

**DOKUMEN PENERAPAN  
CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK  
DI UMKM TIYEN DIMSUM  
JL KUTILANG NO. 118/54**

**Nama Produk  
(DIMSOM AYAM)**

TIYEN DIMSUM			
Dibuat oleh : .....		<b>MAN-01</b>	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : .....		<b>KOMITMEN MANAJEMEN</b>	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : .....			Efektif : Tahun 2024

## Formulir 1. Komitmen Manajemen

**Visi: Menjadi produsen makanan yang terus berkembang, maju dan menghasilkan produk-produk yang berkualitas, inovatif, sehat dan aman serta menjadi umkm kalteng semakin dikenal.**

---

**Misi: Menyediakan makanan sehat aman yang lezat dan berkualitas dan terus berinovasi mengembangkan produk makanan, mengembangkan UMKM Kalteng dan memperluas lapangan kerja.**

---

### Tagline/Moto:

**PT. TIYEN FOOD PRIMA,**

**(Srimurniatie Agustina)**

TIYEN DIMSUM			
Dibuat oleh : .....	Ketua TIM	<b>MAN-02</b>	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : .....	Ketua TIM	<b>SK TIM CPPOB</b>	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : .....	Direktur (TTD)		Efektif : Tahun 2024

**SK PIMPINAN UMKM TIYEN DIMSUM**  
**No. 001/9-DMSM/03/2024 Tentang TIM CPPOB**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini, menyatakan bahwa karyawan yang tercantum dalam tabel berikut ini adalah TIM CPPOB di UMKM Tiyen Dimsum.

No.	Nama	Bagian	Kualifikasi	Pelatihan	Tugas dalam TIM
1.	QC	Penanggung Jawab Umum Perusahaan	S1/SMA/SMK	Pelatihan Internal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monitoring lokasi dan lingkungan produksi</li> <li>• Monitoring bangunan &amp; fasilitas</li> <li>• Memastikan kelayakan suplai air</li> <li>• Menerima dan memastikan kelayakan bahan baku</li> </ul>
2.	Bag. Produksi	Produksi dan pengemasan	SMA/SMK	Pelatihan Internal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengontrol setiap tahap proses produksi</li> <li>• Mengelola peralatan produksi</li> <li>• Mengontrol kesesuaian pengemasan dan pelabelan</li> <li>• Mengatur masuk dan keluarnya bahan dan produk jadi</li> <li>• Mengontrol fasilitas &amp; program higiene dan sanitasi</li> <li>• Mengontrol kesehatan dan higiene karyawan</li> <li>• Mengontrol program pemeliharaan dan pengendalian hama</li> </ul>

					<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mengontrol ketersediaan stok produk</li> </ul>
3.	Bag. Marketing	Distribusi dan pemasaran	SMA/SMK	PKP	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mencari dan menyeleksi reseller</li> <li>● Mendistribusikan produk ke pasar</li> <li>● Update akun media sosial</li> <li>●</li> </ul>

Demikian saya tetapkan, agar yang bersangkutan melaksanakan dengan sebaik-baiknya.

**PT. TIYEN FOOD PRIMA,**

**(Srimurniatie Agustina)**

TIYEN DIMSUM			
Dibuat oleh : .....		<b>MAN-03</b>	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : .....		<b>DESKRIPSI BAHAN BAKU DAN PRODUK AKHIR</b>	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : .....			Efektif : Tahun 2024

<b>BAHAN BAKU UTAMA</b>	1. Daging Ayam
	2. Tepung Tapioka
	3. Tepung Terigu
	4. Telur ayam
<b>BAHAN INGREDIEN LAIN</b>	1. Bawang Putih
	2. Gula Pasir
	3. Garam
	4. Minyak Wijen
	5. Kecap Asin
	6. Penyedap Rasa
	7. Lada Bubuk (Merica)
	8. Daun Bawang
<b>KEMASAN PANGAN</b>	Primer: Plastik Vacum
	Sekunder: Kemasan Sekunder
	Tersier:

TIYEN DIMSUM			
Dibuat oleh : .....		<b>MAN-03</b>	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : .....		<b>DESKRIPSI BAHAN BAKU DAN PRODUK AKHIR</b>	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : .....			Efektif : Tahun 2024

### Formulir 3a. Deskripsi Bahan Baku/Bahan Ingredient

No	Kategori	Uraian
1.	Nama Bahan Baku	Daging Ayam
2.	Komposisi (jika dalam bentuk formulasi)	
3.	Pengemasan	Plastik
4.	Lama penyimpanan di Gudang pada suhu ....	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suhu ruang = 0,5 hari (jika sesuai)</li> <li>- Suhu dingin 4 °C= 1.hari (jika sesuai)</li> <li>- Suhu beku -18°C = 2 minggu (jika sesuai)</li> </ul>
5.	Cara Transportasi	Kendaraan bermotor
6.	Cara Penyimpanan	Suhu ruang bersih dan kering / dibekukan
7.	Persyaratan SNI/Regulasi	<p>a. Sesuai SNI No. 3924-2009</p> <p>4 Klasifikasi</p> <p>Karkas ayam diklasifikasikan berdasarkan umur dan bobot karkas.</p> <p>4.1 Umur</p> <p>A) &lt; 6 minggu = muda ( penggorengan/ayam pedaging  B) 6 minggu sampai dengan 12 minggu = dewasa ( pemanggang  C) &gt; 12 minggu = tua ( rebus)</p> <p>4.2 _ Bobot karka</p> <p>A) &lt; 1,0kg = ukuran kecil  B) 1,0 kg sampai dengan 1,3 kg = ukuran sedang  C) &gt; 1,3 kg = ukuran besar</p> <p>2 dari 7</p>

## 5 Persyaratan mutkamu

## 5.1 Fisik karkas

Tingkatan kualitas fisik karkas dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan tingkatan mutkamu fisik karkas

TIDAK	Faktor mutu	Tingkatan mutual		
		Mutu I	Mutu II	Mutu III
1	Konformasi Sempurna	Ada sedikit	kelainan pada tulang dada atau paha	Ada kelainan pada tulang dada dan paha
2	Perdagangan	Tebal Sedang	Tipis	
3	Perlemakan	Banyak	Banyak	Sedikit
4	Keutuhan Uth	Tulang utuh,	kulit sobek sedikit, tapi tidak pada bagian dada	Tulang ada yang patah, ujung sayap terlepas ada kulit yang sobek pada bagian dada
5	Perubahan warna	Bebas dari memar atau "membek" atau "membakar"	Ada misalnya sedikit tetapi tidak pada bagian dada tidak "beku terbakar"	Ada misalnya tapi sedikit tidak ada "beku terbakar"
6	Kebersihan	Bebas dari bulu tuna ( pin bulu )	Ada bulu tuna sedikit yang menyebar, tetapi tidak pada bagian dada	Ada bulu tuna

## 5.2 Mikrobiologis

Persyaratan maksimum mutu mikrobiologi dapat dilihat pada Tabel2.

