

BOOKLET KIE DAN PUBLIKASI

DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

2024

SAMBUTAN



Seiring perkembangan teknologi di bidang pangan yang tumbuh dengan sangat pesat, banyak bermunculan aneka variasi pangan olahan. Di lain pihak adanya kejadian yang membahayakan kesehatan dikarenakan minimnya praktik cara penanganan pangan yang benar dan antisipasi teknologi terhadap bahan-bahan kemasan, bahan penolong dan lain-lain. Sebagai institusi yang berwenang, Badan POM RI selalu berperan aktif untuk melakukan pengawasan pangan. Dalam kondisi terjadinya keresahan masyarakat, Badan POM RI telah mengambil tindakan-tindakan yang efektif sehingga permasalahan dapat diselesaikan dengan baik dan masyarakat kembali merasa aman.

Booklet KIE dan Publikasi merupakan kumpulan media informasi untuk mengatasi keresahan masyarakat seputar keamanan pangan.

Saya sangat mengapresiasi tim Kedeputian Bidang Pengawasan Pangan Olahan yang menyusun kumpulan materi yang telah disebarkan melalui media sosial dan mendapat sambutan yang baik dari masyarakat. Buku ini diharapkan dapat memberikan penguatan terhadap sistem pengawasan keamanan pangan dan juga memberikan kejelasan kepada masyarakat dan pihak terkait untuk dapat mengonsumsi dan mengelola pangan dengan aman.

Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan

Dra. Rita Endang, Apt , M. Kes

KATA PENGANTAR



Pangan yang aman merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 dan sebagaimana amanat Undang-Undang No.18 Tahun 2012 tentang pangan telah mendasari disusunnya buku saku Sosialisasi Isu Keamanan Pangan ini.

Kami harapkan Booklet KIE dan Publikasi ini dapat menjawab pertanyaan masyarakat dan pelaku usaha mengenai isu-isu keamanan pangan yang beredar. Buku sosialisasi isu keamanann pangan memuat infografis terkait GERMAS SAPA, stunting, cikibul, EG & DEG, cara membaca Informasi Nilai Gizi (ING), cara membaca kedaluwarsa, dan Cek KLIK.

Kami mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu dalam penyusunan buku saku ini dan semoga buku ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak. Selanjutnya, diharapkan saran dan kritik yang membangun untuk perbaikan buku saku ini di masa mendatang.

Bersama kita bisa mewujudkan Pangan Aman bagi masyarakat Indonesia.

Direktur Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha Pangan Olahan

Ema Setyawati, S.Si, Apt, ME

DAFTAR ISI

Sambutan **02**
Kata pengantar **03**
Daftar Isi **04**
Program Gerakan Masyarakat Sadar Pangan Aman (GerMas SaPa) 05
- Gerakan Keamanan Pangan Desa
- Sekolah dengan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Aman
- Pasar Pangan Aman Berbasis Komunitas (PPABK)

Stunting 22
Penggunaan Nitrogen Cair pada produk pangan olahan 31
Pedoman Mitigasi Risiko Etilen Glikol (EG) dan Dietilen Glikol (DEG) Pada Pangan Olahan 46
Izin Edar Pangan Olahan 56
- Pentingnya Izin Edar Pangan Olahan
- Perbedaan Izin Edar SPP-IRT dan BPOM RI MD/ML

Seri Membaca Label Produk Pangan Olahan 65
- Cek KLIK
- Cara Membaca Informasi Nilai Gizi (ING)
- Tips Membaca Keterangan Kedaluwarsa Pada Pangan Olahan
- Perbedaan *Expired Date* dan *Best Before Date*
- Logo Pilihan Lebih Sehat

Seri 5 Kunci Keamanan Pangan 93
- 5 Kunci Keamanan Pangan untuk Keluarga
- 5 Kunci Keamanan Pangan di Dapur

Seri Produk Pangan 102
- Susu Kental Manis (SKM)
- Penarikan Kecap Manis dan Saus Sambal

Gula, Garam, Lemak 114

DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

PROGRAM GERAKAN MASYARAKAT SADAR PANGAN AMAN (GerMas SaPa)



DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

Teknik Pelaksanaan GerMas SaPa

Desa Pangan Aman





Program Desa Pangan Aman adalah program yang melibatkan desa dan kelurahan agar memiliki kemandirian dalam menyiapkan sumber daya, kemampuan, dan kemauan dalam mewujudkan keamanan pangan yang meliputi produksi, peredaran, serta konsumsi pangan aman di wilayahnya secara berkelanjutan.

TUJUAN PROGRAM DESA PANGAN AMAN

1) 

Meningkatkan kemandirian masyarakat desa di bidang keamanan pangan

2) 

Mendorong kemandirian masyarakat desa melakukan pengawasan keamanan pangan

3) 

Menjamin pemenuhan kebutuhan pangan yang aman sampai pada tingkat perseorangan

4) 

Memperkuat ekonomi desa melalui program Keamanan Pangan Desa

TAHAPAN PROGRAM DESA PANGAN AMAN

1 

Advokasi Kelembagaan Desa
Pelaksanaan Advokasi digabung dengan Advokasi

2 

Pelatihan Kader
Dilaksanakan 2 hari:
- Hari ke-1: Pemberian Materi
- Hari ke-2: Micro Teaching

3 

Bimtek Komunitas
Dilaksanakan 2 hari:
- Hari ke-1: Pemberian Materi
- Hari ke-2: Praktik di Sarana

4 

Intensifikasi Pengawasan Keamanan Pangan
Sampling dan uji menggunakan rapid test kit (Pre dan Post intervensi)

5 

Fasilitasi Keamanan Pangan
Pendampingan penerapan keamanan pangan di sarana produksi

6 

Monitoring dan Evaluasi
Pertemuan untuk evaluasi dan rencana tindak lanjut

7 

Lomba Desa Pangan Aman

CAPAIAN DESA PANGAN AMAN 2014 - 2022



5.704
Desa/Kelurahan yang diintervensi



22.931 Orang
Kader yang dilatih



130.410 Orang
Komunitas yang dibimtek

DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

Teknik Pelaksanaan GerMas SaPa

Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Aman



KOLABORASI PENGAWASAN PJAS DI INDONESIA

BPOM

- Germas SAPA
- Sampling dan pengujian PJAS
- Bimtek pada pelaku usaha UMKM PJAS
- Kerja sama dengan Kemendikbud terkait integrasi Klub POMPI pada
- Rumah Belajar dan MBKM
- Penyiapan pedoman/ materi bimtek kader

Kemendikbud

- Kegiatan *Talkshow,* Iklan Layanan Masyarakat, program suara edukasi
- Rumah Belajar

Pramuka & Masyarakat

- Penggunaan aplikasi Pramuka SAPA Melakukan penyebaran informasi
- terkait keamanan PJAS

Pemda Kab/Kota

- Inspeksi Kantin Sekolah
- Sosialisasi Makanan Jajanan Anak Sekolah
- Program akselerasi UKS
- Lomba Sekolah Sehat
- Bimtek kader keamanan pangan dengan menggunakan pedoman/ materi BPOM
- Pemda mereplikasi Program PJAS pada Sekolah

KEGIATAN INTERVENSI KEAMANAN PJAS

Kemandirian Sekolah:

1. Pemberian Paket Edukasi/Produk
2. Informasi Keamanan Pangan
3. Sertifikasi Sekolah dengan PJAS Aman
4. Sampling dan pengujian PJAS
5. Sosialisasi Keamanan PJAS bagi Komunitas sekolah (medsos,webinar, dll)

Koordinasi dengan Pemda:

1. Advokasi Lintas Sektor PJAS
2. Integrasi terpadu program
3. PJAS dengan dengan program Pemda Kab/ Kota (penetapan lokus sekolah/madrasah, audit/pengawasan PJAS terpadu)

Peningkatan kompetensi petugas:

1. Workshop Keamanan Pangan Nasional Terpadu
2. Pelatihan Auditor Piagam Bintang bagi petugas UPT
3. Bimtek Kader Keamanan Pangan Sekolah

Pendampingan UMKM :

Bimtek Keamanan PJAS untuk UMKM Produsen/Penyedia PJAS

Peran Aktif Kader:

Monitoring Pemberdayaan Kader Keamanan Pangan Sekolah

TUJUAN PROGRAM PJAS

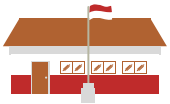
1. 
   Mengawal PJAS aman, bermutu, dan bernutrisi.

2. 
   Memberdayakan Komunitas Sekolah agar mampu dan mandiri melindungi diri dan keluarganya dari produk pangan yang berisiko terhadap kesehatan termasuk menerapkan hygiene dan sanitasi untuk mencegah hepatitis akut.

