



BADAN POM

Laporan Tahunan

**DIREKTORAT
STANDARDISASI
PANGAN OLAHAN
2020**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT karena atas berkat, rahmat dan karunia-Nya sehingga Laporan Tahunan Direktorat Standardisasi Pangan Olahan Tahun Anggaran 2020 telah disusun. Penyusunan laporan ini merupakan salah satu upaya pelaksanaan transparansi dan akuntabilitas kinerja dalam kerangka *Good Governance and Clean Government* serta pelaksanaan tugas dan fungsi Direktorat Standardisasi Pangan Olahan dalam rangka pencapaian visi dan misi organisasi Badan POM.

Laporan tahunan ini disusun sebagai sarana informasi kepada unit kerja terkait tentang output dan mengenai kegiatan yang telah dilakukan Direktorat Standardisasi Pangan Olahan pada Tahun 2020. Materi yang disampaikan dalam Laporan ini telah disesuaikan dengan ketentuan yang ditetapkan Badan POM, dalam hal ini Biro Perencanaan dan Keuangan Badan POM.

Terima kasih kepada seluruh jajaran Direktorat Standardisasi Pangan Olahan serta mitra kerja atas hasil-hasil yang dicapai selama Tahun Anggaran 2020. Semoga laporan tahunan ini bermanfaat sebagai bahan evaluasi bagi pelaksanaan kegiatan serta mendorong peningkatan kualitas, peningkatan kinerja, semangat dan kontribusi dalam berkerja bagi seluruh pegawai di lingkungan Direktorat Standardisasi Pangan Olahan.

Jakarta, April 2021

Direktur Standardisasi Pangan Olahan

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Yunida", is placed above the printed name of the director.

Dra. Yunida Nugrahanti Soedarto, Apt., MP

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
<i>OUR ACHIEVEMENT – 2020 A SPARKLING YEAR</i>	vi
<i>HIGHLIGHT KEGIATAN</i>	vii
BAB I. PENDAHULUAN	1
BAB II. PENGELOLAAN SUMBERDAYA	6
BAB III. HASIL KEGIATAN	27
BAB IV. PENUTUP	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi Direktorat Standardisasi Pangan Olahan	4
Gambar 1.2 Siklus dalam Sistem Manajemen Standardisasi Pangan Olahan	5
Gambar 2.1 Profil Sumber Daya Manusia Berdasarkan Pangkat/Golongan	10
Gambar 2.2 Profil Sumber Daya Manusia Berdasarkan Jabatan	12
Gambar 2.3 Profil Sumber Daya Manusia Berdasarkan Usia	12
Gambar 2.4 Dokumentasi Workshop Legal Drafting	13
Gambar 2.5. Dokumentasi Peserta Workshop Legal Drafting Sesi Foto Bersama.....	14
Gambar 2.6 Dokumentasi Workshop Online Work Life Balance di Era New Normal ..	15
Gambar 2.7 Dokumentasi Workshop Online Work Life Balance di Era New Normal Sesi Foto Bersama	15

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Daftar PNS Direktorat Standardisasi Pangan Olahan Tahun 2020	6
Tabel 2.2 Tenaga Pramubakti Direktorat Standardisasi Pangan Olahan Tahun 2020 ..	9
Tabel 2.3 Profil Sumber Daya Manusia Berdasarkan Tingkat Pendidikan Tahun 2020	10
Tabel 2.4 Sarana dan Prasarana.....	18
Tabel 2.5 Perencanaan dan Realisasi Anggaran Tahun 2020	22

OUR ACHIEVEMENTS – 2020 A SPARKLING YEAR

1. **Terobosan di masa Pandemi :**
 - a. Layanan konsultasi online
 - b. Penyusunan Pedoman Produksi dan Distribusi Pangan Olahan dalam Masa Kedaruratan Kesehatan COVID-19 di Indonesia
 - c. Pelaksanaan kegiatan pembelajaran online mengenai peraturan di bidang pangan olahan melalui *google classroom*
 - d. Aktif melakukan pelaksanaan advokasi dan sosialisasi online standar pangan
2. **Juara 1 Lomba *Public Speaking* dalam rangka HUT BPOM ke 19**
3. **Mendapat predikat Wilayah Bebas dari Korupsi (WBK) dari Kementerian Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi (KemenPAN RB)**

HIGHLIGHT KEGIATAN

Pangan adalah kebutuhan dasar manusia yang paling hakiki. Dalam rangka pemenuhan kebutuhan pangan yang aman, bermutu, dan bergizi maka inovasi di bidang pangan akan terus meningkat. Standar menjadi sangat penting untuk mengantisipasi perkembangan inovasi di bidang pangan dalam rangka menjamin keamanan, mutu, dan gizi pangan tersebut bagi masyarakat.

Salah satu peran strategis Direktorat Standardisasi Pangan Olahan adalah penyiapan perumusan kebijakan, penyusunan pedoman, standar, kriteria dan prosedur, serta pelaksanaan dan pengendalian, bimbingan teknis, dan evaluasi di bidang pengaturan dan standardisasi pangan olahan yang sejalan dengan visi organisasi Badan POM, yaitu “Obat dan Makanan aman, bermutu, dan berdaya saing untuk mewujudkan Indonesia maju yang berdaulat, mandiri, dan berkepribadian berlandaskan gotong royong”. Direktorat Standardisasi Pangan Olahan berperan penting dalam menyiapkan kebijakan dan regulasi yang menjadi acuan dalam melakukan pengawasan keamanan pangan di Indonesia dan mendukung industri pangan nasional untuk dapat bersaing di tingkat internasional.

Direktorat Standardisasi Pangan Olahan yang mempunyai tugas melaksanakan kegiatan standardisasi untuk pangan olahan dan berdasarkan pada sistem manajemen standardisasi telah menetapkan 14 komponen kegiatan pada tahun 2020. Selain itu, Direktorat Standardisasi Pangan Olahan juga telah melakukan peningkatan kompetensi dengan mengadakan *Workshop Legal Drafting*, *Workshop Online Work Life Balance*, *Workshop Online* Pendugaan dan Pengendalian Umur Simpan Produk Pangan, *Workshop Analisis Risiko Keamanan Pangan*, *Workshop Food Defense*, dan *Workshop Online Happiness at Difficult Times*. Serangkaian kegiatan tahun 2020 tersebut direalisasikan dengan total anggaran sebesar Rp. 7.518.256.394,- (99,85% dari total anggaran) dengan jumlah sumber daya manusia sebanyak 56 orang.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Direktorat Standardisasi Pangan Olahan merupakan salah satu unit kerja di Kedepuyan Bidang Pengawasan Pangan Olahan - Badan Pengawas Obat dan Makanan. Dalam rangka memenuhi tugas dan fungsi, serta sebagai penyelenggara pelayanan publik sesuai Peraturan Badan POM Nomor 26 Tahun 2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan yaitu melaksanakan pengkajian, penyusunan dan pelaksanaan kebijakan, penyusunan norma, standar, prosedur, kriteria, pelaksanaan bimbingan teknis dan supervisi, serta evaluasi dan pelaporan di bidang standardisasi pangan olahan. Hal ini juga sejalan dengan amanat Undang-Undang Nomor 25 Tahun 2009 tentang Pelayanan Publik bahwa setiap pelaksanaan kegiatan di bidang standardisasi pangan olahan mengacu pada asas keprofesionalan, partisipatif, dan akuntabilitas.

1.2 Maksud dan Tujuan

1.2.1 Maksud

Memberikan gambaran keadaan internal organisasi, pelaksanaan kegiatan, proses penyelenggaraan pelayanan publik, dan kesesuaian terhadap arah kebijakan, rencana dan strategi yang ditetapkan oleh Badan POM dan Direktorat Standardisasi Pangan Olahan. Melalui pelaporan ini, diperoleh pengukuran kinerja yang komprehensif dan terintegrasi dari semua kegiatan di Direktorat Standardisasi Pangan Olahan pada tahun 2020.

1.2.2 Tujuan

- Memberikan landasan serta penjelasan mengenai pengukuran kinerja Direktorat Standardisasi Pangan Olahan dalam rangka meningkatkan efektivitas dan efisiensi kerja.
- Meningkatkan kemampuan organisasi dan sumber daya yang tersedia di Direktorat Standardisasi Pangan Olahan dalam penyelenggaraan tugas fungsi serta pelayanan publik sesuai dengan arah kebijakan, rencana dan strategi Badan POM.

1.3 Ruang Lingkup

Laporan Tahunan mencakup kebijakan, rencana kinerja dan strategi, target dan sasaran yang akan dicapai, serta proses dan hasil pelaksanaan kegiatan termasuk kondisi internal dan eksternal Direktorat Standardisasi Pangan Olahan yang terkait dengan tugas dan fungsi organisasi.

1.4 Gambaran Umum Direktorat Standardisasi Pangan Olahan

1.4.1 Visi, Misi, dan Budaya Organisasi

Dalam mendukung pencapaian visi dan misi Badan POM, maka Direktorat Standardisasi Pangan Olahan dengan tugasnya sebagai unit Eselon II yang bertanggung jawab menyiapkan kebijakan dan regulasi

yang mendukung dan mengawasi industri produk pangan nasional untuk dapat bersaing di tingkat internasional mempunyai Visi yang mengacu pada Visi Badan POM 2020-2024 sebagai berikut:

“Obat dan Makanan aman, bermutu, dan berdaya saing untuk mewujudkan Indonesia maju yang berdaulat, mandiri, dan berkepribadian berlandaskan gotong royong”

Penjelasan Visi:

Proses penjaminan pengawasan obat dan makanan dilaksanakan untuk produk Obat dan Makanan yang aman, bermutu dan berdaya saing sehingga dapat membangkitkan perekonomian Indonesia menjadikan Indonesia maju yang berdaulat, mandiri dan berkepribadian berlandaskan gotong royong sesuai dengan ideologi bangsa Indonesia.

Terwujudnya visi yang telah dijabarkan sebelumnya merupakan tantangan dan tanggung jawab yang perlu dihadapi oleh segenap pegawai di lingkungan Direktorat Standardisasi Pangan Olahan. Sebagai bentuk nyata dari visi tersebut, maka Direktorat Standardisasi Pangan Olahan mempunyai empat misi yang mengacu pada misi Badan POM. Pernyataan misi Badan POM yang dimaksud adalah sebagai berikut:

1. Membangun SDM unggul terkait Obat dan Makanan dengan mengembangkan kemitraan bersama seluruh komponen bangsa dalam rangka peningkatan kualitas manusia Indonesia;
2. Memfasilitasi percepatan pengembangan dunia usaha Obat dan Makanan dengan keberpihakan terhadap UMKM dalam rangka membangun struktur ekonomi yang produktif dan berdaya saing untuk kemandirian bangsa;
3. Meningkatkan efektivitas pengawasan Obat dan Makanan serta penindakan kejahatan Obat dan Makanan melalui sinergi pemerintah pusat dan daerah dalam kerangka Negara Kesatuan guna perlindungan bagi segenap bangsa dan memberikan rasa aman pada seluruh warga;
4. Pengelolaan pemerintahan yang bersih, efektif, dan terpercaya untuk memberikan pelayanan publik yang prima di bidang Obat dan Makanan.

Budaya kerja Direktorat Standardisasi Pangan Olahan mengadopsi budaya kerja Badan POM yang merupakan nilai-nilai luhur yang diyakini dan harus dihayati dan diamalkan oleh seluruh anggota organisasi dalam melaksanakan tugas. Nilai-nilai luhur yang hidup dan tumbuh kembang dalam organisasi menjadi semangat bagi seluruh anggota organisasi dalam berkarsa dan berkarya. Budaya kerja tersebut terdiri dari enam nilai yaitu:

- **Profesional**, menegakkan profesionalisme dengan integritas, objektivitas, ketekunan dan komitmen yang tinggi.
- **Integritas**, konsistensi dan keteguhan yang tak tergoyahkan dalam menjunjung tinggi nilai-nilai luhur dan keyakinan.
- **Kredibilitas**, dapat dipercaya dan diakui oleh masyarakat luas, nasional, dan internasional.
- **Kerjasama Tim**, mengutamakan keterbukaan, saling percaya dan komunikasi yang baik.
- **Inovatif**, mampu melakukan pembaruan dan inovasi-inovasi sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan kemajuan teknologi terkini.
- **Responsif/Cepat Tanggap**, antisipatif dan responsif dalam mengatasi masalah.

1.4.2 Struktur Organisasi dan Tugas Fungsi

1.4.2.1 Tugas dan Fungsi

Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan, Direktorat Standardisasi Pangan Olahan mempunyai tugas dan fungsi sebagai berikut :

Tugas :

Melaksanakan pengkajian, penyusunan dan pelaksanaan kebijakan, penyusunan norma, standar, prosedur, kriteria, pelaksanaan bimbingan teknis dan supervisi, serta evaluasi dan pelaporan di bidang standardisasi pangan olahan.

Fungsi :

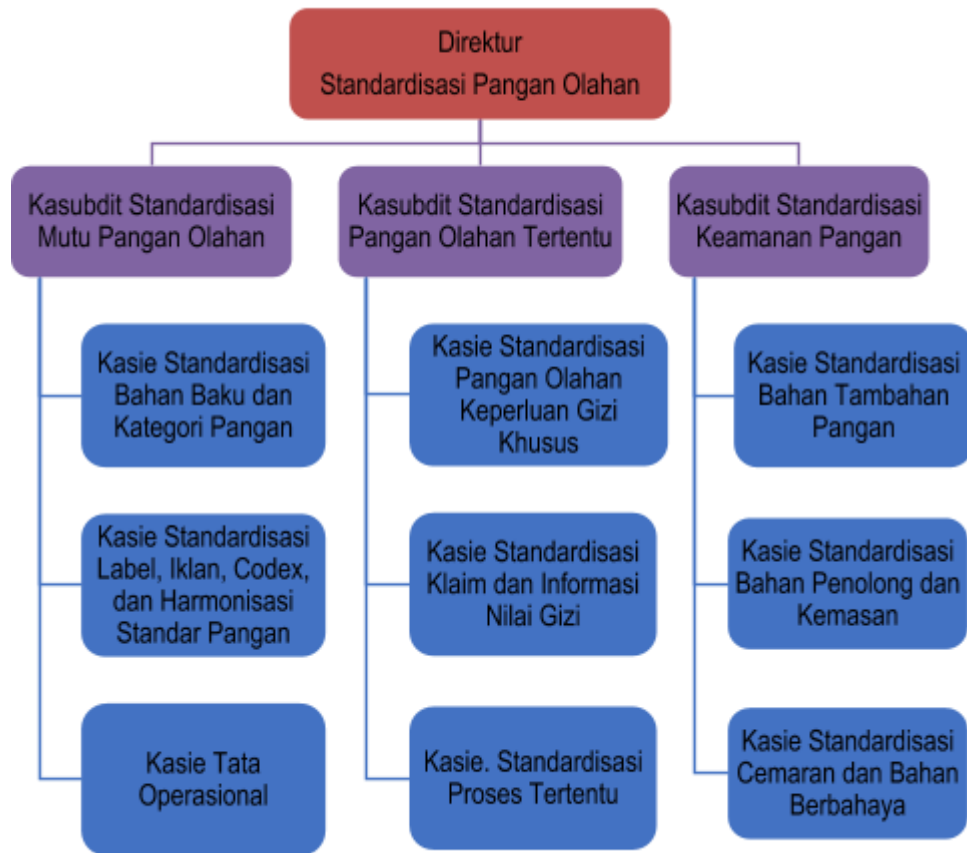
- a. pengkajian dan penyiapan penyusunan kebijakan di bidang standardisasi mutu pangan olahan, pangan olahan tertentu, dan keamanan pangan;
- b. penyiapan pelaksanaan kebijakan di bidang standardisasi mutu pangan olahan, pangan olahan tertentu, dan keamanan pangan;
- c. penyiapan penyusunan norma, standar, prosedur, dan kriteria di bidang standardisasi mutu pangan olahan, pangan olahan tertentu, dan keamanan pangan;
- d. penyiapan pemberian bimbingan teknis dan supervisi di bidang standardisasi mutu pangan olahan, pangan olahan tertentu, dan keamanan pangan;
- e. penyusunan dan penetapan standar dan persyaratan keamanan, manfaat, dan mutu pangan olahan;
- f. pelaksanaan pemantauan, evaluasi dan pelaporan di bidang standardisasi mutu pangan olahan, pangan olahan tertentu, dan keamanan pangan; dan
- g. pelaksanaan urusan tata operasional Direktorat.

