



PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 4 TAHUN 2024  
TENTANG  
PEDOMAN PENERBITAN SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI  
PANGAN OLAHAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

- Menimbang : a. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari pangan olahan industri rumah tangga yang tidak memenuhi persyaratan keamanan, mutu, gizi, label, dan iklan;
- b. bahwa berdasarkan ketentuan Pasal 285 Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko dan Pasal 3 ayat (1) huruf c Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan, Badan Pengawas Obat dan Makanan berwenang menyusun dan menetapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria di bidang pengawasan obat dan makanan sebelum beredar dan selama beredar;
- c. bahwa Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga perlu disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta hukum, sehingga perlu diganti;
- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c, perlu menetapkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
2. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 249, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6442);

3. Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 15, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6617);
4. Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 180);
5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Badan Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 1002) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2022 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 629);
6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 19 Tahun 2023 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis pada Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 611);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG PEDOMAN PENERBITAN SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN INDUSTRI RUMAH TANGGA.

BAB I  
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Badan ini yang dimaksud dengan:

1. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan 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. Industri Rumah Tangga Pangan yang selanjutnya disingkat IRTP adalah perusahaan Pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan Pangan manual hingga semi otomatis.
4. Pangan Olahan Produksi IRTP yang selanjutnya disebut PIRT adalah Pangan Olahan hasil produksi IRTP yang diedarkan dalam kemasan dan berlabel.

5. 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.
6. Produksi Pangan Olahan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk Pangan Olahan.
7. Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam Pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk Pangan.
8. Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus yang selanjutnya disingkat PKGK adalah Pangan Olahan yang diproses atau diformulasi secara khusus untuk memenuhi kebutuhan gizi tertentu karena kondisi fisik/fisiologis dan penyakit/ gangguan tertentu.
9. Klaim adalah segala bentuk uraian yang menyatakan, menyarankan atau secara tidak langsung menyatakan perihal karakteristik tertentu suatu Pangan yang berkenaan dengan asal usul, kandungan gizi, sifat, produksi, pengolahan, komposisi atau faktor mutu lainnya.
10. Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga yang selanjutnya disebut SPP-IRT adalah legalitas yang diberikan kepada IRTP untuk memproduksi dan mengedarkan PIRT.
11. Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten/Kota yang selanjutnya disingkat DPMPTSP adalah organisasi perangkat daerah pemerintah kabupaten/kota yang mempunyai tugas menyelenggarakan urusan pemerintahan daerah di bidang penanaman modal.
12. Sistem Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik (*Online Single Submission*) yang selanjutnya disebut Sistem OSS adalah sistem elektronik terintegrasi yang dikelola dan diselenggarakan oleh lembaga *Online Single Submission* untuk penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko.
13. Badan Pengawas Obat dan Makanan yang selanjutnya disingkat BPOM adalah lembaga pemerintah nonkementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang pengawasan obat dan makanan.
14. Hari adalah hari kalender.

## Pasal 2

PIRT yang diedarkan di wilayah Indonesia wajib memenuhi persyaratan keamanan, mutu, gizi, Label, dan iklan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

## BAB II TATA CARA PENERBITAN SPP-IRT

### Bagian Kesatu Umum

#### Pasal 3

- (1) Setiap Pangan Olahan tertentu yang diproduksi oleh IRTP untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran sebelum diedarkan wajib memiliki perizinan berusaha untuk menunjang kegiatan usaha.
- (2) Perizinan berusaha untuk menunjang kegiatan usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berupa SPP-IRT.
- (3) Kewajiban memiliki SPP-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) dikecualikan terhadap:
  - a. Pangan Olahan yang memiliki umur simpan kurang dari 7 (tujuh) Hari;
  - b. Pangan siap saji; dan/atau
  - c. Pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan Pangan.

#### Pasal 4

- (1) SPP-IRT sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (2) diterbitkan oleh Bupati/Wali Kota.
- (2) Penerbitan SPP-IRT dilaksanakan melalui Sistem OSS sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

#### Pasal 5

IRTP sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (1) wajib memenuhi ketentuan sebagai berikut:

- a. memproduksi Pangan Olahan di wilayah Indonesia;
- b. memiliki atau menyewa sarana produksi terletak di rumah tinggal dan/atau rumah toko yang ditinggali oleh pemilik IRTP yang mengajukan permohonan penerbitan SPP-IRT;
- c. menggunakan peralatan manual hingga semi otomatis; dan
- d. memproduksi jenis Pangan Olahan yang diizinkan sebagaimana tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

#### Pasal 6

- (1) Dalam hal IRTP mengemas kembali Pangan Olahan, IRTP wajib memenuhi ketentuan sebagai berikut:
  - a. Pangan Olahan yang dikemas kembali merupakan Pangan Olahan yang pengadaannya dalam jumlah besar dan lazim dikemas kembali dalam jumlah kecil untuk diperdagangkan; dan
  - b. Pangan Olahan yang dikemas kembali bukan merupakan produk impor.
- (2) Dalam hal Pangan Olahan yang dikemas kembali sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diperoleh dari sarana produksi, IRTP wajib mendapat persetujuan tertulis dari produsen Pangan Olahan asal.

- (3) Dalam hal Pangan Olahan yang dikemas kembali sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diperoleh dari sarana peredaran, IRTP wajib menjamin ketertelusuran produk berupa data terkait nama dan alamat sarana peredaran, masa kedaluwarsa produk Pangan, komposisi, dan dokumen pembelian.

#### Pasal 7

- (1) SPP-IRT sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (2) memuat paling sedikit keterangan mengenai:
  - a. nomor SPP-IRT;
  - b. nama IRTP;
  - c. alamat IRTP;
  - d. jenis Pangan Olahan;
  - e. komposisi;
  - f. masa berlaku SPP-IRT;
  - g. jenis kemasan; dan
  - h. kewajiban pemenuhan komitmen.
- (2) Pencantuman nomor SPP-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dilaksanakan sesuai dengan format sebagaimana tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

#### Bagian Kedua Pendaftaran Akun

#### Pasal 8

- (1) IRTP yang mengajukan permohonan penerbitan SPP-IRT harus memiliki nomor induk berusaha sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (2) IRTP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus terlebih dahulu melakukan pendaftaran akun untuk mendapatkan nama pengguna dan kata sandi.
- (3) Pendaftaran akun sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilakukan dengan mengisi data IRTP.

#### Bagian Ketiga Pengajuan Permohonan Penerbitan SPP-IRT

#### Pasal 9

- (1) IRTP yang mengajukan permohonan penerbitan SPP-IRT harus menyampaikan data dan dokumen persyaratan sebagai berikut:
  - a. pernyataan pemenuhan komitmen sesuai dengan format sebagaimana tercantum dalam Lampiran III yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini;
  - b. data Pangan Olahan yang didaftarkan;
  - c. data Label; dan
  - d. rancangan Label.
- (2) Jenis Pangan Olahan yang didaftarkan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b harus sesuai dengan ketentuan dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

#### Pasal 10

IRTP tidak dapat mengajukan permohonan penerbitan SPP-IRT untuk produk dengan kriteria sebagai berikut:

- a. BTP;
- b. bahan penolong;
- c. Pangan Olahan wajib Standar Nasional Indonesia (SNI);
- d. Pangan Olahan yang diproduksi dengan menggunakan peralatan selain sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 huruf c;
- e. Pangan Olahan dengan penanganan khusus, baik dalam produksi maupun rantai distribusi;
- f. Pangan Olahan yang mencantumkan Klaim;
- g. PKGK;
- h. minuman beralkohol; dan/atau
- i. produk nonPangan.

#### Pasal 11

IRTP bertanggung jawab atas kebenaran data dan keabsahan dokumen persyaratan yang disampaikan dalam permohonan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9.

#### Pasal 12

Permohonan penerbitan SPP-IRT sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 diajukan untuk setiap PIRT yang memiliki perbedaan dalam hal:

- a. jenis Pangan Olahan;
- b. nama jenis Pangan Olahan;
- c. varian/rasa;
- d. jenis kemasan;
- e. rancangan Label;
- f. nama dagang; dan/atau
- g. nama dan/atau alamat sarana produksi di wilayah Indonesia.

#### Pasal 13

- (1) Dalam hal data dan dokumen persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 dinyatakan lengkap dan benar, Bupati/Wali Kota menerbitkan SPP-IRT dalam jangka waktu paling lama 1 (satu) Hari sejak permohonan diterima.
- (2) Dalam hal Pangan Olahan yang didaftarkan tidak memenuhi ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (2) dan/atau merupakan produk yang termasuk dalam kriteria sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10, maka permohonan SPP-IRT ditolak oleh Sistem OSS dalam jangka waktu paling lama 1 (satu) Hari sejak permohonan diterima.

#### Pasal 14

- (1) Dalam hal data Label sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c dinyatakan tidak lengkap, Sistem OSS menerbitkan penangguhan permohonan dalam jangka waktu paling lama 1 (satu) Hari sejak permohonan diterima.
- (2) Terhadap penangguhan permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), IRTP dapat menyampaikan

kembali kelengkapan data dalam jangka waktu paling lama 3 (tiga) bulan sejak penangguhan permohonan diterbitkan.

- (3) Dalam hal IRTP tidak menyampaikan kelengkapan data sampai dengan waktu yang ditetapkan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) maka permohonan SPP-IRT ditolak oleh Sistem OSS.

### BAB III KEWAJIBAN PEMENUHAN KOMITMEN

#### Pasal 15

IRTP yang telah mendapatkan SPP-IRT wajib memenuhi komitmen untuk:

- a. mengikuti penyuluhan keamanan Pangan;
- b. memenuhi persyaratan cara Produksi Pangan Olahan yang baik untuk IRTP atau higiene, sanitasi, dan dokumentasi;
- c. memenuhi ketentuan Label; dan
- d. memenuhi persyaratan keamanan dan mutu Pangan Olahan termasuk persyaratan penggunaan BTP dan cemaran sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

#### Pasal 16

- (1) Pemenuhan komitmen untuk mengikuti penyuluhan keamanan Pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 huruf a dibuktikan dengan sertifikat penyuluhan keamanan Pangan dengan nilai minimal 60 (enam puluh).
- (2) Sertifikat penyuluhan keamanan Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diterbitkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau BPOM.
- (3) Penyuluhan keamanan Pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 huruf a dapat diselenggarakan oleh:
  - a. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota;
  - b. BPOM; dan/atau
  - c. lembaga/institusi yang diakui atau yang ditunjuk oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau BPOM.
- (4) Dalam hal penyuluhan keamanan Pangan diselenggarakan oleh penyelenggara sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf c secara mandiri, penyelenggara menyampaikan rekomendasi penerbitan sertifikat penyuluhan keamanan Pangan kepada Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau BPOM sesuai dengan format sebagaimana tercantum dalam Lampiran IV yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
- (5) Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau BPOM menerbitkan sertifikat penyuluhan keamanan Pangan berdasarkan rekomendasi sebagaimana dimaksud pada ayat (4).
- (6) Penyuluhan keamanan Pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 huruf a dilaksanakan sesuai dengan pedoman sebagaimana tercantum dalam Lampiran V yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

- (7) Penunjukan lembaga/institusi sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf c dilaksanakan sesuai dengan pedoman sebagaimana tercantum dalam Lampiran VI yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

#### Pasal 17

Pemenuhan komitmen untuk memenuhi persyaratan cara Produksi Pangan Olahan yang baik untuk IRTP atau higiene, sanitasi, dan dokumentasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 huruf b dibuktikan dengan hasil pemeriksaan sarana oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota memenuhi ketentuan sesuai dengan Peraturan BPOM yang mengatur mengenai tata cara pemeriksaan sarana produksi IRTP.

#### Pasal 18

Pemenuhan komitmen untuk memenuhi ketentuan Label sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 huruf c dibuktikan dengan hasil pemeriksaan Label oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota memenuhi ketentuan sesuai dengan Peraturan BPOM yang mengatur mengenai Label.

#### Pasal 19

Pemenuhan komitmen untuk memenuhi persyaratan keamanan dan mutu Pangan Olahan termasuk persyaratan penggunaan BTP dan cemaran sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 huruf d dibuktikan dengan hasil verifikasi oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota terhadap data:

- a. penggunaan BTP; dan
  - b. kemungkinan cemaran pada PIRT dan upaya pencegahannya,
- sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

#### Pasal 20

- (1) Pemenuhan komitmen sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 dilakukan paling lambat 3 (tiga) bulan sejak SPP-IRT diterbitkan.
- (2) Pengawasan terhadap pemenuhan komitmen sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.
- (3) Dalam hal IRTP belum memenuhi komitmen berdasarkan hasil pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (2), IRTP diberikan perpanjangan waktu paling lama 3 (tiga) bulan sejak hasil pengawasan diterbitkan untuk memenuhi komitmen.

### BAB IV PERUBAHAN DATA

#### Pasal 21

- (1) IRTP harus mengajukan permohonan penerbitan SPP-IRT baru dalam hal terdapat perubahan data:
  - a. nama IRTP;
  - b. alamat IRTP;

- c. komposisi, apabila mengubah jenis Pangan Olahan, nama jenis Pangan Olahan atau varian/rasa; dan/atau
  - d. jenis kemasan.
- (2) SPP-IRT yang telah mengalami perubahan data sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dinyatakan tidak berlaku.
  - (3) Perubahan data selain data sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus mendapatkan persetujuan terlebih dahulu dari Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.

## BAB V MASA BERLAKU SPP-IRT

### Pasal 22

- (1) SPP-IRT berlaku untuk jangka waktu 5 (lima) tahun.
- (2) Dalam hal masa berlaku SPP-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) telah berakhir, PIRT dilarang untuk diedarkan.

## BAB VI PERPANJANGAN SPP-IRT

### Pasal 23

- (1) SPP-IRT yang telah habis masa berlakunya dapat diperpanjang.
- (2) Permohonan perpanjangan SPP-IRT diajukan dalam batas waktu paling lambat 1 (satu) bulan sebelum tanggal masa berlaku SPP-IRT berakhir.
- (3) Permohonan perpanjangan SPP-IRT hanya dapat dilakukan untuk PIRT yang sama dengan PIRT yang sebelumnya telah diberikan persetujuan SPP-IRT.
- (4) Perpanjangan SPP-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan sesuai dengan tata cara sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 sampai dengan Pasal 14.

## BAB VII PELAPORAN

### Pasal 24

Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota melaporkan hasil pengawasan terhadap pemenuhan komitmen sebagaimana dimaksud dalam Pasal 20 ayat (2) setiap 3 (tiga) bulan melalui Sistem OSS.

## BAB VIII PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

### Pasal 25

Pembinaan dan pengawasan PIRT dilakukan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota dan/atau BPOM sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

BAB IX  
SANKSI ADMINISTRATIF

Pasal 26

- (1) Setiap Orang yang melakukan pelanggaran terhadap ketentuan Pasal 2, Pasal 3 ayat (1), Pasal 5, Pasal 6, dan/atau Pasal 15 dikenai sanksi administratif.
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berupa:
  - a. peringatan;
  - b. penghentian sementara kegiatan usaha melalui pembekuan SPP-IRT;
  - c. pembatalan SPP-IRT;
  - d. penarikan PIRT dari peredaran;
  - e. pemusnahan PIRT;
  - f. pencabutan SPP-IRT; dan/atau
  - g. larangan melakukan pendaftaran SPP-IRT selama 3 (tiga) tahun.
- (3) Sanksi administratif berupa peringatan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a, penarikan PIRT dari peredaran sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf d, dan pemusnahan PIRT sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf e dikenakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (4) Sanksi administratif berupa penghentian sementara kegiatan usaha melalui pembekuan SPP-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf b dikenakan apabila IRTP tidak memenuhi komitmen sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15.
- (5) Terhadap pembekuan SPP-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (4), IRTP melakukan pemenuhan komitmen dalam jangka waktu paling lama 6 (enam) bulan sejak pembekuan SPP-IRT diterbitkan.
- (6) Sanksi administratif berupa pembatalan SPP-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf c dikenakan apabila IRTP tidak memenuhi komitmen dalam jangka waktu sebagaimana dimaksud pada ayat (4).
- (7) Pengenaan sanksi administratif berupa peringatan, penghentian sementara kegiatan usaha melalui pembekuan SPP-IRT, dan/atau pembatalan SPP-IRT dilakukan melalui Sistem OSS.

Pasal 27

- (1) Sanksi administratif berupa pencabutan SPP-IRT sebagaimana dimaksud dalam Pasal 26 pada ayat (2) huruf f dikenakan apabila:
  - a. PIRT tidak memenuhi persyaratan keamanan dan mutu sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2;
  - b. PIRT termasuk dalam kriteria sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10;
  - c. PIRT terbukti sebagai penyebab kejadian luar biasa keracunan Pangan;
  - d. PIRT diketahui menggunakan bahan baku yang dilarang dalam Pangan Olahan dan/atau bahan yang dilarang digunakan sebagai BTP sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;

- e. sarana produksi IRTP tidak sesuai dengan lokasi yang tercantum dalam dokumen pada saat pengajuan penerbitan SPP-IRT;
  - f. PIRT yang beredar tidak sesuai dengan data yang tercantum dalam dokumen pada saat pengajuan penerbitan SPP-IRT;
  - g. diketahui bahwa data dan/atau dokumen yang diajukan saat penerbitan SPP-IRT merupakan data dan/atau dokumen yang dipalsukan atau tidak benar;
  - h. IRTP melakukan pelanggaran di bidang produksi dan/atau distribusi Pangan;
  - i. nomor induk berusaha dicabut; dan/atau
  - j. IRTP melakukan pelanggaran terhadap peraturan di bidang Pangan.
- (2) Selain dikenai sanksi administratif berupa pencabutan SPP-IRT sebagaimana dimaksud ayat (1), IRTP dikenai sanksi administratif berupa larangan melakukan pendaftaran SPP-IRT selama 3 (tiga) tahun sebagaimana dimaksud dalam Pasal 26 ayat (2) huruf g dalam hal data dan/atau dokumen yang diajukan saat pendaftaran SPP-IRT merupakan data dan/atau dokumen yang dipalsukan atau tidak benar sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf g.
- (3) Pencabutan SPP-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan larangan melakukan pendaftaran SPP-IRT selama 3 (tiga) tahun sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilakukan oleh DPMPTSP berdasarkan rekomendasi dari Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, BPOM, dan/atau tim koordinasi pengawasan obat dan makanan di kabupaten/kota.

