



LAPORAN TAHUNAN

2022

Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan
Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan
Badan Pengawas Obat dan Makanan

#BANGGAMELINDUNGI
#BANGGAMELAYANI

 [wasprod pangan.bpom](https://www.instagram.com/wasprod pangan.bpom)

 [wasprod pobpom](https://twitter.com/wasprod pobpom)

 [wasprod pangan.pom.go.id](https://www.wasprod pangan.pom.go.id)

  Pengawasan Produksi Pangan Olahan BPOM

KATA PENGANTAR



Puji syukur kami ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan berkat dan rahmatNya sehingga seluruh program kerja pada Tahun Anggaran 2022 dapat diselesaikan dengan baik. Laporan Tahunan ini merupakan bentuk informasi kepada publik atas kinerja yang telah dilakukan sepanjang tahun 2022.

Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan telah melaksanakan program kerja yang utamanya terkait pengawasan sarana produksi pangan olahan dan pelayanan publik penerbitan izin penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan Program Manajemen Risiko (PMR). Berbagai kegiatan dilakukan untuk mendukung program kerja tersebut, yang selanjutnya akan dijabarkan dalam laporan tahunan ini. Kegiatan Direktorat telah selaras dengan program prioritas Kedeputian Bidang Pengawasan Pangan Olahan dan telah mencapai target sebagaimana yang ditetapkan dalam Perjanjian Kinerja Tahun 2022.

Pencapaian yang telah dilakukan di tahun 2022 tidak lepas dari peran serta seluruh jajaran Direktorat Pengawasan Produksi Pangan olahan yang sangat luar biasa. Terima kasih saya ucapkan untuk semua pihak yang terlibat dalam pencapaian di tahun 2022. Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan akan berusaha untuk bekerja lebih baik lagi untuk mengawal keamanan pangan khususnya di rantai produksi pangan olahan. Semoga pencapaian Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan dapat bermanfaat bagi masyarakat dan pemangku kepentingan. Akhir kata, semoga laporan tahunan ini dapat

memberikan manfaat serta informasi mengenai kinerja Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan dalam melaksanakan tugas pokok dan fungsinya, serta menjadi pertanggung jawaban dalam penggunaan anggaran yang telah diberikan pada tahun 2022. Kami menyadari bahwa masih terdapat kekurangan yang perlu terus diperbaiki dan ditingkatkan dalam pengelolaan, penataan, perbaikan dan peningkatan kinerja di masa mendatang. Kritik dan saran yang membangun tetap kami perlukan dalam rangka perbaikan yang berkesinambungan.



Sondang Widya Estikasari

Tim Penyusun

Pengarah : Direktur Pengawasan
Produksi Pangan Olahan

Penyusun

Renny Candra Prasetyawati, S.TP., M.S

Retno Priyandani, S.Farm, Apt

Suci Yuliangsih, S.TP., M.Biotek

Dara Lextiany Putri, S.T

Putri Mahatma Sari, S.T.P

Anis Khoirunisa, S.Farm., Apt.

Hanna Felina Monalisa Silalahi, S.T.P

Yudi Guntara, S.E

Ratina Lumantari, A.Md

Achmadika Choirul Akbar, S.M

Ummul Amania Sari, A.Md

Adita Agreni Yunus, SE

Desain

Putu Sastrawan, S.Kom

Andhika Tri Saputra, S.Kom

Achmad Shafry Antono, S.Kom

DAFTAR ISI

4 Highlight 2022

9 Pendahuluan

19 Pengelolaan Sumber Dana

42 Capaian Indikator Kinerja

45 Uraian Hasil Kegiatan

171 Penutup

LAPORAN TAHUNAN

Highlight Tahun 2022

DIREKTORAT PENGAWASAN PRODUKSI PANGAN OLAHAN

Februari

Bimbingan Teknis Nasional Pengawas Pangan Mengenai Pengawasan Fortifikasi Pangan

Dalam rangka meningkatkan profesionalitas pengawas pangan/*Food Inspector* saat menjalankan fungsi dan tanggung jawabnya, maka dibutuhkan kompetensi khusus di bidang pengawasan pangan termasuk pangan fortifikasi. Badan POM berkewajiban untuk memastikan, meningkatkan dan memelihara kompetensi pengawas pangan/*Food Inspector* yang bertugas di seluruh Indonesia. Disisi lain, bertambahnya jumlah *food inspector* di Badan POM maupun UPT BPOM diperlukan pelaksanaan bimbingan teknis untuk para pengawas pangan yang baru untuk menunjang tercapainya target program nasional Koordinasi Pengawasan Pangan Fortifikasi tahun 2022.



Maret

Pengawasan Pangan Fortifikasi di Tingkat Produksi

Pelaksanaan pemeriksaan sarana di Jawa Tengah ke Koperasi Tani Sari Makmur di Rembang dan Garam Cemerlang di Pati pada tanggal 16 - 17 Maret 2022 bersama Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) dan Dinas KKP provinsi Jateng dan Dinas KKP kabupaten setempat. Pengawasan pangan fortifikasi untuk komoditi garam dilakukan bekerja sama dengan Kementerian Kelautan dan Perikanan. Sesuai dengan amanat Peraturan Presiden No. 126 tahun 2022, Badan POM diamanatkan untuk merevitalisasi pabrik pencucian garam bersama dengan Kementerian/Lembaga terkait.



April

Sosialisasi Penerapan PMR bertahap bagi UMK

Kegiatan Sosialisasi Penerapan PMR Bertahap Bagi UMK telah dilaksanakan pada hari Jum'at tanggal 1 April 2022 secara hybrid dengan luring di Hotel Grand Mercure Harmoni dan daring melalui media Zoom Cloud Meeting. Peserta yang hadir berjumlah 105 orang perwakilan K/L, asosiasi industri, UMK Pangan Risiko Tinggi dan UPT BPOM. Sosialisasi bertujuan untuk: memberikan informasi mengenai Izin Penerapan PMR Bertahap kepada UMK pangan olahan risiko tinggi; memberikan bimbingan dan konsultasi terkait tata cara registrasi Izin Penerapan PMR Bertahap; dan meningkatkan kompetensi UMK pangan olahan risiko tinggi terkait aspek yang akan diverifikasi pada setiap tahapan PMR bertahap.



Juni

Bimbingan Teknis Penerapan Program manajemen Risiko Bagi Industri Pangan Wajib PMR

Kegiatan Bimbingan Teknis Bagi Industri Pangan yang Belum Menerapkan PMR ini telah dilaksanakan pada hari Jum'at, tanggal 3 Juni 2022 secara *hybrid* di Hotel Santika Premiere Kota Harapan Indah (luring) dan melalui media zoom meeting (daring). Tujuan kegiatan ini adalah untuk penyegaran terhadap regulasi terkait penerapan PMR; memberikan informasi dan pendalaman tahapan pengajuan PMR serta panduan mengenai registrasi PMR, khususnya tahapan unggah dan input dokumen PMR pada sistem PMR; dan melakukan pendampingan intensif dalam upaya penyelesaian kendala penerapan PMR bagi industri pangan wajib PMR sehingga kepatuhan penerapan PMR terpenuhi.



Juli

Pengawalan kerjasama dengan Timor Leste

Melakukan koordinasi dengan Autoridade de Inspeção e Fiscalização da Atividade Económica, Sanitária e Alimentar, Institusi Publik (AIFAESA, I.P) pada tanggal 19 - 20 Juli 2022 di Balai POM di Kupang. Selain pemaparan tentang sistem pengawasan keamanan pangan, kegiatan di Balai POM juga dengan melakukan peninjauan ke laboratorium pengujian dan kunjungan ke sarana produksi dan peredaran pangan olahan. Perwakilan AIFAESA, I.P. dapat melihat proses produksi dan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di sarana produksi, yaitu: PT. Nam Sophia Indonesia yang memproduksi Minuman beralkohol lokal dan PT. Imamat Agung Sejahtera yang memproduksi AMDK.



Oktober

FGD dan Advokasi Pengawasan Pangan Fortifikasi ke Pemda Wilayah Sentra Pangan Fortifikasi dan Wilayah Prioritas Penurunan Stunting di Wilayah Jawa Tengah

FGD dan Advokasi Pengawasan Pangan Fortifikasi ke Pemda Wilayah Sentra Pangan Fortifikasi dan Wilayah Prioritas Penurunan Stunting di Wilayah Jawa Tengah diselenggarakan pada tanggal 12 Oktober 2022 di Kabupaten Pati. Tujuan Focus Group Discussion, meningkatkan sinergitas, efektifitas dan efisiensi bersama lintas sektor dalam meningkatkan kualitas Garam Konsumsi di Jawa Tengah. Hal tersebut merupakan implementasi Inpres No.03/2017, Permendagri No. 41/ 2018, Per Gubernur Jateng No. 17 Tahun 2019, SK Gubernur Jateng No. 442.5/67 tahun 2019, dan SK Gubernur Jateng No.442.5/67 tahun 2019.



Desember

Bimbingan Teknis Peningkatan Efektivitas PMR bagi Industri Pemegang Piagam PMR

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 22 Desember 2022 secara daring dengan peserta berjumlah 239 orang yang berasal dari industri dan inspektur pangan BPOM. Narasumber kegiatan ini adalah Ibu Titiek S. Sudarti yang menyampaikan materi Pengendalian Dokumen dan alergen Management dan Prof. Dr. Purwiyatno Hariyadi menyampikan materi tentang Penerapan Food Safety Culture di Industri Pangan Olahan dalam rangka PMR. Dalam upaya peningkatan efektivitas PMR diperlukan pendalaman terkait Food Safety Culture (FSC). FSC dianggap memiliki peranan yang cukup penting untuk diterapkan dan menjadi bagian dari Standar Manajemen Keamanan Pangan yang berlaku secara internasional. Tujuan dari kegiatan ini adalah: a. Peningkatan kapasitas dan komitmen industry pemegang izin penerapan PMR dalam penerapan PMR, khususnya pengembangan food safety culture; b. Memberikan penyegaran terkait pelaksanaan pengendalian dokumen dan manajemen alergen di industri pangan untuk meningkatkan efektivitas penerapan PMR.



Bab 1:

Pendahuluan

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Gambaran Umum Institusi

Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan merupakan salah satu unit kerja yang berada dibawah Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan Badan Pengawas Obat dan Makanan. Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan mempunyai tugas melaksanakan penyusunan dan pelaksanaan kebijakan, penyusunan norma, standar prosedur, kriteria, pelaksanaan bimbingan teknis, dan supervisi, serta pemantauan, evaluasi, dan pelaporan di bidang pengawasan produksi pangan olahan.

Visi, Misi dan Budaya Organisasi Unit Kerja

Visi

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

Misi

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 Organisasi Unit Kerja

Budaya organisasi 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 berkarya dan berkarya. Budaya Organisasi Badan POM adalah PIKKIR dan Core Value Ber-AHKLAK yang resmi diluncurkan oleh Presiden Republik Indonesia Joko Widodo.

- Profesional
- Integritas
- Kredibilitas
- Kerjasama Tim
- Inovatif
- Responsi
- Berorientasi Pelayanan
- Akuntabel
- Kompeten
- Harmonis
- Loyal
- Adaptif dan Kolaboratif

1.2 Struktur Organisasi dan Tupoksi

Struktur organisasi

Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan serta Keputusan Kepala Badan POM No.5 Tahun 2022 tentang Uraian Fungsi Organisasi Jabatan Pimpinan Tinggi Pratama Dan Tugas Koordinator Jabatan Fungsional Di Lingkungan Badan Pengawas Obat Dan Makanan, Direktur Pengawasan Produksi Pangan Olahan dalam melaksanakan tugasnya dibantu oleh kelompok jabatan fungsional dalam bentuk Kelompok Kerja (Koordinator dan Subkoordinator) dengan susunan sebagai berikut.



Gambar 1.1 Struktur Organisasi Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan

Tupoksi

Tugas Pokok dan fungsi Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan antara lain yaitu :

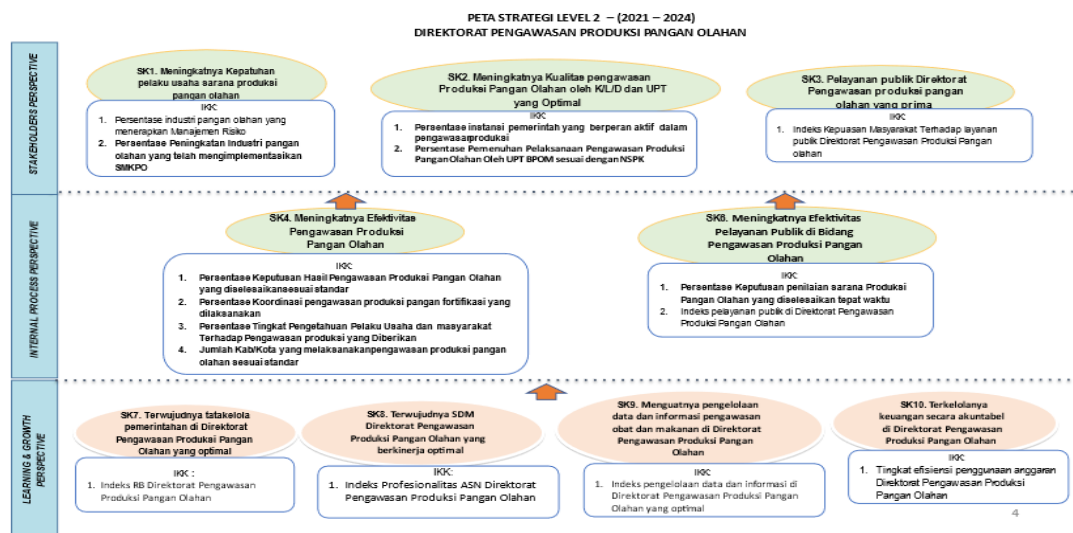
1. Penyiapan penyusunan kebijakan di bidang pengawasan produksi pangan olahan, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong;
2. Penyiapan pelaksanaan kebijakan di bidang pengawasan produksi pangan olahan, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong;
3. Penyiapan penyusunan norma, standar, prosedur, dan kriteria di bidang pengawasan produksi pangan olahan, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong;
4. Pemberian bimbingan teknis dan supervisi di bidang pengawasan produksi pangan olahan, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong;
5. Pelaksanaan pemantauan, evaluasi, dan pelaporan di bidang pengawasan produksi pangan olahan, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong; dan
6. Pelaksanaan urusan tata operasional direktorat

1.3 Peta Strategis dan Perjanjian Kinerja tahun 2022

Peta Strategis

Peta Strategis merupakan penjabaran Sasaran strategis yang disusun berdasarkan visi dan misi yang ingin dicapai dengan mempertimbangkan tantangan masa depan dan sumber daya serta infrastruktur yang dimiliki. Dalam penyusunan sasaran strategis, Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan menggunakan pendekatan metode Balanced Scorecard (BSC) yang dibagi dalam 3 (tiga) perspektif, yaitu stakeholders perspective, internal process perspective, dan learning and growth perspective.

Peta Strategis Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan dalam bentuk Sasaran Kinerja mengacu kepada Sasaran Strategis Badan Pengawas Obat dan Makanan serta turunannya berupa Sasaran Program Deputy Bidang Pengawasan Pangan Olahan. Dalam penyusunan sasaran kinerja, Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan telah menetapkan 9 (sembilan) sasaran kinerja dengan 15 (lima belas) indikator kinerja yang dilengkapi dengan target kinerja berdasarkan Renstra Deputy Bidang Pengawasan Pangan Olahan tahun 2020-2024. Peta strategi level 2 Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 1.2 Peta Strategis Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan

Perjanjian Kinerja

Perjanjian Kinerja adalah Komitmen Kinerja yang disusun dan disepakati bersama antara bawahan dan atasan berdasarkan Dokumen Renstra dan Dokumen Indikator Kinerja Utama dan harus dicapai pada suatu periode tertentu. Perjanjian Kinerja Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan dapat dilihat pada Tabel berikut :

Tabel 1.1 Perjanjian Kinerja Direktorat Pengawasan Produksi Pangan
Olahan Tahun 2022

Sasaran Kinerja	Indikator Kinerja Utama	Target tahun 2022
Stakeholder Perspektif		
Meningkatnya Kepatuhan pelaku usaha sarana produksi pangan olahan	Persentase Industri pangan olahan yang menerapkan Manajemen Risiko	57
	Persentase peningkatan industri pangan olahan yang telah mengimplementasikan SMKPO	13
Meningkatnya Kualitas pengawasan Produksi Pangan Olahan oleh K/L/D dan UPT yang Optimal	Persentase instansi pemerintah yang berperan aktif dalam pengawasan produksi	58
	Persentase Pemenuhan Pelaksanaan Pengawasan Produksi Pangan Olahan Oleh UPT BPOM sesuai dengan NSPK	77

Pelayanan publik Direktorat Pengawasan produksi pangan olahan yang prima	Indeks Kepuasan Masyarakat Terhadap layanan publik Direktorat Pengawasan Produksi Pangan olahan	85
Internal Perspektif		
Meningkatnya Efektivitas Pengawasan Produksi Pangan Olahan	Persentase Keputusan Hasil Pengawasan Produksi Pangan Olahan yang diselesaikan sesuai standar	89
	Persentase Koordinasi pengawasan produksi pangan fortifikasi yang dilaksanakan	80
	Persentase Tingkat Pengetahuan Pelaku Usaha dan masyarakat Terhadap Pengawasan produksi yang Diberikan	85
	Jumlah Kab/Kota yang melaksanakan pengawasan produksi pangan olahan sesuai standar	200

Meningkatnya Efektivitas Pelayanan Publik di Bidang Pengawasan Produksi Pangan Olahan	Persentase Keputusan penilaian sarana Produksi Pangan Olahan yang diselesaikan tepat waktu	89
	Indeks pelayanan publik di Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan	4.3
Learning and Growth Perspektif		
Terwujudnya tatakelola pemerintahan di Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan yang optimal	Indeks RB Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan	88
Terwujudnya SDM Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan yang berkinerja optimal	Indeks Profesionalitas ASN Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan	85

Menguatnya pengelolaan data dan informasi pengawasan obat dan makanan di Direktorat	Indeks Pengelolaan Data dan Informasi di Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan yang Optimal	2.25
Terkelolanya Keuangan secara Akuntabel di Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan	Tingkat Efisiensi Penggunaan Anggaran di Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan	91

Bab 2:

Pengelolaan Sumber Dana

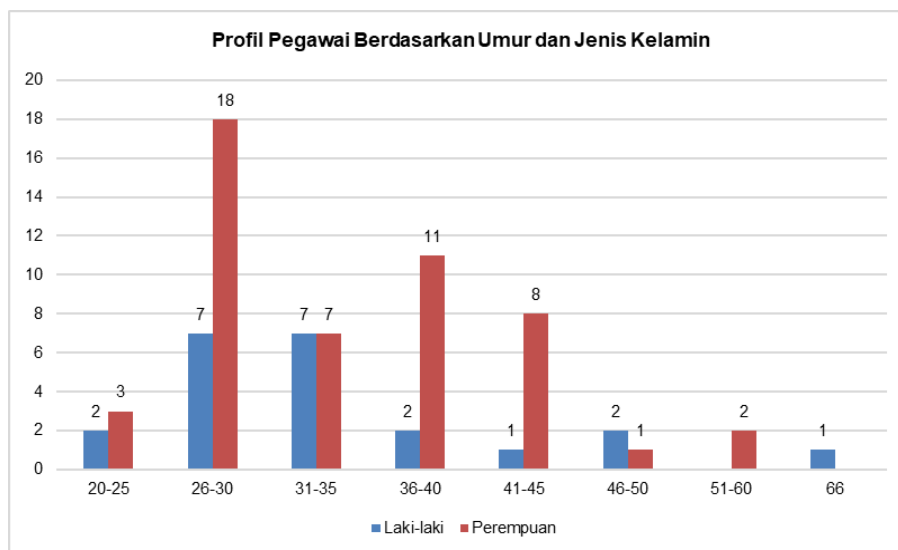
PENGELOLAAN SUMBER DAYA

2.1 Sumber Daya Manusia

Direktorat pengawasan produksi pangan olahan berkomitmen untuk mewujudkan pangan olahan yang aman, bermutu dan berdaya saing. Oleh karena itu direktorat pengawasan produksi pangan olahan memerlukan sumber daya manusia yang mencukupi dari segi kuantitas dan kualitas sesuai dengan kebutuhan untuk mencapai komitmen tersebut. Saat ini Direktorat pengawasan produksi pangan olahan per 31 Desember 2022 memiliki sumber daya manusia sebanyak 71 Pegawai yang terdiri dari ASN dan PPNPN.

Data Kepegawaian

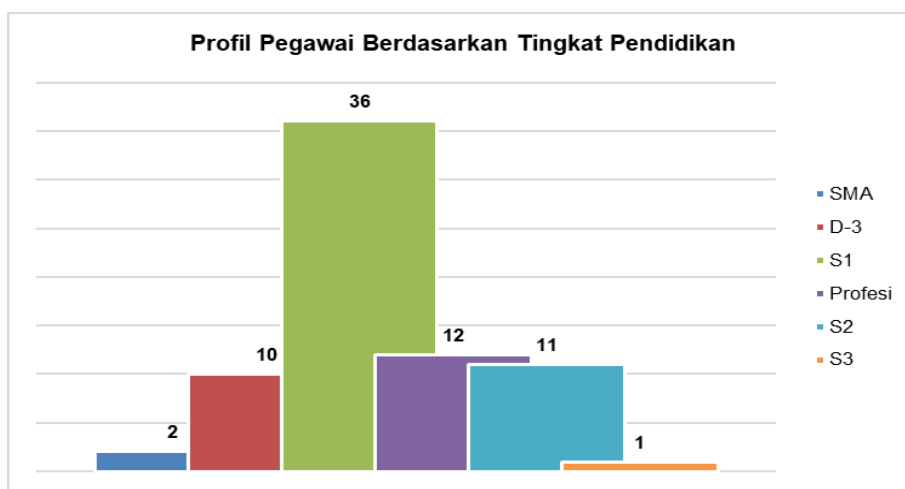
Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan memiliki 55 ASN dan 17 PPNPN. Pada tahun 2022 Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan menerima tambahan CASN sebanyak 6 (enam) Pegawai yang terdiri dari 5 (lima) CASN dengan jabatan Pengawas Farmasi dan Makanan Keahlian dan 1 (satu) CASN dengan jabatan Pranata Keuangan APBN.



Gambar 2.1. Profil Pegawai Berdasarkan Umur dan Jenis Kelamin

Sesuai dengan gambar 2.1 di atas, ditinjau dari segi usia menunjukkan bahwa 54,17% pegawai pada rentang umur 26 hingga 35 tahun mendominasi komposisi pegawai Direktorat pengawasan produksi pangan olahan. Hal tersebut merupakan potensi Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan dalam mewujudkan sumber daya manusia yang jauh lebih berkompeten untuk mengawal program kerja pengawasan pangan olahan.

Pengembangan pegawai untuk mempersiapkan kader pemimpin dimasa depan juga dirasa perlu segera dijalankan. Dukungan 42,42% pegawai pada rentang umur 36 hingga 66 tahun dengan pengalaman kepemimpinan yang mumpuni menjadi salah satu kekuatan untuk mendukung pegawai lain membentuk pribadi-pribadi pemimpin yang matang dalam menghadapi dan menyelesaikan masalah serta menjalin komunikasi dan koordinasi yang efektif, baik secara internal maupun eksternal sehingga pada saat yang tepat pegawai telah siap untuk memimpin organisasi.



Gambar 2.2 Profil Pegawai Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Berdasarkan gambar 2.2 tersebut di atas, tingkat pendidikan pegawai Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan dapat dikatakan cukup merata dari tingkat SMA hingga Pendidikan Strata 3. Dari 72 Pegawai terdiri dari 1 pegawai berpendidikan S3 (2%), 11 pegawai berpendidikan S2 (15%), 12 pegawai berpendidikan Profesi (17%), 36 pegawai berpendidikan S1 (50%), 10 Pegawai berpendidikan Diploma 3 (14%) dan 2 pegawai berpendidikan SMA (3%).

Tabel 2.1 Jenis dan Jumlah Jabatan Pegawai

No	Jabatan	Jumlah
1	Direktur	1
2	Pengawas Farmasi Dan Makanan Ahli Madya	4
3	Pengawas Farmasi dan Makanan Ahli Muda	16
4	Pengawas Farmasi dan Makanan Ahli Pertama	15
5	Pengawas Farmasi dan Makanan Mahir	2
6	Pengawas Farmasi dan Makanan Keahlian	5
7	Analisis Pemeriksa dan sertifikasi Obat dan Makanan	2
8	Analisis Anggaran Pertama	1
9	Analisis Pengelolaan Keuangan APBN Ahli Muda	1
10	Analisis Kebijakan Pertama	1
11	Analisis Kepegawaian Ahli Pertama	1
12	Arsiparis Penyelia	1

13	Arsiparis Pelaksana	1
14	Analisis Keuangan	5
15	Analisis Sistem Informasi	4
16	Perencana Pertama	1
17	Pranata Komputer Pertama	1
18	Pranata Keuangan APBN Terampil	2
19	Pranata Keuangan APBN	1
20	Pangelola BMN	1
21	Sekretaris	1
22	Pengelola Surat	5
TOTAL		72

Kebutuhan Pegawai

Penentuan kebutuhan jumlah dan jenis jabatan ASN diperlukan agar pelaksanaan tugas Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan dapat berjalan secara efektif dan efisien untuk jangka waktu tertentu dalam rangka mendukung pencapaian tujuan Unit Kerja. Penetapan kebutuhan pegawai Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan dihitung berdasarkan Perhitungan Analisis Beban Kerja (ABK) yang berlaku. Berdasarkan perhitungan beban kerja, jumlah kebutuhan pegawai Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan adalah sebanyak 103 pegawai.

Pada Tahun 2022, pegawai Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan berjumlah 54 pegawai. Maka Gap Kebutuhan Pegawai Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan berjumlah 49 pegawai. Adapun rincian kebutuhan pegawai Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan berdasarkan perhitungan beban kerja ditunjukkan pada tabel 2.2

Tabel 2.2 Kebutuhan Pegawai

No	Jabatan	Eksiting	Total ABK	GAP
1	Direktur Pengawasan Produksi Pangan Olahan	1	1	0
2	Pengawas Farmasi dan Makanan Madya	4	9	5
3	Pengawas Farmasi dan Makanan Muda	15	34	19
4	Pengawas Farmasi dan Makanan Pertama	15	36	21
5	Pengawas Farmasi dan Makanan Mahir	2	2	0
6	Arsiparis Ahli Pertama	0	1	1
7	Arsiparis Penyelia	1	1	0
8	Arsiparis Mahir	0	2	2

9	Arsiparis Terampil	1	2	1
10	Pranata Komputer Ahli Pertama	1	2	1
11	Pranata Komputer Terampil	0	1	1
12	Analisis Keuangan APBN Ahli Muda	1	1	0
13	Analisis Anggaran Ahli Pertama	1	1	0
14	Analisis Kebijakan Ahli Pertama	1	1	0
15	Perencana Ahli Muda	0	1	1
16	Perencana Ahli Pertama	1	2	1
17	Analisis SDM Aparatur Ahli Muda	0	1	1
18	Analisis SDM Aparatur Ahli Pertama	1	1	0
19	Pranata SDM Aparatur Mahir	0	1	1
20	Pranata SDM Aparatur Terampil	0	1	1
21	Pranata Keuangan APBN Terampil	2	2	0
22	Pengelola Barang Persediaan BMN	1	0	-1
23	Pengawas Farmasi dan Makanan Keahlian	5	0	-5
24	Pranata Keuangan APBN	1	0	-1
Total		54	103	49

2.2 Sarana dan Prasarana

Penyediaan sarana dan prasarana merupakan pendukung utama dalam mencapai hasil yang baik untuk organisasi. Sebagai upaya penunjang kelancaran pelaksanaan kegiatan direktorat pengawasan produksi pangan olahan, penyediaan sarana dan prasarana merupakan aspek utama yang harus dipenuhi.

Sebagai pemenuhan pada aspek kebutuhan sarana dan prasarana baik untuk kegiatan operasional perkantoran maupun kegiatan pelayanan publik, pemeliharaan Alat Pengolah Data dan pengadaan masih terus diupayakan.