1.4.2.2 Struktur Organisasi

Berdasarkan Pasal 247 Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan, Direktorat Standardisasi Pangan Olahan terdiri atas:

- Subdirektorat Standardisasi Mutu Pangan Olahan
- Subdirektorat Standardisasi Pangan Olahan Tertentu
- Subdirektorat Standardisasi Keamanan Pangan
- Kelompok Jabatan Fungsional

Bagan struktur organisasi Direktorat Standardisasi Pangan Olahan dapat dilihat pada Gambar 1.1

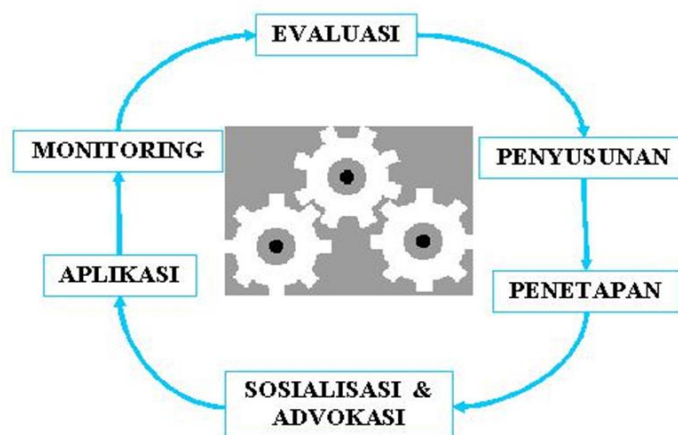


Gambar 1.1 Struktur Organisasi Direktorat Standardisasi Pangan Olahan

1.5 Siklus dalam Sistem Manajemen Standardisasi Pangan Olahan

Direktorat Standardisasi Pangan Olahan dalam menjalankan tugas dan fungsinya mengembangkan sistem manajemen standardisasi pangan olahan melalui siklus seperti yang terlihat pada Gambar 1.2 Siklus dalam Sistem Manajemen Standardisasi merupakan rangkaian kegiatan yang dilakukan secara bertahap dan berkesinambungan untuk mengelola standardisasi pangan olahan. Siklus tersebut terdiri dari 6 tahap kegiatan sebagai berikut :

1. Pengkajian dan Evaluasi Standar Pangan
2. Penyusunan dan Review Standar Pangan
3. Penetapan Standar Pangan
4. Sosialisasi dan Advokasi Standar Pangan
5. Penerapan/Aplikasi Standar Pangan
6. Pemantauan/Monitoring Standar Pangan



Gambar 1.2 Siklus dalam Sistem Manajemen Standardisasi Pangan Olahan

Penyusunan standar di bidang pangan olahan dilakukan dalam 8 tahapan sebagai berikut:

1. Pengumpulan Data/Materi
2. Pengkajian Pustaka
3. Penyusunan Draft Awal
4. Pembahasan dengan Stakeholder dan/atau Tim Ahli
5. Konsultasi Publik
6. Pembahasan Draft Akhir
7. Penyelesaian Draft Akhir
8. Verbal.

Setiap tahapan tersebut dimonitor, dilaporkan dan dilakukan tindakan koreksi jika pencapaiannya mengalami kendala atau tidak sesuai target.

BAB II

PENGELOLAAN SUMBER DAYA

2.1 Sumber Daya Manusia

2.1.1 Data Kepegawaian

Sumber daya manusia yang menjalankan tugas dan fungsi organisasi Direktorat Standardisasi Pangan Olahan pada tahun 2020 terdiri dari 45 (empat puluh lima) orang Pegawai Negeri Sipil (PNS), dengan catatan terdapat 2 (dua) PNS yang mutasi masuk pada bulan Januari dan Juli 2020, serta terdapat 2 (dua) Calon Pegawai Negeri Sipil yang masuk pada bulan Desember 2020. Selain itu terdapat 11 (sebelas) orang tenaga Pramubakti. Tenaga Pramubakti ditugaskan untuk membantu pengelolaan administrasi dan teknis pada Direktorat Standardisasi Pangan Olahan. Daftar PNS dan Tenaga Pramubakti selengkapnya tercantum pada Tabel 2.1 dan Tabel 2.2.

Tabel 2.1. Daftar PNS Direktorat Standardisasi Pangan Olahan Tahun 2020

No	Nama	Jabatan	NIP	Gol
1	Dra. Sutanti Siti Namtini, Apt., Ph. D ¹⁾	Direktur Standardisasi Pangan Olahan	19670924 199203 2 002	IV c
2	Dra. Deksa Presiana, Apt., M.Kes	Kepala Subdirektorat Standardisasi Keamanan Pangan	19650706 199103 2 001	IV b
3	Yusra Egayanti, S.Si, Apt., MP	Kepala Subdirektorat Standardisasi Pangan Olahan Tertentu	19740729 199803 2 001	IV b
4	Yeni Restiani, S.Si, Apt., MP	Kepala Subdirektorat Standardisasi Mutu Pangan Olahan	19750519 200003 2 001	IV b
5	Dra. Lasrida Yuniaty, Apt.	Kepala Seksi Standardisasi Bahan Baku dan Kategori Pangan	19650606 199303 2 001	IV a
6	Dyah Setyowati, SF, Apt., M.P	Kepala Seksi Standardisasi Label, Iklan, Codex, dan Harmonisasi Standar	19801028 200501 2 002	IV a
7	Pratiwi Yuniarti Martoyo, STP, M.P	Kepala Seksi Standardisasi Pangan Olahan Keperluan	19780627 200501 2 001	IV a

		Gizi Khusus		
8	Ati Widya Perana, SP, M.P	Kepala Seksi Standardisasi Klaim dan Informasi Nilai Gizi	19790929 200312 2 001	IV a
9	Sofhiani Dewi, STP, M.Si	Kepala Seksi Standardisasi Proses Tertentu	19760220 200604 2 001	IV a
10	Lili Defi Z, S.Pt, M.Si	Kepala Seksi Standardisasi Bahan Tambahan Pangan	19721012 200501 2 001	IV a
11	Desy Rasta Waty, S.Si, Apt., M.Si	Kepala Seksi Standardisasi Bahan Penolong dan Kemasan	19771229 200604 2 002	IV a
12	Gita Indah Nundy Sari, S.Farm, Apt. ¹⁾	Kepala Seksi Standardisasi Cemaran dan Bahan Berbahaya	19840601 200712 2 001	III d
13	Dwi Agustyanti, SP, M.Si	Kepala Seksi Tata Operasional	19800807 200501 2 001	IV a
14	Latifah, S.Si., Apt, M.K.M	Pengawas Farmasi dan Makanan Madya	19780331 200312 2 001	IV a
15	Nugroho Indrotristanto, S.TP, M.Sc	Pengawas Farmasi dan Makanan Muda	19800321 200312 1 001	III d
16	Erline Yuniarti, S.Farm., Apt., M.Si	Pengawas Farmasi dan Makanan Muda	19810605 200604 2 048	III d
17	Siti Maemunah, S.Farm, Apt., M.K.M	Pengawas Farmasi dan Makanan Muda	19830603 200712 2 001	III d
18	Ilmi Hikmati, S.T, M.Sc ¹⁾	Pengawas Farmasi dan Makanan Muda	19830921 200712 2 001	III d
19	Ida Farida, STP, M.K.M	Pengawas Farmasi dan Makanan Muda	19800806 200604 2 001	III d
20	Meliza Suhartatik, STP, M.K.M	Pengawas Farmasi dan Makanan Muda	19810130 200712 2 001	III c
21	Dwi Retno Widiastuti, ST, M.Si	Pengawas Farmasi dan Makanan Muda	19820313 200604 2 005	III d

22	Sentani Chasfila, S.Farm, Apt	Pengawas Farmasi dan Makanan Muda	19851110 200912 2 004	III d
23	Utami Hudi Astuti, STP, M.Sc	Pengawas Farmasi dan Makanan Muda	19800411 200604 2 005	III c
24	Nurul Ikka Sekardani, S.Farm, Apt.	Pengawas Farmasi dan Makanan Muda	19890215 201402 2 003	III c
25	Jumingan	Pengawas Farmasi dan Makanan Penyelia	19630510 198203 1 001	III d
26	Maditus Sutopo, SH	Pengawas Farmasi dan Makanan Pertama	19750823 199403 1 001	III b
27	Ichsan Kharisma, STP	Pengawas Farmasi dan Makanan Pertama	19900904 201502 1 001	III a
28	Ulya Agustina, S.Si	Pranata Komputer Pertama	19880820 201012 2 003	III a
29	Salma Shofura, STP	Pengawas Farmasi dan Makanan Pertama	19941006 201801 2 001	III a
30	Nur Farida, A.Md.S.I.Ak	Pengadministrasi Keuangan	19730117 199203 2 001	III c
31	Helena Vidianty, A.Md	Pengadministrasi Keuangan	19930628 201502 2 001	II d
32	Desiana Nurwanti, S.Farm, Apt.	Pengawas Farmasi dan Makanan Pertama	19931209 201903 2 002	III b
33	Destriani Sanjaya Pinem, S.Farm, Apt.	Pengawas Farmasi dan Makanan Pertama	19941210 201903 2 004	III b
34	Sekar Indah Maharani, STP	Pengawas Farmasi dan Makanan Pertama	19951125 201903 2 003	III a
35	Nur Lisa Rahmaningtyas, STP	Pengawas Farmasi dan Makanan Pertama	19950626 201903 2 006	III a
36	Hilman Naafi Achmad, S.T	Pengawas Farmasi dan Makanan Pertama	19940304 201903 1 001	III a
37	Mafira Putri Ramadhani, S.Gz	Pengawas Farmasi dan Makanan Pertama	19970129 201903 2 002	III a
38	Annisa Amalia, S.Si	Pengawas Farmasi dan Makanan Pertama	19941213 201903 2 003	III a
39	Zaky Nur Kusmantoro, S.Si	Analisis Data dan Informasi	19970331 201903 1 002	III a

40	Dian Kristin Pita Loka, SE	Pengelola Pengadaan Barang dan Jasa Pertama	19941106 201903 2 007	III a
41	Nia Widianingrum, SE	Analisis Pengelola BMN	19940128 201903 2 002	III a
42	Wahyu Linanto, S.Kom	Analisis Data dan Informasi	19890702 201903 1 005	III a
43	Risa Fatima Kartiana, A.Md	Arsiparis Terampil	19970703 201903 2 001	II c
44	Endah Fitri Untari, S.M ³⁾	Analisis SDM Aparatur	19950825 202012 2 001	III a
45	Tiara Rahmania Yunisa, S.TP ³⁾	Analisis Penyusunan Standar dan Peraturan	19950527 202012 2 002	III a

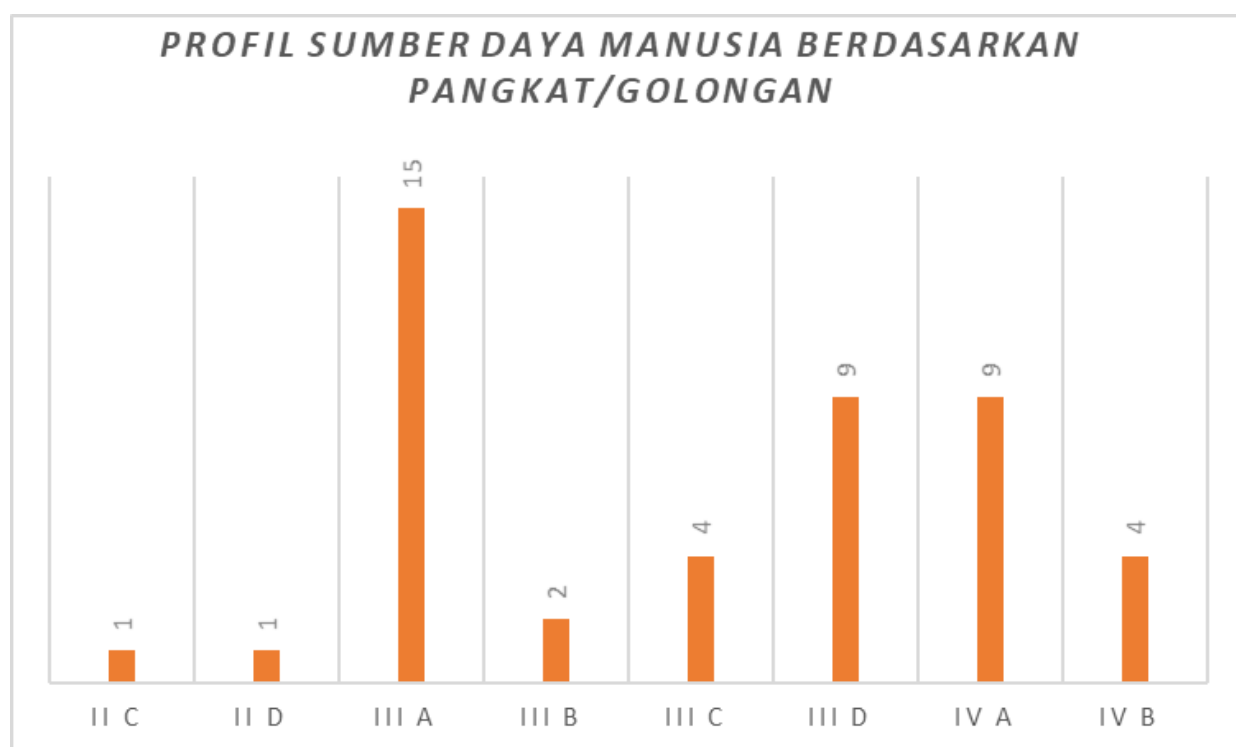
Keterangan :

- 1) Mutasi ke Direktorat Standardisasi Pangan Olahan dari Balai Besar POM di Pontianak pada tanggal 15 Juli 2020.
- 2) Mutasi ke Direktorat Standardisasi Pangan Olahan dari Balai Besar POM di Palangka Raya pada tanggal 2 Januari 2020.
- 3) Masuk ke Direktorat Standardisasi Pangan Olahan sebagai CPNS pada tanggal 1 Desember 2020.