#### Pasal 28

Dalam hal terjadinya perselisihan antar pihak terkait kekayaan intelektual, SPP-IRT yang telah diterbitkan dilakukan peninjauan kembali berdasarkan putusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.

#### Pasal 29

IRTP dapat mengajukan permohonan pencabutan SPP-IRT kepada Bupati/Wali Kota disertai dengan alasan pencabutan SPP-IRT.

### BAB X KETENTUAN PERALIHAN

#### Pasal 30

Dalam hal Sistem OSS belum sepenuhnya terintegrasi dengan sistem SPP-IRT, perizinan dan pengawasan dilakukan melalui sistem SPP-IRT.

#### Pasal 31

Pada saat Peraturan Badan ini mulai berlaku, IRTP yang memiliki SPP-IRT sebelum Peraturan Badan ini berlaku wajib menyesuaikan dengan ketentuan dalam Peraturan Badan ini

paling lama 30 (tiga puluh) bulan sejak Peraturan Badan ini diundangkan.

BAB XI  
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 32

Pada saat Peraturan Badan ini mulai berlaku, Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 1106), dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 33

Peraturan Badan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Badan ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal 15 Februari 2024

Plt. KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

LUCIA RIZKA ANDALUSIA

Diundangkan di Jakarta  
pada tanggal 16 Februari 2024

DIREKTUR JENDERAL  
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN  
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ASEP N. MULYANA

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2024 NOMOR 111

LAMPIRAN I  
 PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
 NOMOR 4 TAHUN 2024  
 TENTANG  
 PEDOMAN PENERBITAN SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI  
 PANGAN OLAHAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

**JENIS PANGAN OLAHAN YANG DIIZINKAN UNTUK MEMPEROLEH SPP-IRT**

<b>JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP</b>	<b>DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
<b>01</b>	<b>HASIL OLAHAN DAGING DAN PRODUK DAGING KERING</b>	Kategori ini meliputi produk daging dan daging hewan buruan termasuk jeroan dan kulit. Catatan: daging yang dimaksud dalam kategori ini adalah daging mamalia seperti sapi, babi, kambing, dan lain-lain.
1. Abon Daging	Abon daging adalah makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dapat juga dipres. Abon terbuat dari daging berbagai jenis hewan seperti sapi, babi, dan lain-lain.	
2. Kerupuk Kulit/Rambak	Kerupuk kulit/rambak adalah makanan kering yang dibuat dari kulit hewan melalui tahap penguapan bulu, pengembangan kulit, perebusan, pengeringan, dan dikukus untuk kerupuk kulit mentah atau dilanjutkan dengan penggorengan untuk kerupuk kulit siap konsumsi.	
3. Keripik Paru	Keripik paru adalah makanan kering yang dibuat dari paru hewan yang diolah dengan cara perebusan, diiris tipis sehingga berbentuk lempeng, diberi bumbu kemudian digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung. Keripik paru dapat dibuat dari paru beberapa jenis hewan seperti sapi, kerbau, babi, dan lain-lain.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
4. Kerupuk Berbasis Daging, dan Daging Hewan Buruan	Kerupuk berbasis daging, daging unggas dan daging hewan buruan adalah makanan kering yang terbuat dari bagian yang diperoleh dari hewan mamalia maupun unggas, yang kering dan renyah setelah proses penggorengan, dengan atau tanpa penambahan tepung. Contohnya adalah kerupuk usus, kerupuk cekeer ayam, dan lain-lain.	
5. Dendeng Daging	Dendeng daging adalah produk makanan yang berbentuk lempengan terbuat dari irisan atau giangan daging segar yang berasal dari hewan sehat yang telah diberi bumbu dan dikeringkan.	
6. Daging Olahan Berbumbu (kering)	Daging yang dapat diolah menjadi dendeng dapat berupa daging sapi, daging kerbau, daging babi, daging rusa, daging ayam, dan lain-lain Daging olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging berbentuk utuh atau potongan yang dimasak bersama bumbu hingga matang dan kering, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Contoh: Rendang Daging kering	Dalam bentuk Kering
<b>02</b>	<b>PRODUK OLAHAN HASIL PERIKANAN TERMASUK MOLUSKA, KRUSTASE DAN EKINODERMATA</b>	
1. Sambal Goreng Udang	Sambal goreng udang adalah makanan yang dibuat dengan mengolah udang, cabai, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Bau, rasa dan warna normal khas udang. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan udang tidak kurang dari 50%.	Dalam bentuk kering
2. Sambal Goreng Ikan	Sambal goreng ikan adalah produk perikanan berupa makanan kering yang dibuat dengan mengolah ikan yang dihaluskan dengan cabai dan atau bumbu-bumbu dan digoreng. Contoh produk diantaranya sambal goreng ikan roa. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan ikan tidak kurang dari 30%.	
3. Keripik Kulit Ikan Goreng	Keripik kulit ikan goreng adalah produk perikanan yang dibuat dari kulit ikan segar yang mengalami proses pencucian, blansir, perendaman dalam larutan garam, penjemuran, dan penggorengan.	
4. Abon Ikan	Abon ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan perebusan atau pengukusan, pencabikan, penambahan bumbu, dan pemasakan/penggorengan. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan daging ikan tidak kurang dari 40%.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
5. Ikan dan Hasil Perikanan lain termasuk Moluska, Krustase, Ekinodermata Renyah	Ikan dan Hasil Perikanan lain termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata renyah adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan dan Hasil Perikanan lain termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang mengalami penambahan bumbu dengan dan atau tanpa tepung dan digoreng hingga renyah. Bahan baku adalah semua jenis ikan utuh atau potongan segar. Contoh produk adalah ikan wader goreng, ikan bilis goreng, keripik siput.	
6. Keripik Ikan	Keripik ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan hidup atau bagian ikan yang mengalami perlakuan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan tepung dan digoreng. Produk sejenis lainnya antara lain keripik ikan teri, keripik kulit ikan, keripik lele, keripik patin, dan produk sejenis lainnya.	
7. Keripik Belut	Keripik belut adalah produk perikanan dengan bahan baku belut ( <i>Monopterus albus</i> ) hidup yang mengalami perlakuan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan tepung dan digoreng.	
8. Rendang Ikan	Rendang ikan tuna adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan tuna yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	Dalam bentuk Kering
9. Rendang Kerang	Rendang kerang adalah produk perikanan dengan bahan baku kerang lokan ( <i>Polymesoda expansa</i> ) yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	Dalam bentuk Kering
10. Ikan Asap	Ikan asap adalah ikan segar yang mengalami perlakuan penyiangan, pencucian dengan atau tanpa perendaman dalam larutan garam, penirisan, dengan atau tanpa pemberian rempah dan pengasapan panas yang dilakukan dalam ruang pengasapan dengan menggunakan kayu, sabut, atau tempurung kelapa.	Dalam bentuk kering
11. Ikan Kayu	Ikan kayu adalah ikan yang mengalami kombinasi proses perebusan, pengeringan dan pengasapan sehingga memiliki tekstur yang keras dengan karakteristik sensori ikan asap. Bahan baku berupa ikan segar dan ikan beku yang terdiri dari ikan cakalang ( <i>Katsuwonus pelamis</i> ), ikan tongkol ( <i>Auaxis sp</i> ), ikan tuna ( <i>Thunus sp.</i> ), ikan layang ( <i>Decapterus sp.</i> ), ikan lemuru ( <i>Sardinella sp.</i> ) dan ikan lainnya yang aman untuk dikonsumsi manusia. Kriteria bentuk produk akhir: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ikan cakalang dibelah 4 (empat)</li> <li>● Ikan tuna dibelah 4 (empat)</li> </ul>	Dalam bentuk kering