Tabel 2 - Syarat mutu mikrobiologi S

TIDAK	Jenis	Satuan	Persyaratan
1	Total jumlah piring	cfu/g	maksimal $1 \times 10^6$
2	koliform	cfu/g	maksimal $1 \times 10^2$
3	Stafilokokus aureus	cfu/g	maksimal $1 \times 10^2$
4	Salmonella SP	per 25 gram	negatif
5	Escherichia coli	cfu/g	maksimal $1 \times 10^1$
6	Campylobacter sp	per 25 gram	negatif

- b. Permenperin No. 75/M-IND/PER/7/2010 Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik
- c. Keputusan Kepala Badan POM No.HK.00.05.52.4040 tentang Kategori Pangan

8. Persyaratan yang ditetapkan Perusahaan

Sesuai dengan SNI no. 3924-2009 daging ayam yang akan diolah memenuhi syarat kelas mutu 1 dan 2

No	Kategori	Uraian																																																																																												
1.	Nama Bahan Baku	Tepung Tapioka																																																																																												
2.	Komposisi (jika dalam bentuk formulasi)																																																																																													
3.	Pengemasan	Plastik																																																																																												
4.	Lama penyimpanan di Gudang pada suhu ....	- Suhu ruang 1 tahun (jika sesuai)																																																																																												
5.	Cara Transportasi	Kendaraan bermotor																																																																																												
6.	Cara Penyimpanan	Suhu ruang bersih dan kering																																																																																												
7.	Persyaratan SNI/Regulasi	<p>Sesuai SNI No. 3451-2011</p> <p>3.1 tapioka pati yang diperoleh dari umbi tanaman ubi kayu (<i>Manihot</i> sp.)</p> <p>4 Syarat mutu</p> <p>Syarat mutu tapioka sesuai Tabel 1 di bawah ini.</p> <p>Tabel 1 – Syarat mutu tapioka</p> <table><tr><th>No</th><th>Kriteria uji</th><th>Satuan</th><th>Persyaratan</th></tr><tr><td>1</td><td>Kedaaan</td><td></td><td></td></tr><tr><td>1.1</td><td>Bentuk</td><td>-</td><td>serbuk halus</td></tr><tr><td>1.2</td><td>Bau</td><td>-</td><td>normal</td></tr><tr><td>1.3</td><td>Wama</td><td>-</td><td>putih, khas tapioka</td></tr><tr><td>2</td><td>Kadar air (b/b)</td><td>%</td><td>maks. 14</td></tr><tr><td>3</td><td>Abu (b/b)</td><td>%</td><td>maks. 0,5</td></tr><tr><td>4</td><td>Serat kasar (b/b)</td><td>%</td><td>maks. 0,4</td></tr><tr><td>5</td><td>Kadar pati (b/b)</td><td>%</td><td>min.75</td></tr><tr><td>6</td><td>Derajat putih (MgO = 100)</td><td>-</td><td>min.91</td></tr><tr><td>7</td><td>Derajat asam</td><td>mL NaOH 1 N / 100 g</td><td>maks. 4</td></tr><tr><td>8</td><td>Cemaran logam</td><td></td><td></td></tr><tr><td>8.1</td><td>Kadmium (Cd)</td><td>Mg/kg</td><td>maks. 0,2</td></tr><tr><td>8.2</td><td>Timbal (Pb)</td><td>Mg/kg</td><td>maks. 0,25</td></tr><tr><td>8.3</td><td>Timah (Sn)</td><td>Mg/kg</td><td>maks. 40</td></tr><tr><td>8.4</td><td>Merkuri (Hg)</td><td>Mg/kg</td><td>maks. 0,05</td></tr><tr><td>9</td><td>Cemaran arsen (As)</td><td>Mg/kg</td><td>maks. 0,5</td></tr></table> <p>SNI 3451:2011</p> <p>Tabel 1 (lanjutan)</p> <table><tr><th>No</th><th>Kriteria uji</th><th>Satuan</th><th>Persyaratan</th></tr><tr><td>10</td><td>Cemaran mikroba</td><td></td><td></td></tr><tr><td>10.1</td><td>Angka lempeng total (35 °C, 48 jam)</td><td>koloni/g</td><td>maks. 1 x 10<sup>6</sup></td></tr><tr><td>10.2</td><td><i>Escherichia coli</i></td><td>APM/g</td><td>maks. 10</td></tr><tr><td>10.3</td><td><i>Bacillus cereus</i></td><td>koloni/g</td><td>&lt; 1 x10<sup>4</sup></td></tr><tr><td>10.4</td><td>Kapang</td><td>koloni/g</td><td>maks. 1 x 10<sup>4</sup></td></tr></table>	No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan	1	Kedaaan			1.1	Bentuk	-	serbuk halus	1.2	Bau	-	normal	1.3	Wama	-	putih, khas tapioka	2	Kadar air (b/b)	%	maks. 14	3	Abu (b/b)	%	maks. 0,5	4	Serat kasar (b/b)	%	maks. 0,4	5	Kadar pati (b/b)	%	min.75	6	Derajat putih (MgO = 100)	-	min.91	7	Derajat asam	mL NaOH 1 N / 100 g	maks. 4	8	Cemaran logam			8.1	Kadmium (Cd)	Mg/kg	maks. 0,2	8.2	Timbal (Pb)	Mg/kg	maks. 0,25	8.3	Timah (Sn)	Mg/kg	maks. 40	8.4	Merkuri (Hg)	Mg/kg	maks. 0,05	9	Cemaran arsen (As)	Mg/kg	maks. 0,5	No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan	10	Cemaran mikroba			10.1	Angka lempeng total (35 °C, 48 jam)	koloni/g	maks. 1 x 10 <sup>6</sup>	10.2	<i>Escherichia coli</i>	APM/g	maks. 10	10.3	<i>Bacillus cereus</i>	koloni/g	< 1 x10 <sup>4</sup>	10.4	Kapang	koloni/g	maks. 1 x 10 <sup>4</sup>
No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan																																																																																											
1	Kedaaan																																																																																													
1.1	Bentuk	-	serbuk halus																																																																																											
1.2	Bau	-	normal																																																																																											
1.3	Wama	-	putih, khas tapioka																																																																																											
2	Kadar air (b/b)	%	maks. 14																																																																																											
3	Abu (b/b)	%	maks. 0,5																																																																																											
4	Serat kasar (b/b)	%	maks. 0,4																																																																																											
5	Kadar pati (b/b)	%	min.75																																																																																											
6	Derajat putih (MgO = 100)	-	min.91																																																																																											
7	Derajat asam	mL NaOH 1 N / 100 g	maks. 4																																																																																											
8	Cemaran logam																																																																																													
8.1	Kadmium (Cd)	Mg/kg	maks. 0,2																																																																																											
8.2	Timbal (Pb)	Mg/kg	maks. 0,25																																																																																											
8.3	Timah (Sn)	Mg/kg	maks. 40																																																																																											
8.4	Merkuri (Hg)	Mg/kg	maks. 0,05																																																																																											
9	Cemaran arsen (As)	Mg/kg	maks. 0,5																																																																																											
No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan																																																																																											
10	Cemaran mikroba																																																																																													
10.1	Angka lempeng total (35 °C, 48 jam)	koloni/g	maks. 1 x 10 <sup>6</sup>																																																																																											
10.2	<i>Escherichia coli</i>	APM/g	maks. 10																																																																																											
10.3	<i>Bacillus cereus</i>	koloni/g	< 1 x10 <sup>4</sup>																																																																																											
10.4	Kapang	koloni/g	maks. 1 x 10 <sup>4</sup>																																																																																											
8.	Persyaratan yang ditetapkan Perusahaan	Sesuai dengan SNI no. 3451-2011 tentang tapioca, mutu yang digunakan adalah yang berbentuk serbuk halus, berbau normal, dan berwarna putih khas tapioka																																																																																												



