

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>BAHAN AJAR PENGENDALIAN MUTU PANGAN</b>		
	Semester 2	BAB II. PERIJINAN PANGAN	Prodi PT Boga
No. BAK/TBB/SBG 209	Revisi : 00	Tgl. 01 Mei 2008	Hal 1 dari 18

Kuliah ini berisi materi tentang bagaimana melakukan sertifikasi pangan dan apa saja yang harus dilakukan. Hal ini sangat berguna buat usaha – usaha baru yang bergerak di bidang makanan dan minuman, karena bila Anda ingin memasukkan produk Anda ke mini market ataupun supermarket, mereka akan meminta ijin – ijin seperti tersebut.

Untuk melindungi masyarakat dari produk pangan olahan yang membahayakan kesehatan konsumen, pemerintah Indonesia telah mengeluarkan berbagai peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan keamanan pangan. Salah satunya adalah peraturan mengenai kewajiban pendaftaran produk pangan olahan seperti yang tercantum dalam PP No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Institusi pemerintah yang bertanggungjawab terhadap peredaran produk pangan olahan di seluruh Indonesia adalah Badan Pengawasan Obat dan Makanan (Badan POM) RI.

Semua produk makanan dan minuman yang akan dijual di wilayah Indonesia, baik produksi lokal maupun impor, harus didaftarkan dan mendapatkan nomor pendaftaran dari Badan POM, sebelum boleh diedarkan ke pasar. Peraturan ini berlaku bagi semua produk pangan yang dikemas dan menggunakan label sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Bagi Badan POM, nomor pendaftaran ini berguna untuk mengawasi produk-produk yang beredar di pasar, sehingga apabila terjadi suatu kasus akan mudah ditelusuri siapa produsennya.

### Jenis Nomor Pendaftaran

Apabila kita melihat pada produk-produk makanan dan minuman yang beredar di supermarket, toko, warung dan pasar, maka nomor pendaftaran dapat kita temukan di bagian depan label produk pangan tersebut dengan kode SP, MD atau ML yang diikuti dengan sederetan angka. Nomor SP adalah Sertifikat Penyuluhan, merupakan nomor pendaftaran yang diberikan kepada pengusaha kecil dengan modal terbatas dan pengawasan diberikan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kodya, sebatas penyuluhan.

Nomor MD diberikan kepada produsen makanan dan minuman bermodal besar yang diperkirakan mampu untuk mengikuti persyaratan keamanan pangan yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Ijin **MD** diperlukan bagi perusahaan pengolahan pangan yang produknya dipasarkan secara nasional dan masuk dalam kategori **resiko sedang** atau **tinggi**, sedangkan nomor **ML**, diberikan untuk produk makanan dan minuman olahan yang berasal dari produk **impor**, baik berupa kemasan langsung maupun dikemas ulang.

Bagi produsen yang mempunyai beberapa lokasi pabrik yang berlainan, namun memproduksi produk yang sama, maka **nomor MD yang diberikan adalah berdasarkan kode lokasi produk**. Sehingga dapat terjadi suatu produk pangan yang sama, akan tetapi mempunyai nomor MD yang berbeda karena diproduksi oleh pabrik yang berbeda.

Hal ini dimaksudkan untuk meringankan produsen bila terjadi suatu kasus terhadap suatu produk dari merek tertentu, yang mengharuskan terjadinya penghentian produksi atas

Dibuat oleh : Ichda Ch., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Nani R., M.P.
----------------------------------	---	-----------------------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>BAHAN AJAR PENGENDALIAN MUTU PANGAN</b>		
	Semester 2	BAB II. PERIJINAN PANGAN	Prodi PT Boga
No. BAK/TBB/SBG 209	Revisi : 00	Tgl. 01 Mei 2008	Hal 2 dari 18

produk tersebut. Maka yang terkena penghentian produksi hanyalah di lokasi yang memproduksi produk MD yang terkena masalah.

Nomor pendaftaran **tetap berlaku sepanjang tidak ada perubahan** yang menyangkut komposisi, perubahan proses maupun perubahan lokasi pabrik pengolah dan lain-lain. Apabila terjadi perubahan dalam hal-hal tersebut di atas, maka produsen harus melaporkan perubahan ini kepada Badan POM, dan bila perubahan ini terlalu besar, maka harus diregistrasi ulang.

Akhir-akhir ini semakin banyak produsen yang menggunakan jasa produksi dari pabrik lain, atas istilah tol manufaktur atau maclon. Dalam kasus ini, nomor MD adalah diberikan kepada pabrik yang memproduksi produk tersebut. Sehingga apabila produsen tersebut akan mengalihkan produksinya ke pabrik lain, maka harus mendaftarkan ulang kembali ke Badan POM.

**SERTIFIKAT P-IRT** adalah ijin edar produk pangan olahan yang diproduksi oleh UKM untuk dipasarkan secara **lokal**. Ijin PIRT hanya untuk produk pangan olahan dengan tingkat **resiko yang rendah**. Apabila anda mendaftar, anda akan memperoleh 2 sertifikat yaitu sertifikat penyuluhan dan sertifikat PIRT.

### Proses Pendaftaran

Sejauh ini pendaftaran makanan dan minuman untuk seluruh wilayah Indonesia ditangani langsung oleh Direktorat Penilaian Keamanan Pangan, Badan POM. Untuk makanan dalam negeri diperlukan fotokopi izin industri dari Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Formulir Pendaftaran dapat diperoleh di Bagian Tata Usaha Direktorat Penilaian Keamanan Pangan, Badan POM. Setelah formulir ini diisi dengan lengkap, kemudian diserahkan kembali bersama contoh produk dan rancangan label yang sesuai dengan yang akan diedarkan.

Penilaian untuk mendapatkan nomor pendaftaran disebut penilaian keamanan pangan. Pada dasarnya klasifikasi penilaian pangan ada dua macam, yaitu penilaian umum dan penilaian ODS (One Day Service). Penilaian umum adalah untuk semua produk beresiko tinggi dan produk baru yang belum pernah mendapatkan nomor pendaftaran. Penilaian ODS adalah untuk semua produk beresiko rendah dan produk sejenis yang pernah mendapatkan nomor pendaftaran.

Tatacara dan Persyaratan yang harus dilengkapi untuk keperluan pendaftaran tersebut adalah sebagai berikut :

#### A. PRODUK DALAM NEGERI (MD)

Syarat minimal pendaftaran Umum dan ODS produk MD :

- Fotokopi izin industri dari Departemen Perindustrian dan Perdagangan atau Badan Kordinasi Penanaman Modal (BKPM).