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ikan cakalang dibelah 2 (dua)</li> <li>• Ikan tuna dibelah 2 (dua)</li> <li>• Ikan tongkol dibelah 2 (dua)</li> <li>• Ikan lemuru utuh</li> <li>• Ikan layang utuh</li> </ul>	
12. Kerupuk Ikan, Udang, Moluska (Mentah)	<p>Kerupuk ikan, udang dan moluska (mentah) adalah produk tradisional berbahan baku ikan atau daging lumat (<i>minced fish</i>), udang dan moluska (cumi, sotong dan kekerangan) segar dan atau beku yang diolah dari campuran semua bahan melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan ikan atau daging lumat (<i>minced fish</i>), udang dan moluska tidak kurang dari 15%.</p>	<p>Jika Kandungan ikan atau daging lumat (<i>minced fish</i>), udang dan moluska kurang dari 15%, maka masuk ke tepung dan hasil olahannya</p>
13. Kerupuk Kulit Ikan Mentah	<p>Kerupuk kulit ikan mentah adalah produk perikanan yang dibuat dari kulit ikan segar yang mengalami proses pencucian, blansir, perendaman dalam larutan garam, dan pengeringan.</p>	
14. Dendeng Ikan	<p>Dendeng ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan penambahan bumbu-bumbu dengan rasa yang khas dan pengeringan.</p>	
15. Terasi Udang	<p>Terasi udang adalah produk perikanan dengan bahan baku rebon atau udang segar, atau kering atau campurannya yang difermentasi. Bentuk produk akhir: terasi pasta (terasi yang berkarakteristik semi padat), terasi kering padat blok (terasi yang berkarakteristik kering berbentuk blok padat), terasi kering serbuk dan granula (terasi yang berkarakteristik kering berbentuk serbuk dan butiran/granula).</p>	
16. Pasta Ikan	<p>Pasta ikan adalah produk bentuk pasta yang diperoleh dari fermentasi ikan.</p>	
17. Tepung Ikan	<p>Tepung ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan utuh dan atau bagian-bagian ikan segar, yang dijadikan tepung melalui proses perebusan atau pengukusan, pengepresan, pengeringan dan penggilingan.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 4%.</p>	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
18. Rebon	Rebon adalah produk perikanan dengan bahan baku udang ( <i>Acetes sp.</i> ) yang telah mengalami perlakuan dengan perebusan, pengukusan atau pengolahan lainnya.	Dalam bentuk kering
19. Petis Udang	Petis udang adalah produk perikanan dengan bahan baku air rebusan (ekstraksi) yang berasal dari udang, kepala udang dan atau kulit udang yang ditambahkan gula, garam dan mengalami pemekatan.	
20. Kerupuk hasil perikanan (matang)	Kerupuk hasil perikanan adalah makanan ringan, dibuat dari adonan campuran pati dan/atau tepung, hasil perikanan, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dikukus, dipotong/dibentuk, dikeringkan lalu digoreng atau proses lainnya. Nama jenis untuk produk ini misalnya kerupuk ikan tenggiri, kerupuk Palembang, kemplang, kerupuk udang, kerupuk cumi, kerupuk kupang, getas	
21. Sumpia Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Echinodermata	Sumpia Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Echinodermata adalah makanan ringan yang berbentuk seperti lumpia dengan ukuran kecil yang dibuat dari adonan tepung terigu dan/atau tepung lainnya, diisi Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Echinodermata dengan atau tanpa bahan pangan lain dan digoreng.	
<b>03</b>	<b>HASIL OLAHAN UNGGAS DAN TELUR</b>	
1. Dendeng	Dendeng daging unggas adalah produk makanan yang berbentuk lempengan terbuat dari irisan atau gilingan daging unggas segar yang berasal dari unggas sehat yang telah diberi bumbu dan dikeringkan.	Termasuk jeroan, kulit, dan telur Dendeng Daging Unggas
2. Abon Daging Unggas	Abon daging unggas adalah makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging unggas, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dapat juga dipres.	Abon Daging Unggas
3. Kerupuk Berbasis Daging Unggas	Kerupuk berbasis daging, daging unggas dan daging hewan buruan adalah makanan kering yang terbuat dari bagian yang diperoleh dari hewan mamalia maupun unggas, yang kering dan renyah setelah proses penggorengan, dengan atau tanpa penambahan tepung. Contohnya adalah kerupuk usus, kerupuk ceke ayam, dan lain lain.	Kerupuk Berbasis Daging unggas
4. Usus ayam goreng	Usus ayam goreng adalah usus ayam yang dipotong-potong, dicampur bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa tepung pelapis.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
5. Daging Olahhan Unggas Berbumbu	Daging olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging berbentuk utuh atau potongan yang dimasak hingga matang, dengan maupun tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan maupun tanpa kuah/saus. Contoh Rendang Ayam Suir Kering.	Daging Unggas Olahhan Berbumbu dalam bentuk kering
6. Rendang Telur Kering	Rendang telur adalah produk telur yang diperoleh dengan mencampurkan telur utuh atau telur dadar dengan bumbu rendang dan santan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak sampai berminyak dan kering. Produk ini berwarna coklat kehitaman.	Dapat memperoleh SPP-IRT jika dalam bentuk kering
7. Selai Kaya	Selai kaya adalah produk olahan telur yang diperoleh dari pengolahan campuran telur, santan, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
<b>04</b>	<b>HASIL OLAHAN BUAH, SAYUR, DAN RUMPUT LAUT</b>	Termasuk jamur, Kelapa Parut kering
1. Emping Melinjo	Emping melinjo adalah produk kering yang diperoleh dari pemipihan daging melinjo tua ( <i>Gnetum gnemon</i> ). <i>Karakteristik dasar:</i> • Penampakan, bau dan warna khas melinjo; • Kadar air tidak lebih dari 12%.	
2. Emping Jengkol	Emping jengkol adalah produk kering yang diperoleh dari daging buah jengkol segar yang diolah melalui proses perebusan dan pemipihan kemudian dikeringkan, dengan atau tanpa bumbu-bumbu.	
3. Sayur Asin Kering	Sayur asin kering adalah produk sayur yang diperoleh dari bagian sayur yang diberi garam dan dikeringkan dengan pengeringan alamia tau buatan. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 8%	
4. Jamur Asin	Jamur asin adalah produk jamur yang diperoleh dari satu jenis jamur segar, berbentuk utuh atau irisan, yang dibersihkan, dicuci, diblansir dan diawetkan dalam air garam.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
5. Acar ( <i>Sweet Pickle</i> )	Acar adalah produk acar yang diperoleh dari sayur yang dibersihkan, dicuci, diblansir, dan diawetkan dalam larutan cuka dengan atau tanpa penambahan garam, rempah-rempah, gula, minyak makan, asam asetat, asam laktat, asam sitrat atau asam askorbat, dapat dipanaskan atau dipasteurisasi. Contohnya adalah acar jamur, acar timun, acar bawang putih, acar jahe, acar cabe, dan acar lobak.	Dapat memperoleh SPP-IRT jika tidak melalui proses pasteurisasi
6. Asinan Jahe	Asinan jahe adalah produk jahe ( <i>Zingiber officinale</i> atau <i>Zingiber officinale</i> var <i>Rubrum</i> ) yang diperoleh dari proses pengawetan jahe dengan penambahan garam dan larutan cuka atau larutan asam sitrat, atau asam lain yang sesuai. Dapat ditambahkan gula atau bahan pangan lain.	
7. Selai sayur	Selai sayur adalah produk yang diperoleh dari proses penghancuran satu atau lebih jenis sayur yang bersih dan bermutu baik, dan diolah sehingga bisa dioles. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Contohnya selai labu ( <i>pumpkin butter</i> ).	
8. Pikel (Fermentasi)	Pikel adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang difermentasi dalam larutan garam, dengan atau tanpa penambahan gula dan rempah-rempah, dapat dilakukan pasteurisasi atau proses pemanasan. Contohnya pikel mentimun ( <i>Cucumis sativus</i> L.), jahe, dan zaitun. Ada 3 jenis produk pikel zaitun, yaitu : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pikel Zaitun Hitam (<i>Black Ripe Olives</i>) dibuat dari zaitun yang masak dan sebelum disimpan dalam larutan garam diproses dengan basa dan dilanjutkan dengan aerasi untuk membuat kulit buah menjadi gelap</li> <li>• Pikel Zaitun Hijau (<i>Green Olives</i>) dibuat dari zaitun yang sehat dan masak dan dipanen pada saat buah berwarna ungu muda atau pada tahap semburat kuning (<i>straw-yellow</i>), selama proses pencucian dihindari terjadinya proses penggelapan kulit buah (<i>darkening</i>) dan difermentasi dengan larutan garam encer</li> <li>• Pikel Zaitun Ala Yunani (<i>Greek-Style Olives</i>) dibuat dari zaitun yang sehat dan masak dan dipanen pada saat buah telah berwarna ungu atau hitam, tanpa diproses dengan basa sebelum fermentasi.</li> </ul>	Dapat memperoleh SPP-IRT jika tidak melalui proses pasteurisasi
9. Sawi Asin	Sawi asin adalah produk sayur yang diperoleh dari daun sawi yang difermentasi oleh bakteri asam laktat dalam larutan garam.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
10. <i>Sauerkraut</i>	<p><i>Sauerkraut</i> adalah produk sayur berupa irisan atau cincangan kubis dalam garam yang difermentasi oleh bakteri asam laktat. Produk dapat diawetkan dalam larutan garam atau cairan kubis hasil fermentasi, dikemas dan dipanaskan.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bau, rasa, warna dan tekstur khas <i>sauerkraut</i>;</li> <li>• Bobot tuntas tidak kurang dari 60%.</li> </ul>	
11. Jamur Fementasi	<p>Jamur fermentasi adalah produk sayur yang diperoleh dari jamur segar yang dapat dimakan, berbentuk utuh atau irisan yang dibersihkan, dicuci, dan difermentasi oleh bakteri asam laktat dalam larutan garam.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i></p> <p><i>Kadar asam laktat sebagai hasil fermentasi 1%.</i></p>	
12. Kimchi	<p><i>Kimchi</i> adalah produk sayur yang diperoleh dari kubis cina yang difermentasi dan dicampur dengan sayur atau bahan lain.</p>	
13. Keripik Bayam	<p>Keripik bayam adalah produk keripik yang diperoleh dari daun bayam yang bersih dan bermutu baik, yang dilapis dengan adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.</p>	
14. Keripik Jamur Kancing	<p>Keripik jamur kancing adalah produk yang diperoleh dari jamur kancing genus <i>Agaricus</i> (<i>A. bisporus</i>, <i>A. campestris</i>, <i>A. bifloris</i>) yang dikukus, diiris tipis sehingga berbentuk lempeng, diberi bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung.</p>	
15. Kerupuk Jengkol	<p>Kerupuk jengkol adalah produk yang diperoleh dari buah jengkol segar yang dicampur dengan adonan tepung, dikukus, dibentuk, dan dikeringkan.</p>	
16. Geplak	<p>Geplak adalah produk buah yang diperoleh dari campuran kelapa parut dan gula yang dikeringkan.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kadar air tidak lebih dari 14%;</li> <li>• Kadar gula (sebagai sakarosa) tidak kurang dari 68%;</li> <li>• Kadar serat tidak kasar tidak lebih dari 2,5%.</li> </ul>	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
17. Jem Buah atau Selai Buah	Jem buah atau selai buah adalah produk buah yang kental dan dapat dioles, dibuat dari pendidihan satu jenis atau lebih buah utuh, potongan buah, bubur atau <i>puree</i> buah dengan tambahan gula dan/atau pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan pektin. Termasuk dalam kategori ini <i>preserve</i> dan <i>conserve</i> .	Bukan makanan pencuci mulut seperti jeli agar-agar ataupun puding
18. Jeli Buah	Jeli buah adalah produk buah berbentuk jel yang <b>dapat dioles</b> yang diperoleh dari pendidihan satu jenis buah atau lebih sari buah atau ekstrak air dari buah, dengan tambahan gula dan/atau pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan pektin.	
19. Marmalad	Marmalad adalah produk bubur buah kental dan dapat dioles yang diperoleh dari pendidihan buah utuh, bubur buah atau <i>puree</i> buah dengan gula untuk mengentalkan. Dapat ditambahkan pektin, irisan buah dan irisan kulit buah. Termasuk dalam kategori ini marmalad sitrus dan jeli marmalad.	
20. Chutney Mangga ( <i>Mango Chutney</i> )	<i>Chutney mangga (mango chutney)</i> adalah produk buah yang diperoleh dari buah mangga yang bersih, yang telah dikupas, dipotong, dirajang, diiris atau dihancurkan dengan penambahan bahan lain dan dipanaskan sebelum atau sesudah penutupan pengemas. Bahan lain terdiri dari gula, madu, buah lain dan sayur, garam, dan kondimen (seperti cuka, bawang putih, bawang bombay, jahe, dan lain-lain). <i>Karakteristik dasar:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Kandungan buah mangga tidak kurang dari 40%;</i></li> <li>• <i>Total padatan terlarut tidak kurang dari 50%;</i></li> <li>• <i>Produk harus memiliki flavor chutney mangga.</i></li> </ul>	
21. Produk Buah Oles	Produk buah oles adalah produk yang diperoleh dari pencampuran hasil olahan buah dengan bahan pangan lain, dan diolah menjadi produk yang dapat dioles, Nama jenis produk ini misal olesan berbasis kelapa.	
22. Buah Bersalut	Buah bersalut adalah buah yang diperoleh dengan memperlakukan buah (antara lain dicelupkan, direndam, disemprot) dalam larutan gula dan dikeringkan.	
23. Buah Berkristal	Buah berkristal adalah buah yang dilumuri dengan tepung gula atau gula kristal dan dikeringkan sehingga permukaannya terdapat kristal gula.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
24. Kulit buah bergula	Kulit buah bergula adalah kulit buah yang diperoleh dengan memperlakukan (antara lain dicelupkan, direndam, disemprot) kulit buah dalam larutan gula dan dikeringkan.	
25. Agar-agar kertas	Agar-agar kertas adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rumput laut kering <i>Gracilaria</i> spp. atau <i>Gelidium</i> spp. yang mengalami perebusan, penyaringan, penjendalan, pemotongan, pengepresan, dan pengeringan.	
26. Dodol rumput laut	Dodol rumput laut adalah produk olahan dengan bahan baku rumput laut kering atau bahan baku setengah jadi, dicampur gula dengan atau tanpa santan, dengan atau tanpa tepung beras ketan dan bahan lainnya yang selanjutnya mengalami pemasakan, pencetakan, pemotongan, dan pengeringan. Termasuk jenang rumput laut, gelamai rumput laut, lempok rumput laut, dan produk rumput laut sejenis lainnya.	
27. Bubuk asam jawa	Bubuk asam jawa/tamarin adalah produk tamarin yang diperoleh dari pasta tamarin yang dicampur dengan pati.	
28. Bars Buah	Bars buah adalah produk buah yang diperoleh dari hancuran buah-buahan (mangga, nanas atau jambu) yang dicampur dengan gula, lalu dikeringkan sampai berbentuk lembaran.	
29. Saus buah	Saus buah adalah produk buah yang diperoleh dari pendidihan bubur buah dengan atau tanpa penambahan gula dan dapat mengandung potongan buah. Saus buah dapat digunakan sebagai <i>topping</i> untuk produk roti dan es krim <i>sundaes</i> .	
30. Topping Buah	<i>Topping</i> buah adalah produk buah yang diperoleh dari pendidihan bubur buah, lebih encer dari pada saus buah dan dapat digunakan sebagai <i>topping</i> panekuk.	
31. Konsentrat asam Jawa / Tamarin	Konsentrat asam jawa/tamarin adalah produk tamarin yang diperoleh dari ekstrak bersih buah tamarin dengan total padatan terlarut tidak kurang dari 65%.	
32. Manisan Buah Kering	Manisan buah adalah produk buah yang diperoleh dari potongan buah atau buah utuh segar yang sehat dengan penambahan gula. Selain itu dapat ditambahkan bahan pangan lain. Yang kemudian dikeringkan sehingga menjadi Manisan buah kering.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
33. Sale pisang	Sale pisang adalah produk buah semi basah yang diperoleh dari buah pisang segar dengan cara pengeringan dan atau pengasapan.	Dapat memperoleh SPP-IRT jika tidak dikemas hermetis
34. Pikel buah	Pikel buah adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang dikupas, dan dibersihkan, dalam bentuk utuh, diiris, atau potongan, diberi larutan dan difermentasi dengan bakteri asam laktat.	
35. Tempoyak/ Pekasam	Tempoyak/pakasam adalah produk buah yang diperoleh dari daging buah durian yang melalui proses fermentasi asam laktat secara alami.	
36. Keripik Buah	Keripik buah adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang digoreng secara vakum atau <i>freeze drying</i> atau proses lain, hingga kering dan renyah, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.	
37. Keripik Buah Simulasi	Keripik buah simulasi adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang dibuat tepung dan digoreng hingga kering dan renyah, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.	
38. Dodol atau lempok buah	Dodol atau lempok buah adalah produk buah yang diperoleh dari daging buah matang yang dihancurkan dan dimasak dengan atau tanpa penambahan gula. <i>Karakteristik dasar:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kadar air tidak lebih dari 20%;</li> <li>• Kadar gula (sebagai sukrosa) tidak kurang dari 35%;</li> <li>• Kadar serat kasar tidak lebih dari 2,5%.</li> </ul>	
39. Wajit buah	Wajit buah adalah produk buah yang diperoleh dari campuran buah, tepung ketan, kelapa parut dan gula.	
40. Keripik sayuran	Keripik sayuran adalah produk keripik yang diperoleh dari daun atau sayuran lain yang diiris tipis yang bersih dan bermetu baik, dapat dilapis dengan adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng, atau dipanggang.	
41. Keripik Pare/ Paria	Keripik pare adalah produk keripik yang diperoleh dari dbuah pare/paria yang bersih dan bermetu baik, yang diiris-iris kemudian digoreng, atau dapat dilapis dengan adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.	
42. Serundeng Kelapa	Serundeng adalah makanan khas Indonesia yang sering digunakan sebagai lauk-pauk nasi. Serundeng dibuat dari parutan kelapa yang digoreng hingga kuning kecoklatan dengan bumbu-bumbu seperti bawang bombay, cabai, bawang putih, bawang merah, ketumbar, kunyit, gula, asam jawa, daun salam, daun jeruk dan lengkuas.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
43. Nori	Nori adalah produk hasil perikanan yang dibuat dari rumput laut jenis <i>Pyropia</i> yang mengalami perlakuan pengeringan, dan setelah dikeringkan produk akan dipanggang dan/atau diberi penambahan bumbu. Bentuk produk akhir meliputi: serpihan, lembaran, lembar gulungan, gumpalan bulat. Jenis produk antara lain: nori kering, nori panggang, nori bumbu.	
44. Olahan Menyerupai Abon	Makanan Kering berbentuk khas dibuat dari sayuran yang disayat-sayat, diberi bumbu, digoreng dan bisa juga dipress	
45. Kelapa Parut Kering	Kelapa parut kering adalah produk pangan yang diperoleh dari proses pematuran daging buah kelapa segar dengan atau tanpa kulit ari. <i>Karakteristik dasar:</i> <i>Kadar air tidak lebih dari 3%.</i>	
46. Bubuk Puding / Jeli Rasa/Berperisa	Bubuk puding / Jeli rasa/berperisa adalah produk bubuk yang dibuat dari bahan pembentuk gel selain tepung atau pati, dapat ditambahkan bahan pangan lain, dan digunakan untuk membuat puding / Jeli rasa atau berperisa.	
<b>05</b>	<b>TEPUNG DAN HASIL OLAHANNYA</b>	
1. Tepung Moka	Tepung moka adalah tepung yang diperoleh dari ubi kayu ( <i>Manihot sp.</i> ) dengan proses fermentasi asam laktat (antara lain <i>Lactococcus spp</i> , <i>Lactobacillus spp</i> , <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> ), baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan <i>Bifidobacterium spp</i> . <i>Karakteristik dasar:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kadar air tidak lebih dari 13%;</li> <li>• Kehalusan: tidak kurang dari 90% lolos ayakan 100 mesh, dan 100% lolos ayakan 80 mesh.</li> </ul>	
2. Tepung Gapplek	Tepung gapplek adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan gapplek (umbi singkong kering utuh atau dipotong-potong). Umbi singkong yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.	
3. Tepung Umbi Lainnya (Tepung Kentang, Tepung Ubi Jalar, Tepung Garut, Tepung Ganyong dan lain-lain.)	Tepung umbi lainnya (tepung kentang, tepung ubi jalar, tepung garut, tepung ganyong dan lain-lain) adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi. Umbi yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
4. Tepung Aren	<p>Tepung aren adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan empulur pohon aren (<i>Arenga pinnata</i> Merr).</p> <p>Karakteristik dasar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kadar air tidak lebih dari 13%;</li> <li>• Kehalusan: 95% lolos ayakan 80 mesh.</li> </ul>	
5. Kinako	<p><i>Kinako</i> adalah tepung kedelai panggang.</p>	
6. Tepung Glukomanan/ Tepung Konjac/ Konjac Flour	<p>Tepung glukomanan/ tepung konjac/ konjac flour adalah polisakarida hidrokolid larut air yang diperoleh dari hasil ekstraksi umbi spesies <i>Amorphophallus</i> yang mengandung glukomanan.</p>	
7. Tepung Iles-iles Tepung Porang	<p>Tepung iles-iles atau tepung porang adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi tanaman <i>Amorphophallus muelleri</i> atau <i>Amorphophallus oncophyllus</i> atau <i>Amorphophallus burmanicus</i>.</p> <p>Karakteristik dasar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kadar Kalsium Oksalat maksimal 5 mg/100 gram</li> </ul>	
8. Pati garut	<p>Pati garut adalah pati yang diperoleh dari sari umbi garut (<i>Maranta arundinaceae</i> L).</p> <p>Karakteristik dasar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kadar air tidak lebih dari 16%;</li> <li>• Kehalusan: tidak kurang dari 95% lolos ayakan 100 mesh.</li> </ul>	
9. Pati Jagung atau Maizena	<p>Pati jagung atau maizena adalah pati yang diperoleh dari biji jagung (<i>Zea mays</i> Linn) berbagai varietas.</p> <p>Karakteristik dasar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kadar air tidak lebih dari 14%.</li> </ul>	
10. Pati Sagu	<p>Pati sagu adalah pati yang diperoleh dari pengolahan empulur pohon sagu (<i>Metroxylon</i> sp) yang bersih dan baik.</p> <p>Karakteristik dasar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kadar air tidak lebih dari 13%;</li> </ul>	
11. Pati Hijau/Hunkwee	<p>Pati kacang hijau atau hunkwee adalah pati yang diperoleh dari kacang hijau (<i>Phaseolus radiatus</i>).</p> <p>Karakteristik dasar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kadar air tidak lebih dari 14%.</li> </ul>	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
12. Tapioka/Pati Singkong/Pati Ubi Kayu	Tapioka/pati singkong/pati ubi kayu adalah pati yang diperoleh dari singkong/ubi kayu ( <i>Manihot</i> sp.) <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 14%.	
13. Kuetiaw Kering	Kuetiaw kering adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras, berbentuk khas kuetiaw.	
14. Pasta (Kering)	Pasta adalah produk yang dibuat dari semolina atau tepung gandum durum atau campurannya sebagai bahan baku utama dan dapat mengandung pangan sumber karbohidrat lain, tepung, telur, garam, dan bahan pangan lain, yang diperoleh melalui ekstrusi, dicetak dalam bentuk tertentu/spesifik dan dikeringkan. Termasuk makaroni, <i>spaghetti, fettuccini, penne, farfale, fusilli, ravioli, lasagna, cannelloni, rigatoni.</i>	
15. Pasta Gandum Utuh (Kering)	Pasta gandum utuh adalah pasta yang diperoleh dari tepung gandum utuh atau tepung gandum durum utuh, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.	
16. Produk Pasta Gandum dan Kedelai (Kering)	Produk pasta gandum dan kedelai adalah pasta yang diberi tambahan tepung kedelai, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain. <i>Karakteristik dasar:</i> Penambahan tepung kedelai tidak kurang dari 12,5%;	
17. Produk Pasta Sayur (Kering)	Produk pasta sayur adalah pasta yang diberi tambahan sayur seperti tomat, <i>artichoke (Cynara cardunculus)</i> , bit, wortel, atau bayam, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain. <i>Karakteristik dasar:</i> Penambahan sayur tidak kurang dari 3% (dihitung sebagai bahan segar).	
18. Pasta Lainnya (Kering)	Pasta lainnya adalah produk pasta yang dibuat dari selain gandum sebagai bahan utama dan bahan pangan lain, yang diperoleh melalui ekstrusi atau pencetakan adonan. Nama jenis untuk kategori ini misalnya pasta jagung.	
19. Sohun	Sohun adalah produk berbentuk untaian kering yang diperoleh dari pati kacang hijau ( <i>hunkwee</i> ). <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 13%.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
20. Sohun lainnya	Sohun lainnya adalah produk berbentuk mi kering yang diperoleh dari pati sagu, pati aren, pati jagung (maizena), dan pati lainnya. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 13%.	
21. Bihun	Bihun adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras dengan atau tanpa bahan lain. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 13%.	
22. Bihun lainnya	Bihun lainnya adalah bihun yang dibuat dari tepung selain dari tepung beras dengan atau tanpa bahan lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya bihun jagung. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 13%.	
23. Mi Kering	Mi kering adalah produk mi kering yang diperoleh dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan telah mengalami pengeringan atau penggorengan. Produk mi kering gandum mengandung tidak kurang dari 60% bahan dari gandum. <i>Karakteristik dasar:</i> • Kadar air tidak lebih dari 11%; • Kadar protein tidak kurang dari 6%.	
24. Kerupuk Mentah	Kerupuk mentah adalah produk berbahan baku pati/tepung atau campurannya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan.	
25. Tepung Custard Tanpa Telur ( <i>Eggless Custard</i> )	Tepung <i>custard</i> tanpa telur ( <i>eggless custard</i> ) adalah tepung yang dibuat dari campuran tapioka, pati jagung atau pati sagu, dengan maupun tanpa bahan lain.	
26. Sagu/Pati Mutiara	Sagu/pati mutiara adalah produk dengan tekstur kenyal terbuat dari tepung sagu atau tepung sereal atau pati dengan campuran bahan pangan lain.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
27. Premiks Untuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Sereal dan Pati	Premiks untuk makanan pencuci mulut berbasis sereal dan pati adalah produk berbentuk bubuk dengan bahan dasar tepung sereal atau pati atau campurannya dengan penambahan gula dan bahan pangan lain. Dalam penyiapannya harus ditambahkan air atau susu dan/atau krim sebelum diolah lebih lanjut menjadi makanan pencuci mulut.	
28. Tepung Pelapis	Tepung pelapis adalah campuran tepung, serpihan atau hancuran sereal atau biji-bijian, yang dapat dikombinasikan dengan bahan lain (seperti telur, air, susu) dapat digunakan sebagai pelapis bahan pangan hewani (daging sapi, daging unggas, daging ikan atau hasil laut lainnya (udang, cumi, dan lainnya), dan bahan pangan nabati (pisang, umbi-umbian, sayur-sayuran). <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 12%.	
29. Tepung Bumbu	Tepung Bumbu adalah campuran tepung, serpihan atau hancuran sereal atau biji-bijian, mengandung dua atau lebih herba atau rempah, yang dapat dikombinasikan dengan bahan lain (seperti telur, air, susu) dapat digunakan sebagai pelapis bahan pangan hewani (daging sapi, daging unggas, daging ikan atau hasil laut lainnya (udang, cumi, dan lainnya), dan bahan pangan nabati (pisang, umbi-umbian, sayur-sayuran). Tidak termasuk adonan (contohnya untuk produk bakeri) dan premiks untuk roti atau premiks untuk kue. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 12%.	
30. Tepung Bakwan	Tepung bakwan adalah campuran tepung (dapat berupa tepung gandum atau tepung tapioka) dengan bahan pangan lain. Digunakan untuk membuat bakwan dengan penambahan bahan pangan lain seperti telur, air, sayuran (wortel, tauge, kubis, dan lainnya).	
31. Tepung Bakso	Tepung bakso adalah campuran tepung (dapat berupa tepung gandum atau pati tapioka) dengan atau penambahan bahan pangan lain. Digunakan untuk membuat adonan bakso dengan penambahan daging giling.	
32. Dodol/Jenang/Gelamai	Dodol/jenang/gelamai adalah produk pangan yang diperoleh dari tepung beras ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 20%.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
33. Krekers Krim	Krekers krim adalah jenis krekers fermentasi dengan ragi roti yang pada proses laminasinya menggunakan <i>cracker dust</i> di antara lapisan-lapisannya. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.	Dapat memperoleh SPP-IRT jika krekers yang digunakan adalah produk jadi (tidak diproduksi sendiri oleh IRTP)
34. <i>Water Biscuit</i>	<i>Water biscuit</i> adalah jenis krekers non-fermentasi yang pada proses laminasinya tidak menggunakan <i>cracker dust</i> , lemak atau pengisi apapun di antara lapisan-lapisannya.	
35. Krekers Soda	Krekers soda adalah produk bakeri tipis, renyah dan tidak manis yang adonannya terbuat dari tepung terigu dan air yang dibuat dengan bahan pengembang selain ragi (kamir) yaitu senyawa pengembang kimia seperti <i>baking powder</i> atau <i>baking soda</i> , dan melalui proses laminasi berlapis-lapis lalu dipanggang sehingga ada rongga di dalamnya. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.	
36. <i>Crouton</i>	<i>Crouton</i> adalah potongan roti tawar berbentuk kubus atau bentuk lain, dapat dioles mentega atau bahan pangan lain, lalu dipanggang hingga kering. Pada umumnya disajikan bersama sup.	
37. Tepung Panir	Tepung panir adalah produk yang diperoleh dari roti tawar yang dikeringkan dengan oven lalu digiling. Umumnya digunakan untuk menyalut bahan pangan lain untuk digoreng.	
38. Tepung Crumb	Tepung roti/ <i>bread crumb</i> adalah roti tawar yang dihancurkan menjadi serpihan lalu dikeringkan, berukuran kasar (lebih kasar dari tepung panir) untuk menyalut bahan pangan lain dengan formulasi yang sesuai peruntukannya.	
39. Roti Untuk <i>Stuffing</i>	Roti untuk <i>stuffing</i> adalah semacam <i>crouton</i> yang digunakan untuk mengisi karkas kalkun/karkas unggas atau karkas lain untuk dipanggang.	
40. Premiks Untuk <i>Stuffing</i>	Premiks untuk <i>stuffing</i> adalah campuran tepung dan bahan pangan lain untuk pembuatan roti untuk <i>stuffing</i> .	
41. Premiks Untuk Roti Tawar dan Produk Bakeri Tawar	Premiks untuk roti dan produk bakeri tawar adalah campuran bahan kering yang bisa ditambahkan dengan ingredien basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk produk bakeri	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
42. Biskuit	Biskuit adalah produk bakery kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.	
43. Biskuit Non Terigu	Biskuit non terigu adalah produk bakery kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari non terigu, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Nama jenis untuk produk ini, misalnya biskuit beras, biskuit jagung, dan lain-lain. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.	
44. Biskuit Marie	Biskuit marie adalah sejenis biskuit manis dengan penambahan perisa khas marie, dibuat dari tepung terigu, air atau susu, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.	
45. Biskuit Marie Salut	Biskuit marie salut adalah biskuit marie yang diberi salutan coklat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.	
46. Biskuit Lapis/Biskuit Sandwich	Biskuit lapis/biskuit <i>sandwich</i> adalah biskuit yang terdiri dari 2 lapis atau lebih dan diantara lapisan diberi isi. Jika produknya disalut, nama jenisnya adalah biskuit lapis salut. Contoh dari produk ini biskuit lapis salut cokelat.	
47. Biskuit Colek	Biskuit colek adalah biskuit yang dilengkapi dengan krim cokelat atau krim lainnya yang dikonsumsi dengan cara dicolek.	
48. Kukis	Kukis adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.	
49. Kukis Lunak (Soft Cookies)	Kukis lunak ( <i>Soft Cookies</i> ) adalah jenis kukis yang bertekstur lunak. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 14,5%.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
50. Kukis Gula	Kukis gula adalah jenis biskuit manis yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat serta pada permukaan terdapat taburan gula. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.	
51. Kukis Oatmeal	Kukis <i>oatmeal</i> adalah jenis kukis dengan salah satu bahan utamanya adalah oat. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 5%.	
52. Nastar	Nastar adalah jenis kukis yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan diisi dengan selai nanas atau bahan pangan lain. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air berkisar lebih dari 5% dan tidak lebih dari 10%.	
53. Kastengel	Kastengel adalah jenis kukis yang dibuat dengan penambahan keju, baik dalam adonannya atau ditaburkan. <i>Karakteristik dasar:</i> Kadar air tidak lebih dari 10%.	
54. Wafer	Wafer adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, renyah, dan bila dipatahkan penampangnya tampak berongga.	
55. Wafer Roll/ Wafer Stick	Wafer roll/wafer stick adalah sejenis biskuit manis yang dibuat dari adonan cair, berbentuk roll dengan atau tanpa isi, dan renyah.	
56. Wafer Salut	Wafer salut adalah sejenis wafer yang diberi salutan cokelat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.	
57. Egg Roll	<i>Egg roll</i> adalah jenis kukis gulung dengan kadar telur tidak kurang dari 35%.	
58. Biskuit Bar Sereal Isi	Biskuit bar sereal isi adalah sejenis biskuit manis berbentuk bar yang diisi dengan hasil olahan buah, cokelat, kacang atau lainnya.	
59. Crepes	<i>Crepes</i> adalah produk sejenis panekuk tipis, dapat digulung atau dilipat, terbuat dari terigu, renyah, diberi isi atau tidak.	Dapat memperoleh SPP-IRT jika dalam bentuk kering
60. Roti Bagelen	Roti bagelen adalah roti yang dipanggang setelah dioles dengan lemak dan gula atau krim, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.	
61. Kue Tambang	Kue tambang adalah kue berbentuk seperti untaian tali yang dibuat dari adonan terigu yang digoreng.	Dapat memperoleh SPP-IRT jika dalam bentuk kering