No	Kategori	Uraian																																																																																				
1.	Nama Bahan Baku	Tepung Terigu																																																																																				
2.	Komposisi																																																																																					
3.	Pengemasan	Plastik																																																																																				
4.	Lama penyimpanan di Gudang pada suhu ....	- Suhu ruang 1 tahun (jika sesuai)																																																																																				
5.	Cara Transportasi	Kendaraan bermotor																																																																																				
6.	Cara Penyimpanan	Suhu ruang bersih dan kering																																																																																				
7.	Persyaratan SNI/Regulasi	<p>Sesuai SNI No. 3751-2009</p> <p><b>3 Istilah dan definisi</b></p> <p><b>3.1</b> tepung terigu sebagai bahan makanan tepung yang dibuat dari endosperma biji gandum <i>Triticum aestivum</i> L. (<i>club wheat</i>) dan atau <i>Triticum compactum</i> Host atau campuran keduanya dengan penambahan Fe, Zn, vitamin B1, vitamin B2 dan asam folat sebagai fortifikasi</p> <p><b>3.2</b> <b>benda asing</b> benda selain tepung terigu yang berasal dari kulit tanaman lain, tanah, batu-batuan, dan pasir</p> <p><b>4 Komposisi</b></p> <p><b>4.1 Bahan baku utama</b> Gandum.</p> <p><b>4.2 Bahan baku lain yang harus ditambahkan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vitamin B1 (tiamin).</li> <li>- Vitamin B2 (riboflavin).</li> <li>- Asam folat.</li> <li>- Besi (Fe) sebagai senyawa maupun bahan tambahan pangan yang diijinkan.</li> <li>- Seng (Zn) sebagai senyawa maupun bahan tambahan pangan yang diijinkan.</li> </ul> <p><b>SNI 3751:2009</b></p> <p><b>4.3 Bahan tambahan pangan</b> Bahan tambahan pangan (BTP) yang diizinkan untuk tepung terigu sesuai dengan ketentuan tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP).</p> <p><b>5 Syarat mutu</b></p> <p><b>Tabel 1 - Syarat mutu tepung terigu sebagai bahan makanan</b></p> <table> <thead> <tr> <th>Jenis uji</th><th>Satuan</th><th>Persyaratan</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kedaaan:</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>a. Bentuk</td><td>-</td><td>serbuk</td></tr> <tr> <td>b. Bau</td><td>-</td><td>normal (bebas dari bau asing)</td></tr> <tr> <td>c. Warna</td><td>-</td><td>putih, khas terigu</td></tr> <tr> <td>Benda asing</td><td>-</td><td>tidak ada</td></tr> <tr> <td>Serangga dalam semua bentuk stadia dan potongan-potongannya yang tampak</td><td>-</td><td>tidak ada</td></tr> <tr> <td>Kehalusan, lolos ayakan 212 µm (mesh No. 70) (b/b)</td><td>%</td><td>min 95</td></tr> <tr> <td>Kadar Air (b/b)</td><td>%</td><td>maks. 14,5</td></tr> <tr> <td>Kadar Abu (b/b)</td><td>%</td><td>maks. 0,70</td></tr> <tr> <td>Kadar Protein (b/b)</td><td>%</td><td>min. 7,0</td></tr> <tr> <td>Keasaman</td><td>mg KOH/ 100 g</td><td>maks 50</td></tr> <tr> <td>Falling number (atas dasar kadar air 14 %)</td><td>detik</td><td>min. 300</td></tr> <tr> <td>Besi (Fe)</td><td>mg/kg</td><td>min. 50</td></tr> <tr> <td>Seng (Zn)</td><td>mg/kg</td><td>min. 30</td></tr> <tr> <td>Vitamin B1 (tiamin)</td><td>mg/kg</td><td>min. 2,5</td></tr> <tr> <td>Vitamin B2 (riboflavin)</td><td>mg/kg</td><td>min. 4</td></tr> <tr> <td>Asam folat</td><td>mg/kg</td><td>min. 2</td></tr> <tr> <td>Cemaran logam:</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>a. Timbal (Pb)</td><td>mg/kg</td><td>maks. 1,0</td></tr> <tr> <td>b. Raksa (Hg)</td><td>mg/kg</td><td>maks. 0,05</td></tr> <tr> <td>c. Kadmium (Cd)</td><td>mg/kg</td><td>maks. 0,1</td></tr> <tr> <td>Cemaran Arsen</td><td>mg/kg</td><td>maks. 0,50</td></tr> <tr> <td>Cemaran mikroba:</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>a. Angka lempeng total</td><td>koloni/g</td><td>maks. 1 x 10<sup>6</sup></td></tr> <tr> <td>b. E. coli</td><td>APM/g</td><td>maks. 10</td></tr> <tr> <td>c. Kapang</td><td>koloni/g</td><td>maks. 1 x 10<sup>4</sup></td></tr> <tr> <td>d. Bacillus cereus</td><td>koloni/g</td><td>maks. 1 x 10<sup>4</sup></td></tr> </tbody> </table>	Jenis uji	Satuan	Persyaratan	Kedaaan:			a. Bentuk	-	serbuk	b. Bau	-	normal (bebas dari bau asing)	c. Warna	-	putih, khas terigu	Benda asing	-	tidak ada	Serangga dalam semua bentuk stadia dan potongan-potongannya yang tampak	-	tidak ada	Kehalusan, lolos ayakan 212 µm (mesh No. 70) (b/b)	%	min 95	Kadar Air (b/b)	%	maks. 14,5	Kadar Abu (b/b)	%	maks. 0,70	Kadar Protein (b/b)	%	min. 7,0	Keasaman	mg KOH/ 100 g	maks 50	Falling number (atas dasar kadar air 14 %)	detik	min. 300	Besi (Fe)	mg/kg	min. 50	Seng (Zn)	mg/kg	min. 30	Vitamin B1 (tiamin)	mg/kg	min. 2,5	Vitamin B2 (riboflavin)	mg/kg	min. 4	Asam folat	mg/kg	min. 2	Cemaran logam:			a. Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0	b. Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05	c. Kadmium (Cd)	mg/kg	maks. 0,1	Cemaran Arsen	mg/kg	maks. 0,50	Cemaran mikroba:			a. Angka lempeng total	koloni/g	maks. 1 x 10 <sup>6</sup>	b. E. coli	APM/g	maks. 10	c. Kapang	koloni/g	maks. 1 x 10 <sup>4</sup>	d. Bacillus cereus	koloni/g	maks. 1 x 10 <sup>4</sup>
Jenis uji	Satuan	Persyaratan																																																																																				
Kedaaan:																																																																																						
a. Bentuk	-	serbuk																																																																																				
b. Bau	-	normal (bebas dari bau asing)																																																																																				
c. Warna	-	putih, khas terigu																																																																																				
Benda asing	-	tidak ada																																																																																				
Serangga dalam semua bentuk stadia dan potongan-potongannya yang tampak	-	tidak ada																																																																																				
Kehalusan, lolos ayakan 212 µm (mesh No. 70) (b/b)	%	min 95																																																																																				
Kadar Air (b/b)	%	maks. 14,5																																																																																				
Kadar Abu (b/b)	%	maks. 0,70																																																																																				
Kadar Protein (b/b)	%	min. 7,0																																																																																				
Keasaman	mg KOH/ 100 g	maks 50																																																																																				
Falling number (atas dasar kadar air 14 %)	detik	min. 300																																																																																				
Besi (Fe)	mg/kg	min. 50																																																																																				
Seng (Zn)	mg/kg	min. 30																																																																																				
Vitamin B1 (tiamin)	mg/kg	min. 2,5																																																																																				
Vitamin B2 (riboflavin)	mg/kg	min. 4																																																																																				
Asam folat	mg/kg	min. 2																																																																																				
Cemaran logam:																																																																																						
a. Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0																																																																																				
b. Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05																																																																																				
c. Kadmium (Cd)	mg/kg	maks. 0,1																																																																																				
Cemaran Arsen	mg/kg	maks. 0,50																																																																																				
Cemaran mikroba:																																																																																						
a. Angka lempeng total	koloni/g	maks. 1 x 10 <sup>6</sup>																																																																																				
b. E. coli	APM/g	maks. 10																																																																																				
c. Kapang	koloni/g	maks. 1 x 10 <sup>4</sup>																																																																																				
d. Bacillus cereus	koloni/g	maks. 1 x 10 <sup>4</sup>																																																																																				

