB



1



2



Daya saing industri
pengolah pangan

3



4

CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK

adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar aman, bermutu dan layak untuk dikonsumsi, antara lain dengan cara :

- ➔ Mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologi, kimia dan benda lain.
- ➔ Mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen.
- ➔ Mengendalikan proses Produksi

Intentional/ Un-intentional

Komitmen

Pengendalian Proses

Higiene Sanitasi

Dokumentasi

DASAR HUKUM :

UNDANG-UNDANG NO.18 TAHUN 2012 TENTANG PANGAN Pasal 71

- (1) Setiap Orang yang terlibat dalam rantai Pangan wajib mengendalikan risiko bahaya pada Pangan, baik yang berasal dari bahan, peralatan, sarana produksi, maupun dari perseorangan sehingga Keamanan Pangan terjamin.
- (2) Setiap Orang yang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran Pangan wajib:
 - a. memenuhi Persyaratan **Sanitasi**; dan
 - b. menjamin **Keamanan Pangan** dan/atau keselamatan manusia.

LAMPIRAN
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 9 TAHUN 2022
TENTANG
PERSYARATAN CEMARAN LOGAM BERAT
DALAM PANGAN OLAHAN

BATAS MAKSIMAL CEMARAN LOGAM BERAT DALAM PANGAN OLAHAN

A. Arsen (As), Timbal (Pb), Merkuri (Hg), dan Kadmium (Cd)

No.	Jenis Pangan Olahan	Batas Maksimal (mg/kg)			
		As*	Pb	Hg	Cd
1.	Produk Olahan Susu	0,10**	0,02**	0,02**	0,05**
2.	Produk Olahan Lemak	0,10	0,10	0,05	0,10
3.	Emulsi Lemak Terutama Tipe Emulsi Air Dalam Minyak	0,10	0,10	0,03	0,10
4.	Produk Olahan Es untuk Dimakan termasuk Sherbet dan Sorbet	0,20	0,15	0,03	0,01
5.	Produk Olahan Sayur	0,15	0,20	0,03	0,05

Keterangan :

* Jika tidak dinyatakan lain dihitung sebagai arsen total

** dihitung terhadap produk siap konsumsi

*** Topping (Non-Buah), Dekorasi dan Saus Manis

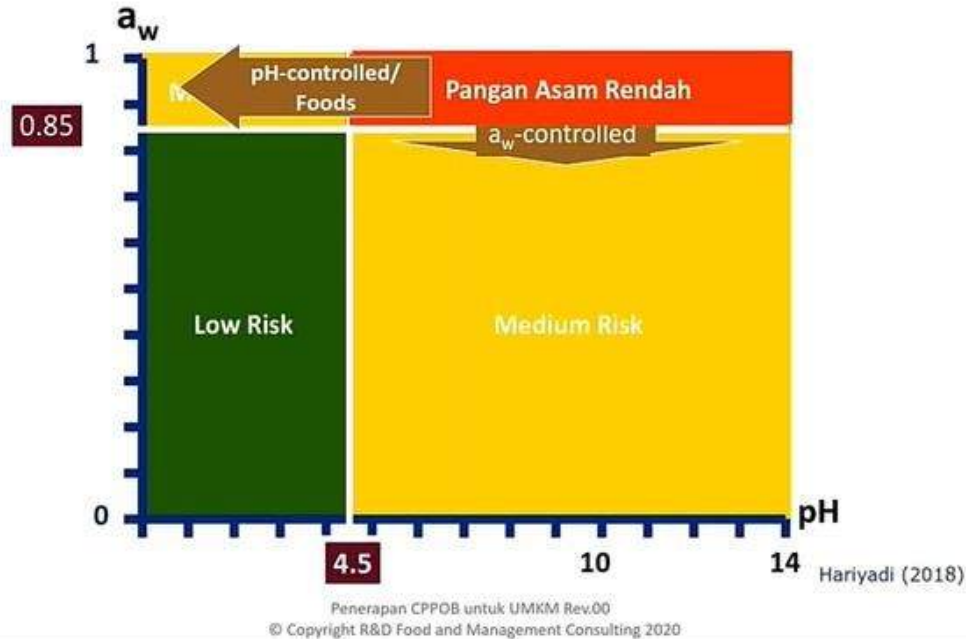


PerBPOM No 13 Tahun 2019 tentang “Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan”

KRITERIA MIKROBIOLOGI DALAM PANGAN OLAHAN

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji 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 (<i>Plain</i>)	Susu Pasteurisasi	ALT	5	1	10 ⁴ koloni/ml	10 ⁵ koloni/ml	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	2	1 APM/ml	5 APM/ml	SNI ISO 21528-1
			Salmonella	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579; SNI 2897
01.1.1.2	Buttermilk (<i>Plain</i>)		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 21528-2
			Salmonella	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579; SNI 2897
01.1.2	Minuman Berbasis Susu yang Berperisa dan atau Difermentasi (Contohnya Susu Coklat, <i>Eggnog</i> , Minuman Yogurt, Minuman Berbasis Whey)	Minuman susu berperisa, minuman mengandung susu	ALT	5	1	10 ⁴ koloni/ml	10 ⁵ koloni/ml	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579; SNI 2897
		Minuman susu fermentasi berperisa, minuman yogurt berperisa, lassi	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579; SNI 2897