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
62. Wafel	Wafel adalah kue yang dibuat dari adonan terigu yang dicetak diantara dua plat logam yang umumnya bermotif persegi.	Dapat memperoleh SPP-IRT jika dalam bentuk kering
63. Cone untuk Es Krim	Cone untuk es krim adalah sejenis wafer yang berbentuk corong digunakan sebagai wadah es krim.	
64. Bakpia	Produk bakri yang adonannya dibuat dari tepung terigu, air, lemak/minyak, dan isinya terbuat dari campuran gula dan kacang hijau yang dihaluskan, lalu dipanggang. Isi bakpia dapat diganti dengan cokelat, selai buah, atau bahan pangan lain.	Dapat memperoleh SPP-IRT jika dalam bentuk kering
65. Bolu Emprit	Bolu emprit adalah kue kering tradisional yang terbuat dari adonan tapioka, gula pasir, kelapa parut dan pengembang yang dicetak dan dipanggang.	
66. Premiks untuk produk bakri istimewa	Premiks untuk produk bakri istimewa adalah campuran bahan kering yang dapat ditambahkan dengan ingredien basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk pembuatan produk bakri.	
67. Makanan Simulasi Ringan	Makanan ringan simulasi adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung dan/atau pati (sereal, umbi, kacang-kacangan) dengan pencampuran bahan lain, dibentuk atau dipotong, dijemur/dikeringkan atau langsung digoreng/dioven.	
68. Kecimpring	Produk ini tidak termasuk keripik kentang, keripik singkong atau keripik umbi-umbian lainnya. Kecimpring adalah makanan ringan yang terbuat dari singkong (ubi kayu), bumbu. Pembuatan meliputi pamarutan singkong untuk dicampur dengan bumbu. Kemudian adonan dipres hingga tipis, dilanjutkan dengan pengukusan dan penjemuran. Setelah kering, cetakan (pelat pres) dilepas, dipotong dan digoreng.	
69. Sumping	Sumping adalah makanan ringan khas Jawa Barat dengan rasa asin dan citarasa khas. Sumping terbuat dari bahan tapioka, garam dan kencur halus yang dicampur menjadi adonan, kemudian dimasak pada cetakan khusus (dipres diantara dua pelat tebal) dan proses pemasakan melibatkan pembakaran kedua pelat tersebut pada api secara langsung.	
70. Slondok	Slondok adalah makanan ringan terbuat dari tepung singkong atau tapioka dengan campuran bahan dan pati lain.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
71. Pilus	Pilus adalah makanan ringan terbuat dari tepung singkong/tapioka dengan campuran bahan atau pati lain dan bumbu rempah; yang diproses dengan atau tanpa menggunakan mesin ekstrusi kemudian dipotong menjadi ukuran kecil dan digoreng atau dipanggang.	
72. Kerupuk Beras	Kerupuk beras adalah makanan ringan terbuat dari bahan tepung beras atau tepung beras ketan yang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, direbus/dikukus, dicetak lempengan tipis, dikeringkan dan digoreng.	
73. Rempeyek	Rempeyek adalah makanan ringan berbentuk tipis dan renyah, terbuat dari tepung beras dengan atau tanpa campuran tepung lain, dicampur dengan bahan pangan lain seperti kacang tanah, kacang kedelai, kacang hijau, ikan, udang atau bahan pangan lain kemudian digoreng. Nama jenis untuk produk ini misalnya rempeyek kacang, rempeyek kacang kedelai.	
74. Makanan Ekstrudat Ringan	Makanan ringan siap makan yang dibuat dari bahan pangan sumber karbohidrat dan/atau protein melalui proses ekstrusi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa melalui proses lainnya seperti penggorengan/pemangangan.	
75. Krekers rasa	Krekers rasa adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu yang dalam pembuatannya memerlukan proses fermentasi atau tidak, serta melalui proses laminasi sehingga menghasilkan bentuk pipih dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapis-lapis, diberi bahan sebagai sumber rasa misalnya gula, keju, abon, cokelat. Nama jenis untuk kategori ini disesuaikan dengan bahan sumber rasanya, misalnya krekers abon, krekers cokelat, krekers manis, krekers gurih.	
76. Malkist	Malkist adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu fermentasi yang pada proses laminasinya menggunakan cracker dust di antara lapisan-lapisannya yang permukaannya disalut atau ditaburi gula.	
77. Produk Mi Gandum dan Kedelai	Produk mi gandum dan kedelai adalah mi dari tepung gandum dengan penambahan tepung kedelai. Penambahan tepung kedelai tidak kurang dari 12,5%.	
78. Produk mi sayur kering	Produk mi sayur adalah mi yang diberi tambahan sayur seperti tomat, artichoke, bit, wortel, bayam atau sayur lainnya. Sayur yang ditambahkan dapat berupa sayuran segar, kering, tepung, hancuran, ekstrak, atau konsentrat. Sayur yang ditambahkan tidak kurang dari 3% dihitung sebagai sayuran segar.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
79. Bihun Instan	Bihun instan adalah produk bihun kering yang matang setelah dimasak atau diseduh menggunakan air mendidih atau air panas dalam waktu singkat beserta bumbu dengan atau tanpa pelengkap yang terdapat dalam kemasan.	
80. Kuetiaw Instan	Kuetiaw instan adalah kuetiaw kering yang sebelumnya telah mengalami proses pemasakan sehingga patinya tergelatinisasi. Kuetiaw instan akan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 4 menit.	
81. Makaroni instan	Makaroni instan adalah makaroni kering yang sebelumnya telah mengalami proses pemasakan sehingga patinya tergelatinisasi. Makaroni instan akan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 4 menit.	
82. Mi Instan	Mi instan adalah produk yang dibuat dari bahan baku utama tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dikukus, dan digoreng atau dikeringkan, dan matang setelah dimasak atau diseduh menggunakan air mendidih atau air panas dalam waktu singkat beserta bumbu dan atau tanpa pelengkap yang terdapat dalam kemasan.	
83. Mi Instan Lainnya	Mi instan lainnya adalah produk yang diperoleh dari selain tepung terigu seperti tepung jagung, dan lainnya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa dikukus, digoreng atau dikeringkan, dan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih atau air panas dalam waktu singkat beserta bumbu dan atau tanpa pelengkap pangan yang terdapat dalam kemasan.	
84. Mi Soa	Mi soa adalah mi kering dengan diameter untaian yang kecil dibuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan pangan lain dan berwarna putih	
85. Pasta Instan	Pasta instan adalah produk pasta yang telah dimasak lalu dikeringkan dan dapat ditambah bumbu.	
86. Pasta Instan Lainnya	Pasta instan lainnya adalah produk pasta yang dibuat dari selain gandum sebagai bahan utama dan bahan pangan lain, melalui proses pemasakan (gelatinisasi pati) dan pengeringan. Nama jenis untuk kategori ini misalnya makaroni jagung dan makaroni ubi jalar.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
87. Pangsit/Pastel/Lumpia/ Risol/Samosa kering	Pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa adalah produk yang dibuat dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain yang diisi dengan daging, ikan, sayuran, atau bahan pangan lain dan kemudian digoreng hingga kering dan tahan lebih dari 7 hari di suhu ruang	
88. Kue kering goreng	Kue kering renyah yang diproses dengan cara penggorengan seperti kue biji ketapang, kue kepong.	
89. Keik ( <i>Cake</i> )	Keik ( <i>cake</i> ) adalah produk bakeri manis yang dibuat dari adonan yang terdiri dari tepung terigu, gula, telur, dan bahan pangan lain. Adonan umumnya dituang ke dalam cetakan untuk dipanggang dan tahan lebih dari 7 hari di suhu ruang.	
90. Brownies	Brownies adalah jenis keik yang dibuat dari adonan tepung terigu atau tepung lainnya, gula, telur, cokelat, dan bahan pangan lain. Adonan dipanggang atau dikukus dan tahan lebih dari 7 hari di suhu ruang. .	
<b>06</b>	<b>MINYAK DAN LEMAK</b>	
1. Virgin Oil	<i>Virgin oil</i> adalah produk minyak yang diperoleh secara mekanis (contohnya dengan pengepresan atau dikempa) tanpa pemanasan atau dengan pemanasan api kecil pada suhu kurang dari 60°C dan tanpa penggunaan bahan kimia. Minyak dapat dimurnikan dengan pencucian menggunakan air, pengendapan, penyaringan dan atau sentrifugasi. <i>Virgin oil</i> dapat berasal dari berbagai bahan (zaitun, kelapa, wijen, dan lain-lain), contoh <i>Virgin Coconut Oil</i> (VCO).	
2. Minyak Kelapa Mentah	Minyak kelapa mentah adalah minyak hasil ekstraksi atau pengempaan dari daging buah kelapa ( <i>Cocos nucifera</i> ).	
3. Ghee	Ghee adalah produk khusus dari susu, krim atau mentega yang diperoleh melalui proses pengolahan untuk menghilangkan air dan padatan bukan lemak sampai hampir sempurna, serta mempunyai aroma dan tekstur yang khas.	
4. <i>Cold Pressed Oils</i>	<i>Cold pressed oils</i> adalah produk minyak yang diperoleh secara mekanis tanpa pemanasan. Minyak dapat dimurnikan dengan pencucian menggunakan air, pengendapan, penyaringan dan atau sentrifugasi.	
5. Minyak Wijen ( <i>Sesame Oil</i> )	Minyak wijen adalah minyak yang diperoleh dari biji wijen ( <i>Sesamum indicum</i> L) dengan atau tanpa mengalami proses sangrai (roasted).	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
6. Lemak Hewani	Lemak hewani adalah lemak yang diperoleh dari hewan yang sehat pada saat disembelih dan aman untuk dikonsumsi manusia.	
<b>07</b>	<b>GULA, KEMBANG GULA/ PERMEN DAN COKLAT</b>	
1. Gula Serbuk ( <i>Icing Sugar</i> )	Gula serbuk ( <i>icing sugar</i> ) adalah gula putih yang digiling sampai halus dengan atau tanpa penambahan antikempal	
2. Gula Palma Cetak	Gula palma cetak adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren ( <i>Arenga pinata</i> Merr), kelapa ( <i>Cocos nucifera</i> ), siwalan ( <i>Barassus flabellifer</i> L) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk sesuai cetaknya. Contoh nama jenis gula merah aren atau gula merah kelapa.	
3. Gula Palma Serbuk (Gula Semut)	Gula palma (gula semut) adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren ( <i>Arenga pinata</i> Merr), kelapa ( <i>Cocos nucifera</i> ), siwalan ( <i>Barassus flabellifer</i> L) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk serbuk/granula. Contoh nama jenis gula semut atau gula palma serbuk.	
4. Gula Merah Tebu/ Saka	Gula merah tebu adalah gula merah yang berasal dari pengolahan air tebu melalui pemasakan dan berwarna kecoklatan bentuknya sesuai cetakan.	
5. Sirup Tebu ( <i>Cane Syrup</i> )	Sirup tebu ( <i>cane syrup</i> ) adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari tebu ( <i>Saccharum officinarum</i> L.) atau dari pelarutan pekatan gula tebu yang terbuat dari sari tebu.	
6. Gula Sukrosa Cair	Gula sukrosa cair adalah produk gula berupa cairan jernih mengandung sukrosa yang diperoleh melalui proses pemekatan cairan dari tebu atau umbi bit, atau proses pelarutan gula pasir dalam air. Gula pasir (kristal sukrosa) dapat berupa gula kristal mentah, gula kristal putih, atau gula kristal rafinasi.	
7. Sirup Sorgum ( <i>Shorgum Syrup</i> )	Sirup sorgum atau <i>shorgum syrup</i> adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari sorgum ( <i>Shorgum vulgare</i> ).	
8. Sirup/Sirup Meja ( <i>Table Syrup</i> )	Sirup meja ( <i>table syrup</i> ) adalah larutan 65% gula (sakarosa, gula invert dan fruktosa), umumnya digunakan sebagai <i>topping</i> atau pelengkap sajian.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
9. Sirup Buah	Sirup buah adalah produk yang diperoleh dengan mencampur sirup dan sari buah dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah atau lebih. <i>Karakteristik dasar :</i> Kadar gula sebagai sakarosa tidak kurang dari 65%;	Dapat memperoleh SPP-IRT bila dalam penggunaannya harus diencerkan
10. Sirup Berperisa	Sirup berperisa adalah produk minuman berupa larutan yang berperisa dengan kadar gula tidak kurang dari 65%. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Dalam penggunaannya diencerkan	Dapat memperoleh SPP-IRT bila dalam penggunaannya harus diencerkan
11. Kembang Keras/Permen Keras/ <i>Hard Candy/Boiled Sweet</i>	Kembang gula keras/permen keras/ <i>hard candy/boiled sweet</i> adalah produk berbentuk padat yang terbuat dari gula/ gula lain dengan atau tanpa penambahan pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini bertekstur keras dan tidak menjadi lunak apabila dikunyah. <i>Karakteristik Dasar :</i> Kadar air tidak lebih dari 3,5%.	
12. <i>Pastiles</i>	<i>Pastiles</i> adalah produk <i>confectionery</i> yang mengikutsertakan gelatin selain gom arab dan sirup glukosa yang lebih banyak sehingga berpengaruh pada tekstur permen yang lebih lunak. <i>Pastiles</i> biasanya berlapis granula atau tepung gula.	
13. <i>Pressed Candy/Lozenges</i>	<i>Pressed candy/lozenges</i> adalah sejenis permen yang terbuat dari tepung gula yang dibentuk menjadi pasta dapat ditambahkan gom, larutan gelatin atau keduanya	
14. Kembang Gula Susu/Permen Isi Susu	<i>Karakteristik dasar :</i> Kandungan susu tidak lebih dari 5%.	
15. Kembang Gula Lunak/Permen Lunak	Kembang gula lunak/permen lunak adalah kembang gula/permen yang bertekstur relatif lunak apabila dikunyah. Dapat dilapisi dengan pelapis gula atau cokelat atau bahan lainnya.	
16. Kembang Karamel/Permen Karamel	Kembang gula karamel/permen karamel adalah kembang gula/permen yang terbuat dengan tambahan susu lemak penuh dan sumber lemak lain dari lemak nabati atau hewani dan terjadi reaksi pencoklatan (reaksi <i>maillard</i> ) pada produk. Dari teksturnya dibedakan menjadi tiga jenis yaitu lunak, medium dan keras tergantung dari suhu pendidihan. Karamel lunak biasanya digunakan untuk pelapisan <i>confectionery</i> batangan dan untuk pelapisan dengan ekstrusi.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
17. <i>Fudge</i>	<i>Fudge</i> adalah kembang gula karamel/permen karamel yang memiliki tekstur lebih berpasir akibat proses kristalisasi karena kandungan gula yang lebih tinggi dari kembang gula karamel/permen karamel.	
18. <i>Butterscotch</i>	<i>Butterscotch</i> adalah kembang gula karamel/permen karamel yang hanya menggunakan <i>butter</i> sebagai sumber lemak diluar bahan dasar gula dan glukosa.	
19. <i>Licorice</i>	<i>Licorice</i> adalah kembang gula lunak/ permen lunak yang dibuat dari ekstrak tanaman <i>licorice (leguminous weed)</i> , tepung terigu, gula, sirup glukosa, gelatin, serta air. Proses utama adalah pemanasan sampai tergelatinisasi sempurna dengan kadar air rendah, pencetakan dengan ekstruder dan pengeringan.	
20. <i>Toffee</i>	<i>Toffee</i> adalah kembang gula/permen dengan tekstur yang keras dan agak keyal yang dibuat dari campuran gula, susu, mentega atau lemak lain, garam, lesitin dengan atau tanpa penambahan kacang. Kandungan lemak dari permen <i>toffee</i> lebih rendah dari permen karamel.	
21. Krokant/ <i>Brittles</i>	Krokant/ <i>brittles</i> adalah kembang gula/permen sejenis <i>toffee</i> menggunakan susu dalam formulasinya dan didominasi oleh rasa kacang ( <i>almond, hazelnut</i> atau kacang tanah) yang ditambahkan pada adonan dalam bentuk hancuran agak kasar ( <i>chopped</i> ).	
22. <i>Marshmallow</i>	<i>Marshmallow</i> adalah kembang gula/permen lunak dan beraerasi yang dibuat dari gelatin/pektin/agar/gom arab, albumin telur, gula, glukosa dan gula invert.	
23. Kembang Gula Jeli Pati ( <i>Starch Jelly</i> )	Kembang gula jeli pati ( <i>starch jelly</i> ) adalah kembang gula jeli/permen jeli yang menggunakan pati (pati jagung, pati gandum atau pati lainnya) sebagai salah satu bahan selain bahan-bahan lain yang biasa digunakan untuk produk <i>confectionery</i> .	
24. Kembang Gula Jeli Agar dan Gelatin	Kembang gula jeli agar dan gelatin adalah kembang gula jeli/permen jeli yang dibuat dari bahan dasar agar, gelatin atau pektin sehingga merupakan produk gel yang kenyal. Jeli agar lebih keras dan menyerupai karet ( <i>rubbery</i> ) dari jeli gelatin tetapi tekstur jeli gelatin tergantung dari jumlah gelatin yang digunakan. Jeli pektin lebih lunak dan lebih mudah terdispersi di dalam mulut.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
25. Gula Kapas (Cotton Candy)/Arumanis	Gula kapas ( <i>cotton candy</i> )/arumanis adalah kembang gula/permen yang terbuat dari 100% gula yang dilelehkan dan diputar dengan mesin pemutar ( <i>spin</i> ) dimana cairan gula dilewatkan pada lubang kecil yang berputar sehingga membentuk massa seperti kapas.	
26. Gulali	Gulali adalah produk yang terbuat dari gula dan air yang dipanaskan membentuk adonan pasta atau semi plastis dan dicetak menjadi berbagai macam bentuk.	
27. Permen Enting-Enting atau Nut Brittles	Permen enting-enting atau <i>nut brittles</i> adalah permen keras dengan kandungan lemak dan susu lebih rendah dari karamel yang terbuat dari gula, mentega dan hancuran kacang-kacangan.	
28. Raw Marzipan, Base Almond Paste	<i>Raw marzipan</i> , <i>base almond paste</i> adalah massa yang diproduksi dari almond yang diblansir, mengandung tidak lebih dari 17% air dan 35% gula, dan 10% dari keseluruhan massa adalah gula invert. Kadar minyak almond tidak kurang dari 28%, mengandung tidak lebih dari 12% komponen pahit dari almond. Tanpa penghilangan rasa pahit.	
29. Marzipan, Almond Paste	<i>Marzipan</i> , <i>almond paste</i> adalah campuran dari <i>raw marzipan</i> dengan komposisi tidak melebihi proporsi gula. Gula dapat digantikan dengan sirup glukosa hingga 3,5% dan/atau larutan sorbitol 70% hingga 5% dari total berat <i>marzipan</i> .	
30. Kembang Gula Kret/Permen Karet	Kembang gula kret/permen karet adalah produk yang terbuat dari bahan dasar gom alami atau sintetis, pemanis, dan bahan pangan lain. <i>Karakteristik dasar</i> : • Kadar air tidak lebih dari 5%; • Gom tidak kurang dari 12%.	
31. Icing	<i>Icing</i> adalah bahan pelapis kue atau kukis yang terbuat dari bahan dasar gula, dan bahan lain dan lapisan membentuk massa yang keras setelah beberapa saat setelah dilapiskan.	
32. Saus Butterscotch	Saus <i>butterscotch</i> adalah sejenis sirup untuk dekorasi puding, <i>baking product</i> dan es krim yang terbuat dari gula, gula merah, cokelat, sirup jagung, margarin.	
33. Saus/Topping/Olesan Cokelat	Saus/ <i>topping</i> /olesan cokelat adalah produk yang terbuat dari campuran gula, air dan atau minyak/lemak, satu atau lebih produk kakao, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang digunakan sebagai <i>topping</i> atau dekorasi.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
34. Saus/ <i>Topping</i> /Olesan Manis	Saus/ <i>topping</i> /olesan manis adalah produk yang terbuat dari campuran gula, air dan atau minyak/lemak, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang digunakan sebagai <i>topping</i> atau dekorasi.	
35. Saus/ <i>Topping</i> /Olesan (non buah)	Saus/ <i>topping</i> /olesan (non buah) adalah produk untuk dekorasi/ <i>topping</i> makanan atau minuman yang dibuat dengan gula dan/atau pemanis lain, dan bahan pangan lain. <i>Topping</i> (non buah) tidak termasuk <i>non-dairy topping</i> dari kategori pangan 02.3, <i>topping</i> buah dari kategori pangan 04.1.2.8, dan dari kategori 05.1.2.	
36. Taburan Berbasis Gula	Taburan berbasis gula adalah produk pangan berbentuk butiran atau kepingan dibuat dari gula dan lemak dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, digunakan sebagai dekorasi atau <i>topping</i> es krim, kue, atau pangan lain.	
37. Cokelat bubuk	Cokelat bubuk adalah produk yang dibuat dari campuran kakao bubuk dan gula. Karakteristik dasar: mengandung tidak kurang dari 32% kakao bubuk (29% dihitung terhadap basis kering)	
38. Sirup Cokelat	Sirup cokelat adalah produk yang terbuat dari campuran gula dengan atau tanpa bahan pemanis lainnya, satu atau lebih produk kakao, dengan atau tanpa penambahan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan kakao ( <i>total cocoa solids</i> ) tidak kurang dari 8%.	Jika kurang dari 8%, maka tidak disebut dengan sirup rasa coklat Masuk ke kembang gula.
39. Cokelat Pasta (Berbasis Minyak)	Cokelat pasta (berbasis minyak) adalah produk yang berbentuk pasta berbasis lemak yang dibuat dari campuran satu atau lebih produk kakao dengan atau tanpa bahan pangan lain. Produk tersebut dapat digunakan sebagai olesan atau isian, misalnya olesan kakao-kacang, olesan kakao-susu. <i>Karakteristik dasar :</i> • Kadar air tidak lebih dari 2%; • Kadar lemak tidak kurang dari 25%.	
40. Cokelat Pasta (Berbasis Air)	Cokelat pasta (berbasis air) adalah produk yang berbentuk pasta, berbasis air, yang dibuat dari campuran satu atau lebih produk kakao dengan atau tanpa bahan pangan lain.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
41. Cokelat Hitam ( <i>Dark Chocolate, Semisweet Chocolate, Bittersweet Chocolate</i> )	Cokelat hitam ( <i>dark chocolate, semisweet chocolate, bittersweet chocolate</i> ) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 35% padatan kakao, tidak kurang dari 18% lemak kakao, dan tidak kurang dari 14% padatan kakao tanpa lemak.	
42. Cokelat Hitam Manis ( <i>Sweet Chocolate</i> )	Cokelat hitam manis ( <i>sweet chocolate</i> ) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 30% padatan kakao, tidak kurang dari 18% lemak kakao, dan tidak kurang dari 12% padatan kakao tanpa lemak.	
43. Cokelat Hitam Kovertur ( <i>Dark Chocolate Couverture</i> )	Cokelat hitam kovertur ( <i>dark chocolate couverture</i> ) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 35% padatan kakao, tidak kurang dari 31% lemak kakao, dan tidak kurang dari 2,5% padatan kakao tanpa lemak.	
44. Cokelat Susu ( <i>Milk Chocolate</i> )	Cokelat susu ( <i>milk chocolate</i> ) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 25% padatan kakao, tidak kurang dari 2,5% padatan kakao tanpa lemak, dan tidak kurang dari 12% padatan susu.	
45. Cokelat Susu Kovertur ( <i>Milk Chocolate Couverture</i> )	Cokelat susu kovertur ( <i>milk chocolate couverture</i> ) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 25% padatan kakao, tidak kurang dari 15% lemak kakao, tidak kurang dari 2,5% padatan kakao tanpa lemak, tidak kurang dari 12% padatan susu, dan tidak kurang dari 31% total lemak.	
46. Cokelat Putih ( <i>White Chocolate</i> )	Cokelat putih ( <i>white chocolate</i> ) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 20% lemak kakao, dan tidak kurang dari 14% padatan susu.	
47. Cokelat Putih Kovertur ( <i>White Chocolate Couverture</i> )	Cokelat putih kovertur ( <i>white chocolate couverture</i> ) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 20% lemak kakao, tidak kurang dari 14% padatan susu dan tidak kurang dari 25% total lemak.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
48. Bonbon Cokelat /Permen Isi Cokelat	<p>Bonbon cokelat/permen coklat adalah produk permen yang bagian dalamnya lunak dan terbuat dari campuran cairan kental (<i>liquor</i>) kakao, susu dan sirup gula.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan susu tidak lebih dari 5%.</p>	
49. Praline	<p>Praline adalah produk cokelat dengan ukuran satu suapan penuh, dimana dapat berupa cokelat isi (<i>filled chocolate</i>), atau kombinasi dari berbagai tipe cokelat dengan bahan pangan lain.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan cokelat tidak kurang dari 25%.</p>	
50. <i>Truffles</i>	<p><i>Truffles</i> adalah produk cokelat yang dibuat dari campuran cokelat hitam atau cokelat susu dengan lemak kakao, minyak nabati dan bahan pangan lain, umumnya berbentuk bulat, kerucut, atau lengkungan, dimana dapat berupa cokelat isi (<i>filled chocolate</i>).</p>	
51. Cokelat Isi ( <i>filled chocolate</i> )	<p>Cokelat isi (<i>filled chocolate</i>) adalah produk yang dilapisi dengan satu atau lebih lapisan cokelat dan cokelat berperisa dimana bagian tengah dapat dibedakan dengan lapisan luarnya. Cokelat isi tidak termasuk produk tepung confectionery, pastrri dan biskuit.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i> Jumlah komponen cokelat untuk pelapisan tidak kurang dari 25% dari berat total produk akhir.</p>	
52. Cokelat Berperisa	Cokelat berperisa adalah produk cokelat yang ditambahkan senyawa perisa.	
53. Cokelat Aerasi	Cokelat aerasi adalah produk cokelat yang mengalami proses aerasi sehingga terbentuk rongga-rongga kecil di dalamnya	
54. Cokelat Laminasi	Cokelat laminasi adalah produk cokelat yang berlapis-lapis dibuat dengan menggunakan <i>roller</i> dan dalam kondisi plastis dipotong-potong menjadi batangan atau serpihan.	
55. Cokelat Komposit	<p>Cokelat komposit adalah produk cokelat berperisa yang ditambah dengan bahan lain yang dapat dimakan tidak termasuk tepung, pati dan lemak kecuali jika telah ada di dalam ingredien yang digunakan.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan cokelat tidak kurang dari 60%.</p>	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
56. Coklat Paduan / <i>Chocolate Compound</i> butir	Cokelat paduan/ <i>compound</i> cokelat paduan/ <i>compound</i> butir adalah cokelat paduan/ <i>compound</i> yang dibentuk menjadi butiran	
57. Cokelat imitasi	Cokelat imitasi adalah produk serupa cokelat paduan/ <i>compound</i> dimana karakteristik dasarnya tidak memenuhi karakteristik dasar cokelat paduan/ <i>compound</i> .	
58. Kakao Massa ( <i>Cocoa liquor</i> )	Kakao massa ( <i>Cocoa liquor</i> ) adalah produk kakao berupa pasta yang diperoleh dari kakao nib (keping biji kakao) melalui penggilingan tanpa menghilangkan kandungan lemaknya.	
59. Keik Kakao/Bungkil Kakao	Keik kakao/bungkil kakao adalah produk kakao yang diperoleh dari pemisahan sebagian lemak dari keping biji kakao atau kakao massa.	
60. Lemak Kakao ( <i>Cocoa Butter</i> )	Lemak kakao ( <i>cocoa butter</i> ) adalah lemak yang diperoleh dari biji kakao	
<b>08 KOPI DAN TEH KERING</b>		
1. Teh Hijau Bubuk	Teh hijau bubuk adalah bubuk kering yang dihasilkan dari pengolahan pucuk dan daun muda tanaman <i>Camellia sinensis</i> tanpa proses fermentasi.	
2. Teh Kering	Teh kering adalah berbagai jenis teh kering (teh hitam, teh hijau, teh putih, teh olong, teh wangi melati dan teh beraroma) yang dikemas dengan berat tertentu dan siap seduh.	
3. Teh Hitam Celup	Teh hitam celup adalah teh kering hasil pengolahan pucuk daun muda dan daun muda dari tanaman teh ( <i>Camellia sinensis</i> L.) yang telah melalui proses oksidasi enzimatis dan dikemas dalam kantong dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.	
4. Teh Wangi Celup	Teh wangi celup adalah teh wangi yang dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.	
5. Teh Hijau Celup	Teh hijau celup adalah teh kering hasil pengolahan pucuk daun muda dan daun muda dari tanaman teh ( <i>Camellia sinensis</i> L.) tanpa melalui proses oksidasi enzimatis dan dikemas dalam kantong dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.	
6. Konsentrat Minuman Teh	Konsentrat minuman the adalah Produk yang dibuat dari ekstrak teh pekat atau ekstrak teh yang dipekatkan dengan atau tanpa penambahan bahan	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
7. Minuman Serbuk Teh	<p>pangan lain. Cara mengonsumsinya adalah cukup ditambahkan air.</p> <p>Minuman serbuk teh adalah produk minuman berbentuk serbuk yang dibuat dari teh bubuk, teh instan, dan/atau ekstrak teh, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.</p>	
8. Biji Kopi	<p>Biji kopi adalah biji dari tanaman <i>Coffea</i> sp dalam bentuk utuh dan sudah disangrai.</p>	
9. Kopi Bubuk	<p>Kopi bubuk adalah biji kopi yang disangrai kemudian digiling, kandungan kafein anhidrat tidak lebih dari 2.5%.</p>	
10. Kopi Campur	<p>Kopi campur adalah produk kopi giling dicampur dengan gandum, jagung atau wijen, margarin atau gula.</p> <p><i>Karakteristik dasar :</i> Kadar kopi tidak kurang dari 50%.</p>	
11. Kopi Celup	<p>Kopi celup adalah kopi bubuk hasil dari biji kopi yang disangrai kemudian digiling, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dalam kadar tertentu yang tidak membahayakan kesehatan, dan dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup.</p> <p><i>Karakteristik dasar :</i> Mutu I: mengandung sari kopi 20-36% b/b, sedangkan mutu II : mengandung sari kopi tidak lebih dari 60% b/b.</p>	
12. Minuman Serbuk Kopi Susu	<p>Minuman serbuk kopi susu adalah produk berbentuk bubuk, yang terdiri dari campuran kopi bubuk dan atau kopi instan, susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dikemas secara kedap.</p>	
13. Minuman Serbuk Kopi Krimer	<p>Minuman serbuk kopi krimer adalah produk berbentuk bubuk, yang terdiri dari campuran kopi bubuk dan atau kopi instan, krimer, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dikemas secara kedap.</p>	
14. Minuman Serbuk Kopi	<p>Minuman serbuk kopi adalah produk berbentuk bubuk yang terdiri dari campuran kopi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.</p> <p><i>Karakteristik dasar :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kadar kafein tidak kurang dari 1500 mg/kg;</li> <li>• Kandungan kopi tidak kurang dari 4% (dihitung dari basis berat kering).</li> </ul>	
15. Konsentrat Minuman Kopi	<p>Konsentrat minuman kopi adalah produk kopi yang diperoleh melalui proses penyeduhan kopi bubuk, kopi instan, dan/atau ekstrak kopi, dilanjutkan</p>	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	dengan pemekatan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Cara mengonsumsinya adalah diencerkan dengan penambahan air.	
<b>09</b>	<b>BUMBU</b>	
1. Tauco	Tauco adalah produk kedelai yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai dalam larutan garam, berbau khas dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Keterangan ragi tauco	
2. Bumbu Siap Pakai	Bumbu siap pakai adalah produk bumbu yang diperoleh dari campuran rempah tunggal atau campuran dengan atau tanpa penambahan minyak untuk membuat masakan tertentu. Produk dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat dikemas dalam kemasan plastik atau botol plastik atau botol kaca atau kemasan lainnya dan dapat diawetkan dengan pemanasan. Bumbu siap pakai dapat berbentuk basah (pasta) atau kering (bubuk atau blok). Penamaan jenis produk yang berbentuk basah (pasta) hasil proses pemanasan misalnya bumbu instan soto, bumbu instan nasi goreng. Penamaan jenis produk yang berbentuk kering (bubuk atau blok) atau pasta hasil proses tanpa pemanasan misalnya bumbu soto, bumbu nasi goreng.	Dalam kondisi kering atau pasta
3. Bumbu Rasa Sapi	Bumbu rasa sapi adalah produk bumbu yang mengandung perisa daging sapi, dengan penambahan bahan pangan lain dan dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.	
4. Bumbu Rasa Ikan	Bumbu rasa ikan adalah produk bumbu yang mengandung perisa ikan baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.	
5. Bumbu Rasa Udadang	Bumbu rasa udang adalah produk bumbu yang mengandung perisa udang baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.	
6. Bumbu Rasa Ayam	Bumbu rasa ayam adalah produk bumbu yang mengandung perisa ayam baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus.	
7. Bubuk/Blok/Kubus/Pasta Ekstrak Ayam/Sapi/Udadang/Keju	Bubuk/ blok/ kubus/ pasta ekstrak ayam/ sapi/ udang/keju adalah produk yang mengandung ayam/ sapi/ udang/ keju baik dalam bentuk bubuk/ blok/ kubus/ pasta dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini tanpa penambahan rempah.	
8. Cuka Fermentasi ( <i>Vinegar</i> )	Cuka fermentasi ( <i>vinegar</i> ) adalah produk cair yang mengandung asam asetat, yang diperoleh melalui proses fermentasi bahan-bahan yang mengandung	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
9. Cuka Hasil Pengenceran asam asetat glasial	<p>karbohidrat atau alkohol. Contoh : cuka apel, cuka anggur.</p> <p>Cuka hasil pengenceran asam asetat glasial adalah produk cair yang diperoleh dari pengenceran asam asetat glasial (untuk makanan dan farmasi) dengan air minum. Contoh : Cuka makan.</p> <p><i>Karakteristik dasar :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bentuk cairan encer, jernih, tidak berwarna, bau khas asam asetat;</li> <li>• Cuka dapur : kadar asam asetat tidak kurang dari 12,5 % v/b;</li> <li>• Cuka meja : kadar asam asetat tidak kurang dari 4% dan tidak lebih dari 12,5 % v/b</li> </ul>	
10. Sambal	<p>Sambal adalah produk siap konsumsi yang dibuat dari bahan utama cabe (<i>Capsicum</i> sp) dengan penambahan bahan pangan lain, berbentuk semi padat, dan telah mengalami proses pemasakan atau pengawetan lain. Meliputi semua jenis sambal antara lain sambal terasi, sambal bajak, sambal petai, sambal cabai hijau, tidak termasuk cabe bubuk, cabe giling, saus cabe dan sambal yang digunakan sebagai bumbu masak.</p> <p>Saus cabe adalah produk saus siap konsumsi yang dibuat dari cabe (<i>Capsicum</i> sp) atau turunannya, berbentuk cairan kental homogen, yang telah mengalami proses pemanasan.</p>	
11. Saus Cabe	<p>Saus lobak adalah produk saus yang diperoleh dari lobak yang diiris atau dihancurkan, dicampur dengan jus orange, air jeruk nipis, <i>citranitro</i>, minyak, garam dan lada.</p>	
12. Saus Lobak	<p>Saus panggang/saus barbekue (<i>BBQ sauce</i>) adalah produk saus yang diperoleh dari campuran vinegar, gula, garam, saus <i>Worcester</i> dan rempah-rempah seperti bawang putih, onion, paprika dan lada hitam dengan atau tanpa saus tomat atau pasta tomat, bahan pangan lain.</p>	
13. Saus Panggang/Saus Barbekue (BBQ Sauce)	<p>Saus pizza adalah produk saus yang diperoleh dari pasta tomat, saus tomat yang diberi garam dan rempah-rempah seperti biji anis, lada, bubuk bawang putih, oregano dan parsley.</p>	
14. Saus Pizza	<p>Saus spaghetti (<i>spaghetti sauce</i>) adalah produk saus yang diperoleh campuran rempah-rempah seperti bawang putih, bawang bombay, lada hitam, daun basil, oregano, thymi, gula, garam, vinegar dengan atau tanpa saus tomat atau pasta tomat, dan bahan pangan lain.</p>	
15. Saus Spagheti		