Perlengkapan Kantor

Tabel 2.3 Data Barang Perlengkapan Kantor

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan
1	Air Conditioning (AC)	4	Buah
2	Alat Komunikasi Lainnya	4	Buah
3	Alat Komunikasi Telephone Lainnya	4	Buah
4	Alat Laboratorium Mikrobiologi Lainnya	5	Buah
5	Alat Penghancur Kertas	1	Buah
6	Alat Penguji Tegangan (Tarik Tekan)	1	Buah
7	Alat Rumah Tangga Lainnya	1	Buah
8	Autocleve	2	Buah

9	AW Meter	2	Buah
10	Barcode Reader	1	Buah
11	Bracket Standing Peralatan	2	Buah
12	Camera Digital	11	Buah
13	Coffee Maker	3	Buah
14	Data Logger	4	Buah
15	Digital Thermometer	6	Buah
16	Dispenser	1	Buah
17	Handy Talky (HT)	5	Buah
18	Headset	2	Buah
19	Infrared Thermometer	3	Buah
20	Kamera Digital	3	Buah
21	Kursi Besi/Metal	105	Buah
22	Laci Box	78	Buah
23	Laser Pointer	1	Buah
24	LCD Projector/Infocus	5	Buah
25	Lemari Besi/Metal	1	Buah
26	Lemari Es	2	Buah
27	Lemari Kayu	20	Buah

28	Loudspeaker	2	Buah
29	Meja Kerja Kayu	29	Buah
30	Meja Rapat	1	Buah
31	Meja Telepon	1	Buah
32	Microphone	1	Buah
33	Mobile Lab. Met System Data Logger	1	Buah
34	Monografi	12	Buah
35	Oven Listrik	1	Buah
36	Panaboard	1	Buah
37	Peralatan Komunikasi Untuk Dokumentasi Lainnya	1	Buah
38	Peti Uang/Cash Box/Coin Box	3	Buah
39	PH Meter Portable	4	Buah
40	Portable Air Conditioner (Alat Pendingin)	4	Buah
41	Pot Bunga	14	Buah
42	Rak Besi	30	Buah
43	Router	3	Buah
44	Senter	2	Buah
45	Sice	2	Buah

46	Stabilizer	1	Buah
47	Tangga Aluminium	1	Buah
48	Telephone Mobile	3	Buah
49	Televisi	2	Buah
50	Test Kit	1	Buah
51	Thermocouple	2	Buah
52	Thermometer Digital Portable	1	Buah
53	Tripod Camera	2	Buah
54	Video Conference	3	Buah
55	Voice Recorder	2	Buah
Total		407	

Kendaraan Operasional

Kendaraan operasional yang dimiliki oleh Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan sebanyak 1 (satu) unit Mobil jenis Toyota Innova Venturer yang digunakan oleh Direktur, sedangkan untuk operasional lainnya menggunakan mobil jenis Toyota Avanza milik Biro Umum.

Alat Pengolah Data

Tabel 2.4 Data Barang Alat Pengolah Data

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan
1	External/ Portable Hardisk	5	Buah
2	Lap Top	3	Buah
3	Note Book	74	Buah
4	P.C Unit	63	Buah
5	Personal Computer	4	Buah
6	Printer (Peralatan Personal Komputer)	43	Buah
7	Scanner (Peralatan Personal Komputer)	21	Buah
8	Server	2	Buah
TOTAL		215	

Aplikasi

Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan memiliki 5 aplikasi dengan rincian sebagai berikut :

Tabel 2.6 Data Aplikasi Direktorat

No	Nama Aplikasi	Tahun Perolehan
1	Software RMP	2014
2	Aplikasi Pelaporan Produk TIE Pramuka SAPA	2017
3	Aplikasi Monev Kinerja dan Anggaran	2021

4	Aplikasi Virtual Assistant Yanblik DitwasprodPO	2021
5	Aplikasi Risk Based Quality Assurance System	2022

Sehubungan dengan adanya restrukturisasi organisasi, Aplikasi Pelaporan Produk TIE Pramuka SAPA saat ini digunakan oleh Direktorat Pengawasan Peredaran Pangan Olahan sesuai dengan tupoksinya, selanjutnya akan dipindahkan kepemilikannya ke unit tersebut.

2.3 Anggaran Realisasi Anggaran (Rincian per Kegiatan)

Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan memperoleh pagu awal Tahun Anggaran 2022 berdasarkan Surat Pengesahan DIPA nomor 063.01.1.445170/2022 tanggal 17 November 2021 sebesar Rp 14.000.000.000,-. Pada Tahun Anggaran 2022 dilakukan sebanyak 2 (dua) kali selfblocking, sebagai berikut :

1. Surat dari Plt. Sekretaris Utama nomor B-PR.03.01.2.21.12.21.629 tanggal 6 Desember 2021 perihal Penyampaian Data Pemblokiran Mandiri (Selfblocking) Dalam Rangka Pencadangan Anggaran (Automatic Adjustment) TA 2022, sehingga dilakukan selfblocking pada kegiatan Pengawasan Produksi Pangan Olahan terhadap sumber anggaran Rupiah Murni (RM) dengan jumlah selfblocking sebesar Rp 202.954.000,- dan anggaran tersedia menjadi Rp 13.797.046.000.
2. Surat dari Plt. Sekretaris Utama nomor B-PR.03.03.2.21.05.22.370 tanggal 30 Mei 2022 perihal Penyampaian Tambahan Automatic Adjustment TA 2022, sehingga dilakukan tambahan self

blocking pada kegiatan Pengawasan Produksi Pangan Olahan terhadap sumber anggaran Rupiah Murni (RM) dengan jumlah selfblocking menjadi Rp 2.052.954.000 dan anggaran tersedia menjadi Rp 11.947.046.000.

Kemudian menindaklanjuti surat dari Plt. Sekretaris Utama nomor B-PR.03.03.2.21.08.22.609 tanggal 23 Agustus 2022 perihal penyampaian Usulan Pemanfaatan Automatic Adjustment TA 2022 dan Surat dari Sekretaris Utama nomor B-PR.03.03.2.21.10.22.780 tanggal 15 Oktober 2022 perihal Tindak Lanjut Pemanfaatan Automatic Adjustment TA 2022 bahwa disetujui sejumlah Rp 504.516.000 untuk pemanfaatan kembali Automatic Adjustment pada Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan, sehingga pagu akhir Tahun 2022 menjadi Rp 12.451.562.000 dan pada akhir tahun anggaran 2022 realisasi anggaran Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan mencapai 99,99 % dengan rincian per subkomponen sebagai berikut :

Tabel 2.7 Data Capaian Anggaran TA 2022 per Rincian Output

sumber data : spanint.kemenkeu.go.id

No.	Rincian Output/Subkomponen	Pagu Anggaran (Rp)	Realisasi Anggaran	Capaian
A.	Industri Pangan Olahan Siap Saji yang Menerapkan Risk Based Quality Assurance System (RB-QAS)	912.893.000	912.734.110	99,98%
1	Penyusunan Pedoman Penerapan RB-QAS pada Industri Pangan Olahan Siap Saji	186.473.000,-	186.471.565,-	100%
2	Pembuatan sistem informasi dalam rangka penerapan RBQAS berbasis Artificial Intelligence (AI)	108.910.000	108.908.600, -	100%

3	Pengembangan kapasitas pengawasan dan teknik audit bagi pengawas pangan dalam penerapan RB-QAS di industri pangan olahan siap saji	276.156.000	276.155.001	100%
4	Pendampingan dalam rangka Self Regulatory Assesment bagi Industri Pangan Olahan Siap Saji	341.354.000	341.198.944	99,95%
B.	Keputusan Hasil Pengawasan Produksi Pangan Olahan yang diselesaikan Sesuai Standar	1.953.006.000	1.952.939.814	100%
1.	Audit Verifikasi Sarana Produksi Pangan dan Penelusuran Kasus Pangan	427.484.000	427.482.074	100%
2.	Pelayanan Prima Pre-Audit Sertifikasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)	198.913.000	198.911.404	100%
3.	On the Job Training Pengawasan Sarana Produksi Air Minum Dalam Kemasan (AMDK)	262.382.000	262.380.274	100%
4.	Pertemuan/Sidang Internasional tentang pangan dalam rangka pengawasan produksi pangan olahan	65.633.000	65.631.880	100%
5.	Koordinasi Peningkatan Efektivitas Pengawasan Produksi Pangan Olahan	533.317.000	533.310.306	100%
6.	Fasilitasi dalam rangka Mendukung Kinerja Pengawasan Produksi Pangan Olahan	204.575.000	204.555.039	99,99%
7.	Perkuatan Kompetensi Pegawai Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan	144.603.000	144.601.371	100%

8.	Penerapan Zona Integritas menuju Wilayah Bebas dari Korupsi / WBBM Ditwas Produksi Pangan Olahan	36.471.000	36.469.785	100%
9.	Pengembangan, pengelolaan Data dan Informasi	79.628.000	79.597.681	99,96%
C.	Industri Pangan Olahan yang Menerapkan Program Manajemen Risiko	4.660.172.000	4.659.378.690	99,98%
1.	Fasilitasi Penerapan Program Manajemen Risiko untuk UMKM Pangan Risiko Tinggi	1.296.846.000	1.296.745.819	99,99%
2.	Perkuatan Kemandirian Industri Pangan Olahan dalam melakukan Pengawasan Keamanan Pangan	150.632.000	150.628.868	100%
3.	Bimbingan Teknis Implementasi Registrasi Pangan Olahan Berbasis Risiko dan Best Practice Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik	111.128.000	111.127.384	100%
4.	Komunikasi Risiko dan Dukungan Masyarakat untuk Meningkatkan Kemandirian Industri Pangan yang Menerapkan Program Manajemen Risiko	400.407.000	400.404.850	100%
5.	Monitoring Penerapan Program Manajemen Risiko pada Industri yang telah memiliki Piagam PMR	56.108.000	56.107.699	100%
6.	Audit Verifikasi dan Monitoring Penerapan Program Manajemen Risiko pada Sarana Produksi	1.168.609.000	1.168.523.137	99,99%

7.	Sidang Komisi Penerapan Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan di Industri Pangan	188.541.000	188.506.121	99,98%
8.	Perencanaan, Monev Kinerja dan Anggaran Pada Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan	183.532.000	183.530.614	100%
9.	Perkuatan Pengawas Pangan Nasional	599.415.000	599.412.229	100%
10.	Peningkatan Kompetensi Verifikator PMR	78.419.000	78.419.053	100%
11.	Pengembangan dan Pemeliharaan Infrastruktur PMR	426.535.000	425.973.916	99,87%
D.	Laporan Koordinasi pengawasan pangan fortifikasi	1.885.007.000	1.884.978.224	100%
1.	Pengawasan Pangan Fortifikasi di Tingkat Produksi	414.884.000	414.869.262	100%
2.	Bimbingan Teknis Nasional Pengawas Pangan Mengenai Pengawasan Fortifikasi Pangan	485.190.000	485.186.398	100%
3.	Pendampingan Pelaku Usaha Pangan Fortifikasi	49.623.000	49.620.760	100%
4.	Penyebaran Informasi Pangan Fortifikasi kepada Publik	453.511.000	453.509.051	100%
5.	Focus Group Discussion dalam rangka Implementasi Fortifikasi Pangan	200.500.000	200.496.121	100%
6.	Advokasi ke PEMDA wilayah Sentra Pangan Fortifikasi Terkait Pengawasan Pangan Fortifikasi	281.299.000	281.296.632	100%
E	Kab/kota yang melaksanakan pengawasan produksi pangan olahan industri rumah tangga sesuai standar	3.040.484.000	3.040.402.786	100%

1.	Pembinaan dan Monitoring Kinerja Kabupaten Kota sesuai dengan Dana Alokasi Khusus Tahun 2022	1.089.574.000	1.089.568.907	100%
2.	Forum Food Inspector	182.089.000	182.087.129	100%
3.	Penyebaran Informasi dalam mendorong perkembangan dan pertumbuhan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) yang berdaya saing	548.785.000	548.782.879	100%
4.	Pendampingan Pengawasan Industri Rumah Tangga	384.492.00	384.426.398	99,98%
5.	Tinjau Ulang /Riviu Tools Penilaian Kab / Kota	166.995.000	166.993.863	100%
6.	Finalisasi dan Sosialisasi Perka CPPB IRT	132.778,000	132.777.290	100%
7.	Monitoring dan evaluasi pelaksanaan DAK 2022	535.771.000	535.766.320	100%
	Total	12.451.562.000	12.450.433.624	99,99%

Realisasi PNBP (jika ada)

Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan merupakan salah satu unit kerja penyumbang PNBP ke kas negara. Pada tahun 2022 Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan menargetkan PNBP sebesar Rp 92.372.000. Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan mampu melampaui target yang telah ditetapkan, lingkup penerimaan PNBP pada jasa Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik, tidak hanya mencakup industri pangan risiko tinggi namun juga industri dengan risiko rendah dan sedang. Persentase realisasi PNBP Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan

adalah sebesar 903,95% terhadap target. Adapun realisasi PNBPN adalah sebesar Rp 835.000.000.

Tingkat Efisiensi Penggunaan Anggaran

Tingkat Efisiensi Penggunaan Anggaran adalah Tingkat kemampuan suatu kegiatan untuk menggunakan input yang lebih sedikit namun menghasilkan output yang sama atau lebih besar atau dengan kata lain bahwa persentase capaian output sama atau lebih tinggi dari capaian input. Tingkat Efisiensi diukur dengan membandingkan Indeks Efisiensi (IE) terhadap Standar Efisiensi (SE). Apabila $IE \geq SE$ maka kegiatan dianggap efisien, apabila: $IE \leq SE$ maka kegiatan dianggap tidak efisien. Capaian Indikator Tingkat Efisiensi dihitung dengan range sebagai berikut:

1. 0 - 0,2 : 100% □ Efisien
2. 0,21 - 0,4 : 95% □ Efisien
3. 0,41 - 0,6 : 92% □ Efisien
4. 0,61 - 0,8 : 90% □ Efisien
5. 0,81 - 1,0 : 88% □ Efisien
6. 1,01 - 1,2 : 86% □ Tidak Efisien
7. 1,21 - 1,4 : 84% □ Tidak Efisien
8. 1,41 - 1,6 : 80% □ Tidak Efisien
9. 1,61 - 1,8 : 78% □ Tidak Efisien
10. > 1,81 : 75% □ Tidak Efisien

Berikut Tingkat Efisiensi Direktorat pengawasan produksi pangan olahan :

Tabel 2.8 Tingkat Efisiensi Penggunaan Anggaran

Indikator	Output			Input			IE	TE	Capaian TE	Ket
	T	R	%	T	R	%				
Persentase industri pangan olahan yang menerapkan Manajemen Risiko	57	57.51	100.89	2.012.673.000	2.012.549.186	99.99	1.01	0.01	100	Effisien
Persentase Peningkatan Industri pangan olahan yang telah mengimplementasikan sistem manajemen keamanan mutu pangan olahan (SMKPO)	13	14.81	113.92	1.638.200.000	1.637.944.763	99.98	1.14	0.14	100	Effisien
Persentase instansi pemerintah yang berperan aktif dalam	58	61.35	105.78	535.771.000	535.766.320	100	1.06	0.06	100	Effisien

pengawasan produksi										
Persentase Pemenuhan Pelaksanaan Pengawasan Produksi Pangan Olahan Oleh UPT BPOM sesuai dengan NSPK	77	82.88	107.64	1.405.791.000	1.405.799.089	100	1.08	0.08	100	Effisien
Indeks Kepuasan Masyarakat Terhadap layanan publik Direktorat Pengawasan Produksi Pangan olahan	85	85	100	78.419.000	78.419.000	100	1.00	0.00	100	Effisien
Persentase keputusan hasil pengawasan produksi pangan olahan yang diselesaikan sesuai standar	89	91.77	103.11	941.972.000	941.965.793	100	1.03	0.03	100	Effisien

Persentase koordinasi pengawasan produksi pangan fortifikasi yang dilaksanakan	80	91	113.75	946.306.000	946.282.775	100	1.14	0.14	100	Effisien
Persentase tingkat pengetahuan pelaku usaha dan masyarakat terhadap pengawasan produksi pangan olahan yang diberikan	85	92.06	108.31	1.553.335.000	1.553.325.648	100	1.08	0.08	100	Effisien
Jumlah Kab/Kota yang melaksanakan pengawasan pangan olahan sesuai standar	200	210	105	1.955.928.000	1.955.853.587	100	1.05	0.05	100	Effisien
Persentase Keputusan penilaian sarana Produksi	89	100	112.36	535.445.000	534.882.516	99.89	1.12	0.12	100	Effisien

Pangan Olahan yang diselesaikan tepat waktu										
Indeks pelayanan publik di Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan	4.3	4.61	107.21	403.488.000	403.466.443	99.99	1.07	0.07	100	Effisien
Indeks RB Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan	88	93.04	105.73	36.471.000	36.469.785	100	1.06	0.06	100	Effisien
Indeks Profesionalitas ASN Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan	85	85.23	100.27	144.603.000	144.601.371	100	1.00	0.00	100	Effisien
Indeks pengelolaan data dan informasi di Direktorat Pengawasan Produksi Pangan	2.25	3	133.33	79.628.000	79.597.681	99.96	1.33	0.33	95	Effisien

Bab 3:

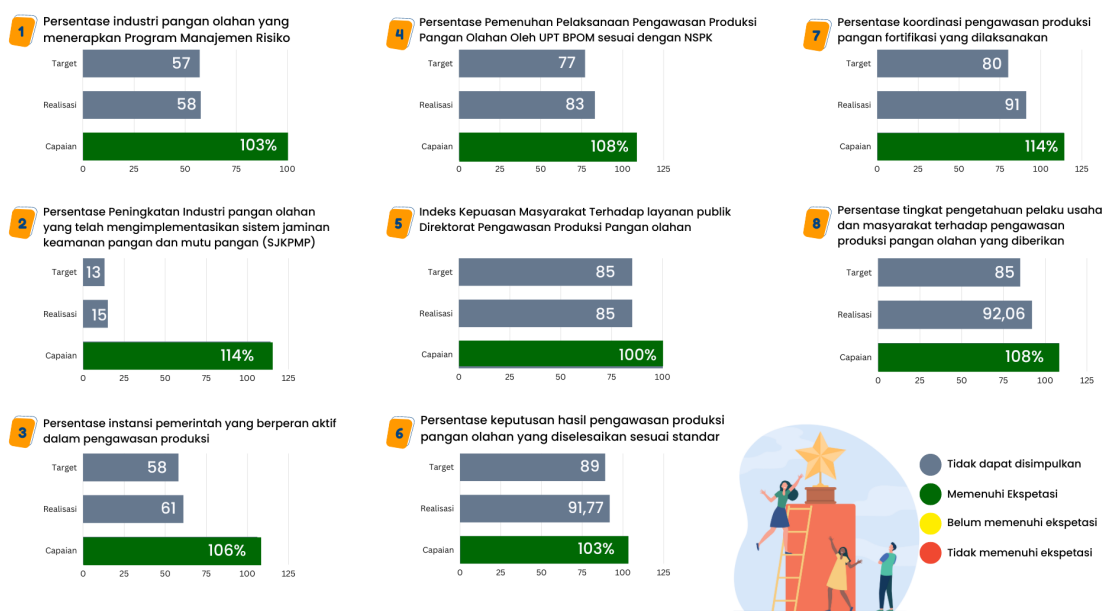
Capaian Indikator Kinerja Kegiatan

CAPAIAN INDIKATOR KINERJA KEGIATAN

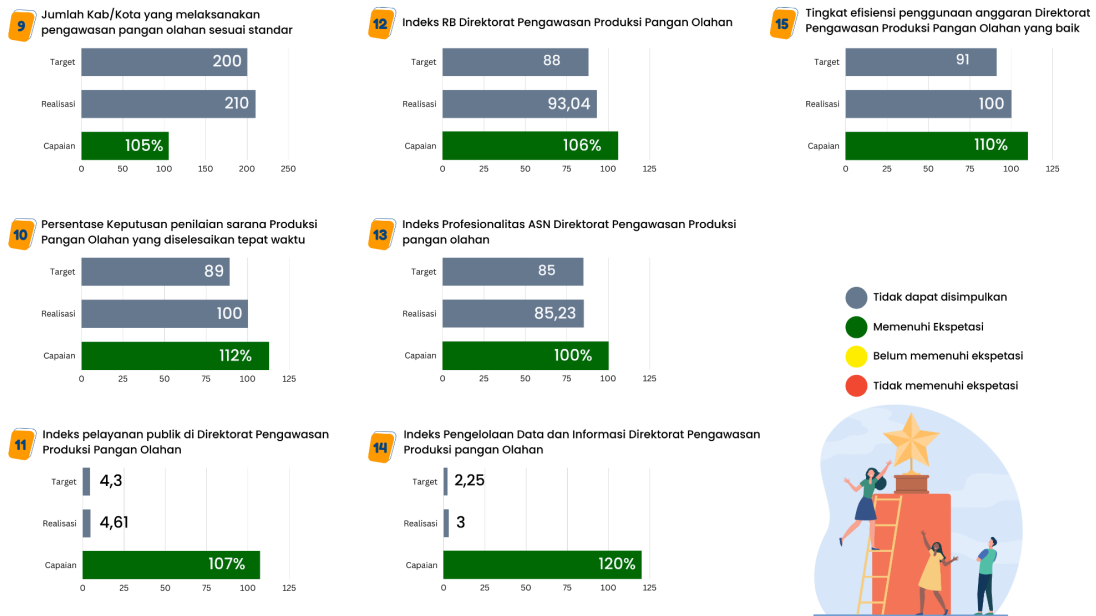
3.1 Pengukuran capaian kinerja

Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan tahun 2022 dilakukan dengan cara membandingkan antara target (rencana) pencapaian setiap indikator pada masing-masing sasaran yang telah ditetapkan dalam Perjanjian Kinerja dengan realisasinya. Dari hasil pengukuran kinerja tersebut, diperoleh data capaian kinerja Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan.

Berdasarkan 15 indikator kinerja kegiatan dari 9 sasaran kinerja, maka seluruh indikator (15 indikator) dinyatakan “Memenuhi Ekspektasi” karena capaiannya di atas $100\% \leq x \leq 120\%$. Adapun Realisasi dan Capaian Kinerja disajikan pada gambar berikut :



Gambar 3.1 Realisasi dan Capaian Kinerja (1)



Gambar 3.2 Realisasi dan Capaian Kinerja (2)

Bab 4:

Uraian Hasil Kegiatan

BAB IV

URAIAN HASIL KEGIATAN

4.1 Perkuatan Kemandirian Pelaku Usaha Pangan Risiko Tinggi Melalui Penerapan Program Manajemen Risiko (PMR)

Salah satu upaya yang dianggap strategis untuk mencegah keracunan pangan adalah dengan meningkatkan peran aktif pelaku usaha/industri pangan dalam menerapkan RBFI (Risk Based Food Inspection) secara internal yaitu Program Manajemen Risiko (PMR), yaitu suatu program tertulis yang dirancang oleh pemerintah untuk memastikan pemenuhan persyaratan keamanan, mutu dan gizi pangan serta kepatuhan terhadap peraturan dan perundangan yang berlaku. PMR didesain untuk mendorong industri pangan secara konsisten menerapkan sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.

Sesuai dengan Peraturan Kepala Badan POM Nomor 21 tahun 2019 tentang Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan di Industri Pangan, dimana Industri yang wajib menjalankan program PMR adalah pangan steril komersial yang disterilisasi setelah dikemas, pangan steril komersial yang diolah dan dikemas secara aseptik, pangan olahan untuk diet khusus dan pangan olahan untuk keperluan medis khusus. Selain itu, industri pangan lainnya dapat menerapkan Program Manajemen Risiko secara sukarela

Kondisi sarana produksi pangan yang sangat banyak dan variatif memerlukan pengawasan yang intensif sehingga diperlukan terobosan sistem pengawasan yang efektif dan efisien dengan

mengubah pola pengawasan berbasis pemerintah menjadi pola pengawasan berbasis kemandirian industri. Program Manajemen Risiko ditujukan untuk menjamin pemenuhan persyaratan keamanan, mutu dan gizi pangan serta kepatuhan terhadap peraturan dan perundangan secara mandiri oleh industri pangan. Untuk itu diperlukan percepatan penerapan PMR bagi industri pangan jenis pangan yang telah diwajibkan penerapan PMR maupun sukarela yang memenuhi kriteria awal penerapan PMR.

Tujuan pengembangan PMR untuk industri pangan antara lain:

1. Menstimulasi peran serta pelaku usaha/industri pangan dalam memberikan penjaminan keamanan pangan produknya kepada masyarakat melalui self regulatory control
2. Industri dapat lebih interaktif menggunakan sistem PMR tanpa harus menunggu tatap muka dengan petugas untuk menangani masalah compliance terhadap regulasi dan ketentuan yang berlaku.
3. Pengambilan keputusan terkait dengan masalah keamanan pangan lebih baik karena berdasarkan risk management yang berbasis ilmiah.
4. Peningkatan daya saing produk.

Kegiatan untuk mendukung perkuatan kemandirian pelaku usaha pangan risiko tinggi melalui PMR dilakukan dengan memberikan fasilitasi penerapan PMR untuk UMK pangan risiko tinggi, bimbingan teknis kepada industri maupun UMK pangan risiko tinggi, verifikasi dan monitoring sarana dalam rangka penerapan PMR serta pengembangan dan pemeliharaan kompetensi infrastruktur PMR. Berikut kegiatan perkuatan kemandirian pelaku usaha pangan risiko tinggi melalui PMR:

4.2 Bimbingan Teknis Penerapan Program manajemen Risiko Bagi Industri Pangan Wajib PMR

Sebagaimana tercantum dalam Peraturan Badan POM No. 21 Tahun 2019 tentang Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan di Industri Pangan menyebutkan bahwa PMR wajib diterapkan oleh industri pangan steril komersial yang diproses dengan menggunakan panas dan pangan olahan untuk keperluan gizi khusus. Dengan menerapkan PMR yang dibuktikan dengan kepemilikan Izin Penerapan PMR (sebelumnya disebut Piagam PMR), industri pangan dinilai mampu secara mandiri dalam menjamin keamanan produknya dan memiliki komitmen lebih terhadap implementasi sistem manajemen keamanan pangan yang dimilikinya secara konsisten. Industri pangan yang telah memperoleh Izin Penerapan PMR memiliki kewajiban melaksanakan PMR secara konsisten dengan melakukan audit internal paling sedikit setiap 6 (enam) bulan.

Audit internal adalah proses sistematis, mandiri dan terdokumentasi untuk memperoleh bukti objektif dalam rangka penilaian terhadap pemenuhan kriteria penerapan PMR yang dilaksanakan sendiri oleh industri pangan. Pelaporan audit internal oleh industri pangan pemegang Piagam PMR dilakukan secara elektronik kepada Kepala Badan melalui Sistem PMR. Pelaporan ini diharapkan dapat menggambarkan pelaksanaan audit internal terutama mengenai pengendalian sistem manajemen keamanan pangan yang komprehensif melalui laporan yang memadai.

Badan POM telah menyusun Pedoman Audit Internal Penerapan Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan di Industri Pangan yang mengatur tentang format laporan serta hal-hal yang perlu tercantum dalam isi laporan audit internal. Sebagai program rutin Badan POM dalam penyebaran informasi, maka perlu dilakukan bimbingan teknis secara intensif untuk memberikan panduan yang sistematis bagi industri pangan pemegang Piagam PMR dalam pelaksanaan audit internal dan pelaporan hasil audit internal melalui website PMR.

Tujuan kegiatan ini adalah untuk penyegaran terhadap regulasi terkait penerapan PMR; memberikan informasi dan pendalaman tahapan pengajuan PMR serta panduan mengenai registrasi PMR, khususnya tahapan unggah dan input dokumen PMR pada sistem PMR; dan melakukan pendampingan intensif dalam upaya penyelesaian kendala penerapan PMR bagi industri pangan wajib PMR sehingga kepatuhan penerapan PMR terpenuhi

Kegiatan Bimbingan Teknis Bagi Industri Pangan yang Belum Menerapkan PMR ini telah dilaksanakan pada hari Jum'at, tanggal 3 Juni 2022 secara hybrid di Hotel Santika Premiere Kota Harapan Indah (luring) dan melalui media zoom meeting (daring). Kegiatan ini diikuti oleh 66 peserta yang terdiri dari 46 orang perwakilan dari 32 industri, 16 orang pegawai BPOM dan 4 orang narasumber. Narasumber pada acara ini adalah Koordinator Kelompok Substansi Pengawasan Produksi Pangan Olahan Risiko Tinggi; Bapak Harwiadi Purwanto – PT Pentacode; Ibu Titik S. Sudarti - Pakar Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan; dan Bapak Eko Sasmito Wicaksono - PT Kian Mulia Manunggal.

Capaian kegiatan ini adalah meningkatnya pemahaman peserta bimbingan teknis tentang program manajemen risiko yang ditunjukkan dengan peningkatan nilai peserta pada saat post test.



Gambar 4.1 Dokumentasi kegiatan Bimbingan Teknis Penerapan Program manajemen Risiko Bagi Industri Pangan Wajib PMR

4.3 Konsultasi Publik Rancangan PerBPOM PMR

Penerapan PMR telah diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, yaitu pada sektor kesehatan, obat dan makanan yang merupakan regulasi teknis dari Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja. Dengan terbitnya regulasi tersebut, pemberlakuan penerapan PMR berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 21 Tahun 2019 tentang Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan di Industri Pangan dipandang sudah tidak relevan dengan kondisi terkini sehingga diperlukan penyesuaian. Untuk itu, pada tahun 2022 ini telah diselenggarakan Konsultasi Publik agar regulasi yang diterbitkan dapat secara efektif mengatur substansi dengan mengakomodir segenap kepentingan target regulasi.

Konsultasi Publik Rancangan Revisi Peraturan Badan POM PMR Keamanan Pangan di Industri Pangan bertujuan untuk:

1. Diseminasi Rancangan Revisi Peraturan Badan POM PMR Keamanan Pangan di Industri Pangan
2. Menampung masukan terhadap Rancangan Revisi Peraturan Badan POM PMR Keamanan Pangan di Industri Pangan

Konsultasi publik telah dilaksanakan pada hari Senin tanggal 27 Juni 2022 secara hybrid di Hotel Grand Mercure Kemayoran dengan agenda secara umum penyampaian materi rancangan batang tubuh dan lampiran Peraturan Badan POM tentang Penerapan Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan di Industri Pangan. Kegiatan ini dihadiri sebanyak 111 peserta (61 orang daring dan 50 orang luring) yang terdiri dari 16 orang perwakilan Kementerian/Lembaga, 30 orang pelaku usaha, 21 orang asosiasi, 2 orang Lembaga Swadaya Masyarakat, 2 orang akademisi, 2 orang organisasi masyarakat, 37 orang perwakilan BPOM dan 1 narasumber dari IPB.