TAHAPAN PROGRAM PJAS

1. Advokasi Lintas Sektor PJAS
2. Sosialisasi keamanan pangan
3. Bimbingan teknis keamanan pangan untuk kader keamanan pangan sekolah
4. Pemberian paket edukasi/produk informasi keamanan pangan
5. Monitoring Pemberdayaan Kader dan Monev PJAS
   Intervensi oleh Kader KP Sekolah
   Sampling PJAS
6. Sertifikasi
7. Pengawalan

CAPAIAN PJAS AMAN 2011 - 2022



51.693

Sekolah yang diintervensi keamanan PJAS



2.073

Sekolah dengan Sertifikasi PJAS Aman (2020 - 2022)



31.280 Orang

Kader Keamanan Pangan Sekolah

DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

Teknik Pelaksanaan GerMas SaPa

Pasar Pangan Aman Berbasis Komunitas (PPABK)





Pasar Pangan Aman Berbasis Komunitas, yaitu pasar yang di dalamnya terdapat **komitmen** dan **dukungan penuh** dari **pemangku kepentingan** dan **pemberdayaan komunitas pasar** dari sisi ***supply*** (pengelola pasar, pedagang pasar, asosiasi pasar, pemasok) dan dari sisi ***demand*** (pengunjung pasar).

TUJUAN PROGRAM PPABK

1) 

Menjamin kualitas pangan yang beredar di pasar adalah pangan yang aman dan bermutu

2) 

Menjadikan komunitas pasar berdaya untuk melakukan pengawasan pangan secara mandiri

3) 

Meningkatkan edukasi komunitas pasar (konsumen dan pedagang pasar) untuk memilih pangan yang aman untuk konsumsi keluarga atau sebagai produk yang dijual

TAHAPAN PROGRAM PPABK

1. 
   Advokasi

2. 
   Pelatihan
   Pelatihan Fasilitator Bimtek Petugas Pasar

3. 
   KIE
   Penyuluhan Kampanye Pasar Aman
   - Fasilitator Pedagang
   - Fasilitator Masyarakat

4. 
   Pengawasan
   Sampling dan Pengujian

5. 
   Money Program

6. 
   Replikasi Pasar
   Intervensi pasar oleh Pemda

CAPAIAN PPABK
2013 - 2022



463
Pasar telah diintervensi



7.010 Orang
Pedagang pasar mendapat penyuluhan



2.781 Orang
Petugas pasar telah dibimtek



13.830 Orang
Pengunjung pasar mendapat informasi keamanan pangan



2.367 Orang
Fasilitator pasar telah dilatih



STUNTING

APA ITU STUNTING?

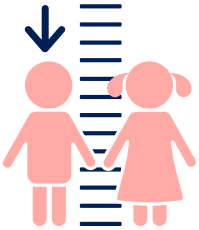
Stunting merupakan masalah kekurangan gizi kronis pada anak, yang dapat disebabkan pada selama masa kandungan maupun pada usia dini anak. Anak yang menderita stunting beresiko tidak akan pernah mencapai tinggi maksimalnya (kerdil), selain itu perkembangan otak anak stunting juga terhambat sehingga tidak dapat mencapai potensi kognitif yang optimal.

Stunting merupakan salah satu bentuk malnutrisi...



Wasting merujuk pada anak yang terlalu kurus untuk tinggi badannya. Wasting merupakan dampak penurunan berat badan yang cepat atau kegagalan untuk menambah berat badan.

Stunting merujuk pada anak yang terlalu pendek untuk usianya. Anak-anak yang mengalami stunting dapat menderita kerusakan fisik dan kognitif yang parah. Stunting dapat berlangsung seumur hidup dan bahkan mempengaruhi generasi berikutnya





Overweight merujuk pada anak yang terlalu berat untuk tinggi badannya. Obesitas terjadi ketika asupan energi dari makanan dan minuman melebihi kebutuhan energi anak .

Penyebab Stunting



Buruknya kesehatan dan gizi ibu selama kehamilan



Praktik pemberian makanan bayi dan anak yang tidak cukup



Terjadinya infeksi pada anak

Risiko Stunting

Kesulitan belajar di sekolah.

Kerdil

Sulit berpartisipasti dalam komunitas.

Berpenghasilan rendah saat dewasa.



Gerakan
Melawan Stunting

WHO melalui World Health Assembly Resolution 65.6, menetapkan target penurunan stunting sebesar 40% pada 2015, dengan *baseline* perhitungan data pada tahun 2012. Berdasarkan publikasi UNICEF/WHO/World Bank Group – Joint Child Malnutrition Estimates edisi tahun 2021, Indonesia dinyatakan masih *off-track.* Dengan status angka stunting sebagai berikut:

Jumlah	
2012 8103,8 ribu	2020 7523,3 ribu

Persentase	
2012: 34,5%	2020: 31,8%

1

Peningkatan Pengawasan Terhadap Pangan Fortifikasi Wajib



Pengawasan Pangan Olahan



Pengawasan di sarana produksi dan peredaran meliputi:

- PengawasanSaranaProduksi
- Pengambilansampeldanpengujianlaboratorium
- PengawasanSaranaPeredaran/Distribusi
- Pengawasaniklandanlabel
- Investigasi dan penyidikan disertai upaya penegakan hukum



Peningkatan pengawasan pangan fortifikasi wajib (garam beriodium, tepung terigu fortifikasi).

2

Pelaksanaan konvergensi dalam rangka intervensi keamanan pangan untuk mendukung Percepatan Penurunan Stunting.



Pelaksanaan konvergensi dalam rangka intervensi keamanan pangan untuk mendukung Percepatan Penurunan Stunting.



Pencegahan dan Penanganan Stunting adalah Tanggung Jawab bersama.

DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

PENGGUNAAN NITROGEN CAIR PADA PRODUK PANGAN OLAHAN



Seri Konsumen

DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

Cikibul aman ga sih? Yuk cari tahu...

Cikibul (Ciki Ngebul) adalah makanan ringan siap saji (*snack*) yang saat ini lagi nge-*trend*. Produk ini dikenal juga dengan *smoke snack/dragon breath* yang merupakan pangan olahan siap saji jenis pangan makanan ringan berongga dan renyah (ekstrudat).



Kenapa bisa berasap ya?



Karena pada pengolahannya, *snack* dituangkan atau dicelupkan nitrogen cair (*liquid nitrogen*) sesaat sebelum dikonsumsi sehingga menghasilkan efek semacam asap dan menjadi dingin.

Mengapa Cikibul berbahaya?



- Apabila kontak dengan kulit dan mata akan menimbulkan *frostbite*, atau *cold burns* yaitu kondisi ketika kulit dan jaringan di bawahnya rusak atau mati akibat paparan suhu yang sangat dingin atau dapat menimbulkan luka melepuh di kulit. Keparahan cedera ini bergantung pada durasi dan area kontak.



- Apabila terhirup akan menimbulkan sesak nafas/asfiksia, pusing, mual, muntah, kehilangan kesadaran bahkan kematian. Potensi risiko ini harus diperhatikan untuk pengguna nitrogen cair yang memiliki alergi (efek sesak nafas) atau penyakit asma.



- Apabila tertelan akan menimbulkan *barotrauma gastrointestinal* yang terjadi karena meningkatnya tekanan di perut. Kenaikan tekanan ini biasanya menyebabkan nekrosis jaringan dan ruptur lambung yang membutuhkan operasi untuk penanganannya. Jika nitrogen cair menempel pada gusi maka dapat menyebabkan radang dingin (*frostbite*), melepuh, borok, *edema*, dan nekrosis jaringan.



Apakah penggunaan Nitrogen Cair sudah diatur oleh BPOM?

Sesuai dengan Peraturan Badan POM No.20 Tahun 2020 Tentang Perubahan Atas Peraturan Badan POM No. 28 Tahun 2019 Tentang Bahan Penolong Dalam Pengolahan Pangan, **Nitrogen Cair diizinkan sebagai bahan penolong untuk mendinginkan dan membekukan, dengan catatan:**

- Nitrogen cair yang digunakan *food grade.*
- Memastikan bahwa nitrogen cair telah menguap sempurna (tidak lagi berasap) dan sudah tidak ada lagi nitrogen cair pada produk maupun wadah produk pada saat pangan dikonsumsi.
- Diperlukan pelatihan yang memadai bagi *food handler* dalam penanganan nitrogen cair karena dapat berisiko untuk keselamatan diri, lingkungan tempat usaha maupun kesehatan konsumen.



BADAN POM MEREKOMENDASIKAN

1. Kementerian Kesehatan tetap melarang penggunaan Nitrogen Cair pada pangan jajanan yang dijajakan di pusat keramaian rakyat, kios kecil atau di pinggir jalan (street food)
2. Kementerian Kesehatan memberikan pelatihan teknik penanganan dan penggunaan Nitrogen Cair kepada penjaja pangan di sarana pangan siap saji yang telah memiliki Sertifikat Laik Higiene dan Sanitasi menggunakan “Pedoman Mitigasi Risiko Penggunaan Bahan Penolong Nitrogen Cair Pada Pangan Olahan”.

EDARAN KEMENTERIAN KESEHATAN BAHWA:

• Untuk restoran yang menggunakan nitrogen cair pada produk pangan siap saji harus di bawah pembinaan dan pengawasan dari Dinas Kesehatan setempat dan pihak terkait serta diberikan informasi cara konsumsi yang aman kepada konsumen.
• Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) selain restoran, seperti gerai pangan jajanan keliling tidak direkomendasikan menggunakan nitrogen cair pada produk pangan siap saji yang dijual.