Dibuat oleh : Ichda Ch., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Nani R., M.P.
----------------------------------	---	-----------------------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>BAHAN AJAR PENGENDALIAN MUTU PANGAN</b>		
	Semester 2	BAB II. PERIJINAN PANGAN	Prodi PT Boga
No. BAK/TBB/SBG 209	Revisi : 00	Tgl. 01 Mei 2008	Hal 3 dari 18

- Hasil analisa laboratorium (asli) yang berhubungan dengan produk antara lain zat gizi (klaim gizi), zat yang diklaim sesuai dengan label, uji kimia, cemaran mikrobiologi dan cemaran logam. Keabsahan hasil analisa tersebut berlaku 6 bulan sejak tanggal pengujian.
- Rancangan label sesuai dengan yang akan diedarkan dan contoh produk.
- Formulir pendaftaran yang telah diisi dengan lengkap.

Khusus untuk ODS, dilampirkan surat persetujuan produk sejenis dan labelnya yang telah mendapatkan nomor pendaftaran.

Formulir yang telah diisi, dibuat masing-masing rangkap 4 (empat). 1 (satu) rangkap untuk arsip produsen dan 3 (tiga) rangkap untuk diserahkan kepada petugas dengan ketentuan sebagai berikut :

a. Umum

- Berkas makanan, minuman dan bahan tambahan pangan dalam map snellhecter berwarna **merah**;
- Berkas makanan diet khusus dalam map snellhecter berwarna **hijau**;
- Berkas makanan fungsional, makanan rekayasa genetika dalam map snellhecter berwarna **biru**.

b. ODS

- Berkas makanan dalam map snellhecter transparan berwarna **biru**;
- Berkas minuman dan bahan tambahan pangan dalam map snellhecter transparan warna **merah**.

Untuk mendaftarkan makanan, pemohon wajib menyerahkan atau mengirimkan kelengkapan permohonan pendaftaran kepada Direktur jenderal Pengawasan Obat dan Makanan sebanyak 3 rangkap. Kelengkapan permohonan pendaftaran adalah meliputi :

1. Permohonan pendaftaran yang terdiri dari Formulir A, B, C, D yang diisi dengan benar dan lengkap sesuai dengan pedoman dan dilengkapi dengan lampirannya pada masing-masing formulir.
2. Formulir A (diklip di Formulir A)
  - Sertifikat merek dari Departemen Kehakiman RI bila ada
  - Rancangan /desain label dengan warna sesuai dengan rencana yang akan digunakan pada produk yang bersangkutan
  - Fotokopi surat izin dari Departemen Perindustrian RI/BKPM
  - Surat pemeriksaan BPOM setempat (bila sudah pernah diperiksa)
  - Untuk produk suplemen makanan melampirkan fotokopi ijin produksi farmasi dan sertifikat CPOB.
  - Untuk produk air minum dalam kemasan dan garam dilengkapi sertifikat SNI dari Deperindag.
  - Untuk produk yang dikemas kembali harus melampirkan surat keterangan dari pabrik asal.
  - Untuk produk lisensi melampirkan surat keterangan lisensi dari pabrik asal dengan menunjukkan aslinya

Dibuat oleh : Ichda Ch., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Nani R., M.P.
----------------------------------	---	-----------------------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>BAHAN AJAR PENGENDALIAN MUTU PANGAN</b>		
	Semester 2	BAB II. PERIJINAN PANGAN	Prodi PT Boga
No. BAK/TBB/SBG 209	Revisi : 00	Tgl. 01 Mei 2008	Hal 4 dari 18

3. Formulir B (diklip di form B)

- Spesifikasi bahan baku dan BTM
- Asal pembelian bahan baku dan BTM
- Standar yang digunakan pabrik
- Sertifikat wadah dan tutup
- Uji kemasan dan pemerian bahan baku untuk suplemen makanan

4. Fomulir C (diklip di form C)

- Proses proses produksi dari bahan baku sampai produk jadi
- Higiene dan sanitasi pabrik dan karyawan
- Denah dan peta lokasi pabrik

5. Formulir D (diklip di form D)

- Struktur organisasi
- Sistem pengawasan mutu, sarana dan peralatan pengawasan mutu
- Hasil analisa produk akhir lengkap dan asli meliputi pemeriksaan fisika, kimia, BTM (sesuai dengan masing-masing jenis makanan), cemaran mikroba dan cemaran logam
- Apabila diperiksa oleh laboratorium sendiri, harus dilengkapi dengan metoda dan prosedur analisa yang digunakan dengan melampirkan daftar peralatan laboratorium yang dimiliki
- Apabila dilakukan pemeriksaan dilaboratorium pemerintah atau laboratorium yang sudah diakreditasi, agar menyebutkan metoda yang digunakan.
- “in process control” pengawasan mutu selama proses produksi

6. Contoh makanan yang bersangkutan 3 kemasan

7. Selain yang dimaksud di atas bila dianggap perlu, pemohon dapat menyertakan dokumen lain yang dapat menunjang penilaian permohonan dalam rangkap 3.

**ONE DAY SERVICE (ODS)**

Untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi proses permohonan pendaftaran dan proses penilaian, Subdit Evaluasi dan Pendaftaran Makanan & Minuman telah menerapkan sistim pelayanan dan penilaian cepat dan penerbitan persetujuan pendaftaran dalam 24 jam yang disebut ODS (One Day Service) bagi produk-produk makanan yang beresiko **rendah**, baik produk lokal maupun impor yang didaftarkan langsung ke Ditjen POM. Persyaratan produk yang berisiko rendah adalah makanan yang tidak langsung dimakan/dikonsumsi atau masih mengalami proses lebih lanjut, berkadar gula tinggi, aktivitas air (aw) rendah dibawah 0,85, berkeasaman tinggi (pH di bawah 4,5).

**PARAMETER PENILAIAN PRODUK ODS**

1. Formulir A diisi oleh pemohon dengan benar dan lengkap sesuai dengan pedoman.
2. Lampiran untuk produk dalam negeri :
  - Ijin industri atau tanda pendaftaran industri dari Depperindag (untuk pabrik baru dan jenis baru)
  - Sertifikat merek dagang/paten untuk produk yang menggunakan tanda “ R” (nomor paten) pada nama dagang.
  - Sertifikat SNI untuk garam beryodium atau produk yang diklaim sesuai dengan SNI

Dibuat oleh : Ichda Ch., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Nani R., M.P.
----------------------------------	---	-----------------------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>BAHAN AJAR PENGENDALIAN MUTU PANGAN</b>		
	Semester 2	BAB II. PERIJINAN PANGAN	Prodi PT Boga
No. BAK/TBB/SBG 209	Revisi : 00	Tgl. 01 Mei 2008	Hal 5 dari 18

- Desain label (Sesuai dengan peraturan label)
- Contoh produk 3 buah
- Untuk Pabrik pengemas kembali, dilampiri dengan surat keterangan dari pabrik asal
- Untuk pabrik berlisensi, dilampiri keterangan pabrik pemberi lisensi dari negara asal.