KATEGORI RISIKO PANGAN



Kelompok Pangan	Kriteria	Tingkat Risiko	Contoh
Pangan Berasam Rendah (low acid food)	$\text{pH} > 4.5$ $a_w > 0.85$	High	Bahan: Daging, ikan, susu, sayuran Produk: Mie basah, bakso, tahu, corned beef, susu UHT, sosis
Pangan Asam (acid food)	$\text{pH} < 4.5$ $a_w > 0.85$	Medium	Bahan: Jeruk, manga, tomat Produk: Orange juice, sauce tomat
Pangan Diasamkan (acidified food)	$\text{pH} < 4.5$ $a_w > 0.85$	Medium	Produk: Asinan buah, nata de coco dalam larutan gula
Pangan kering	$a_w < 0.85$	Low	Bahan: Kedelai, beras, rempah-rempah
Pangan dikeringkan (a_w -controlled food/dried food)	$a_w < 0.85$	Low	Produk: Manisan buah, kripik, produk snack, susu bubuk, kopi instan, dendeng

Kusnandar (2018)



SPP-IRT dan BPOM MD



SPP-IRT (PerBPOM No 22 Tahun 2018)

- Hasil proses produksi IRTP di wilayah Indonesia, bukan pangan impor.
- Jenis pangan yang mengalami pengemasan kembali terhadap produk pangan yang telah memiliki SPP-IRT dalam ukuran besar (bulk).
- Masa berlaku sertifikat 5 tahun
- Produk pangan resiko rendah dan sedang
- Dilakukan oleh Dinas Kesehatan setempat

Jenis Pangan

1. Hasil Olahan Daging Kering
2. Hasil Olahan Ikan Kering
3. Hasil Olahan Unggass Kering
4. Hasil Olahan Sayur
5. Hasil Olahan Kelapa
6. Tepung dan Hasil Olahannya
7. Minyak dan Lemak
8. Selai, Jeli, dan Sejenisnya
9. Gula, Kembang Gula, dan Madu
10. Kopi dan Teh Kering
11. Bumbu
12. Rempah-rempah
13. Minuman Serbuk
14. Hasil Olahan Buah
15. Hasil Olahan Biji, Kacang dan Umbi

BPOM-MD (PerBPOM No 27 Tahun 2017)

- Setiap Pangan Olahan yang di produksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran wajib memiliki Izin Edar.
- Juga Wajib u/ Pangan fortifikasi, SNI Wajib, pangan program pemerintah, pangan yang ditujukan untuk uji pasar, dan BTP.
- Produk hasil IRTP Resiko Tinggi dan Sedang

Tidak berlaku untuk :

- a. Pangan Olahan yang diproduksi oleh IRTP;
- b. Pangan Olahan yang mempunyai masa simpan kurang dari 7 (tujuh) hari;
- c. Pangan Olahan yang diimpor dalam jumlah kecil untuk keperluan sampel, penelitian, konsumsi sendiri;
- d. Pangan Olahan yang digunakan lebih lanjut sebagai bahan baku dan tidak dijual secara langsung kepada konsumen akhir;
- e. Pangan Olahan yang dikemas dalam jumlah besar dan tidak dijual secara langsung kepada konsumen akhir;
- f. Pangan yang dijual dan dikemas langsung di hadapan pembeli dalam jumlah kecil sesuai permintaan konsumen;
- g. Pangan siap saji; dan/atau
- h. Pangan yang hanya mengalami



PERBEDAAN RUANG LINGKUP CPPOB

SPP-IRT

Berdasarkan PerKa BPOM No.
HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang
Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan
Industri Rumah Tangga

- Lokasi dan Lingkungan Produksi
- Bangunan dan Fasilitas
- Peralatan produksi
- Suplai air atau Sarana Penyediaan Air
- Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi
- Kesehatan dan Higiene Karyawan
- Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi

- Penyimpanan
- Pengendalian Proses
- Pelabelan Pangan
- Pengawasan oleh Penanggungjawab
- Penarikan Produk
- Pencatatan dan Dokumentasi
- Pelatihan Karyawan

Total Aspek Penilaian : **14**

Total Pertanyaan : **37**

PERBEDAAN RUANG LINGKUP CPPOB

BPOM MD

- Gudang beku/dingin (apabila digunakan) – kontrol sanitasi, pencegahan serangga, tikus dan binatang lain, kontrol suhu
- Gudang kemasan produk - kontrol sanitasi, pencegahan serangga, tikus dan binatang lain, ventilasi
- Tindakan pengawasan - bahan baku/mentah
- Bahan mentah dan produk akhir – kontaminasi
- Hasil uji – pengujian bahan baku dan produk akhir, hasil uji tidak memenuhi persyaratan
- Tindakan pengawasan – jaminan mutu, prosedur pelacakan dan penarikan

- Sarana pengolahan/pengawetan – Pendinginan, pembekuan, pengalengan, pengeringan dan pengolahan lainnya
- Penggunaan bahan kimia – insektisida/rodentisida/peptisida, bahan kimia/sanitizer/deterjen,dll
- Bahan, penanganan dan pengolahan – bahan baku, bahan tambahan, penanganan bahan baku, pengolahan, **pewadahan dan atau pengemasan**, penyimpanan, penyimpanan bahan berbahaya, pengangkutan dan distribusi

Total Aspek Penilaian : **23**

Total Pertanyaan : **166**

CPPB-IRT

(Cara Produksi Pangan Baik –
Industri Rumah Tangga)



DASAR HUKUM



- ❖ Peraturan Badan POM No. 22 tahun 2018 tentang
- ❖ "Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)".
- ❖ Peraturan Kepala Badan POM No. HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012
- ❖ tentang "Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)".
- ❖ Peraturan Kepala Badan PO No. HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012
- ❖ tentang "Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri".