Sebagai upaya kehati-hatian dan antisipasi dari bahaya Nitrogen Cair, yuk simak tips berikut:

1. Tidak membeli pangan jajanan yang menggunakan Nitrogen Cair di gerai pangan jajanan keliling
2. Pastikan kamu membeli pangan jajanan yang mengandung nitrogen cair di restoran yang memiliki sertifikat Laik Higiene Sanitasi
3. Pastikan tersedia informasi cara konsumsi yang aman pada pangan jajanan yang mengandung Nitrogen Cair



Hati-hati dalam memilih pangan jajanan ya!

Konsumsi pangan aman sekarang, untuk hidup sehat di masa mendatang!



Seri Pelaku Usaha

DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN



PENGGUNAAN NITROGEN CAIR UNTUK PENGOLAH PANGAN

DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

REGULASI
NITROGEN CAIR PADA PANGAN



Regulasi

- Peraturan Badan POM No.20 Tahun 2020 Tentang Perubahan Atas Peraturan Badan POM No. 28 Tahun 2019 Tentang Bahan Penolong
- Peraturan BPOM No. 31 tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan

Tujuan penggunaan pada pangan olahan

- Nitrogen cair sebagai bahan penolong golongan bahan pendingin dan pembeku pada pengolahan pangan
- Nitrogen cair dapat mencegah pembusukan kimiawi dan mikroba dalam pangan, sekaligus mempertahankan rasa dan mutu.

PERSYARATAN KEAMANAN DAN MUTU NITROGEN CAIR

Persyaratan keamanan dan mutu nitrogen cair terdapat dalam Kodeks Makanan Indonesia Tahun 2018, yaitu:

1. Kandungan N2 tidak kurang dari 99,0% v/v
2. Kandungan Oksigen tidak lebih dari 1,1% v/v
3. Kandungan karbon monoksida tidak lebih dari 10 µl/l

Pencantuman Label Nitrogen Cair pada tabung:

- Bahan penolong pendingin dan pembeku nitrogen cair
- Tara pangan (*food grade*)



PENANGANAN DAN PENYIMPANAN NITROGEN CAIR

Pembelian



Nitrogen Cair

Pastikan nitrogen cair yang dibeli dalam keadaan baik (jika dikirim dalam kemasan pastikan tidak bocor, tidak penyok). Jika dikirim / disuplai dari mobil tangki pastikan sesuai dengan sertifikat analisa/*Certificate of Analysis* (CoA).

Penyimpanan



Gudang Penyimpanan

Pastikan penyimpanan nitrogen cair pada tangki maupun gudang telah mengikuti ketentuan dalam Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). berrventilasi baik, kering, dingin, dan temperatur ruangan yang sesuai.



Terpisah dari bahan yang mudah meledak

Tabung



Tabung disimpan dalam posisi berdiri tegak dengan katup pengaman dan suhu tabung tidak lebih dari 52°C. Tabung harus tertutup rapat dan tersegel sampai akan digunakan.

Nitrogen cair harus disimpan sesuai petunjuk dalam Material Safety Data Sheet (MSDS).

Penanganan



Wajib Gunakan Alat Pelindung Diri (APD)

Sarung tangan khusus *(Cryogenic Gloves)*, masker, sepatu tertutup dan kacamata pelindung

PERSYARATAN YANG HARUS DIPENUHI PENJAJA PANGAN SIAP SAJI YANG MENGGUNAKAN NITROGEN CAIR :

1. Menerapkan higiene dan sanitasi dalam proses produksi pangan.
2. Memiliki sertifikat laik higiene sanitasi.
3. Menggunakan nitrogen cair *food grade*
4. Penjaja pangan harus sudah terlatih atau pernah mendapatkan pelatihan terkait *personal safety* penanganan dan penggunaan nitrogen cair dalam penyajian pangan.
5. Menggunakan alat pelindung diri (APD) saat penanganan nitrogen cair, seperti sarung tangan khusus (*Cryogenic Gloves*), masker, sepatu tertutup dan kacamata pelindung
6. Menggunakan peralatan dan mesin khusus yang terstandar keamanannya (misalnya, menggunakan sendok khusus bertangkai panjang untuk pemindahan nitrogen cair).
7. Mencantumkan peringatan bahaya nitrogen cair di tempat yang dapat dibaca secara jelas oleh konsumen, seperti pada wadah kemasan atau pada sarana penjualan.
8. Membatasi akses konsumen terhadap nitrogen cair, misalnya melarang konsumen meminta tambahan nitrogen cair atau memberikan wadah berisi sisa nitrogen cair kepada konsumen.
9. Menghindari kontak langsung dengan nitrogen cair.
10. Memastikan nitrogen cair sudah tidak terkandung lagi dalam produk pangan dan kemasan sebelum disajikan kepada konsumen.

DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

BADAN POM MEREKOMENDASIKAN

1. Kementerian Kesehatan tetap melarang penggunaan Nitrogen Cair pada pangan jajanan yang dijajakan di pusat keramaian rakyat, kios kecil atau di pinggir jalan (street food)
2. Kementerian Kesehatan memberikan pelatihan teknik penanganan dan penggunaan Nitrogen Cair kepada penjaja pangan di sarana pangan siap saji yang telah memiliki Sertifikat Laik Higiene dan Sanitasi menggunakan “Pedoman Mitigasi Risiko Penggunaan Bahan Penolong Nitrogen Cair Pada Pangan Olahan”.

EDARAN KEMENTERIAN KESEHATAN BAHWA:

- Untuk restoran yang menggunakan nitrogen cair pada produk pangan siap saji harus di bawah pembinaan dan pengawasan dari Dinas Kesehatan setempat dan pihak terkait serta diberikan informasi cara konsumsi yang aman kepada konsumen.
- Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) selain restoran, seperti gerai pangan jajanan keliling tidak direkomendasikan menggunakan nitrogen cair pada produk pangan siap saji yang dijual.

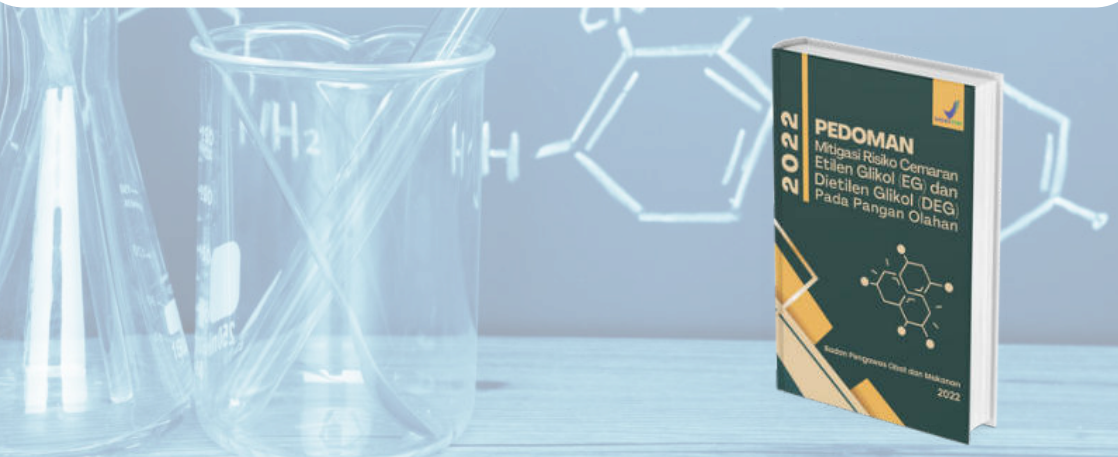
DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

Yuk lebih bijak dan hati-hati dalam menggunakan bahan penolong untuk pangan!



DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

PEDOMAN MITIGASI RISIKO ETILEN GLIKOL (EG) DAN DIETILEN GLIKOL (DEG) PADA PANGAN OLAHAN



DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

telah terbit



Pedoman Mitigasi Risiko Cemaran **Etilen Glikol (EG) dan Dietilen Glikol (DEG)** Pada Pangan Olahan

standarpangan.pom.go.id

Latar Belakang

- **Senyawa EG dan DEG** merupakan s**alah satu penyeba keracunan** yang teridentifikasi di beberapa negara di dunia
- **Di Indonesia, terdapat kenaikan kasus Gangguan Ginjal Akut Progresif Atipikal (GGAPA)** pada anak balita sejak akhir Agustus 2022 yang diduga berkaitan dengan EG dan DEG
- **Sebagai prinsip kehati-hatian**, BPOM telah menelusuri potensi keberadaan EG dan DEG di dalam pangan olahan.
- **Sebagai langkah tindak lanjut**, BPOM telah menetapkan **Surat Edaran Kepala BPOM** tentang Persyaratan Etilen Glikol dan Dietilen Glikol pada Bahan Tambahan Pangan Sorbitol Sirup, Gliserol, Dan Propilen Glikol dalam Proses Registrasi dan/atau Importasi.
- Serta menyusun **Pedoman Mitigasi Risiko Cemaran Etilen Glikol (EG) dan Dietilen Glikol (DEG) pada Pangan Olahan**.

Tujuan Umum

Pedoman Mitigasi Risiko ini disusun sebagai panduan untuk mencegah dan meminimalkan keberadaan Etilen Glikol (EG) dan Dietilen Glikol (DEG) pada pangan olahan.

