

LAMPIRAN

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Lampiran 1 Checklist penilaian penerapan CPPOB (BPOM 2022)

A. DATA UMUM

1	Nama sarana produksi	
	Nama pemilik/penanggung jawab	
2	Alamat kantor pusat	
	Email	
	No telepon	
	Alamat pabrik	
	Email	
	No telepon	
3	NIB	
	NPWP	
	Skala usaha	
	Jumlah karyawan	shift 1:
		shift 2:
		shift 3:
	Jenis pangan yang diproduksi	
	No izin edar*	MD/PIRT
4	Tahun sarana produksi berdiri	
	Tanggal mulai operasi	
5	Kapasitas produksi (per hari)	
	Produksi rata-rata (per hari)	
	Distribusi dan pemasaran	<p>Dalam negeri :</p> <p>Luar negeri :</p>

Keterangan: *) Coret yang tidak perlu

B. DATA KHUSUS

1	Apakah sarana produksi sudah menerapkan sistem manajemen mutu dan/atau keamanan pangan? <i>Beri tanda pada pilihan yang sesuai</i>	a. ya (bersertifikat/tidak bersertifikat)* b. tidak
	a. Jenis sertifikat b. Masa berlaku sertifikat c. Lembaga penerbit	a. b. c.
	a. Jenis sertifikat b. Masa berlaku sertifikat c. Lembaga penerbit	a. b. c.
	a. Jenis sertifikat b. Masa berlaku sertifikat c. Lembaga penerbit	a. b. c.
2	Apakah sarana produksi telah memiliki dokumen mutu (manual dan atau prosedur)? <i>Beri tanda pada pilihan yang sesuai</i>	a. ya b. tidak
	Apakah dilakukan tinjauan terhadap implementasi dan audit internal sistem manajemen mutu dan/atau keamanan pangan secara berkala? <i>Beri tanda pada pilihan yang sesuai</i>	a. ya b. tidak
3	Proses pengolahan utama yang dilakukan	
4	Apakah ada bagian proses produksi yang disubkontrakkan ke sarana produksi lain? <i>Beri tanda pada pilihan yang sesuai</i>	a. ya b. tidak
	Jika Ya, sebutkan: a. Nama sarana produksi: b. Alamat:	a. b.

Keterangan: *) Coret yang tidak perlu

A. CHECKLIST PENILAIAN PENERAPAN CPPOB

No	Pemeriksaan Sarana	Penilaian				Bobot	Keterangan
	Aspek yang dinilai	MN	MJ	KT	OK		
a. Komitmen penanggung jawab/pemilik sarana produksi							
1	Pembentukan dan pemeliharaan budaya keamanan pangan di sarana produksi pangan olahan	X	X				Minor apabila belum secara konsisten membentuk dan memelihara budaya keamanan pangan Mayor apabila penanggung jawab/pemilik tidak memiliki komitmen
b. Lingkungan sarana produksi (area luar atau eksternal)							
2	Lingkungan sarana produksi bersih dan terpelihara (tidak terdapat akumulasi debu, bebas ilalang, bebas sampah, bebas dari barang- barang tidak terpakai (*))	X					
3	Tidak terdapat kontaminasi silang dari lingkungan (misal: tempat sampah terbuka, terdapat tempat pemeliharaan hewan, genangan air)	X					
c. Konstruksi dan layout bangunan (dinding, lantai, langit-langit, pintu, jendela, dan perpipaan)							
4	Dinding bersih, tidak berjamur, tidak berlumut dan/atau tidak retak (*)	X					
5	Lantai bersih, tidak retak, dan/atau tidak ada genangan	X					
6	Langit-langit dan/atau atap bersih, tidak retak dan/atau catnya tidak mengelupas(*)	X					
7	Pintu ruangan produksi sebaiknya membuka ke arah luar dan dapat menutup secara sempurna atau menggunakan tirai ketika pintu terbuka (*)	X					