14 Elemen CPPB-IRT

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA
1	Lokasi dan Lingkungan Produksi
2	Bangunan dan Fasilitas
3	Peralatan Produksi
4	Suplai Air atau Sarana Penyedia Air
5	Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi
6	Kesehatan dan Higiene Karyawan
7	Pemeliharaan dan Program HS

14 Elemen CPPB-IRT

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA
8	Penyimpanan
9	Pengendalian Proses
10	Pelabelan Pangan
11	Pengawasan oleh Penanggung Jawab
12	Penarikan Produk
13	Pencatatan dan Dokumentasi
14	Pelatihan Karyawan

CPPB-IRT

1. Lingkungan Produksi

- Lokasi IRTP harus terawat, bersih dan tidak berdebu



Lokasi yang sehat

Selokan tertutup



***Serius**
Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat dan kotor

CPPB-IRT

2. Bangunan dan Fasilitas IRT

- Ruang produksi sebaiknya lapang, mudah dibersihkan dan tidak digunakan untuk memproduksi produk selain pangan
- Lantai, dinding dan langit-langit, terawat, bersih, tidak berdebu atau berlendir
- Ventilasi, pintu dan jendela terawat, bersih dan tidak berdebu

*Serius

- Lantai, dinding, langit-langit, ventilasi, pintu tidak terawat kotor, berdebu atau berlendir / berjamur

Bangunan Ruang produksi :

- **Disain dan Tata Letak** : cukup luas dan mudah dibersihkan
- **Lantai** : **kedap air, rata, tidak licin, tidak tergenang**
- **Dinding** : **kedap air, rata, halus, mudah dibersihkan**
- **Langit-langit** : tahan air, terang, bersih
- **Pintu ruangan** : membuka keluar/kesamping
- **Jendela** : dilengkapi kasa
- **Lubang angin/ventilasi** : dilengkapi kasa

Jalan Masuk



CPPB-IRT

3. Peralatan Produksi

- Permukaan yang kontak langsung dengan pangan bersih dan tidak berkarat
- Peralatan harus dipelihara, bersih dan menjamin efektifnya sanitasi
- Alat ukur/timbangan untuk mengukur/menimbang berat bersih/isi bersih tersedia dan presisi



3. Peralatan Produksi

*Serius

- Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor dan tidak menjamin efektifitasnya sanitasi
- Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang berat bersih / isi bersih tidak tersedia atau tidak teliti

*Kritis

- Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor



CPPB-IRT

Tidak berbau



Tidak Berwarna

Tidak Berasa

4. Suplai Air

- Air bersih tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi
- Air harus berasal dari suplai air yang bersih

Air yang digunakan selama proses produksi harus cukup dan memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan atau air minum.

Permenkes
907/MENKES/SK/VII/2002
tentang persyaratan kualitas air
minum

***Kritis**
- Air berasal dari suplai yang tidak bersih

5. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

- Sarana untuk pembersihan/pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tersedia dan terawat dengan baik
- Tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan
- Sarana toilet/jamban bersih terawat dan tertutup ke ruang produksi
- Tersedia tempat pembuangan sampah tertutup



Tempat sampah tertutup



*Serius

- Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan
- Sarana jamban/toilet kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi

*Kritis

- Tidak tersedia tempat pembuangan sampah yang

6. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

- Bahan kimia pencuci ditangani dan digunakan sesuai prosedur, disimpan di dalam wadah dan dilabeli
- Program higiene dan sanitasi harus dilakukan secara berkala
- Hewan peliharaan tidak boleh berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan
- Sampah di lingkungan dan di ruang produksi harus segera dibuang

Meliputi :

1. Pemeliharaan dan pembersihan : lingkungan dan peralatan
2. Prosedur pembersihan dan sanitasi : secara fisik & kimia
3. Program Pengendalian hama : mencegah hama masuk, sarang hama
4. Pemberantasan hama
5. Penanganan sampah
6. Bahan kimia pencuci diberi label, ditangani dan digunakan sesuai prosedur

Pastikan Proogram sanitasi dan Higiene Dilakukuan secara berkala

6. Pemeliharaan & Program Higiene Sanitasi

*Serius

- Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala
- Sampah di lingkungann produksi tidak segera dibuang

*Kritis

- Hewan peliharaan terlihat berkeliaran di sekitar dan di ruang produksi



CPPB-IRT

7. Kesehatan dan Higiene Karyawan



- Karyawan di bagian produksi merawat kebersihan badannya dan dalam keadaan sehat
- Karyawan di bagian produksi pangan mengenakan pakaian kerja dan atau tidak menggunakan perhiasan
- Karyawan harus mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/alat yang kotor, dan sesudah keluar dari toilet
- Karyawan harus bekerja dengan perilaku yang baik seperti tidak makan dan minum di ruang produksi yang dapat mencemarkan produk pangan
- Harus ada penanggung jawab higiene karyawan

Meliputi :

1. Kesehatan : jika sakit tidak boleh masuk ruang produksi
2. Kebersihan : cuci tangan sebelum/sesudah
3. Kebiasaan : tidak makan/minum, merokok, meludah, bersin selama mengolah pangan

***Preventif :**

Pasang peringatan untuk mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja

7. Kesehatan dan Higiene Karyawan

*Serius

Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja , mengenakan perhiasan

*Kritis

-Karyawan di bagian produksi tidak merawat kebersihan badannya atau ada yang sakit.