Tujuan Khusus

a **Memberikan informasi kepada pelaku usaha mengenai risiko dan potensi keberadaan EG dan DEG dalam pangan olahan beserta langkah-langkah praktis untuk mencegah dan meminimalkannya.**

b **Memberikan informasi kepada pengawas pangan sebagai bahan pertimbangan dalam penyusunan prosedur dan pelaksanaan pemeriksaan sarana produksi pangan olahan.**

c **Sebagai acuan bagi penyuluh keamanan pangan dan fasilitator pendampingan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam pembinaan kepada pelaku usaha pangan olahan.**

Karakteristik Bahaya Senyawa EG dan DEG

ETILEN GLIKOL (EG)

- EG (1,2–ethanediol) berbentuk cairan bening, tidak berwarna, tidak berbau, kental, dan berasa manis.
- Senyawa ini digunakan di industri non pangan sebagai antifreeze, salah satu bahan penyusun plastik PET, dan bahan untuk berbagai pelarut.
- Paparan EG dalam jumlah besar dapat menyebabkan akumulasi senyawa metabolit EG, yaitu asam oksalat yang dapat menyebabkan gagal ginjal.

DIETILEN GLIKOL (DEG)

- DEG merupakan senyawa turunan EG berbentuk cairan yang bening, tidak berwarna, tidak berbau, kental dan berasa manis.
- Senyawa ini tidak diizinkan untuk digunakan pada produksi pangan.
- DEG dimetabolisme di hati menjadi 2–hidroksietoksi asetat (HEAA) yang bersifat toksik.
- HEAA dapat menyebabkan kerusakan ginjal, hati, saraf, hingga kematian.

Darimana saja sumber kontaminasi EG dan DEG pada pangan olahan?

1 Potensi sebagai *impurities* (pengotor) pada BTP

BTP Polietilen glikol, Propilen Glikol, Gliserol, dan Sorbitol sirup berpotensi mengandung senyawa EG dan DEG sebagai pengotor.

2 Potensi sebagai *adulterants* (pemalsuan)

Keberadaan EG dan DEG pada pangan olahan dapat berasal dari **penyalahgunaan** EG dan DEG secara sengaja untuk memalsukan penggunaan BTP.

3 Migrasi dari kemasan pangan

EG merupakan salah satu bahan penyusun kemasan jenis plastik PET. EG dan DEG juga digunakan sebagai additive pelunak jenis kemasan kertas .

Regulasi Senyawa EG dan DEG

Amerika Serikat

- Dalam *US Pharmacopeia*, EG dan DEG termasuk dalam **persyaratan identifikasi** BTP Gliserol, Sorbitol sirup, Propilen glikol, dan Polietilen glikol.
- Dalam *Food Chemicals Codex* (FCC), EG dan DEG diatur sebagai *adulterants* pada BTP Gliserol, serta sebagai *impurities* pada BTP Polietilen glikol.

Indonesia

- Dalam **Farmakope Indonesia**, EG dan DEG diatur sebagai **syarat identifikasi** pada BTP Gliserol dan Propilen glikol, serta sebagai *impurities* pada BTP Polietilen glikol.
- Dalam **Kodeks Makanan Indonesia (KMI)** 2018, EG dan DEG hanya dipersyaratkan pada **spesifikasi BTP** Polietilen glikol.
- Dalam **Peraturan BPOM No 20 Tahun 2019** tentang Kemasan Pangan telah diatur batas maksimal migrasi spesifik senyawa EG dan DEG pada kemasan plastik PET.

Uni Eropa (EU)

- *Commission Regulation* EU mengatur EG dan DEG sebagai *impurities* pada monografi BTP Polisorbat 20, Polisorbat 40, Polisorbat 60, Polisorbat 65, Polisorbat 80, dan Polietilen glikol.
- EU mengatur batas maksimal migrasi spesifik senyawa EG dan DEG pada kemasan plastik.

Mitigasi pada proses impor dan ekspor

Pengajuan importasi bahan yang mengandung BTP Polietilen glikol, Propilen glikol, Sorbitol Sirup, dan Gliserol harus melengkapi dokumen diantaranya yaitu:

- Spesifikasi BTP
- Persentase kadar BTP dalam bahan yang diimpor
- Hasil pengujian parameter cemaran EG dan DEG

Mitigasi pada proses registrasi

Pada saat mengajukan registrasi, pelaku usaha harus melampirkan persyaratan berikut:

- Spesifikasi BTP Polietilen glikol, Sorbitol Sirup, Gliserol, dan/atau Propilen glikol yang dibuktikan dengan hasil uji cemaran EG dan DEG.
- Hasil pengujian EG dan DEG paling lama 1 tahun sejak tanggal penerbitan.

Mitigasi apabila terjadi kasus

- Mengidentifikasi magnitude besarnya permasalahan terkait produk dan bahan baku yang tercemar EG dan DEG.
- Menghentikan pemasukan/penggunaan dan peredarani bahan baku dan produk bermasalah.
- Meningkatkan pemahaman distributor bahan baku

DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

LAMPIRAN

SURAT EDARAN
NOMOR PW.04.08.1.5.11.22.10 TAHUN 2022
TENTANG
PERSYARATAN ETILEN GLIKOL DAN DIETILEN GLIKOL PADA BAHAN TAMBAHAN PANGAN SORBITOL SIRUP, GLISEROL, DAN PROPILEN GLIKOL DALAM PROSES REGISTRASI DAN/ATAU IMPORTASI



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

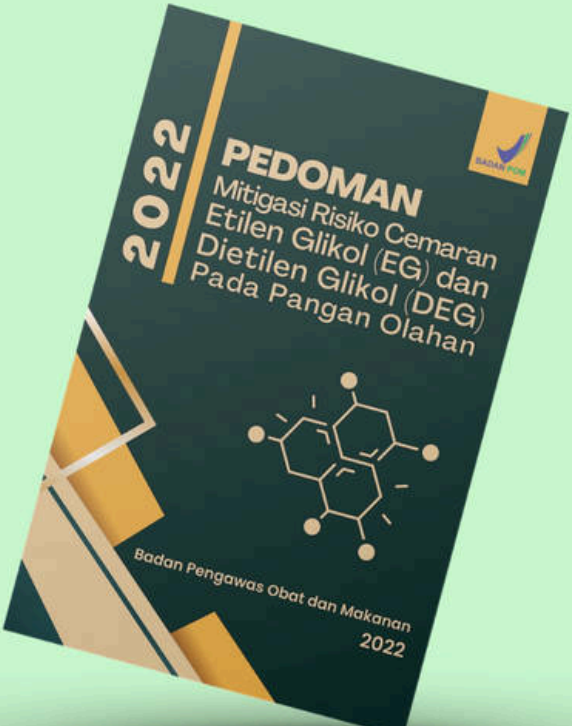
Yth.
Pelaku Usaha Pangan

SURAT EDARAN
NOMOR PW.04.08.1.5.11.22.10 TAHUN 2022
TENTANG
PERSYARATAN ETILEN GLIKOL DAN DIETILEN GLIKOL PADA BAHAN TAMBAHAN PANGAN SORBITOL SIRUP, GLISEROL, DAN PROPILEN GLIKOL DALAM PROSES REGISTRASI DAN/ATAU IMPORTASI

Surat Edaran dapat diakses juga pada:

- **standarpangan.pom.go.id**
- **jdih.pom.go.id**

Cek mitigasi risiko cemaran EG dan DEG pada pangan olahan lebih lengkap dengan mengakses: standarpangan.pom.go.id/produk-standardisasi/pedoman



IZIN EDAR PANGAN OLAHAN

Yuk Pahami Pentingnya

Izin Edar Pangan Olahan



Geser

Di Indonesia, keberadaan produk pangan semakin berkembang. Banyak sekali produk-produk yang beredar baik itu produk pangan lokal, atau produk pangan impor.



Namun, Tahukah Kamu?

"Setiap pangan setiap pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperjualbelikan dalam kemasan eceran wajib mempunyai izin edar."

Dasar hukum:

- UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan
- PP No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan
- Peraturan Badan POM No. 27 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan
- Peraturan Badan POM No. 7 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 27 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan

Geser

Apa itu Izin Edar Pangan?

Izin Edar adalah izin untuk pangan yang diproduksi oleh produsen dan/atau diimpor oleh importir pangan yang akan diedarkan di Indonesia berdasarkan penilaian terhadap keamanan, mutu, dan kemanfaatannya.

Pendaftaran Pangan dapat Dilakukan di:



Pangan Olahan Terkemas
Badan POM (BPOM RI MD/ML)
Pemda Bupati/ Walikota (PIRT)



Pangan Segar
Kementrian Pertanian



Pangan Mengandung Herbal
Badan POM
(Obat Tradisional)



Pangan Siap Saji
Dinas Kesehatan
(Sertifikat Laik Higiene)

Geser

Apakah setiap produk pangan olahan harus memiliki izin edar?

Ada pengecualian bagi beberapa produk pangan olahan yang boleh diedarkan tanpa memiliki izin edar.