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

	Pemeriksaan Sarana	Penilaian				Bobot	Keterangan
	Aspek yang dinilai	MN	MJ	KT	OK		
8	Jendela terbuka yang berhubungan dengan lingkungan luar dilengkapi dengan kasa pencegah serangga atau hama dan jendela mudah dibersihkan (*)	X					
9	Desain perpipaan mencegah kontaminasi silang		X				
10	Terdapat program pemeliharaan bangunan yang dilakukan secara konsisten	X					
d. Area pengolahan							
11	Tata letak area pengolahan mencegah kemungkinan kontaminasi silang		X				
12	Kondisi bersih dan terawat		X				
13	Luas area pengolahan memberikan ruang gerak karyawan yang cukup (*)	X					
14	Desain area antara/penyimpanan sementara untuk transfer bahan baku/bahan kemas serta produk akhir mencegah masuknya benda asing atau hama	X					
e. Air, es, gas dan energi (listrik, bahan bakar)							
15	Sumber air (termasuk es dan uap) memenuhi persyaratan <ul style="list-style-type: none"> ▪ tidak ada risiko tercemar ▪ pengujian air secara berkala, minimal 1 tahun sekali 	X	X				Minor bila dilakukan pengujian namun tidak rutin Mayor bila pengujian air yang digunakan sebagai bagian dari produk atau kontak dengan produk tidak memenuhi syarat dan/atau jika sumber air tercemar
16	Penggunaan udara bertekanan dan gas (CO ₂ /N ₂ /gas lainnya) sesuai persyaratan dan terpelihara dengan baik		X				

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

No	Pemeriksaan Sarana	Penilaian				Bobot	Keterangan
		MN	MJ	KT	OK		
17	Terdapat cadangan sumber energi atau pasokan listrik tersedia pada saat dibutuhkan bagi industri yang memerlukan pasokan energi secara berkesinambungan, misal terkait <i>cold chain</i> atau proses khusus lainnya (jika diperlukan)	X					
f. Ventilasi dan kualitas udara							
18	Tersedia ventilasi (pengendalian udara) di area pengolahan dan penyimpanan untuk mencegah kondensasi, debu, dan bau berlebihan	X	X				Minor apabila ditemukan di area lain Mayor apabila ditemukan di area pengolahan dan penyimpanan
19	Ventilasi yang terbuka dilengkapi dengan kasa		X				
20	Sirkulasi udara di area risiko tinggi terkendali		X				
g. Penerangan							
21	Penerangan tersedia di seluruh area kerja, sesuai dan cukup untuk melakukan pekerjaan dan pembersihan	X					
h. Penanganan limbah dan drainase							
22	Limbah/sampah ditangani dengan baik	X	X				Minor untuk limbah yang tidak berpotensi secara langsung Mayor untuk yang berpotensi mengontaminasi secara langsung terhadap produk di area pengolahan
23	Drainase dan sarana pengolahan limbah dirancang dan dipelihara dengan baik (*)	X					

No	Pemeriksaan Sarana	Penilaian				Bobot	Keterangan
	Aspek yang dinilai	MN	MJ	KT	OK		
i. Peralatan							
24	Rancang bangun, konstruksi, dan penempatan peralatan tidak menghambat efektivitas sanitasi	X					
25	Peralatan dalam kondisi bersih		X				
26	Terdapat program pemeliharaan peralatan yang dilakukan secara konsisten	X					
27	Terdapat program kalibrasi, verifikasi alat ukur dan instrumen (*)	X	X				Minor untuk alat ukur yang bersifat umum Mayor bila digunakan untuk penimbangan BTP dan/atau instrument yang digunakan untuk pemantauan tahapan kritis
j. Program sanitasi (pembersihan dan disinfeksi)							
28	Terdapat program/prosedur sanitasi yang terlaksana secara konsisten		X				
29	Sarana pembersihan/ pencucian peralatan dalam keadaan bersih sebelum dan setelah digunakan	X					
30	Proses pembersihan/ pencucian tidak mencemari atau mengontaminasi produk yang sedang ditangani atau diolah		X				
31	Memastikan bahwa peralatan yang sudah disanitasi dalam kondisi bersih dan berjalan secara efektif (*)		X				
k. Pengelolaan barang dan jasa yang dibeli							
32	Pengendalian pembelian bahan, jasa dan aktivitas subkontraktor yang memiliki dampak terhadap keamanan pangan (*)		X				