3. Lampiran untuk produk impor:

- Surat penunjukkan importir dari pabrik negara asal atau salinan yang dilegalisir oleh importir dengan menunjukkan aslinya.
- Sertifikat Kesehatan /*Free Sale* asli atau salinan yang dilegalisir oleh importir dengan menunjukkan aslinya.
- Contoh label asli dengan desain label sesuai dengan yang akan diedarkan di Indonesia
- Contoh produk 3 buah

4. Label

- Desain label sesuai dengan produk yang akan diedarkan rangkap 3.
- Pada bagian utama label minimal harus memuat: nama produk, berat bersih/isi bersih/netto, nama dan alamat produsen/importir (minimal nama kota, kode pos dan Indonesia atau alamat lengkap) dan nomor pendaftaran.
- Keterangan lain pada label minimal memuat : komposisi bahan, golongan BTM, nama pemanis, pengawet, pewarna lengkap dengan indeks warna (apabils digunakan), masa kedaluarsa, kode produksi, tanggal produksi keterangan lain yang diwajibkan dalam peraturan perundang-undangan.

5. Kelengkapan pengisian Formulir B yang memuat : daftar dan jumlag bahan baku dan BTP yang digunakan, nama BTP dan kegunaannya, khusus untuk pewarna dengan Colour Index (CI), asal bahan baku dan BTP yang digunakan.

6. Kelengkapan pengisian Formulir C yang memuat cara pembuatan dan skema proses produksi

7. Kelengkapan pengisian Formulir D yang dilampiri dengan hasil analisa produksi akhir asli.

8. Waktu pendaftaran : jam 09.00 – 13.00

**B. PRODUK LUAR NEGERI (IMPOR, ML)**

Syarat minimal pendaftaran umum dan ODS produk ML :

- Surat penunjukkan dari pabrik asal (surat asli ditunjukkan sedangkan yang fotokopi dilampirkan).
- Health certificate atau free sale dari instansi yang berwenang di negara asal (surat asli ditunjukkan sedangkan yang fotokopi dilampirkan).
- Hasil analisa laboratorium (asli) yang berhubungan dengan produk antara lain zat gizi (klaim gizi), zat yang diklaim sesuai dengan label, uji kimia, cemaran mikrobiologi dan cemaran logam. Keabsahan hasil analisa tersebut berlaku 6 bulan sejak tanggal pengujian.
- Rancangan label sesuai dengan yang akan diedarkan dan contoh produk.
- Formulir pendaftaran yang telah diisi dengan lengkap.

Khusus untuk ODS, dilampirkan surat persetujuan produk sejenis dan labelnya yang telah mendapatkan nomor pendaftaran.

Dibuat oleh : Ichda Ch., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Nani R., M.P.
----------------------------------	--	-----------------------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>BAHAN AJAR PENGENDALIAN MUTU PANGAN</b>		
	Semester 2	BAB II. PERIJINAN PANGAN	Prodi PT Boga
No. BAK/TBB/SBG 209	Revisi : 00	Tgl. 01 Mei 2008	Hal 6 dari 18

Formulir yang telah diisi, dibuat masing-masing rangkap 4 (empat). 1 (satu) rangkap untuk arsip produsen dan 3 (tiga) rangkap untuk diserahkan kepada petugas dengan ketentuan sebagai berikut :

a. Umum

- Berkas semua produk dalam map snellhecter berwarna kuning;

b. ODS

- Berkas semua produk map snellhecter transparan berwarna kuning

Jika produsen sudah memenuhi syarat kelengkapan formulir pendaftaran, maka produsen harus melakukan pembayaran ke bank BNI 46 nomor rekening 037.000.240799001 dengan biaya yang ditetapkan sesuai dengan PP No. 17 tahun 2001 tentang Tarif atas Jenis Penerimaan Negara Bukan Pajak yang berlaku pada Badan POM.

Terhadap semua formulir pendaftaran, baik ODS maupun Umum, dilakukan evaluasi yang keputusannya dapat berupa : ditolak, disetujui dengan syarat (penambahan data yang harus dilengkapi) atau disetujui. Keputusan untuk Umum diperoleh paling lambat 3 bulan, sedangkan keputusan untuk ODS diperoleh paling lambat 1 hari.

### C. SERTIFIKASI PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

Jika usaha rumahan yang Anda jual banyak peminatnya, tahapan berikut yang perlu Anda lakukan adalah mengurus ijin edar sebagai jaminan bahwa usaha makanan & minuman rumahan yang Anda jual memenuhi standar keamanan makanan. Karena usaha ini dimulai dari rumah maka yang perlu dilakukan adalah mendaftarkan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) ke departemen kesehatan di masing masing wilayah (kabupaten atau propinsi).

Kalau sudah dapat no Registrasi (P-IRT) dari DEPKES tersebut kita bisa memasukkan/jualan yang lebih besar seperti masuk ke dalam Pasar Modern (carrefour/Giant..dll).

P-IRT apa sih? kepanjangannya *Pangan Industri Rumah Tangga*, dimana untuk mendapatkan Sertifikat P-IRT tersebut harus melalui proses penyuluhan dari Dinkes setempat yang ditujukan bagi kalangan pengusaha Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) untuk mendapatkan arahan kesehatan pangan yang diproduksi oleh pengusaha pangan tersebut. Syaratnya salah satunya adalah harus punya SIUP.

Dasar : Keputusan Kepala Badan POM RI Nomor : H.K.00.05.5.1640 tanggal 30 April 2003. tentang Pedoman Tata Cara Penyelenggaraan Sertifikasi Produksi pangan Industri Rumah Tangga ( P.IRT ).

Pengajuan permohonan.

1. Permohonan untuk mendapatkan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) diajukan kepada Pemerintah Daerah c.q. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/kota. Disertai lampiran

Dibuat oleh : Ichda Ch., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Nani R., M.P.
----------------------------------	--	-----------------------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>BAHAN AJAR PENGENDALIAN MUTU PANGAN</b>		
	Semester 2	BAB II. PERIJINAN PANGAN	Prodi PT Boga
No. BAK/TBB/SBG 209	Revisi : 00	Tgl. 01 Mei 2008	Hal 7 dari 18

- a. Mengisi formulir permohonan ijin PIRT
  - b. Fotokopi KTP sebanyak 1 lembar
  - c. Pas foto 3×4 sebanyak 3 lembar
  - d. Rancangan label dari kemasan
  - e. Denah lokasi dan denah bangunan
  - f. Membayar Retribusi
  - g. Penyuluhan
  - h. Inspeksi Lokasi Usaha
2. Permohonan tidak dapat dipenuhi apabila pangan yang diproduksi berupa :
- Susu dan hasil olahannya.
  - Daging, ikan, unggas dan hasil olahannya yang memerlukan proses dan atau penyimpanan beku.
  - Pangan kaleng.
  - Pangan bayi.
  - Minuman berakohol.
  - Air Minum dalam Kemasan ( AMDK )
  - Pangan lain yang wajib memenuhi persyaratan SNI.
  - Pangan lain yang ditetapkan oleh Badan POM.