- Mempunyai masa simpan/ kedaluwarsa kurang dari 7 (tujuh) hari (dibuktikan dengan pencantuman tanggal produksi dan tanggal kedaluwarsa pada label).
- Diimpor dengan jumlah kecil
- Digunakan lebih lanjut sebagai bahan baku pangan dan tidak dijual secara langsung kepada konsumen akhir.
- Dijual dan dikemas langsung di hadapan pembeli dalam jumlah kecil sesuai permintaan konsumen.
- Pangan siap saji ataupun pangan yang diolah di hadapan pembeli
- Pangan olahan siap saji yang dibekukan. (Contoh: mie ayam yang dibekukan, ayam berbumbu yang dibekukan)

Geser

Jadi, penting banget untuk memilih produk pangan olahan yang memiliki izin edar karena lebih terjamin mutu, keamanan pangan, dan kemanfaatannya, Guys!

Yuk, pastikan Pangan Olahanmu aman dikonsumsi dengan

Selalu Cek Izin Edar Pangan Olahan yang tertera pada label kemasan



Kamu wajib tahu

Perbedaan izin Edar SPP-IRT dan BPOM RI MD/ML



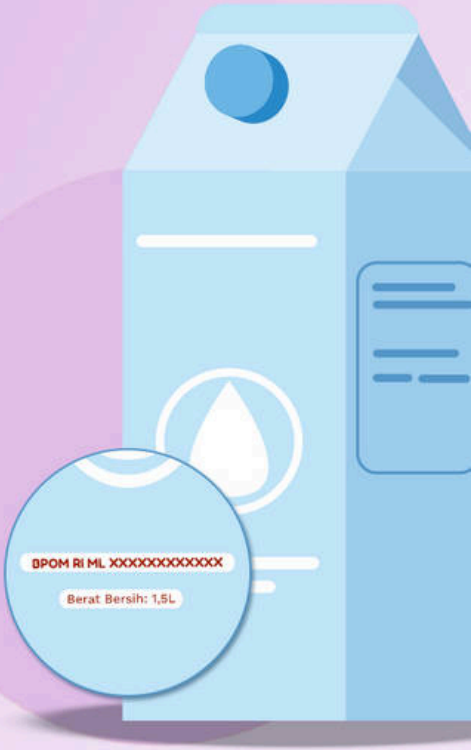


SPP-IRT	VS	BPOM RI MD/ML
Tempat usaha di tempat tinggal		Lokasi sendiri (terpisah dengan rumah tangga)
Pangan olahan yang diproduksi secara manual hingga semi otomatis		Pangan olahan yang diproduksi secara manual, semi otomatis, otomatis atau dengan teknologi tertentu
Jenis pangan PIRT mengacu pada lampiran Peraturan Badan POM no. 22 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi PIRT		Jenis pangan: Seluruh jenis pangan olahan - Peraturan teknis: Peraturan Badan POM No. 27 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan - Peraturan Badan POM No 7 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan
SPP-IRT didaftarkan pada SPPIRT yang terintegrasi https://oss.go.id htpp://sppirt.pom.go.id		Didaftarkan di e-registration Badan POM htpp://e-reg.pom.go.id

...anya berlaku untuk industri makanan yang berskala kecil/rumahan. Jika bisnis sudah berkembang menjadi skala besar, maka perlu untuk menggantinya ke izin edar BPOM ya, Guys.

Namun, keduanya tetap menjamin pangan lebih aman untuk dikonsumsi, lho!

Yuk utamakan memilih produk yang ada label izin edarnya!





DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

SERI MEMBACA LABEL PRODUK PANGAN OLAHAN

Sebelum membeli produk pangan olahan terkemas, selalu ingat:

cekKLIK



KEMASAN



Pastikan kemasan dalam kondisi baik

LABEL



Baca informasi pada label dengan seksama

IZIN EDAR



Pastikan memiliki izin edar BPOM RI MD/ BPOM RI ML/ P-IRT

KEDALUWARSA



Pastikan belum melewati tanggal kedaluwarsa yang tercantum pada kemasan

(Contoh: Baik digunakan sebelum: 27 Oktober 2022)

Badan Pengawas Obat dan Makanan
Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan

DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

Cara Membaca INFORMASI NILAI GIZI



Badan Pengawas Obat dan Makanan
Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan
2023

Geser

Tata Cara Pencantuman

Takaran Saji

Jumlah Pangan Olahan yang wajar dikonsumsi dalam satu kali makan, dinyatakan dalam Satuan Metrik dan Ukuran Rumah Tangga yang sesuai untuk Pangan Olahan tersebut.

Zat Gizi Wajib

1. Energi total,
2. Lemak total,
3. Lemak jenuh,
4. Protein,
5. Karbohidrat total,
6. Gula, dan
7. Garam (Natrium)

Dibuktikan dengan hasil analisis zat gizi dari laboratorium terakreditasi*

INFORMASI NILAI GIZI

Takaran saji:	125ml
1 sajian per kemasan	
Energi Total	**90 kkal**
Energi dari lemak	15 kkal
Energi dari lemak jenuh	5 kkal

			%AKG*
Lemak Total	**2**	**g**	**3 %**
Kolesterol	**4**	**mg**	**1 %**
Lemak jenuh	**0.5**	**g**	**3 %**
Protein	**2**	**g**	**3 %**
Karbohidrat Total	**16**	**g**	**5 %**
Gula Total	**11**	**g**	
Garam (Natrium)	**50**	**mg**	**3 %**

Vitamin A	15 %
Vitamin D	15 %
Vitamin B1	20 %
Vitamin B2	20 %
Vitamin B6	20 %
Vitamin B12	15 %
Kalium	4 %
Kalsium	20 %
Fosfor	8 %
Magnesium	8 %
Iodium	8 %
Zink	10 %

Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah

Geser

Tata Cara Pencantuman

INFORMASI NILAI GIZI

Takaran saji:		125ml
1 sajian per kemasan		
Energi Total		**90 kkal**
Energi dari lemak		15 kkal
Energi dari lemak jenuh		5 kkal
		*%AKG**
Lemak Total	**2 g**	**3 %**
Kolesterol	**4 mg**	**1 %**
Lemak jenuh	**0.5 g**	**3 %**
Protein	**2 g**	**3 %**
Karbohidrat Total	**16 g**	**5 %**
Gula Total	**11 g**	
Garam (Natrium)	**50 mg**	**3 %**
Vitamin A		15 %
Vitamin D		15 %
Vitamin B1		20 %
Vitamin B2		20 %
Vitamin B6		20 %
Vitamin B12		15 %
Kalium		4 %
Kalsium		20 %
Fosfor		8 %
Magnesium		8 %
Iodium		8 %
Zink		10 %

**Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah*

Jumlah Sajian per Kemasan

Menunjukkan jumlah Takaran Saji yang terdapat dalam satu kemasan Pangan.

Persentase AKG

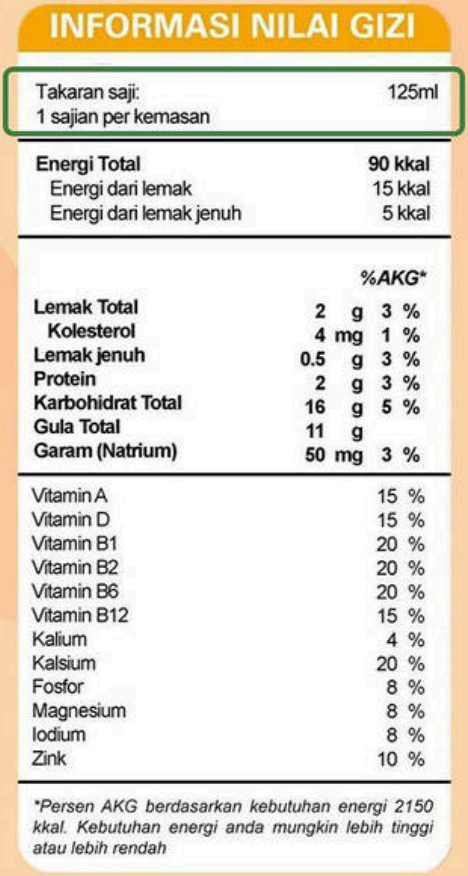
merupakan persentase kontribusi zat gizi dalam satu sajian produk dibandingkan dengan jumlah kebutuhan zat gizi tersebut dalam sehari.

Catatan Kaki

Informasi yang menerangkan bahwa % AKG yang ditunjukkan dalam ING dihitung berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal untuk kelompok umum. Kebutuhan energi tersebut dapat lebih tinggi atau lebih rendah disesuaikan dengan kebutuhan.

Geser

Cara Membaca Informasi Nilai Gizi



01 Takaran Saji

Takaran saji merupakan jumlah porsi yang disarankan dalam 1 kemasan.

Takaran saji mempengaruhi jumlah kalori dan zat gizi yang disajikan pada ING.

Perhatikan jumlah sajian per kemasan!