Secara keseluruhan, kegiatan konsultasi publik telah berjalan dengan baik dan lancar. Capaian kegiatan ini adalah terlaksananya diseminasi Rancangan Revisi Peraturan Badan POM tentang PMR Keamanan Pangan di Industri Pangan dan terkumpulnya masukan terhadap Rancangan Revisi Peraturan Badan POM tentang PMR Keamanan Pangan di Industri Pangan.



Gambar 4.2 Dokumentasi Kegiatan Konsultasi Publik Rancangan PerBPOM PMR

4.4 Bimbingan Teknis Peningkatan Efektivitas PMR bagi Industri Pemegang Piagam PMR

Dalam upaya peningkatan efektivitas PMR diperlukan pendalaman terkait Food Safety Culture (FSC). FSC dianggap memiliki peranan yang cukup penting untuk diterapkan dan menjadi bagian dari Standar Manajemen Keamanan Pangan yang berlaku secara internasional. FSC sangat krusial karena standar ini tidak hanya fokus pada pemenuhan persyaratan klausul demi klausul yang seringkali dilakukan secara terburu-buru dengan kesadaran yang hanya bersifat momentum saja, namun juga memikirkan bagaimana supaya persyaratan tersebut dapat disadari oleh semua karyawan dan

menjadi budaya yang melekat di perusahaan dan menjadi nilai yang tidak bisa dipisahkan.

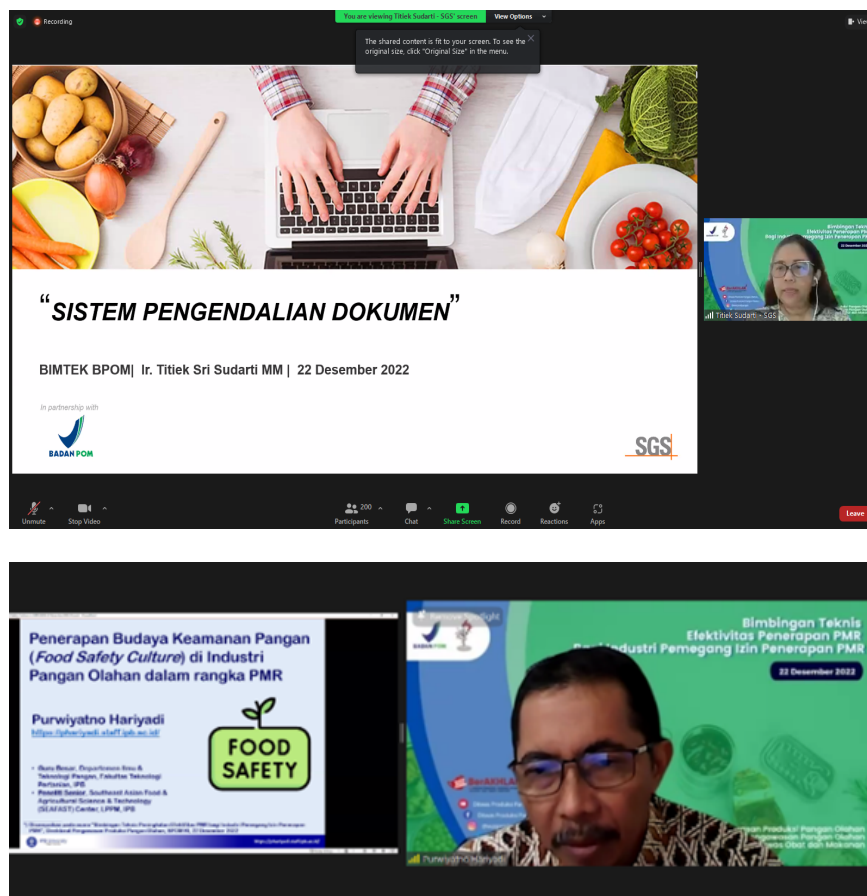
Hal ini sejalan dengan prinsip dasar penerapan PMR, dimana kesadaran industri untuk melakukan jaminan keamanan pangan secara mandiri dan konsisten menjadi hal kunci untuk memastikan kesinambungan penerapan PMR.

Tujuan dari kegiatan ini adalah: a. Peningkatan kapasitas dan komitmen industri pemegang izin penerapan PMR dalam penerapan PMR, khususnya pengembangan food safety culture; b. Memberikan penyegaran terkait pelaksanaan pengendalian dokumen dan manajemen alergen di industri pangan untuk meningkatkan efektivitas penerapan PMR. Dari Bimtek ini diharapkan output berupa industri pangan yang diundang memahami terkait penerapan FSC dalam mendukung penerapan PMR di Industri Pangan, sehingga PMR dapat dilaksanakan dengan baik.

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 22 Desember 2022 secara daring dengan peserta berjumlah 239 orang yang berasal dari industri dan inspektur pangan BPOM. Narasumber kegiatan ini adalah Ibu Titiek S. Sudarti yang menyampaikan materi Pengendalian Dokumen dan alergen Management dan Prof. Dr. Purwiyatno Hariyadi menyampikan materi tentang Penerapan Food Safety Culture di Industri Pangan Olahan dalam rangka PMR.

Capaian kegiatan ini adalah meningkatnya pemahaman peserta tentang izin penerapan PMR dalam penerapan PMR, khususnya pengembangan food safety culture serta pelaksanaan pengendalian dokumen dan manajemen alergen di industri pangan untuk meningkatkan efektivitas penerapan PMR. Hal ini dibuktikan dengan meningkatnya pemahaman peserta setelah dilakukan bimtek dengan

nilai rata-rata post test yaitu 95,0 dimana pada rata-rata pre test adalah 77,1.



Gambar 4.3 Dokumentasi Kegiatan Bimbingan Teknis Peningkatan Efektivitas PMR bagi Industri Pemegang Piagam PMR

4.5 Perkuatan Kemandirian Pelaku Usaha Pangan Siap Saji Melalui Penerapan Risk Based Quality Assurance System (RBQAS)

Industri pangan (termasuk Industri Pangan Olahan Siap Saji/IPOSS) merupakan sektor yang sangat potensial untuk terus dipacu karena memberikan kontribusi signifikan bagi perekonomian nasional. Besarnya persentase data KLB-KP yang bersumber dari pangan yang

diproduksi di jasa boga mengindikasikan bahwa pelaku jasa boga masih belum sepenuhnya mampu menerapkan cara pengolahan pangan yang baik.

Tahun 2022 Badan POM melakukan inisiasi (new initiative program) pelaksanaan RBQAS pada IPOSS. RBQAS adalah sistem yang disusun dan dikembangkan untuk menjamin keamanan dan mutu pangan olahan siap saji melalui pengawasan berbasis risiko secara mandiri. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan daya saing industri melalui pembinaan dan pengawasan yang intensif dengan mempertimbangkan faktor keamanan dan mutu pangan.

Pelaksanaan di tahun pertama ini difokuskan pada penyusunan pedoman, pemetaan sarana, penyiapan sistem teknologi informasi, dan pendampingan pelaku usaha. Sebanyak 9 sarana IPOSS dengan rincian 2 sarana jasad boga/katering, 3 hotel, dan 4 restoran telah menerapkan program RBQAS. Masyarakat dapat melihat sarana yang sudah mendapatkan sertifikasi RBQAS dan melakukan pengaduan terhadap ketidaksesuaian sarana IPOSS pada website <http://rbqas.pom.go.id/>



Pedoman RBQAS



Website RBQAS



Audit Sertifikasi RBQAS

Gambar 4.4 Dokumentasi Kegiatan RBQAS pada IPOSS

4.6 Pengawasan Program Nasional Penurunan Stunting Melalui Koordinasi Pengawasan Pangan Fortifikasi

Pemenuhan gizi seimbang merupakan hak bagi seluruh masyarakat Indonesia, namun pada kenyataannya belum semua masyarakat Indonesia dapat memenuhi gizi seimbang. Berdasarkan hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022, prevalensi balita yang mengalami stunting mengalami penurunan menjadi 21,6% dari sebelumnya sebesar 24,4% pada tahun 2022. Sedangkan untuk balita

yang mengalami wasting dan underweight masing-masing mengalami peningkatan menjadi 7.7% dan 3,5%.

Salah satu upaya pemerintah untuk mengatasi stunting adalah dengan melalui intervensi gizi spesifik melalui fortifikasi pangan. Program fortifikasi pangan merupakan upaya Pemerintah untuk meningkatkan asupan kebutuhan mikro yang penting melalui jenis pangan tertentu. Sampai dengan saat ini, pemerintah telah menetapkan pangan yang wajib fortifikasi adalah garam konsumsi beriodium, tepung terigu dan minyak goreng sawit. Seluruh pemangku kepentingan, termasuk Badan POM, berperan dalam program prioritas nasional dalam penurunan stunting melalui pengawalan produk pangan fortifikasi di sarana produksi dan peredaran dengan target persentase pangan memenuhi syarat di tahun 2021 yaitu 88% dan 2022 adalah 89%.

Pengawasan Pangan Fortifikasi di Tingkat Produksi

Pengawasan pangan fortifikasi untuk komoditi garam dilakukan bekerja sama dengan Kementerian Kelautan dan Perikanan. Sesuai dengan amanat Peraturan Presiden No. 126 tahun 2022, Badan POM diamanatkan untuk merevitalisasi pabrik pencucian garam bersama dengan Kementerian/Lembaga terkait. Tujuan pengawasan pangan fortifikasi adalah untuk memastikan sarana produksi telah menerapkan cara produksi pangan olahan yang baik. Pelaksanaan pengawasan pangan fortifikasi dilakukan di beberapa wilayah, antara lain:

1. Pelaksanaan pemeriksaan sarana di Jawa Tengah ke Koperasi Tani Sari Makmur di Rembang dan Garam Cemerlang di Pati pada tanggal 16 - 17 Maret 2022 bersama Kementerian Kelautan dan

Perikanan (KKP) dan Dinas KKP provinsi Jateng dan Dinas KKP kabupaten setempat.

2. Pelaksanaan pemeriksaan sarana di Jawa Timur ke Koperasi Buruh Tani Garam di Sampang, Miniplant Garam Universitas Trunojoyo di Bangkalan, dan PT Garam di Gresik pada tanggal 7 - 8 Juni 2022 bersama KKP dan Kementerian Perindustrian (Kemenperin).
3. Pelaksanaan pemeriksaan sarana di Jawa Barat ke Koperasi Garam Segara Jaya di Karawang, Koperasi Garam Inti Rakyat di Indramayu, CV Anugrah Putra Mandiri di Cirebon pada 21 - 23 Juni 2022 bersama KKP dan Dinas KKP kabupaten setempat



Gambar 4.5 Pemeriksaan Sarana

Untuk pengawasan terhadap sarana produksi terigu dilakukan di Sulawesi Selatan ke sarana PT Eastern Pearl Flour Mills dan PT Bungasari Flour Mills pada 28 - 29 Juli 2022.

Focus Group Discussion (FGD) dalam rangka Implementasi Fortifikasi Pangan

Kegiatan FGD dilaksanakan untuk mengevaluasi pelaksanaan program dan kegiatan pangan fortifikasi yang mendukung pemerintah dalam penurunan prevalensi stunting dengan target penurunan hingga 14% pada tahun 2024. FGD melibatkan lintas sektor terkait dalam menjalin sinergisme pelaksanaan kegiatan fortifikasi pangan dan juga pelaku usaha untuk mengidentifikasi dan menginventarisir kendala-kendala dalam implementasi program fortifikasi pangan di lapangan.

FGD dan Advokasi Pengawasan Pangan Fortifikasi ke Pemda Wilayah Sentra Pangan Fortifikasi dan Wilayah Prioritas Penurunan Stunting di Wilayah Jawa Tengah

FGD dan Advokasi Pengawasan Pangan Fortifikasi ke Pemda Wilayah Sentra Pangan Fortifikasi dan Wilayah Prioritas Penurunan Stunting di Wilayah Jawa Tengah diselenggarakan pada tanggal 12 Oktober 2022 di Kabupaten Pati. Kabupaten Pati merupakan salah satu sentra produksi garam konsumsi. Dengan kata lain, garam ini merupakan salah satu produk unggulan Pati. Berdasarkan data BPOM per Mei 2022, lebih dari 22% sarana produksi garam konsumsi tersebar di Kabupaten ini (sekitar 70 dari 318 sarana di seluruh Indonesia). Sebagian besar diantaranya merupakan usaha mikro dan kecil. Di Provinsi Jawa Tengah, sebanyak 86% sarana produksi garam ada di Kabupaten Pati (92 dari 107 sarana produksi garam di Jawa Tengah).

Tujuan Focus Group Discussion, meningkatkan sinergitas, efektifitas dan efisiensi bersama lintas sektor dalam meningkatkan kualitas Garam Konsumsi di Jawa Tengah. Hal tersebut merupakan implementasi Inpres No.03/2017, Permendagri No. 41/ 2018, Per

Gubernur Jateng No. 17 Tahun 2019, SK Gubernur Jateng No. 442.5/67 tahun 2019, dan SK Gubernur Jateng No. 442.5/67 tahun 2019.

Permasalahan industri garam di Pati meliputi kendala dalam memperoleh bahan baku yang sesuai dengan persyaratan SNI, kendala proses, terbatasnya pasokan KIO3 dan kendala terkait pemasaran, pembinaan, pengawasan dan penindakan.

FGD dibuka dengan penyampaian arahan oleh Sekda Kabupaten Pati dan dilanjutkan dengan pemaparan terkait Kebijakan Pangan Fortifikasi oleh Dra. Cendekia Sri Murwani, Apt, MKM, Hasil Pengawasan Pangan Fortifikasi di Wilayah Jawa Tengah oleh Dra. Sandra Linthin, Apt., M.Kes - Kepala Balai Besar POM di Semarang, serta Eksistensi dan Permasalahan UMKM Garam Konsumsi di Pati oleh Nurkhayati Darunifah dari LSM Nutrition International. FGD dihadiri oleh OPD Kabupaten Pati, Aprogakop, LSM Nutrition International dan perwakilan pelaku usaha.

FGD ditutup dengan penandatanganan rekomendasi tindak lanjut untuk dapat meningkatkan kualitas serta menjamin konsistensi garam yang diproduksi di daerah Pati.



Gambar 4.6 Dokumentasi Kegiatan FGD

FGD Pangan Fortifikasi - 22 Desember 2022

Titik berat pengawasan pangan fortifikasi berada pada komitmen Industri Garam Konsumsi, Minyak Goreng Sawit, dan Tepung Terigu untuk meningkatkan kapasitasnya dalam mengimplementasikan penambahan fortifikan sesuai SNI pada Tahun 2022. Koordinasi teknis antar kementerian/Lembaga yang terlibat di dalam fortifikasi dan optimalisasi peran Pemda dalam Pengawasan Pangan Fortifikasi juga perlu diperkuat. Oleh karena itulah, FGD ini dilaksanakan untuk menyampaikan monitoring dan hasil evaluasi pengawasan pangan fortifikasi pada 2022.

Kegiatan FGD Pangan Fortifikasi dilakukan pada tanggal 22 Desember 2022, dengan narasumber dari Direktur Industri Makanan, Hasil Laut dan Perikanan - Kementerian Perindustrian, Koordinator Bidang Hasil Industri Direktorat Barang Kebutuhan Pokok Dan Barang Penting – Kementerian Perdagangan, Perwakilan Direktorat Industri Kecil dan Menengah Pangan, Furnitur, dan Bahan Bangunan – Kementerian Perindustrian, dan Perwakilan Direktorat Kesehatan dan Gizi Masyarakat Kementerian PPN/Bappenas.

FGD dihadiri 62 orang dari Kementerian/Lembaga serta Asosiasi, yaitu dari Perwakilan BSN, BKKBN, Kementerian Perindustrian, Bappenas, APTINDO, GAPMMI, dan GIMNI, serta dari unit kerja di Kedeputusan 3. Dalam kegiatan ini disusun rekomendasi terkait monitoring dan evaluasi pengawasan pangan fortifikasi tahun 2022 dan juga rencana kegiatan tindak lanjut yang akan dilaksanakan pada tahun 2023.



Gambar 4.7 Dokumentasi Kegiatan

Advokasi ke Pemda Wilayah Sentra Pangan Fortifikasi terkait Pengawasan Pangan Fortifikasi

Penanganan permasalahan stunting bersifat multidimensional dan tidak dapat diselesaikan sendiri oleh sektor kesehatan. Upaya dan kontribusi lintas sektor sangat diperlukan dan pelaksanaan program dan kegiatan lintas sektor ini harus dapat dipastikan konvergensinya mulai dari tingkat pusat, provinsi, kabupaten/kota sehingga tepat sasaran. Sesuai mandat dalam Peraturan Menteri Keuangan (PMK) nomor 142/PMK.02/2018, Badan POM melakukan penandaan anggaran yang terkait dengan percepatan pencegahan dan penurunan stunting.

Berdasarkan PerPres Nomor 72 Tahun 2021 tentang Percepatan Penurunan Stunting, bahwa Badan POM termasuk salah satu K/L pendukung untuk Pilar 4 yaitu peningkatan ketahanan pangan dan gizi pada tingkat individu, keluarga dan masyarakat dengan keluaran Persentase pengawasan produk pangan yang ditindaklanjuti oleh pelaku usaha dimana target pencapaian sebesar 75% di tahun 2024, dan sebagai penanggung jawab adalah Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota.

Dalam rangka pengawalan Perpres 72/2021 tentang Percepatan Penurunan Stunting terkait indikator persentase pengawasan produk pangan yang ditindaklanjuti oleh pelaku usaha yang dilakukan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota maka diperlukan kegiatan advokasi kepada Pemda Kabupaten/Kota. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan peran serta Pemerintah Kabupaten/Kota dalam pengawalan implementasi fortifikasi pangan di wilayah-wilayah yang ditetapkan oleh pemerintah sebagai prioritas percepatan penurunan stunting.

Melalui kegiatan Advokasi disampaikan bahwa peran Badan POM yakni melakukan pengawasan pangan fortifikasi dari hulu (pre market) hingga hilir (post market). Berdasarkan hasil pengawasan pangan fortifikasi yaitu pada garam konsumsi beriodium masih ditemukan tantangan diantaranya masih banyaknya produk garam konsumsi yang TIE (Tanpa Izin Edar), kurangnya penerapan CPPOB yang disebabkan temuan hygiene sanitasi pada sarana garam UMK hingga kesadaran sarana UMK untuk melakukan fortifikasi garam konsumsi secara konsisten.

Bimbingan Teknis Nasional Pengawas Pangan Mengenai Pengawasan Fortifikasi Pangan

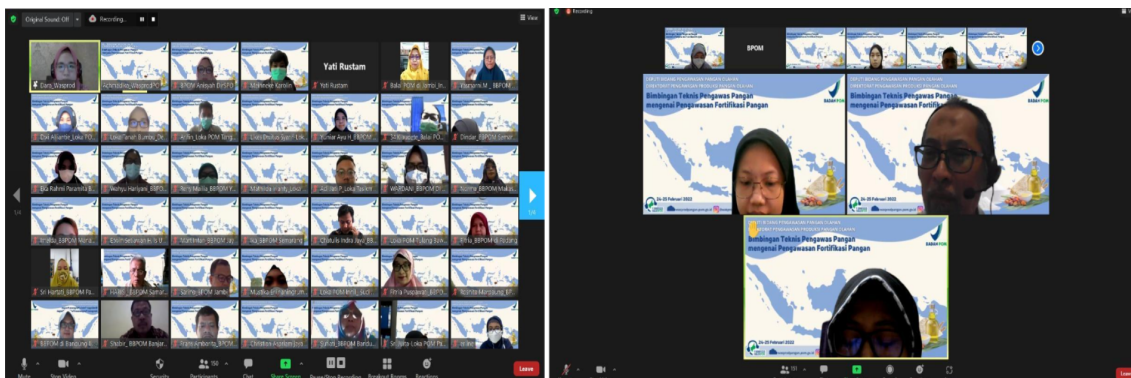
Dalam rangka meningkatkan profesionalitas pengawas pangan/Food Inspector saat menjalankan fungsi dan tanggung jawabnya, maka dibutuhkan kompetensi khusus di bidang pengawasan pangan termasuk pangan fortifikasi. Badan POM berkewajiban untuk memastikan, meningkatkan dan memelihara kompetensi pengawas pangan/Food Inspector yang bertugas di seluruh Indonesia. Disisi lain, bertambahnya jumlah food inspector di Badan POM maupun UPT BPOM diperlukan pelaksanaan bimbingan teknis untuk para

pengawas pangan yang baru untuk menunjang tercapainya target program nasional Koordinasi Pengawasan Pangan Fortifikasi tahun 2022. Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan dengan secara daring melalui aplikasi Zoom Meeting pada tanggal 24 - 25 Februari 2022.

Bimbingan teknis dibuka oleh Plh. Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan, Ibu Anisyah, S.Si, Apt, MP. Dalam bimbingan teknis disampaikan materi terkait Kebijakan dan Tantangan Pengawasan Pangan Fortifikasi oleh Meinneke Karolin, S.Farm, Apt; Pelaksanaan Sampling dan Evaluasi Pengawasan Pangan Fortifikasi oleh Ishma Alia, S.Farm, Apt; serta Pengawasan Produksi Pangan Berbasis Risiko oleh Hanny Srimulyani Dulimarta, STP, M.Sc.

Selain itu, kegiatan juga mengundang Pakar Teknologi Pangan diantaranya Prof. Dr. Nuri Andarwulan terkait Fortifikasi Minyak Goreng Sawit termasuk teknik fortifikasi minyak goreng sawit, stabilitas vitamin A sebagai fortifikan dan faktor yang mempengaruhi kestabilannya, analisa kadar vitamin A dan jenis kemasan yang baik untuk produk minyak goreng sawit dan Prof. Dr. Sugiyono terkait Fortifikasi Tepung Terigu khususnya terkait parameter fortifikan yang terbaru yaitu garam Fe dari yang sebelumnya Fe Elektrolit dan analisa kadar garam Fe dan Nizar Amir, ST, MT, M.Sc terkait Fortifikasi Garam diantaranya mencakup pengenalan yodium dan gangguan akibat kekurangan iodium, teknik iodisasi, prosedur kontrol iodium dalam produk garam, hingga ke pengemasan, penyimpanan dan distribusi produk garam. Dari penyelenggaraan Bimbingan Teknis, kemudian dilakukan evaluasi kegiatan terhadap peserta melalui post test untuk melihat pemahaman peserta terhadap peningkatan kompetensi yang telah dilaksanakan. Dari hasil penyebaran post test sebanyak 100% peserta lulus (162 peserta) yang menunjukkan pemahaman peserta

cukup baik terhadap materi yang disampaikan dalam kegiatan bimbingan teknis.



Gambar 4.8 Dokumentasi Kegiatan

Pendampingan Pelaku Usaha Pangan Fortifikasi

Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan turut mendukung program Pengembangan Usaha Garam Rakyat (PUGaR) di washing plant garam konsumsi di 7 lokasi, yaitu Kabupaten Karawang, Kabupaten Indramayu, Kabupaten Pati, Kabupaten Brebes, Kabupaten Sampang, Kabupaten Gresik dan Kabupaten Pasuruan. Peran BPOM pada pendampingan dan Pengawasan sarana Produksi washing plant garam konsumsi adalah:

1. Melakukan reviu terhadap rencana pembangunan dan layout washing plant baru
2. Memastikan sarana menerapkan cara produksi pangan olahan yang baik
3. Memastikan penambahan fortifikan KIO₃ telah sesuai termasuk pengujian melalui test kit
4. Mendampingi pengajuan dan pemenuhan persyaratan izin penerapan CPPOB

Pendampingan pelaku usaha pangan fortifikasi garam beriodium dilaksanakan sebanyak 6 kali sepanjang tahun 2022 dengan rincian sebagai berikut.

Tabel 4.1 Rekapitulasi pendampingan pelaku usaha

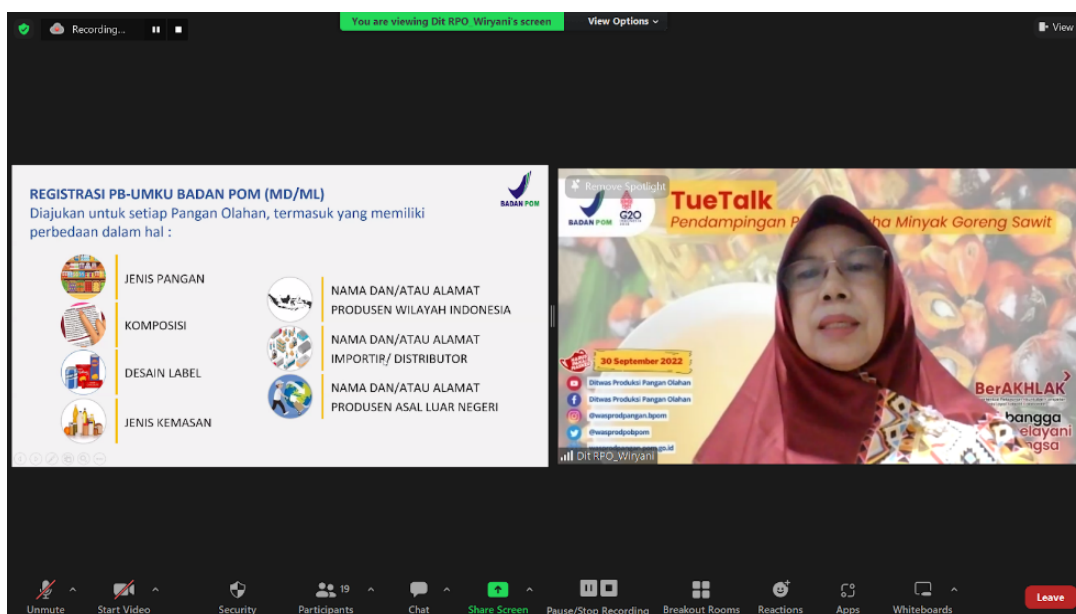
No	Kegiatan	Waktu
1	Pendampingan Pelaku Usaha Washing Plant Garam (daring)	4 Januari 2022
2	Rapat pembahasan pelaksanaan pendampingan pelaku usaha. Pendampingan pelaku usaha garam di Sarana Produksi UD Cemerlang Pati, Koperasi Tani Makmur Rembang, Garam Desa Jono Grobogan.	Maret 2022
3	Pendampingan pelaku usaha garam di Sarana Produksi Koperasi Buruh Tani Sampang, Mini Plant Universitas Trunojoyo dan PT. Garam di Jawa Timur. Pendampingan pelaku usaha garam di Sarana Produksi Segara Jaya, Koperasi Inti Rakyat di Jawa Barat.	Juni 2022
4	Pendampingan pelaku usaha pangan fortifikasi garam beriodium di Makassar.	27 Agustus 2022
5	Pendampingan Pelaku Usaha Garam (hybrid).	11 Oktober 2022
6	Rapat pembahasan pelaksanaan pendampingan pelaku usaha	21 Oktober 2022

Pendampingan pelaku usaha pangan fortifikasi tepung terigu dilakukan pada tanggal 19 Juli 2022 dengan dihadiri oleh 33 pelaku usaha tepung terigu. Kegiatan dibuka oleh Plt. Direktur Pengawasan Produksi Pangan Olahan, kemudian dilanjutkan dengan pemaparan materi tentang Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik oleh Dra. Cendekia Sri Murwani, Apt, MKM dan Pelabelan Tepung Terigu sebagai Pangan Olahan Wajib Fortifikasi oleh Yeni Restiani S.Si, Apt, M.P.

Untuk pendampingan pelaku usaha pangan fortifikasi minyak goreng sawit dilakukan secara daring pada tanggal 20 September 2022 dan secara luring pada tanggal 30 September 2022. Dalam perjalanannya, banyak kondisi yang menyebabkan kelangkaan pada produk Minyak Goreng Sawit yang mengharuskan pemerintah mengeluarkan beberapa peraturan demi melancarkan distribusi dan menstabilkan harga Minyak Goreng Sawit. Terkait hal tersebut, Badan POM melakukan pengawasan pada produk Minyak Goreng Sawit sesuai dengan dinamika peraturan yang ada. Melalui pendampingan terhadap pelaku usaha, diharapkan dapat menambah pemahaman bagi pelaku usaha Minyak Goreng Sawit dalam memproduksi Minyak Goreng Sawit yang berkualitas, aman, dan sesuai dengan ketentuan. Narasumber pendampingan pelaku usaha minyak goreng sawit berasal dari Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan, Direktorat Registrasi Pangan Olahan dan dari Direktorat Bapokting Kementerian Perdagangan.

Materi yang disampaikan dalam pendampingan antara lain Pengawasan Pangan Fortifikasi Minyak Goreng Sawit dan Tantangannya di Masa Kelangkaan, Kebijakan dan Pelaksanaan Program Minyak Goreng Kemasan Rakyat dan Minyak Goreng Curah

Rakyat, Izin Penerapan CPPOB bagi Pelaku Usaha Minyak Goreng Sawit, serta Prosedur dan Proses Registrasi Pangan Olahan.