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
16. Saus Tiram	Saus tiram adalah produk cairan kental berwarna coklat sampai coklat kehitam-hitaman, diperoleh dari hasil olahan daging tiram ( <i>Crassostrea calcutata sp.</i> ) dengan penambahan bahan pangan lain.	
17. Saus Perendam	Saus perendam/saus marinasi adalah produk saus yang digunakan untuk merendam ikan, daging, ayam, atau bahan pangan lain untuk memberi rasa dan aroma tertentu sebelum diolah lebih lanjut.	
18. Saus tomat	Saus tomat adalah produk saus yang diperoleh dari buah segar, bubur tomat, pasta tomat, <i>puree</i> tomat atau padatan tomat, yang dicampur dengan gula, bahan pengasam, garam dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
19. Saus asam manis	Saus asam manis adalah produk saus yang terbuat dari tomat dan atau buah lain, gula dan bahan pengasam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini mempunyai rasa asam dan manis.	
20. Kecap Inggris, Saus Worcester	Kecap Inggris, saus Worcester adalah produk saus yang terdiri dari air, vinegar, garam dan rempah atau bahan pangan lain. Digunakan untuk memberi flavor dan saus barbekue serta saus asam manis	
21. Saus Teriyaki	Saus teriyaki adalah produk saus yang diperoleh dari campuran kecap dengan bahan pangan yang sesuai.	
22. Saus Topping/Saus Siram	Saus topping/saus siram adalah produk saus yang diperoleh dari campuran rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan saus tomat atau pasta tomat dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain untuk digunakan sebagai topping atau siram pada masakan dengan atau tanpa dimasak terlebih dahulu.	
23. Saus Salsa	Misalnya: saus jamur, saus wijen sangrai, dan saus lainnya. Saus salsa adalah saus yang mengandung cacahan tomat dan cabe, serta dapat ditambahkan bahan pangan lain.	
24. Campuran Untuk Saus, Gravies, dan Dressing	Produk konsentrat, biasanya berbentuk bubuk, untuk nantinya dicampurkan dengan air, susu, minyak ataupun cairan lain untuk menghasilkan produk siap saji berupa saus, <i>gravies</i> dan <i>dressing</i> . Termasuk di dalamnya konsentrat dari saus teremulsi ataupun saus non emulsi. Termasuk dalam kategori ini antara lain bumbu kacang yang harus ditambah air sebelum digunakan.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
25. Kecap Ikan	Termasuk di dalamnya saus non emulsi, tidak kental, biasanya berbasis air. Saus-saus ini lebih banyak digunakan sebagai bumbu atau kondimen dibandingkan sebagai saus yang siap dikonsumsi.	Saos bening termasuk didalamnya saos kecap ikan dan saos tiram bening
26. Saus Tiram Bening	Saus tiram bening adalah produk cairan bening, diperoleh dari hasil olahan daging tiram ( <i>Crassostrea calcutata sp.</i> ) dengan penambahan bahan pangan lain.	
27. Ragi Tape	Ragi tape adalah produk yang dibuat dari tepung beras yang telah dicampur dengan beberapa rempah-rempah untuk menstimulir pertumbuhan kapang dan jamur yang telah dikeringkan dan berperan dalam pembuatan tape	Sesuaiakan dengan kategori pangan
28. Ragi Tempe	Ragi tempe adalah produk yang dibuat dari bahan sumber karbohidrat (pati) yang mengandung kapang <i>Rhizopus oligosporus</i> yang telah dikeringkan dan digunakan dalam pembuatan tempe.	
29. Koji atau Ragi Tauco atau Ragi Kecap	Koji atau ragi tauco atau ragi kecap adalah produk yang dibuat dari sereal/ia yang ditumbuhi <i>Aspergillus oryzae</i> , yang telah dikeringkan dan digunakan untuk pembuatan kecap/tauco/miso.	
30. Miso	Miso adalah produk yang dibuat dari kedelai, beras/barley/koji, garam, air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan proses fermentasi, dan menghasilkan tekstur pasta yang halus, serta rasa, warna, aroma khas miso. Dapat digunakan untuk <i>soup base</i> , kondimen, maupun penyedap rasa.	
31. Kecap Kedelai Asin ( <i>Salty Soy Sauce</i> )	Kecap kedelai asin ( <i>salty soy sauce</i> ) adalah produk berbentuk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai ( <i>Glycine max L.</i> ) atau bungkil kedelai dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
32. Saus Kedelai Lainnya	Saus kedelai lainnya adalah saus yang bukan emulsi, dibuat dengan saus kedelai fermentasi atau tanpa fermentasi, dengan atau tanpa penambahan gula, dengan atau tanpa proses karamelisasi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
33. Kecap Kedelai Manis ( <i>Sweet Soy Sauce</i> )	Kecap kedelai manis adalah produk berbentuk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai ( <i>Glycine max L.</i> ) atau bungkil kedelai ditambah gula dan/atau pemanis dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
34. Kecap Pedas	Kecap pedas adalah produk campuran kecap manis dengan cabe dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
35. Kecap Bumbu	Kecap bumbu adalah produk campuran kecap dan rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
36. Bumbu Kacang	Bumbu kacang adalah bumbu yang terbuat dari kacang tanah yang telah digoreng atau disangrai dan dihaluskan dengan penambahan garam, gula atau bahan pangan lain dan rempah-rempah tertentu yang sesuai, dan langsung digunakan tanpa ditambah air terlebih dahulu. Nama jenis untuk produk ini antara lain bumbu gado-gado, bumbu pecel, bumbu sate, bumbu siomay, dan bumbu batagor. usul untuk dipindahkan ke kategori bumbu	
37. Bawang Putih goreng	Bawang putih goreng adalah bumbu yang terbuat dari tanaman <i>Allium sativum</i> . Bisa dalam bentuk kering yang telah digoreng dengan atau tanpa campuran dengan garam.	
38. Bawang Merah goreng	Bawang merah goreng ( <i>shallot</i> ) adalah umbi dari tanaman <i>Allium cepa</i> L. atau <i>Allium ascalonicum</i> . Bisa dalam bentuk irisan yang digoreng.	
39. Bawang hitam ( <i>Black Garlic</i> )	Bawang hitam adalah produk yang diperoleh dari bawang putih segar ( <i>Allium sativum</i> L.) yang dipanaskan pada suhu umumnya 60-90°C dan kelembaban tinggi dalam waktu kurang lebih 1 bulan sehingga dihasilkan siung bawang dengan warna gelap/hitam, rasa manis, dan tekstur yang kenyal.	
<b>10</b>	<b>MINUMAN SERBUK DAN BOTANIKAL</b>	
1. Bubuk Minuman Kakao ( <i>Drinking Cocoa Mixes</i> )	Bubuk minuman kakao ( <i>drinking cocoa mixes</i> ) adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan penambahan bahan pangan lain. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan kakao (total cocoa solids) tidak kurang dari 10% dihitung sebagai berat kering.	
2. Bubuk minuman coklat ( <i>Drinking Chocolate</i> )	Bubuk minuman coklat ( <i>drinking chocolate</i> ) adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan/atau tanpa penambahan kakao massa, lemak kakao, dapat ditambahkan bahan pangan lain. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan kakao (total cocoa solids) tidak kurang dari 20% dihitung sebagai berat kering.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
3. Kakao Instan	<p>Kakao instan adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk yang diproses sedemikian rupa sehingga mudah larut air, dengan atau tanpa penambahan gula atau bahan pangan lain.</p> <p><i>Karakteristik dasar :</i>  <i>Kandungan kakao (total cocoa solids) tidak kurang dari 10% dihitung sebagai berat kering.</i></p>	
4. Cokelat Instan	<p>Cokelat instan adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan/atau tanpa penambahan kakao massa, yang diproses sedemikian rupa sehingga mudah larut air, dengan atau tanpa penambahan gula atau bahan pangan lain.</p> <p><i>Karakteristik dasar :</i>  <i>Kandungan kakao (total cocoa solids) tidak kurang dari 20% dihitung sebagai berat kering.</i></p>	
5. Minuman coklat paduan	<p>Minuman coklat paduan adalah produk yang dibuat dari kakao bubuk dan/atau padatan kakao dengan penambahan bahan pangan lain. Produk dapat berbentuk serbuk/bubuk, dan blok/kubus.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i>  <i>Kandungan kakao (total cocoa solid) tidak kurang dari 5% (dihitung dari basis berat kering).</i></p>	
6. Serbuk Minuman Sereal	<p>Serbuk minuman sereal/minuman serbuk sereal adalah produk minuman sereal dalam bentuk bubuk yang diperoleh dari satu atau lebih sereal dengan atau tanpa tambahan bahan pangan lain.</p> <p><i>Karakteristik dasar:</i>  <i>Kandungan sereal tidak kurang dari 25%.</i></p>	
7. Serbuk Minuman Kedelai	<p>Serbuk minuman kedelai adalah produk berbentuk bubuk berbahan baku kedelai dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang digunakan untuk minuman.</p>	
8. Minuman Botanical/Minuman Rempah yang berbentuk serbuk, padat atau kering.	<p>Minuman botanical/minuman rempah yang berbentuk serbuk, padat atau kering adalah produk minuman yang dibuat dari bagian tanaman (contoh daun, bunga, biji, akar, rimpang, batang) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, biasanya dikonsumsi sebagai minuman, bukan sebagai obat tradisional atau jamu. Nama jenis produk disesuaikan dengan bahan baku yang digunakan, misalnya minuman serbuk chrysanthemum, serbuk minuman</p>	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
9. Serbuk Sekoteng	jahe, serbuk bandrek, serbuk bajigur, wedang uwuh serbuk/ kering. Serbuk sekoteng adalah produk minuman berbentuk serbuk atau granula yang diperoleh dari campuran gula dan rempah dengan penambahan bahan pangan lain (biji delima, buah kolang-kaling, kacang hijau, kacang tanah, roti tawar).	
10. Konsentrat Minuman Rasa/Berperisa	Konsentrat minuman rasa/berperisa adalah produk minuman dalam bentuk konsentrat (padat) yang diperoleh dari campuran bahan pangan, dengan atau tanpa perisa, dan dalam penggunaannya diencerkan dengan air. Termasuk dalam nama jenis ini diantaranya minuman serbuk rasa, minuman serbuk berperisa.	
<b>11</b>	<b>HASIL OLAHAN BIJI-BIJIAN, KACANG-KACANGAN DAN UMBI</b>	
1. Selai Kacang	Selai kacang adalah produk kacang tanah atau kacang lainnya yang diperoleh dari penggilingan kacang kupas yang bersih dan bermutu baik, disangrai dan/atau digoreng dan/atau dipanggang, serta dihilangkan lembaganya. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat digunakan sebagai olesan atau isian pangan lainnya. Nama jenis mengikuti sumber kacangnya seperti selai kacang ( <i>peanut butter</i> ), selai kacang mede ( <i>cashew butter</i> ), selai almond ( <i>almond butter</i> ), selai kacang tanah dan almond. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan total kacang tidak kurang dari 85%.	Dapat dikatakan selai kacang kandungan kacangnya harus minimal 85%
2. Olesan Kacang	Olesan kacang adalah produk olesan yang diperoleh dari penggilingan satu jenis kacang atau lebih yang dikupas, bersih dan bermutu baik, direbus dan/atau dikukus dan/atau disangrai dan/atau digoreng dan/atau dipanggang (oven). Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat digunakan sebagai olesan atau isian pangan lainnya. Nama jenis produk ini misal olesan kacang mede ( <i>cashew spread</i> ), olesan kacang merah, olesan (kacang) almond ( <i>almond spread</i> ), olesan (kacang) kenari, olesan kacang tanah dan mede. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan total kacang tidak kurang dari 40%.	Dapat dikatakan selai kacang kandungan kacangnya harus minimal 40%