No	Pemeriksaan Sarana	Penilaian				Bobot	Keterangan
	Aspek yang dinilai	MN	MJ	KT	OK		
l. Bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir							
33	Spesifikasi bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir sesuai dengan peraturan dan persyaratan		X	X			Mayor apabila menggunakan bahan baku yang wajib SNI tidak sesuai dengan standar Kritis apabila menggunakan bahan yang tidak sesuai dengan peraturan
34	Terdapat program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong dan kemasan	X	X				Minor apabila terdapat inkonsistensi implementasi program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu Mayor apabila tidak ada program pengawasan keamanan dan mutu
35	Terdapat program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu produk akhir	X	X				Minor apabila terdapat inkonsistensi implementasi program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu Mayor apabila tidak ada program pengawasan keamanan dan mutu
36	Bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir yang digunakan sesuai dengan peraturan dan persyaratan ditangani dengan baik	X	X				Minor apabila inkonsistensi Mayor apabila bahan tidak sesuai dengan peraturan dan persyaratan dan tidak ditangani dengan baik
m. Pengendalian proses dan pencegahan kontaminasi silang							
37	Produk pangan yang diproduksi sesuai dengan deskripsi produk yang ditetapkan		X				

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

No	Pemeriksaan Sarana	Penilaian				Bobot	Keterangan
		MN	MJ	KT	OK		
38	Terdapat dokumen deskripsi proses produksi yang dapat mengidentifikasi sumber kontaminasi dan tahapan penting untuk dilakukan pemantauan		X				
39	Terdapat prosedur pengendalian proses (<i>in-process control</i>) yang dilaksanakan secara konsisten		X	X			Mayor jika berkaitan dengan pemantauan bukan pada tahapan kritis Kritis jika berkaitan dengan pemantauan pada tahapan kritis
40	Terdapat personel kompeten yang bertanggung jawab untuk memantau tahap-tahap kritis		X				
41	Terdapat catatan monitoring pengendalian proses dan catatan tindakan koreksi terhadap ketidaksesuaian	X	X				Minor jika tidak konsisten dalam melakukan pencatatan terhadap tahap-tahap kritis Mayor jika tidak melakukan pencatatan terhadap tahap-tahap kritis
42	Terdapat prosedur evaluasi pelepasan produk akhir (<i>release product</i>) (*)		X	X			Mayor jika tidak konsisten menerapkan prosedur evaluasi Kritis jika tidak dilakukan evaluasi pelepasan produk akhir
43	Terdapat program untuk mencegah, mengendalikan dan mendeteksi kontaminasi silang dan alergen		X	X			Mayor jika inkonsistensi implementasi program dan produk tidak mengandung allergen Kritis jika program tidak dilaksanakan dan produk mengandung allergen

No	Pemeriksaan Sarana	Penilaian				Bobot	Keterangan
	Aspek yang dinilai	MN	MJ	KT	OK		
n. Penanganan produk tidak sesuai							
44	Terdapat prosedur penanganan produk yang tidak sesuai, tindakan koreksi yang dilakukan dan pencatatan. Pengendalian proses <i>rework</i> dilakukan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan	X	X				Minor jika terdapat inkonsistensi terhadap pelaksanaan prosedur dan pencatatan produk tidak sesuai Mayor jika pengendalian <i>rework</i> tidak sesuai prosedur
o. Laboratorium pengujian internal							
45	Terdapat laboratorium pengujian untuk industri yang dipersyaratkan/ sesuai ketentuan untuk produk AMDK, formula bayi, formula lanjutan dan formula pertumbuhan			X			
p. Pengendalian hama							
46	Terdapat program pengendalian hama (binatang peliharaan dan liar, pengerat, serangga, burung, dan lainnya) yang efektif	X	X	X			Minor jika terdapat inkonsistensi prosedur pengendalian Mayor jika tidak terdapat program pengendalian Kritis jika ditemukan indikasi adanya investasi hama
47	Terdapat fasilitas atau usaha lain untuk mencegah binatang atau serangga masuk ke dalam pabrik		X				
q. Fasilitas karyawan dan kebersihan personel							
48	Fasilitas pencucian tangan tersedia di dekat area pengolahan dan/atau tempat yang mudah dijangkau dengan jumlah yang memadai serta terdapat peringatan dan petunjuk cara mencuci tangan	X	X				Minor jika tidak ada peringatan Mayor jika tidak tersedia air mengalir, sabun dan pengering tangan (tisu, lap tangan atau <i>hand dryer</i>)
49	Terdapat fasilitas karyawan yang bersih dan terawat seperti tempat ganti pakaian kerja dan tempat penyimpanan barang pribadi, kantin dan tempat ibadah (iika diperlukan)	X					