Gambar 4.9 Dokumentasi Kegiatan

4.7 Perkuatan Pengawasan Pangan Industri Rumah Tangga Melalui Pengawasan Dana Alokasi Khusus Non Fisik Obat dan Makanan (DAK NF POM)

Pembinaan dan Monitoring Kinerja Kabupaten Kota sesuai dengan Dana Alokasi Khusus Tahun 2022

Kegiatan pembinaan dan monitoring dilakukan dengan tujuan agar Pemerintah Daerah mampu meningkatkan efektivitas sistem pengawasan IRTP di wilayahnya sesuai dengan standar serta menjaring komitmen Pemerintah Kabupaten/Kota agar melakukan pengawasan sesuai dengan NSPK yang telah ditetapkan, sehingga

akan tercipta sinergisme antara Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah dalam pengawasan obat dan makanan sebagai upaya nyata melindungi masyarakat dari produk obat dan makanan yang tidak memenuhi syarat. Pelaksanaan kegiatan pembinaan dan monitoring dilakukan dengan melibatkan lintas sektor terkait pengawasan Obat dan Makanan di Provinsi dan Kabupaten/Kota yakni Dinas Kesehatan, Bappeda, dan Dinas Penanaman Modal-PTSP serta UPT BPOM di masing-masing wilayah.

Pada kegiatan pembinaan dan monitoring ini diperoleh output berupa dilakukannya penandatanganan komitmen bersama untuk menjaring komitmen Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota terhadap pelaksanaan DAK NF POM Pengawasan Makanan Minuman Industri Rumah Tangga sesuai dengan RKA yang telah disepakati sebelumnya dan mengacu pada Petunjuk Operasional Pelaksanaan DAK NF POM TA 2022. Materi yang disampaikan pada kegiatan ini meliputi Kebijakan dan Monitoring Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan DAK NF POM TA 2022, Kewenangan Pemerintah Daerah dalam Melakukan Pengawasan sesuai UU No. 23 Tahun 2014 tentang Pemerintah Daerah, Kegiatan Pengawasan Pangan dan Upaya Pengawasan DAK NF POM TA 2022 oleh UPT BPOM Bidang Pangan, Pembahasan terkait kegiatan DAK NF POM TA 2022, Penerapan Aplikasi SMARTPOM sebagai Tindak Lanjut Rekomendasi dan Pelaporan DAK Non Fisik 2021, Pembahasan pelaksanaan dan kendala Pengawasan Pemenuhan Komitmen SPP-IRT di Kota Malang, dan Desk PoA serta realisasi pelaksanaan DAK NF POM di wilayah masing-masing.

Kegiatan Pembinaan dan Monitoring Kinerja Kabupaten/Kota sesuai DAK NF POM TA 2022 yang diampu oleh Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan dilaksanakan hybrid secara online dan offline

sebanyak 3 (tiga) kali terhadap 9 Provinsi dengan detail sebagai berikut:

1. Tanggal 24 – 25 Maret 2022, dengan peserta perwakilan Kabupaten/Kota wilayah Provinsi Jawa Timur dan Daerah Istimewa Yogyakarta.
2. Tanggal 18 – 19 April 2022, dengan peserta perwakilan Kabupaten/Kota wilayah Provinsi Jawa Barat dan Jawa Tengah.
3. Tanggal 20 – 21 Juni 2022, dengan peserta perwakilan Kabupaten/Kota wilayah Kalimantan Provinsi Kalimantan Selatan, Kalimantan Barat, Kalimantan Timur, Kalimantan Tengah dan Kalimantan Utara.



Gambar 4.10 Dokumentasi Kegiatan Pembinaan dan Monitoring Kinerja Kabupaten Kota sesuai dengan DAK TA 2022

Pendampingan Pengawasan Industri Rumah Tangga (IRTP)

Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan telah melakukan Pendampingan Pengawasan kepada Dinkes Kabupaten/Kota dalam

rangka pemeriksaan post-market sarana IRTP. Pendampingan dilakukan kepada Petugas Pengawas Pangan/District Food Inspector (DFI) di Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota agar mampu melakukan pengawasan sarana IRTP sesuai NSPK yang berlaku. Pada kegiatan pendampingan pengawasan industri rumah tangga ini, petugas Badan POM memberikan bimbingan teknis secara langsung kepada petugas Pengawas Pangan Kabupaten/Kota selama pemeriksaan lapangan yang dilakukan terhadap sarana IRTP serta bimbingan dalam rangka penyamaan persepsi terkait penerapan ketentuan dalam CPPB-IRT dan regulasi keamanan pangan, mekanisme tindak lanjut dan koordinasi dalam penanganan isu keamanan pangan. Bentuk lain dari kegiatan pendampingan pelaksanaan DAK adalah mendampingi Kabupaten/Kota melalui desk penilaian mandiri dalam memenuhi pelaksanaan pengawasan post market sesuai dengan NSPK

Kegiatan pendampingan dilakukan terhadap Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota di 15 Provinsi, dengan rincian sebagai berikut:

1. Provinsi Sulawesi Selatan (Kab. Tana Toraja dan Kab. Toraja Utara, 10-11 Februari 2022)
2. Provinsi Riau (Kota Pekanbaru dan Kab. Kampar, 24-25 Februari 2022)
3. Provinsi Aceh (Kota Sabang dan Kab. Aceh Jaya, 29-30 Maret 2022)
4. Provinsi Sumatera Selatan (Kab Musi Rawas dan Kab Musi Rawas Utara, 18-19 Mei 2022)
5. Provinsi Bengkulu (Kab Rejang Lebong, 20 Mei 2022)
6. Provinsi Bangka Belitung (Kab. Belitung, 27 Mei 2022)
7. Provinsi Bali (Kab. Bangli, 21-25 Agustus 2022)
8. Provinsi Sumatera Utara (Kab. Toba dan Kab Tapanuli Utara, 11-12 Agustus 2022)

9. Provinsi Jawa Tengah (Kota Surakarta dan Kab. Sukoharjo, 7-8 Juli 2022)
10. Provinsi Kepulauan Riau (Kota Batam dan Kab. Bintan, 12-13 Juli 2022)
11. Provinsi Kalimantan Timur (Kota Samarinda dan Kab. Penajam Paser Utara, 5-6 Oktober 2022)
12. Provinsi Kalimantan Barat (Kab. Bengkayang, Kab. Ketapang, Kab. Mempawah, Kab. Sambas, Kab. Sanggau, Kab. Sekadau, Kab. Sintang, Kota Pontianak, 16-18 November 2022)
13. Provinsi Kalimantan Tengah (Kab. Barito Selatan, Kab. Kapuas, Kab. Katingan, Kab. Kotawaringin Timur, Kab. Sukamara, 16-18 November 2022)
14. Provinsi Sulawesi Utara (Kab. Bolaang Mongondow Utara, Kab. Kepulauan Talaud, Kota Bitung, Kota Manado, 27-29 November 2022)
15. Provinsi Sulawesi Tenggara (Kab. Bombana, Kab. Buton Selatan, Kab. Kolaka, Kab. Konawe Selatan, Kota Kendari, 27-29 November 2022)



Gambar 4.11 Dokumentasi Kegiatan Pendampingan Pengawasan Industri Rumah Tangga

Pengembangan Tools Penilaian Kabupaten/Kota

Pelaksanaan penyusunan Penilaian Mandiri Sistem Pengawasan Post-Market IRTP di Kabupaten/Kota didasarkan pada target prioritas dalam RPJMN terkait “Kabupaten/Kota yang melaksanakan pengawasan pangan olahan sesuai standar (NSPK)” dengan target 200 Kabupaten/Kota pada tahun 2022. Tools Penilaian Mandiri Kabupaten/Kota bertujuan untuk melaksanakan pemantauan dan evaluasi terhadap sistem pengawasan IRTP di Kabupaten/Kota yang dilakukan terhadap 514 Kabupaten/Kota di Indonesia.

Tahap penyusunan tools yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Pelaksanaan penilaian mandiri oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota pada periode September s/d Oktober 2022.
2. Pelaksanaan verifikasi hasil penilaian mandiri oleh UPT BPOM pada periode Oktober s/d November 2022.
3. Pelaksanaan rekapitulasi hasil verifikasi dan penetapan Kabupaten/Kota yang melaksanakan pengawasan pangan olahan sesuai standar pada periode November s/d Desember 2022 oleh pusat.
4. Penyiapan laporan pada periode Desember 2022 oleh pusat.

Aspek penilaian pada Sistem Pengawasan Post Market Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten/Kota terdiri dari sumber daya (25%), pelaksanaan pemeriksaan (50%), kerjasama (20%) dan perbaikan berkelanjutan (5%).

Selain itu juga, selama periode pengisian dan verifikasi telah dilakukan kegiatan Desk Penilaian Mandiri Kabupaten/Kota yang melaksanakan Pengawasan Produksi Pangan Olahan Sesuai Standar yang bertujuan untuk melakukan verifikasi terhadap isian serta data dukung yang disampaikan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota terhadap hasil

penilaian mandiri Kabupaten/Kota yang melaksanakan pengawasan produksi pangan olahan sesuai standar. Kegiatan desk ini dilakukan dengan mengundang Dinas Kesehatan, UPT dan unit Pusat terkait secara offline dan telah dilaksanakan sebanyak 2 kali yaitu di wilayah Provinsi Sulawesi Selatan pada 18-19 Oktober 2022 dan wilayah Provinsi Jawa Tengah dan DIY pada 25 November 2022.



Gambar 4.12 Dokumentasi Kegiatan Desk Penilaian Mandiri Kabupaten/Kota

Hingga akhir 2022, terdapat 262 Kabupaten/Kota yang telah melaksanakan pengisian self-assessment pengawasan IRTP yang selanjutnya dilakukan verifikasi oleh UPT sesuai Kabupaten/Kota pada wilayah kerja masing-masing. Dari hasil verifikasi tersebut, selanjutnya dilakukan validasi data oleh Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan sehingga diperoleh 210 Kabupaten/Kota yang memenuhi ketentuan dalam melaksanakan pengawasan IRTP sesuai standar. Nilai rata-rata total hasil self assessment yang diperoleh pada tahun ini adalah sebesar 69,68, dimana angka ini lebih besar dari tahun sebelumnya yang hanya mencapai rata-rata 59,58. Adapun hasil penilaian dari 262 Kabupaten/Kota berdasarkan huruf mutunya sebagai berikut:

Tabel 4.2 Hasil Penilaian

Kategori Nilai	A (>85)	B (70-84,9)	C (50-69,9)	D (<50)
Jumlah Kabupaten/Kota	46	107	55	54

Pra Forum Koordinasi Teknis Nasional Petugas Pengawas Pangan Kabupaten/Kota

Pra Forum Koordinasi Teknis Nasional Petugas Pengawas Pangan merupakan forum pertemuan khusus untuk DFI berbagi pengalaman, bertukar pikiran dan menemukan solusi serta meningkatkan kompetensinya dalam melakukan pengawasan IRTP, sehingga pelaksanaan pengawasan IRTP di daerah dapat lebih efektif dan berjalan secara optimal yang dapat meningkatkan efektifitas pengawasan Obat dan Makanan di daerah. Kegiatan ini dilaksanakan selama 1 (satu) hari pada tanggal 19 Desember 2022 di Hotel Santika Premier Bekasi Harapan Indah, Jawa Barat. Pertemuan ini dilakukan secara luring dengan mengundang perwakilan Pemerintah Daerah (Dinas Kesehatan) dari 20 Kabupaten/Kota penerima DAK NF POM TA 2022 dan melibatkan 11 UPT Badan POM. Adapun tujuan penyelenggaraan kegiatan ini adalah:

1. Menjaring permasalahan pengawasan pangan industri rumah tangga di daerah, khususnya di tingkat Kabupaten/Kota.
2. Menjaring aspirasi petugas pengawas pangan Kabupaten/Kota (DFI) terkait pengawasan pangan di daerah.
3. Wadah komunikasi antar petugas pengawas pangan Kabupaten/Kota (DFI).

Kegiatan dibuka oleh Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan (Dra. Rita Endang, Apt, M.Kes) dengan menghadirkan narasumber baik dari internal BPOM maupun eksternal BPOM yaitu Prof. Dedi Fardiaz. Pada kegiatan ini disampaikan materi terkait Peran District Food Inspector dalam Menghadapi Tantangan Pengawasan Pangan, Efektivitas Hasil Pengawasan Pangan Industri Rumah Tangga di Kabupaten/Kota dan Pentingnya Peningkatan Kompetensi DFI dalam rangka Pengawasan Pangan Olahan. Selain itu juga dilakukan diskusi dan sharing terkait pelaksanaan pengawasan pangan IRT baik dari sisi pemeriksaan sarana maupun pemeriksaan produk (sampling dan pengujian).



Gambar 4.13 Dokumentasi Kegiatan Pra Forum Koordinasi Teknis Nasional Petugas Pengawas Pangan Kabupaten/Kota

4.8 Pelayanan Publik

Desk Pendampingan Izin Penerapan CPPOB

Dalam kurun waktu hingga tahun 2022, sebanyak 5.589 permohonan penerbitan Izin Penerapan CPPOB masuk melalui laman e-sertifikasi.pom.go.id dengan jumlah izin yang telah terbit yaitu sebanyak 3.699. Sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan kualitas pelayanan publik Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan menuju pelayan yang prima, dibuat lah satu inovasi dalam rangka memudahkan pelaku usaha dalam pengajuan pendaftaran Izin Penerapan CPPOB, yaitu Pelayanan Prima Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB). Layanan ini merupakan salah satu inovasi layanan jemput bola di mana Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan mengadakan pendampingan tata cara pendaftaran Izin Penerapan CPPOB di dekat lokasi usaha pemohon. Layanan ini diharapkan mampu memperluas jangkauan pelayanan publik Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan sekaligus mempermudah pelaku usaha dalam melakukan pengajuan Izin Penerapan CPPOB.

Tujuan dari kegiatan ini antara lain yaitu:

1. Menciptakan inovasi baru pelayanan publik Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan
2. Memperluas jangkauan pelayanan publik sekaligus meningkatkan kualitas pelayan publik yang prima
3. Mendekatkan pelaku usaha dengan layanan publik Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan
4. Mempermudah pelaku usaha dalam penerbitan Izin Penerapan CPPOB
5. Mendampingi pelaku usaha untuk memenuhi persyaratan dalam rangka penerbitan Izin Penerapan CPPOB

Pelaksanaan kegiatan

Selama tahun 2022, dilakukan sebanyak empat kali kegiatan Pelayanan Prima Izin Penerapan CPPOB, yaitu pada:

Tanggal 27 April 2022, di Kota Tangerang berkolaborasi dengan Balai Besar POM di Serang dan Loka POM di Kabupaten Tangerang

1. Tanggal 21 Juni 2022, di Kota Semarang berkolaborasi dengan Balai Besar POM di Semarang
2. Tanggal 22 Juni 2022, di Kota Surakarta berkolaborasi dengan Loka POM di Surakarta
3. Tanggal 18 Agustus 2022, di Kota Bandung berkolaborasi dengan Balai Besar POM di Bandung dan DPMPTSP Kota Bandung

Berikut adalah rekapitulasi jumlah capaian peserta yang didampingi pada kegiatan yang telah berlangsung selama tahun 2022

Tabel 4.3 Rekapitulasi jumlah capaian peserta

No.	Tanggal	Lokasi	Undangan	Peserta Hadir
1.	27 April 2022	Kota Tangerang	24	21
2.	21 Juni 2022	Kota Semarang	18	28
3.	22 Juni 2022	Kota Surakarta	8	8
4.	18 Agustus 2022	Kota Bandung	30	24

Selain kegiatan Pelayanan Prima Izin Penerapan CPPOB, desk pendampingan CPPOB juga dilakukan pada kegiatan yang

diselenggarakan oleh unit kerja lain. Berikut rekapitulasi beberapa kegiatan pendampingan CPPOB:

Tabel 4.4 Rekapitulasi jumlah peserta pendampingan CPPOB

No.	Tanggal	Penyelenggara	Kegiatan	Peserta Hadir
1.	23-24 Februari 2022	BBPOM di Mataram	UMK Camp dalam rangka mengawal Keamanan Pangan MotoGP Mandalika	13
2.	12 Juli 2022	Balai Besar POM di Jakarta	Desk Penilaian e-CPPOB Dalam Rangka Fasilitasi UMKM Pangan tahun 2022	15
3.	1 Agustus 2022	Direktorat Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha	Program Orang Tua Angkat UMK Pangan Olahan (1)	37
4.	9 Agustus 2022	Direktorat Pemberdayaan Masyarakat	Program Orang Tua Angkat UMK Pangan Olahan (2)	15

		dan Pelaku Usaha		
5	29 November 2022	Direktorat Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha	Program Orang Tua Angkat UMK Pangan Olahan (3)	23



Gambar 4.14 Dokumentasi Kegiatan Pelayanan Prima Izin Penerapan CPPOB dan Desk Pendampingan CPPOB

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik yang selanjutnya disingkat CPPOB adalah pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi Pangan Olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. Berdasarkan Peraturan Badan POM Nomor 22 Tahun 2021 tentang Tata Cara Penerbitan Izin Penerapan Pangan Olahan yang Baik, bahwa

produsen dalam melakukan kegiatan produksi pangan olahan wajib memiliki Izin Penerapan CPPOB dari Kepala Badan POM sebagai pemenuhan persyaratan keamanan pangan. Izin Penerapan CPPOB adalah dokumen yang sah yang merupakan bukti bahwa sarana produksi pangan olahan telah memenuhi dan menerapkan standar CPPOB dalam kegiatan produksi pangan olahan. Izin penerapan CPPOB terdiri dari Izin Penerapan CPPOB untuk pendaftaran dan dalam rangka ekspor. Pengajuan Izin penerapan CPPOB untuk pendaftaran Nomor Izin Edar (NIE) akan ditindaklanjuti oleh Tim Sertifikasi UPT Badan POM, sedangkan pengajuan Izin Penerapan CPPOB dalam rangka ekspor akan ditindaklanjuti oleh Tim Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan.

Sertifikasi Izin Penerapan CPPOB ini bertujuan untuk:

1. Memastikan sarana produksi pangan olahan telah memenuhi persyaratan cara produksi pangan olahan yang baik dan ketentuan yang berlaku sehingga masyarakat akan mendapatkan produk yang aman, bermutu dan bergizi
2. Mendorong industri pengolahan pangan agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan;
3. Meningkatkan daya saing industri pengolahan pangan

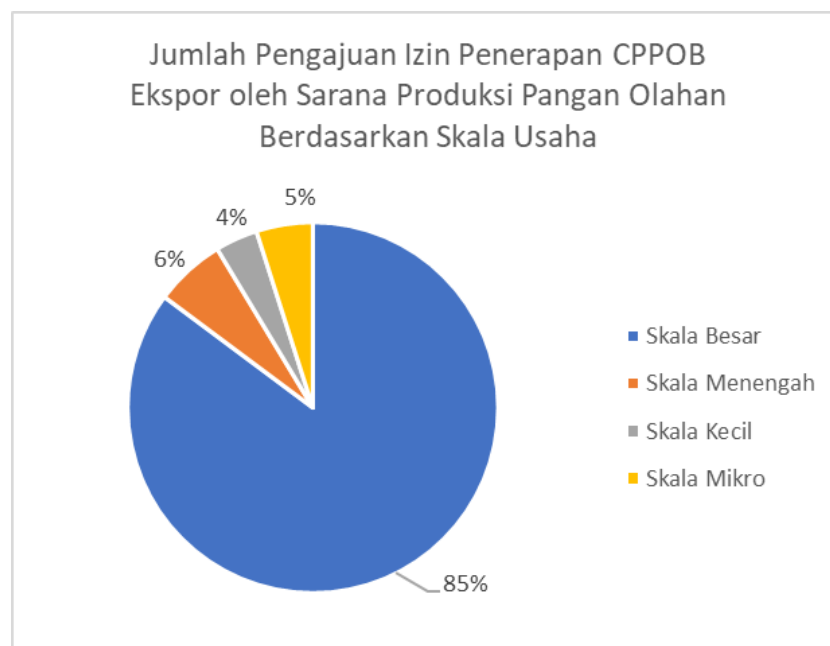
Dengan lahirnya Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2011 tentang Cipta Kerja dan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, yang mana terdapat penyederhanaan perizinan berusaha berdasarkan tingkat risiko suatu kegiatan usaha maka diperlukan perubahan yang harus dilakukan sehingga baik aspek keamanan pangan maupun kemudahan berusaha dapat dikawal dengan baik. Penggunaan informasi teknologi melalui e-sertifikasi.pom.go.id untuk memfasilitasi

proses penerbitan izin penerapan cara produksi pangan olahan yang baik diharapkan dapat memberikan kemudahan, transparansi dan akuntabilitas yang lebih baik. Terlebih saat ini sistem e-sertifikasi BPOM telah terintegrasi dengan sistem Online Single Submission Risk Based Approach (OSS RBA) Kementerian Investasi/BKPM.

Setiap pengajuan Izin Penerapan CPPOB yang masuk pada sistem e-sertifikasi, dilakukan evaluasi terhadap dokumen pengajuan yang diupload oleh industri terlebih dahulu. Setelah dokumen dinyatakan lengkap, akan terbit Surat Perintah Bayar (SPB) dimana industri harus membayar PNBP sesuai dengan SPB tersebut maksimal 7 HK. setelah dilakukan pembayaran PNBP, sarana akan diinspeksi oleh tim Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan dengan jadwal inspeksi maksimal 20 HK sejak dilakukan pembayaran PNBP. Jika seluruh temuan audit sudah dinyatakan closed atau selesai dilakukan perbaikan, maka sertifikat Izin Penerapan CPPOB akan terbit maksimal 40 HK dan dapat didownload oleh pelaku usaha pada sistem OSS RBA.

Sertifikat Izin Penerapan CPPOB dalam rangka ekspor yang diterbitkan sepanjang tahun 2022.

Berdasarkan Peraturan Badan POM no 22 Tahun 2021 tentang Tata Cara Penerbitan Izin Penerapan CPPOB, bahwa Izin penerapan CPPOB diterbitkan sesuai dengan lokasi dan/atau proses produksi pangan olahan. Pada tahun 2022, telah terbit sebanyak 81 sertifikat Izin penerapan CPPOB dalam rangka ekspor dari 52 sarana produksi pangan olahan dengan 39 jenis pangan berbeda, sebagaimana terlampir pada gambar 4.15 Dari 81 pengajuan tersebut, terdapat 85% industri besar (69 dari 81 sarana), 6% industri menengah (5 dari 81 sarana), 4% industri kecil (3 dari 81 sarana), dan 5% industri mikro (4 dari 81 sarana) sebagaimana grafik berikut:

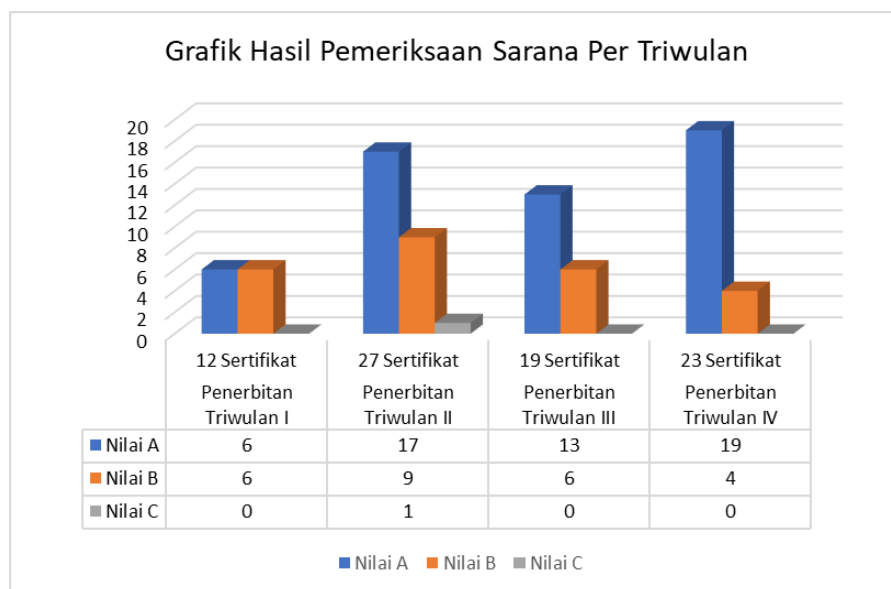


Gambar 4.15 Jumlah pengajuan Izin Penerapan CPPOB Ekspor

Sertifikat Izin penerapan CPPOB dalam rangka ekspor diterbitkan setelah dilakukan pemeriksaan sarana produksi terhadap pemenuhan persyaratan keamanan, mutu, dan gizi pangan. Sesuai dengan Risk-Based Food Inspection Guideline yang diterbitkan oleh FAO (2008), pemeriksaan sarana produksi harus difokuskan pada faktor-faktor risiko yang sudah teridentifikasi terkait dengan penyakit karena pangan (foodborne diseases). Pengawasan sarana produksi pangan olahan dalam rangka tindak lanjut pengajuan Izin Penerapan CPPOB ini bertujuan untuk memastikan sarana produksi telah memenuhi persyaratan cara produksi pangan olahan yang baik dan ketentuan yang berlaku sehingga masyarakat akan mendapatkan produk yang aman, bermutu dan bergizi.

Secara umum, hasil pemeriksaan terhadap 52 sarana yang telah terbit Izin penerapan CPPOBnya pada tahun 2022 tersebut disimpulkan bahwa sarana dengan rating pemeriksaan A lebih banyak daripada

sarana dengan rating pemeriksaan B dan C, sebagaimana grafik berikut:



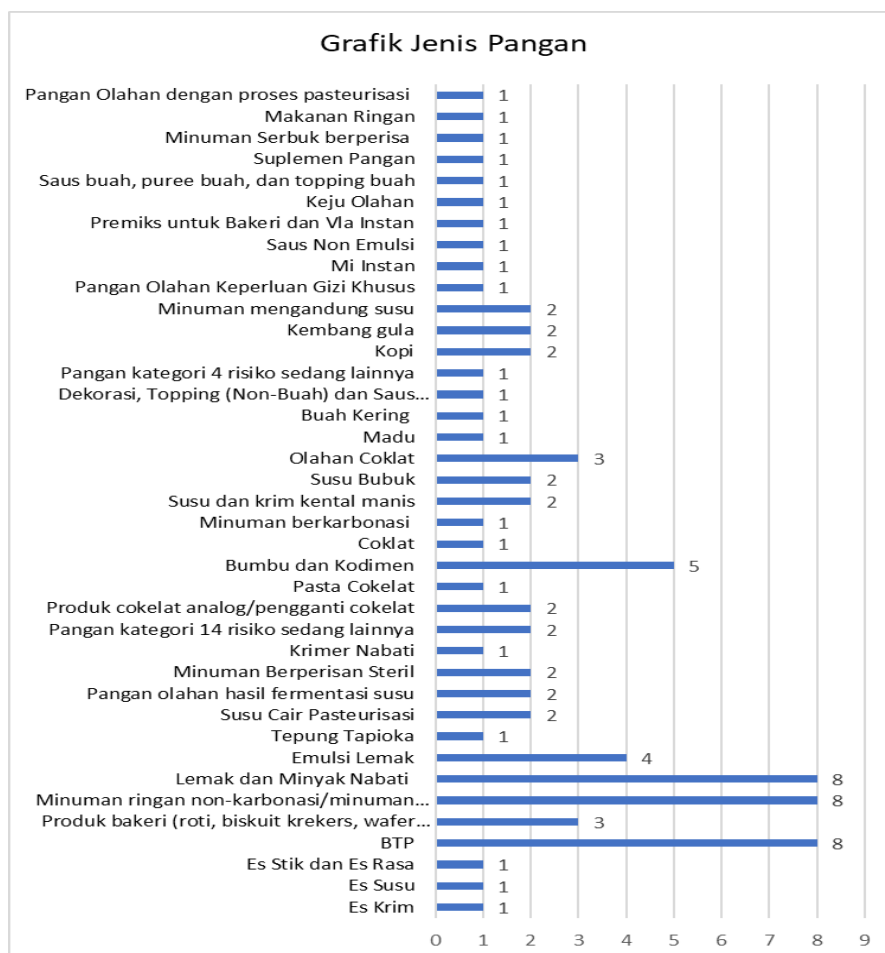
Gambar 4.16 Grafik Hasil Pemeriksaan Sarana Per Triwulan

Sepanjang tahun 2022, sertifikat Izin Penerapan CPPOB telah terbit untuk 52 sarana produksi pangan olahan dengan 54 lokasi berbeda. Sarana yang paling banyak terbit Izin Penerapan CPPOB pada tahun 2022 adalah sarana yang berlokasi di Jawa Barat, yaitu sebanyak 17 sarana. Data tersebut ditunjukkan pada grafik berikut:



Gambar 4.17 Penerbitan Sertifikat Izin Penerapan CPPOB Tahun 2022 Berdasarkan Lokasi Sarana

Berikut adalah grafik jenis pangan dari 81 sertifikat yang telah terbit pada tahun 2022:

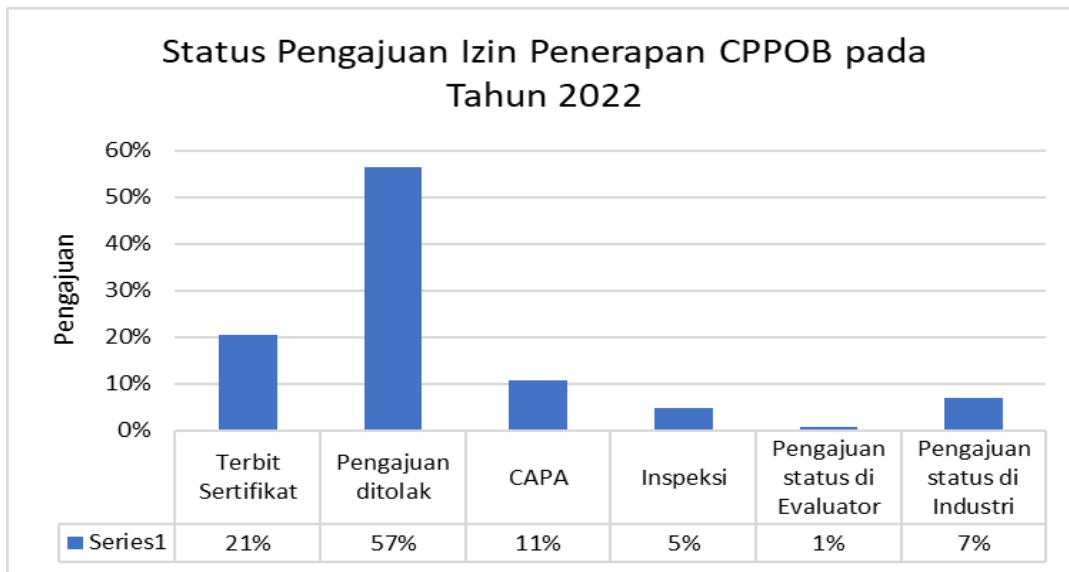


Gambar 4.18 Grafik Jenis Pangan

Berdasarkan grafik di atas, disimpulkan bahwa jenis pangan yang paling banyak terbit sertifikat izin penerapan CPPOBnya pada tahun 2022 adalah Lemak dan Minyak Nabati, BTP, dan Minuman ringan non-karbonasi yaitu sebanyak 8 sertifikat. Kemudian sertifikat untuk Bumbu dan Kondimen sebanyak 5 sertifikat dan emulsi lemak sebanyak 4 sertifikat.