8.	Persyaratan yang ditetapkan Perusahaan	Sesuai dengan SNI no. 3751-2009 tentang tepung terigu, mutu yang digunakan adalah yang berbentuk serbuk, berbau normal (bebas dari bau asing) dan berwarna putih khas terigu
----	--	--

No	Kategori	Uraian																																																																									
1.	Nama Bahan Baku	Telur																																																																									
2.	Komposisi																																																																										
3.	Pengemasan	Karton telur																																																																									
4.	Lama penyimpanan di Gudang pada suhu ....	- Suhu ruang 1 minggu (jika sesuai)																																																																									
5.	Cara Transportasi	Kendaraan bermotor																																																																									
6.	Cara Penyimpanan	Suhu ruang bersih dan kering																																																																									
7.	Persyaratan SNI/Regulasi	<p>Sesuai SNI No. 3926-2008</p> <p>SNI 3926:2008</p> <p><b>4 Klasifikasi</b></p> <p>Telur ayam konsumsi diklasifikasikan berdasarkan warna kerabang dan bobot telur.</p> <p><b>4.1 Warna kerabang</b></p> <p>Sesuai dengan galurnya.</p> <p><b>4.2 Bobot telur</b></p> <p>a. kecil (&lt; 50 g) b. sedang (50 g sampai dengan 60 g) c. besar (&gt; 60 g)</p> <p><b>5 Persyaratan mutu</b></p> <p><b>5.1 Fisik</b></p> <p>Tingkatan mutu fisik dapat dilihat pada Tabel 1.</p> <p><b>Tabel 1 - Persyaratan tingkatan mutu fisik</b></p> <table><tr><th rowspan="2">No</th><th rowspan="2">Faktor Mutu</th><th colspan="3">Tingkatan mutu</th></tr><tr><th>Mutu I</th><th>Mutu II</th><th>Mutu III</th></tr><tr><td>1.</td><td>Kondisi kerabang</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>a. Bentuk</td><td>normal</td><td>normal</td><td>abnormal</td></tr><tr><td></td><td>b. Kehalusan</td><td>halus</td><td>halus</td><td>sedikit kasar</td></tr><tr><td></td><td>c. Ketebalan</td><td>tebal</td><td>sedang</td><td>tipis</td></tr><tr><td></td><td>d. Keutuhan</td><td>utuh</td><td>utuh</td><td>utuh</td></tr><tr><td></td><td>e. Kebersihan</td><td>bersih</td><td>sedikit noda kotor (stain)</td><td>banyak noda dan sedikit kotor</td></tr><tr><td>2.</td><td>Kondisi kantung udara (dilihat dengan peneropongan)</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>a. Kedalaman kantong udara</td><td>&lt; 0,5 cm</td><td>0,5 cm - 0,9 cm</td><td>&gt; 0,9 cm</td></tr><tr><td></td><td>b. Kebebasan bergerak</td><td>tetap ditempat</td><td>bebas bergerak</td><td>bebas bergerak dan dapat terbentuk gelembung udara</td></tr><tr><td>3.</td><td>Kondisi putih telur</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>a. Kebersihan</td><td>bebas bercak darah, atau benda asing lainnya</td><td>bebas bercak darah, atau benda asing lainnya sedikit encer</td><td>ada sedikit bercak darah, tidak ada benda asing lainnya encer, kuning telur belum tercampur dengan putih telur</td></tr><tr><td></td><td>b. Kekentalan</td><td>Kental</td><td></td><td>0,050-0,091</td></tr><tr><td></td><td>c. Indeks</td><td>0,134-0,175</td><td>0,092-0,133</td><td></td></tr></table>	No	Faktor Mutu	Tingkatan mutu			Mutu I	Mutu II	Mutu III	1.	Kondisi kerabang					a. Bentuk	normal	normal	abnormal		b. Kehalusan	halus	halus	sedikit kasar		c. Ketebalan	tebal	sedang	tipis		d. Keutuhan	utuh	utuh	utuh		e. Kebersihan	bersih	sedikit noda kotor (stain)	banyak noda dan sedikit kotor	2.	Kondisi kantung udara (dilihat dengan peneropongan)					a. Kedalaman kantong udara	< 0,5 cm	0,5 cm - 0,9 cm	> 0,9 cm		b. Kebebasan bergerak	tetap ditempat	bebas bergerak	bebas bergerak dan dapat terbentuk gelembung udara	3.	Kondisi putih telur					a. Kebersihan	bebas bercak darah, atau benda asing lainnya	bebas bercak darah, atau benda asing lainnya sedikit encer	ada sedikit bercak darah, tidak ada benda asing lainnya encer, kuning telur belum tercampur dengan putih telur		b. Kekentalan	Kental		0,050-0,091		c. Indeks	0,134-0,175	0,092-0,133	
No	Faktor Mutu	Tingkatan mutu																																																																									
		Mutu I	Mutu II	Mutu III																																																																							
1.	Kondisi kerabang																																																																										
	a. Bentuk	normal	normal	abnormal																																																																							
	b. Kehalusan	halus	halus	sedikit kasar																																																																							
	c. Ketebalan	tebal	sedang	tipis																																																																							
	d. Keutuhan	utuh	utuh	utuh																																																																							
	e. Kebersihan	bersih	sedikit noda kotor (stain)	banyak noda dan sedikit kotor																																																																							
2.	Kondisi kantung udara (dilihat dengan peneropongan)																																																																										
	a. Kedalaman kantong udara	< 0,5 cm	0,5 cm - 0,9 cm	> 0,9 cm																																																																							
	b. Kebebasan bergerak	tetap ditempat	bebas bergerak	bebas bergerak dan dapat terbentuk gelembung udara																																																																							
3.	Kondisi putih telur																																																																										
	a. Kebersihan	bebas bercak darah, atau benda asing lainnya	bebas bercak darah, atau benda asing lainnya sedikit encer	ada sedikit bercak darah, tidak ada benda asing lainnya encer, kuning telur belum tercampur dengan putih telur																																																																							
	b. Kekentalan	Kental		0,050-0,091																																																																							
	c. Indeks	0,134-0,175	0,092-0,133																																																																								