Jenis Pangan ini harus menggunakan ijin BPOM Provinsi atau BPOM Pusat

3. Pemohon diwajibkan mengikuti penyuluhan keamanan pangan dan diperiksa sarana produksinya.

Selanjutnya, Anda akan diminta mengisi formulir pendaftaran dan pihak DinKes akan mengadakan survei secara langsung ke lokasi tempat pembuatan makanan kecil yang didaftarkan. Setelah survei dilakukan dan semuanya berjalan dengan lancar maka surat PIRT akan dikeluarkan dalam waktu dua minggu. Selain itu akan diberikan penyuluhan kepada pengusaha, bagaimana cara pengawetan makanan dan cara penulisan nomor registrasi serta informasi yang lainnya.

Untuk penyuluhan biasanya dilakukan secara kolektif, apabila peserta terkumpul 20 orang, Anda akan diberikan bekal ilmu dan penyuluhan yang lengkap cara produksi makanan yang aman dan benar. Termasuk di dalamnya pemakaian bahan pengawet, sanitasi dan bahan tambahan dalam produk makanan olahan. Pihak DinKes akan mengeluarkan 2 sertifikat yaitu sertifikat penyuluhan dan sertifikat PIRT.

Biaya : sesuai perda Tentang tarif retribusi perijinan bidang Kesehatan dan Pemeriksaan Laboratorium Kesehatan Pada Dinas Kesehatan Kabupaten.

Dibuat oleh : Ichda Ch., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Nani R., M.P.
----------------------------------	---	-----------------------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>BAHAN AJAR PENGENDALIAN MUTU PANGAN</b>		
	Semester 2	BAB II. PERIJINAN PANGAN	Prodi PT Boga
No. BAK/TBB/SBG 209	Revisi : 00	Tgl. 01 Mei 2008	Hal 8 dari 18

#### **D. SERTIFIKASI LAIK HYGIENE SANITASI JASABOGA.**

Dasar: Keputusan Menteri Kesehatan RI No 715 / MENKES / SK/ V/ 2003 Tanggal 23 Mei 2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.

Pengajuan permohonan :

1. Untuk memperoleh Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga, pengusaha mengajukan permohonan kepada Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten setempat.
2. Surat permohonan disertai lampiran sebagai berikut :
  - Fotocopy KTP permohonan yang masih berlaku.
  - Denah bangunan dapur.
  - Surat penunjukan penanggung jawab jasaboga
  - Foto copy ijazah/sertifikat tenaga sanitarian yang memiliki pengetahuan hygiene sanitasi makanan.
  - Fotocopy sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan bagi pengusaha.
  - Fotocopy sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan minimal 1 ( satu ) orang.
  - Rekomendasi dari asosiasi Jasaboga.
  - Pas Foto 4 X 6

Biaya : sesuai perda Tentang tarif retribusi perijinan bidang Kesehatan dan Pemeriksaan Laboratorium Kesehatan Pada Dinas Kesehatan Kabupaten.

#### **E. SERTIFIKASI LAIK HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN.**

Dasar: Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor : 1098/MENKES/SK/VII/2003 tanggal 31 Juli 2003 tentang Persyaratan Hygiene sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

Pengajuan permohonan.

1. Untuk memperoleh sertifikat laik hygien sanitasi rumah makan dan restoran pengusaha mengajukan permohonan kepada Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten setempat.
2. Surat permohonan disertai lampiran :
  - Fotocopy KTP.
  - Denah bangunan dan peta lokasi.
  - Surat penunjukan penanggung jawab rumah makan dan restoran.
  - Fotocopy sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan bagi pengusaha
  - Fotocopy sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan minimal 1 ( satu ) orang.
  - Rekomendasi dari asosiasi Rumah Makan dan Restoran.

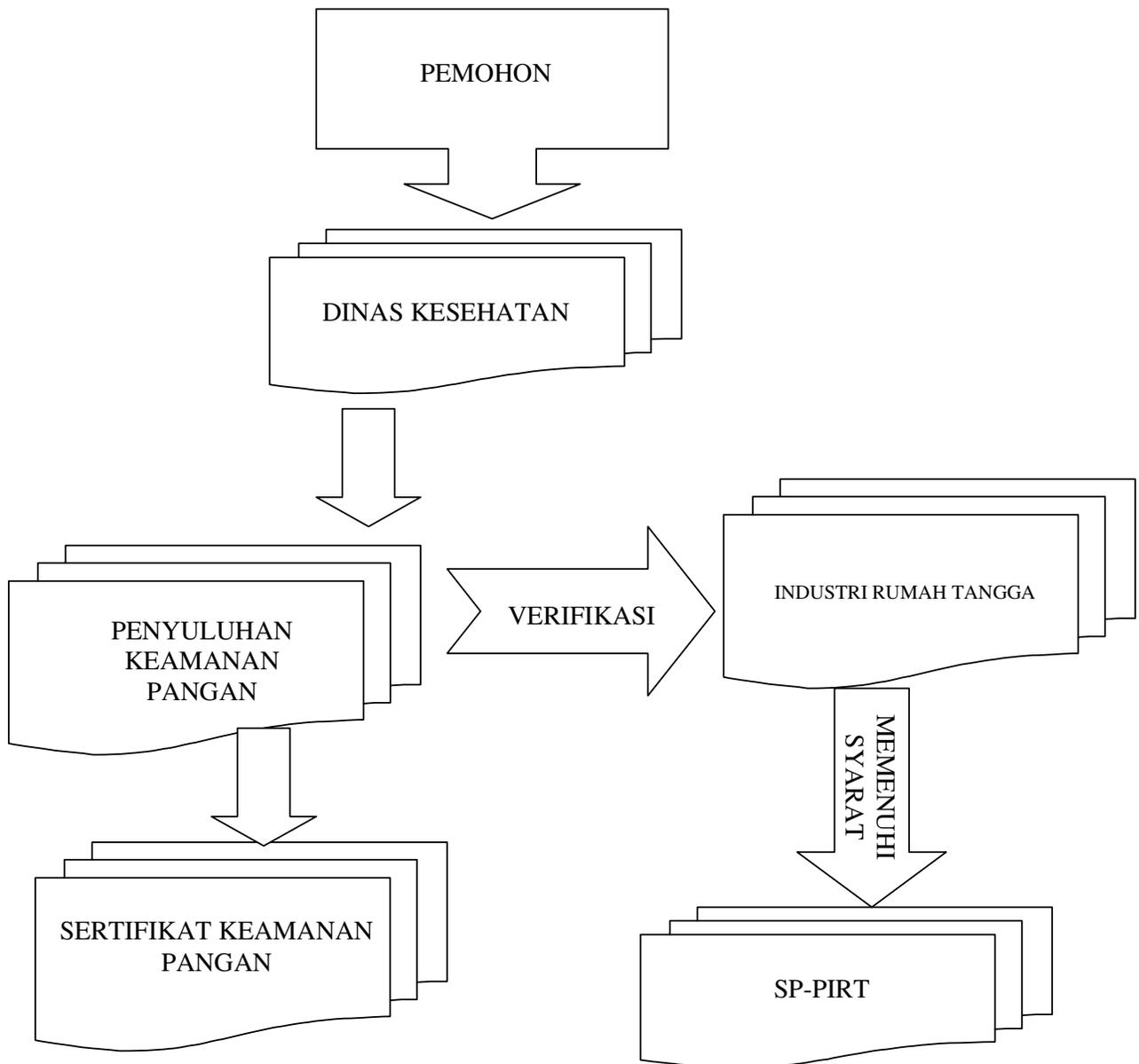
Biaya : sesuai perda Tentang tarif retribusi perijinan bidang Kesehatan dan Pemeriksaan Laboratorium Kesehatan Pada Dinas Kesehatan Kabupaten.