Pengajuan Izin Penerapan CPPOB dalam rangka ekspor pada tahun 2022

Berdasarkan data pada sistem e-sertifikasi.pom.go.id per tanggal 02 Maret 2023, terdapat 292 pengajuan Izin Penerapan CPPOB ekspor dari 209 sarana produksi pangan olahan. Rincian status pengajuan tersebut sebagaimana grafik berikut:



Gambar 4.19 Status Pengajuan Izin Penerapan CPPOB pada Tahun 2022

Grafik di atas menunjukkan bahwa terdapat 21% sertifikat yang telah terbit (60 dari 292 pengajuan), 57% pengajuan ditolak (165 dari 292 pengajuan), dan 22% lainnya sedang berproses yaitu dalam tahap CAPA, Inspeksi, dan proses evaluasi dokumen (pengajuan dengan status di evaluator dan pengajuan dengan status di industri). Tingginya persentase pengajuan yang ditolak disebabkan karena banyaknya pengajuan yang seharusnya ditujukan untuk Izin penerapan CPPOB dalam rangka pendaftaran Nomor Izin Edar (NIE), namun pelaku usaha mendaftar pada menu Sertifikasi Izin Penerapan CPPOB dalam rangka ekspor sehingga pengajuan tidak dapat ditindaklanjuti dan pelaku usaha diarahkan untuk mendaftar ulang pada menu Izin Penerapan CPPOB untuk pendaftaran.

Desk Pendampingan Izin Penerapan PMR

Sosialisasi Penerapan PMR bertahap bagi UMK

Sosialisasi bertujuan untuk: memberikan informasi mengenai Izin Penerapan PMR Bertahap kepada UMK pangan olahan risiko tinggi; memberikan bimbingan dan konsultasi terkait tata cara registrasi Izin Penerapan PMR Bertahap; dan meningkatkan kompetensi UMK pangan olahan risiko tinggi terkait aspek yang akan diverifikasi pada setiap tahapan PMR bertahap.

Kegiatan Sosialisasi Penerapan PMR Bertahap Bagi UMK telah dilaksanakan pada hari Jum'at tanggal 1 April 2022 secara hybrid dengan luring di Hotel Grand Mercure Harmoni dan daring melalui media Zoom Cloud Meeting. Peserta yang hadir berjumlah 105 orang perwakilan K/L, asosiasi industri, UMK Pangan Risiko Tinggi dan UPT BPOM. Narasumber kegiatan ini adalah Plt. Direktur Produksi Pangan Olahan (Bapak Dr. Didik Joko Pursito, S.Pt., M.Si); Ibu Ir. Titiek Sri Sudarti, M.M. dan Tim IT Pentacode. Setelah sesi penyampaian materi dilaksanakan desk registrasi dan penilaian PMR Bertahap bersama pengawas pangan yang telah ditunjuk. Setiap UMK diberikan waktu untuk berkonsultasi seputar PMR bertahap

Capaian kegiatan ini adalah peserta dapat memahami paparan materi yang disampaikan, dapat terlihat dari peningkatan nilai post test sebesar 32.9 % dari nilai pre test dengan rata-rata nilai post test 85.6. Peserta juga merasa cukup puas dengan penyelenggaraan kegiatan ini yang ditunjukkan dengan nilai Indeks Kepuasan Pelaku Usaha (IKEPU) sebesar 94,57/100 (43 respon).



Gambar 4.20 Dokumentasi Kegiatan

Bimbingan Teknis untuk UMK dalam rangka Fasilitasi Penerapan PMR untuk UMK Pangan Risiko Tinggi

Pada saat ini, terjadi trend pertumbuhan UMK yang memproduksi kuliner khas Indonesia dengan proses pengalengan menggunakan teknologi sterilisasi komersial untuk menambah umur simpan produk pangan. UMK yang memproduksi pangan kuliner khas Indonesia dengan teknologi sterilisasi komersial tentunya memerlukan jaminan bahwa proses panas yang diterapkan telah memenuhi persyaratan kecukupan panas yang ditetapkan oleh Badan POM yaitu nilai sterilitas F_0 sebesar 3,0 menit untuk inaktivasi spora *Clostridium botulinum*.

Ditinjau dari sisi regulasi, UMK pangan steril komersial merupakan bagian dari industri yang diwajibkan untuk menerapkan PMR keamanan pangan untuk memastikan keamanan produknya.

Mempertimbangkan kapasitas dan kapabilitas UMK yang sebagian besar masih belum mumpuni, BPOM telah mengkhususkan penyelenggaraan PMR oleh UMK dalam kerangka Izin Penerapan PMR bertahap. Pada Izin Penerapan PMR bertahap, UMK akan menjalani 3 (tiga) tahap berkesinambungan dimana Tahap 1 merupakan tahap inisiasi dengan fokus terhadap aspek pemenuhan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), Tahap 2 merupakan tahap intensifikasi dengan fokus terhadap pengendalian proses dan pengembangan HACCP, dan Tahap 3 merupakan tahap implementasi dengan fokus penanaman kemandirian UMKM dalam menerapkan sistem manajemen mutu, antara lain melalui pelaksanaan audit internal.

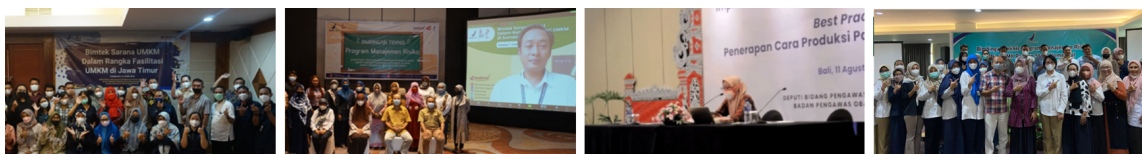
Untuk menginformasikan Izin Penerapan PMR bertahap bagi UMK pangan olahan risiko tinggi dan menumbuhkan kesadaran untuk berpartisipasi secara aktif untuk menerapkan PMR, maka dibutuhkan Bimbingan teknis (Bimtek) bagi UMK pangan olahan risiko tinggi. Pada kegiatan ini akan disampaikan secara komprehensif mengenai teknologi proses pangan steril komersial dan mekanisme penerapan PMR bertahap serta disediakan desk untuk memfasilitasi sarana UMK dalam berkonsultasi terkait permohonan dan proses penilaian PMR bertahap.

Tujuan pelaksanaan Bimtek UMK adalah untuk memberikan informasi mengenai Izin Penerapan PMR Bertahap kepada UMK pangan olahan risiko tinggi; meningkatkan kompetensi UMK pangan olahan risiko tinggi khususnya, pangan steril komersial terkait teknologi proses dan tahapan produksi sterilisasi komersial; dan Memberikan bimbingan dan konsultasi terkait tata cara pengajuan permohonan Izin Penerapan PMR Bertahap

Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan telah dilakukan sebanyak 4 kali Bimtek UMK Pangan Steril Komersial dengan lokasi pelaksanaan yang berbeda, dengan rincian berikut :

Tabel 4.5 Rekapitulasi bimtek umk pangan steril komersial

	Bimtek di Jawa Timur	Bimtek di Sumatera Barat	Bimtek di Bali	Bimtek di Nusa Tenggara Barat
Waktu	11-12 Mei 2022	7-8 Juni 2022	11 Agustus 2022	23 November 2022
Tempat	Luring & daring : Hotel Santika Gubeng	Luring & daring : Hotel Santika Premiere Padang	Luring & daring : Hotel Padma Legian Bali	Luring : Lombok Plaza Hotel
Peserta	89 orang perwakilan UMK dan UPT BPOM di Jawa Timur	63 orang perwakilan UMK, Pemda dan UPT BPOM	284 orang perwakilan UMK, Pemda dan UPT BPOM	40 orang perwakilan UMK, Pemda, akademisi dan UPT BPOM



Gambar 4.21 Dokumentasi Kegiatan

Capaian kegiatan ini adalah adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman peserta bimtek terhadap Izin Penerapan PMR Bertahap,

pangan olahan risiko tinggi, tahapan produksi sterilisasi komersial, serta tata cara permohonan dan proses penilaian PMR bertahap. Hal ini dibuktikan dengan peningkatan nilai post test peserta bimtek.

Supervisi dan Pendampingan Dalam Rangka Penjajakan Kesiapan Penerapan PMR Bertahap bagi UMK

Sehubungan dengan telah diberlakukannya Peraturan Kepala Badan POM No. 21 Tahun 2019 tentang Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan di Industri Pangan, maka industri pangan steril komersial wajib menerapkan PMR. Ditinjau dari sisi regulasi, UMK pangan steril komersial merupakan bagian dari industri yang diwajibkan untuk menerapkan PMR keamanan pangan untuk memastikan keamanan produknya. Mempertimbangkan kapasitas dan kapabilitas UMK yang sebagian besar masih belum mumpuni, BPOM telah mengkhususkan penyelenggaraan PMR oleh UMK dalam kerangka Izin Penerapan PMR bertahap. Pada Izin Penerapan PMR bertahap, UMK akan menjalani 3 (tiga) tahap berkesinambungan dimana Tahap 1 merupakan tahap inisiasi dengan fokus terhadap aspek pemenuhan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), Tahap 2 merupakan tahap intensifikasi dengan fokus terhadap pengendalian proses dan pengembangan HACCP, dan Tahap 3 merupakan tahap implementasi dengan fokus penanaman kemandirian UMKM dalam menerapkan sistem manajemen mutu, antara lain melalui pelaksanaan audit internal. Sehubungan dengan hal tersebut, Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan melakukan supervisi dan pendampingan dalam rangka penjajakan kesiapan penerapan PMR bertahap bagi UMK.

Supervisi dan Pendampingan Dalam Rangka Penjajakan Kesiapan Penerapan PMR Bertahap bagi UMK telah dilaksanakan pada tahun 2022 sebagai berikut:

Tabel 4.6 Supervisi dan Pendampingan UMK PMR Bertahap

No	UMK	Produk	Lokasi UMK	Tanggal
1	PT Okwi Food Indonesia	Tongseng kambing	Kab. Bogor, Jawa Barat	24 Februari 2022
2	CV Sehat Makmur Abadi	Olahan daging dalam pouch, ready to eat food	Kota Tangerang, Banten	16 Agustus 2022
3	CV Sazada Pratama Mandiri	Empal Gentong	Kab. Cirebon, Jawa Barat	25 Agustus 2022
4	Koperasi Wisata Mina Bahari 45	Gudeng, rendang, sambel ijo	Kab Bantul, DIY	1 September 2022
5	PT Kolaborasi Berkat Bangsa	Ayam jimbaran,	Kota Semarang	8 September 2022

		ayam taliwang	g, Jawa Tengah	
6	CV Dou Dou	Minuman sari kedelai	Kota Bandung, Jawa Barat	8 September 2022
7	Sate Rembiga Goyang Lidah	Sate Rembiga	Kota Mataram	24 November 2022
8	UD Lista	Ayam taliwang	Kota Mataram	24 November 2022
9	UD Depot Taliwang	Ayam taliwang	Kota Mataram	24 November 2022
10	PT Yola Pribumi	Ayam rarang	Kab Lombok Timur	24 November 2022



Gambar 4.22 Dokumentasi Kegiatan

Bimbingan Teknis Audit Internal Bagi Industri Pangan Pemegang Izin Penerapan Program Manajemen Risiko

Program Manajemen Risiko (PMR) merupakan program yang disusun dan dikembangkan untuk menjamin keamanan dan mutu pangan melalui pengawasan berbasis risiko secara mandiri oleh industri pangan. Penerapan PMR merupakan perwujudan misi Badan POM melalui pengakuan terhadap kemandirian industri dalam menjamin keamanan produknya. Hal ini juga sejalan dengan Prinsip ke-4 dari CODEX Principles and Guidelines for National Food Control Systems (CAC/GL 82-2013) yang menyebutkan bahwa produsen merupakan penanggung jawab utama dari keamanan pangan dan pemerintah bertindak sebagai verifikator terhadap sistem manajemen keamanan pangan yang dikembangkan oleh industri.

Sebagaimana tercantum dalam Peraturan Badan POM No. 21 Tahun 2019 tentang Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan di Industri Pangan menyebutkan bahwa PMR wajib diterapkan oleh industri pangan steril komersial yang diproses dengan menggunakan

panas dan pangan olahan untuk keperluan gizi khusus. Dengan menerapkan PMR yang dibuktikan dengan kepemilikan Izin Penerapan PMR (sebelumnya disebut Piagam PMR), industri pangan dinilai mampu secara mandiri dalam menjamin keamanan produknya dan memiliki komitmen lebih terhadap implementasi sistem manajemen keamanan pangan yang dimilikinya secara konsisten. Industri pangan yang telah memperoleh Izin Penerapan PMR memiliki kewajiban melaksanakan PMR secara konsisten dengan melakukan audit internal paling sedikit setiap 6 (enam) bulan.

Pelaporan audit internal oleh industri pangan pemegang Piagam PMR dilakukan secara elektronik kepada Kepala Badan melalui Sistem PMR. Pelaporan ini diharapkan dapat menggambarkan pelaksanaan audit internal terutama mengenai pengendalian sistem manajemen keamanan pangan yang komprehensif melalui laporan yang memadai. Oleh karena itu perlu dilakukan bimbingan teknis secara intensif untuk memberikan panduan yang sistematis bagi industri pangan pemegang Piagam PMR dalam pelaksanaan audit internal dan pelaporan hasil audit internal melalui website PMR.

Tujuan kegiatan adalah untuk (1) memberikan informasi dan pendalaman pelaksanaan audit internal sesuai Pedoman Audit Internal Penerapan Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan di Industri Pangan serta panduan mengenai tata cara pelaporan dan teknis pengisian laporan audit internal pada sistem PMR; (2) Melakukan pendampingan terkait audit internal bagi Bapak/Ibu yang perusahaannya saat ini terdaftar sebagai pemegang Izin Penerapan PMR sehingga diharapkan setelah kegiatan ini dilaksanakan, kepatuhan terhadap pemenuhan audit internal dapat meningkat.

Kegiatan Bimbingan Teknis Audit Internal Bagi Industri Pangan Pemegang Izin Penerapan Program Manajemen Risiko telah dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 2 Juni 2022 secara hybrid - Luring di Hotel Santika Premiere Kota Harapan Indah dan daring dengan menggunakan aplikasi zoom meeting. Kegiatan diikuti oleh 77 orang peserta perwakilan dari 52 industri. Narasumber kegiatan ini adalah Dr. Didik Joko Pursito, S.Pt, M.Si (Plt. Direktur Pengawasan Produksi Pangan Olahan); Bapak Syamsul Arifin (Praktisi); Bapak Harwiadi Purwanto (PT Pentacode Digital) dan Bapak Mohammad Iqbal selaku QMRA PT So Good Food Manufacturing.

Capaian kegiatan ini adalah meningkatnya pemahaman peserta bimtek terutama tentang pelaksanaan audit internal sesuai Pedoman Audit Internal Penerapan Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan di Industri Pangan serta panduan mengenai tata cara pelaporan dan teknis pengisian laporan audit internal pada sistem PMR. Hal ini dibuktikan dengan meningkatnya nilai peserta pada hasil post test dengan nilai rata-rata 93,2 dimana nilai kelulusan minimal 70.



Gambar 4.23 Dokumentasi Kegiatan

Capaian Izin Penerapan PMR

Pada tahun 2022 telah diterbitkan sebanyak :

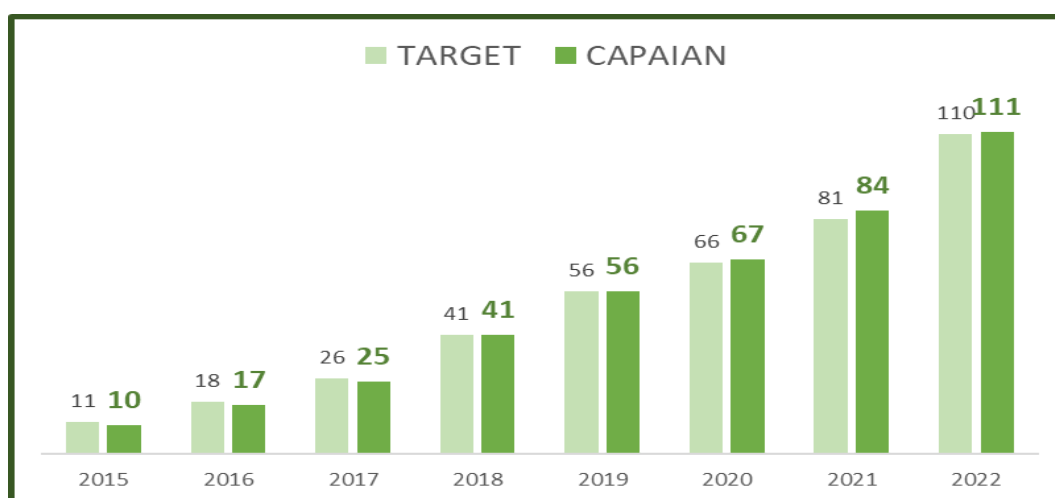
1. 27 Izin Penerapan PMR untuk industri wajib (izin baru)
2. 3 Izin Penerapan PMR sukarela (izin baru)

- 3. 8 Perpanjangan Izin Penerapan PMR
- 4. 4 Amandemen Izin Penerapan PMR
- 5. 6 Izin Penerapan PMR Bertahap untuk UMK – Tahap 1

Berikut rincian capaian kumulatif tiap tahun untuk penerbitan Izin Penerapan PMR untuk industri pangan wajib PMR :

Tabel 4.6 Capaian PMR

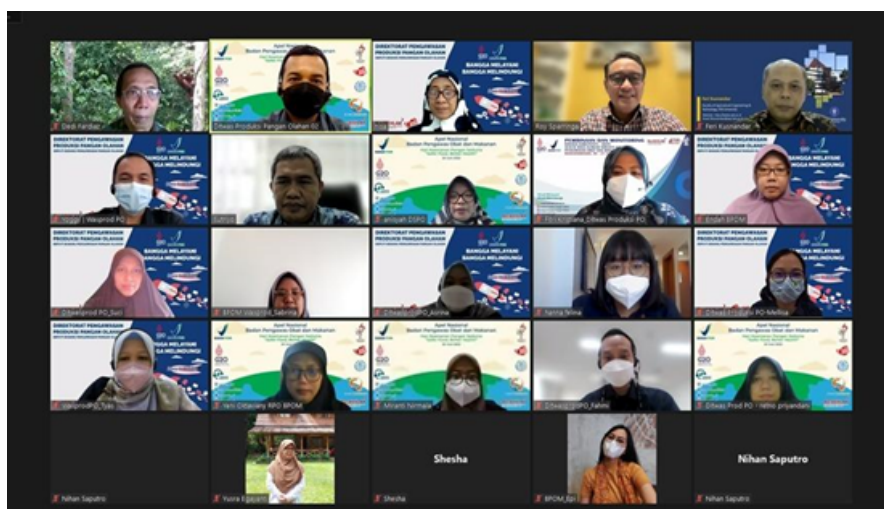
TAHUN	TARGET INDUSTRI	Capaian	
		JUMLAH INDUSTRI	% CAPAIAN
2015	11	10	90.91%
2016	18	17	94.44%
2017	26	25	96.15%
2018	41	41	100.00%
2019	56	56	100.00%
2020	66	67	101.52%
2021	81	84	103.70%
2022	110	111	100.91%



Gambar 4.24 Graffik Capaian

Penerbitan Izin Penerapan PMR melalui sidang komisi PMR yang dilakukan sebanyak 14 kali pada tahun 2022. Sidang Komisi PMR merupakan pembahasan untuk menentukan kelayakan sebuah industri pangan untuk mendapatkan Izin Penerapan PMR dengan pembahasan oleh inspektur pangan serta Tim Pengkaji PMR yang terdiri dari :

1. Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan
2. Jajaran pejabat di Kedeputian 3
3. Pakar keamanan pangan yaitu
 - a. Dr.Ir. Roy Alexander Sparringa, M.App.Sc
 - b. Prof. Dr. Ir. Dedi Fardiaz, M.Sc
 - c. Prof. Dr. Ir. Feri Kusnandar, M.Sc
 - d. Dr. Sutriyo, M.Si., Apt.



Gambar 4.25 Dokumentasi Kegiatan

4.9 Indeks Kepuasan Masyarakat

Latar Belakang

Undang-undang Nomor 25 Tahun 2009 tentang Pelayanan Publik dan Peraturan Pemerintah Nomor 96 Tahun 2012 tentang Pelaksanaan Undang-undang Nomor 25 Tahun 2009 tentang Pelayanan Publik, mengamanatkan penyelenggara wajib mengikutsertakan masyarakat dalam penyelenggaraan Pelayanan Publik sebagai upaya membangun sistem penyelenggaraan Pelayanan Publik yang adil, transparan, dan akuntabel. Pelibatan masyarakat ini menjadi penting seiring dengan adanya konsep pembangunan berkelanjutan serta dapat mendorong kebijakan penyelenggaraan pelayanan publik lebih tepat sasaran.

Sebagai UU No. 25 tahun 2009 maupun PP No. 96 Tahun 2012 maka disusun Peraturan Menteri PANRB No. 14 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyusunan Survei Kepuasan Masyarakat (SKM) Unit Penyelenggara Pelayanan Publik. Pedoman ini memberikan gambaran bagi penyelenggara pelayanan untuk melibatkan masyarakat dalam penilaian kinerja pelayanan publik guna meningkatkan kualitas pelayanan yang diberikan. Penilaian masyarakat atas penyelenggaraan pelayanan publik akan diukur berdasarkan 9 (sembilan) unsur yang berkaitan dengan standar pelayanan, sarana prasarana, serta konsultasi pengaduan.

Untuk mengetahui sejauh mana kualitas pelayanan Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan sebagai salah satu penyedia layanan publik di Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) maka perlu diselenggarakan survei atau jajak pendapat tentang penilaian pengguna layanan publik terhadap pelayanan yang diberikan. Dengan berpedoman pada Peraturan Menteri PANRB No. 14 Tahun

2017, maka telah dilakukan pengukuran atas kepuasan masyarakat. Hasil SKM yang didapat merangkum data dan informasi tentang tingkat kepuasan masyarakat. Dengan elaborasi metode pengukuran secara kuantitatif dan kualitatif atas pendapat masyarakat, maka akan didapatkan kualitas data yang akurat dan komprehensif.

Hasil survei ini akan digunakan sebagai bahan evaluasi dan bahan masukan bagi penyelenggara layanan publik untuk terus-menerus melakukan perbaikan sehingga kualitas pelayanan prima dapat segera dicapai. Dengan tercapainya pelayanan prima maka harapan dan tuntutan masyarakat atas hak-hak mereka sebagai warga negara dapat terpenuhi.

Pelaksanaan Survey Kepuasan Masyarakat (SKM)

Pelaksanaan SKM Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan terdiri dari:

SKM Terpusat oleh Inspektorat Utama

Pelaksanaan SKM dilakukan dalam kurun waktu 6 (enam) pada bulan Januari-Juni 2022, dimulai dari tahap persiapan, pengumpulan data, pengolahan data & analisis dan pelaporan. SKM dilakukan terhadap pengguna layanan publik Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan yaitu: 1) Izin Penerapan CPOB; 2) Izin Penerapan Program Manajemen Risiko (PMR) Jumlah populasi dan sampel Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan tahun 2022 sebagai berikut:

Tabel 4.3 Jumlah Populasi dan Sampel SKM Tahun 2022

No	Jenis Pelayanan	Populasi	Sampel
1	Pelayanan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)	48	12
2	Pelayanan Izin Penerapan Program Manajemen Risiko (PMR)	20	5
Jumlah		68	17




Adapun hasil SKM setelah dilakukan pengolahan data dan analisis sebagai berikut:

Tabel 4.4 Nilai SKM per Jenis Layanan

Jenis Layanan	U1	U2	U3	U4	U5	U6	U7	U8	U9	Nilai SKM per Layanan
Pelayanan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)	80.56	79.17	76.85	86.11	83.33	83.33	87.50	83.33	87.50	83,08
Pelayanan Izin Penerapan Program Manajemen Risiko (PMR)	90.00	86.67	86.67	93.33	90.00	90.00	93.33	86.67	90.00	89.63

Tabel 4.5 Nilai SKM per Unsur dan Unit Layanan

Unsur Pelayanan		2021	2022	Naik / Turun
U1	Persyaratan	83.33	83.33	0
U2	Sistem, Mekanisme, dan Prosedur	86.11	81.37	-4.74
U3	Waktu Penyelesaian	87.50	79.74	-7.76
U4	Biaya/Tarif	90.28	88.24	-2.04
U5	Produk Spesifikasi Jenis Pelayanan	87.50	85.29	-2.21
U6	Kompetensi Pelaksana	90.28	85.29	-4.99
U7	Perilaku Pelaksana	88.89	89.22	+0.33
U8	Penanganan Pengaduan, Saran, dan Masukan	87.50	84.31	-3.19
U9	Sarana dan Prasarana	86.11	88.24	+2.13
Nilai SKM Unit Layanan		87.50	85.00	-2.50

	:	Mutu Pelayanan A (Sangat Baik; 88,31 – 100,00)
	:	Mutu Pelayanan B (Baik; 76,61 - 88,30)
	:	Mutu Pelayanan C (Kurang Baik; 65,00 – 76,60)

 : Mutu Pelayanan D (Tidak Baik; 25,00 – 64,99)

Berdasarkan tabel diatas Unsur pelayanan yang termasuk tiga unsur terendah dan menjadi prioritas perbaikan yaitu Persyaratan, Sistem, Mekanisme, dan Prosedur, serta Waktu Penyelesaian. Sedangkan tiga unsur layanan dengan nilai tertinggi yaitu Biaya/tarif, Perilaku Pelaksana dan Sarana Prasarana.

Terjadi penurunan nilai SKM tahun 2022 dibanding tahun 2021 namun masih dalam kategori Baik. Penurunan tersebut dikarenakan beberapa hal yang diantaranya di luar kendali dari Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan yaitu :

1. Pada tahun 2021, terdapat perubahan SOTK dari Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Risiko Tinggi dan Teknologi Baru (Ditwas PRTTB) menjadi Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan. Sesuai dengan kewenangan pada SOTK baru maka Ditwas Produksi Pangan Olahan mendapatkan pelimpahan layanan Sertifikasi CPPOB dan Higiene Sanitasi dari Ditwas Pangan Resiko Rendah dan Sedang (PRRS). Pelimpahan ini juga berdampak pada penambahan jumlah responden dan karakteristik jenis responden, dimana pada tahun 2020 ketika masih menjadi Ditwas PRTTB jumlah responden relatif sedikit dengan jenis industri pangan risiko tinggi yang didominasi oleh industri skala besar. Responden survey pada tahun 2021 merupakan gabungan antara responden yang dilayani oleh Ditwas PRTTB dan Ditwas PRRS (tidak hanya dari salah satu direktorat), dengan skala industri menengah dan besar dan pemahaman pelaku usaha yang bervariasi terhadap standar dan prosedur pelayanan.