SNI 3926:2008

Tabel 1 - Lanjutan

No	Faktor Mutu	Tingkatan mutu		
		Mutu I	Mutu II	Mutu III
4	Kondisi kuning telur			
	a. Bentuk	bulat	agak pipih	pipih
	b. Posisi	di tengah	sedikit bergeser dari tengah	agak kepinggir
	c. Penampakan batas	tidak jelas	agak jelas	jelas
	d. Kebersihan	bersih	bersih	ada sedikit bercak darah
	e. Indeks	0,458-0,521	0,394-0,457	0,330-0,393
5	Bau	khas	khas	khas

## 5.2 Mikrobiologis

Persyaratan mutu mikrobiologis dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini:

Tabel 2 - Persyaratan mutu mikrobiologis

No	Jenis cemaran mikroba	Satuan	Mutu mikrobiologis (Batas Maksimum Cemaran Mikroba/BMCM)
1	Total Plate Count (TPC)	cfu/g	$1 \times 10^2$
2	Coliform	cfu/g	$1 \times 10^2$
3	<i>Escherichia coli</i>	MPN/g	$5 \times 10^1$
4	<i>Salmonella sp</i>	per 25 g	Negatif

8. Persyaratan yang ditetapkan Perusahaan

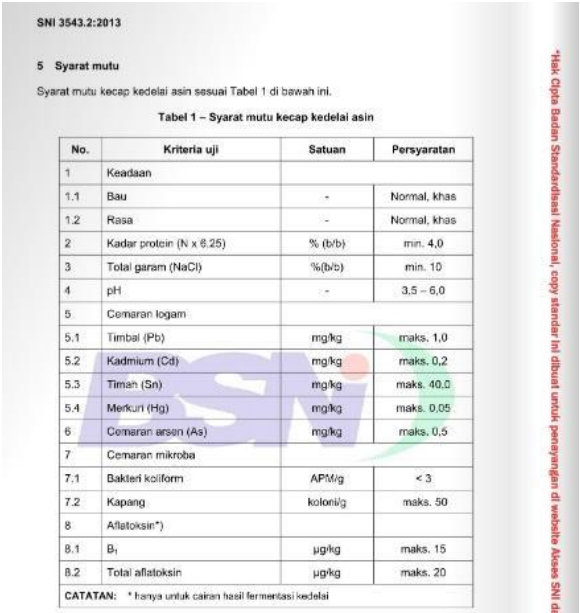
Sesuai dengan SNI No.3926-2008 tentang telur, faktor mutu yang digunakan adalah yang berada pada kelas mutu I dan II

No	Kategori	Uraian																
1.	Nama Bahan Baku	Bawang Putih																
2.	Komposisi																	
3.	Pengemasan	Jaring/plastik																
4.	Lama penyimpanan di Gudang pada suhu ....	- Suhu ruang 2 minggu (jika sesuai)																
5.	Cara Transportasi	Kendaraan bermotor																
6.	Cara Penyimpanan	Suhu ruang bersih dan kering																
7.	Persyaratan SNI/Regulasi	<div>Sesuai SNI No. 3160-2013</div> <div>SNI 3160:2013</div> <div>4 Pengkelasan</div> <div>Bawang putih diklasifikasi dalam 3 (tiga) kelas mutu, yaitu:</div> <div><ul style="list-style-type: none"><li>- Kelas super;</li><li>- Kelas 1;</li><li>- Kelas 2.</li></ul></div> <div>5 Persyaratan mutu</div> <div>5.1 Persyaratan umum</div> <div>Untuk semua kelas bawang putih, persyaratan umum yang harus dipenuhi adalah:</div> <div><ul style="list-style-type: none"><li>- umbi sehat dan utuh/kompak dengan panjang tangkai umbi tidak lebih dari 2 cm dari leher umbi;</li><li>- bersih, bebas dari kotoran;</li><li>- bebas dari kerusakan;</li><li>- bebas dari bau asing;</li><li>- bentuk, warna dan rasa sesuai karakteristik varietasnya;</li><li>- umbi bebas dari tunas dan akar;</li><li>- telah mencapai kering simpan;</li><li>- memenuhi ketentuan devitalisasi (panjang tangkai umbi minimum 2 cm dari leher umbi dan umbi bebas dari tunas dan akar);</li><li>- umbi dipanen setelah memenuhi kriteria panen sesuai karakteristik varietas dan lokasi tanam.</li></ul></div> <div>5.2 Persyaratan khusus</div> <div>Persyaratan khusus bawang putih seperti pada Tabel 1.</div> <div>Tabel 1 - Syarat mutu bawang putih</div> <table><tr><th>Kelas mutu</th><th>Persyaratan</th></tr><tr><td>Kelas super</td><td>Bebas dari kerusakan</td></tr><tr><td>Kelas 1</td><td>Kerusakan 10 % dari jumlah</td></tr><tr><td>Kelas 2</td><td>Kerusakan 15 % dari jumlah (termasuk kehilangan maksimum 2 siung dalam 1 umbi)</td></tr></table> <div>6 Ketentuan mengenai ukuran</div> <div>Kode ukuran ditentukan berdasarkan diameter umbi dengan minimum diameter 1 cm, sesuai dengan Tabel 2.</div> <div>Tabel 2 - Kode ukuran berdasarkan diameter umbi untuk semua kelas mutu</div> <table><tr><th>Kode ukuran</th><th>Diameter (cm)</th></tr><tr><td>1</td><td>&gt; 5</td></tr><tr><td>2</td><td>&gt; 3 - 5</td></tr><tr><td>3</td><td>1- 3</td></tr></table>	Kelas mutu	Persyaratan	Kelas super	Bebas dari kerusakan	Kelas 1	Kerusakan 10 % dari jumlah	Kelas 2	Kerusakan 15 % dari jumlah (termasuk kehilangan maksimum 2 siung dalam 1 umbi)	Kode ukuran	Diameter (cm)	1	> 5	2	> 3 - 5	3	1- 3
Kelas mutu	Persyaratan																	
Kelas super	Bebas dari kerusakan																	
Kelas 1	Kerusakan 10 % dari jumlah																	
Kelas 2	Kerusakan 15 % dari jumlah (termasuk kehilangan maksimum 2 siung dalam 1 umbi)																	
Kode ukuran	Diameter (cm)																	
1	> 5																	
2	> 3 - 5																	
3	1- 3																	
8.	Persyaratan yang ditetapkan Perusahaan	Sesuai dengan SNI No.3160-2013 persyaratan mutu yang digunakan adalah harus memenuhi persyaratan umum kelas mutu bawang putih																