Dibuat oleh : Ichda Ch., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Nani R., M.P.
----------------------------------	---	-----------------------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>BAHAN AJAR PENGENDALIAN MUTU PANGAN</b>		
	Semester 2	BAB II. PERIJINAN PANGAN	Prodi PT Boga
No. BAK/TBB/SBG 209	Revisi : 00	Tgl. 01 Mei 2008	Hal 9 dari 18

# PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (PIRT)

DASAR : Keputusan Badan POM RI Nomor : H.K.00.05.5.1640 tanggal 30 April 2003.  
Tentang Pedoman tata cara Penyelenggaraan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga ( P.IRT )

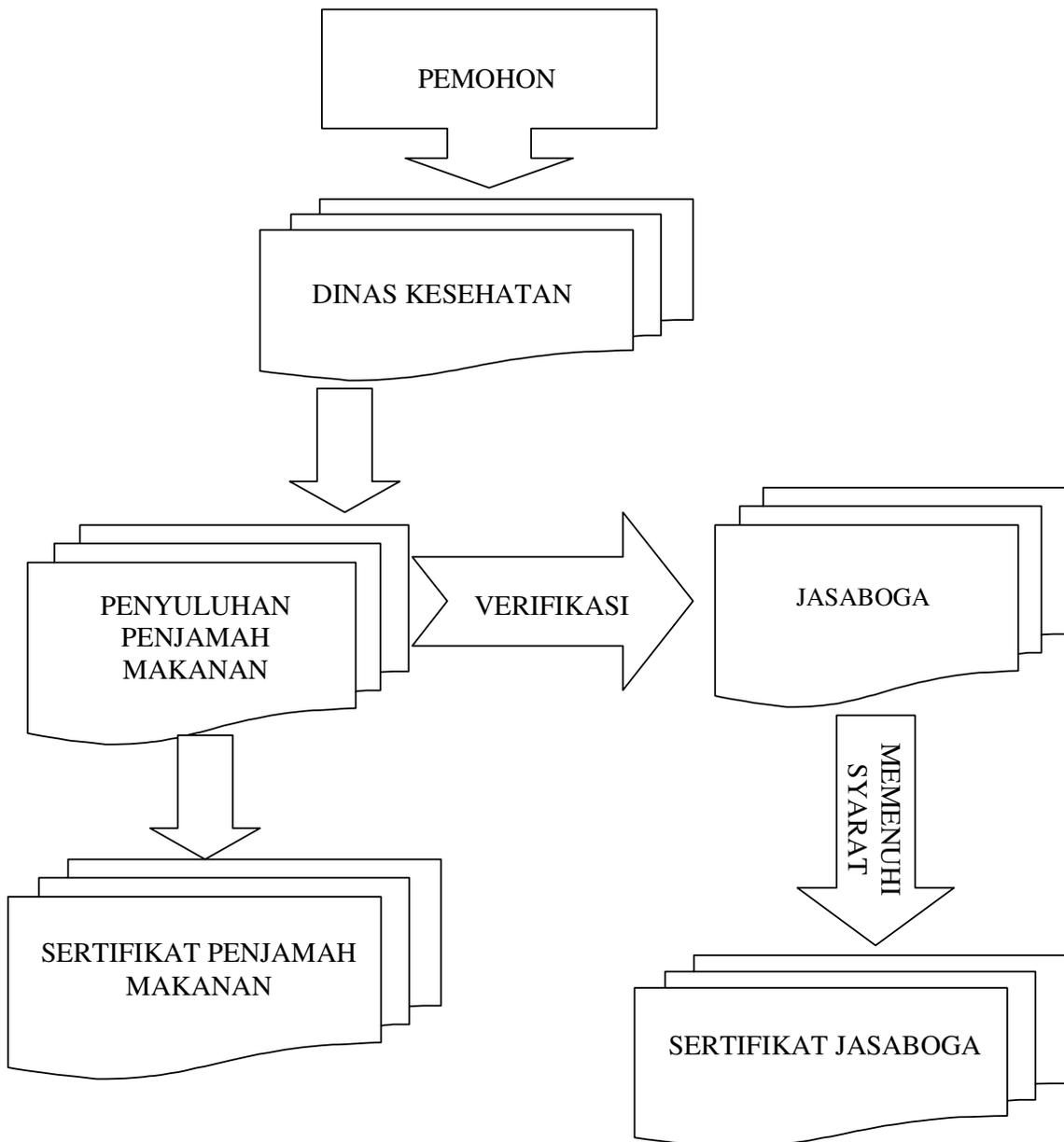


Dibuat oleh : Ichda Ch., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Nani R., M.P.
----------------------------------	---	-----------------------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>BAHAN AJAR PENGENDALIAN MUTU PANGAN</b>		
	Semester 2	BAB II. PERIJINAN PANGAN	Prodi PT Boga
No. BAK/TBB/SBG 209	Revisi : 00	Tgl. 01 Mei 2008	Hal 10 dari 18

# SERTIFIKAT LAIK HYGIENE SANITASI JASABOGA

DASAR : Keputusan Menteri Kesehatan RI No 715 / MENKES / SK/ V/ 2003  
Tanggal 23 Mei 2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.