Tabel 2.2 Tenaga Pramubakti Direktorat Standardisasi Pangan Olahan Tahun 2020

No	Nama	Penempatan
1	Dian Anggraeni Megasari, A.Md	Seksi Tata Operasional
2	Rangga S. Nugraha, S.SI	Seksi Tata Operasional
3	Apip Firmansyah, S.Kom	Seksi Tata Operasional / Satker Kedepujian III
4	Maryanto	Seksi Tata Operasional
5	Nurlaila, SE	Seksi Tata Operasional
6	Widita Dilah Prasmeti, S.Farm, Apt.	Seksi Tata Operasional
7	Alfan Ramadhan, S.Pd	Subdit Standardisasi Mutu Pangan Olahan
8	Kafrawi	Subdit Standardisasi Pangan Olahan Tertentu
9	Asma Zahidah, S. Farm, Apt.	Subdit Standardisasi Pangan Olahan Tertentu
10	Abdul Hamid, SE	Subdit Standardisasi Keamanan Pangan
11	Yuliani, STP	Subdit Standardisasi Mutu Pangan Olahan

Profil sumber daya manusia pada Direktorat Standardisasi Pangan Olahan pada tahun 2020 berdasarkan pangkat/golongan dapat dilihat pada Gambar 2.1, sedangkan profil sumber daya manusia pada Direktorat Standardisasi Pangan Olahan pada tahun 2020 berdasarkan tingkat pendidikan dapat dilihat pada Tabel 2.3. Profil sumber daya manusia pada Direktorat Standardisasi Pangan Olahan pada tahun 2020 berdasarkan jabatan dapat dilihat pada Gambar 2.2, sedangkan profil sumber daya manusia pada Direktorat Standardisasi Pangan Olahan pada tahun 2020 berdasarkan usia dapat dilihat pada Gambar 2.3.

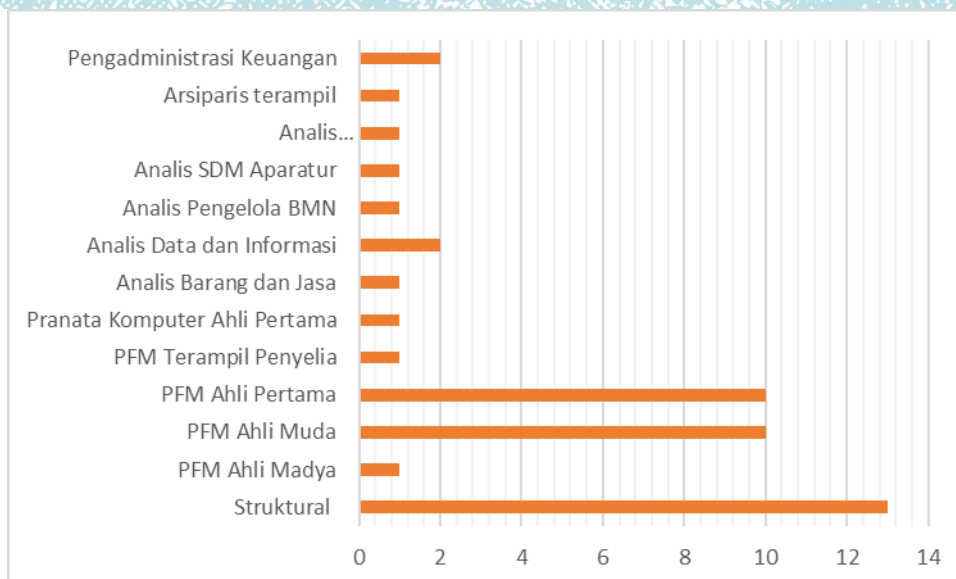


Gambar 2.1 Profil Sumber Daya Manusia Berdasarkan Pangkat/Golongan

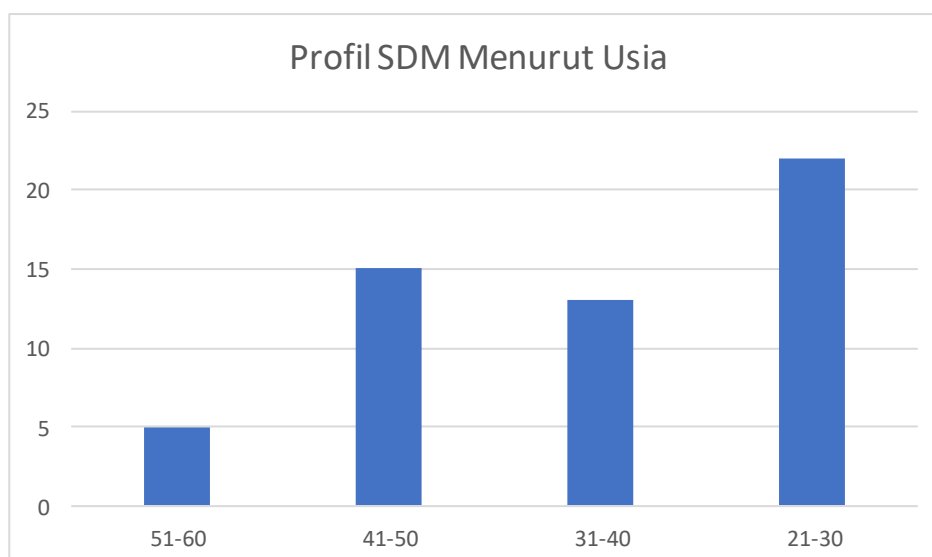
Tabel 2.3 Profil Sumber Daya Manusia Berdasarkan Tingkat Pendidikan Tahun 2020

No	Pendidikan	Jumlah (orang)
1	S3	1
2	Apoteker	9
3	S2 Bioteknologi	1
4	S2 Teknologi Pangan / Ilmu Pangan	10
5	S2 Ilmu Kimia	1

6	S2 Ilmu Herbal Medik	2
7	S2 Gizi Kesehatan Masyarakat	2
8	S2 Hygiene Industri	1
9	S1 Teknologi Pangan	7
10	S1 Ilmu Gizi	1
11	S1 Rekayasa Hayati	1
12	S1 Biologi	1
13	S1 Hukum	1
14	S1 Statistika	1
15	S1 Sistem Informasi	2
16	S1 Teknik Informatika	2
17	S1 Akuntansi	4
18	S1 Manajemen	1
19	S1 Pendidikan	1
20	D3 Akuntansi	2
21	D3 Arsiparis	1
22	D3 Manajemen Informatika	1
23	SMA/SMK	3



Gambar 2.2 Profil Sumber Daya Manusia Berdasarkan Jabatan



Gambar 2.3 Profil Sumber Daya Manusia Berdasarkan Usia

2.1.2 Kebutuhan Pegawai

Pada tahun 2020 terdapat 2 (dua) PNS dan 2 (dua) CPNS yang masuk ke Direktorat Standardisasi Pangan Olahan dimana 2 PNS ini menempati 1 jabatan Kasie dan 1 jabatan staf, sedangkan 2 CPNS sebagai analis penyusun standar dan peraturan, dan sebagai analis SDM Aparatur. Kebutuhan PNS pada tahun 2020 sebanyak 61 orang, dengan pegawai tersedia sebanyak 45 orang PNS dan 11 orang pramubakti sehingga masih dibutuhkan 5 orang pegawai.

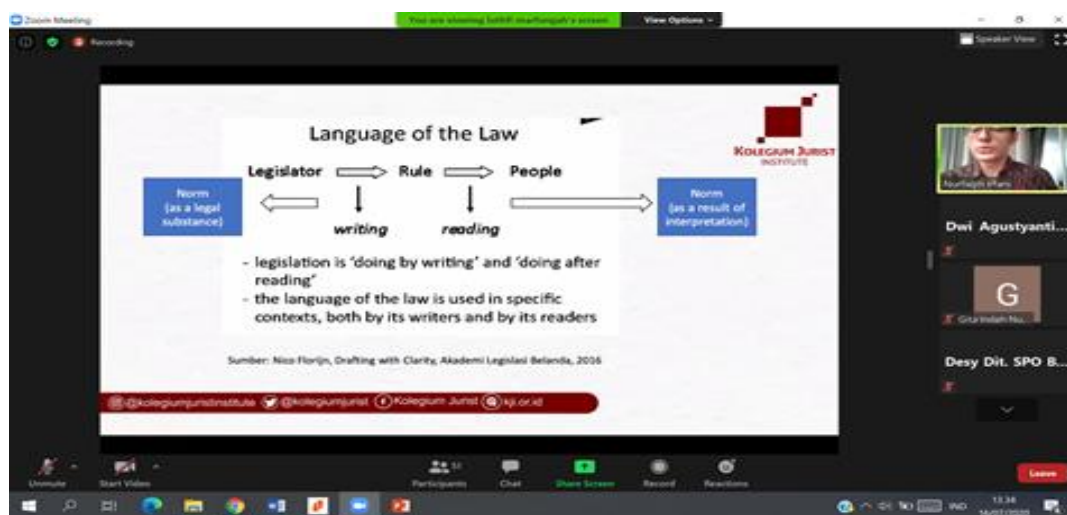
2.1.3 Peningkatan Kompetensi Pegawai

Direktorat Standardisasi Pangan Olahan telah menyelenggarakan workshop ataupun pelatihan pada tahun anggaran 2020 yang diikuti oleh seluruh pegawai Direktorat Standardisasi Pangan

Olahan, yakni Workshop *Legal Drafting*, Workshop *Online Work Life Balance*, *Online Training* Pendugaan dan Pengendalian Umur Simpan Produk Pangan, Workshop Analisis Risiko Keamanan Pangan, Workshop *Food Defense*, dan Workshop *Online Happiness at Difficult Times*.

1. Workshop *Legal Drafting*

Direktorat Standardisasi Pangan Olahan mempunyai tugas melaksanakan pengkajian, penyusunan dan pelaksanaan kebijakan, penyusunan norma, standar, prosedur, kriteria, pelaksanaan bimbingan teknis dan supervisi, serta evaluasi dan pelaporan di bidang standardisasi pangan olahan. Sehubungan dengan hal tersebut, pengetahuan dan kemampuan di bidang *legal drafting* (pembentukan peraturan perundang-undangan) sangat diperlukan untuk meningkatkan kompetensi pegawai Direktorat Standardisasi Pangan Olahan.



Gambar 2.4 Dokumentasi Workshop *Legal Drafting*

Sehubungan dengan hal tersebut, Direktorat Standardisasi Pangan Olahan memfasilitasi pegawai untuk mengikuti Workshop *Legal Drafting* pada tanggal 16-17 Juli 2020. Materi yang disampaikan pada pelatihan ini terkait (1) Jenis, hierarki, dan materi muatan peraturan perundang-undangan, (2) Tahapan dan tata cara pembentukan peraturan perundang-undangan, (3) Teori dan praktik penggunaan bahasa hukum dalam pembentukan peraturan perundang-undangan, (4) Urgensi dan metode pembuatan naskah akademik, (5) Penerapan *regulatory impact assessment*, (6) Simulasi pembentukan peraturan perundang-undangan, dan (7) Masalah-masalah pembentukan peraturan perundang-undangan.



Gambar 2.5 Dokumentasi Peserta Workshop Legal Drafting Sesi Foto Bersama

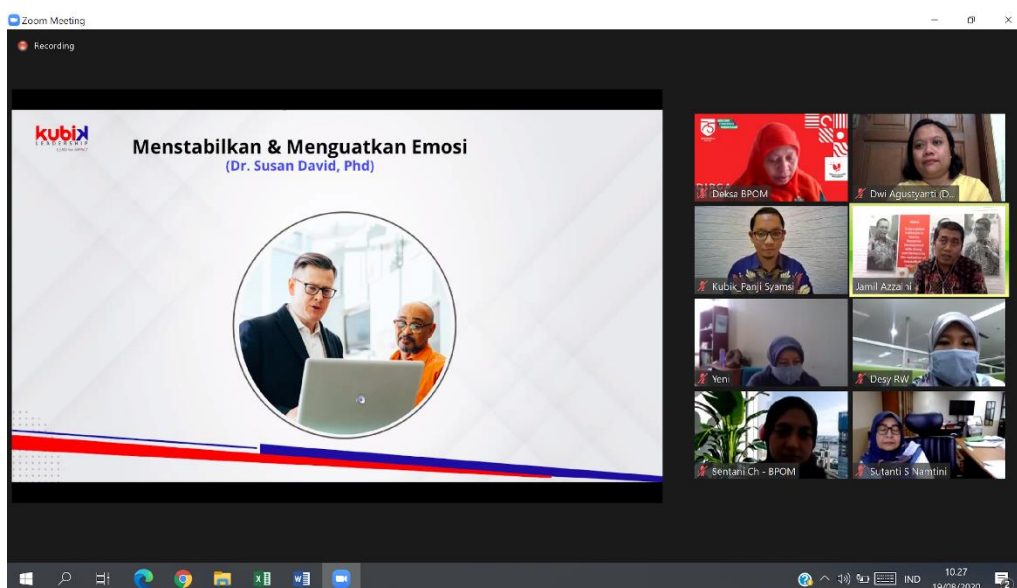
2. Workshop *Online Work Life Balance* di Era *New Normal*

Masa pandemi Covid-19 saat ini menimbulkan banyak dampak pada kehidupan masyarakat, diantaranya adalah dampak ekonomi, sosial dan psikologis. Aparatur Sipil Negara (ASN) juga sangat rentan terhadap dampak psikologis yang ditimbulkan Covid-19 yaitu dengan adanya kebijakan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB), *Work From Office* (WFO), dan *Work From Home* (WFH) di satu sisi, sementara ada target kinerja yang harus dicapai pada sisi yang berbeda, sehingga ASN diharapkan untuk tetap produktif di masa pandemi Covid-19. Pada tanggal 19 Agustus 2020 Direktorat Standardisasi Pangan Olahan bekerjasama dengan Kubik Leadership menyelenggarakan *Workshop Online Work Life Balance* untuk memotivasi pegawai agar tetap bersemangat, *engage* dengan pekerjaan dan bergairah untuk menjadi yang terbaik dalam hidup dan karir.

Seluruh pegawai Direktorat Standardisasi Pangan Olahan mengikuti workshop dengan sangat antusias, diwarnai dengan maraknya pertanyaan yang diajukan dan diskusi interaktif dengan narasumber. Diharapkan dari kegiatan ini, seluruh pegawai Direktorat Standardisasi Pangan Olahan tetap bersemangat menghadapi perubahan dan tetap terus produktif dalam melaksanakan tugas dan pekerjaannya untuk melayani masyarakat.