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
3. Olesan Kacang Mengandung	Olesan mengandung kacang adalah produk olesan yang diperoleh dari pencampuran bahan pangan dan kacang. Produk dapat digunakan sebagai olesan atau isian pangan lainnya. Nama jenis produk ini misalnya olesan mengandung kacang mede, olesan mengandung kacang tanah, olesan mengandung almond, olesan mengandung kacang tanah dan kacang mede. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan total kacang tidak kurang dari 15%.	Jika kandungan kacangnya kurang dari 15 %, maka dapat ditulis sebagai olesan rasa kacang
4. Emping Beras	Emping beras adalah produk beras ketan yang diperoleh dari beras ketan sosok yang direndam dalam air dan dipanaskan hingga patinya tergelatinisasi sempurna, lalu dipipihkan dan dikeringkan.	
5. Nasi berbumbu siap masak	Produk yang terdiri dari beras baik sudah terolah maupun mentah yang dilengkapi dengan bumbu dan siap untuk dimasak.	
6. Keping Jagung (Corn Flake)	Keping jagung ( <i>corn flake</i> ) adalah produk jagung yang diperoleh dari proses gelatinisasi pati jagung dengan berbagai teknik misalnya ekstrusi, lalu dikeringkan.	
7. Meal	<i>Meal</i> adalah produk sereal yang diperoleh dari penggilingan sereal. Produk ini dapat berupa campuran sereal.	
8. Sereal Siap Santap	Sereal siap santap adalah produk siap santap yang berasal dari sereal yang diperoleh dari satu atau campuran beberapa jenis sereal dengan ditambahkan bahan lain seperti gula, malt, madu, garam, dan bahan pangan lain. Produk biasa dikonsumsi untuk sarapan dan/atau untuk tujuan lain. Bentuk produk dapat berupa flake, keping, batang, dan bubur. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan sereal tidak kurang dari 50%.	Dapat memperoleh SPP-IRT bila berbentuk flake, keping, atau batang
9. Sereal Siap Santap dengan Sereal Utuh (Whole Grain Ready To Eat Cereal)	Sereal siap santap dengan sereal utuh ( <i>whole grain ready to eat cereal</i> ) adalah produk sereal siap santap yang diperoleh dari sereal sebagai bahan baku utama dimana sebagian atau keseluruhannya adalah sereal utuh dan dapat dicampur beberapa sereal yang belum dimasak, telah dimasak sebagian, atau dimasak sempurna dengan ditambahkan bahan lain seperti: gula, malt, madu, garam, dan bahan pangan lain, dimana produk akhirnya dapat berbentuk <i>flake</i> , keping, batang, atau bubur. <i>Karakteristik dasar:</i> Kandungan sereal utuh tidak kurang dari 25%.	Dapat memperoleh SPP-IRT bila berbentuk flake, keping, atau batang