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

No	Pemeriksaan Sarana	Penilaian				Bobot	Keterangan
		MN	MJ	KT	OK		
50	Tersedia toilet dengan jumlah yang cukup, mudah dijangkau, dan/atau tidak terbuka langsung ke area pengolahan serta sarana mencuci tangan dan perlengkapannya, yakni sabun dan alat pengering (tisu, lap tangan atau <i>hand dryer</i>) (*)	X	X	X			Minor jika jumlah toilet tidak memadai Mayor bila sarana cuci tangan tidak lengkap dan/atau toilet mengarah langsung ke area pengolahan Kritis bila tidak ada perlengkapannya
51	Personel berpakaian kerja bersih dan lengkap meliputi: sarung tangan (jika diperlukan); tutup rambut termasuk jenggot, kumis dan jambang; masker; dan sepatu khusus (jika diperlukan)	X	X				Minor apabila personel tidak kontak langsung dengan produk Mayor apabila personel kontak langsung dengan produk
52	Perilaku personel tidak menyebabkan kontaminasi silang	X	X				Minor apabila personel tidak kontak langsung dengan produk Mayor apabila personel kontak langsung dengan produk
53	Terdapat program dan catatan pemeriksaan kesehatan personel, termasuk penyakit infeksi berbahaya	X	X				Minor apabila terdapat inkonsistensi implementasi program dan catatan pemeriksaan kesehatan Mayor apabila tidak ada program pemeriksaan kesehatan
r. Pelatihan personel							
54	Terdapat program dan catatan pelatihan personel (*)	X	X				Minor apabila terdapat inkonsistensi implementasi program dan catatan Mayor apabila tidak ada program pelatihan

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

No	Pemeriksaan Sarana	Penilaian				Bobot	Keterangan
	Aspek yang dinilai	MN	MJ	KT	OK		
s. Pengemasan							
55	Proses pengemasan dilakukan dengan baik, terhindar dari kontaminasi silang		X				
t. Pengendalian bahan kimia non pangan							
56	Bahan kimia yang peruntukkannya bukan untuk pangan yang berisiko kontak dengan produk bersifat aman untuk pangan dan tidak mencemari produk		X	X			Mayor apabila bahan kimia non pangan berpotensi mencemari pangan Kritis apabila bahan kimia non pangan mencemari produk
57	Terdapat pemisahan dan penandaan bahan kimia non pangan (termasuk penyimpanannya)	X					
u. Sistem ketertelusuran dan penarikan							
58	Terdapat pemberian identitas/pengkodean pada bahan baku, bahan antara, bahan kemasan dan produk akhir untuk ketertelusuran	X	X				Minor apabila terdapat inkonsistensi Mayor apabila tidak diberi identitas/ pengkodean
59	Terdapat sistem ketertelusuran dan penarikan produk yang efektif termasuk melakukan simulasi ketertelusuran dan penarikan produk (*)		X				
v. Penyimpanan bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir							
60	Sarana penyimpanan terjaga kebersihannya	X					
61	Tempat penyimpanan dalam kondisi baik, teratur dan terpelihara		X				
62	Terdapat penandaan status yang jelas	X					
63	Bahan dirotasi berdasarkan system FIFO/FEFO	X					