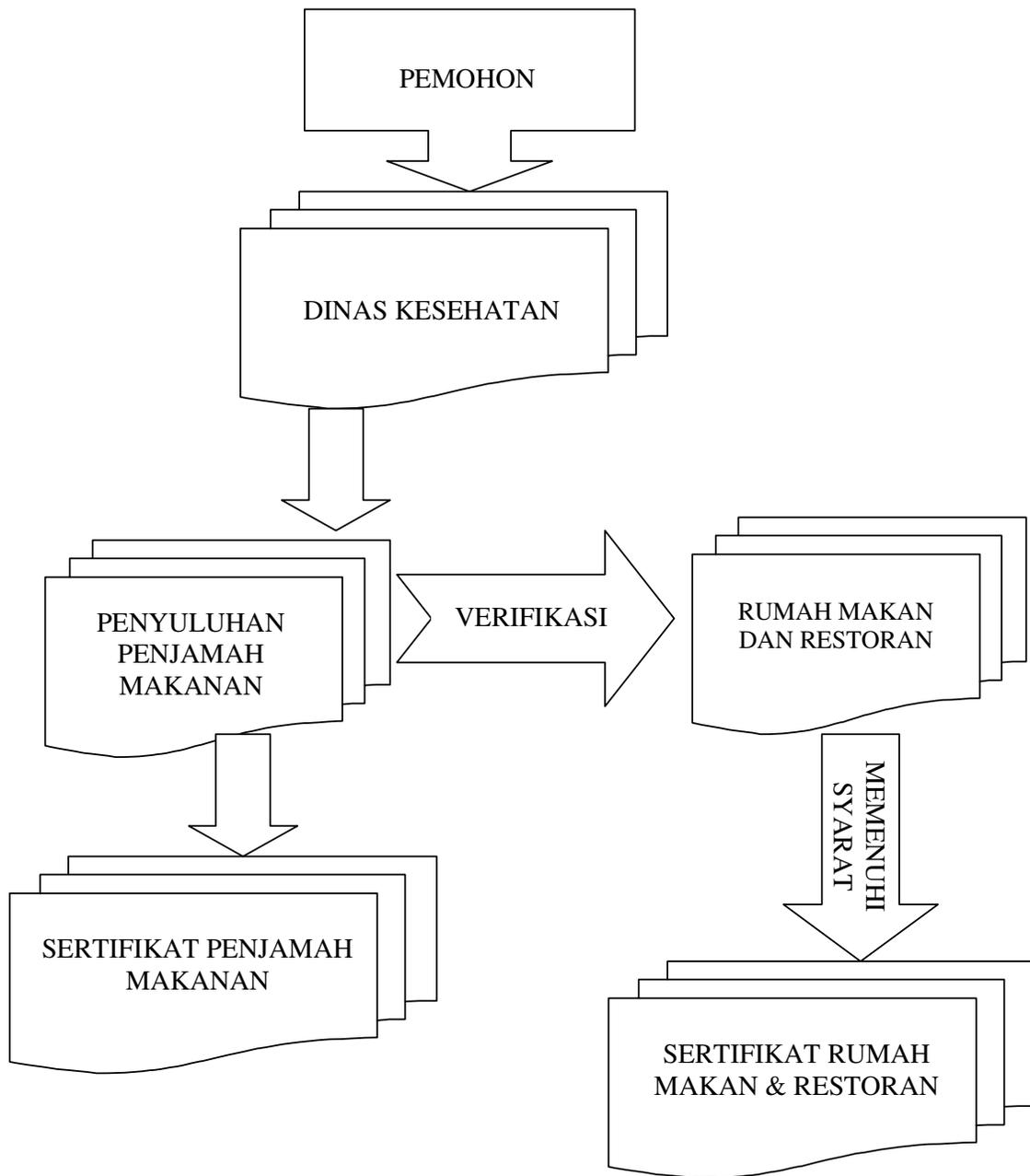


Dibuat oleh : Ichda Ch., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Nani R., M.P.
----------------------------------	---	-----------------------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>BAHAN AJAR PENGENDALIAN MUTU PANGAN</b>		
	Semester 2	BAB II. PERIJINAN PANGAN	Prodi PT Boga
No. BAK/TBB/SBG 209	Revisi : 00	Tgl. 01 Mei 2008	Hal 11 dari 18

# SERTIFIKAT HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN & RESTORAN

Dasar: Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor : 1098/MENKES/SK/VII/2003  
 tgl 31 Juli 2003 tentang Persyaratan Hygiene sanitasi Rumah Makan & Restoran.



Dibuat oleh : Ichda Ch., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Nani R., M.P.
----------------------------------	---	-----------------------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>BAHAN AJAR PENGENDALIAN MUTU PANGAN</b>		
	Semester 2	BAB II. PERIJINAN PANGAN	Prodi PT Boga
No. BAK/TBB/SBG 209	Revisi : 00	Tgl. 01 Mei 2008	Hal 12 dari 18

Cerita pengalaman seseorang yang mengurus P-IRT :

Akhirnya mulailah bersibuk ria mengurus ijin ijinnya, mulai dari Surat Keterangan Domisili Usaha (Syarat bikin SIUP) yang diurus di RT->RW->Lurah-> sampe tanda tangan CAMAT.

Biayanya :

Surat Pengantar dari RT: Gak bayar (masukin aja ke kas RT)

Surat Pengantar dari RW: Gak Bayar (masukin aja ke kas RW)

Surat Pengantar dari Lurah: 50 Ribu (Tadinya 100 ribu, tapi nego dengan pengurusnya karena dikira mau minta pinjaman dana ke Bank)

Tembusan ke CAMAT : bayar 100 Ribu (ini juga udah di tawar..:( huihh ternyata hari gini masih aja ada yang kayak gini..)

Abis itu ngurus izin usaha SIUP di kantor walikota Bekasi tepatnya di BPPT (Balai Pengurusan Perizinan Terpadu)..., ternyata tidak sesulit yang saya bayangkan..., sempat terlintas mau pake jasa usaha aja tinggal bayar lebih untuk jasanya.. cuma karena penasaran dan semangat 45 nya untuk mau maju jadi saya urus sendiri..: Pas daftar di Front Officenya Gak Neko neko.. cuma tinggal kasih :

1. Foto copy SKDU dari camat.
2. Foto copy KTP penanggung jawab usaha
3. Materai 2 Lembar (6000)
4. Biaya Administrasi: 250.000

Jadinya tinggal tunggu sekitas 5 hari kerja (Emang sgitu sih kalo baca baca di Internet [www.kotabekasi.go.id](http://www.kotabekasi.go.id) tentang urus siup di BPPT)

Nahhh abis SIUP jadi tinggal daftar ke DINKES Kota Bekasi (Didepan Grand Mall Bekasi), di sini juga gak banyak neko neko kok. Tinggal daftar ke bagian pelayanan Makanan & Minuman ambil formulir jangan lupa bawa sample produknya. Biayanya 300 Ribu (Ini biaya sudah semua, termasuk bayar penyuluh dan snack untuk pas hari H penyuluhan nanti yang 1 hari penuh dari pagi sampe sore). Cuma emang di DINKES nya itu yang agak lama karena harus menunggu total 30 pendaftar untuk penyuluhan barengnya, kemaren aja pas daftar urutan 17 pas bulan Februari (kalo gak salah) nunggu sekitar sebulan lah. Nah kalo mau cepet dari proses pendaftaran sampe penyuluhan langsung aja daftar rame rame 30 orang biar bisa langsung dapat penyuluhan hehehe

Nah pas hari H penyuluhan, itu akan seharian penuh mendapatkan bimbingan dari DINKES dimana materinya kurang lebih tentang cara pengolahan bahan yang baik, penyakit pangan, sanitasi, undang undang & Pengawasan Pangan, dll.

Setelah penyuluhan biasanya akan ada kunjungan lapangan ke tempat usaha, kunjungan ini dimaksudkan untuk melihat secara langsung apakah sarana produksi (alat dan mesin, tempat, bahan yang digunakan, bahan pembantu, dll), cara proses pengolahan, dll sudah dilaksanakan dengan baik oleh UKM sesuai dengan prinsip-prinsip keamanan pangan yang telah diperoleh selama penyuluhan.