Pada contoh ING disamping, **Jumlah sajian per kemasan adalah 1.**

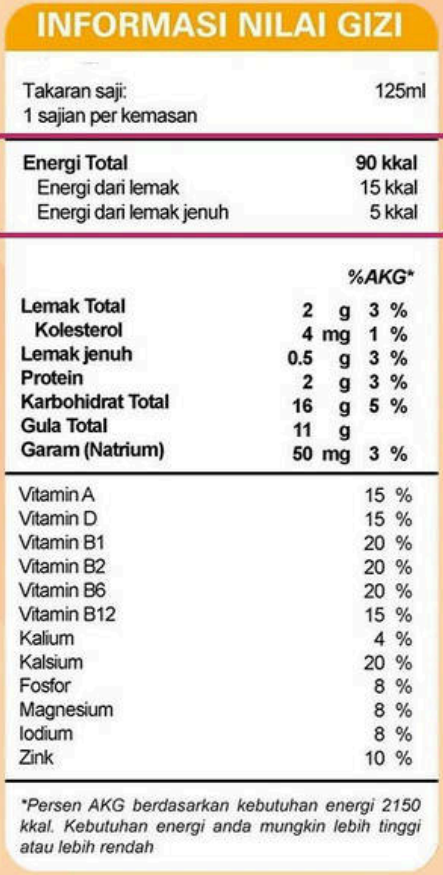
Artinya jika kita mengonsumsi seluruh isi kemasan, maka kita akan memperoleh:

Kalori 90 x 1 = 90 kkal

*Berlaku untuk seluruh zat gizi lain.

Geser

Cara Membaca Informasi Nilai Gizi



INFORMASI NILAI GIZI

Takaran saji: 1 sajian per kemasan	125ml
Energi Total	**90 kkal**
Energi dari lemak	15 kkal
Energi dari lemak jenuh	5 kkal

			*%AKG**
Lemak Total	**2**	**g**	**3 %**
Kolesterol	**4**	**mg**	**1 %**
Lemak jenuh	**0.5**	**g**	**3 %**
Protein	**2**	**g**	**3 %**
Karbohidrat Total	**16**	**g**	**5 %**
Gula Total	**11**	**g**	
Garam (Natrium)	**50**	**mg**	**3 %**
Vitamin A			15 %
Vitamin D			15 %
Vitamin B1			20 %
Vitamin B2			20 %
Vitamin B6			20 %
Vitamin B12			15 %
Kalium			4 %
Kalsium			20 %
Fosfor			8 %
Magnesium			8 %
Iodium			8 %
Zink			10 %

**Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah*

02 Energi Total

Nilai kalori menunjukkan seberapa banyak energi yang kita peroleh dari produk pangan.

Jangan lupa mengkalikan nilai kalori dengan jumlah sajian per kemasan

Pada contoh ING disamping :

01 Kalori per 125 ml adalah 90 kkal, (15 kkal diperoleh dari lemak, 5 kkal dari lemak jenuh)

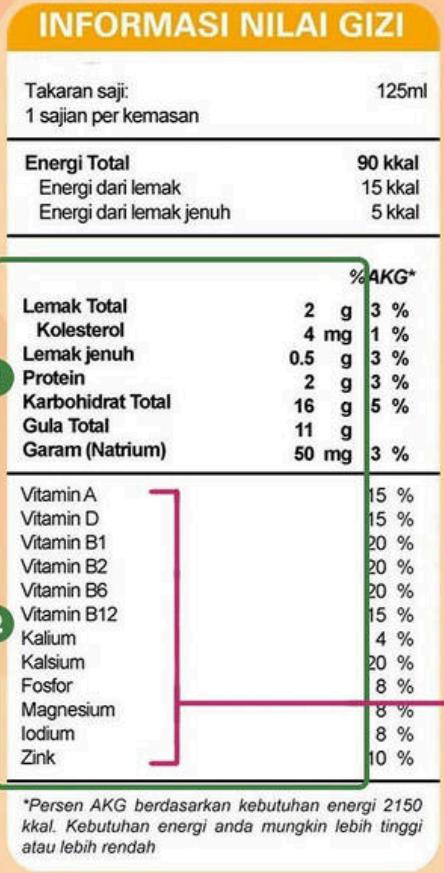
02 Kalori per kemasan adalah : 90 kkal, (15 kkal diperoleh dari lemak, 5 kkal dari lemak jenuh)

Artinya dengan mengonsumsi 1 kemasan makanan tersebut, kita memenuhi 90/2150 kkal kebutuhan kalori.

*Informasi ini dapat membantu pengaturan berat badan (menaikkan, menurunkan, atau menjaga).

Geser

Cara Membaca Informasi Nilai Gizi



03 Zat Gizi

Menunjukkan zat gizi yang terkandung pada produk pangan olahan.

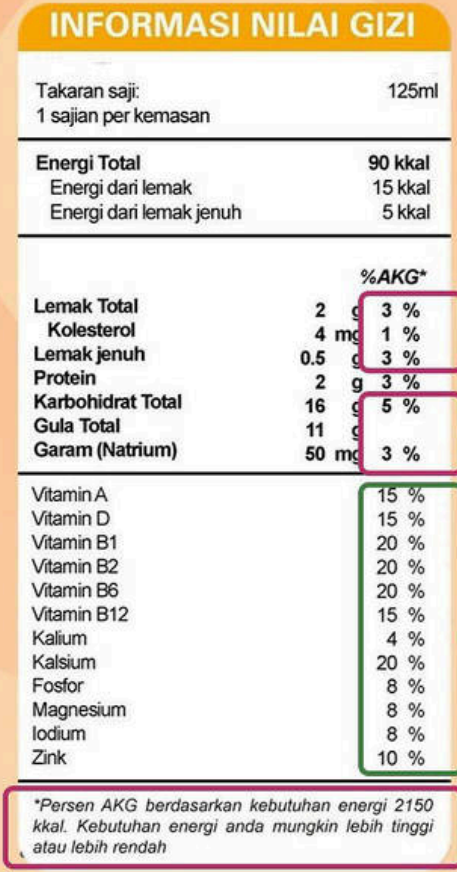
Jangan lupa mengkalikan nilai zat gizi dengan jumlah sajian per kemasan

Konsumsi berlebihan pada zat gizi gula, garam, lemak dapat meningkatkan risiko Penyakit Tidak Menular

Zat gizi mikro penting untuk mempertahankan kesehatan.

Geser

Cara Membaca Informasi Nilai Gizi



INFORMASI NILAI GIZI

Takaran saji: 1 sajian per kemasan	125ml
Energi Total	**90 kkal**
Energi dari lemak	15 kkal
Energi dari lemak jenuh	5 kkal

		%AKG*
Lemak Total	2 g	3 %
Kolesterol	4 mg	1 %
Lemak jenuh	0.5 g	3 %
Protein	2 g	3 %
Karbohidrat Total	16 g	5 %
Gula Total	11 g	
Garam (Natrium)	50 mg	3 %

Vitamin A	15 %
Vitamin D	15 %
Vitamin B1	20 %
Vitamin B2	20 %
Vitamin B6	20 %
Vitamin B12	15 %
Kalium	4 %
Kalsium	20 %
Fosfor	8 %
Magnesium	8 %
Iodium	8 %
Zink	10 %

**Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah*

04 Presentase AKG & Catatan Kaki

Tujuannya tidak mengonsumsi lebih dari 100% AKG untuk zat gizi dalam sehari.

Tujuannya mengonsumsi mencapai dari 100% AKG untuk vitamin dan mineral dalam sehari.

Jumlah kalori yang direkomendasikan 2150 kkal dalam sehari. Rekomendasi energi tersebut dapat lebih tinggi atau lebih rendah, disesuaikan dengan kebutuhan.

Geser

Pencantuman ING pada Bagian Label yang Paling Mudah Dilihat dan Dibaca

Pangan Olahan yang mencantumkan tabel ING dapat mencantumkan ING pada bagian label yg paling mudah dilihat dan dibaca.

KECUALI: Formula Bayi, Formula Lanjutan, MP-ASI, dan PKMK

1 Pedoman Asupan Harian Warna Monokrom

Mencakup informasi :

01 Jumlah & jenis zat gizi (energi total, lemak total, lemak jenuh, gula & garam (natrium)

02 % AKG per saji/per kemasan



2 Logo "Pilihan Lebih Sehat"



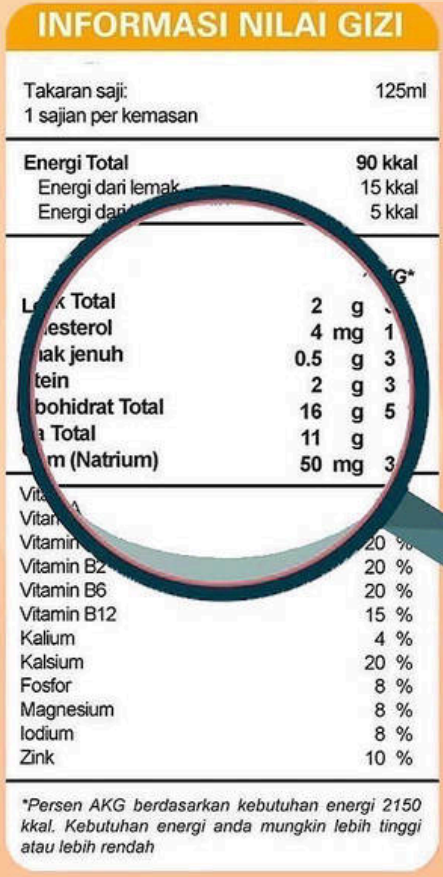
Harus memenuhi Kriteria Profil Gizi

20 Jenis Pangan Olahan yang telah ditetapkan Profil Gizi:

Minuman siap konsumsi	Serbuk minuman sereal
Mi instan dan pasta instan	Oatmeal
Susu bubuk (plain)	Sereal siap santap
Susu bubuk rasa/ berperisa	Granola
Cheese	Kreker and malkist
Es krim	Produk bakeri istimewa
Yogurt (plain)	Sambal
Yogurt rasa/berperisa	Kecap kedele
Bubuk minuman coklat	Makanan ringan siap santap
Makanan pencuci mulut berbasis buah	Olahan kacang

Ingat! Pilihlah produk makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi kamu dan jangan lupa untuk selalu mengonsumsi dalam jumlah yang wajar ya.