-Karyawan tidak mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah, sesudah menangani bahan mentah, sesudah keluar dari toilet

8. PENYIMPANAN

Penyimpanan bahan yang digunakan dan produk akhir dilakukan dengan baik sehingga tidak mengakibatkan penurunan mutu dan keamanan pangan

Meliputi :

1. Bahan dan produk akhir : terpisah, suhu sesuai, FIFO/FEFO
2. Bahan berbahaya : bahan pembersih disimpan di ruang terpisah
3. Wadah & pengemas : terpisah dari bahan baku & produk akhir
4. Label pangan : rapi & teratur
5. Peralatan produksi : selalu bersih dan terlindung dari kotoran

***Kritis**

-Bahan pangan, bahan pengemas, disimpan bersama- sama dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding

-Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang kotor

9. Pengendalian Proses

Untuk menghasilkan produk yang aman dan bermutu proses produksi harus dikendalikan dengan benar.

Meliputi :

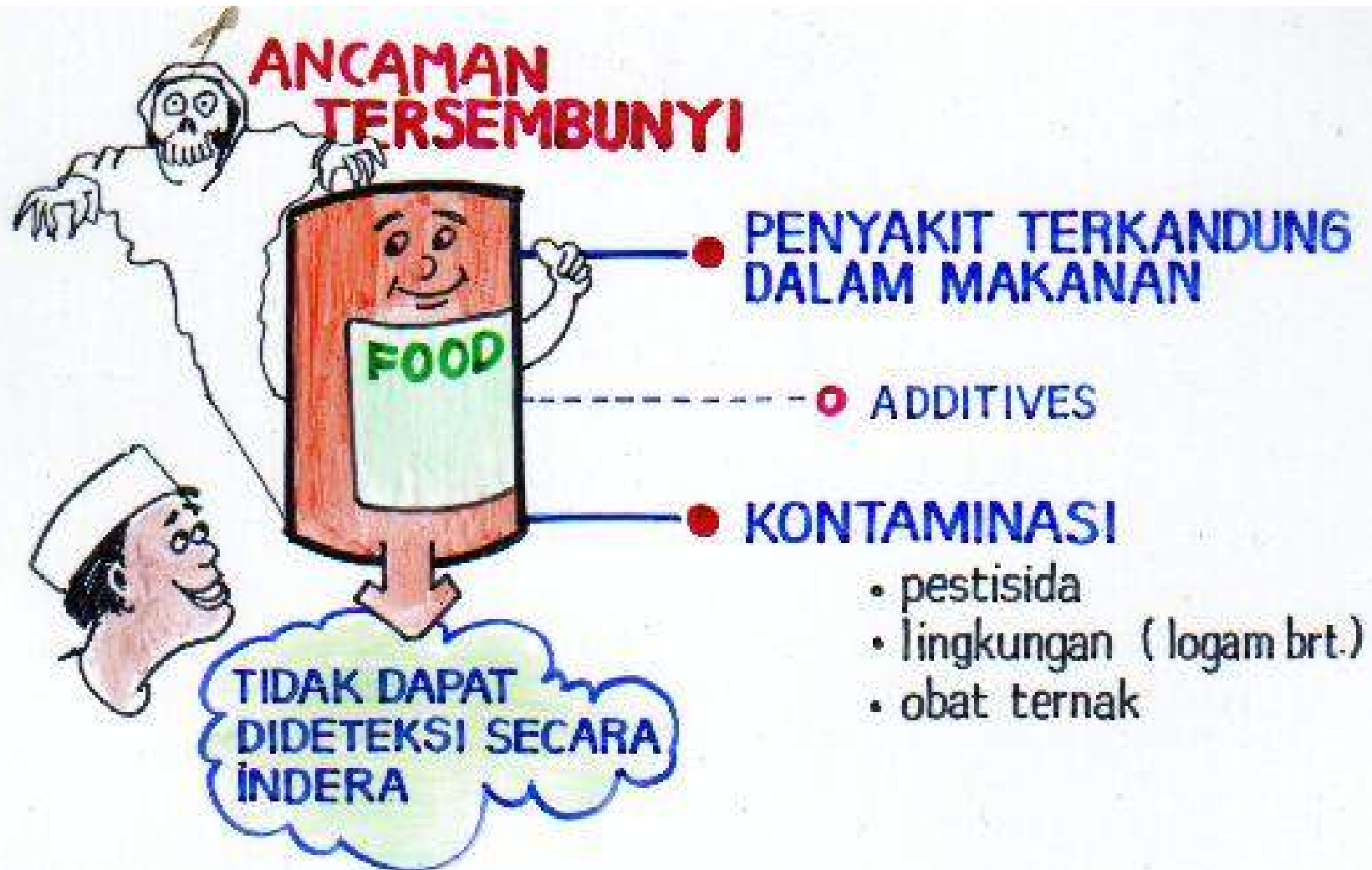
1. **Penetapan spesifikasi bahan dan air** : bahan baku, BTP, air minum atau air bersih
2. **Penetapan komposisi** : bahan baku, BTP
3. **Penetapan proses produksi**
4. **Penetapan jenis, ukuran dan spesifikasi kemasan**
5. **Penetapan keterangan lengkap produk** : tanggal produksi, kode produksi, tanggal kadaluwarsa