No	Pemeriksaan Sarana	Skoring				Bobot	Keterangan
		MN	MJ	KT	OK		
64	Kondisi lingkungan penyimpanan sesuai persyaratan	X	X				Minor bila inkosisten dalam pemantauan kondisi lingkungan yang dipersyaratkan Mayor bila kondisi lingkungan tidak sesuai dengan persyaratan dan/atau tidak dilakukan pemantauan
w. Pemuatan produk ke kendaraan							
65	Kondisi kendaraan dan/atau tempat pemuatan produk bersih	X					
66	Kondisi kendaraan dan/atau tempat pemuatan memberikan perlindungan terhadap kerusakan produk (*)	X	X				Minor untuk produk lainnya Mayor untuk produk yang memerlukan <i>cold chain</i>
x. Informasi produk							
67	Label memenuhi ketentuan	X	X	X			Minor untuk pelanggaran kelengkapan label dan klaim umum Mayor untuk pelanggaran klaim, ING Kritis untuk pelanggaran label terkait informasi yang menyebabkan kesalahan konsumsi dan/atau kesalahan cara penyimpanan dan/atau tidak mencantumkan masa kedaluwarsa/baik digunakan sebelum dan/atau komposisi tidak sesuai dengan yang disetujui pada saat pendaftaran (jika ada) dan ditemukan produk tanpa izin edar (TIE)
y. Tanggap darurat keamanan pangan							
68	Terdapat prosedur tanggap darurat keamanan pangan yang memadai	X					

Keterangan: (*)= penyederhanaan persyaratan untuk usaha mikro kecil dapat dilihat pada pedoman sarana produksi pangan olahan; MN= ketidaksesuaian minor; MJ= ketidaksesuaian mayor; KT= ketidaksesuaian kritis; OK= sesuai

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

B. HASIL DAN PENILAIAN

1. Ketidaksesuaian	
a) Ketidaksesuaian Minor (bobot 1)	
b) Ketidaksesuaian Mayor (bobot 2)	
c) Ketidaksesuaian Kritis	
2. Jumlah bobot	
3. Tingkat (rating) sarana produksi pangan olahan	1) A (Sangat baik)
	2) B (Baik)
	3) C (Kurang)
	4) D (Sangat Kurang)

Lampiran 2 Izin penerapan CPPOB UMKM 1



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA IZIN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK PB-UMKU:

Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB-UMKU), yang merupakan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik kepada Pelaku Usaha berikut ini:

1. Nama Pelaku Usaha :
2. Nomor Induk Berusaha (NIB) :
3. Alamat Kantor :
4. Status Penanaman Modal : Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN)
5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha : 10590 - Industri Pengolahan Produk dari Susu Lainnya Indonesia (KBLI)
6. Lokasi Usaha :

Telah memenuhi persyaratan:

1. Penerapan CPPOB pada Sarana Produksi Pangan Olahan dalam rangka pendaftaran, eksportasi atau higiene sanitasi, baik permohonan baru, perubahan, dan/atau perpanjangan, dengan memenuhi :
 1. Standar dan Persyaratan izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik
 2. Standar Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang baik berdasarkan hasil pemeriksaan oleh lembaga pemerintah yang menyelenggarakan urusan pemerintah di bidang pengawasan Obat dan Makanan

Lampiran Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha ini memuat data teknis yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen ini. Pelaku Usaha tersebut di atas wajib menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Diterbitkan tanggal: 27 Juni 2024

Perubahan ke-1, tanggal:

a.n. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan
Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 27 Juni 2024

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSR-E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Balai
Sertifikasi
Elektronik

Lampiran 3 Izin penerapan CPPOB UMKM 2



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
GOVERNMENT OF THE REPUBLIC OF INDONESIA

IZIN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK
CERTIFICATE OF GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR PROCESSED FOOD
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
BUSINESS LICENSE TO SUPPORT BUSINESS ACTIVITIES

PB-UMKU:

Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha (PB-UMKU), yang merupakan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik kepada Pelaku Usaha berikut ini:

The Government of the Republic of Indonesia has accepted and issued the Business License to Support Business Activities, Certificate of Good Manufacturing Practice for Processed Food to the company named below:

- | | | |
|--|---|---|
| 1. Nama Pelaku Usaha
<i>Company Name</i> | : | |
| 2. Nomor Induk Berusaha (NIB)
<i>Business Registration Number</i> | : | |
| 3. Alamat Kantor
<i>Office Address</i> | : | |
| Kode Pos
<i>Postal code</i> | : | |
| 4. Status Penanaman Modal
<i>Investment Status</i> | : | Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN)
<i>Domestic Direct Investment</i> |
| 5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)
<i>Indonesia Standard Industrial Classification Code</i> | : | 10590 - Industri Pengolahan Produk dari Susu Lainnya
<i>10590 - Other Dairy Products Processing Industry</i> |
| 6. Lokasi Usaha
<i>Business Location</i> | : | |