No	Kategori	Uraian																																																																								
1.	Nama Bahan Baku	Gula Pasir																																																																								
2.	Komposisi																																																																									
3.	Pengemasan	Plastik																																																																								
4.	Lama penyimpanan di Gudang pada suhu ....	- Suhu ruang 6 Bulan (jika sesuai)																																																																								
5.	Cara Transportasi	Kendaraan bermotor																																																																								
6.	Cara Penyimpanan	Suhu ruang bersih dan kering																																																																								
7.	Persyaratan SNI/Regulasi	<p>Sesuai SNI No. 3140-2010</p> <p>3 Istilah dan definisi 3.1 gula kristal putih gula kristal yang dibuat dari tebu atau bit melalui proses sulfitasi/karbonatasi/fosfatasi atau proses lainnya sehingga langsung dapat dikonsumsi</p> <p>3.2 warna larutan suatu parameter nilai kemurnian yang berkaitan dengan warna kejernihan larutan gula yang diukur berdasarkan standar internasional dalam satuan internasional unit (IU)</p> <p>3.3 polarisasi suatu nilai kadar sakarosa dalam alat sakarimeter dari suatu larutan normal yang ditentukan dengan metode polarisasi tunggal</p> <p>4 Klasifikasi Gula kristal putih diklasifikasikan menjadi 2 (dua) kelas mutu, yaitu:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- GKP 1</li><li>- GKP 2</li></ul> <p>5 Syarat mutu Syarat mutu gula kristal putih seperti pada Tabel 1 di bawah ini.</p> <p>SNI 3140.3:2010</p> <p>Tabel 1 - Syarat mutu gula kristal putih</p> <table><tr><th rowspan="2">No.</th><th rowspan="2">Parameter uji</th><th rowspan="2">Satuan</th><th colspan="2">Persyaratan</th></tr><tr><th>GKP 1</th><th>GKP 2</th></tr><tr><td>1.</td><td>Warna</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1.1</td><td>Warna kristal</td><td>CT</td><td>4,0 -7,5</td><td>7,6 - 10,0</td></tr><tr><td>1.2</td><td>Warna larutan (ICUMSA)</td><td>IU</td><td>81 - 200</td><td>201 - 300</td></tr><tr><td>2.</td><td>Besar jenis butir</td><td>mm</td><td>0,8 - 1,2</td><td>0,8 - 1,2</td></tr><tr><td>3.</td><td>Susut pengeringan (b/b)</td><td>%</td><td>maks 0,1</td><td>maks 0,1</td></tr><tr><td>4.</td><td>Polarisasi ("Z, 20°C).</td><td>"Z"</td><td>min 99,6</td><td>min 99,5</td></tr><tr><td>5.</td><td>Abu konduktiviti (b/b)</td><td>%</td><td>maks 0,10</td><td>maks 0,15</td></tr><tr><td>6.</td><td>Bahan tambahan pangan</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>6.1</td><td>Belerang dioksida (SO<sub>2</sub>)</td><td>mg/kg</td><td>maks 30</td><td>maks 30</td></tr><tr><td>7.</td><td>Cemaran logam</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>7.1</td><td>Timbal (Pb)</td><td>mg/kg</td><td>maks 2</td><td>maks 2</td></tr><tr><td>7.2</td><td>Tembaga (Cu)</td><td>mg/kg</td><td>maks 2</td><td>maks 2</td></tr><tr><td>7.3</td><td>Arsen (As)</td><td>mg/kg</td><td>maks 1</td><td>maks 1</td></tr></table>	No.	Parameter uji	Satuan	Persyaratan		GKP 1	GKP 2	1.	Warna				1.1	Warna kristal	CT	4,0 -7,5	7,6 - 10,0	1.2	Warna larutan (ICUMSA)	IU	81 - 200	201 - 300	2.	Besar jenis butir	mm	0,8 - 1,2	0,8 - 1,2	3.	Susut pengeringan (b/b)	%	maks 0,1	maks 0,1	4.	Polarisasi ("Z, 20°C).	"Z"	min 99,6	min 99,5	5.	Abu konduktiviti (b/b)	%	maks 0,10	maks 0,15	6.	Bahan tambahan pangan				6.1	Belerang dioksida (SO <sub>2</sub> )	mg/kg	maks 30	maks 30	7.	Cemaran logam				7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks 2	maks 2	7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks 2	maks 2	7.3	Arsen (As)	mg/kg	maks 1	maks 1
No.	Parameter uji	Satuan				Persyaratan																																																																				
			GKP 1	GKP 2																																																																						
1.	Warna																																																																									
1.1	Warna kristal	CT	4,0 -7,5	7,6 - 10,0																																																																						
1.2	Warna larutan (ICUMSA)	IU	81 - 200	201 - 300																																																																						
2.	Besar jenis butir	mm	0,8 - 1,2	0,8 - 1,2																																																																						
3.	Susut pengeringan (b/b)	%	maks 0,1	maks 0,1																																																																						
4.	Polarisasi ("Z, 20°C).	"Z"	min 99,6	min 99,5																																																																						
5.	Abu konduktiviti (b/b)	%	maks 0,10	maks 0,15																																																																						
6.	Bahan tambahan pangan																																																																									
6.1	Belerang dioksida (SO <sub>2</sub> )	mg/kg	maks 30	maks 30																																																																						
7.	Cemaran logam																																																																									
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks 2	maks 2																																																																						
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks 2	maks 2																																																																						
7.3	Arsen (As)	mg/kg	maks 1	maks 1																																																																						
8.	Persyaratan yang ditetapkan Perusahaan	Sesuai dengan SNI No.3140-20130 persyaratan mutu yang digunakan adalah harus memenuhi klasifikasi minimal GKP1 dan GKP2																																																																								

No	Kategori	Uraian																																								
1.	Nama Bahan Baku	Garam																																								
2.	Komposisi	NaCl																																								
3.	Pengemasan	Plastik																																								
4.	Lama penyimpanan di Gudang pada suhu ....	- Suhu ruang 1 Tahun (jika sesuai)																																								
5.	Cara Transportasi	Kendaraan bermotor																																								
6.	Cara Penyimpanan	Suhu ruang bersih dan kering																																								
7.	Persyaratan SNI/Regulasi	<div>Sesuai SNI No. 3556-2010</div> <div>SNI 3556:2010</div> <div>Garam konsumsi beryodium</div> <div>1 Ruang lingkup</div> <div>Standar ini menetapkan istilah dan definisi, syarat mutu, pengambilan contoh, dan cara uji yang digunakan untuk Garam konsumsi beryodium.</div> <div>2 Istilah dan definisi</div> <div>Garam konsumsi beryodium adalah produk bahan makanan yang komponen utamanya natrium klorida (NaCl) dengan penambahan kalium iodat (KIO<sub>3</sub>).</div> <div>3 Syarat mutu</div> <div>Syarat mutu garam konsumsi beryodium sesuai Tabel 1 di bawah ini.</div> <div>Tabel 1 - Syarat mutu Garam konsumsi beryodium</div> <table><tr><th>No</th><th>Jenis uji</th><th>Satuan</th><th>Persyaratan</th></tr><tr><td>1</td><td>Kadar air (H<sub>2</sub>O) (b/b)</td><td>%</td><td>maks. 7</td></tr><tr><td>2</td><td>Kadar NaCl (natrium klorida) dihitung dari jumlah klorida (Cl<sup>-</sup>) (b/b) adbk</td><td>%</td><td>min 94</td></tr><tr><td>3</td><td>Bagian yang tidak larut dalam air (b/b) adbk</td><td>%</td><td>maks. 0,5</td></tr><tr><td>4</td><td>Yodium dihitung sebagai kalium iodat (KIO<sub>3</sub>) adbk</td><td>mg/kg</td><td>min. 30</td></tr><tr><td>5</td><td colspan="3">Cemaran logam :</td></tr><tr><td>5.1</td><td>Kadmium (Cd)</td><td>mg/kg</td><td>maks. 0,5</td></tr><tr><td>5.2</td><td>Timbal (Pb)</td><td>mg/kg</td><td>maks. 10,0</td></tr><tr><td>5.3</td><td>Raksa (Hg)</td><td>mg/kg</td><td>maks. 0,1</td></tr><tr><td>6</td><td>Cemaran Arsen (As)</td><td>mg/kg</td><td>maks. 0,1</td></tr></table> <div>CATATAN 1 b/b adalah bobot/bobot</div> <div>CATATAN 2 adbk adalah atas dasar bahan kering</div>	No	Jenis uji	Satuan	Persyaratan	1	Kadar air (H <sub>2</sub> O) (b/b)	%	maks. 7	2	Kadar NaCl (natrium klorida) dihitung dari jumlah klorida (Cl <sup>-</sup> ) (b/b) adbk	%	min 94	3	Bagian yang tidak larut dalam air (b/b) adbk	%	maks. 0,5	4	Yodium dihitung sebagai kalium iodat (KIO <sub>3</sub> ) adbk	mg/kg	min. 30	5	Cemaran logam :			5.1	Kadmium (Cd)	mg/kg	maks. 0,5	5.2	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 10,0	5.3	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,1	6	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks. 0,1
No	Jenis uji	Satuan	Persyaratan																																							
1	Kadar air (H <sub>2</sub> O) (b/b)	%	maks. 7																																							
2	Kadar NaCl (natrium klorida) dihitung dari jumlah klorida (Cl <sup>-</sup> ) (b/b) adbk	%	min 94																																							
3	Bagian yang tidak larut dalam air (b/b) adbk	%	maks. 0,5																																							
4	Yodium dihitung sebagai kalium iodat (KIO <sub>3</sub> ) adbk	mg/kg	min. 30																																							
5	Cemaran logam :																																									
5.1	Kadmium (Cd)	mg/kg	maks. 0,5																																							
5.2	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 10,0																																							
5.3	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,1																																							
6	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks. 0,1																																							
8.	Persyaratan yang ditetapkan Perusahaan	Garam beryodium sesuai dengan SNI No.3556-2010																																								