***Serius**

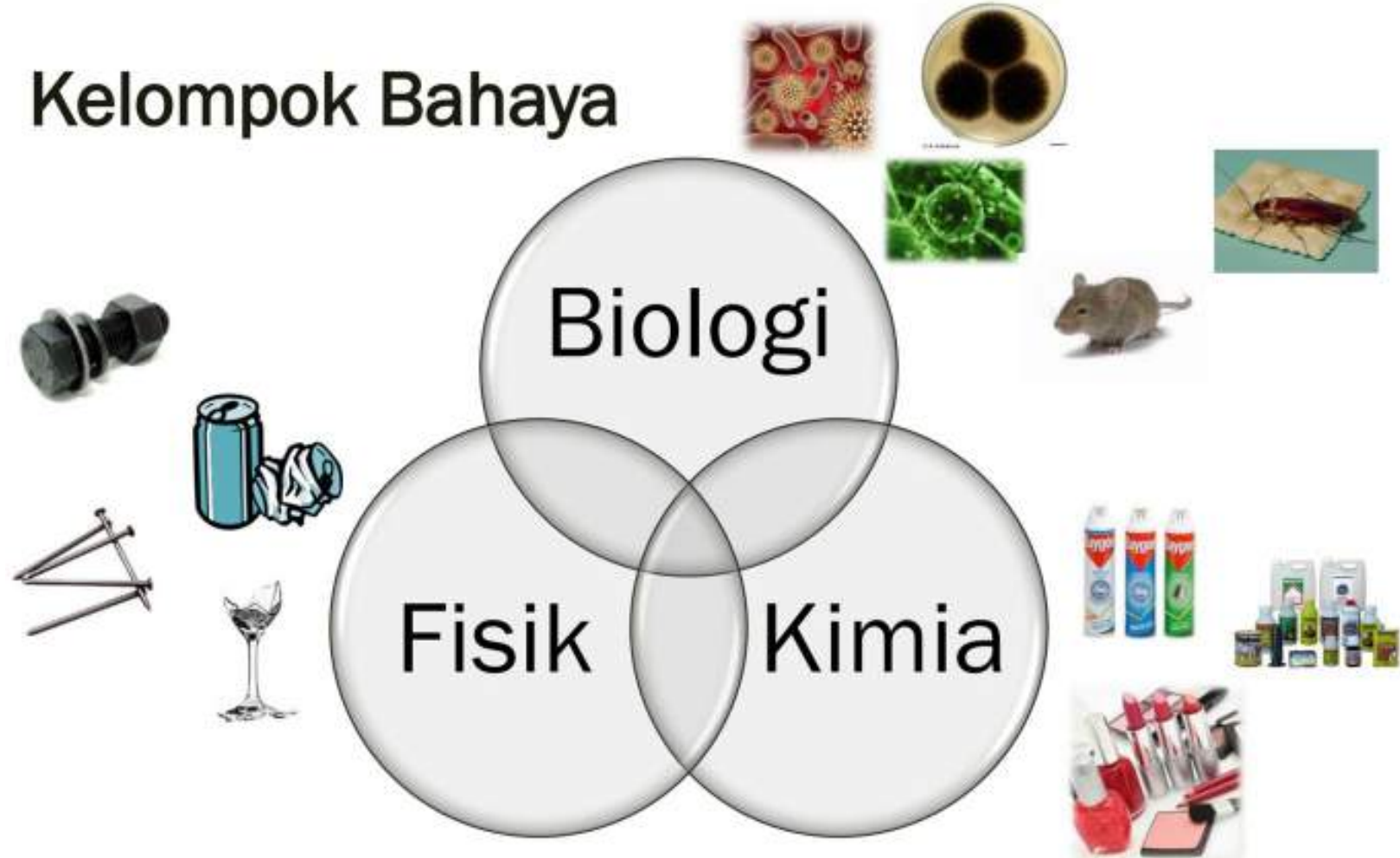
- Tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi
- Tidak menggunakan bahan kemasan khusus untuk pangan
- BTP tidak diberi penandaan dengan benar
- Alat ukur/timbangan utk BTP tidak tersedia / tidak teliti

***Kritis**

- Tidak memiliki catatan, menggunakan bahan yang sudah rusak, BB dan BTP yang tidak sesuai dengan persyaratan penggunaannya