Gambar 2.6 Dokumentasi Workshop Online Work Life Balance di Era New Normal



Gambar 2.7 Dokumentasi Workshop Online Work Life Balance di Era New Normal Sesi Foto Bersama

3. Online Training Pendugaan dan Pengendalian Umur Simpan Produk Pangan

Direktorat Standardisasi Pangan Olahan yang bertindak selaku penyusun kebijakan terkait pangan olahan perlu mengetahui bagaimana cara menghitung umur simpan produk pangan untuk menentukan poin-poin yang perlu diatur dalam peraturan terkait pangan olahan. Pencantuman label pangan olahan merupakan salah satu substansi aturan yang disusun oleh Direktorat Standardisasi Pangan Olahan menjadi faktor penting untuk pegawai menambah

pengetahuannya terkait cara menghitung umur simpan (waktu kedaluwarsa) yang dicantumkan di kemasan pangan.

Online Training Pendugaan dan Pengendalian Umur Simpan Produk Pangan dilaksanakan selama 2 hari pada tanggal 17-18 September 2020 melalui *zoom meeting* dengan materi yang disampaikan terkait (1) Prinsip-prinsip penerapan pendugaan masa kedaluwarsa produk pangan, (2) Tahapan percobaan pendugaan umur simpan dengan metode Arrhenius, (3) Simulasi analisis dan interpretasi data pendugaan masa kedaluwarsa, dan (4) Simulasi analisis data pendugaan masa kedaluwarsa produk pangan dengan metode *Moisture Sorption Isotherm (MSI)*.

4. Workshop Analisis Risiko Keamanan Pangan

Analisis risiko keamanan pangan merupakan analisis pada risiko yang ditimbulkan atas pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Bahaya dalam pangan (kimia maupun mikrobiologi) menimbulkan risiko kesehatan dan menjadi hambatan perdagangan pangan internasional. Direktorat Standardisasi Pangan Olahan dalam melakukan penyusunan peraturan keamanan pada pangan harus mengetahui risiko atas bahan/senyawa/pangan yang diatur dalam peraturan yang disusun. Sehubungan dengan hal ini pelaksanaan Workshop Analisis Risiko Keamanan Pangan pada Direktorat Standardisasi Pangan Olahan sangat sesuai dengan tugas dan fungsi yang harus dilaksanakan.

Workshop Analisis Risiko Keamanan Pangan dilaksanakan pada tanggal 19-20 November 2020 secara online (melalui aplikasi Zoom Meeting) yang diikuti oleh seluruh pegawai dengan tujuan memberikan pengetahuan tentang kerangka analisis risiko, melatih dan meningkatkan kemampuan dengan praktik asesmen dan latihan penyusunan rencana analisis risiko.

5. Workshop *Food Defense*

Visi Badan POM adalah menjaga keamanan dan mutu pangan yang akan dikonsumsi oleh masyarakat; Direktorat Standardisasi Pangan Olahan memiliki tugas untuk menyusun kebijakan yang mendukung pencapaian Visi Badan POM. Pengawasan Badan POM terhadap industri pangan sebagai upaya untuk memastikan produksi pangan aman dengan pengembangan sistem manajemen keamanan pangan diantaranya dengan penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *HACCP* pada produsen pangan. Kasus-kasus penambahan bahan/senyawa berbahaya pada makanan yang dipicu persaingan dalam ekonomi perlu diantisipasi baik oleh industri maupun regulator yang berperan mengawasi keamanan pangan (*food defense*) dalam hal ini adalah tugas Direktorat Standardisasi Pangan Olahan.

Workshop ini dilaksanakan pada tanggal 23-24 November 2020 via aplikasi *Zoom Video Conference* yang diikuti oleh seluruh pegawai Direktorat Standardisasi Pangan Olahan guna memberikan pengetahuan mengenai *Food Defense/Food Fraud* dan praktek asesmen dan penyusunan rencana *Food Defense*.

6. Workshop *Happiness at Difficult Times*

Sumber Daya Manusia sebagai sumber utama pada organisasi tidak dapat digantikan dengan teknologi. Proses peningkatan kualitas ataupun kemampuan manusia menjadi penting untuk mendapat SDM unggul sebagai ASN. Tuntutan yang muncul dalam pelaksanaan pekerjaan dari internal maupun eksternal menjadi tantangan kepada SDM untuk tetap menjadi *happy people*. *Happiness in Difficult Times* menjadi sangat penting dimiliki oleh masing-masing individu agar memiliki tubuh dan mental yang sehat dengan tuntutan yang tinggi dalam masa yang sulit.

Melalui Workshop *Happiness at Difficult Times*, pegawai Direktorat Standardisasi Pangan Olahan diharapkan untuk tetap bahagia dan semangat serta meningkatkan produktivitasnya di tengah beban pekerjaan yang tinggi. Workshop ini dilaksanakan pada tanggal 27 November 2020 melalui *zoom meeting* yang diikuti oleh seluruh pegawai. Materi yang disampaikan pada workshop ini terkait (1) *Learning, sharing and highly interactive session*, (2) *Self Discovery* dalam menghadapi tantangan kerja di masa pandemik, dan (3) Cara supaya tetap bahagia dalam bekerja : Bersyukur, Optimis, dan Sabar.

2.2 Sarana dan Prasarana

Ketersediaan sarana dan prasarana yang memadai sangat mendukung kelancaran pelaksanaan tugas dan fungsi Direktorat Standardisasi Pangan Olahan. Sehubungan dengan hal tersebut, pada tahun 2020 dianggarkan pengadaan sarana dan prasarana serta pengadaan alat pengolah data. Di samping itu juga dilakukan pemeliharaan alat pengolah data yaitu dengan melakukan perawatan rutin, membersihkan komputer/laptop yang terkena virus, dan pemeliharaan mesin fotokopi.

Adapun sarana dan prasarana yang dikelola oleh Direktorat Standardisasi Pangan Olahan hingga Tahun 2020 dapat dilihat pada Tabel 2.4.

Tabel 2.4.Sarana dan Prasarana

No	Nama barang	Jumlah total	Kondisi	Keterangan	
				Sumber dana	Jumlah
1	<i>Booth Free Charging</i>	1	Baik	DIPA 2017	1 unit
2	Dispenser	8	Rusak	DIPA 2015	1 unit
			Rusak	DIPA 2016	1 unit
			Rusak	DIPA 2018	1 unit
			Baik	DIPA 2019	1 unit
			Baik	DIPA 2020	3 unit
3	DVD Eksternal	5	Rusak	DIPA 2013	2 unit
			Baik	DIPA 2016	3 unit
4	Handycam	1	Rusak	DIPA 2013	1 unit
5	<i>Harddisk</i> Eksternal	41	Rusakk	DIPA 2011	1 unit
			Baik	DIPA 2012	8 unit
			Baik	DIPA 2013	5 unit
			Baik	DIPA 2015	8 unit
			Baik	DIPA 2016	15 unit
			Baik	DIPA 2017	2 unit
			Baik	DIPA 2020	2 unit
6	<i>Infocus</i>	3	Baik	DIPA 2013	1 unit
			Baik	DIPA 2015	2 unit
7	Jam Dinding	1	Baik	Swadaya	1 unit
		2	Baik	DIPA 2016	2 unit
8	Kamera Digital	1	Rusak	DIPA 2013	1 unit
9	Kamera DSLR	2	Baik	DIPA 2015	1 unit
			Baik	DIPA 2019	1 unit
10	Komputer Personal	73	Baik	DIPA 2010	12 unit
			Baik	DIPA 2011	2 unit
			Baik	DIPA 2013	6 unit
			Baik	DIPA 2014	6 unit
			Baik	DIPA 2015	22 unit
			Baik	DIPA 2017	3 unit
			Baik	DIPA 2018	10 unit

			Baik	DIPA 2019	12 unit
11	Komputer In Sillico	1	Baik	DIPA 2020	1 unit
12	Kursi Besi/Metal Ergo	1	Baik	DIPA 2012	1 unit
13	Kursi Kerja Staf	40	Baik	DIPA 2015	40 unit
14	Kursi Kerja Struktural	11	Baik	DIPA 2015	8 unit
			Baik	DIPA 2017	3 unit
15	Kursi Kuliah	11	Baik	DIPA 2015	11 unit
16	Kursi Ruang Meeting	60	Baik	DIPA 2015	60 unit
17	Kursi Meeting	8	Baik	DIPA 2016	8 unit
18	Kursi Susun Futura	9	Baik	DIPA 2013	9 unit
19	Laser <i>Pointer</i>	3	Baik	DIPA 2015	3 unit
20	Lemari Arsip dan Lemari Penyimpanan	17	Baik	DIPA 2011	2 unit
			Baik	DIPA 2015	5 unit
			Baik	DIPA 2016	6 unit
			Baik	DIPA 2018	2 unit
			Baik	DIPA 2019	2 unit
21	Lemari Brankas	1	Baik	DIPA 2015	1 unit
22	Lemari Display	2	Baik	DIPA 2017	1 unit
			Baik	DIPA 2019	1 unit
23	Lemari Es	3	Rusak	DIPA 2015	1 unit
			Baik	DIPA 2018	1 unit
24	Lemari Gantung (Set Mebelair)	1	Baik	DIPA 2010	1 unit
25	Lemari Kayu/Meja Komputer	11	Baik	DIPA 2011	1 unit
			Baik	DIPA 2020	10 unit
26	Meja Kerja	63	Baik	DIPA 2014	39 unit
			Baik	DIPA 2017	8 unit
			Baik	DIPA 2020	16 unit
27	Meja Komputer Panjang	1	Baik	Ditjen POM	1 unit
28	Meja Konsultasi	3	Baik	DIPA 2017	3 unit
29	Meja Resepsionis	1	Baik	DIPA 2015	1 unit
30	Meja Ruang Meeting	11	Baik	DIPA 2014	1 unit

			Baik	DIPA 2015	10 unit
31	Meja Meeting	1	Baik	DIPA 2016	1 unit
32	Meja Telepon	1	Baik	Ditjen POM	1 unit
33	Mesin Fax	1	Baik	DIPA 2015	1 unit
34	Mesin Fotokopi	1	Rusak	DIPA 2009	1 unit
35	Mesin Ketik Listrik	1	Baik	DIPA 2015	1 unit
36	Mesin Penghitung Uang	1	Baik	DIPA 2020	1 unit
37	<i>Mic Conference System</i>	1	Baik	DIPA 2015	1 unit
38	Modem dan <i>Wireless Router</i>	3	Baik	DIPA 2015	3 unit
39	<i>Note Book/Laptop</i>	78	Rusak	DIPA 2010	4 unit
			Baik	DIPA 2015	1 unit
			Baik	DIPA 2016	8 unit
			Baik	DIPA 2017	6 unit
			Baik	DIPA 2018	10 unit
			Baik	DIPA 2019	4 unit
Baik	DIPA 2020	15 unit			
40	<i>Panaboard Panasonic</i>	1	Baik	DIPA 2015	1 unit
41	Papan <i>Flipchart</i>	1	Baik	DIPA 2015	1 unit
42	Papan Struktur Organisasi	1	Baik	DIPA 2015	1 unit
43	Papan Penyekat	1	Baik	Dirjen POM	1 unit
44	Partisi Ruangan	20	Baik	DIPA 2013	13 unit
			Baik	DIPA 2017	1 unit
			Baik	DIPA 2020	6 unit
45	Penghancur Kertas	1	Baik	DIPA 2015	1 unit
46	Pesawat Telepon	13	Baik	Ditjen POM	3 unit
				Swadaya	8 unit
				DIPA 2020	2 unit
47	<i>Portable Mic Wireless Amplifier TOA ZW</i>	1	Baik	DIPA 2015	1 unit
48	Printer	34	Baik	DIPA 2010	6 unit
			Baik	DIPA 2013	5 unit
			Baik	DIPA 2015	8 unit

			Baik	DIPA 2018	14 unit
			Baik	DIPA 2020	1 unit
49	Printer Portabel	3	Baik	DIPA 2019	3 unit
50	Rak Buku	10	Baik	DIPA 2011	10 unit
51	Rak Server	1	Baik	DIPA 2013	1 unit
52	Scanner	6	Baik	DIPA 2013	1 unit
			Baik	DIPA 2015	2 unit
			Baik	DIPA 2018	2 unit
			Baik	DIPA 2020	1 unit
53	Server	4	Baik	DIPA 2013	1 unit
			Baik	DIPA 2015	2 unit
			Baik	DIPA 2018	1 unit
54	Standing AC	3	Baik	DIPA 2015	2 unit
			Baik	DIPA 2016	1 unit
55	Sofa Ruang Konsultasi	18	Baik	DIPA 2017	18 unit
56	Sofa Ruang Tamu	4	Baik	DIPA 2017	4 unit
57	Tablet	2	Baik	DIPA 2020	2 unit
58	Trolley	2	Baik	DIPA 2015	2 unit
59	Televisi	3	Baik	DIPA 2013	1 unit
			Baik	DIPA 2015	2 unit
60	UPS	1	Baik	DIPA 2015	1 unit
61	Video Conference	1	Baik	DIPA 2020	1 unit
62	Voice Recorder	4	Baik	DIPA 2015	1 unit
			Baik	DIPA 2016	3 unit
63	Whiteboard Magnetik	2	Baik	DIPA 2015	2 unit
64	Mesin Penghitung Uang	1	Baik	DIPA 2018	1 unit
65	Microwave	1	Baik	DIPA 2018	1 unit
66	Paket CCTV dan Monitor	1	Baik	DIPA 2015	1 unit
67	Pointer Spotlight	1	Baik	DIPA 2019	1 unit
68	Lensa Kamera	2	Baik	DIPA 2019	2 unit

2.3 Anggaran

Anggaran Direktorat Standardisasi Pangan Olahan dituangkan dalam Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran (DIPA). Total anggaran untuk kegiatan di Direktorat Standardisasi Pangan Olahan pada tahun 2020

sebesar Rp. 7.518.256.394-. Perencanaan dan realisasi penyerapan anggaran tahun 2020 dapat dilihat pada Tabel 2.5.