Dibuat oleh : Ichda Ch., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Nani R., M.P.
----------------------------------	---	-----------------------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>BAHAN AJAR PENGENDALIAN MUTU PANGAN</b>		
	Semester 2	BAB II. PERIJINAN PANGAN	Prodi PT Boga
No. BAK/TBB/SBG 209	Revisi : 00	Tgl. 01 Mei 2008	Hal 13 dari 18

Setelah kunjungan & penyuluhan itu baru kita dapatkan surat sertifikat P-IRT dari DINKES.

Sekarang kami sudah mendapatkan sertifikat P-IRT tersebut, hayo para pengusaha makanan (UKM) buruan daftarin usahanya untuk mendapatkan sertifikat P-IRT.

#### **F. PIAGAM BINTANG KEAMANAN PANGAN/CPPB**

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menganugrahi Piagam Bintang Keamanan Pangan terhadap industri pangan yang produknya dianggap terjamin mutu keamanan pangannya. Mulai dari proses produksi, SDM hingga sampai ke masyarakat.

Perusahaan yang mendapat katagori **bintang satu**, industri pangan yang dianggap telah melatih semua karyawannya dan mempraktekannya dalam proses produksi.

Pada **bintang dua**, selain telah memenuhi kriteria bintang satu, juga ditambah konsistensi menerapkan cara produksi pangan yang baik (CPPB) serta mengembangkan prosedur dan lembar kerja.

Untuk **bintang tiga**, kriteria ditambah dengan perusahaan telah menerapkan manajemen keamanan dan dapat mengendalikan resiko keamanan pangan.

Penerima piagam ini, tersebar hingga seluruh Indonesia, mulai dari industri rumah tangga pangan (IRTP) hingga industri skala besar. Sifat dari program ini sukarela, sehingga masih sedikit perusahaan yang mau diaudit tenaga keamanan pangannya oleh BPOM. Pada 2007, BPOM akan lebih memfokuskan proses produksi keamanan yang baik pada industri pangan rumah tangga. Sehingga, minimal mereka dapat meraih piagam bintang satu. Untuk itu, BPOM akan meningkatkan tenaga penyuluh keamanan pangan yang sebagian diambil dari Dinas Kesehatan (Dinkes). Saat ini total jumlah tenaga penyuluh hanya 2.700, dan nanti akan ditingkatkan hingga 6.000 orang. Perihal penggunaan tenaga dari Dinkes, untuk sementara waktu BPOM terpaksa mengambil tenaga Dinkes. Pasalnya selain kurang tenaga, kewenangan BPOM juga hanya sampai di tingkat kabupaten. Bimbingan yang akan diberikan pada industri pangan kecil di antaranya, bimbingan teknis audit pangan yang baik, pemberian pedoman dan modul makan siap saji serta keamanan pangan di kantin sekolah. Dengan adanya pelatihan yang menyebar ke berbagai wilayah, diharap kejadian heboh formalin di waktu lampau tidak akan terjadi.

Dibuat oleh : Ichda Ch., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Nani R., M.P.
----------------------------------	---	-----------------------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>BAHAN AJAR PENGENDALIAN MUTU PANGAN</b>		
	Semester 2	BAB II. PERIJINAN PANGAN	Prodi PT Boga
	No. BAK/TBB/SBG 209	Revisi : 00	Tgl. 01 Mei 2008
			Hal 14 dari 18



Gambar . Contoh piagam bintang dua (\*\*\*) dan bintang satu (\*) keamanan pangan

Pedoman CPPB: Keputusan Kepala BPOM RI Nomor HK.00.05.5.1639 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)

## G. SERTIFIKAT HALAL



1. Sertifikat halal bersifat sukarela
2. Sertifikat halal dikeluarkan oleh Majelis Utama Indonesia (MUI) melalui LPPOM-MUI

Website : [www.halalmui.org](http://www.halalmui.org)

Dibuat oleh : Ichda Ch., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Nani R., M.P.
----------------------------------	--	-----------------------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>BAHAN AJAR PENGENDALIAN MUTU PANGAN</b>		
	Semester 2	BAB II. PERIJINAN PANGAN	Prodi PT Boga
No. BAK/TBB/SBG 209	Revisi : 00	Tgl. 01 Mei 2008	Hal 15 dari 18

### Persyaratan Sertifikasi Halal

1. Perusahaan harus mempunyai Halal Assurance System (HAS)
2. Perusahaan mengangkat Internal Auditor
3. Masa berlaku sertifikat Halal adalah dua tahun
4. Biaya sertifikasi antara Rp 1.000.000 – Rp 3.500.000
5. Untuk menggunakan logo halal pada label, perlu ijin dari BPOM RI

Sedangkan untuk mendapatkan sertifikat halal dari MUI, Anda bisa datang langsung ke Kantor MUI di kota Anda. Dengan menyiapkan pengajuan dengan syarat sebagai berikut:

1. Fotokopi KTP
2. Pas foto 3x4 sebanyak 2 lembar
3. Fotokopi izin usaha

Persyaratan tersebut tidak mengikat, apabila salah satu persyaratan tidak bisa dipenuhi tidak menjadi masalah. Di LP POM MUI nantinya Anda tinggal mengisi formulir yang telah disediakan. Isinya mengenai bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan usaha makanan rumahan Anda.

Setelah persyaratan dan pengajuan tidak ada masalah, MUI di kota Anda akan menugaskan tim auditor untuk mengecek ke lapangan. Apabila tim auditor tidak menemui masalah di lapangan, kemudian auditor membuat rekomendasi untuk komisi Fatwa. Komisi Fatwa yang akan mengesahkan sertifikat halal Anda.

Sertifikat halal tersebut bisa langsung diberikan sekitar dua minggu. Namun, jika terdapat hambatan, maka harus diperbaiki terlebih dulu. Untuk pengurusan nomor registrasi DinKes, Anda bisa langsung datang ke kantor DinKes.

Keuntungan dengan ijin PIRT dan sertifikat halal MUI adalah bahwa usaha rumahan Anda lebih aman dikonsumsi. Cantumkan nomor PIRT dan logo halal Anda dalam kemasan. Sekarang Anda siap untuk bekerjasama dengan banyak orang untuk memasarkan produk rumahan Anda.

### H. Kode Bergaris (Bar Code)

Kode ini memberi informasi soal identifikasi asal produk dan lainnya. Di bawah garis-garis vertikal yang dapat dibaca dengan teknologi optik itu, umumnya terdapat 13 angka.

- Dua angka pertama menunjukkan negara asal,
- lima angka berikutnya pembuat dan distributornya,
- lima angka selanjutnya merupakan identifikasi produk itu sendiri
- satu angka terakhir adalah angka kontrol.