Kelompok Bahaya



SUMBER PENCEMARAN FISIK



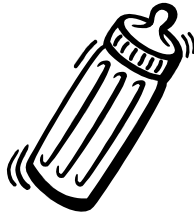
Potongan
kaleng



Potongan
gelas/kaca



Potongan
ranting/kayu



Potongan
plastik



Rambut, kuku,
perhiasan

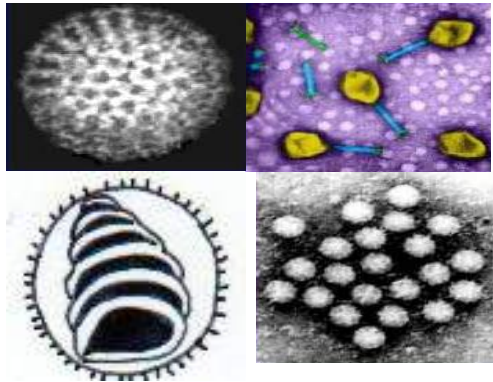


Potongan batu/
kerikil

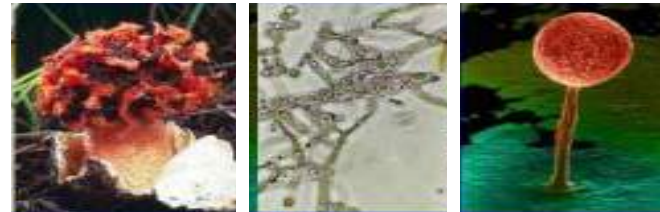
SUMBER BAHAYA BIOLOGI



BAKTERI



Virus



KAPANG &
KHAMIR

Bakteri	Karakteristik	Foodborne Disease	Sumber	Sumber Pangan terkait
<i>Salmonella</i>	• ± 2500 serotypes • In-aktif dengan pasteurisasi • Menyebabkan infeksi	Typhoid fever, paratyphi, Gastroenteritis	Air, tanah, Water, soil, insect, pet, human/animal feces, raw meat	Daging sapi, unggas, telur mentah, kelapa kering, sayuran, buah-buahan, paprika kering, selai kacang.
<i>Shigella</i>	• Major: <i>Shigella dysenteriae</i> • In-aktif dengan pasteurisasi	Disentri	Kotoran manusia	Salad, sayuran mentah, susu dan produk susu, unggas.
<i>Vibrio cholerae</i>	• Parah: El-Tor • In-aktif dengan pasteurisasi • Toleran thd garam	Diare, mual, muntah	Tanah, air, feces	Sayuran mentah, udang, kerang, air.
<i>Enterobacter sakazakii</i>	• Dry resistant, nonsporeformer	Meningitis, necrotizing enterocolitis	Debu, tanah	Susu Bubuk formula, bayi <1 bulan