2. Pada tahun 2022, terdapat perubahan mekanisme layanan Izin Penerapan CPPOB yang terintegrasi dengan sistem OSS dengan penanggung jawab lintas kementerian/lembaga. Pada tahun pertama implementasinya masih memerlukan adaptasi, beberapa pelaku usaha masih merasa kesulitan dengan sistem/prosedur yang baru ini. Terdapat proses berupa pendaftaran Nomor Izin Berusaha (NIB) OSS RBA dibawah tanggung jawab BKPM yang masih ditemui kendala diantaranya aplikasi yang tidak user friendly dan memerlukan waktu yang lama. Adapun persyaratan NPWP, Ditjen Pajak mewajibkan lunas pembayaran selama 2 (dua) tahun sebagai syarat kepengurusan penerbitan NIB.
3. Pada aplikasi e-sertifikasi masih ditemukan beberapa permasalahan teknis yang cukup menyulitkan bagi pelaku usaha seperti : 1. Sertifikat yang sudah terbit di e-sertifikasi tidak dapat didownload pada OSS; 2. Pelaku usaha belum selesai kepengurusan persyaratan OSSnya tetapi sudah bisa mengajukan PB-UMKU IP CPPOB; 3. ID Izin yang telah dibuat oleh pelaku usaha seringkali hilang, sehingga tidak bisa melanjutkan ke pengajuan PB-UMKU; 4. Tidak bisa menarik data aset secara otomatis dari OSS, sehingga sering kali terdapat perbedaan skala usaha pada OSS dan E-sertifikasi. Penanggung jawab pengembangan dan pemeliharaan aplikasi yaitu Pusat Data dan Informasi (Pusdatin).

Upaya tindak lanjut yang telah dilakukan untuk memperbaiki dan meningkatkan layanan publik mendatang diantaranya:

1. Pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan desk pendampingan ke pelaku usaha;
2. Peningkatan layanan konsultasi secara offline dan online (live chat), layanan konsultasi live chat tanpa jeda selama jam kerja;

3. Pembuatan bahan informasi layanan berupa: pedoman izin penarapan CPPOB (IP CPPOB), video tutorial layanan IP CPPOB, updating FAQ;
4. Pengembangan sistem informasi pelayanan publik (SIPP) dengan menambahkan layanan/fitur yang memudahkan pengguna.

SKM Rutin oleh Internal Direktorat

Selain SKM terpusat yang dilaksanakan oleh Inspektorat Utama, Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan juga melaksanakan SKM mandiri setiap triwulan. Hal ini dilaksanakan untuk memonitor kinerja penyelenggara pelayanan yang telah dilaksanakan oleh unit pelayanan publik secara periodik sehingga dapat diketahui kelemahan atau kekurangan dari masing-masing unsur dalam penyelenggara pelayanan publik.

Pada tahun 2022 SKM Mandiri dilaksanakan mulai TW II sampai dengan TW IV pada bulan Juni 2022 (TW II), Oktober 2022 (TW III) dan Januari-Februari 2023 (TW IV). Hasil SKM sebagai berikut:

Tabel 4.6 Nilai SKM Mandiri TW II s.d TW IV Tahun 2022

Unsur Pelayanan		TW II	TW III	TW IV
U1	Persyaratan	87,50	93,00	88,61
U2	Sistem, Mekanisme dan Prosedur	87,94	92,33	89,72
U3	Waktu Penyelesaian	87,28	91,67	85,00
U4	Biaya/Tarif	93,64	94,33	95,28
U5	Produk Spesifikasi Jenis Layanan	89,25	94,33	88,89
U6	Kompetensi Pelaksana	88,60	93,33	87,78

U7	Perilaku Pelaksana	90,57	93,00	88,06
U8	Penanganan Pengaduan, Saran, Masukan	86,18	91,67	86,11
U9	Sarana dan Prasarana	87,13	90,44	87,78
Nilai SKM Unit Layanan		88,70	94,18	88,58

Tabel 4.7 Nilai SKM Mandiri TW II s.d. TW IV Per Jenis Layanan

Jenis Layanan	TW II	TW III	TW IV
Izin Penerapan CPPOB	87,46	92,21	87,28
Izin Penerapan PMR	89,14	93,52	89,72

Dilihat dari hasil SKM tersebut terjadi peningkatan kepuasan pada TW III namun terjadi penurunan pada TW IV, 3 (tiga) unsur yang mengalami penurunan terbesar pada TW IV yaitu: U3. Waktu Penyelesaian; U8. Penanganan Pengaduan, Saran, Masukan; dan U6.Kompetensi Pelaksana.

4.10 Indeks Pelayanan Publik (IPP)

Latar Belakang

Pengukuran Indeks Pelayanan Publik dilaksanakan sebagai bagian dari pemantauan dan evaluasi kinerja penyelenggaraan pelayanan publik, guna memperoleh gambaran tentang kondisi kinerja

penyelenggaraan pelayanan publik untuk kemudian dilakukan perbaikan dalam rangka peningkatan kualitas pelayanan publik. Pengukuran IPP dilakukan berdasarkan Permenpan RB No.17 Tahun 2019 tentang Pedoman Penilaian Kinerja Unit Pelayanan Publik, dimana pedoman tersebut telah mengalami transisi dalam implementasinya di tahun 2022. Terdapat 6 (enam) aspek penilaian IPP yaitu:

1. Kebijakan pelayanan;
2. Profesionalisme SDM;
3. Sarana prasarana;
4. Sistem informasi pelayanan publik;
5. Konsultasi dan pengaduan;
6. Inovasi.

Dengan kategori hasil penilaian dikelompokkan dalam 9 (sembilan) klasifikasi:

Tabel 4.8 Kategori Nilai Kinerja Unit Penyelenggaran Pelayanan Publik

Range Nilai	Kategori	Makna
0 – 1,00	F	Gagal
1,01 – 1,50	E	Sangat Buruk
1,51 – 2,00	D	Buruk
2,01 – 2,50	C-	Cukup (Dengan Catatan)
2,51 – 3,00	C	Cukup
3,01 – 3,50	B-	Baik (Dengan Catatan)
3,51 – 4,00	B	Baik
4,01 – 4,50	A-	Sangat Baik
4,51 – 5,00	A	Pelayanan Prima

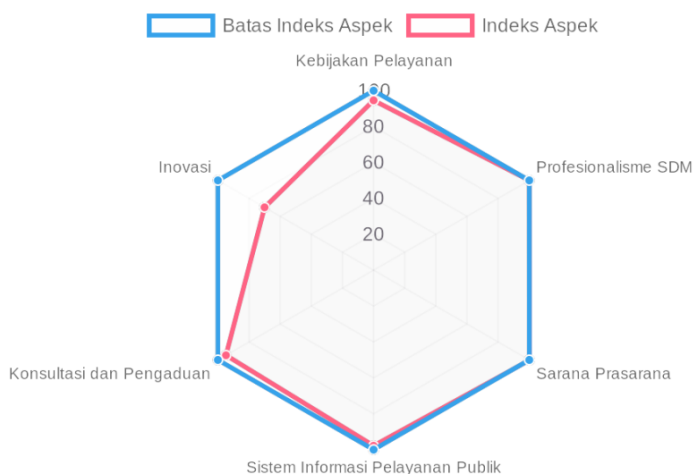
Pelaksanaan Pengukuran IPP

Pengukurun IPP terhadap Unit Pelayanan Publik di Badan POM dilaksanakan oleh Biro Hukum dan Organisasi, pada bulan April-Agustus 2022. Mekanisme penilaian diawali dengan self

asesmen melalui aplikasi evortal.pom.go.id, dilanjutkan dengan asesmen oleh auditor dan penyebaran kuisisioner kepada stakeholder pelaku usaha.

Ruang lingkup pelayanan publik yang dilakukan penilaian meliputi Izin Penerapan CPPOB dan Izin Penerapan PMR meliputi keenam aspek sebagaimana tersebut di atas. Hasil penilain IPP tahun 2022 sebesar 4,61 (Pelayanan Prima), mengalami peningkatan dari tahun 2021 dengan nilai 4,44.

DIREKTORAT PENGAWASAN PRODUKSI PANGAN OLAHAN



Gambar 4.17 Grafik Radar Hasil Penilaian IPP Tahun 2022

4.11 Peningkatan pemahaman, kesadaran, dan peran serta masyarakat dalam pengawasan Pangan Olahan Melalui Komunikasi, Informasi dan Edukasi (KIE) bersama Tokoh Masyarakat

Latar belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar bagi kelangsungan hidup dan pertumbuhan manusia, oleh karena itu pangan harus aman, bermutu dan layak untuk dikonsumsi. Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Terhadap penjaminan keamanan pangan perlu dibangun suatu integrasi sistem keamanan pangan yang merupakan tanggung jawab bersama antara tiga pilar, yaitu pemerintah, masyarakat (konsumen), dan industri (produsen).

Badan POM selaku pilar pemerintah selain berperan sebagai regulator, juga terus berupaya dalam mendorong pemberdayaan masyarakat untuk mewujudkan terciptanya konsumen cerdas yang dapat memilih pangan olahan yang aman dan bermutu untuk sumber daya manusia yang berkualitas. Salah satu bentuk kegiatan Pemberdayaan Masyarakat yang dilakukan adalah melalui Komunikasi Risiko dan Dukungan Masyarakat untuk Meningkatkan Kemandirian Industri Pangan yang Menerapkan Program Manajemen Risiko. Kegiatan ini melibatkan tokoh masyarakat setempat untuk dapat meningkatkan engagement masyarakat dalam mengikuti kegiatan KIE.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara tatap muka, Sehubungan dengan hal tersebut, untuk memastikan kegiatan pemberdayaan masyarakat tetap terlaksana pada masa pandemi COVID-19, dilakukan penyesuaian metode pelaksanaan dengan menerapkan protokol

kesehatan sesuai kebijakan Tatanan Normal Baru. Selain itu dalam kegiatan ini juga dilakukan sosialisasi terkait pencegahan Covid-19.

Kegiatan ini memiliki tujuan antara lain:

1. Meningkatnya pengetahuan masyarakat mengenai keamanan, mutu, dan gizi pangan olahan;
2. Meningkatkan pengetahuan terkait pangan fortifikasi, stunting dan peran masyarakat dalam mengurangi stunting;
3. Meningkatnya peran serta berbagai pihak dalam pengawasan pangan olahan

Narasumber kegiatan ini adalah

1. Ir. H. Nur Yasin, MBA, MT (Anggota Komisi IX DPR-RI)
2. Dr. Didik Joko Pursito, S.Pt., M.Si. (Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan)
3. Dra. Cendekia Sri Murwani, Apt.,MKM. (Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan)
4. Dra. Chairun Nissa, Apt. (Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan)
5. Dra. Any Koosbudiwati, Apt (Kepala Loka POM di Kabupaten Jember)
6. Putu Shintya Ari Pratiwi, STP (Wakil dari Loka POM di Kabupaten Jember)

Kegiatan KIE pada tahun 2022 dilaksanakan di 10 (sepuluh) titik dengan jumlah peserta per masing-masing titik sebanyak 250 orang. Kesepuluh titik tersebut sebagai berikut:

Tabel 4.9 Penyelenggaraan KIE Masyarakat Tahun 2022

No	Tanggal Pelaksanaan	Tempat/Lokasi
1	21 April 2022	Kota Cinema Mall Jl. Gajah Mada No.176, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember
2	22 April 2022 (Pagi)	Aula SMK Zainul Hasan. Jl. Perjuangan Balung No.10, Krajan, Balung Lor, Kecamatan Balung, Kabupaten Jember
3	22 April 2022 (Siang)	Aula SMK Zainul Hasan. Jl. Perjuangan Balung No.10, Krajan, Balung Lor, Kecamatan Balung, Kabupaten Jember
4	24 April 2022	Pondok Pesantren Nurussalam Jl. Imam Syafi'i No.7, Krajan Lor, Sumberejo, Kecamatan Ambulu, Kab. Jember
5	25 April 2022	Pondok Pesantren. Nahdlatul Ulum Sukojember, Leces 1, Sukojember, Jelbuk, Kab. Jember
6	26 April 2022	Kediaman H. Jon Dusun kampung RT 2/1, Desa Mangunsari, Kec. Tekung, Kab.Lumajang
7	5 Agustus 2022	Dira Kencong Shopping Centre and Waterpark Jl. Krakatau No.93, Pd Wuluh Kencong, Kec. Kencong, Kab. Jember

8	5 Agustus 2022	Pondok Pesantren Nurush Shobar Paleran Jalan KH. Shobari No.12 Kraja Kulon Paleran, Kec. Umbulsari, Kab. Jember
9	15 Oktober 2022	Yayasan Pendidikan Islam Nurush Shobah Dsn. Angsanah RT 01 RW 20 Mumbulsari Kab Jember
10	16 Oktober 2022	KPRI Karya Bhakti Silo Jl. Banyuwangi, Krajan, Sumberjati, Kec. Silo Kabupaten Jember



Gambar 4.18 Dokumentasi kegiatan

4.12 Pengawasan dan Tindak Lanjut Kasus atau Isu terkait Produksi Pangan Olahan

Isu BPA

Kajian Dampak Bisfenol A (BPA) terhadap Kesehatan

Telah beredar informasi di masyarakat bahwa kandungan BPA pada kemasan galon AMDK polikarbonat yang digunakan secara berulang dapat merugikan terhadap kesehatan. BPA merupakan bahan penyusun kemasan plastik polikarbonat yang digunakan sebagai bahan kemas AMDK. Apabila merujuk pada regulasi Indonesia mengenai Keamanan Pangan yaitu UU No. 18/2012 tentang Pangan, Pasal 71 ayat 1 bahwa, Setiap Orang yang terlibat dalam rantai Pangan wajib mengendalikan risiko bahaya pada Pangan, baik yang berasal dari bahan, peralatan, sarana produksi, maupun dari perseorangan sehingga Keamanan Pangan terjamin.

Di akhir tahun 2021, EFSA melakukan re-evaluasi risiko kesehatan akibat BPA yang menetapkan TDI untuk BPA sebesar 0,04 nanogram/kgBB/hari atau 100.000 kali lebih kecil dibandingkan dengan t-TDI yang ditetapkan di tahun 201 yaitu 4000 nanogram/kgBB/hari. Dengan adanya perubahan nilai TDI tersebut, maka persyaratan Specific Migration Limit (SML) yang ditetapkan oleh Commission Regulation (EU) berubah pula. Pengaturan SML BPA pada kemasan plastik sebesar 0,6 mg/kg menurut Commission Regulation (EU) No. 10/2011, berubah menjadi 0,05 mg/kg dalam Commission Regulation (EU) No. 2018/213.

Dikarenakan adanya perubahan ketentuan Internasional berdasarkan Commission Regulation (EU) dan banyaknya penelitian-penelitian

internasional terbaru terkait potensi bahaya BPA di masyarakat, maka dilakukan pengkajian dampak BPA terhadap kesehatan melalui studi literatur ilmiah oleh Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan dan Direktorat Standardisasi Pangan Olahan.



Gambar 4.19 Kajian dan dampak BPA terhadap kesehatan

Hasil kajian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan komunikasi, informasi dan edukasi pada kegiatan Koordinasi, Sarasehan dan/atau Sosialisasi yang melibatkan petugas pengawas pangan, maupun pemangku kepentingan.

Sarasehan Upaya Perlindungan Kesehatan Masyarakat Melalui Regulasi Pelabelan Bisfenol A (BPA)

Sehubungan dengan upaya antisipatif untuk perlindungan masyarakat dari potensi kontaminan BPA pada penggunaan kemasan produk Air Minum Dalam Kemasan (AMDK), BPOM telah menyusun regulasi pelabelan BPA pada Rancangan Peraturan Badan POM tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Badan POM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan. Dalam kaitan itu, Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan menyelenggarakan kegiatan Sarasehan Upaya Perlindungan Kesehatan Masyarakat Melalui

Regulasi Pelabelan BPA pada tanggal 7 Juni 2022. Kegiatan ini merupakan salah satu bentuk koordinasi peningkatan efektivitas pengawasan terhadap risiko keamanan terkait BPA pada kemasan AMDK.

Kegiatan melibatkan Pakar Polimer Kemasan, Pakar Teknologi Pangan, Pakar Biomedik Farmasi dan Farmakologi, Pakar Epidemiologi, Pakar Ekonomi Kesehatan, Pakar Kebijakan Publik, Pakar Air, Ketua Komnas Perlindungan Anak, YLKI, Anggota Komisi IX DPR RI, Kementerian/Lembaga terkait, Asosiasi Ibu Menyusui Indonesia, dan Pelaku Usaha.



Gambar 4.20 Dokumentasi Kegiatan

Melalui kegiatan ini diharapkan dapat memberikan informasi dan komunikasi terkait pentingnya regulasi pelabelan BPA sebagai upaya perlindungan kepada masyarakat. Adanya regulasi ini juga diharapkan dapat menggerakkan pelaku usaha berinovasi sehingga muncul kompetisi/daya saing untuk menghasilkan produk yang aman dan bermutu, sehingga masyarakat diuntungkan.

Hasil Tindak Lanjut Notifikasi Indonesia Rapid Alert System For Food And Feed (INRASFF)

Indonesia Rapid Alert System For Food And Feed (INRASFF) merupakan suatu sistem komunikasi cepat yang melibatkan lembaga terkait keamanan pangan di Indonesia untuk melaksanakan kewaspadaan dan penanggulangan kasus keamanan pangan dan pakan. Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan berperan sebagai Competent Contact Point (CCP) terkait informasi penolakan pangan olahan yang diekspor. CCP merupakan representasi otoritas kompeten di pusat memiliki tugas pada penanganan tindak lanjut notifikasi downstream dan membuat notifikasi upstream. Pada tahun 2022, terdapat sebanyak 5 (lima) notifikasi downstream yang diterima melalui sistem INRASFF dengan 5 (lima) notifikasi berstatus closed, serta tidak ada notifikasi upstream.

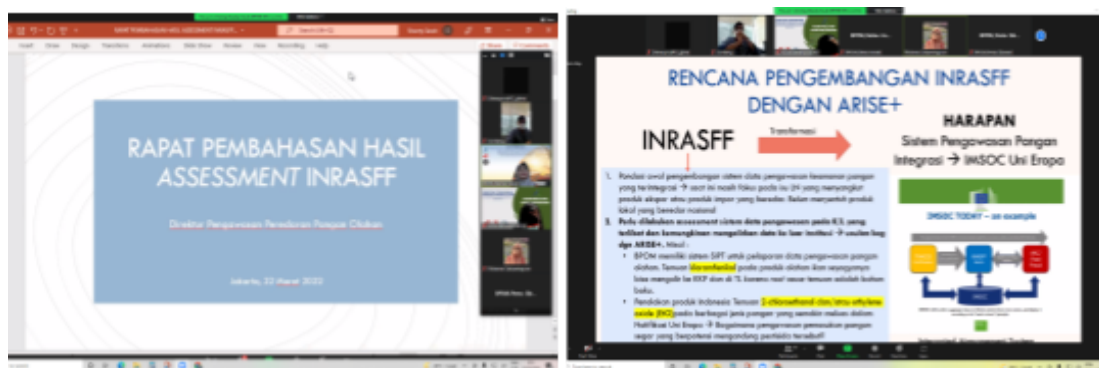
Tabel 4.10 Notifikasi Downstream Produk Pangan Olahan Tahun 2022 yang ditindaklanjuti oleh Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan

Nama Produk	Alasan Notifikasi	Status
Liquid soybean lecithin	Allergen	Closed
Kepiting pasteurisasi	Bau tidak sedap	Closed
Teh Melati	Anthraquinone	Closed
Kerupuk	Cemaran fisik	Closed
Minyak goreng sawit	Glycidyl esters	Closed

Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan telah menindaklanjuti seluruh notifikasi yang diterima dari National Contact Point (NCP) dengan melakukan penelusuran, analisis sumber

permasalahan ke sarana produksi, pengujian sampel pertinggal (retained sample), pembinaan terhadap pelaku usaha ekspor, serta memastikan produk yang bermasalah tidak diedarkan di dalam negeri. Hasil dari penanganan tindak lanjut tersebut telah dilaporkan ke NCP INRASFF di Indonesia.

Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan berperan aktif dalam agenda pertemuan INRASFF Working Grup, diantaranya terkait Evaluasi dan Perencanaan Kegiatan TA 2022 Jejaring Indonesia Rapid Alert for Food and Feed (INRASFF) pada tanggal 8 Maret 2022, Pembahasan Hasil Assessment INRASFF pada tanggal 22 Maret 2022, Pelatihan Penyegaran Bagi Petugas Contact Points INRASFF pada tanggal 26 Juli 2022, dan working group INRASFF pada tanggal 1 Desember 2022



Gambar 4.21 Dokumentasi kegiatan

Pengawasan keamanan pangan pada kegiatan Presidensi G20 Indonesia dan Katering Ibadah Haji Presidensi G20 Indonesia

Kegiatan kitchen inspection pada sarana pengolahan pangan olahan siap saji (hotel/ restoran/katering) merupakan pengawasan keamanan

pangan yang dilakukan sebelum food security. Kegiatan ini selain bertujuan untuk mendapatkan gambaran terhadap penerapan jaminan keamanan pangan di sarana pengolahan pangan siap saji juga bertujuan untuk meminimalisir kemungkinan ditemukannya pangan yang tidak memenuhi syarat pada hari pelaksanaan kegiatan G20, sehingga sudah dapat diantisipasi oleh penyedia pangan/penyelenggara kegiatan.

Kitchen inspection dilakukan berdasarkan 15 aspek Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Industri Pangan Olahan Siap Saji (IPOSS) dan Penerapan Hazard Critical Control Point (HACCP). Food Inspector yang bertugas melakukan kitchen inspection sudah mendapatkan pelatihan terkait CPPOB di IPOSS dan standar nasional/Internasional tentang aspek-aspek keamanan pangan di IPOSS. Dalam melakukan tugasnya, Food Inspector dilengkapi dengan inspection kit berupa termometer (infrared, probe, 3 probe thermocouple), sanitation strip test (pH, chlorine, dan quat), senter LED dan UV, serta ATP swab test.

Kitchen inspection dilakukan mulai bulan Februari – November 2022 untuk pengawalan keamanan pangan tamu negara VVIP pada 15 kegiatan Ministerial Meeting G20 dan 1 kegiatan Leaders' Summit (KTT) G20 dengan total 45 sarana hotel, restoran dan Katering.

Kitchen Inspection dalam Rangka Ministerial Meeting G20



Pengecekan Dokumentasi/Pencatatan di Lapangan



Pengecekan Informasi Pengolahan di Lapangan

Kitchen Inspection dalam Rangka Leaders' Summit (KTT) G20



Verifikasi Suhu Pemasakan Daging



ATP Swab Test Peralatan Pengolahan



ATP Swab Test Peralatan Makan



Verifikasi Suhu Walk In Chiller

Gambar 4.22 Dokumentasi Kegiatan

Katering Ibadah Haji

Badan POM hadir di Mekah-Madinah pada momentum ibadah haji tahun 2022. Pengawasan dilakukan dengan mencermati lapangan serta mengembangkan konsep pengawasan obat dan makanan aman yang dibutuhkan terutama terkait dengan higiene makanan jamaah haji, baik dari dapur pengolahan sampai ke pembagian makanan. Hal tersebut demi melindungi kesehatan serta mendukung kelancaran jamaah haji Indonesia dalam beribadah. Hasil pengawasan katering haji dilanjutkan dengan penyusunan peta jalan (roadmap) penguatan ekosistem ekonomi dalam penyelenggaraan Haji dan Umrah.



Gambar 4.23 Pengawasan Katering Haji

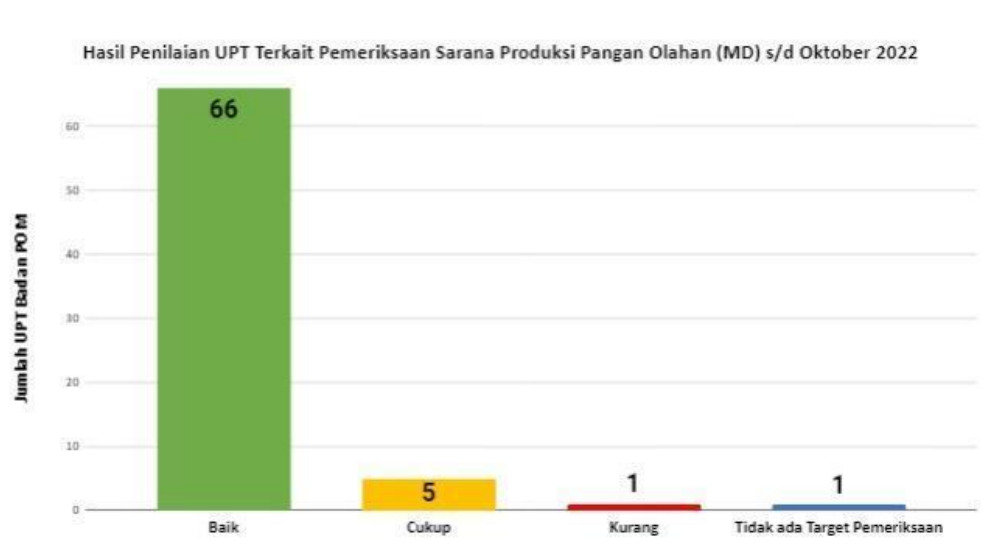
4.13 Peningkatan Kapasitas Pengawasan Pangan oleh UPT

Monitoring dan Evaluasi Laporan Hasil Pengawasan Sarana Produksi Pangan (SIPT)

Penerapan Teknologi Informasi dan Komunikasi (TIK) menjadi salah satu kunci percepatan penerapan e-Government di lingkungan Badan POM. TIK juga menjadi tools pengawasan obat dan makanan yang meningkatkan efektivitas pengawasan obat dan makanan di seluruh pelosok Indonesia serta mendukung terciptanya sistem pelayanan yang andal, dan terpercaya. Salah satu implementasi TIK di lingkungan Badan POM yaitu Sistem Informasi Pelaporan Terpadu (SIPT). SIPT adalah aplikasi yang digunakan sebagai media pelaporan hasil pengawasan dari Balai Besar / Balai dan Loka POM ke Pusat secara elektronik sejak tahun 2012 termasuk hasil pengawasan sarana produksi pangan. Sistem ini mengalami pengembangan setiap tahunnya mengikuti perkembangan pengawasan yang dilakukan oleh Badan POM.

SIPT fitur Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan baik MD dan PIRT senantiasa dilakukan evaluasi pemenuhan pelaksanaan pengawasan produksi pangan. Dilakukan penilaian kesesuaian pelaksanaan pengawasan dengan prosedur operasional baku dan pedoman tindak lanjut yang telah ditetapkan. Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan secara rutin melakukan evaluasi terhadap pelaporan hasil pengawasan sarana produksi pangan olahan UPT meliputi ketepatan waktu pelaporan SIPT, ketepatan tindak lanjut,

pemenuhan target RAPK dan ketepatan pemberian grading/nilai pemeriksaan CPOOB. Berdasarkan hasil evaluasi pada tahun 2022 terdapat 90% UPT yang telah memenuhi pengawasan sesuai dengan dengan NSPK yang telah ditetapkan dengan treshhold nilai akhir >70%. Adapun rekapitulasinya sebagai berikut.



Gambar 4.25 Grafik penilaian UPT (Data per Maret 2023)

Pemenuhan kesesuaian pengawasan oleh UPT terhadap NSPK ini juga tidak bisa dilepaskan dari pemahaman UPT, oleh karena itu indikator ini juga didukung oleh indikator kinerja tingkat pemahaman UPT terhadap NSPK pada level internal perspective, dimana di dalamnya Direktorat Pengawasan Produksi Pangan melakukan intervensi kepada UPT berupa pelatihan/bimtek/sosialisasi/koordinasi. Untuk itu nilai pemahaman ini juga menjadi faktor yang dipertimbangkan dalam pengukuran indikator ini.

Bimbingan Teknis Persamaan Persepsi Terhadap Formulir Pemeriksaan Penilaian CPPOB (Form 68)

Sehubungan dengan terbitnya Keputusan Kepala Badan POM No. HK.02.02.1.2.01. 22.63 Tahun 2022 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan dan dalam rangka meningkatkan persamaan persepsi terhadap Formulir Pemeriksaan Penilaian CPPOB (Form 68) sebagai tools pemeriksaan CPPOB terbaru oleh petugas pengawas (food inspector) UPT Badan POM di bidang pengawasan dan sertifikasi, maka dilaksanakan Kegiatan Persamaan Persepsi Terhadap Formulir Pemeriksaan Penilaian CPPOB (Form 68) yang diselenggarakan baik secara daring maupun luring dan dihadiri oleh petugas/food inspector UPT Badan POM di seluruh Indonesia. Melalui kegiatan ini diharapkan diperoleh persepsi yang sama dari petugas pengawas dalam menggunakan formulir pemeriksaan 68 untuk Izin Penerapan CPPOB, sehingga kualitas layanan publik dapat ditingkatkan.