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
10. Gari	Gari adalah produk ubi kayu/singkong yang diperoleh dari pengolahan ubi kayu/singkong ( <i>Manihot sp.</i> ). Proses pengolahan meliputi pengupasan, pencucian, dan pematuran, dilanjutkan dengan fermentasi, pengepresan, fragmentasi, granulasi, pengeringan bila perlu, pengayakan dan perlakuan panas yang sesuai. Gari berbentuk tepung atau granula dengan ukuran yang bervariasi.	
11. Granola	Granola adalah produk sereal yang merupakan campuran gandum, kacang-kacangan, madu, buah kering dan dapat ditambahkan dengan ingredient lainnya. Produk ini dapat dikonsumsi dengan susu maupun yoghurt.	
12. Wajik/Wajit	Wajik/wajit adalah produk pangan semi basah hasil pengolahan beras ketan, gula dan santan kelapa.	
13. Lapisan Tipis Kedelai	Lapisan terbentuk pada permukaan cairan kedelai yang direbus, lapisan diangkat kemudian dikeringkan. Dapat digoreng menggunakan minyak banyak ( <i>deep frying</i> ) atau dilembutkan dalam air sebelum digunakan pada sup atau produk pangan direbus ( <i>poached</i> ). Dikenal sebagai <i>fuzhu</i> , <i>yuba</i> , atau kembang tahu.	
14. Keripik Kentang	Keripik kentang adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi kentang ( <i>Solanum tuberosum</i> ) berbentuk irisan tipis dari kentang utuh atau irisan dari kentang yang sudah dipotong dan diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau proses lain yang sesuai sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap konsumsi dengan atau tanpa penambahan bahan lain.	
15. Keripik Gadung	Keripik gadung adalah makanan kering yang dibuat dari gadung ( <i>Dioscorea hispida</i> ) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
16. Krekers Beras (senbei)	Kreker beras ( <i>senbei</i> ) adalah makanan ringan yang terbuat dari beras atau tepung beras dengan campuran bahan atau pati lain dan bahan pangan lain.	
17. Keripik Singkong	Keripik singkong adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi singkong ( <i>Manihot sp.</i> ) berbentuk irisan tipis dari singkong utuh atau irisan singkong yang sudah dipotong dan diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau proses lain yang sesuai, sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap konsumsi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
18. Dakak-dakak	Dakak-dakak adalah makanan ringan khas Sumatera Barat yang dibuat dari irisan singkong dengan campuran bumbu kunyit, bawang putih dan irisan daun seledri dan diproses dengan cara digoreng.	
19. Lanting/ Karak Kaliang	Lanting/karak kaliang adalah makanan ringan yang dibuat dari singkong dengan campuran bahan pangan lain, biasanya berbentuk angka delapan atau nol dan diproses dengan cara digoreng.	
20. Keripik Ubi Jalar	Keripik ubi jalar adalah makanan kering yang dibuat dari ubi jalar ( <i>Ipomea batatas</i> ) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
21. Keripik Porang/ Iles-iles	Porang/ Iles-iles ( <i>Amorphophallus muelleri</i> ) berbentuk irisan tipis dari Porang/ Iles-iles utuh atau irisan dari Porang/ Iles-iles yang sudah dipotong dan diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau proses lain yang sesuai sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap konsumsi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
22. Keripik Tempe	Keripik <sup>3</sup> tempe adalah makanan ringan yang dibuat dari tempe kedelai ( <i>Glycine max</i> ) berbentuk lempengan/irisan tipis dengan proses penggorengan atau pengeringan sehingga diperoleh produk bertekstur renyah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
23. Keripik Oncom	Keripik <sup>3</sup> oncom adalah makanan khas dari Bandung yang umumnya terbuat dari oncom merah, yang merupakan hasil fermentasi bungkil kacang kedelai. Keripik <sup>3</sup> oncom terbuat dari oncom yang diiris tipis-tipis, kemudian dilapisi dengan campuran tepung dan bahan pangan lain. Potongan oncom yang telah tertutupi oleh adonan tepung kemudian digoreng hingga renyah. Dapat juga menggunakan oncom hitam.	
24. Keripik Tahu/Keripik Produk Tahu/Keripik Kembang Tahu	Keripik <sup>3</sup> tahu/keripik <sup>3</sup> produk tahu/keripik <sup>3</sup> kembang tahu adalah makanan kering yang dibuat dari tahu atau produk olahan tahu dengan proses penggorengan atau pengeringan sehingga diperoleh produk bertekstur renyah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
25. Keripik Talas	Keripik <sup>3</sup> talas adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi talas ( <i>Colocasia esculenta</i> L) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
26. Opak	Opak adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung beras atau singkong atau umbi-umbi lainnya yang diparut dengan penambahan bahan lain, dibentuk dan dipanggang.	
27. Jagung Berondong	Jagung berondong adalah makanan ringan terbuat dari jagung ( <i>Zea mays</i> ) varietas <i>popping corn</i> , diolah dengan pemanasan hingga menyebabkan peletupan dan pengembangan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
28. Jagung Marning	Jagung marning adalah makanan ringan yang dibuat dari biji jagung ( <i>Zea mays</i> ) tua, direbus, dikeringkan dan digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
29. Jipang Jagung	Jipang jagung adalah makanan ringan dibuat dari jagung ( <i>Zea mays</i> ) yang diolah sampai mengembang dengan proses pengorengan atau pemanggangan atau <i>puffing</i> /ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
30. Jipang Beras	Jipang beras adalah produk makanan ringan yang dibuat dari beras ( <i>Oryza sativa</i> L.) dan/atau beras ketan ( <i>Oryza sativa</i> var. <i>glutinosa</i> ) yang diolah dengan proses pengorengan atau pemanggangan atau <i>puffing</i> /ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. <i>Karakteristik dasar :</i> Kadar air tidak lebih dari 8%.	
31. Jipang Melinjo	Jipang melinjo adalah makanan ringan dibuat dari melinjo ( <i>Gnetum gnemon</i> ) yang diolah dengan proses pengorengan atau pemanggangan atau <i>puffing</i> /ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
32. Kerupuk Karak	Kerupuk karak adalah makanan ringan terbuat dari hasil pemasakan nasi, ditumbuk yang kemudian dikeringkan kembali untuk digoreng.	
33. Kerupuk Intip	Kerupuk intip adalah makanan ringan terbuat dari bagian/lapisan yang diperoleh dari hasil pemasakan nasi yang menempel pada bagian dasar wadah,	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	dikeringkan kembali untuk digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain	
34. Rengginang/Batiah	Rengginang/batiah adalah makanan ringan terbuat dari beras ketan yang telah dimasak menjadi nasi ketan terlebih dahulu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, dijemur hingga kering dan digoreng.	
35. Patilo/Rengginang Singkong	Patilo/rengginang singkong adalah makanan ringan sejenis rengginang yang terbuat dari singkong, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, dijemur hingga kering dan digoreng.	
36. Kacang Garing/Kacang Kulit	Kacang garing/kacang kulit adalah kacang tanah atau kacang lainnya yang masih dalam kulitnya, direndam, direbus dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, ditiriskan kemudian dipanggang/dioven.	
37. Kacang Sangrai	Kacang sangrai adalah kacang tanah yang masih dalam kulitnya dan disangrai.	
38. Kacang Goreng	Kacang goreng adalah kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
39. Kacang Goreng Lainnya	Kacang goreng lainnya adalah kacang selain kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang kedelai goreng, kacang koro goreng, kacang kapri goreng, kacang bogor goreng.	
40. Kacang Bawang / Kacang Tojin	Kacang bawang/kacang tojin adalah kacang tanah yang dihilangkan kulit arinya, direndam dengan bawang putih dan garam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, ditiriskan kemudian digoreng.	
41. Kacang Panggang	Kacang panggang adalah kacang tanah yang telah dihilangkan kulit arinya, kemudian dipanggang/dioven. Dengan atau tanpa pelapisan bumbu. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang Bali.	
42. Kacang Lainnya Panggang	Kacang panggang lainnya adalah kacang selain kacang tanah yang telah dihilangkan kulit arinya, kemudian dipanggang/dioven. Dengan atau tanpa pelapisan bumbu. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang mede panggang, kacang koro panggang.	
43. Kacang Atom/Sukro	Kacang atom/sukro adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang tanah dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati, dan digoreng atau dipanggang. Dapat ditambahkan bumbu atau bahan pangan lain.	
44. Kacang Atom Lainnya	Kacang atom lainnya adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang selain	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
	kacang tanah dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati, dan digoreng atau dipanggang. Dapat ditambahkan bumbu atau bahan pangan lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang atom kedelai.	
45. Kacang Telur	Kacang telur adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang tanah (Arachis hypogea L) dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati dan telur yang telah dibumbui dan digoreng.	
46. Kacang Goyang	Kacang goyang adalah kacang tanah (Arachis hypogea L) yang telah dihilangkan kulit arinya, disalut dengan adonan bergula, kemudian diproses dengan penggoyangan secara panas.	
47. Jipang/Kipang Kacang	Jipang/kipang kacang adalah makanan ringan, dibuat dari kacang tanah (Arachis hypogea L) atau kacang lainnya, disangrai, dihilangkan kulit arinya, dicampur dengan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP	DESKRIPSI PADA PERATURAN BADAN POM TENTANG KATEGORI PANGAN	KETERANGAN
48. Kacang Bersalut	Kacang bersalut adalah makanan ringan, dibuat dari kacang yang dilapisi dengan tepung/pati, gula atau bahan lainnya. Kacang bersalut termasuk di dalamnya kacang atom/sukro, kacang telur, kacang goyang, dan lain-lain.	

Jenis pangan produksi IRTP yang memiliki deskripsi dan karakteristik dasar yang sama dengan tabel di atas dan disimpan pada suhu ruang 7 (tujuh) hari atau lebih dapat mengajukan permohonan penerbitan SPP-IRT.

Pt. KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

LUCIA RIZKA ANDALUSIA

LAMPIRAN II  
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 4 TAHUN 2024  
TENTANG  
PEDOMAN PENERBITAN SERTIFIKAT PEMENUHAN  
KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN INDUSTRI  
RUMAH TANGGA

**FORMAT PENOMORAN SPP-IRT**

Nomor PIRT minimal terdiri dari 15 (lima belas) digit sebagai berikut:

- a. digit ke-1 menunjukkan kode jenis kemasan.
- b. digit ke-2 dan 3 menunjukkan kode jenis pangan IRTP 2 (dua) digit pertama sesuai kode jenis pangan). Jenis pangan yang diizinkan memperoleh SPP-IRT sesuai dengan Lampiran I.
- c. digit ke-4, ke-5, ke-6, dan ke-7 menunjukkan kode Provinsi dan Kabupaten/Kota.
- d. digit ke-8 dan ke-9 menunjukkan nomor urut pangan IRTP yang telah memperoleh SPP-IRT di IRTP yang bersangkutan. Jumlah digit Nomor urut produk pangan dapat bertambah jika jumlah produk pangan di IRTP sudah melebihi 99.
- e. digit ke-10, ke-11, ke-12, dan ke-13 menunjukkan nomor urut IRTP di Kabupaten/Kota yang bersangkutan. Jumlah digit nomor urut pelaku usaha dapat bertambah jika jumlah pelaku usaha di suatu Kabupaten/Kota sudah melebihi 9999. Jika ada IRTP yang tutup tidak memproduksi lagi, maka nomor urut IRTP tersebut tidak bisa digunakan untuk IRTP lainnya. Jika suatu saat IRTP tersebut ingin memproduksi kembali maka nomor urut tersebut dapat digunakan kembali oleh IRTP yang bersangkutan.
- f. digit ke-14 dan ke-15 menunjukkan tahun berakhir masa berlaku.