SUMBER BAHAYA KIMIA



Bahan kimia



Logam Berat

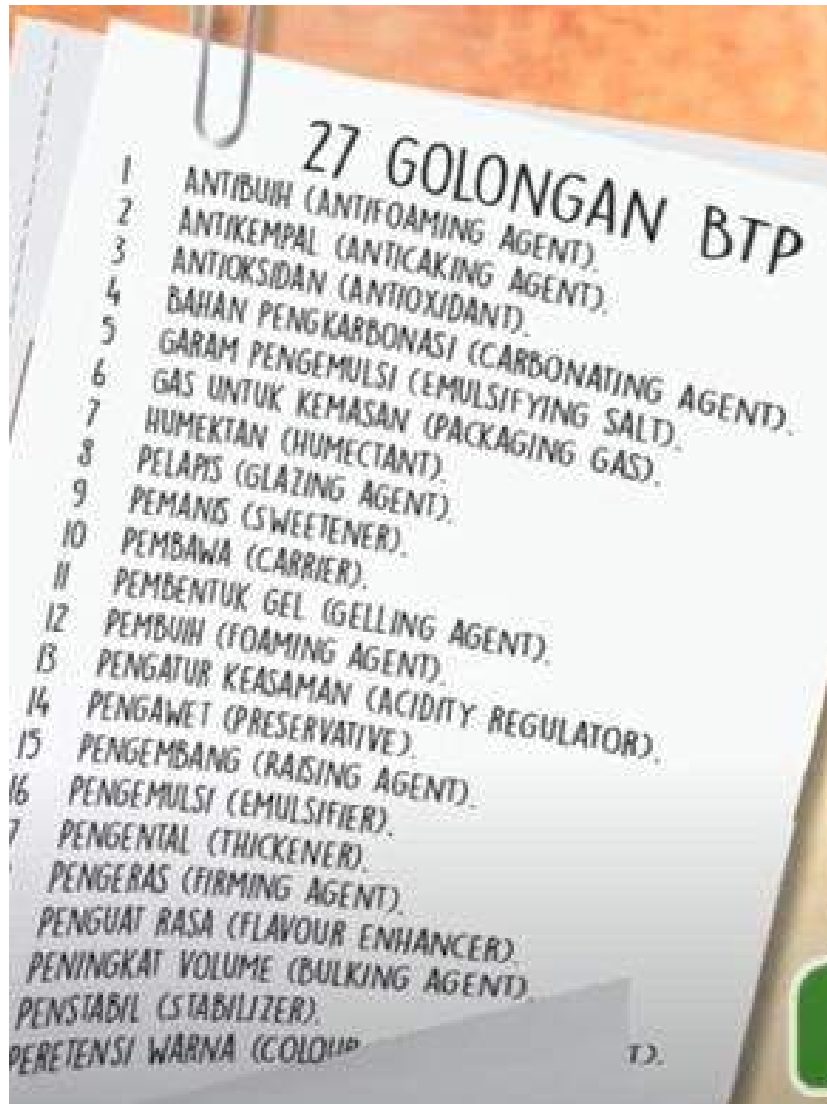


BTP ilegal

mikotoksin



Alami dr bahan pangan



27 Golongan Bahan Tambahan Pangan

1. Antibuih (*antifoaming agent*);
2. Antikempal (*anticaking agent*);
3. Antioksidan (*antioxidant*)*;
4. Bahan Pengkarbonasi (*carbonating agent*);
5. Garam Pengemulsi (*emulsifying salt*);
6. Gas untuk Kemasan (*packaging gas*);
7. Humektan (*humectant*);
8. Pelapis (*glazing agent*);
9. Pemanis (*sweetener*), termasuk Pemanis Alami (*natural sweetener*) dan Pemanis Buatan (*artificial sweetener*)*;
10. Pembawa (*carrier*);
11. Pembentuk Gel (*gelling agent*);
12. Pembuih (*foaming agent*);
13. Pengatur Keasaman (*acidity regulator*);
14. Pengawet (*preservative*)*;
15. Pengembang (*raising agent*);
16. Pengemulsi (*emulsifier*);
17. Pengental (*thickener*);
18. Pengeras (*firming agent*);
19. Penguat Rasa (*flavour enhancer*)*;
20. Peningkat Volume (*bulking agent*);
21. Penstabil (*stabilizer*);
22. Peretensi Warna (*colour retention agent*);
23. Perlakuan Tepung (*flour treatment agent*);
24. Pewarna (*colour*)*, termasuk Pewarna Alami (*natural food colour*) dan Pewarna Sintetis (*synthetic food colour*);
25. Propelan (*propellant*);
26. Sekuestran (*sequestrant*); dan
27. Perisa (*Flavouring*)

Penambahan Langsung

Contoh Pengaturan Jenis **BTP Pengawet** Pada Beberapa Kategori Pangan

Lampiran II PerBPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan

Asam sorbat (Sorbic acid)

INS : 200

ADI : 0 – 25 mg/kg berat badan

Sinonim : Sorbic acid; (*e,e*)-2,4-hexadienoic acid; 2-Propenylacrylic acid.

Fungsi lain : -

•NAMA JENIS BTP
PENGAWET

Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg) dihitung sebagai asam sorbat
08.3	Produk-Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan	1000
09.2.1	Ikan, Filet Ikan dan Produk Perikanan Meliputi Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Dibekukan	1000
09.2.2	Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan	1000
09.2.3	Hancuran (<i>Minced</i>) dan Sari (<i>Cream</i>) Ikan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Dibekukan	1000
09.2.4.1	Ikan dan Produk Perikanan Kukus atau Rebus	1000
09.2.4.2	Moluska, Krustase dan Ekinodermata Rebus atau Kukus	1000
09.2.5	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Diasap, Dikeringkan, Difermentasi dengan atau Tanpa Garam	1000
09.3	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Semi Awet	1000
11.4	Gula dan Sirup Lainnya (Misal Xilosa, Sirup Maple, Gula Hias). Termasuk Sirup Meja (Misal Sirup Maple, Sirup Gula Hias, Sirup Beraroma) dan Sirup Kristal	1000

•KATEGORI PANGAN

BATAS MAKSIMAL
PENGGUNAAN

Sumber: PerBPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan

PERHITUNGAN RASIO 1

Contoh:

Sosis ikan (Kategori pangan 09.2.4.1)

Komposisi:

Ikan, Garam, Air, Tapioka, Bumbu, Gula,
Pengemulsi, Pewarna Alami Karmin, Pewarna Sintetik Kuning FCF Cl. 15985



BTP	Batas Maksimal (mg/kg)	Penggunaan pada produk (mg/kg)	Rasio
Karmin	500	X	$x/500$
Kuning FCF	15	y	$y/15$
			$(x/500) + (y/15) \leq 1$

KETENTUAN:

- Rasio (hasil bagi) masing-masing jenis BTP **tidak boleh** lebih dari satu (>1)
- Perhitungan rasio **tidak berlaku** untuk jenis BTP yang memiliki batas maksimal “secukupnya”.

Bahan yang dilarang / Bahan

Berbahaya



Tabel 1. Daftar Bahan Berbahaya (*)

No	Nama Senyawa	No Indeks
1	Auramin*	41000
2	Alkanet	75520
3	Butter Yellow*	11020
4	Black 7984	2755
5	Burn Umber	77491
6	Chrysoidine*	11270
7	Chrysoine	14270
8	Citrus Red No 2*	12156
9	Chocolate Brown	-
10	Fast Red	16045
11	Fast Yellow AB	13015
12	Guinea Green B*	42085
13	Indanthrene Blue RS	69800
14	Magenta*	42510
15	Methanyl Yellow*	13065
16	Oil Orange SS*	12100
17	Oil Orange XO*	12140
18	Oil Yellow AB*	11380
19	Oil Yellow OB	11390
20	Orange G	16230
21	Orange GGN	15980
22	Orange RN	15970
23	Orchid dan Orcein	-
24	Ponceau 3R*	16155
25	Ponceau SX*	14700
26	Ponceau 6R*	16290
27	Rhodamin B*	45170
28	Sudan I*	12055
29	Scarlet GN	14815
30	Violet 6B	42640

Sumber : Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 239/MenKes/Per/V/85