Dibuat oleh : Ichda Ch., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Nani R., M.P.
----------------------------------	---	-----------------------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>BAHAN AJAR PENGENDALIAN MUTU PANGAN</b>		
	Semester 2	BAB II. PERIJINAN PANGAN	Prodi PT Boga
No. BAK/TBB/SBG 209	Revisi : 00	Tgl. 01 Mei 2008	Hal 16 dari 18

### I. Sertifikasi Pangan lainnya.

1. SNI (air kemasan, gula, garam, dll) melalui lembaga sertifikasi seperti : Sucofindo, TUV, dsb
2. HACCP (Hazard Assessment Critical Control Point)
3. ISO 22000/2000
4. BRC (British Retail Consorsium)
5. IFS (International Food Standard)

Untuk produk obat tradisional, diperlukan ijin edar dari Depkes Provinsi dengan kode :

1. TR untuk produksi dalam negeri
2. TL untuk produksi luar negeri

Contoh penulisan nomor : **P – IRT No. 206347102025**

Keterangan :

- angka ke-1 : menunjukkan kode jenis kemasan
- angka ke-2,3 : menunjukkan nomor urut jenis produk
- angka ke-4,5,6,7 : menunjukkan kode propinsi dan kabupaten/kota
- angka ke-8,9 : menunjukkan nomor urut produk PP-IRT yang telah memperoleh SPP-IRT
- angka ke-10,11,12 : menunjukkan nomor urut PP-IRT di kabupaten/kota yang bersangkutan

#### Penjelasan nomor :

- 2 : jenis kemasan adalah plastik
- 06 : kelompok jenis pangan yaitu tepung dan hasil olahannya dan jenis produknya adalah biskuit
- 3471 : propinsi DIY, Kota Yogyakarta
- 02 : nomor urut jenis pangan yang ke-2 memperoleh nomor sertifikasi
- 025 : nomor urut perusahaan IRT di Yogyakarta

Jadi, nomor P-IRT tersebut adalah nomor ijin untuk pangan dengan kemasan plastik, termasuk jenis biskuit, produsen beralamat di Kota Yogyakarta, merupakan pangan ke-2 yang memperoleh nomor sertifikasi, dan perusahaan tersebut tercatat sebagai perusahaan nomor 25 di Kota Yogyakarta

#### Kode angka pada jenis kemasan :

- 1 : Kaca
- 2 : Plastik
- 3 : Karton / Kertas
- 4 : Tetrapak (harus MD)
- 5 : Kaleng (harus MD)
- 6 : Alumunium Foil

Dibuat oleh : Ichda Ch., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Nani R., M.P.
----------------------------------	--	-----------------------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>BAHAN AJAR PENGENDALIAN MUTU PANGAN</b>		
	Semester 2	BAB II. PERIJINAN PANGAN	Prodi PT Boga
No. BAK/TBB/SBG 209	Revisi : 00	Tgl. 01 Mei 2008	Hal 17 dari 18

- 7 : Komposid (harus MD)
- 8 : Ganda
- 9 : Lain – lain

#### **Nomor Urut Jenis Produk**

- 01 : Daging dan hasil olahannya  
ex: abon daging, baso daging, dendeng sapi, rambak kulit
- 02 : Ikan dan hasil olahannya  
ex: abon ikan, baso ikan, cumi kering, ikan asap, ikan asin, kerupuk ikan, pasta, ikan, petis, terasi, udang kering
- 03 : Unggas dan hasil olahannya  
ex: abon ayam, telur asin, keripik cakar, ayam baker
- 04 : sayur dan hasil olahannya  
ex: acar asinan sayur, jamur asin/kering, sayur asin/kering, sayur kering
- 05 : kelapa dan hasil olahannya  
ex: kelapa paruta kering, olahan air kelapa/nata de coco, paste kelapa, santan
- 06 : tepung dan hasil olahannya  
ex: bihun, biscuit, dodol, jenang, kerupuk, kue basah, kue brem, kue kering, macaroni mie kering, mie basah, tapioca, Tepung aren, Tepung beras/ketan, Tepung gandum, Tepung hunkwee, Tepung Kedele, Tepung kelapa, Tepung kentang, tepung pisang, tepung sagu roti, sohun, tahu, wingko, geplak.
- 07 : Minyak goreng, Minyak jagung, Minyak kacang, Minyak kedele, Minyak kelapa, Minyak bunga matahari, Minyak Zaitun
- 08 : Jem/jam dan jenisnya  
jem / selai / jeli buah, marmalade, serikaya
- 09: Gula, Madu, Kembang gula  
Gula aren, Gula kelapa, Gula pasir, Gula semur, Kembang gula, Kembang gula kare, Madu, Sirop.
- 10 : Coklat, Kopi, The  
Coklat biji / bubuk, Kopi campur, Kopi biji / bubuk, Teh
- 11 : Bumbu  
Aneka bumbu masak, bawang goreng, Cuka, Kecap asin / manis, Petis, Saos cabe, Saos ikan, Saos kacang, Saos tomat, Tauco, Terasi
- 12 : Rempah rempah  
Bawang merah kering/pasta/bubuk, Cabe kering / pasta / bubuk, Cengkeh kering / pasta / bubuk, Jahe kering / pasta / bubuk, Jintan, Kayu manis, Kapulaga, Ketumbar, Kunyit kering / pasta / bubuk, Lada putih / hitam, Pala / bunga pala, Wijen
- 13 : Minuman ringan, Jus  
Jus buah, Minuman beraroma, Minuman buah, Minuman gula asam, Minuman kacang kedelai/Sari kedele, Minuman kopi / campur, Minuman kunyit asam, Minuman lidah buaya, Minuman rumput laut, Minuman sari madu, Minuman the
- 14 : Buah dan hasil olahannya  
Asinan buah, Buah kering, Manisan buah, Kurma, Sari buah, Emping pisang.

Dibuat oleh : Ichda Ch., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Nani R., M.P.
----------------------------------	---	-----------------------------------

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>BAHAN AJAR PENGENDALIAN MUTU PANGAN</b>		
	Semester 2	BAB II. PERIJINAN PANGAN	Prodi PT Boga
No. BAK/TBB/SBG 209	Revisi : 00	Tgl. 01 Mei 2008	Hal 18 dari 18

- 15 : Biji-bijian dan umbi-umbian  
Beras, Jagung, Ketan, Keripik kentang, Keripik ketela, Keripik singkong, Keripik Sukun, Tape ketan, Kacang, Emping mlinjo, Getuk.
- 16 : Es  
Es batu, Es jus, Es stik

### **Kode Propinsi, Kabupaten Dan Kota .**

- 33 Jawa Tengah
- 33.08 Kabupaten Magelang
- 33.10 Klaten
- 34 DI Yogyakarta
- 34.01 Kabupaten Kulon Progo
- 34.02 Kabupaten Bantul
- 34.03 Kabupaten Gunung Kidul
- 34.04 Kabupaten Sleman
- 34.71 Kota Yogyakarta.

### **PR: (Kerjakan di buku Laporan Akhir)**

3. Apa arti nomor P-IRT di bawah ini
  - a. 213340301689
  - b. 210330894151

Dibuat oleh : Ichda Ch., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Nani R., M.P.
----------------------------------	---	-----------------------------------