Setiap perubahan, baik penambahan maupun pengurangan Provinsi, Kabupaten/Kota, pemberian nomor disesuaikan dengan kode baru untuk Provinsi, Kabupaten, dan Kota yang diterbitkan oleh instansi yang berwenang dalam penerbitan kode Provinsi, Kabupaten, dan Kota.

Nomor PIRT dicantumkan pada bagian utama label produk pangan.

Ketentuan Label PIRT sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Plt. KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

LUCIA RIZKA ANDALUSIA

LAMPIRAN III

PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 4 TAHUN 2024  
TENTANG  
PEDOMAN PENERBITAN SERTIFIKAT PEMENUHAN  
KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN INDUSTRI  
RUMAH TANGGA

**FORMAT PERNYATAAN PEMENUHAN KOMITMEN**

**PERNYATAAN PEMENUHAN KOMITMEN**

Dengan ini saya menyatakan siap untuk memenuhi komitmen berupa :

1. Mengikuti penyuluhan keamanan pangan dibuktikan dengan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan dengan nilai minimal 60.
2. Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk IRTP atau higiene sanitasi dan dokumentasi dibuktikan dengan hasil Pemeriksaan sarana oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota memenuhi ketentuan sesuai dengan Peraturan BPOM yang mengatur mengenai tata cara pemeriksaan sarana produksi IRTP.
3. Memenuhi ketentuan label pangan olahan termasuk tidak mencantumkan klaim kesehatan, sebagai obat, kecantikan dan klaim lainnya dibuktikan dengan hasil Pemeriksaan label dan iklan pangan olahan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan memenuhi ketentuan sesuai dengan Peraturan BPOM yang mengatur mengenai Label.
4. Memenuhi persyaratan keamanan dan mutu pangan olahan termasuk persyaratan penggunaan BTP dan persyaratan cemaran sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan dibuktikan dengan hasil verifikasi oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota terhadap data:  
    penggunaan BTP; dan  
    kemungkinan cemaran pada PIRT dan upaya pencegahannya,  
sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Akan melaksanakannya dalam waktu 3 bulan.

Kabupaten/Kota, Tanggal

TTD

Nama Jelas

Pt. KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

LUCIA RIZKA ANDALUSIA

LAMPIRAN IV  
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 4 TAHUN 2024  
TENTANG  
PEDOMAN PENERBITAN SERTIFIKAT PEMENUHAN  
KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN INDUSTRI  
RUMAH TANGGA

**FORMAT REKOMENDASI PENERBITAN  
SERTIFIKAT PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN**

LOGO INSTANSI PENYELENGG ARA	NAMA INSTANSI PENYELENGGARA Jl. .... KABUPATEN/KOTA *) ..... KODE POS ..... TELP: ..... FAX: ..... E-MAIL: .....	
---------------------------------------	--	--

**REKOMENDASI PENERBITAN SERTIFIKAT PENYULUHAN  
KEAMANAN PANGAN**

**Nomor Rekomendasi:**  
**INSTANSI PENYELENGGARA/XXXX/XXXX/XX/XXXX**

Berikut kami sampaikan rekomendasi peserta yang telah lulus mengikuti kegiatan Penyuluhan Keamanan Pangan untuk IRTP yang telah diselenggarakan pada:

Hari/Tanggal :  
Waktu :  
Tempat :  
Materi dan : 1.  
Narasumber : 2.  
3.  
4.  
5.  
6.

Selanjutnya agar dapat ditindaklanjuti penerbitan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan untuk peserta sebagai berikut:

No.	Nama Peserta	Nomor Handphone	Nama IRTP	Alamat IRTP	Nomor SPP-IRT	Hasil Evaluasi (minimal 60)
1						
2						
3						
Dst						

Terlampir disampaikan **laporan lengkap kegiatan Penyuluhan Keamanan Pangan**. Atas perhatiannya disampaikan terima kasih.

.....  
Pimpinan Instansi Penerbit\*)

ttd

(.....)

Pt. KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

LUCIA RIZKA ANDALUSIA

LAMPIRAN V  
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 4 TAHUN 2024  
TENTANG  
PEDOMAN PENERBITAN SERTIFIKAT PEMENUHAN  
KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN INDUSTRI  
RUMAH TANGGA

**PEDOMAN PENYELENGGARAAN PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN**

1. Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) diselenggarakan dalam rangka pemenuhan komitmen penerbitan SPP-IRT.
2. Narasumber pada PKP adalah tenaga Penyuluh Keamanan Pangan yang kompeten.
3. Lembaga/Institusi yang bekerjasama dengan pemerintah dalam melakukan penyuluhan harus memiliki tugas pokok atau fungsi terkait pembinaan terhadap pelaku usaha, kompeten dan menyelenggarakan Bimtek PKP sesuai dengan pedoman yang ditetapkan oleh BPOM.
4. Peserta PKP:
  - a. Peserta PKP adalah pemilik/penanggungjawab IRTP yang telah memiliki nomor SPP-IRT.
  - b. Peserta PKP harus mengikuti evaluasi untuk mengetahui peningkatan pengetahuan terkait materi yang disampaikan.
  - c. Peserta PKP dianggap lulus apabila hasil evaluasi menunjukkan nilai minimal cukup (60).
  - d. Apabila peserta belum dapat memenuhi nilai minimal hasil evaluasi maka Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota (c.q. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota) atau Lembaga/Institusi yang bekerjasama dengan Pemerintah Daerah akan melakukan pendampingan untuk pendalaman materi dalam jangka waktu 1 (satu) bulan sejak dikeluarkannya hasil evaluasi terhadap hasil PKP.
5. Materi PKP terdiri dari materi wajib dan materi pendukung.
  - a. Materi Wajib:
    - 1) Keamanan, Mutu dan Regulasi Pangan;
    - 2) Teknologi Proses Pengolahan Pangan;
    - 3) Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT);
    - 4) Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) dan Simulasinya;

- 5) Persyaratan Kemasan, Label dan Iklan Pangan; dan
- 6) Halal.
- b. Materi Pendukung:
  - 1) Etika Bisnis; dan
  - 2) Pengembangan Jejaring Bisnis.
6. Metode pelaksanaan PKP:

Materi PKP disampaikan dalam bentuk ceramah, diskusi, demonstrasi/peragaan simulasi, pemutaran video, pembelajaran jarak jauh (*e-learning*) dan cara-cara lain yang mendukung pemahaman keamanan pangan.
7. Sertifikat PKP:
  - a. Sertifikat PKP diberikan kepada pemilik/penanggungjawab yang telah lulus mengikuti PKP. Apabila pemilik/penanggungjawab tidak bekerja pada IRTP yang bersangkutan, maka harus ditunjuk penanggungjawab untuk mengikuti PKP.
  - b. Sertifikat PKP hanya dapat berlaku untuk satu tempat usaha dan berlaku seumur hidup, kecuali pemilik/penanggungjawab yang mengikuti PKP tidak bekerja lagi di IRTP tersebut.
  - c. Sertifikat PKP diterbitkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau BPOM.
  - d. Dalam hal PKP diselenggarakan oleh lembaga/institusi yang ditunjuk oleh BPOM, maka penyelenggara dapat menyampaikan rekomendasi penerbitan Sertifikat PKP kepada BPOM sesuai format pada Lampiran IV. Selanjutnya Sertifikat PKP diterbitkan oleh BPOM.
  - e. Pada Sertifikat PKP wajib dicantumkan hasil evaluasi dan materi yang disampaikan.
8. Penomoran Sertifikat PKP adalah sebagai berikut:

Nomor Sertifikat PKP terdiri dari 4 (empat) kolom dan 14 (empat belas)

<b>No. XXXX / XXXX / XX/XXXX / INSTANSI PENERBIT</b>
--

angka sesuai contoh berikut:

Keterangan penomoran sebagai berikut:

- a. Diakhiri dengan Instansi penerbit Sertifikat PKP. Misalnya XXXX/XXXX/XX/XXXX/BPOM atau XXXX/XXXX/XX/DINKES.
- b. Digit ke-1, ke-2, ke-3, dan ke-4 menunjukkan kode Provinsi dan Kabupaten/Kota sesuai dengan Kode dan Nama Wilayah Kerja Statistik yang ditetapkan oleh Kementerian Dalam Negeri.

- c. Digit ke-5, ke-6, ke-7, dan ke-8 menunjukkan Nomor urut sertifikat di Kabupaten/Kota dan dimulai dari nomor 0001 setiap tahunnya.
- d. Digit ke-9 dan ke-10 menunjukkan bulan dikeluarkan sertifikat.
- e. Digit ke-11, ke-12, ke-13, dan ke-14 menunjukkan tahun dikeluarkan sertifikat.

10. Penomoran Rekomendasi penerbitan sertifikat PKP sebagai berikut:

Nomor rekomendasi penerbitan Sertifikat PKP terdiri dari 14 (empat belas) angka sesuai contoh berikut:

Nama Instansi Penyelenggara	/	X	X	X	X	X	/	X	X	X	X	/	X	X	/	X	X	X	X
Nama Instansi Penyelenggara	/	1	2	3	4	/	5	6	7	8	/	9	10	/	11	12	13	14	

Digit ke-1  
sampai ke-4

Digit ke-5  
sampai ke-8

Digit ke-9  
sampai ke-10

Digit ke-11  
sampai ke-14

- a. Diawali dengan nama instansi penyelenggara Penyuluhan Keamanan Pangan. Misalnya NAMA INSTANSI/XXXX/XXXX/XX/XXXX
- b. Digit ke-1, ke-2, ke-3, dan ke-4 menunjukkan kode Provinsi dan Kabupaten/Kota sesuai dengan Kode dan Nama Wilayah yang ditetapkan oleh Kementerian Dalam Negeri.
- c. Digit ke-5, ke-6, ke-7, dan ke-8 menunjukkan nomor urut rekomendasi sesuai urutan penyelenggaraan di instansi penyelenggara dan dimulai dari nomor 0001 setiap tahunnya.
- d. Digit ke-9 dan ke-10 menunjukkan bulan diterbitkan sertifikat.
- e. Digit ke-11, ke-12, ke-13, dan ke-14 menunjukkan tahun diterbitkan sertifikat.

11. Format Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan.

a. Tampak Depan

<b>SERTIFIKAT PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN</b>	
<b>NOMOR: . . . / ..... / ..... / INSTANSI PENERBIT</b>	
Diberikan kepada :	
Nama	: .....
Jabatan	: Pemilik/Penanggungjawab *)
Alamat	: .....
yang telah mengikuti kegiatan Penyuluhan Keamanan Pangan dalam rangka Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang diselenggarakan pada :	
Kabupaten/Kota*)	: .....
Provinsi	: .....
Tanggal	: .....s/d.....
Penyelenggara	: .....
Hasil Evaluasi	: .....
Nomor Rekomendasi	: .....
..... Pimpinan Instansi Penerbit*)	
ttd	
(.....)	
*) Coret yang tidak perlu	

b. Tampak Belakang

<b>Materi Wajib:</b>
a. Keamanan, Mutu dan Regulasi Pangan.
b. Teknologi Proses Pengolahan Pangan.
c. Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).
d. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) dan Simulasinya.
e. Persyaratan Kemasan, Label dan Iklan Pangan.
f. Halal
<b>Materi Pendukung:</b>
a. Etika Bisnis
b. Pengembangan Jejaring Bisnis.

Plt. KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

LUCIA RIZKA ANDALUSIA

LAMPIRAN VI  
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 4 TAHUN 2024  
TENTANG  
PEDOMAN PENERBITAN SERTIFIKAT PEMENUHAN  
KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN INDUSTRI  
RUMAH TANGGA

**PEDOMAN TATA CARA PENUNJUKAN LEMBAGA PENYELENGGARA  
PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN**

**A. Kriteria Lembaga Penyelenggara Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)**

1. Penyelenggara PKP adalah
  - a. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota; dan/atau
  - b. BPOM c.q. Direktorat Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha Pangan Olahan; dan/atau
  - c. Lembaga/institusi yang diakui atau yang ditunjuk oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Direktorat Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha Pangan Olahan yang memiliki status hukum yang legal.
2. Lembaga penyelenggara pelatihan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
  - a. memiliki akreditasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan; dan
  - b. telah memiliki pengalaman melaksanakan pelatihan di bidang Keamanan Pangan.
3. Dalam hal lembaga penyelenggara pelatihan belum memiliki akreditasi sebagaimana dimaksud pada nomor 2a, lembaga penyelenggara pelatihan dapat menyelenggarakan PKP dengan penjaminan mutu dari lembaga penyelenggara pelatihan yang terakreditasi dan memiliki pengalaman pelatihan di bidang Keamanan Pangan
4. Dalam hal lembaga penyelenggara pelatihan belum memiliki pengalaman pelatihan di bidang keamanan pangan sebagaimana dimaksud pada angka 2b, lembaga penyelenggara pelatihan harus memiliki tenaga pengajar dengan kualifikasi paling rendah setara Strata 1 bidang keamanan pangan, farmasi, kimia, biologi, pertanian, perikanan, peternakan, kesehatan, kesehatan masyarakat veteriner, atau bidang lain terkait dengan keamanan pangan.

5. Memiliki instruktur, tenaga pelatihan, dan/atau narasumber yang kompeten.
6. Tenaga pelatih meliputi tenaga pengajar, pengelola, dan penyelenggara PKP. Tenaga pengajar harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
  - a. Memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mendidik, mengajar, membimbing, dan melatih peserta pelatihan dalam proses pembelajaran, termasuk keterampilan dalam mengevaluasi hasil belajar peserta.
  - b. Memiliki kualifikasi paling rendah setara Strata 1 bidang keamanan pangan, farmasi, kimia, biologi, pertanian, perikanan, peternakan, kesehatan, kesehatan masyarakat veteriner, atau bidang lain Keamanan Pangan.
  - c. Memiliki sertifikat kelulusan dalam pelatihan pengawas pangan berbasis kompetensi.
  - d. Pengelola dan penyelenggara harus memiliki kemampuan dalam mengelola dan menyelenggarakan pelatihan yang dibuktikan dengan sertifikat pelatihan *Management of Training* dan sertifikat *Training Officer Course* atau sertifikat yang setara.
7. Memiliki kurikulum dan materi PKP sesuai ketentuan pada Lampiran V.
8. Memiliki perangkat penilaian yang digunakan pada PKP.
9. Memiliki sarana dan prasarana yang memadai.
10. Menyusun jadwal PKP sesuai ketentuan pada Lampiran V.
11. Berkomitmen menyelenggarakan penyuluhan keamanan pangan sesuai ketentuan pada Lampiran V.
12. Bersedia membuat laporan pelaksanaan penyuluhan keamanan pangan dan rekomendasi yang ditujukan kepada BPOM c.q. Direktorat Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha Pangan Olahan.

**B. Prosedur Pengajuan Penyelenggaraan PKP**

1. Sebelum menyelenggarakan PKP, lembaga penyelenggara PKP harus mengajukan usulan kepada Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau BPOM.
2. Lembaga penyelenggara hanya dapat menyelenggarakan PKP setelah mendapatkan rekomendasi dari Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau BPOM.

3. Lembaga penyelenggara PKP menerbitkan rekomendasi bagi peserta PKP yang lulus dan menyampaikan surat pengusulan penerbitan sertifikat PKP kepada instansi yang menunjuknya.
4. Lembaga penyelenggara PKP wajib membuat laporan pelaksanaan PKP dan dikirimkan kepada instansi yang memberikan rekomendasi.
5. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan BPOM menerbitkan Sertifikat PKP sesuai dengan rekomendasi yang disampaikan lembaga penyelenggara PKP.
6. Apabila lembaga penyelenggara PKP terbukti tidak menyelenggarakan PKP sesuai ketentuan pada Lampiran V, maka Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan BPOM berhak untuk tidak menerbitkan Sertifikat PKP.
7. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan BPOM berhak mencabut surat penunjukan kepada lembaga penyelenggara PKP apabila tidak menyelenggarakan PKP sesuai ketentuan pada Lampiran V sebanyak 2 (dua) kali.

**C. Format Surat Penunjukan Penyelenggara Kegiatan PKP**

<b>SURAT PENUNJUKAN PENYELENGGARA KEGIATAN PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN</b>	
Dalam rangka pelaksanaan kegiatan Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP), kami yang bertanda tangan di bawah ini:	
Nama :	
Jabatan :	
Instansi :	
Selanjutnya disebut sebagai pihak pertama.	
Nama :	
Jabatan :	
Instansi :	
Selanjutnya disebut sebagai pihak kedua.	
Pihak pertama menyatakan bahwa pihak kedua sebagai instansi yang ditunjuk sebagai pelaksana kegiatan PKP di wilayah Kabupaten/Kota*) ..... pada tahun .....	
Selanjutnya pihak kedua akan menerbitkan rekomendasi dan menyampaikan laporan pelaksanaan kegiatan PKP kepada pihak kesatu sesuai ketentuan. Pihak kesatu akan menerbitkan sertifikat PKP berdasarkan rekomendasi dan laporan pelaksanaan kegiatan PKP yang disampaikan pihak kedua sesuai ketentuan.	
Demikian Surat Penunjukan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.	
Pihak Kedua	Pihak Pertama
(ttd Pimpinan Instansi)	(ttd Pimpinan Instansi)
.....	.....
*) Coret yang tidak perlu	

Plt. KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

LUCIA RIZKA ANDALUSIA