1. OSS system issued this document based on the business owner's data. The stored data in the OSS system is the business owner's responsibility.
2. If there is inaccuracy data in the document, it will be corrected accordingly.
3. This document has been electronically signed using an electronic certificate from BSR-E-BSSN.
4. The business owner can access the complete data of business licenses in the OSS system by using the user's account.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

Kode Pos
Postal code

Telah memenuhi persyaratan berikut :
The company name has met these requirements:

Penerapan CPPOB pada Sarana Produksi Pangan Olahan dalam rangka pendaftaran, eksportasi atau hygiene sanitasi, baik permohonan baru, perubahan, dan/atau perpanjangan, dengan memenuhi :

1. Standar dan Persyaratan izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik
2. Standar Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang baik berdasarkan hasil pemeriksaan oleh lembaga pemerintah yang menyelenggarakan urusan pemerintah di bidang pengawasan Obat dan Makanan

Lampiran Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha ini memuat data teknis yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen ini. Pelaku Usaha tersebut di atas wajib menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

This Business License to Support Business Activities attachment contains technical data inseparable from the document. The company name above must operate the business according to the prevailing laws and regulations.

Diterbitkan tanggal : 19 September 2024
Issued date : 19 September 2024

a.n. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan
Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,
p.p. Chairperson of Indonesian Food and Drug Authority
Ministry of Investment/
Chairman of Indonesia Investment Coordinating Board



Ditandatangani secara elektronik
Electronic signature

Dicetak tanggal : 28 September 2024
Printed date : 28 September 2024

1. OSS system issued this document based on the business owner's data. The stored data in the OSS system is the business owner's responsibility.
2. If there is inaccuracy data in the document, it will be corrected accordingly.
3. This document has been electronically signed using an electronic certificate from BSrE-BSSN.
4. The business owner can access the complete data of business licenses in the OSS system by using the user's account.



- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA IZIN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK LAMPIRAN

PBUMKU:

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Nomor | : |
| 2. Kepada | : |
| 3. Skala Usaha | : Usaha Mikro Kecil (UMK) |
| 4. Alamat | : |
| 5. Jenis Pangan | : Pangan olahan hasil fermentasi susu yang dipasteurisasi |
| 6. Risiko Produk | : Pangan Risiko Sedang |
| 7. Berlaku sampai dengan | : 18 September 2029 |

Izin Penerapan ini dapat dibatalkan, apabila terjadi perubahan yang mengakibatkan tidak terpenuhinya persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dan peraturan perundangan di bidang pangan.

1. Dokumen ini diterbitkan dalam OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, terlampir dalam sistem OSS, yang menjadi lampung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi rekayasa isi dokumen ini akan dikenai perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah dandatangan secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh SS-G-ESSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Balai
Sertifikasi
Elektronik

Lampiran 4 PB-UMKU izin edar pangan olahan UMKM 1



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
IZIN EDAR PANGAN OLAHAN
LAMPIRAN
PBUMKU :



- | | | |
|-----------------------------------|---|------------------------------|
| 1. Nama Jenis Pangan | : | Minuman Yogurt Rasa Stroberi |
| 2. Nama Dagang | : | |
| 3. Jenis Kemasan/Isi/Berat Bersih | : | Botol Plastik PET (250 ml) |
| 4. a. Nama Produsen | : | |
| b. Alamat Produsen | : | |
| 5. Nomor PB-UMKU | : | |
| 6. Dikeluarkan Tanggal | : | 22 Mei 2025 |
| 7. Masa Berlaku sampai dengan | : | 22 Mei 2030 |

Izin Edar Pangan Olahan digunakan sebagai bukti terhadap pemenuhan standar keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan oleh pelaku usaha atas pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran di wilayah Indonesia, dengan ketentuan :