Tabel 2.5. Perencanaan dan Realisasi Anggaran Tahun 2020

No	Nama Kegiatan	Anggaran (Rp)	Realisasi	
			Anggaran (Rp)	Capaian (%)
4130.001 :				
Standar Pangan Olahan yang Disusun				
Komponen : 051				
Penyusunan, Pengkajian, Evaluasi, Revisi dan Sosialisasi Norma Standar Prosedur dan Kriteria (NSPK) di Bidang Pangan				
A	Penyusunan dan Revisi Peraturan, Standar, Pedoman dan <i>Code of Practice</i> di Bidang Keamanan Pangan	290.175.000	290.073.206	99,96%
B	Penyusunan dan Revisi Peraturan, Standar, Pedoman dan <i>Code of Practice</i> di Bidang Pangan Olahan Tertentu	514.456.000	514.203.952	99,95%
C	Penyusunan dan Revisi Peraturan, Standar, Pedoman dan <i>Code of Practice</i> di Bidang Mutu Pangan Olahan	463.567.000	462.761.900	99,83%
D	Evaluasi Kemanfaatan Standar Pangan Olahan	15.660.000	15.660.000	100,00%
E	Evaluasi Pelayanan Publik Direktorat Standardisasi Pangan Olahan	178.550.000	178.424.500	99,93%
F	Dukungan Pengembangan Inovasi di Bidang Pangan	367.645.000	363.045.701	98,75%
G	Penyusunan Pedoman Keamanan Pangan dalam rangka Pencegahan	65.058.000	65.058.000	100,00%

	Penyebaran Covid 19			
Komponen : 053				
Perkuatan Jejaring Nasional, Regional, Internasional, Sosialisasi dan Advokasi Standar Pangan dalam Penerapan Informasi untuk Tujuan Review Peraturan, Standar, Pedoman, dan Code of Practice				
B	Persiapan Posisi Indonesia pada Pertemuan Internasional	18.476.000	18.402.000	99,60%
C	Advokasi dan Sosialisasi Standar Pangan	1.335.325.000	1.335.316.403	100,00%
D	Sosialisasi Standar Pangan Olahan kepada Masyarakat melalui Komunikasi Informasi dan Edukasi (KIE) bersama Tokoh Masyarakat	421.550.000	421.491.000	99,99%
Komponen : 054				
Perkuatan dan Peningkatan Manajemen Standardisasi Pangan Olahan				
A	Peningkatan Kompetensi Pegawai Direktorat Standardisasi Pangan Olahan	224.100.000	223.924.000	99,92%
B	Evaluasi dan Perencanaan Direktorat Standardisasi Pangan Olahan	42.780.000	42.737.969	99,90%
D	Perkuatan Jejaring Lintas Sektor dalam Rangka Standardisasi Pangan Olahan	21.850.000	21.656.000	99,11%
Komponen : 055				
Dukungan Kegiatan Standardisasi Pangan Olahan				
A	Dukungan Kegiatan Standardisasi Pangan Olahan	491.625.000	491.528.549	99,98%
B	Pengelolaan Data dan Informasi pada Direktorat Standardisasi Pangan Olahan	22.694.000	22.693.060	100,00%

C	Monitoring dan Evaluasi Pelaksanaan Anggaran Direktorat Standardisasi Pangan Olahan	100.110.000	100.075.074	99,97%
D	Percepatan Pencegahan Covid-19	286.901.000	285.081.138	99,37%
4130.002 :				
Kajian Keamanan, Mutu, Gizi dan Manfaat Pangan Olahan yang Diselesaikan				
Komponen : 051				
Pengkajian dan Evaluasi Standardisasi Keamanan Pangan				
A	Pelayanan Pengkajian dan Evaluasi Standar Keamanan Pangan	109.299.000	109.235.600	99,94%
Komponen : 052				
Pengkajian dan Evaluasi Standardisasi Mutu Pangan Olahan				
A	Pelayanan Pengkajian dan Evaluasi Standardisasi Mutu Pangan Olahan	69.928.000	69.925.000	100,00%
Komponen : 053				
Pengkajian dan Evaluasi Standardisasi Pangan Olahan Tertentu				
A	Pelayanan Pengkajian dan Evaluasi Standardisasi Pangan Olahan Tertentu	121.183.000	121.100.000	99,93%
4130.951 :				
Layanan Sarana dan Prasarana Internal				
Komponen : 052				
Pengadaan Perangkat Pengolah Data dan Komunikasi				
A	Pengadaan Perangkat Pengolah Data pada Direktorat Standardisasi Pangan Olahan	471.358.000	471.271.500	99,98%
B	Pengadaan Perangkat Pengolah Data pada Direktorat Pengawasan Pangan Risiko Tinggi dan	256.549.000	256.547.500	100,00%

	Teknologi Baru			
C	Pengadaan Perangkat Pengolah Data pada Direktorat Registrasi Pangan Olahan	743.865.000	743.321.000	99,93%
D	Pengadaan Perangkat Pengolah Data pada Direktorat Pengawasan Pangan Risiko Rendah dan Sedang	503.725.000	503.321.505	99,92%
E	Pengadaan Perangkat Pengolah Data pada Direktorat Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha	282.212.000	282.207.000	100,00%
Komponen : 053				
Pengadaan Peralatan Fasilitas Perkantoran				
A	Pengadaan Peralatan dan Fasilitas Perkantoran pada Direktorat Standardisasi Pangan Olahan	89.020.000	89.020.000	100,00%
B	Pengadaan Peralatan Fasilitas Perkantoran pada Direktorat Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha	16.000.000	15.994.000	99,96%
C	Pengadaan Fasilitas Perkantoran pada Direktorat Registrasi Pangan Olahan	4.180.000	4.180.000	100,00%
	TOTAL	7.529.841.606	7.518.256.394	99.85%

BAB III

HASIL KEGIATAN

3.1 Rancangan Revisi Peraturan Kepala BPOM Nomor 14 Tahun 2016 tentang Standar Keamanan dan Mutu Minuman Beralkohol

Seiring dengan ditetapkannya Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan, minuman beralkohol merupakan salah satu jenis pangan yang mengalami perubahan atau revisi. Aspek keamanan minuman beralkohol yaitu batas kandungan metanol juga perlu dikaji kembali sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan. Mempertimbangkan hal tersebut, maka dianggap perlu untuk merevisi Peraturan Kepala BPOM Nomor 14 Tahun 2016 tentang Standar Keamanan dan Mutu Minuman Beralkohol.

Proses penyusunan revisi Peraturan BPOM tentang Standar Keamanan dan Mutu Minuman Beralkohol dilakukan melalui serangkaian rapat pembahasan dan konsultasi publik dengan melibatkan stakeholder terkait. Konsultasi publik telah dilaksanakan tanggal 11 November 2020, diikuti oleh peserta dari Kementerian Perdagangan, Kementerian Perindustrian, Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia, Badan Perlindungan Konsumen Nasional, Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Dinas Kesehatan, asosiasi pelaku usaha, dan unit di lingkungan Badan POM. Hingga akhir tahun 2020 telah diselesaikan pembahasan finalisasi rancangan dan penyusunan verbal. Biro Hukum dan Organisasi telah selesai melakukan kajian legal drafting terhadap Rancangan PerBPOM tentang Standar Keamanan dan Mutu Minuman Beralkohol dan selanjutnya akan disiapkan surat permohonan harmonisasi kepada Kementerian Hukum dan HAM.

3.2 Rancangan Revisi Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.11.11.09657 Tahun 2011 tentang Persyaratan Penambahan Zat Gizi dan Zat Non Gizi pada Pangan Olahan

Beberapa zat gizi yang dapat ditambahkan dalam pangan olahan telah diatur senyawa dan acuan spesifikasinya dalam peraturan dan standar, yaitu Peraturan Kepala Badan POM RI Nomor HK.03.1.23.11.11.09657 Tahun 2011 tentang Persyaratan Penambahan Zat Gizi dan Zat Non Gizi dalam Pangan Olahan; dan SNI 8484 Tahun 2018 tentang Jenis Senyawa Gizi (*Nutrient Compounds*) yang dapat Ditambahkan dalam Pangan Olahan.

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, Badan POM telah menerbitkan beberapa peraturan yang mengatur zat gizi dan zat nongizi yang wajib atau dapat ditambahkan dalam pangan olahan, serta melakukan pengkajian dan mengizinkan penambahan beberapa senyawa zat gizi dan zat nongizi lainnya dalam pangan olahan, namun belum diatur sumber dan spesifikasinya. Berdasarkan hal tersebut, maka Peraturan Kepala Badan POM RI Nomor HK.03.1.23.11.11.09657 Tahun 2011 telah dilakukan revisi untuk mengakomodir dan memperbarui sumber dan spesifikasi zat gizi dan zat nongizi pada pangan olahan dalam rangka mendukung penjaminan pangan yang aman dan bermutu.

Ketentuan yang diatur dalam revisi peraturan ini secara umum mencakup deskripsi dan definisi, ruang lingkup, serta persyaratan zat gizi dan zat nongizi yang dapat ditambahkan dalam pangan olahan. Adapun beberapa perubahan substansi dalam rancangan revisi peraturan sebagai berikut :

1. Mengatur lebih banyak zat gizi dan zat nongizi serta persyaratan jumlah dan pangan olahan yang diperbolehkan untuk ditambahkan zat gizi dan/atau zat nongizi tersebut.
2. Mengatur ketentuan acuan spesifikasi senyawa, sumber zat gizi dan nongizi yang dapat

ditambahkan pada pangan olahan.

3. Zat gizi, zat nongizi, senyawa dan/atau persyaratan lain yang belum diatur dalam revisi peraturan ini dapat digunakan setelah mendapatkan persetujuan tertulis dari Kepala Badan.

Rancangan peraturan ini sampai akhir tahun 2020 telah melewati 8 (delapan) tahapan penyusunan regulasi termasuk konsultasi publik pada tanggal 27 Oktober 2020, finalisasi dan proses verbal, dengan melibatkan stakeholder seperti unit di lingkup Deputi III, tim pakar, perwakilan dari Kementerian/Lembaga terkait seperti Kementerian Kesehatan, Kementerian Pertanian, Kementerian Perindustrian, LIPI, dan BSN, perguruan tinggi, organisasi profesi, organisasi konsumen, dan asosiasi pelaku usaha. Tahap selanjutnya adalah proses harmonisasi oleh Kementerian Hukum dan HAM.

3.3 Rancangan Revisi Peraturan Kepala BPOM Nomor 24 Tahun 2016 tentang Pangan Steril Komersial (Pangan Berasam Rendah)

Dalam rangka penjaminan keamanan pangan berasam rendah yang dikemas hermetis dan disimpan pada suhu ruang (pangan steril komersial), Badan POM menerbitkan Peraturan Kepala Badan POM Nomor 24 Tahun 2016 tentang Persyaratan Pangan Steril Komersial. Berdasarkan Peraturan ini, pangan berasam rendah yang dikemas hermetis dan disimpan di suhu ruang, yang disebut pangan steril komersial, harus disterilisasi komersial untuk membunuh spora *Clostridium botulinum*.

Ruang lingkup Peraturan tersebut mengatur tentang persyaratan pangan steril komersial yang diproses menggunakan panas yang terdiri dari pangan steril komersial yang disterilisasi setelah dikemas dan pangan steril komersial yang diolah dengan proses aseptik. Seiring dengan perkembangan ilmu dan teknologi, terdapat metode lain selain proses panas yang dapat digunakan untuk memproduksi pangan berasam rendah yang dikemas hermetis dan disimpan pada suhu ruang. Oleh karena itu, untuk mengakomodasi dan mengantisipasi perkembangan ilmu dan teknologi tersebut, maka perlu dilakukan revisi terhadap Peraturan Kepala Badan POM Nomor 24 Tahun 2016 tentang Persyaratan Pangan Steril Komersial.

Penyusunan ini menghasilkan Rancangan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Pangan Olahan Berasam Rendah Dikemas Hermetis. Rancangan Peraturan ini memperluas cakupan pengaturan teknologi yang dapat digunakan untuk memproduksi pangan steril komersial sehingga tidak terbatas hanya sterilisasi menggunakan panas saja, namun juga mencakup metode sterilisasi non panas (misalnya iradiasi pangan) dengan atau tanpa kombinasi proses panas, serta kombinasi pengawetan/teknologi halang rintang (*hurdle*). Perluasan cakupan ini untuk membuka kesempatan yang lebih luas bagi pelaku usaha dalam memproduksi pangan steril komersial yang aman.

Rancangan peraturan ini telah dibahas dengan melibatkan semua unit di lingkup Kedeputian III; tim pakar dari perguruan tinggi (Prof. Dr. Ir. Purwiyatno Hariyadi, Ph.D (IPB), Prof. Dr. Ir. Dedi Fardiaz, M.Sc. (IPB), Prof. Dr. Lilis Nuraida, MSc. (IPB), Dr. Eko Hari Purnomo, Ph.D (IPB), Bambang Nurhadi, STP., Ph.D (Unpad), Dr. Ir. M. Nur Cahyanto, M.Sc. (UGM), dan Dr. Ir. Elok Zubaidah, MP (UB)); perwakilan dari Kementerian/Lembaga terkait seperti Kementerian Perindustrian, Kementerian Perdagangan, Kementerian Kelautan dan Perikanan, BATAN, LIPI, BPPT, dan KAN; akademisi, organisasi profesi, organisasi konsumen, asosiasi pelaku usaha, dan laboratorium pengujian. Konsultasi publik rancangan Peraturan ini telah dilaksanakan pada tanggal 5 November 2020.

Adapun beberapa perubahan substansi dalam rancangan tersebut adalah sebagai berikut :

- a. Penambahan definisi teknologi halang rintang (*hurdle technology*) dan uji tantangan;
- b. Penambahan persyaratan pangan steril komersial yang diproses menggunakan metode sterilisasi komersial menggunakan proses non panas (atau kombinasinya dengan proses panas), dan teknologi halang rintang;
- c. Penambahan ketentuan pengkajian;
- d. Penambahan ketentuan untuk pangan berasam rendah dikemas hermetis yang tidak dapat memenuhi persyaratan pangan steril komersial;
- e. Penambahan lampiran:
 - 1) Validasi kecukupan proses,
 - 2) Pedoman uji tantangan (*challenge test*),
 - 3) Kelengkapan data permohonan pengkajian, dan
 - 4) Pohon keputusan persyaratan pangan berasam rendah dikemas hermetis.

3.4 Rancangan Revisi Peraturan Kepala BPOM Nomor 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim Label dan Iklan Pangan Olahan

Rancangan revisi Peraturan Kepala BPOM Nomor 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim Label dan Iklan Pangan Olahan dilakukan sebagai upaya BPOM untuk mengakomodir inovasi dari pelaku usaha, seiring dengan meningkatnya kebutuhan konsumen akan pangan olahan yang memiliki kandungan gizi dan manfaat kesehatan. Selain itu, penyusunan revisi peraturan tersebut juga dilakukan untuk menyesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, serta regulasi di tingkat regional maupun internasional. Beberapa perubahan substansi yang dilakukan antara lain meliputi:

- a. Menambahkan beberapa jenis klaim baru, antara lain klaim kandungan zat non gizi, klaim fungsi zat non gizi, klaim tanpa penambahan garam, klaim vegan, dan klaim glikemik.
- b. Memperjelas ketentuan mengenai pangan olahan antara (*intermediate product*), diantaranya ditambahkan ruang lingkup dan diizinkan mencantumkan klaim kandungan zat gizi untuk pangan olahan antara yang diwajibkan untuk fortifikasi, dan klaim gluten.
- c. Menambahkan pernyataan klaim fungsi zat gizi untuk beberapa zat gizi.
- d. Menambahkan zat gizi/ non gizi baru yang diizinkan mencantumkan klaim fungsi zat gizi/ non gizi, antara lain vitamin E, selenium, seng, tembaga, fitostanol/fitosterol.