B. SENYAWA YANG DILARANG DITAMBAHKAN DALAM PANGAN OLAHAN

No.	Nama Senyawa
1	Alfa santonin (<i>Alpha santonine</i>)
2	Aloin (<i>Aloin</i>)
3	Asam Agarat (<i>Agaric acid</i>)
4	Asam Borat dan senyawanya (<i>Boric acid and substances</i>)
5	Asam lipoat (<i>Lipoic Acid</i>)
6	Asam salisilat dan garamnya (<i>Salicylic acid and its salts</i>)
7	Asam Sianida (<i>Hydrocyanic acid</i>)
8	Asetil L-karnitin (<i>Acetyl L-Carnithine</i>)
9	Benzil piperazin dan/atau derivat piperazin (<i>Benzylpiperazine and/or its derivatives</i>)
10	Berberin (<i>Berberine</i>)
11	Beta Asaron (<i>Beta-asarone</i>)
12	Diethylpirokarbonat (<i>Diethylpyrocarbonate</i>)
13	Dihidrosafrol (<i>Dihydrosafrole</i>)
14	Dulkamara (<i>Dulcamara</i>)
15	Dulsin (<i>Dulcin</i>)
16	Estragol (<i>Estragole</i>)
17	Formaldehida (<i>Formaldehyde</i>)

Peraturan Badan POM No.7/2018
tentang
Bahan Baku yang dilarang dalam
Pangan Olahan

Bahan Berbahaya

Bahan berbahaya adalah bahan kimia baik dalam bentuk tunggal maupun campuran yang dapat **membahayakan kesehatan dan lingkungan hidup** secara langsung atau tidak langsung yang mempunyai **sifat racun, karsinogenik, teratogenik, mutagenik, korosif dan iritasi.**

(Permenkes Nomor : 472/ 1996)

Penyalahgunaan



Kemudahan Memperoleh Bahan Berbahaya



Kepedulian Masyarakat Yang Rendah Terhadap Keamanan Pangan



Menghasilkan Efek Yang Diinginkan Dalam Pangan



Harga Murah dan efek kesehatan tidak langsung dirasakan

Contoh Bahan Berbahaya Dan Penyalahgunaannya dalam Pangan Olahan

RHODAMIN B

- KERUPUK MERAH
- KUE MANGKOK (MERK IJ, SB, SM DLL)
- PACAR CINA, MUTIARA
- CANTIK MANIS, ARUM MANIS



FORMALIN

- TAHU (PUTIH, KUNING, TAHU ISI, TAHU SEGITIGA DLL)
- MI KUNING, MI BASAH (MPEK-MPEK, ASINAN)
- BAKSO
- DLL



BORAKS

- BAKSO, KETUPAT, LONTONG, MIE,
- ONGOL-ONGOL, LUPIS
- KERUPUK
- DLL



METHANIL YELLOW

- KERUPUK KUNING
- TAHU KUNING
- KUE LAPIS OREN
- DLL



10. Pelabelan Pangan

- Label pangan harus mencantumkan
 - Nama Produk
 - Daftar bahan yang digunakan
 - Berat bersih/isi bersih
 - Nama dan alamat IRTP
 - Masa kedaluwarsa
 - Kode produksi
 - Nomer P-IRT
- Label tidak boleh mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi



- ✓ Perhatikan :
- ✓ UU No. 18 th 2012 ttg Pangan
- ✓ PP No. 69, 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
- ✓ Perka BPOM No. 27 th 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan
- ✓ Per BPOM No 31 Th 2018 tentang Label Pangan Olahan

**Menggunakan
Bahasa
Indonesia**

**Berisikan
keterangan
mengenai
pangan**

**Harus benar
dan tidak
menyesatkan**

**LABEL
PANGAN**

**Terletak pada
bagian pangan
yang mudah
dilihat dan
dibaca**

**Wajib ada
pada
setiap
pangan**

**Tidak
mudah
lepas,
luntur atau
rusak**



*Kritis

- Tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor PIRT
- Label mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi

CPPB-IRT



11. Penanggung Jawab

- IRTP mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)
- IRTP harus melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi

*Serius :

IRTP tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi

*Kritis :

IRTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat PKP

CPPB-IRT

12. Penarikan Produk

- Pemilik IRTP harus melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman



adalah tindakan menghentikan peredaran pangan karena diduga sebagai penyebab timbulnya penyakit atau keracunan pangan atau karena tidak memenuhi syarat.

Pemilik IRT harus :

1. menarik produknya
2. menghentikan produksinya
3. melaporkannya ke Pemerintah Kabupaten/Kota dan Balai Besar/Balai POM setempat
4. memusnahkan produknya jika terbukti berbahaya bagi konsumen

Kritis :
Pemilik IRTP tidak melakukan penarikan produk yang tidak

13. Pencatatan dan Dokumentasi



- IRTP harus memiliki dokumen produksi
- Dokumen produksi harus mutakhir (terbaru), akurat, tertelusur dan disimpan selama 2 kali umur simpan produk pangan yang diproduksi

Perhatikan :

1. Pemilik harus mencatat dan mendokumentasikan :
 - a. penerimaan bahan baku, BTP, bahan penolong
 - b. produk akhir, distribusi

***Serius**

-IRTP tidak memiliki Dokumen Produksi

CPPB-IRT

Pimpinan dan karyawan IRTP harus mempunyai pengetahuan dasar mengenai prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan



14. Pelatihan Karyawan

- IRTP harus memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan

***Kritis**
IRTTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan

Produksi Pangan Olahan Terkemas

[Beranda](#) / [Teknologi Proses](#) / [Pangan](#) / Produksi Pangan Olahan Terkemas

Kategori

MAU TAHU CARA PRODUKSI PANGAN DAN PENGENDALIAN RISIKO BAHAYANYA? Silahkan cek tautan (link) dalam tabel berikut ini:

Show entries

Search:



Wingko Babat

[Download](#)



Wajit Ketan

[Download](#)