- Pangan Olahan yang diedarkan wajib memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan.
- Pangan Olahan yang diedarkan harus sesuai dengan data dan label yang disetujui. Rancangan label yang disetujui sebagaimana terlampir merupakan bagian tidak terpisahkan dari Izin Edar ini.
- Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan masa kerjasama kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Izin Edar sesuai dengan masa berlaku kerjasama.
- Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya perselisihan terkait penunjukan atau hak kekayaan intelektual dalam penerbitan Izin Edar untuk Pangan Olahan ini, dan hanya dapat ditinjau kembali setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.
- Izin Edar ini dapat dicabut sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kecurigaan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSI/ES-SSEN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Balai
Sertifikasi
Elektronik

Lampiran 5 PB-UMKU izin edar pangan olahan UMKM 2



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
IZIN EDAR PANGAN OLAHAN
LAMPIRAN
PBUMKU :



1. Nama Jenis Pangan : Minuman Yogurt Aneka Rasa (Stroberi, Leci, Anggur, Alpukat, Jeruk Keprok, Orange Crush) - Stik
2. Nama Dagang :
3. Jenis Kemasan/Isi/Berat bersih : Plastik PE dalam plastik PE (600 ml /20 pcs @30ml)
4. a. Nama Produsen :
b. Alamat Produsen :
5. Nomor PB-UMKU :
6. Dikeluarkan Tanggal : 11 November 2024
7. Masa Berlaku Sampai dengan : 11 November 2029

Izin Edar Pangan Olahan digunakan sebagai bukti terhadap pemenuhan standar keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan oleh pelaku usaha atas pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran di wilayah Indonesia, dengan ketentuan :

1. Pangan Olahan yang diedarkan wajib memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan.
2. Pangan Olahan yang diedarkan harus sesuai dengan data dan label yang disetujui. Rancangan label yang disetujui sebagaimana terlampir merupakan bagian tidak terpisahkan dari Izin Edar ini.
3. Pangan Olahan yang diedarkan berdasarkan perjanjian atau penunjukan dengan masa kerjasama kurang dari 5 (lima) tahun maka masa berlaku Izin Edar sesuai dengan masa berlaku kerjasama.
4. Badan POM tidak bertanggung jawab atas terjadinya perselisihan terkait penunjukan atau hak kekayaan intelektual dalam penerbitan Izin Edar untuk Pangan Olahan ini, dan hanya dapat ditinjau kembali setelah mendapatkan keputusan pengadilan yang telah memiliki kekuatan hukum tetap atau kesepakatan antar pihak.
5. Izin Edar ini dapat dicabut sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan ditelaah dan diperbaiki sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSN/ES-SBM.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan link akses.





RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Klaten pada tanggal 7 Juli 1975 sebagai anak ketiga dari pasangan Bapak Yastoro dan Ibu Endang Martuti. Pendidikan sarjana ditempuh di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, dan lulus tahun 1998. Penulis menikah dengan Zulkarnain dan dikaruniai dua orang anak, yaitu Salman Alfarsi dan Salma Farihah Azzahra.

Tahun 2010–2015, penulis mengawali karir sebagai Aparatur Sipil Negara di Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, Kementerian Pertanian. Pada tahun 2015 dengan adanya reorganisasi penulis pindah ke Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementerian Pertanian sebagai Pejabat Fungsional Pengawas Mutu Hasil Pertanian Ahli Muda sampai sekarang.

Penulis diterima sebagai mahasiswa program magister (S–2) pada Program Studi Magister Teknologi Pangan di Sekolah Pascasarjana IPB tahun 2022. Penulis melakukan penelitian sebagai tugas akhir dengan judul “Pemenuhan Persyaratan Izin Edar bagi UMKM Yogurt di Kabupaten Bogor” di bawah bimbingan Prof. Dr. Winiati P. Rahayu dan Dr. Nur Wulandari, S.T.P, M.Si. Penulis bersama komisi pembimbing telah melakukan publikasi hasil penelitian di jurnal ilmiah nasional dengan peringkat Sinta 2 yaitu pada Jurnal Teknik Pertanian Lampung dengan Judul “*Fulfillment of Distribution Permit Requirements for Yoghurt MSMEs in Bogor Regency*”.