Berikut adalah rekapitulasi jumlah capaian peserta kegiatan persamaan persepsi terhadap Form 68 dari UPT seluruh Badan POM selama tahun 2022:

Tabel 4.11 Rekapitulasi kegiatan persamaan persepsi Form 68

No	Tanggal	Pelaksanaan	Agenda	Jumlah UPT	Jumlah Peserta yang Hadir
1	19 Agustus 2022	Hybrid meeting	Persamaan Persepsi Form 68 UPT wilayah Jawa	13 UPT	83 peserta

2	30 Agustus 2022	Daring	Persamaan Persepsi Form 68 UPT wilayah Sumatera	24 UPT	104 peserta
3	6 September 2022	Daring	Persamaan Persepsi Form 68 UPT wilayah Kalimantan dan Sulawesi	20 UPT	125 orang
4	20 September 2022	Daring	Persamaan Persepsi Form 68 UPT wilayah Yogyakarta, Bali, Nusa Tenggara, dan Indonesia Timur	16 UPT	85 orang



Gambar 4.26 Dokumentasi kegiatan persamaan persepsi Form 68

4.14 Pengawasan Kerjasama

Keikutsertaan dalam Task Force Meeting ke-8 ASEAN Food Safety Regulatory Framework, 20 April 2022

Pertemuan ke-8 TF-AFSRF dihadiri oleh perwakilan dari 10 negara ASEAN yang mewakili 3 sektor, yaitu sektor ekonomi, kesehatan dan pertanian. Pertemuan dipimpin oleh Vice-Chair of TF AFSRF yaitu Mr. Pisan Pongsapitch (Secretary General, National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives, Thailand) dan Wakil ketua dari sektor Kesehatan yaitu Ms. Zailina Abdul Majid (Deputy Director, Food Safety and Quality Division, Ministry of Health, Malaysia). Delegasi Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan sektor ekonomi, kesehatan, dan pertanian. Selain itu difasilitasi relay meeting melalui aplikasi zoom cloud meeting yang diikuti K/L yang mewakili dari 3 sektor, yaitu : (i) Direktorat Perundingan ASEAN–Kemendag; (ii) Pusat Pengendalian Mutu, Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu (BKIPM)–KKP; (iii) Direktorat Industri Minuman, Hasil Tembakau, dan Bahan Penyegar–Kemenperin; (iv) Pusat Karantina Tumbuhan, Badan Karantina Pertanian (Barantan) - Kementan; (v) Pusat Keanekaragaman Hayati dan Ketahanan Pangan, Badan Pangan Nasional (Bapanas, dulu BKP); (vi) Biro Kerja Sama – Kemenkes; (vii) Direktorat Produksi dan Distribusi Kefarmasian – Kemenkes; (viii) Direktorat Sistem Penerapan Standar dan Penilaian Kesesuaian - Badan Standarisasi Nasional; (x) Biro Kerjasama dan Hubungan Masyarakat–BPOM; serta Kementerian Luar Negeri.

Perkembangan dalam perjanjian AFSRF yaitu, 9 (sembilan) negara telah memberikan Instrument of Full Power (IoFP) untuk penandatanganan Perjanjian AFSRF, kecuali Singapore. ASEAN Secretariat (ASEC) memberikan tenggat waktu hingga Juni 2022 untuk proses pemberian IoFP. Perjanjian AFSRF akan ditandatangani oleh Menteri di Bidang Ekonomi, kecuali Filipina yang mengajukan penandatanganan oleh Menteri di Bidang Kesehatan. Penandatanganan direncanakan dilaksanakan pada (ASEAN Economic Ministry) AEM Meeting pada bulan Agustus 2022.



Gambar 4.27 Dokumentasi kegiatan

Pengawalan kerjasama dengan Timor Leste

Melakukan koordinasi dengan Autoridade de Inspeção e Fiscalização da Atividade Económica, Sanitária e Alimentar, Institusi Publik (AIFAESA, I.P) pada tanggal 19 - 20 Juli 2022 di Balai POM di Kupang.

Kegiatan dihadiri oleh Delegasi AIFAESA, I.P., Kepala Balai POM di Kupang, Perwakilan Biro Kerja Sama dan Humas, Direktorat

Pengawasan Produksi Pangan Olahan, Direktorat Pengawasan Peredaran Pangan Olahan, dan Pusat Pengembangan Pengujian Obat dan Makanan Nasional.

Selain pemaparan tentang sistem pengawasan keamanan pangan, kegiatan di Balai POM juga dengan melakukan peninjauan ke laboratorium pengujian dan kunjungan ke sarana produksi dan peredaran pangan olahan. Perwakilan AIFAESA, I.P. dapat melihat proses produksi dan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di sarana produksi, yaitu: PT. Nam Sophia Indonesia yang memproduksi Minuman beralkohol lokal dan PT. Imamat Agung Sejahtera yang memproduksi AMDK.



Gambar 4.28 Dokumentasi kegiatan

4.15 Review dan Penyusunan NSPK

Review Regulasi Terkait PNBP

UU No. 9 tahun 2018 tentang Penerimaan Negara Bukan Pajak (PNBP) bertujuan untuk mengatasi berbagai permasalahan dalam pengelolaan Penerimaan Negara Bukan Pajak, khususnya perbaikan tata kelola PNBP untuk meningkatkan pelayanan Pemerintah yang bersih, profesional, transparan, dan akuntabel, serta mengoptimalkan penerimaan negara yang berasal dari Penerimaan Negara Bukan Pajak sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan rakyat dan telah memberikan kontribusi dalam pembangunan nasional.

Badan POM, sebagai otoritas keamanan pangan, memiliki fungsi salah satunya yaitu melakukan pengawasan pangan baik sebelum beredar (pre-market), maupun setelah beredar di masyarakat (post-market) terhadap pemenuhan persyaratan keamanan, mutu, dan gizi pangan. Dalam pengawasan pre-market terdapat layanan publik yang terkena kewajiban Penerimaan Negara Bukan Pajak (PNBP), saat ini diatur dalam PP No. 32 tahun 2017 tentang Tarif dan Jenis PNBP yang berlaku di Lingkungan Badan POM.

Saat ini sedang dilakukan finalisasi terhadap RPP PNBP, yang mana terdapat penyesuaian tarif dan layanan sertifikasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan Program Manajemen Risiko (PMR), sehingga dapat bermanfaat bagi para pelaku usaha khususnya industri pangan olahan baik industri besar, skala menengah dan UMK. Dalam RPP tersebut akan diberlakukan tarif 0% bagi UMK serta pemberlakuan tarif PNBP untuk Izin Penerapan CPPOB dalam rangka pendaftaran dan ekspor dan Izin Penerapan PMR.

Sehubungan dengan akan diterbitkannya PP PNBP, Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan telah melakukan Sosialisasi Rancangan Peraturan Pemerintah tentang Penerimaan Negara Bukan Pajak yang berlaku pada Badan POM pada hari Jum'at tanggal 16 Desember 2022 di Horison Grand Serpong, Kota Tangerang yang dihadiri oleh Biro Hukum dan Organisasi Badan POM, asosiasi pangan olahan antara lain GAPMMI, APPNIA, APIKI, AIPS, ASRIM, APTINDO, AIMMI, HIPMIKINDO serta perwakilan industri pangan olahan.

Sosialisasi ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi para stake holder Badan POM dalam melaksanakan sertifikasi CPPOB dan PMR, sehingga sarana produksi pangan olahan dapat menghasilkan pangan olahan yang aman dan bermutu baik di pasar regional, nasional bahkan internasional.

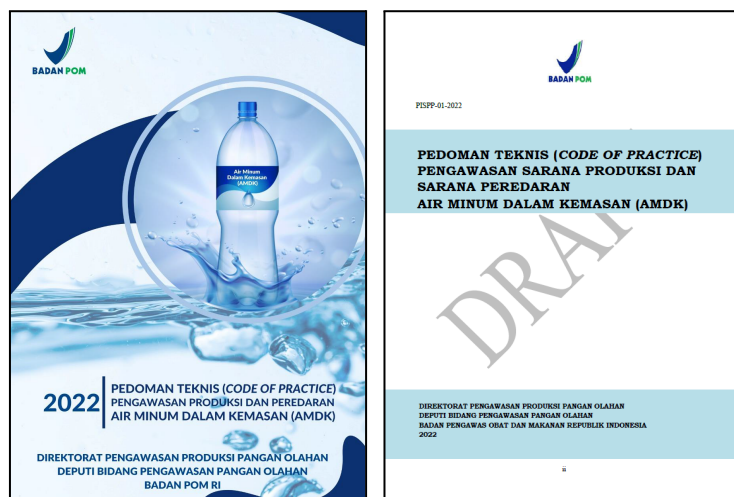


Gambar 4.29 Dokumentasi kegiatan

Penyusunan Revisi Pedoman Teknis Pengawasan

Penyusunan Revisi Code of Practice Pengawasan AMDK

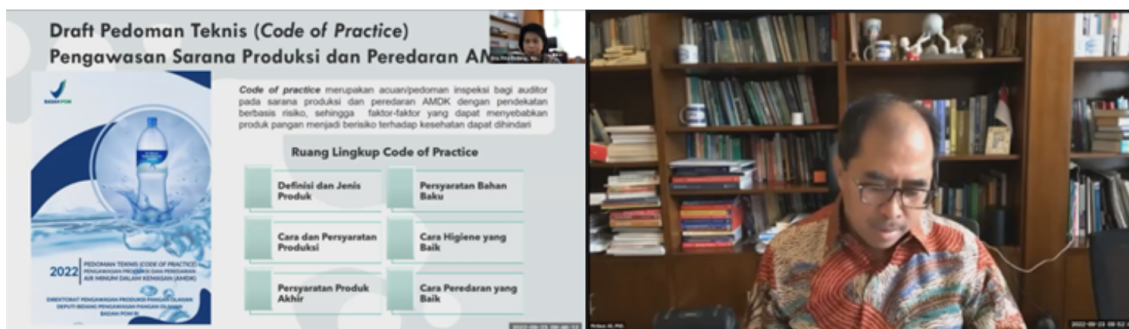
Pada tahun 2022 telah dilakukan finalisasi Penyusunan revisi Pedoman Teknis (Code of Practice) Pengawasan AMDK. Kegiatan revisi dilakukan sebagai upaya pembaharuan terhadap pedoman seiring dengan adanya perkembangan isu, teknologi dan pengetahuan, terkait penyelenggaraan keamanan AMDK pada sarana produksi dan peredaran. Revisi yang dilakukan diantaranya dengan memperbaharui persyaratan bahan baku dan produk akhir yang disesuaikan dengan regulasi terkait saat ini, mengintegrasikan tools penilaian CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik) terbaru yaitu Form 68 pada pedoman dengan menyesuaikan titik kritis di sarana produksi Air Mineral, Air Demineral, Air Mineral Alami dan Air Embun.



Gambar 4.30 Buku Pedoman

Selain itu juga ditambahkan informasi tahapan pencucian kemasan guna ulang dan titik kritisnya, sebagai aspek yang perlu diperhatikan petugas pengawasan guna mencegah migrasi zat kontak pangan. Hal

tersebut seiring dengan berkembangnya informasi kandungan BPA dari kemasan guna ulang yang berdampak pada kesehatan.



Gambar 4.31 Dokumentasi kegiatan

Kegiatan penyusunan revisi Code of Practice Pengawasan AMDK melibatkan Pakar Teknologi Pangan, Pakar Air dan Internal Kedeputusan III. Revisi Pedoman Teknis (Code of Practice) Pengawasan Produksi dan Peredaran AMDK diharapkan dapat digunakan sebagai petunjuk/acuan bagi petugas pengawas pangan terkait persyaratan bahan baku, cara dan persyaratan produksi AMDK, hingga cara higiene dan peredaran yang baik untuk AMDK

4.16 Perkuatan Kompetensi Pengawas Pangan On the Job Training Pengawasan Sarana Produksi Air Minum Dalam Kemasan (AMDK)

Latar Belakang

Air merupakan kebutuhan primer manusia, air minum yang aman untuk diminum mutlak dibutuhkan oleh setiap manusia tanpa terkecuali. Industri AMDK terus meningkat baik dari segi jumlah dengan skala usaha yang makin beragam. Produk AMDK harus memenuhi parameter yang disyaratkan untuk air minum sesuai

Peraturan Menteri Kesehatan RI No.492 Tahun 2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum serta menerapkan SNI yang diwajibkan melalui Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 26 Tahun 2019 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 78 Tahun 2016 tentang Pemberlakuan SNI Air Mineral, Air Demineral, Air Mineral Alami, dan Air Minum Embun Secara Wajib. Pengawas Pangan sebagai garda depan dalam pelaksanaan pengawasan pangan perlu memiliki kompetensi yang mumpuni, tidak hanya kompetensi terkait peraturan yang lebih banyak menyangkut masalah higiene dan sanitasi, tetapi diperlukan juga pengetahuan tentang teknologi proses pengolahannya, baik mengangkut bahan baku, peralatan, proses produksi, pemeriksaan mutu dan keamanan maupun manajemen keamanan pangannya. Sesuai dengan TUPOKSI, Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan menyelenggarakan On the Job Training Pengawasan Sarana Produksi Air Minum Dalam Kemasan (AMDK).

Tujuan Kegiatan

Tujuan On the Job Training Pengawasan Sarana Produksi Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) ini adalah untuk memberikan refreshing/updating knowledge, persamaan persepsi, informasi dan perkembangan terkini baik secara umum maupun secara detail kepada Pengawas Pangan (Food Inspector) Badan POM (baik petugas pusat maupun unit pelaksana teknis (UPT) Badan POM) mengenai produksi AMDK sehingga peserta mampu melaksanakan pemeriksaan lapang maupun melakukan verifikasi dokumen penerapan proses, pengawasan mutu dan manajemen keamanan produk Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) sesuai dengan pedoman.

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan On the Job Training Pengawasan Sarana Produksi Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) akan dilaksanakan dengan metode hybrid berupa penyampaian materi dan diskusi serta kunjungan lapang ke industri AMDK, dilaksanakan dalam 3 tahapan sebagai berikut:

Tahapan Kegiatan		Tanggal	Peserta
Tahap I	Online, melalui Zoom Meeting yang terintegrasi pada Aplikasi Sipandai.	24 s.d. 25 Mei 2022	29 orang: 20 Food Inspector UPT 9 Food Inspector Pusat
Tahap II		8 Juni 2022	
Tahap III	Offline, di Bigland Hotel Bogor dan praktik pemeriksaan sarana di 6 industri pengolahan AMDK.	14 s.d. 17 Juni 2022	

Tabel 4.12 Pelaksanaan Kegiatan

Capaian Kegiatan

Evaluasi level 1, yaitu evaluasi narasumber dan evaluasi fasilitas penyelenggaraan pelatihan dengan menggunakan skala likert (skala 1 s.d. 5), sebagai berikut:

Hasil Evaluasi Narasumber:

No	Narasumber	Indeks
----	------------	--------

1	Dr. Ir. Firdaus Ali, M.Sc.	4,78
2	Prof. Ratih Dewanti-Hariyadi	4,83
3	Dr.-Ing. Azis Boing Sitanggang, S.TP, MSc	4,83
4	Dr. Akbar Hanif Dawam Abdullah	4,73
5	Dr. Didik Joko Pursito, S.Pt, M.Si	4,77
6	Meinneke Karolin, S.Farm, Apt	4,78
7	Ir. Lilih Handayani, M.M	4,51
8	Spica Arumning Ardhi Gusti, S.Farm., Apt.	4,65
9	Patria Ardhi Nugraha, S.Farm., Apt.	4,64
10	Raden Bagus Irwan Ruswandi, S.TP.,M.K.M	4,66
11	Sondang Widya Estikasari, S.Si, Apt, MKM	4,76
Rata - Rata		4,72

Tabel 4.13 Hasil evaluasi narasumber

Hasil Evaluasi Fasilitas Penyelenggaraan:

No	Indikator Penilaian	Indeks
1	Kesiapan dan Ketersediaan Sarana dan Prasarana Fasilitas Pelatihan	4,79
2	Lingkungan dan Suasana Lingkungan dalam Mendukung Proses Pembelajaran dalam Pelatihan	4,79

3	Ketepatan Waktu Pelaksanaan Pelatihan	4,76
4	Kesesuaian Pelaksanaan dengan Tujuan Pelatihan	4,83
5	Pelayanan yang diberikan Panitia Pelatihan terhadap Peserta	4,83
6	Kualitas Materi Pelatihan dari Awal sampai dengan Akhir	4,79
Rata – Rata		4,80

Tabel 4.14 Hasil Evaluasi Penyelenggara

Evaluasi level 2, yaitu evaluasi terhadap capaian akademik. Evaluasi level 2 ini didapatkan dari nilai sikap dan perilaku selama pelatihan (bobot 20%), nilai post-test (bobot 20%), dan penugasan/praktik ke sarana produksi (bobot 60%). Batas nilai minimal kelulusan 75.

Semua peserta dapat meningkatkan kompetensinya dalam melakukan Pengawasan Sarana Produksi Air Minum Dalam Kemasan (AMDK), dibuktikan dengan sertifikat kelulusan pelatihan.

Hasil Evaluasi Level 2:

No	Nama	Unit Kerja	Nilai Akhir
1	Dra. Effiyanti,Apt.,M.Si	Balai Besar POM di Banda Aceh	88.35

2	Defita Roza, S.Farm, Apt, M.Sc	Balai Besar POM di Palembang	87.85
3	Tengku Awalludin, S.Farm, Apt	Balai Besar POM di Medan	85.90
4	Pernanda Sapryanoki, S.Farm, Apt	Balai Besar POM di Pekanbaru	85.65
5	Reiny Kusuma Fajarianti, A.Md.Farm	Balai Besar POM di Bandung	85.76
6	Mila Nur Mauludiawati, S.Si, Apt	Balai Besar POM di Bandung	88.96
7	Nanang Suryana Harahap, S.Farm., Apt	Balai Besar POM di Mataram	84.69
8	Ipi Puspito Rini, S.Farm, Apt	Balai Besar POM di Surabaya	85.78
9	Wahyuwasti Kiki Mustikasari, S.Farm, Apt	Balai Besar POM di Surabaya	84.69
10	Chatulis Indra Jaya,S.Farm.,Apt	Balai Besar POM di Pontianak	88.15
11	Drs. Abdul Haris Rauf, Apt	Balai Besar POM di Samarinda	84.91
12	Ary Yustantiningasih, S.Si, Apt	Balai Besar POM di Banjarmasin	88.09

13	Norma, S.Si, Apt	Balai Besar POM di Makassar	84.97
14	Wibisono Isworo, S.Farm, Apt	Balai Besar POM di Manado	85.15
15	Ni Nengah Setiasih,SH	Balai Besar POM di Denpasar	84.85
16	Ni Kadek Darsini, S.Farm, Apt	Balai Besar POM di Denpasar	85.40
17	Dwi Ernawati, S.Si.,Apt	Balai Besar POM di Semarang	87.73
18	Emil Syachrul, S.Si, Apt	Balai POM di Palu	87.97
19	Mustika Erlinaningrum, S.Farm., Apt	Balai POM di Manokwari	82.33
20	Klaudete Norlince Nitbani, S.Si	Balai POM di Kupang	84.31
21	Nur Annisa Rahmah, S.Farm, Apt	Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan	86.08
22	Maya Kurniawati, STP.,M.Si	Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan	88.64

23	Muhammad Fadillah, S.TP	Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan	84.99
24	Putri Mahatma Sari, STP	Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan	89.55
25	Ratri Probobethari, S.TP	Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan	85.88
26	Ananta Prasetio Sitorus, STP	Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan	88.23
27	Wahyu Atmaja Kharisma Jati, S.Farm, Apt	Direktorat Pengawasan Peredaran Pangan Olahan	87.73
28	Gavin Hutama Farandiarta, S.Si	Direktorat Pengawasan Peredaran Pangan Olahan	86.24
29	Shifa Amalia, S.T.P	Direktorat Pengawasan Peredaran Pangan Olahan	85.52

Tabl 4.16 Hasil Evaluasi Level 2

Dokumentasi Kegiatan



Gambar 4.32 Dokumentasi kegiatan OJT AMDK

Pelatihan Luar Negeri: Michigan State University International Short Course in Food Safety

Hari/Tanggal: Minggu – Selasa, 24 Juli – 2 Agustus 2022

Tempat: Michigan State University, East Lansing, Michigan, USA

Program ini bertujuan untuk meningkatkan kompetensi peserta melalui:

1. Pemberian pemahaman terkait konsep dan tantangan Food Safety
2. Pemberian pemahaman dan gambaran terkait the U.S. and International Food Safety Regulatory systems
3. Pemberian pemahaman terkait kerangka kerja pengembangan Kebijakan Food Safety, Analisis Risiko, dan Implementasi Program

4. Pembentukan International Food Safety Resource Network.

Dampak dan Rekomendasi:

1. MSU International Short Course in Food Safety merupakan sebuah program yang perlu diteruskan karena dapat membuka wawasan PFM Badan POM tentang sistem pengawasan Makanan di negara maju dan dapat mengimplementasikannya dalam bentuk kegiatan inisiatif strategis dalam rangka peningkatan kinerja Pengawasan.
2. Program ini diikuti oleh 9 negara yaitu Indonesia, Togo, Thailand, Nigeria, Malaysia, India, Ghana, Jordania dan Brazil. Badan POM berkesempatan untuk mempresentasikan sistem pengawasan makanan di Indonesia dan berkesempatan untuk belajar terkait Food safety system dari peserta negara lain.
3. Dalam program ini, MSU bersedia memberikan saran bantuan teknis kepada NRA yang berpartisipasi untuk membangun kapabilitas internal melalui kegiatan regular seperti in-country missions, workshop, pelatihan, pertukaran informasi baik secara luring maupun daring dengan bekerja sama dengan rekan teknis lain. Untuk itu Badan POM perlu mengajukan proposal untuk dapat dinilai dan disetujui oleh pihak pemberi funding.

Pada MSU International Short Course in Food Safety 2022, Peserta Indonesia mendapatkan informasi terkait:

- a. Sistem pengawasan Makanan dari beberapa negara peserta short course sehingga dapat menjadi masukan terhadap
- b. Penerapan konsep Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) bagi UMK untuk mendorong daya saing UMK utamanya produk ekspor

- c. Konsep penanganan dan pedoman tindak lanjut terkait adanya emerging issue keamanan pangan
- d. Kebijakan penggunaan kemasan untuk pangan dengan mempertimbangkan konsep berbasis risiko
- e. Benchmarking penyusunan regulasi terkait penanganan emerging issue
- f. Isu strategis terkait food safety yang dapat digunakan sebagai masukan dalam penyusunan arah kebijakan tahunan pada Renja 2024 serta dasar penyusunan strategi, arah kebijakan, sasaran strategis dan indikator kinerja pada Renstra 2025-2029.



Gambar 4.33 Dokumentasi kegiatan

Pelatihan Pengawas Pangan Fortifikasi

Dalam melaksanakan tanggung jawabnya untuk menjamin mutu dan keamanan pangan fortifikasi yang beredar di pasar, dibutuhkan pengawas pangan dengan kompetensi tidak hanya terkait pemeriksaan pangan secara umum tapi juga terkait pangan fortifikasi. Keberhasilan fungsi pengawasan sarana produksi pangan fortifikasi

oleh Badan POM sangat ditentukan oleh kepiawaian, pengalaman, dan kompetensi khusus dari para pengawas pangan. Kompetensi yang dimaksud adalah pengetahuan, keterampilan dan perilaku yang berkaitan dengan tugas dan pekerjaannya dalam pengawasan pangan sarana produksi pangan olahan. Dengan demikian, dilaksanakan kegiatan bimbingan teknis pengawas pangan dalam rangka pengawasan pangan fortifikasi.

Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pemenuhan kompetensi baik pengetahuan, keterampilan dan perilaku kepada para pengawas pangan terutama kaitannya dengan pengawasan pangan fortifikasi. Selain itu refreshing/updating knowledge, persamaan persepsi, dan pertukaran informasi/pengalaman pengawasan bagi Pengawas Pangan yang hadir sehingga pelaksanaan pengawasan pangan fortifikasi di Indonesia dapat seragam, sinergis dan saling mendukung sehingga menyukseskan program pengentasan stunting di Indonesia, terutama pada masa pandemi Covid 19 ini.

Pelaksanaan kegiatan Bimbingan Teknis Nasional Pengawas Pangan Mengenai Fortifikasi Pangan dilakukan secara swakelola oleh panitia dari Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan bekerjasama dengan Pusat Pengembangan Sumber Daya Manusia dan Direktorat Pengawasan Peredaran Pangan Olahan BPOM. Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan dengan metode hybrid berupa penyampaian materi dan diskusi secara daring, serta kunjungan lapang ke industri pangan dalam tahapan sebagai berikut:

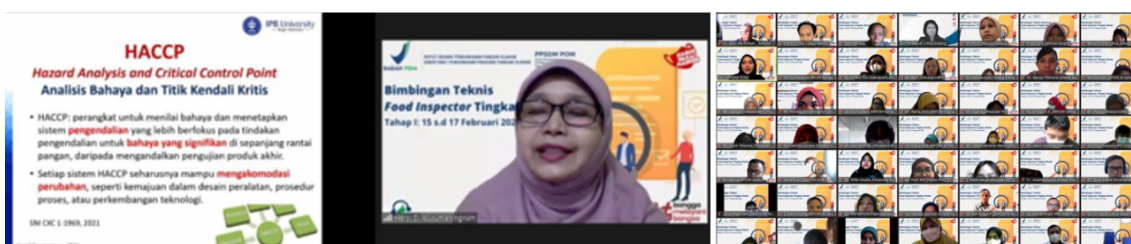
Tabel 4.17 Pelaksanaan Kegiatan

Tahapan Kegiatan	Tanggal	Peserta
------------------	---------	---------

Tahap I	Bimtek Pengawas Pangan Tingkat Muda Online Tempat: secara daring melalui aplikasi Zoom Meeting https://us02web.zoom.us/j/83700479703?pwd=WW91MzVWVW1XZFIYVU9PbWFU9Zz09 Meeting ID: 837 0047 9703 Passcode: WASPROD2	15 - 17 Februari 2022	59 orang dari unit kerja dan UPT Badan POM di seluruh Indonesia
Tahap II	Bimtek Pengawas Pangan Tingkat Muda Offline Tempat : Hotel Swiss-belinn Bogor	29 - 31 Maret 2022	

Kegiatan bimtek pada tahap I ini dilaksanakan secara online melalui aplikasi Zoom Meeting selama 3 hari pada tanggal 15-17 Februari 2022. Kegiatan didahului dengan pengisian soal-soal pre-test oleh peserta pada laman Sipandai, kemudian dibuka oleh MC dengan doa. Selanjutnya, disampaikan pemaparan materi oleh narasumber dari Badan POM, pakar, serta dari perwakilan pelaku usaha. Setelah sesi penyampaian materi oleh narasumber tersebut, dilakukan diskusi dengan peserta. Pada tahap I ini juga dilakukan Workshop Penerapan HACCP dalam Industri Pangan dengan mengundang

narasumber dari UMK pangan olahan. Peserta dibagi menjadi 10 kelompok untuk membuat dokumen HACCP Plan dari UMK tersebut dengan metode wawancara narasumber. Selanjutnya, dilaksanakan post test pada tanggal 21 Februari 2022.



Gambar 4.34 Dokumentasi Kegiatan

Kegiatan bimtek pada tahap II ini dilakukan secara offline di Hotel Swiss-belinn Bogor selama 3 hari pada tanggal 29-31 Maret 2022. Pada hari pertama dilaksanakan pemaparan materi tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dan Teknis Pemeriksaannya (Form Penilaian Mandiri dan Form 68), Cara Peredaran Pangan Olahan yang Baik dan Teknis Pemeriksaannya (SMKPO), dan Pengantar dan Penjelasan Metode Praktik Pemeriksaan Mandiri Sarana Produksi dan Peredaran Pangan Olahan.

Pada hari kedua, dilaksanakan praktik mandiri pemeriksaan sarana produksi pangan olahan risiko sedang dan sarana peredaran pangan olahan. Peserta dibagi menjadi 9 kelompok dengan masing-masing kelompok 1 sarana produksi dan 1 sarana peredaran pangan olahan.

Pada hari ketiga, kegiatan didahului dengan pelaksanaan remedial post test bagi peserta yang mendapatkan nilai dibawah standar. Kemudian dilanjutkan dengan pelaporan dan presentasi hasil praktik mandiri sarana produksi dan peredaran pangan olahan, tanggapan

dari perwakilan sarana dan pendamping praktik. Selanjutnya, dilakukan pembahasan dan diskusi terkait dokumen HACCP Plan UMK yang telah dikerjakan oleh peserta.