No	Kategori	Uraian																																																																																																																																
1.	Nama Bahan Baku	Minyak Wijen																																																																																																																																
2.	Komposisi																																																																																																																																	
3.	Pengemasan	Plastik																																																																																																																																
4.	Lama penyimpanan di Gudang pada suhu ....	- Suhu ruang 1 Tahun (jika sesuai)																																																																																																																																
5.	Cara Transportasi	Kendaraan bermotor																																																																																																																																
6.	Cara Penyimpanan	Suhu ruang bersih dan kering																																																																																																																																
7.	Persyaratan SNI/Regulasi	Sesuai SNI No. 01-4468-1998 <div><p>3. Definisi</p><p>Minyak wijen sebagai minyak masak adalah minyak yang diperoleh dengan cara mengekstrak biji tanaman wijen (<i>Sesamum indicum</i> L.) dan telah mengalami proses pemurnian dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan.</p><p>4. Syarat mutu</p><p>Tabella</p><p>Spesifikasi persyaratan mutu</p><table><thead><tr><th>No.</th><th>Jenis uji</th><th>Metode</th><th>Persyaratan</th></tr><tr><th>1.</th><th>1.</th><th>1.</th><th>1.</th></tr></thead><tbody><tr><td>1.</td><td>1. Rendaman</td><td></td><td>1. Bersih</td></tr><tr><td>1.1.</td><td>1.1. Warna</td><td></td><td>1. Bersih</td></tr><tr><td>1.2.</td><td>1.2. Bau dan rasa</td><td></td><td>1. Bersih</td></tr><tr><td>1.</td><td>1. Air dan ketetapan, h/b</td><td></td><td>1. Maks. 0,3</td></tr><tr><td>2.</td><td>2. Asam lemak bebas</td><td></td><td>2.</td></tr><tr><td></td><td>2.1. (asam oleat), h/b</td><td>2.</td><td>20%*</td></tr><tr><td>4.</td><td>4. Bilangan peroksida</td><td>mg/kg</td><td>Maks. 10</td></tr><tr><td>5.</td><td>5. Bilangan Tst (TSS)</td><td>mg/kg</td><td>100 - 150</td></tr><tr><td>6.</td><td>6. Komposisi asam lemak</td><td></td><td></td></tr><tr><td>6.1.</td><td>6.1. C12 : 0, h/b</td><td>2.</td><td>2 - 3,5</td></tr><tr><td>6.2.</td><td>6.2. C14 : 0, h/b</td><td>2.</td><td>2 - 0,1</td></tr><tr><td>6.3.</td><td>6.3. C14 : 0, h/b</td><td>2.</td><td>2 - 0,5</td></tr><tr><td>6.4.</td><td>6.4. C16 : 0, h/b</td><td>2.</td><td>2 - 0,5</td></tr><tr><td>6.5.</td><td>6.5. C18 : 1, h/b</td><td>2.</td><td>2 - 0,5</td></tr><tr><td>6.6.</td><td>6.6. C18 : 0, h/b</td><td>2.</td><td>2 - 3,5 - 0,0</td></tr><tr><td>6.7.</td><td>6.7. C18 : 1, h/b</td><td>2.</td><td>2 - 3,5 - 1,0</td></tr><tr><td>6.8.</td><td>6.8. C18 : 2, h/b</td><td>2.</td><td>2 - 3,5 - 5,0</td></tr><tr><td>6.9.</td><td>6.9. C18 : 1, h/b</td><td>2.</td><td>2 - 1,0</td></tr><tr><td>6.10.</td><td>6.10. C20 : 0, h/b</td><td>2.</td><td>2 - 1,0</td></tr><tr><td>6.11.</td><td>6.11. C20 : 1, h/b</td><td>2.</td><td>2 - 0,3</td></tr><tr><td>6.12.</td><td>6.12. C22 : 0, h/b</td><td>2.</td><td>2 - 0,3</td></tr><tr><td>7.</td><td>7. Bahan tambahan</td><td></td><td>7.</td></tr><tr><td>7.1.</td><td>7.1. Antioksidan</td><td></td><td>7. Sesuai SNI</td></tr><tr><td>8.</td><td>8. Cadangan logam</td><td></td><td>8.</td></tr><tr><td>8.1.</td><td>8.1. Timbal (Pb)</td><td>mg/kg</td><td>8. Maks. 0,1</td></tr><tr><td>8.2.</td><td>8.2. Sesi (Fe)</td><td>mg/kg</td><td>8. Maks. 1,5</td></tr><tr><td>8.3.</td><td>8.3. Tembaga (Cu)</td><td>mg/kg</td><td>8. Maks. 0,1</td></tr><tr><td>8.4.</td><td>8.4. Seng (Zn)</td><td>mg/kg</td><td>8. Maks. 10,0</td></tr><tr><td>8.5.</td><td>8.5. Ytina (Sn)</td><td>mg/kg</td><td>8. Maks. 10,0*</td></tr><tr><td>9.</td><td>9. Cadangan Arsen (As)</td><td>mg/kg</td><td>9. Maks. 0,1</td></tr></tbody></table><p>* Dikebas dalam kaleng</p></div>	No.	Jenis uji	Metode	Persyaratan	1.	1.	1.	1.	1.	1. Rendaman		1. Bersih	1.1.	1.1. Warna		1. Bersih	1.2.	1.2. Bau dan rasa		1. Bersih	1.	1. Air dan ketetapan, h/b		1. Maks. 0,3	2.	2. Asam lemak bebas		2.		2.1. (asam oleat), h/b	2.	20%*	4.	4. Bilangan peroksida	mg/kg	Maks. 10	5.	5. Bilangan Tst (TSS)	mg/kg	100 - 150	6.	6. Komposisi asam lemak			6.1.	6.1. C12 : 0, h/b	2.	2 - 3,5	6.2.	6.2. C14 : 0, h/b	2.	2 - 0,1	6.3.	6.3. C14 : 0, h/b	2.	2 - 0,5	6.4.	6.4. C16 : 0, h/b	2.	2 - 0,5	6.5.	6.5. C18 : 1, h/b	2.	2 - 0,5	6.6.	6.6. C18 : 0, h/b	2.	2 - 3,5 - 0,0	6.7.	6.7. C18 : 1, h/b	2.	2 - 3,5 - 1,0	6.8.	6.8. C18 : 2, h/b	2.	2 - 3,5 - 5,0	6.9.	6.9. C18 : 1, h/b	2.	2 - 1,0	6.10.	6.10. C20 : 0, h/b	2.	2 - 1,0	6.11.	6.11. C20 : 1, h/b	2.	2 - 0,3	6.12.	6.12. C22 : 0, h/b	2.	2 - 0,3	7.	7. Bahan tambahan		7.	7.1.	7.1. Antioksidan		7. Sesuai SNI	8.	8. Cadangan logam		8.	8.1.	8.1. Timbal (Pb)	mg/kg	8. Maks. 0,1	8.2.	8.2. Sesi (Fe)	mg/kg	8. Maks. 1,5	8.3.	8.3. Tembaga (Cu)	mg/kg	8. Maks. 0,1	8.4.	8.4. Seng (Zn)	mg/kg	8. Maks. 10,0	8.5.	8.5. Ytina (Sn)	mg/kg	8. Maks. 10,0*	9.	9. Cadangan Arsen (As)	mg/kg	9. Maks. 0,1
No.	Jenis uji	Metode	Persyaratan																																																																																																																															
1.	1.	1.	1.																																																																																																																															
1.	1. Rendaman		1. Bersih																																																																																																																															
1.1.	1.1. Warna		1. Bersih																																																																																																																															
1.2.	1.2. Bau dan rasa		1. Bersih																																																																																																																															
1.	1. Air dan ketetapan, h/b		1. Maks. 0,3																																																																																																																															
2.	2. Asam lemak bebas		2.																																																																																																																															
	2.1. (asam oleat), h/b	2.	20%*																																																																																																																															
4.	4. Bilangan peroksida	mg/kg	Maks. 10																																																																																																																															
5.	5. Bilangan Tst (TSS)	mg/kg	100 - 150																																																																																																																															
6.	6. Komposisi asam lemak																																																																																																																																	
6.1.	6.1. C12 : 0, h/b	2.	2 - 3,5																																																																																																																															
6.2.	6.2. C14 : 0, h/b	2.	2 - 0,1																																																																																																																															
6.3.	6.3. C14 : 0, h/b	2.	2 - 0,5																																																																																																																															
6.4.	6.4. C16 : 0, h/b	2.	2 - 0,5																																																																																																																															
6.5.	6.5. C18 : 1, h/b	2.	2 - 0,5																																																																																																																															
6.6.	6.6. C18 : 0, h/b	2.	2 - 3,5 - 0,0																																																																																																																															
6.7.	6.7. C18 : 1, h/b	2.	2 - 3,5 - 1,0																																																																																																																															
6.8.	6.8. C18 : 2, h/b	2.	2 - 3,5 - 5,0																																																																																																																															
6.9.	6.9. C18 : 1, h/b	2.	2 - 1,0																																																																																																																															
6.10.	6.10. C20 : 0, h/b	2.	2 - 1,0																																																																																																																															
6.11.	6.11. C20 : 1, h/b	2.	2 - 0,3																																																																																																																															
6.12.	6.12. C22 : 0, h/b	2.	2 - 0,3																																																																																																																															
7.	7. Bahan tambahan		7.																																																																																																																															
7.1.	7.1. Antioksidan		7. Sesuai SNI																																																																																																																															
8.	8. Cadangan logam		8.																																																																																																																															
8.1.	8.1. Timbal (Pb)	mg/kg	8. Maks. 0,1																																																																																																																															
8.2.	8.2. Sesi (Fe)	mg/kg	8. Maks. 1,5																																																																																																																															
8.3.	8.3. Tembaga (Cu)	mg/kg	8. Maks. 0,1																																																																																																																															
8.4.	8.4. Seng (Zn)	mg/kg	8. Maks. 10,0																																																																																																																															
8.5.	8.5. Ytina (Sn)	mg/kg	8. Maks. 10,0*																																																																																																																															
9.	9. Cadangan Arsen (As)	mg/kg	9. Maks. 0,1																																																																																																																															
8.	Persyaratan yang ditetapkan Perusahaan	Minyak wijen yang digunakan adalah yang memiliki mutu sesuai SNI No. 01-4468-1998 yaitu yang memiliki warna, bau dan rasa yang normal																																																																																																																																