Penyusunan rancangan revisi peraturan tersebut telah dilaksanakan melalui pertemuan *brainstorming* dengan *stakeholder*, pengkajian masukan, pembahasan internal, pembahasan dengan pakar, pembahasan dengan stakeholder, dan konsultasi publik pada tanggal 27 Oktober 2020. Serangkaian proses tersebut telah melibatkan pakar dari berbagai universitas (Universitas Indonesia, Institut Pertanian Bogor, Universitas Padjajaran, dan Universitas Gadjah Mada), K/L terkait, organisasi profesi, organisasi konsumen, akademisi, dan pelaku usaha. Penyelesaian rancangan/*draft* akhir dan persetujuan rancangan peraturan melalui proses verbal di lingkungan Kedeputusan III telah dilaksanakan hingga akhir tahun 2020. Proses selanjutnya adalah kajian *legal drafting* terhadap rancangan peraturan tersebut oleh Biro Hukum dan Organisasi, dan dilanjutkan dengan proses harmonisasi di Kementerian Hukum dan HAM, penetapan oleh Ibu Kepala Badan POM, dan pengundangan.

3.5 Rancangan Revisi Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan (untuk ING UMK dan takaran saji kurang dari ½ saji atau berat bersih kecil)

Peningkatan konsumsi gula, garam, dan lemak menjadi salah satu ancaman bagi kesehatan penduduk. Konsumsi pangan olahan yang semakin meningkat pesat dapat menjadi salah satu kontributor signifikan terhadap beban penyakit saat ini dan di masa depan yang diakibatkan oleh penyakit tidak menular (PTM). Pada tahun 2019, Badan POM menerbitkan peraturan tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan yang memuat kewajiban pencantuman informasi nilai gizi (ING) pada label pangan olahan. Kebijakan informasi nilai gizi ini bertujuan agar masyarakat dapat memilih pangan olahan yang sesuai dengan kebutuhan gizinya serta sebagai salah satu upaya untuk menurunkan PTM yang diakibatkan oleh konsumsi gula, garam, dan lemak berlebih yang berasal dari pangan olahan. Peraturan Badan POM tentang ING ini memuat ketentuan tata cara pencantuman tabel ING, tata cara pencantuman FOP (*Front of Package*), takaran saji, serta tata cara pencantuman logo tertentu dengan tulisan “pilihan lebih sehat” serta profil gizi pangan olahan yang dapat mencantumkan logo tersebut.

Seiring dengan implementasi peraturan Badan POM tentang informasi nilai gizi tersebut serta berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi termasuk inovasi dan upaya pelaku usaha untuk mencantumkan ING maupun logo tertentu dengan tulisan “pilihan lebih sehat”, maka perlu dilakukan revisi Peraturan Badan POM Nomor 22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan. Adapun judul revisi peraturan tersebut yaitu Rancangan Peraturan Badan POM tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan.

Rancangan peraturan tentang ING ini memuat ketentuan penambahan jenis pangan yang dikecualikan untuk mencantumkan ING; pengecualian produk pangan yang wajib dilengkapi alat takar yaitu MP-ASI berbentuk bubuk jika jumlah sajian per kemasan maksimal 4 (empat) sajian; perencanaan kisaran batas toleransi hasil analisis zat gizi tertentu untuk lemak total, lemak jenuh, kolesterol, lemak trans, gula, dan garam (natrium); reviu pencantuman FOP, penambahan pasal pengkajian untuk pengajuan tata cara pencantuman ING dan jenis pangan olahan yang belum diatur dalam rancangan peraturan; penambahan profil gizi pangan olahan yang dapat mencantumkan logo dengan tulisan “pilihan lebih sehat”; reviu takaran saji termasuk penambahan kategori pangan yang belum diatur takaran sajinnya pada peraturan sebelumnya; serta informasi *grace periode* untuk pangan olahan yang telah mendapatkan izin edar sebelum peraturan ini mulai berlaku maupun pangan olahan yang sedang dalam proses pengajuan izin edar.

Proses perencanaan kebijakan revisi Peraturan Badan POM tentang Informasi Nilai Gizi telah melalui serangkaian tahapan *agenda setting* dan formulasi kebijakan melalui serangkaian pembahasan dengan melibatkan stakeholder terkait termasuk Pakar. Konsultasi publik dilaksanakan pada tanggal 12 November 2020 secara luring di hotel Shangrilla maupun secara daring melalui aplikasi zoom dan dihadiri oleh Prof. Dr. Made Astawan (FTP, IPB); Dr. Nurheni Sri Palupi (FTP, IPB); perwakilan dari BSN, Kementerian Perdagangan, Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian, Kementerian Kesehatan, Kementerian Kelautan dan Perikanan, Universitas Sahid Jakarta, Universitas MH Thamrin, Universitas Djuanda Bogor, Universitas Diponegoro, Universitas Sumatera Utara, Universitas Bakrie, Universitas Brawijaya, FKM Universitas Indonesia, LPHKHT Muhammadiyah, PATPI, YLKI, GAPMMI, NAMPA, APPNIA, APMMOI, AIPS, APIKCI, ASRIM, pelaku usaha UMKM, Direktorat Registrasi Pangan Olahan, Direktorat Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha, Pengawasan Produk Risiko Rendah dan

Sedang, Direktorat Pengawasan Produk Risiko Tinggi dan Teknologi Baru, Pusat Riset dan Kajian Obat dan Makanan, dan Biro Hukum dan Organisasi. Hingga akhir tahun 2020 telah diselesaikan pembahasan finalisasi rancangan dan penyusunan verbal.

3.6 Rancangan Revisi Peraturan Badan POM tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa

Penilaian keamanan pangan adalah tahapan penting yang harus dilakukan sebelum produk pangan beredar dan penilaian dalam rangka pengawasan produk yang telah beredar. Penilaian keamanan pangan tersebut salah satunya dilakukan terhadap bahan tambahan pangan. Sebagai acuan dalam penilaian keamanan bahan tambahan pangan, Badan POM telah menetapkan peraturan-peraturan terkait penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP). Salah satunya golongan BTP adalah BTP Perisa. Saat ini Peraturan BTP Perisa adalah Peraturan Badan POM Nomor 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa. Latar belakang dilakukan revisi adalah karena adanya tambahan usulan terkait jenis tanaman yang akan digunakan sebagai preparat perisa/perisa alami yang belum terdapat dalam Peraturan BPOM Nomor 13 Tahun 2020 serta usulan perbaikan beberapa ketentuan lain agar mempermudah implementasi peraturan. Untuk kemudahan dalam revisi Peraturan BTP Perisa kedepan selanjutnya (mengingat proses revisi peraturan butuh waktu yang cukup lama) dan sebagai antisipasi dari cepatnya inovasi yang dilakukan oleh pelaku usaha maka perubahan ini juga mengakomodir pasal yang menyatakan bahwa perubahan ketentuan tentang penggunaan BTP perisa dapat dituangkan dalam Surat Keputusan Kepala Badan POM.

Rancangan Revisi Peraturan Badan POM tentang BTP Perisa telah dibahas dengan pakar sebanyak 11 kali pertemuan dan selain itu rancangan peraturan ini telah dibahas dengan unit teknis di lingkup Kedeputusan III serta Biro Hukor Badan POM serta telah dilakukan Konsultasi Publik tanggal 13 November 2020.

Berikut rincian ketentuan baru yang diakomodir dalam Rancangan Peraturan ini adalah:

- a. Ketentuan terkait senyawa perisa yang memiliki *dual function* (sebagai BTP golongan lain dan sebagai senyawa perisa). Ketentuan ini meliputi :
 - Senyawa perisa yang memiliki fungsi sebagai ajudan perisa dan sudah diatur sebagai ajudan perisa dalam PerBPOM Nomor 13 Tahun 2020 maka batas maksimal mengikuti ketentuan ajudan perisa.
 - Senyawa perisa yang telah diatur sebagai BTP selain BTP Perisa dan tidak diatur sebagai ajudan perisa dalam PerBPOM Nomor 13 Tahun 2020 maka batas maksimal dan penggunaannya dalam pangan mengikuti ketentuan terkait peraturan BTP sebagaimana tertuang dalam PerBPOM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan.
- b. Ketentuan mengenai perubahan dan atau penambahan lampiran yang tertuang dalam PerBPOM Nomor 13 Tahun 2020 tentang BTP Perisa dapat ditetapkan dengan Keputusan Kepala Badan POM. Hal ini untuk kemudahan dalam revisi Peraturan BTP Perisa kedepan (mengingat proses revisi peraturan butuh waktu yang cukup lama) dan sebagai antisipasi dari cepatnya inovasi yang dilakukan oleh pelaku usaha.
- c. Reformulasi Pasal 15 dan Pasal 16 untuk mempermudah implementasi peraturan.
- d. Reformulasi Pasal 14 untuk mempermudah pengelompokkan perisa sintetik serta pelabelan BTP Perisa yang akan dijual di retail.
- e. Perubahan ketentuan dalam Lampiran VII tentang batas maksimal senyawa bioaktif dalam perisa dan pangan olahan terkait senyawa bioaktif kinina atau *quinine* untuk mempermudah implementasi.

3.7 Pedoman Pelabelan Pangan : Umum

Pedoman Label Pangan Olahan disusun sebagai upaya untuk memperjelas ketentuan yang diatur dalam Peraturan BPOM Nomor 31 tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan, serta sebagai panduan implementasinya. Pedoman ini merupakan rangkaian dari penyusunan Pedoman Implementasi Label Pangan Olahan : Pencantuman Jumlah Bahan Baku dan Informasi Alergen yang telah selesai disusun tahun 2019.

Pedoman Label Pangan Olahan bertujuan untuk memberikan penjelasan kepada masyarakat tentang pelabelan pangan olahan yang diatur dalam Peraturan BPOM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan, serta memberikan acuan bagi pelaku usaha dan pemerintah dalam implementasi Peraturan tersebut.

Pedoman Label Pangan Olahan memuat tata cara pencantuman informasi dalam label pangan olahan secara umum, meliputi nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat/isi bersih, pihak yang memproduksi/mengimpor, keterangan halal, kode produksi, keterangan kedaluwarsa, asal usul bahan pangan tertentu, cara penyimpanan, sertifikasi keamanan dan mutu, tulisan/logo/gambar, keterangan untuk membedakan mutu suatu pangan olahan, dan penjelasan tentang larangan. Penjelasan dalam pedoman dilengkapi dengan contoh dan ilustrasi sehingga mudah dipahami.

3.8 Pedoman Pengkajian Bahan Baku Pangan

Tantangan yang dihadapi oleh Badan POM terkait pengkajian bahan baku pangan antara lain perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan inovasi dibidang pangan yang sangat cepat, dan adanya persepsi atau pemahaman pengawas baik verifikator maupun asesor yang bisa sangat beragam, oleh karena itu diperlukan ketentuan atau aturan yang jelas dalam pelaksanaan pengkajian bahan baku pangan.

Pedoman Pengkajian Bahan Baku Pangan yang telah disusun diharapkan dapat memberikan acuan bagi pengawas dalam melakukan kajian bahan baku pangan serta memberikan kejelasan bagi para pelaku usaha dan pemangku kepentingan dalam mengajukan permohonan pengkajian bahan baku baru.

Pedoman digunakan untuk mengkaji bahan baku dalam bentuk pangan segar dan olahannya, ekstrak yang berasal dari tanaman maupun hewan, senyawa (tidak memiliki aktivitas farmakologi), campuran senyawa, atau campuran bahan pangan, atau bahan lain yang belum ditetapkan dalam peraturan perundang-undangan.

Dalam pedoman juga diuraikan skema pengkajian bahan baku pangan, penjelasan mengenai prinsip pengkajian bahan baku pangan yang mencakup identifikasi dan karakterisasi bahan baku, kajian keamanan, penggunaan bahan baku pada pangan olahan, penetapan rekomendasi, dan dokumen pengkajian beserta pembuktiannya. Untuk dokumen pengkajian beserta pembuktiannya dibedakan antara bahan baku yang berasal dari tanaman atau hewan dengan bahan lain, senyawa, campuran senyawa, atau campuran bahan pangan. Pada akhir isi pedoman juga terdapat skema mengenai prosedur permohonan pengkajian bahan baku pangan.

3.9 Pedoman Menurunkan Cemaran Akrilamida dalam Kopi Olahan

Keamanan pangan merupakan suatu kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Salah satu aspek penyelenggaraan keamanan pangan

dilakukan melalui sanitasi pangan, sebagai upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat, higienis, dan bebas dari bahaya cemaran.

Akrilamida merupakan salah satu cemaran yang dapat terbentuk selama proses pengolahan pangan. Akan tetapi, kadar cemaran akrilamida pada pangan olahan dapat diturunkan dengan menerapkan langkah-langkah yang sesuai dari hulu ke hilir pengolahan pangan. Kopi merupakan minuman yang populer di dunia internasional sebagaimana halnya di Indonesia. Hasil kajian risiko akrilamida diperkuat dengan tingginya tren produksi, perdagangan, serta konsumsi kopi olahan memunculkan kebutuhan akan Pedoman Menurunkan Cemaran Akrilamida dalam Kopi Olahan.

Pedoman ini disusun untuk menjadi panduan dan memberikan informasi terkait akrilamida, cara menurunkan cemaran akrilamida, serta langkah praktis yang dapat diterapkan oleh pelaku usaha kopi olahan.

3.10 Pedoman Implementasi Peraturan Kemasan Pangan

Kemasan Pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus pangan baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak. Pada dasarnya peran utama kemasan dalam industri pangan adalah untuk melindungi produk dari kontaminasi luar, termasuk menjamin keamanan pangan, memelihara kualitas, dan meningkatkan masa simpan. Kemasan harus dapat melindungi pangan dari pengaruh lingkungan seperti cahaya, oksigen, kelembaban, mikroorganisme, serangga, debu, bau tidak sedap (*odor*), dan lainnya serta pengaruh fisik (gesekan, benturan, dan lain-lain).

Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan mengharuskan setiap orang yang melakukan produksi pangan dalam kemasan wajib menggunakan bahan kemasan pangan yang tidak membahayakan kesehatan manusia dan bahan kontak pangan yang bersentuhan langsung dengan pangan wajib menggunakan zat kontak pangan yang aman dan memenuhi persyaratan batas migrasi. Ketentuan mengenai zat kontak pangan yang diizinkan dan dilarang serta bahan kontak pangan yang diizinkan telah diatur oleh Badan POM melalui Peraturan Badan POM Nomor 20 Tahun 2019 tentang Kemasan Pangan.

Berdasarkan hal tersebut, dibutuhkan pemahaman dalam mengimplementasikan Peraturan tersebut. Pedoman ini disusun untuk memberikan pemahaman terkait implementasi Peraturan Badan POM Nomor 20 Tahun 2019 tentang Kemasan Pangan dan memberikan informasi kepada pengawas keamanan pangan, pelaku usaha baik industri kemasan maupun industri pangan, serta stakeholder terkait. Sehingga dapat menjamin kemasan pangan yang beredar dan yang digunakan aman dan tidak membahayakan kesehatan manusia.