Pada kegiatan ini dilakukan evaluasi 1 (evaluasi terhadap penyelenggaraan pelatihan, termasuk evaluasi narasumber) dan evaluasi level 2 yaitu evaluasi terhadap pencapaian akademik peserta. Evaluasi level 2 didapatkan dari penilaian penugasan, post test, dan sikap perilaku selama pelatihan. Berdasarkan hasil evaluasi, sebanyak 57 peserta dinyatakan lulus, sedangkan 2 peserta ditunda kelulusannya karena tidak dapat menghadiri pelatihan tahap II. Peserta tersebut akan diberi penugasan lanjutan dan akan dievaluasi kemudian. Dari total hasil penilaian, diperoleh 3 peserta dengan nilai tertinggi sebagai berikut:

1. Nabila Sabrina Silvani, S.T.P (90,6)
2. Dra. Sri Prihatin Apt, MM (90,0)
3. Miranti Nirmala, S.Farm, Apt. (89,8)



Gambar 4.35 Dokumentasi Kegiatan

Pelatihan Refreshment Verifikator Program Manajemen Risiko (PMR)

Evaluasi Kecukupan Proses Panas

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kompetensi para verifikator PMR dalam melakukan evaluasi/verifikasi kecukupan proses panas. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 1-2 Maret 2022 dengan narasumber dan materi sebagai berikut:

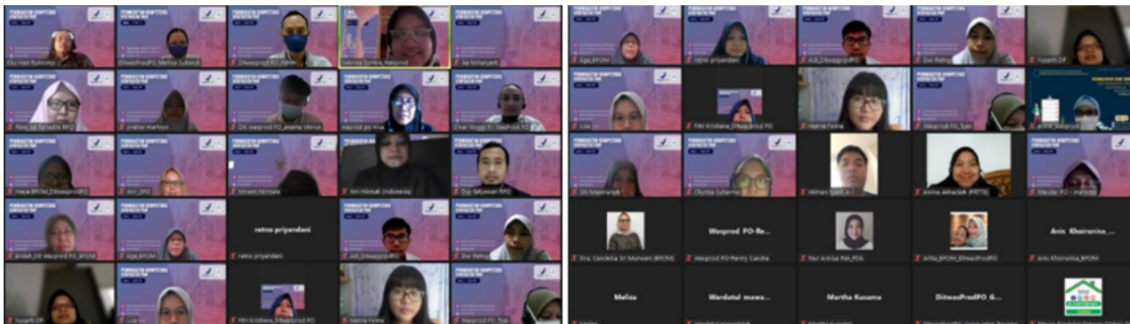
Tabel 4.18 Narasumber Kegiatan

Hari/Tanggal	Materi	Narasumber
Selasa, 1 Maret 2022	Regulasi kecukupan proses pasteurisasi Titik kritis proses pasteurisasi Perhitungan kecukupan proses pasteurisasi	Dr. Eko Hari Purnomo
Rabu, 2 Maret 2022	Microbial challenge test untuk proses aseptik Perhitungan Kecukupan Panas dan worst case study	Dr. Eko Hari Purnomo

Peserta : 41 peserta terdiri dari

1. Perwakilan Direktorat Standardisasi Pangan Olahan
2. Perwakilan Direktorat Registrasi Pangan Olahan
3. Perwakilan Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan
4. Perwakilan Direktorat Pengawasan Peredaran Pangan Olahan

5. Perwakilan Direktorat Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha Pangan Olahan
6. Perwakilan Sekretariat Deputy 3 - Biro Umum



Gambar 4.36 Dokumentasi Kegiatan

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) untuk Produk Pangan Keperluan Gizi Khusus (PKGK)

Kegiatan dilaksanakan pada hari Jumat, 4 Maret 2022 secara online (daring). Peningkatan kompetensi dilakukan dengan metode pemaparan materi oleh narasumber dilanjutkan dengan diskusi dengan materi sebagai berikut :

1. Topik I : Regulasi terkait Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus disampaikan oleh Ibu Yusra Egayanti, S.Si, Apt., MP dari Direktorat Standardisasi Pangan Olahan
2. Topik II : Pengendalian Produksi dan Titik Kritis dalam Proses Produksi Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus dengan Metode Pencampuran Kering oleh Ibu Noviana Budirahayu, STP dari PT Fonterra Brands Manufacturing Indonesia

Materi mencakup penjelasan mengenai regulasi yang berlaku dalam pengawasan produksi dan peredaran pangan olahan untuk keperluan gizi khusus, serta pengendalian proses produksi dan titik kritis di PT Fonterra Brands Manufacturing Indonesia demi penjaminan mutu dan keamanan pangan.

Pelatihan diikuti oleh 43 peserta dari :

1. Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan
2. Direktorat Registrasi Pangan Olahan
3. Direktorat Standardisasi Pangan Olahan
4. Direktorat Pengawasan Peredaran Pangan Olahan
5. Direktorat Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha Pangan Olahan
6. Direktorat Cegah Tangkal

Output dari Pelatihan Refreshment Verifikator Program Manajemen Risiko adalah untuk meningkatkan pemahaman peserta terkait regulasi yang berlaku dan penerapan cara produksi pangan olahan yang baik dan pengendalian titik kritis di sarana industri untuk mendukung pelaksanaan tugas pengawas pangan sesuai tupoksi.



Gambar 4.37 Dokumentasi Kegiatan

Pelatihan Pengolahan Data

Pengolahan data merupakan sebuah proses manipulasi data untuk menjadi sebuah informasi. Kumpulan data yang awalnya tidak memiliki informasi yang dapat disimpulkan jika dilakukan proses pengolahan data maka akan menghasilkan informasi. Informasi merupakan hasil dari pemrosesan data tertentu yang bermakna serta dapat digunakan untuk mengambil keputusan suatu instansi atau perusahaan terkait. Pengolahan data terdiri dari beberapa kegiatan yaitu pencarian data, pengumpulan data, pemeliharaan data, pemeriksaan data, perbandingan data, pemilihan data, peringkasan data, dan penggunaan data.

Visualisasi data atau data visualization adalah tampilan berupa grafis atau visual dari data tabular yang kompleks. Dengan kata lain visualisasi data adalah mengubah kumpulan data menjadi hal lebih sederhana dan mudah di pahami untuk orang awam sekalipun. Dengan menggunakan elemen visual tersebut, pembaca akan lebih mudah memahami tren, outliers, dan pola dalam suatu data. Dalam bisnis, visualisasi data memungkinkan para pembuat keputusan untuk melihat analitik yang disajikan secara visual. Dengan begitu, kita dapat memahami konsep yang sulit atau mengidentifikasi pola baru. Hal ini akan membuat pengambilan keputusan menjadi lebih mudah dan tepat. Data visusalisasi dapat di tampilkan dalam berbagai macam media seperti website, atau ditampilkan dalam bentuk layar monitor yang dapat di lihat oleh semua orang sehingga lebih informatif.

Tujuan Pelatihan

1. Peserta diharapkan dapat menguasai fungsi-fungsi penting di dalam aplikasi Microsoft Excel
2. Peserta diharapkan dapat memiliki kemampuan dalam pengolahan data dengan menggunakan aplikasi Microsoft Excel
3. Peserta diharapkan dapat menampilkan hasil pengolahan data dalam berbagai macam bentuk grafik dan tren
4. Peserta diharapkan dapat memiliki kemampuan membuat laporan visualisasi data dengan cepat
5. Peserta dapat memahami langkah-langkah menghubungkan data spreadsheet dengan aplikasi visualisasi data
6. Peserta dapat membuat membuat data dalam bentuk diagram grafik dan kontrol yang tepat.
7. Peserta dapat membuat laporan visualisasi dalam bentuk peta
8. Peserta dapat mempublikasikan laporan dalam berbagai bentuk media.

Pelaksanaan kegiatan

Kegiatan dilaksanakan secara daring selama 2 (dua) hari pada tanggal 14-15 Maret 2022, bekerjasama dengan penyedia yaitu Focus Techno Media. Diikuti oleh 20 (dua puluh) pegawai Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan.

Materi yang diberikan

1. Microsoft Excell

Tabel 4.19 Materi Microsoft Excel

No	Materi	Keterangan	
1	Smoothing and cleaning data	Mandatory	Pelaksanaan :

2	Useful formula and function		Hari : Senin, 14 Maret 2022 Jam : 09.30 WIB s.d. Selesai
3	Maximizing Pivot Tables		
4	Basic V-lookup dan H-lookup		
5	Visualisasi data (Charts/Pivotcharts, Meng-embed object kedalam Charts, Menampilkan Trends, Menampilkan perbandingan, Menggunakan Spark lines, Membuat dynamic control dengan Slicers dan Timelines, Membuat Interactive controls (Combobox, Optionbutton, Dropdown menu, Listbox dan sejenisnya))	Opsional	

2. Google Data Studio

Tabel 4.20 Materi Google Data Studio

No	Materi	Keterangan	
1	Membuat koneksi data dengan spreadsheet	Opsional	Pelaksanaan : Hari : Selasa, 15 Maret 2022 Jam : 08.00 WIB s.d. Selesai
2	Membuat tabel dan diagram heatmap		

3	Memahami Dimensi dan Metrik		
4	Agregasi data		
5	Membuat kontrol filter data		
6	Membuat grafik kolom, line dan lingkaran		
7	Upload data CSV		
8	Membuat peta area		
9	Membuat peta buble		
10	Membuat grafik time series		
11	Membuat kanvas untuk tampilan mobile		
12	Membagikan laporan dalam link dan embed		

Pelatihan Pelayanan Publik

Melayani publik merupakan satu bentuk pengabdian ASN kepada bangsa dan negara. Pemerintah diberikan amanah dan tanggung jawab oleh masyarakat untuk mengelola negara dan melayani setiap warga negara baik, adil dan memuaskan. Sebagai pemegang amanah dan tanggung jawab dari warga negara, pemerintah harus memberikan pelayanan berkualitas dan yang memudahkan kepentingan masyarakat. Keinginan pemerintah untuk memberikan pelayanan publik yang nyaman, aman, pasti hukum, tepat waktu,

berkualitas dan yang memudahkan masyarakat haruslah diimplementasikan di lapangan oleh ASN yang diberikan wewenang dan tanggung jawab sebagai pelayan masyarakat. Karena sifat pelayanan dari instansi pemerintah bersifat kekuasaan dalam monopoli pelayanan, maka setiap pegawai di garis depan pelayanan wajib memiliki pola pikir pengabdian dan cinta kepada bangsa dan negara.

Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan Badan POM, telah melaksanakan Pelatihan Pelayanan Publik pada tanggal 21 Juli 2022 di Kabupaten Tangerang, Banten. Pemateri Pelatihan Pelayanan Publik yang dilaksanakan yaitu Bapak Cahyana Phutut Widjanarka, M.H, M.M. dengan garis besar materi Building of Service Culture dan Service techniques in Digital Era.



Gambar 4.38 Dokumentasi Kegiatan Pelatihan Pelayanan Publik

Pengembangan Kapasitas Pengawasan dan Teknik Audit di Industri Pangan Olahan Siap Saji

Besarnya persentase data KLB-KP yang bersumber dari pangan yang diproduksi di jasa boga mengindikasikan bahwa pelaku jasa boga masih belum sepenuhnya mampu menerapkan cara pengolahan pangan yang baik. Dalam melakukan pembinaan dan pengawalan

keamanan pangan dibutuhkan Pengembangan Kapasitas Pengawasan dan Teknik Audit di Industri Pangan Olahan Siap Saji kepada Food Inspector sehingga mampu melaksanakan pengawasan sistem keamanan dan mutu di industri pangan olahan siap saji. Kegiatan dilaksanakan sebanyak 2 kali pada:

Pengembangan Kapasitas Pengawasan dan Teknik Audit di Industri Pangan Olahan Siap Saji dengan tema “Implementing Food Safety Management System of Food Service Sector -Hotel, Restaurants and Caterers based on FSSC 22000 ver 5.1 and Servsafe® Manager 7th edition.” pada 27 Juni - 01 Juli 2022 diikuti oleh 20 peserta dari perwakilan UPT di Indonesia

Pengembangan Kapasitas Pengawasan Pangan Olahan Siap Saji Tahun 2022 “Implementing Pre Requisite Program of Food Service Sector based on Servsafe Manager 7th Edition” pada 26 Desember 2022 diikuti oleh 16 peserta internal Ditwas Produksi Pangan Olahan dan 4 orang peserta dari Sudinkes di Jakarta



Gambar 4.39 Pengembangan Kapasitas Pengawasan dan Teknik Audit di Industri Pangan Olahan Siap Saji

4.17 Perkuatan Tata Kelola Internal

Pembangunan Zona Integritas (ZI) menuju Wilayah Birokrasi Bersih dan Melayani(WBBM)

Direktorat Pengawasan Produksi Pangan telah memperoleh predikat Zona Integritas Wilayah Bebas dari Korupsi pada tahun 2019, untuk itu pada tahun 2022 ditargetkan untuk dapat melangkah menuju predikat Wilayah Birokrasi Bersih dan Melayani (WBBM). Berbagai upaya dan inovasi telah dilakukan dalam rangka perkuatan 6 (enam) area perubahan ZI meliputi :

1. Manajemen Perubahan;
2. Penataan Tatalaksana;
3. Penataan Sistem Manajemen SDM;
4. Penguatan Akuntabilitas;
5. Penguatan Pengawasan; dan
6. Peningkatan Kualitas Pelayanan Publik.

Penilaian implementasi ZI pada Direktorat Pengawasan Produksi telah dilaksanakan oleh Tim Penilai Internal (TPI) terhadap komponen pengungkit yang tertuang dalam isian Penilaian Mandiri Penerapan Zona Integritas (PMPZI) dan pelaksanaan survey kepada stakeholder (pelaku usaha) untuk memperoleh komponen hasil berupa Indeks Persepsi Kualitas Pelayanan (IPP) serta Indeks Persepsi Anti Korupsi (IPKP). Adapun hasil penilaian akhir TPI adalah sebagai berikut :

PENILAIAN		Bobot	Aspek Pemenuhan	Aspek Reform	Total Nilai	Keterangan
A.	PENGUNGKIT	60,00				
I.	Manajemen Perubahan	8,00	4,00	3,42	7,42	MS
II.	Penataan Tatalaksana	7,00	3,25	2,83	6,08	MS
III.	Penataan Sistem Manajemen SDM	10,00	4,45	5,00	9,45	MS
IV.	Penguatan Akuntabilitas	10,00	4,90	4,06	8,96	MS
V.	Penguatan Pengawasan	15,00	7,15	6,88	14,03	MS
VI.	Peningkatan Kualitas Pelayanan Publik	10,00	4,83	4,59	9,42	MS
TOTAL PENGUNGKIT					55,36	
B.	HASIL	40,00				
I.	Birokrasi Bersih dan Akuntabel	22,50			21,89	
	1. Nilai Survey Persepsi Korupsi	17,50			16,89	MS
	2. Capaian Kinerja lebih baik	5,00			5,00	MS
II.	Pelayanan Publik yang Prima	17,50			15,79	
	Nilai Persepsi Kualitas Pelayanan (IPP)	17,50			15,79	MS
TOTAL HASIL					37,68	
NILAI PMPZI					93,04	

Tabel 4.40 Hasil Evaluasi Pelaksanaan ZI Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan

Berdasarkan hasil evaluasi tersebut di atas, Inspektorat Utama Badan POM telah menyatakan melalui Surat No.B-PI.06.06.7.72.10.22.220 tanggal 3 Oktober 2022 bahwa Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan:

1. Telah melakukan pembangunan ZI secara konsisten dan berhasil mendapatkan predikat WBK dari Kementerian PANRB tahun 2020. Pada tahun 2022 telah melebihi persyaratan minimal pengajuan predikat WBBM baik pada komponen pengungkit maupun komponen hasil.
2. Hasil survei Persepsi Pelayanan Publik (IPP) sebesar 3,61 (syarat 3,6) dan survei Persepsi Anti Korupsi (IPAK) sebesar 3,86 (syarat 3,6) diatas persyaratan minimal yang ditetapkan KemenPANRB. Adapun Capaian Kinerja Lebih Baik sebesar 5 (syarat 3,75) diatas persyaratan minimal yang ditetapkan KemenPANRB

3. Mempunyai inovasi untuk mempermudah dan mempercepat pelayanan kepada masyarakat antara lain berupa:
 - a. Penyederhanaan prosedur dan kemudahan proses pengajuan izin CPPOB untuk skala usaha Mikro dan Kecil.
 - b. Kemudahan dalam pendaftaran izin penerapan CPPOB yang dilakukan secara elektronik sehingga dapat dilakukan dengan mudah dan dari mana saja.
 - c. Penggunaan Tanda Tangan Elektronik (TTE) untuk penerbitan izin penerapan CPPOB melalui sistem e-sertifikasi yang terintegrasi dengan OSS sehingga mempermudah dalam persetujuan perizinan.
 - d. Tersedianya media konsultasi CPPOB melalui live-chat yang mudah diakses dan nyaman digunakan oleh pelaku usaha dengan waktu pelayanan tanpa jeda (tanpa istirahat) selama jam kerja.
 - e. Penyederhanaan prosedur dan kemudahan proses pengajuan izin penerapan Program Manajemen Risiko (PMR) secara bertahap untuk skala usaha Mikro dan Kecil.
 - f. Penambahan ketentuan penerapan Pra PMR sebagai fasilitasi bagi sarana produksi pangan risiko tinggi yang belum memiliki izin penerapan PMR, namun memerlukan bukti penerapan CPPOB sebagai persyaratan pendaftaran pangan olahan.
 - g. Pengembangan sistem TTE yang terintegrasi pada sistem PMR sehingga memudahkan pimpinan dalam proses penerbitan Izin Penerapan PMR, dengan waktu yang lebih singkat yaitu 5 Hari Kerja.
 - h. Penambahan ketentuan Standar Sistem Mutu dan Keamanan Pangan (SSMKP) PMR sebagai panduan yang komprehensif bagi industri pangan dalam menerapkan PMR yang mencakup

sistem manajemen mutu, program keamanan pangan berbasis risiko, CPPOB dan HACCP. SSMKP juga menjadi acuan verifikator PMR dalam melakukan verifikasi secara mendalam.

- i. Optimalisasi subsite wasprod pangan.pom.go.id, media sosial instagram, facebook, twitter.

Selain memanfaatkan hasil SKM oleh Inspektorat Utama dalam memperoleh survei kepuasan pelanggan dan umpan balik pelanggan, Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan juga melakukan survei online kepuasan pelayanan di Gedung Pelayanan Publik, survei online kepuasan pelayanan menggunakan aplikasi antrian online serta survei online kepuasan pelayanan melalui aplikasi live-chat.

Penerapan Sistem Manajemen Mutu ISO 9001:2015

Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan berkomitmen dalam penerapan standar mutu sesuai ISO 9001:2015, melaksanakan perbaikan yang berkesinambungan (continuous improvement) dengan harapan bahwa setiap produk/jasa yang dihasilkan berkualitas dan dapat memenuhi kepuasan pelanggan. Perbaikan berkesinambungan dilakukan dalam lingkup:

1. Proses yang terkait dengan pelanggan
2. Sistem Kepemimpinan / Leadership
3. Manajemen sumber daya
4. Perbaikan dan peningkatan proses
5. Sistem manajemen
6. Sistem perbaikan yang berkesinambungan
7. Pengambilan keputusan yang Factual
8. Hubungan saling menguntungkan dengan pemasok

Perbaikan secara berkesinambungan dilaksanakan dalam rangkaian kegiatan siklus manajemen PDCA (Plan-Do-Check-Action), termasuk di dalamnya kegiatan Audit Internal, Rapat Tinjauan Manajemen dan Audit Eksternal untuk menghasilkan evaluasi dan rekomendasi untuk perbaikan.

Audit Internal telah dilaksanakan pada tanggal 30 - 31 Mei 2022 dengan auditor silang dari Direktorat Pengawasan Produksi ONPP. Dari hasil audit internal tidak ditemukan adanya ketidaksesuaian (non conformity) dan dengan 1 (satu) saran perbaikan yaitu perlu dilakukan reviu dan evaluasi hasil penilaian risiko rendah oleh pelanggan terhadap layanan live chat dan pelaksanaan audit. Saran perbaikan telah ditindaklanjuti.

Rapat Tinjauan Manajemen (RTM) telah dilaksanakan pada 25 Mei 2022, membahas seluruh 6 (enam) area input tinjauan dan telah dihasilkan 3 (tiga) output tinjauan berupa peluang peningkatan, kebutuhan perubahan pada sistem manajemen mutu dan kebutuhan sumber daya.

Audit Eksternal telah dilaksanakan pada tanggal 7 September 2022 oleh Lembaga Sertifikasi Sucofindo. Berdasarkan hasil audit tersebut tidak terdapat ketidaksesuaian dan saran perbaikan, namun telah dicatat 7 (tujuh) aspek positif yang telah dilakukan oleh unit kerja.



Tabel 4.41 Dokumentasi kegiatan

Pengelolaan dan Pengawasan Kearsipan

Arsip dinamis adalah arsip yang digunakan secara langsung dalam kegiatan pencipta arsip dan disimpan selama jangka waktu tertentu. Pengelolaan arsip dinamis adalah proses pengendalian arsip dinamis secara efisien, efektif, dan lengkap meliputi penciptaan, penggunaan dan pemeliharaan, serta penyusutan arsip. Pengelolaan arsip dinamis dilaksanakan untuk menjamin ketersediaan arsip dalam penyelenggaraan kegiatan sebagai bahan akuntabilitas kinerja dan alat bukti yang sah. Kegiatan yang telah dilakukan oleh Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan untuk mendukung pengelolaan arsip dinamis adalah sebagai berikut :

Pengelolaan arsip dinamis

Sebagaimana amanat Undang-Undang Nomor 43 Tahun 2009 tentang Kearsipan disebutkan bahwa penyelenggaraan kearsipan yang baik merupakan kewajiban setiap lembaga negara.

Penyelenggaraan kearsipan yang baik salah satunya adalah proses pengelolaan arsip dinamis. Pengelolaan arsip dinamis dimulai tahap penciptaan sampai dengan penyusutan. Penciptaan arsip dimulai dari pengurusan surat masuk dan surat keluar, yaitu pencatatan surat masuk dan surat keluar, pendisposisian surat, dan pendistribusian surat. Dalam proses ini Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan telah memanfaatkan Aplikasi Srikandi untuk mewujudkan Sistem Pemerintahan Berbasis SPBE.

Arsip yang tercipta di Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan dilakukan pemberkasan. Pemberkasan adalah penempatan naskah ke dalam suatu himpunan yang tersusun secara sistematis dan logis sesuai dengan konteks kegiatannya sehingga menjadi satu berkas karena memiliki hubungan informasi, kesamaan jenis atau kesamaan masalah dari suatu unit kerja yang memudahkan dalam penyimpanan dan penemuan kembali arsip. Pemberkasan dilakukan baik untuk arsip hardcopy maupun softcopy. Dalam kegiatan pemberkasan arsip ini akan tercipta daftar arsip aktif. Daftar arsip aktif ini juga akan disampaikan kepada Biro Umum selaku unit kearsipan.

Penyusutan Arsip

Berdasarkan Peraturan Kepala Arsip Nasional Republik Indonesia Nomor 37 Tahun 2016 tentang Pedoman Penyusutan Arsip, Penyusutan Arsip adalah kegiatan pengurangan jumlah arsip dengan cara:

1. Pemindahan Arsip Inaktif dari unit pengolah ke unit kearsipan,
2. Pemusnahan arsip yang tidak memiliki nilai guna, dan
3. Penyerahan arsip statis kepada lembaga kearsipan.

Kegiatan yang dilakukan dalam rangka peningkatan kualitas pengelolaan arsip di Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan adalah penyusutan arsip melalui pemindahan arsip inaktif ke unit kearsipan di Badan POM. Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan telah melaksanakan pemindahan arsip inaktif ke Biro Umum selaku unit kearsipan di Badan POM pada tanggal 22 Februari 2022 dengan disertai Berita Acara Pemindahan Arsip dan Daftar Arsip yang Dipindahkan.

Sosialisasi Peraturan terkait Tata Naskah Dinas

Sehubungan dengan telah dicabutnya Peraturan Kepala BPOM Nomor 21 Tahun 2018 Tentang Pedoman Tata Naskah Dinas di Lingkungan BPOM dan telah diterbitkan Peraturan BPOM Nomor 6 Tahun 2022 tentang Tata Naskah Dinas di Lingkungan BPOM, maka dilaksanakan sosialisasi tata naskah dinas yang baru. Hal ini bertujuan untuk menciptakan keseragaman penulisan naskah dinas menyesuaikan dengan peraturan terbaru terkait tata naskah dinas. Kegiatan sosialisasi ini dilaksanakan pada tanggal 11 Mei 2022 dengan mengundang narasumber dari Biro Umum.

Pengadaan prasarana dan sarana kearsipan

Sebagai penunjang kegiatan kearsipan, Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan telah melakukan pengadaan filling cabinet, map gantung, folder arsip, guide arsip, dan alat pendukung lainnya.

Berdasarkan hasil pengawasan kearsipan internal yang telah dilakukan oleh Unit Kearsipan I dan perbaikan yang telah dilakukan, Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan memperoleh nilai 95,97 dengan kategori sangat memuaskan (AA). Nilai hasil

pengawasan tersebut sudah diverifikasi oleh Arsip Nasional Republik Indonesia (ANRI). Aspek-aspek yang pasti menjadi nilai yang perlu menjadi perhatian perhatian setiap objek pengawasan, yaitu:

1. Aspek Penciptaan Arsip
2. Aspek Penggunaan Arsip
3. Aspek Pemeliharaan Arsip
4. Aspek Penyusutan Arsip
5. Aspek Sumber Daya Kearsipan
6. Aspek Prasarana dan Sarana Kearsipan

Pengelolaan Data dan Informasi

Data memiliki peran penting dalam penentuan arah kebijakan organisasi, data yang valid dapat memberikan informasi yang akurat kepada pimpinan.

Kegiatan pengelolaan data yang telah dilakukan oleh Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan dalam pengelolaan data dan informasi diantaranya :

1. Mendukung penerapan Sistem Pemerintahan Berbasis Elektronik (SPBE) Badan Pengawas Obat dan Makanan dalam memberikan pelayanan publik baik internal maupun eksternal (pelaku usaha, masyarakat, stakeholder) dengan memanfaatkan sistem aplikasi sebagai penunjang kegiatan, diantaranya :
 - a. Aplikasi Penerapan Manajemen Risiko (PMR);
 - b. Aplikasi E-sertifikasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB);
 - c. Aplikasi Sistem Pelaporan Terpadu (SIPT) ;
 - d. Aplikasi Risk Based Quality Assurance (RBQAS);
 - e. Dan aplikasi tata kelola internal

2. Mendukung kebijakan sentralisasi data pada Pusat Data Nasional Sementara (PDNs) Kementerian Komunikasi dan Informatika
3. Pemanfaatan email corporate sebagai media komunikasi antar pegawai maupun stakeholder, sehingga menimbulkan trust terhadap stakeholder terkait informasi yang disampaikan.
4. Supply data terkait pengawasan ke dalam dashboard Badan POM Operational Center (BOC) dan Portal Satu Data BPOM
5. Verifikasi data yang disampaikan secara tepat waktu sehingga informasi yang disajikan pada dashboard valid dan akurat.

Berdasarkan hasil evaluasi oleh Pusat Dan dan Informasi BPOM, Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan memperoleh nilai Indeks Pengelolaan Data dan Informasi yang optimal sebesar 3.0 dari target 2.25. Adapun indikator penilaiannya adalah :

1. Komponen pemanfaatan dashboard BOC yang dihitung dari aktivitas akun Direktur dengan melakukan login sebanyak 4x dan mengakses/view dashboard sebanyak 4x dalam sebulan.
2. Komponen data yang dimutakhirkan pada dashboard BOC yang dihitung dari aktivitas akun PIC Unit Teknis dengan melakukan verifikasi data yang tayang pada dashboard masing-masing unit minimal 1x dalam sebulan dan hanya dapat dihitung jika melakukan verifikasi pada menu Form Pernyataan Verifikasi yang dapat diakses melalui akun PIC Unit Teknis.
3. Indeks pemanfaatan Sistem Informasi (Email Corporate), minimal login email korporat 1x dalam 1 bulan untuk masing-masing pegawai dan email unit teknis.

Bab 5:

Penutup

BAB IV

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Laporan Tahunan Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Pangan Olahan disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas kinerja selama periode Januari-Desember 2022. Laporan tahunan ini mencakup pemaparan mengenai sumber daya yang dimiliki dan uraian kegiatan serta output yang telah dicapai.

Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan dengan sumber daya pegawai sebanyak 72 orang, dengan anggaran yang diberikan sebesar Rp 12.451.562.000 serta dukungan sarana prasarana yang dimiliki telah menghasilkan output kinerja dalam lingkup pengawasan dan pelayanan publik. Selain itu, berbagai terobosan dan inovasi juga telah dikembangkan dalam rangka meningkatkan efektivitas pengawasan dan pelayanan publik.

Dari sebanyak 15 indikator kinerja kegiatan menunjukkan bahwa capaian diatas 100% dalam artian dapat memenuhi target yang ditetapkan. Adapun capaian anggaran TA 2022 mencapai angka 99,99%.

5.2 Saran

Dalam rangka perbaikan dan peningkatan kinerja secara berkelanjutan maka dapat disimpulkan pula saran-saran, sebagai berikut:

1. Untuk mendukung tercapainya sasaran strategis dan visi, misi BPOM, Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan harus terus untuk memfokuskan prioritas kegiatan dalam rangka peningkatan efektivitas pengawasan sarana produksi pangan olahan, pemantapan dan penguatan peran serta pemerintah dan stakeholder terkait dalam pengawasan produksi pangan olahan. Selain itu diperlukan perkuatan teknologi informasi sistem pengawasan olahan dan peningkatan kompetensi SDM pengawasan pangan olahan.
2. Untuk mendukung percepatan pemulihan ekonomi nasional dan peningkatan daya saing produk dalam negeri, Direktorat Pengawasan Produksi akan mendukung penuh program pemerintah ini, khususnya melalui kemudahan berusaha dan pendampingan bagi UMKM pangan.
3. Tata Kelola Organisasi perlu untuk terus ditingkatkan sehingga dapat menjadi pondasi yang kuat dalam pelaksanaan setiap tugas pokok dan fungsi.