Yuk, mulai sekarang baca Informasi Nilai Gizi di kemasanmu!

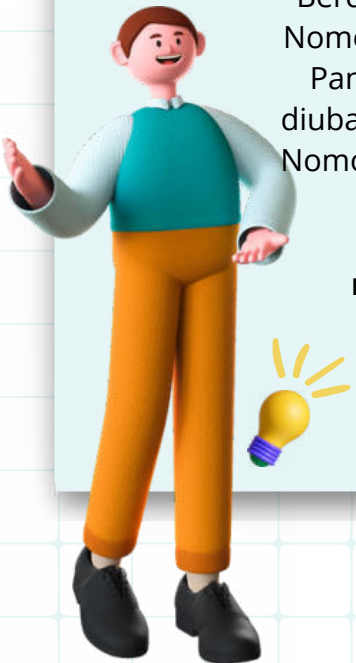


TIPS MEMBACA KETERANGAN KEDALUWARSA PADA PANGAN OLAHAN



SWIPE

Halo #SahabatBPOM, apa sih yang dimaksud dengan **Keterangan Kedaluwarsa?**



Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan sebagaimana telah diubah dalam Peraturan Badan POM Nomor 20 Tahun 2021 pada Pasal 34

Keterangan kedaluwarsa merupakan batas akhir suatu Pangan dijamin mutunya, sepanjang penyimpanannya mengikuti petunjuk yang diberikan produsen

Pada Label Pangan Olahan, ada di sebelah mana sih posisi Keterangan Kedaluwarsa tersebut?

Jangan sampai salah membaca keterangan kedaluwarsa ya #SahabatBPOM!

01

LETAK

Keterangan kedaluwarsa ditempatkan pada bagian label yang **paling mudah dilihat dan dibaca**

02

FORMAT

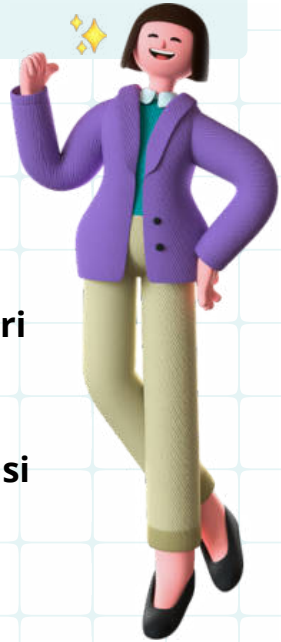
Keterangan kedaluwarsa umumnya didahului dengan tulisan:
“Baik digunakan sebelum/Expired Date/ED/Best Before”
diikuti dengan tanggal, bulan, dan tahun.



Jika #SahabatBPOM sudah menemukan keterangan kedaluwarsanya,

maka pastikan kembali bahwa **tanggal, bulan, dan tahun** yang tertera pada keterangan kedaluwarsa tersebut, masih aman dan baik dikonsumsi sebelum batas waktu konsumsi.





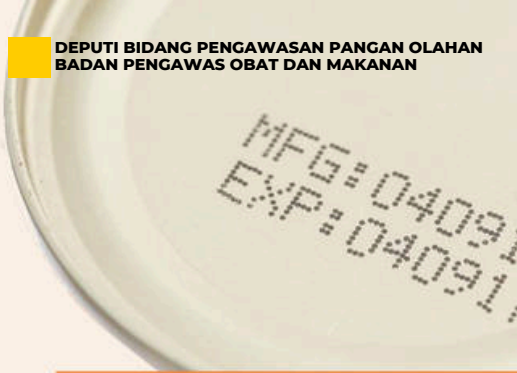
Ingat ya! Selalu biasakan diri untuk cek keterangan kedaluwarsa sebelum membeli dan mengkonsumsi pangan olahan

Perbedaan

Expired Date & Best Before Date

di *Hampers* Lebaranmu





Sebelum mengonsumsi *Hampers* lebaran, tentunya kita perlu mengecek dahulu tanggal kedaluwarsa produk tersebut.

Tujuannya memastikan produk tersebut masih layak/tidak dikonsumsi.

Selain tanggal kedaluwarsa, suatu produk juga dinilai mengalami kerusakan kalau terdapat perubahan:


bentuk


warna


bau


penurunan nutrisi

atau dalam kasus makanan, bisa menjadi lebih kering dan mengeras.

Pernahkah di bagian tanggal kedaluwarsa kamu menemukan istilah

expiry date & **best before**

Kedua istilah ini nampak serupa, tapi sebenarnya ada perbedaan maknanya lho!



Kira-kira, apa ya perbedaanya?
Yuk, simak penjelasannya!

Expired Date



atau tanggal kedaluwarsa adalah kode yang diberikan untuk memberi informasi mengenai batas waktu maksimal sebuah produk aman untuk dikonsumsi.



Artinya, produk yang sudah melampaui tanggal kedaluwarsa, yang tercantum di kemasan, tidak boleh dikonsumsi.



Apabila produk itu tetap dikonsumsi, konsumen dapat menerima dampak buruk, termasuk dalam hal kesehatan.

Sumber: Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 180/MENKES/PER/IV/1985

Best Before

kode yang diberikan untuk menginformasikan bahwa suatu produk masih baik jika dikonsumsi sebelum waktu tertentu.



Keterangan *Best Before* memberikan informasi tentang kualitas terbaik suatu produk apabila dikonsumsi sebelum tanggal yang tertera pada label tersebut.



Jika produk itu dikonsumsi setelah melewati tanggal yang tertera pada kemasan maka kualitasnya sudah tidak sebaik seperti sebelumnya.

Kesimpulannya...



Expired Date berhubungan dengan keamanan suatu produk untuk dikonsumsi.



Sedangkan, ***Best Before*** berkaitan dengan kualitas terbaik sebuah produk untuk dikonsumsi atau digunakan.

Selain mengecek tanggal kedaluwarsa, sebagai konsumen, kita dihimbau untuk selalu waspada terhadap pangan yang akan dikonsumsi dengan selalu melakukan

Cek KLIK

- Cek Kemasan
- Cek Label
- Cek Izin Edar
- Cek Kedaluwarsa



Kalau POMPI boleh tahu, *hampers* apa yang sering kamu dapatkan saat lebaran?

Tulis di kolom komentar ya!

BADAN POM

PILIHAN LEBIH SEHAT

Dibandingkan Produk Sejenis
Bila Dikonsumsi Dalam Jumlah Wajar

#Logo Pilihan Lebih Sehat

Apa Bener Lebih Sehat?



Badan Pengawas Obat dan Makanan
Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan
2023

Geser

Pernahkah kamu melihat logo tersebut di kemasan pangan?

Tahukah kamu?

BPOM mengeluarkan Logo "pilihan lebih sehat" upaya untuk

mengurangi PTM (penyakit tidak menular)



Yuk cek struktur logo berikut

Geser

Logo berupa **lingkaran**

dengan tanda centang ✓ dicantumkan di dalamnya

Tulisan **PILIHAN LEBIH SEHAT**

dicantumkan pada bagian atas di luar lingkaran dengan huruf kapital



Tulisan **Dibandingkan Produk Sejenis Bila Dikonsumsi Dalam Jumlah Wajar**

dicantumkan di bagian bawah di luar lingkaran

Geser

NAMUN untuk dapat mencantumkan klaim ini tidak sembarangan, lho!

Untuk minuman siap konsumsi dapat mencantumkan logo 'Pilihan Lebih Sehat' apabila mengandung:





GULA

maksimal 6 gram per 100 ml

(Seluruh gula monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa dan tidak digantikan juga dengan BTP Pemanis)

Sumber: Peraturan Badan POM No.22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Pangan Olahan

Geser

Dan untuk kelompok

PASTA dan MIE INSTAN

Batasannya adalah

Lemak **total** **20 gram** per 100 gram

Natrium atau garamnya **900 mg** per 100 gram

Sepanjang kelompok produk tersebut memenuhi peraturan batasan maksimum ini, maka produsen dapat mencantumkan logo 'Pilihan Lebih Sehat'



Sumber: Peraturan Badan POM No.22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Pangan Olahan

Geser

Apakah produk tersebut lebih sehat?

Hmm, kalo dibandingin dengan kategori produk serupa yang belum memenuhi syarat pencantuman logo ini sih, iya!

Tapi ingat! kamu perlu bijak juga dalam mengonsumsinya, Guys!