Seiring dengan isu global, pelaku usaha melakukan inovasi di bidang kemasan pangan sehingga dibutuhkan informasi terkait pencantuman tulisan, logo, dan/atau gambar. Oleh karena itu, dalam pedoman ini juga dijelaskan mengenai pencantuman label pada kemasan pangan. Sehingga pedoman ini mencakup informasi yang komprehensif meliputi keamanan dan pelabelan kemasan pangan, serta pengawasannya.

3.11 Partisipasi Aktif pada Sidang Codex dan Pertemuan Internasional

Berdasarkan Keputusan Kepala BSN Nomor 202/KEP/BSN/5/2019 tentang Perubahan atas Keputusan Kepala Badan Standardisasi Nasional Nomor 176/KEP/BSN/7/2018 tentang Keanggotaan Codex Indonesia, Badan POM merupakan koordinator *Mirror Committee* untuk Sidang *Codex Committee on Food Additives (CCFA)*, *Codex Committee on Contaminants in*

Foods (CCCF), Codex Committee on Food Labelling (CCFL) dan Codex Committee on Nutrition for Foods Special Dietary Uses (CCNFSDU). Selain itu, Badan POM juga berpartisipasi aktif pada Sidang Codex Alimentarius Commission (CAC) dan Prepared Foodstuff Product Working Group - ASEAN Consultative Committee for Standards and Quality (ACCSQ-PFPWG).

Sesuai dengan mandat tersebut, Badan POM yang diwakili oleh Direktorat Standardisasi Pangan Olahan menyelenggarakan pertemuan dalam rangka *me-review* dokumen Codex, menyusun posisi Indonesia, dan membahas dokumen Codex pada *Electronic Working Group (eWG)* dan *Circular Letter (CL)* untuk persiapan sidang, mengusulkan Delegasi Indonesia serta menyelenggarakan diseminasi hasil sidang Codex. Dalam setiap pembahasan, Badan POM melibatkan *stakeholder* terkait baik dari Kementerian/Lembaga, industri pangan, asosiasi, pakar maupun organisasi konsumen untuk memfasilitasi kepentingan Indonesia dalam forum Codex dan internasional lainnya.

Seiring masa pandemi COVID-19 yang terjadi di tahun 2020, pertemuan fisik pada sidang-sidang Codex yang sudah diagendakan di tahun 2020 harus terpaksa ditunda sampai tahun berikutnya. Namun untuk sidang CAC ke-43 dan ACCSQ-PFPWG ke-30 dan ke-31 tetap diselenggarakan di tahun 2020 secara virtual agar kegiatan pengambilan keputusan, pengembangan dan harmonisasi standar pangan tetap dapat berjalan.

Berikut Sidang Codex dan internasional lainnya yang dihadiri oleh Delegasi Indonesia dari Badan POM selama tahun 2020 yang diadakan secara virtual, yaitu:

- a. Sidang *ASEAN Consultative Committee on Standards and Quality (ACCSQ) - Prepared Foodstuff Product Working Group (PFPWG)* ke-30 dan rangkaian sidangnya.

Sidang ACCSQ-PFPWG ke-30 dan rangkaian sidangnya diselenggarakan pada tanggal 23-26 Juni 2020 melalui *video conference*. Rangkaian Sidang ke-30 ACCSQ PFPWG terdiri dari:

- Sidang ke-1 *ASEAN Committee for Harmonisation of Prepared Foodstuff Standards (AC HPFS)*, 23-24 Juni 2020; dan
- Sidang ke-30 ACCSQ PFPWG, 25-26 Juni 2020.

Delegasi Indonesia yang menghadiri rangkaian sidang tersebut terdiri dari Kementerian Perindustrian (selaku koordinator ACCSQ PFPWG Indonesia), Kementerian Perdagangan, Kementerian Kelautan dan Perikanan, dan Badan POM.

- b. Sidang *ASEAN Consultative Committee on Standards and Quality (ACCSQ) - Prepared Foodstuff Product Working Group (PFPWG)* ke-31 dan rangkaian sidangnya.

Sidang ACCSQ PFPWG ke-31 diselenggarakan pada tanggal 16-20 November 2020 melalui *video conference*. Rangkaian Sidang ke-31 ACCSQ-PFPWG terdiri dari:

- Sidang ke-2 *ASEAN Committee for Harmonisation of Prepared Foodstuff Standards (AC HPFS)*, 16-17 November 2020; dan
- Sidang ke-31 ACCSQ PFPWG, 19-20 November 2020.

Delegasi Indonesia yang menghadiri rangkaian sidang tersebut terdiri dari Kementerian Perindustrian (selaku koordinator ACCSQ PFPWG Indonesia), Kementerian Perdagangan, Badan POM, dan Badan Standardisasi Nasional

- c. Sidang *Codex Alimentarius Commission (CAC)* ke-43

Sidang *Codex Alimentarius Commission* ke-43 diselenggarakan secara virtual, tanggal 24-26 September 2020, 12 Oktober 2020, 19 Oktober 2020 (pembahasan agenda sidang) dan 5-

6 November 2020 (*adoption report*). Delegasi Indonesia dipimpin oleh Kepala Badan Standardisasi Nasional dengan anggota delegasi yang terdiri dari perwakilan Kementerian Pertanian, Kementerian Kelautan dan Perikanan, Badan POM, BSN, dan Kedutaan Indonesia di Roma. Delegasi dari Badan POM adalah Dra. Reri Indriani, Apt., M.Kes (Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan), Dra. Sutanti Siti Namtini, Apt., Ph.D (Direktur Standardisasi Pangan Olahan), dan Yusra Egayanti, S.Si, Apt., MP (Kasubdit Standardisasi Pangan Olahan Tertentu, Direktorat Standardisasi Pangan Olahan).

3.12 Persiapan Posisi Indonesia pada Pertemuan Internasional

Badan POM selaku Koordinator *Codex Committee on Food Additives*, *Codex Committee on Contaminants in Foods*, *Codex Committee on Food Labelling* dan *Codex Committee on Nutrition for Foods Special Dietary Uses* telah menyampaikan posisi Indonesia untuk Sidang CAC ke-43 yang dijadikan *Conference Room Documents* (CRDs). Untuk penyampaian posisi Indonesia pada eWG dan CL yang terkait Badan POM, melalui forum Codex atau email Sekretariat *Codex Contact Point* (BSN). Posisi Indonesia untuk sidang ACCSQ PFPWG ke-30 dan ke-31 disampaikan kepada Sekretariat ASEAN melalui Kementerian Perindustrian selaku Koordinator ACCSQ PFPWG Indonesia.

Selama tahun 2020, pertemuan penyusunan posisi Indonesia untuk sidang Codex dan pertemuan internasional lainnya terdiri dari:

1. Pertemuan penyusunan posisi Indonesia untuk Sidang CAC ke-43.
2. Pertemuan penyusunan posisi Indonesia untuk Sidang ACCSQ PFPWG ke-30 dan ke-31.
3. Pertemuan pembahasan eWG dan CL Standar Codex, yaitu:
 - a. Pertemuan pembahasan *Circular Letter on Request for comments at Step 5 on the review of the Standard for Follow-up Formula: Section B: proposed draft scope, description and labelling*.
 - b. Pertemuan pembahasan *Circular Letter on Request for comments on labelling of alcoholic beverages*.
 - c. Pertemuan pembahasan *eWG on Development of nutrient profiling for labelling*.
 - d. Pertemuan pembahasan *eWG on Development of Guidelines on the Use of Front-of-Pack Nutrition Labelling (FOPNL) (Extraordinary consultation on section 5)*.
 - e. Pertemuan pembahasan *eWG on Internet Sales/E-Commerce (Second Circular)*.
 - f. Pertemuan pembahasan *eWG on the Review of the Follow-up Formula (FUF) Standard*.
 - g. Pertemuan pembahasan *eWG on Allergen Labelling*.
 - h. Pertemuan Pembahasan *First Circular of the Continuation of the work of the eWG on the GSFA to the 52nd CCFA (2020)*.
 - i. Pertemuan Pembahasan *Second Circular of the Continuation of the work of the eWG on the GSFA to the 52nd CCFA (2020)*.

3.13 Advokasi dan Sosialisasi Standar Pangan

Penyelenggaraan keamanan, mutu dan gizi pangan berperan sangat penting dalam pembangunan suatu bangsa. Jaminan keamanan, mutu, dan gizi pangan diperlukan tidak hanya untuk meningkatkan ketersediaan dan stabilitas pangan yang aman bagi masyarakat tetapi juga membuka peluang akses pasar produk pangan yang lebih baik. Produk pangan yang aman, bermutu, dan bergizi sesuai standar nasional maupun internasional akan meningkatkan daya saing produk sehingga produsen diuntungkan dengan harga jual produk yang kompetitif dan konsumen mudah memperoleh produk tersebut. Sedemikian pentingnya keamanan, mutu dan gizi pangan

sehingga telah diakomodir dalam beberapa tujuan pembangunan berkelanjutan *Sustainable Development Goals* (SDGs).

Produk pangan yang aman, bermutu dan bergizi akan mengawal tumbuh kembang kesehatan dan kecerdasan bangsa. Produktivitas SDM juga sangat dipengaruhi oleh kondisi status gizi yang bersangkutan demikian juga pencapaian usia harapan kerja yang akan berdampak pada masa angkatan kerja. Daya saing SDM dan bangsa akan meningkat jika kualitas hidup manusia Indonesia menjadi lebih baik dan pada akhirnya ketahanan nasional menjadi kuat dengan SDM yang unggul. Perkembangan kondisi global saat ini, yaitu antara lain perubahan kesejahteraan masyarakat, perubahan pola makan dan perilaku, serta meningkatnya penyakit tidak menular, mendorong sebagian masyarakat sadar bahwa makanan bukan sekedar untuk mengenyangkan dan sebagai sumber zat gizi saja, tetapi juga untuk kesehatan.

Pesatnya perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan mendorong kreativitas industri pangan untuk memproduksi pangan yang inovatif dan diterima di masyarakat. Pemerintah berupaya seoptimal mungkin mengantisipasi dan mengawasi perkembangan produk pangan melalui sistem pengawasan *pre market* dan *post market*. Untuk menerapkan sistem pengawasan tersebut, diperlukan peraturan untuk menjamin keamanan, mutu dan gizi pangan yang dijadikan sebagai acuan dalam melaksanakan kegiatan pengawasan.

Untuk memenuhi kebutuhan tersebut, diperlukan pemahaman semua pihak terkait terhadap peraturan di bidang keamanan, mutu, dan gizi pangan. Menindaklanjuti hal tersebut, Direktorat Standardisasi Pangan Olahan – Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan sesuai dengan tahapan manajemen standardisasi pangan melakukan kegiatan advokasi dan sosialisasi peraturan di bidang pangan olahan. Direktorat Standardisasi Pangan Olahan secara rutin telah menyelenggarakan kegiatan advokasi dan sosialisasi peraturan di bidang pangan olahan melalui pertemuan fisik dengan melibatkan Unit Pelaksana Teknis di Badan POM dan stakeholder terkait dalam rangka meningkatkan pemahaman Balai Besar/Balai/Loka POM, Kementerian/Lembaga terkait, asosiasi pelaku usaha, perguruan tinggi, organisasi profesi, dan LSM terhadap peraturan di bidang pangan olahan.

Di sisi lain, pembelajaran mandiri bagi Balai Besar/Balai/Loka POM terhadap regulasi di bidang pangan juga diperlukan. Direktorat Standardisasi Pangan Olahan menyelenggarakan kegiatan *self assessment* dalam rangka mengetahui tingkat pengetahuan dan pemahaman Balai Besar/Balai/Loka POM terhadap regulasi di bidang pangan. Hasil kegiatan ini dijadikan dasar dalam penetapan Balai Besar/Balai/Loka POM yang akan menjadi prioritas pembinaan melalui kegiatan advokasi dan sosialisasi peraturan di bidang pangan olahan.

Mempertimbangkan adanya masa status pandemi COVID-19, maka penyelenggaraan kegiatan advokasi dan sosialisasi peraturan di bidang pangan olahan tahun 2020 juga dilakukan secara *online* selain pertemuan fisik. Alternatif kegiatan advokasi dan sosialisasi secara online ini diharapkan dapat mencakup peserta dalam jumlah yang lebih besar.

1. Kegiatan *Self Assessment*

Kegiatan bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan atau pemahaman Balai Besar/Balai/Loka POM terhadap regulasi di bidang pangan, serta menentukan langkah pembinaan Balai Besar/Balai/Loka POM yang lebih tepat sasaran dan sesuai kebutuhan. *Self assessment* dilaksanakan terhadap Balai Besar/Balai/Loka POM di seluruh Indonesia menggunakan *tool* yang telah disusun. *Self assessment* dilakukan menggunakan aplikasi “Google Classroom”. Peserta *self assessment* adalah staf Balai Besar/Balai/Loka POM yang

terdiri dari 10 orang dari Balai Besar/Balai POM yang mewakili setiap bidang atau seksi, dan 3 orang dari LokaPOM mewakili kelompok jabatan fungsional.

2. Kegiatan advokasi dan sosialisasi peraturan di bidang pangan olahan

Kegiatan bertujuan untuk meningkatkan pemahaman Unit Pelaksana Teknis Badan POM, Satuan Kerja Perangkat Daerah (SKPD), asosiasi pelaku usaha, perguruan tinggi, organisasi profesi, dan LSM di bidang pangan terhadap peraturan di bidang pangan olahan, serta menentukan langkah pembinaan Unit Pelaksana Teknis Badan POM yang lebih tepat sasaran dan sesuai kebutuhan.

Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode presentasi dan diskusi secara langsung melalui pertemuan fisik dan secara online melalui *zoom meeting*.

a) Pertemuan Fisik di Balai Besar POM di Banda Aceh pada tanggal 27-28 Februari 2020

Peserta terdiri dari perwakilan Balai Besar POM di Banda Aceh, Loka POM di Kabupaten Aceh Tengah, Loka POM di Kabupaten Aceh Selatan, perwakilan pemerintah daerah, akademisi, inkubator bisnis, dan yayasan perlindungan konsumen.

b) Pertemuan Fisik di Balai Besar POM di Serang pada tanggal 9-10 Maret 2020

Peserta terdiri dari perwakilan Balai Besar POM di Serang, Loka POM di Kabupaten Serang, perwakilan pemerintah daerah, akademisi, organisasi profesi, LSM, asosiasi industri pangan.

c) Pertemuan Online Tahap 1 pada tanggal 21-23 Juli 2020

Peserta terdiri dari perwakilan Balai Besar di Mataram, Balai Besar POM di Banjarmasin dan Balai POM di Kendari beserta Loka POM, SKPD, dan stakeholder (perguruan tinggi, asosiasi industri, organisasi profesi, lembaga swadaya masyarakat), serta perwakilan dari unit di lingkungan Kedeputian III.

d) Pertemuan Online Tahap 2 pada tanggal 24-26 Agustus 2020

Peserta terdiri dari perwakilan Balai POM di Ambon, Balai POM di Mamuju dan Balai POM di Sofifi beserta Loka POM, SKPD, dan stakeholder (perguruan tinggi, asosiasi industri, organisasi profesi, lembaga swadaya masyarakat), serta perwakilan dari unit di lingkungan Kedeputian III.

e) Pertemuan Online Tahap 3 pada tanggal 28-30 September 2020

Peserta terdiri dari perwakilan Balai Besar POM di Manado, Balai Besar POM di Medan, dan Balai POM di Bengkulu beserta Loka POM dan SKPD, dan stakeholder (perguruan tinggi, asosiasi industri, organisasi profesi, lembaga swadaya masyarakat), serta perwakilan dari unit di lingkungan Kedeputian III.

3.14 Kajian Keamanan, Mutu, Gizi dan Manfaat Pangan Olahan yang Diselesaikan

Pelayanan publik merupakan kegiatan atau rangkaian kegiatan dalam rangka pemenuhan kebutuhan pelayanan bagi masyarakat dalam rangka pengawasan obat dan makanan sesuai dengan peraturan perundang-undangan berupa pelayanan administratif dan teknis baik secara langsung maupun secara tidak langsung. Badan Pengawas Obat dan Makanan menyelenggarakan pelayanan publik dalam rangka pelaksanaan tugas pengawasan di bidang obat dan makanan, sebagaimana dituangkan dalam Peraturan Badan POM Nomor 27 Tahun 2018 tentang Standar Pelayanan Publik Di Lingkungan Badan Pengawas Obat Dan Makanan. Dalam hal ini, Direktorat Standardisasi Pangan Olahan memberikan pelayanan publik baik kepada pelaku usaha dan stakeholder terkait berupa layanan pengkajian keamanan, mutu dan gizi serta konsultasi di bidang pangan olahan.

3.14.1 Pengkajian dan Evaluasi Standardisasi Keamanan Pangan

Penilaian pangan olahan adalah proses penilaian dalam rangka pengawasan pangan olahan sebelum diedarkan yang meliputi keamanan, mutu, gizi, pelabelan dan periklanan pangan olahan untuk memperoleh nomor pendaftaran pangan. Badan POM telah menetapkan peraturan-peraturan dan pedoman-pedoman dalam rangka penerapan sistem pengawasan pangan yang efektif mulai dari sebelum sampai sesudah produk diedarkan. Namun, sejalan dengan berkembangnya inovasi, ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan, industri pangan pun semakin berkembang dengan meningkatnya jumlah serta jenis pangan olahan yang dihasilkan baik produksi dalam negeri maupun impor.

Berdasarkan Peraturan Kepala BPOM Nomor 27 Tahun 2018 tentang Standar Pelayanan Publik di Lingkungan Badan Pengawas Obat dan Makanan, penggunaan bahan tambahan pangan (BTP), bahan penolong, dan kemasan pangan yang belum diatur didalam Peraturan terkait, memerlukan pengkajian khusus yang melibatkan akademisi dari perguruan tinggi (Tim Ahli) agar dapat digunakan, dengan mempertimbangkan rekomendasi yang dihasilkan sehingga dapat diperoleh pangan olahan yang aman dikonsumsi. Pengkajian menghasilkan rekomendasi Tim Ahli berupa persetujuan atau penolakan terhadap BTP, bahan penolong, dan kemasan pangan yang diajukan; atau menghasilkan hasil kajian dan rekomendasi untuk kriteria cemaran logam berat/mikrobiologi, yang seluruhnya berbasis data ilmiah.

Permohonan pengkajian yang diajukan oleh *stakeholder* (instansi pemerintah maupun pelaku usaha) dapat dilakukan secara manual dan elektronik melalui aplikasi e-standarpangan.pom.go.id khususnya untuk permohonan pengkajian bahan tambahan pangan perluasan kategori pangan, sedangkan selain jenis permohonan tersebut dilakukan secara manual. Namun, karena adanya pandemi Covid-19 maka permohonan secara manual ditiadakan sejak 16 Maret 2020 dan dialihkan menggunakan email. Pemohon dapat mengirimkan email melalui subdit_skp@pom.go.id, cc pengkajianspo@gmail.com.

Permohonan pengkajian penggunaan bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan pangan dan rekomendasi/masukan untuk persyaratan cemaran logam berat/mikrobiologi yang diterima oleh Direktorat Standardisasi Pangan Olahan pada tahun 2020 adalah 120 berkas. Jumlah berkas yang terselesaikan hingga Desember 2020 sebanyak 110 berkas sedangkan sisanya (10 berkas) merupakan *carry over* yang akan diterbitkan surat jawabannya pada tahun 2021.

Dari 110 berkas yang sudah diterbitkan surat jawabannya terdiri dari 66 berkas permohonan pengkajian bahan tambahan pangan (kecuali BTP perisa); 32 berkas permohonan pengkajian khusus BTP perisa; 10 berkas permohonan pengkajian bahan penolong (termasuk enzim produk rekayasa genetik (PRG) maupun non-PRG); 1 berkas permohonan pengkajian zat kontak pangan; dan 1 berkas permohonan evaluasi persyaratan cemaran logam berat.

Berdasarkan Peraturan Kepala Badan POM Nomor 27 Tahun 2018 tentang Standar Pelayanan Publik di Lingkungan Badan POM, waktu penyelesaian untuk permohonan pengkajian keamanan, mutu, gizi, manfaat dan label pangan olahan untuk bahan tambahan pangan, bahan penolong, dan kemasan pangan adalah 85 hari kerja (HK) dan perhitungan waktu dimulai sejak surat permohonan pengkajian dinyatakan lengkap pada proses verifikasi berkas sampai dikeluarkannya surat jawaban (dapat berupa surat

persetujuan/penolakan). Oleh karena itu, pada tahun 2020 pencapaian persentase jumlah berkas yang terselesaikan tepat waktu sebesar 99.09% (109 berkas), hanya 1 berkas yang melewati *timeline* dikarenakan kesulitan komunikasi dengan pemohon serta, data yang disampaikan tidak terinformasi dengan jelas.

3.14.2 Pengkajian dan Evaluasi Standardisasi Mutu Pangan Olahan

Badan POM telah menetapkan peraturan, standar dan pedoman dalam rangka penerapan sistem pengawasan pangan yang efektif mulai dari sebelum sampai sesudah produk diedarkan. Sejalan dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan, industri pangan semakin berkembang dengan meningkatnya jumlah serta jenis produk pangan yang dihasilkan. Hal ini menyebabkan banyaknya jenis produk pangan yang diproduksi, yang belum seluruhnya terdapat acuannya dalam Kategori Pangan. Selain itu juga terdapat beberapa produk pangan yang tidak dapat memenuhi definisi maupun karakteristik dasar pada kategori pangan. Kondisi ini akan menjadi hambatan pada saat proses registrasi produk pangan.

Dalam rangka inovasi, produsen produk pangan selalu berusaha untuk memperbaiki produknya termasuk pelabelan. Pada proses penilaian produk pangan, label merupakan salah satu kewajiban yang harus dinilai untuk mendapatkan persetujuan pendaftaran (izin edar). Berbagai permasalahan tidak jarang ditemui pada saat penilaian label, diantaranya beberapa industri pangan menginginkan pencantuman keterangan, pernyataan ataupun gambar pada label, yang belum tertuang secara detail dalam peraturan.

Bahan baku pangan baik yang berasal dari bahan hewani maupun nabati memegang peranan penting dalam proses produksi produk pangan. Meningkatnya inovasi terhadap produk pangan menyebabkan terdapatnya penggunaan berbagai bahan baku pangan yang belum terdapat dalam peraturan terkait. Dengan adanya berbagai permasalahan terkait mutu pangan olahan, baik permasalahan kategori pangan, label, maupun bahan baku pangan, diperlukan pengkajian berbasis kajian ilmiah yang dilakukan dengan melibatkan Tim Ahli. Pengkajian menghasilkan rekomendasi berupa persetujuan atau penolakan terhadap permohonan pengkajian kategori pangan, label, dan bahan baku pangan.

Kegiatan pengkajian secara umum dilaksanakan melalui pengumpulan data dan pengkajian, pertemuan pembahasan dengan pakar dan unit kerja yang terkait, dan penyusunan rekomendasi. Data yang dikumpulkan meliputi dokumen yang disampaikan oleh industri, peraturan perundangan terkait dengan kategori pangan, label, dan bahan baku pangan yang berlaku internasional maupun regional dan/atau hasil penelitian terkait. Data yang telah dikumpulkan kemudian dilakukan pengkajian. Selanjutnya dilakukan pertemuan pembahasan bersama dengan Tim Ahli, serta perwakilan unit di lingkup Kedeputian III. Untuk pembahasan bahan baku pangan juga melibatkan perwakilan Direktorat Standardisasi dan Direktorat Registrasi Deputi II. Hasil pembahasan digunakan sebagai dasar untuk menerbitkan rekomendasi persetujuan atau penolakan.

Permohonan pengkajian yang diajukan oleh stakeholder (instansi pemerintah maupun pelaku usaha) sebagian besar telah dilakukan melalui aplikasi online dengan mengakses e-standarpangan.pom.go.id, khususnya pengkajian kategori pangan dan bahan baku. Khusus untuk pengkajian label pangan (secara umum) dapat dilakukan melalui aplikasi e-standarpangan.pom.go.id mulai 16 November 2020.

Permohonan pengkajian kategori pangan, bahan baku, dan label yang diterima oleh Direktorat Standardisasi Pangan Olahan sepanjang tahun 2020 sebanyak 34 permohonan, dengan rincian 23 kajian bahan baku, 10 kajian kategori pangan, dan 1 kajian label. Dari permohonan yang diterima, hingga tanggal 30 Desember 2020 telah diterbitkan rekomendasi sebanyak 32 surat. Seluruh surat yang diterbitkan memenuhi *timeline* yang ditetapkan.

3.14.3 Pengkajian dan Evaluasi Standardisasi Pangan Olahan Tertentu

Perkembangan iptek di bidang pangan yang semakin pesat mendorong industri pangan untuk melakukan inovasi, diantaranya dengan penambahan komponen bioaktif, pencantuman klaim, dan pengembangan pangan PRG. Peredaran produk pangan tersebut semakin berkembang dengan pesat di Indonesia, baik yang berasal dari luar negeri maupun yang diproduksi di dalam negeri. Badan POM sebagai institusi pengawas sangat mendukung perkembangan produk pangan tersebut dan berkewajiban untuk mengawasi peredarannya baik dari segi keamanan, mutu dan gizi serta label dan klaim produk pangan tersebut.

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 2012 tentang Pangan, dinyatakan bahwa salah satu tujuan penyelenggaraan pangan adalah menyediakan pangan yang beraneka ragam dan memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi bagi konsumsi masyarakat. Pangan yang beredar pun dilarang memuat keterangan atau pernyataan yang tidak benar dan menyesatkan, sebagaimana diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.

Sejalan dengan peraturan tersebut, Badan POM melakukan pengkajian terhadap *ingredient*/komponen bioaktif, klaim dan PRG pada produk pangan, baik dari segi keamanan, manfaat, efek samping, dan klaim. Kegiatan tersebut, disamping dimaksudkan sebagai upaya untuk melindungi kesehatan masyarakat, juga dimaksudkan untuk melindungi masyarakat dari klaim yang tidak benar dan menyesatkan.

Pengkajian melibatkan Tim Ahli yang berasal dari berbagai institusi. Pelaksanaan pengkajian ini menjadi tanggung jawab Direktorat Standardisasi Pangan Olahan. Hasil pengkajian yang dikeluarkan oleh Direktorat Standardisasi Pangan Olahan akan dikompilasi sebagai bahan referensi, perbaikan dan revisi peraturan, standar dan pedoman yang telah ada. Permohonan pengkajian yang diajukan tersebut dapat dikategorikan menjadi beberapa jenis pengkajian, antara lain: klaim, pangan olahan untuk keperluan gizi khusus, pangan Produk Rekayasa Genetik (PRG).

Hasil pengkajian dari kegiatan ini berupa surat persetujuan/penolakan terhadap pengajuan pengkajian. Hasil pengkajian tahun 2020 adalah 69 (enam puluh sembilan) berkas yang terdiri dari 27 (dua puluh tujuh) berkas terkait pangan olahan untuk keperluan gizi khusus, 32 (tiga puluh dua) berkas terkait klaim dan informasi nilai gizi, serta 10 (sepuluh) berkas terkait produk rekayasa genetik. Dari 10 (sepuluh) permohonan pengkajian PRG tersebut, 5 (lima) permohonan berupa kapas PRG, 2 (dua) permohonan berupa kedelai PRG, dan 3 (tiga) permohonan berupa kanola PRG.

BAB IV

PENUTUP

4

4.1 KESIMPULAN

Berdasarkan Peta Strategis Direktorat Standardisasi Pangan Olahan, Perjanjian Kinerja Direktorat Standardisasi Pangan Olahan tahun 2020, dan evaluasi kegiatan tahun 2020 Direktorat Standardisasi Pangan Olahan, dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan kegiatan Direktorat Standardisasi Pangan Olahan pada tahun 2020 telah mencapai target yang telah ditetapkan, diantaranya yaitu menghasilkan peraturan/standar/pedoman sebagai berikut :

1. Rancangan Revisi Peraturan Kepala BPOM Nomor 14 Tahun 2016 tentang Standar Keamanan dan Mutu Minuman Beralkohol
2. Rancangan Revisi Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.11.11.09657 Tahun 2011 tentang Persyaratan Penambahan Zat Gizi dan Zat Non Gizi pada Pangan Olahan
3. Rancangan Revisi Peraturan Kepala BPOM Nomor 24 Tahun 2016 tentang Pangan Steril Komersial (Pangan Berasam Rendah)
4. Rancangan Revisi Peraturan Kepala BPOM Nomor 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim Label dan Iklan Pangan Olahan
5. Rancangan Revisi Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan (untuk ING UMK dan takaran saji kurang dari ½ saji atau berat bersih kecil)
6. Rancangan Rancangan Peraturan Badan POM tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa
7. Pedoman Pelabelan Pangan : Umum
8. Pedoman Pengkajian Bahan Baku Pangan
9. Pedoman Akrilamida
10. Pedoman Implementasi Peraturan Kemasan.

4.2 SARAN

Pencapaian target di Direktorat Standardisasi Pangan Olahan yang tercantum dalam Peta Strategis Direktorat Standardisasi Pangan Olahan direkomendasikan untuk :

- a. Meningkatkan kualitas SDM melalui pelatihan/seminar/workshop, atau bentuk lain yang sesuai untuk meningkatkan kompetensi sesuai standar.
- b. Meningkatkan kuantitas SDM sesuai analisis beban kerja.
- c. Meningkatkan aksesibilitas ketersediaan data berupa jurnal ilmiah atau referensi yang dibutuhkan.
- d. Meningkatkan sosialisasi dan advokasi terkait regulasi di bidang pangan, baik kepada pegawai internal di Badan POM maupun stakeholder terkait.