DEPUTI BIDANG PENGAWASAN PANGAN OLAHAN
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

SERI 5 KUNCI KEAMANAN PANGAN



5 KUNCI KEAMANAN PANGAN

untuk Keluarga



Badan Pengawas Obat dan Makanan
Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan
2022

Geser



Kunci 1

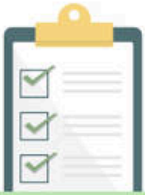
Beli Pangan yang Aman



Beli pangan di tempat bersih



Beli dari penjual yang bersih dan sehat



Buat daftar pangan yang akan dibeli meliputi jenis dan jumlahnya serta berbelanja sesuai urutan



Pertimbangkan kapasitas penyimpanan pangan di rumah

Geser



Kunci 2

Menyimpan Pangan dengan Aman



Pangan beku segera simpan di lemari pembeku (freezer)

Pangan dingin segera disimpan pada lemari pendingin pada suhu 4-8^{0}C



Pastikan pengatur suhu pada lemari pendingin berfungsi dengan baik

Geser



Kunci 3

Memasak Pangan Sampai Matang



Masak pangan pada Suhu dan Waktu pemasakan yang tepat (matang sempurna), khususnya daging, unggas, telur dan ikan.



Untuk makanan berkuah, dipanaskan sampai mendidih.



Hindari penggunaan minyak goreng secara berulang.



Pangan panas jangan langsung disimpan ke lemari pendingin

Geser



Kunci 4

Menyajikan Pangan Secara Aman



Jenis pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti lalapan atau bahan pangan lainnya sebagai hiasan (garnish), dicuci dengan air bersih dan matang



Sajikan makanan panas dalam keadaan panas, misalnya sup, gulai, dan soto



Sajikan pangan dingin dalam keadaan dingin, misalnya es buah



Sajikan pangan beku dalam keadaan masih beku, misalnya es krim



Sajikan pangan dalam keadaan tertutup agar tidak dihinggapi oleh serangga seperti lalat

Geser



Kunci 5

Menjaga Kebersihan



Mencuci tangan menggunakan air bersih yang mengalir dan sabun

Cucilah tangan:

- Sebelum memegang pangan
- Setelah dari kamar mandi
- Setelah memegang telefon genggam/hp
- Setelah bersin dan batuk
- Setelah memegang uang
- Setelah membuang sampah
- Setelah memegang pangan segar (telur, ikan, daging)
- Setelah menyentuh hewan

Geser

Aman Pangannya,
Sehat Keluarganya.

Yuk,
Selalu Terapkan Kunci Keamanan Pangan ini untuk Keluarga!



5 KUNCI KEAMANAN PANGAN di Dapur

yang perlu kamu ketahui!



1. Jagalah Kebersihan



2. Pisahkan pangan matang dari pangan mentah



3. Masaklah dengan benar



4. Jagalah pangan pada suhu aman



5. Gunakan air & bahan baku yang aman



SERI PRODUK PANGAN

Cara Bijak Mengonsumsi Kental Manis

Yuk, Simak Selengkapnya!



Sahabat Pompi pasti sudah tidak asing dengan produk **Kental Manis.**

Produk yang banyak banget digunakan sebagai *topping* atau tambahan makanan/ minuman ini ternyata **perlu perhatian khusus** untuk mengonsumsinya, lho!

Kira-kira apa aja yang perlu diperhatikan ya?

Yuk, kita simak selengkapnya di postingan berikut ini!



Sumber: Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan

Penggunaan yang Tepat



Kental Manis dapat digunakan sebagai *topping* makanan atau campuran minuman.



Tidak cocok untuk bayi
sampai usia 12 bulan.



Tidak untuk menggantikan
Air Susu Ibu (ASI)



Tidak dapat digunakan
sebagai satu-satunya
sumber gizi.

Yuk, Cermati Label Kental Manismu dan Sesuaikan dengan Kebutuhan Gizi Harianmu!



Sumber:
- Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan No. 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan
- PerBPOM No. 20 Tahun 2021 Tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan

BADAN POM

Penarikan Produk Kecap Manis & Saus Sambal Ayam Goreng

Asal Indonesia di Singapura



Geser

Penjelasan BPOM Tentang Penarikan Produk Kecap Manis dan Saus Sambal Ayam Goreng Asal Indonesia di Singapura

Sehubungan dengan adanya informasi di laman resmi Otoritas Keamanan Pangan Singapura (*Singapore Food Agency/SFA*) pada tanggal 6 September 2022 terkait penarikan produk kecap manis dan saus sambal ayam goreng dengan merek ABC di Singapura, BPOM RI memandang perlu menyampaikan informasi sebagai berikut:

1. Berdasarkan rilis SFA tersebut, terdapat 2 (dua) produk asal Indonesia yaitu ABC *Sweet Soy Sauce* dan ABC Sambal Ayam Goreng *Sauce* yang ditarik dari peredaran karena tidak mencantumkan informasi alergen sulfit dan Bahan Tambahan Pangan (BTP) pengawet benzoat pada label produk.

2. SFA menyatakan bahwa keberadaan sulfit sebagai alergen tidak menimbulkan isu keamanan pangan pada konsumen secara umum, kecuali yang memiliki riwayat alergi.

3. Produk temuan SFA tersebut berlabel bahasa Indonesia, yang ditutup dengan label berbahasa Inggris dengan informasi yang tidak lengkap, termasuk tidak mencantumkan informasi alergen sulfit dan penggunaan BTP pengawet benzoat. Produk diekspor oleh eksportir yang tidak terkait langsung dengan PT Heinz ABC Indonesia sebagai produsen.

4. Kedua produk tersebut tidak diekspor menggunakan Surat Keterangan Ekspor (SKE) BPOM karena SFA tidak mewajibkan SKE baik berupa *Health Certificate* atau *Certificate of Free Sale* untuk setiap pemasukan produk pangan ke Singapura.

Penjelasan BPOM Tentang Penarikan Produk Kecap Manis dan Saus Sambal Ayam Goreng Asal Indonesia di Singapura

5. Tidak terdapat perbedaan regulasi di Indonesia maupun Singapura terkait pencantuman informasi alergen sulfit dan BTP pengawet benzoat pada produk kecap manis dan saus sambal.

6. Kedua produk tersebut telah dilakukan evaluasi keamanan dan mutu produk, antara lain melalui evaluasi hasil pengujian sehingga mendapatkan izin edar BPOM dan beredar di Indonesia. Hasil pengawasan BPOM terhadap label kedua produk di peredaran telah sesuai dengan persetujuan BPOM, termasuk telah tercantum informasi alergen sulfit dan BTP pengawet benzoat.

7. BPOM memberikan peringatan kepada produsen dan eksportir untuk memastikan penggunaan label produk yang diekspor sesuai ketentuan negara tujuan ekspor.

8. BPOM secara terus-menerus melakukan monitoring dan pengawasan *pre-market* dan *post-market* terhadap sarana dan produk pangan olahan, termasuk pengawasan label dan melakukan pengujian produk yang beredar untuk perlindungan terhadap kesehatan masyarakat.

BPOM RI mengajak masyarakat untuk menjadi konsumen cerdas dalam membeli produk pangan. Selalu ingat Cek "KLIK" (Kemasan, Label, Izin edar dan Kedaluwarsa) sebelum membeli atau mengonsumsi produk pangan. Pastikan kemasan dalam kondisi utuh, baca informasi pada label, pastikan memiliki izin edar dari BPOM RI, dan tidak melewati masa kedaluwarsa.

Penjelasan BPOM Tentang Penarikan Produk Kecap Manis dan Saus Sambal Ayam Goreng Asal Indonesia di Singapura

Apabila masyarakat memerlukan informasi lebih lanjut atau menyampaikan pengaduan, dapat menghubungi lapor.go.id, *Contact Center* HALOBPOM 1-500-533 (pulsa lokal), SMS 0812-1-9999-533, WhatsApp 0811-9181-533, e-mail halobpom@pom.go.id, Instagram @BPOM_RI, Facebook Fanpage @bpom.official, Twitter @BPOM_RI, atau Unit Layanan Pengaduan Konsumen (ULPK) Balai Besar/Balai/Loka POM di seluruh Indonesia.



Selengkapnya

bit.ly/bpom-isu-abc

GULA, GARAM, LEMAK (GGL)



Anjuran Konsumsi

Gula, Garam dan Lemak

Per hari



Sesuai dengan Permenkes Nomor 30 Tahun 2013 tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam dan Lemak Serta Pesan Kesehatan Pada Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji

Badan Pengawas Obat dan Makanan
Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan
2023

Geser

1 Gula

Anjuran konsumsi gula per orang dalam sehari adalah 10% dari total energi (200 kkal), atau



Tidak lebih dari 50 gram/hari.

Gula biasa terdapat pada makanan seperti:



Kue



Es Krim



Nasi



Mie

2 Garam

Anjuran konsumsi garam per orang dalam sehari adalah 2000 mg natrium atau



Tidak lebih dari 2 gram/hari.

Garam biasa terdapat pada makanan seperti:



Saus



Keripik



Makanan Instan



Pizza

Geser

3 Lemak

Anjuran konsumsi lemak per orang dalam sehari adalah 20-25% dari total energi (702 kkal), atau



Tidak lebih dari 67 gram/hari.

Lemak biasa terdapat pada makanan seperti:



Susu



Mentega



Sosis



Fast food

Geser

Nah, sekarang udah tau kan anjuran konsumsi Gula, Garam, Lemak per harinya?

Yuk, mulai sekarang cek informasi nilai gizi di kemasan pangan olahanmu!



Sumber: kemenkes.go.id


BADAN POM