No	Kategori	Uraian
1.	Nama Bahan Baku	Kecap asin
2.	Komposisi	
3.	Pengemasan	Plastik
4.	Lama penyimpanan di Gudang pada suhu ....	- Suhu ruang 1 Tahun (jika sesuai)
5.	Cara Transportasi	Kendaraan bermotor
6.	Cara Penyimpanan	Suhu ruang bersih dan kering
7.	Persyaratan SNI/Regulasi	<p>Sesuai SNI No.3543.2-2013</p>  <p>The screenshot shows the SNI 3543.2:2013 standard for soy sauce. It includes a table of quality requirements (Tabel 1 - Syarat mutu kecap kedelai asin) with columns for No., Kriteria uji, Satuan, and Persyaratan. The table lists various parameters such as appearance, odor, taste, protein content, salt content, pH, heavy metals (lead, cadmium, tin, mercury, arsenic), microorganisms, and aflatoxin levels, each with specific units and limits.</p>
8.	Persyaratan yang ditetapkan Perusahaan	Kecap Asin yang digunakan adalah kecap asin yang memiliki syarat mutu sesuai dengan SNI No.3543.2-2013 yaitu memiliki bau dan rasa normal dan khas



No	Kategori	Uraian
1.	Nama Bahan Baku	Penyedap rasa ayam
2.	Komposisi	
3.	Pengemasan	Plastik
4.	Lama penyimpanan di Gudang pada suhu ....	- Suhu ruang 1 Tahun (jika sesuai)
5.	Cara Transportasi	Kendaraan bermotor
6.	Cara Penyimpanan	Suhu ruang bersih dan kering
7.	Persyaratan SNI/Regulasi	Sesuai SNI No.01-4281-1996
8.	Persyaratan yang ditetapkan Perusahaan	Syarat mutu penyedap rasa ayam yang digunakan adalah sesuai dengan SNI No.014281-1996 yaitu memiliki bau yang khas/normal

No	Kategori	Uraian																																																																																																																					
1.	Nama Bahan Baku	Lada putih																																																																																																																					
2.	Komposisi																																																																																																																						
3.	Pengemasan	Plastik																																																																																																																					
4.	Lama penyimpanan di Gudang pada suhu ....	- Suhu ruang 1 Tahun (jika sesuai)																																																																																																																					
5.	Cara Transportasi	Kendaraan bermotor																																																																																																																					
6.	Cara Penyimpanan	Suhu ruang bersih dan kering																																																																																																																					
7.	Persyaratan SNI/Regulasi	<div>Sesuai SNI No. 8433-2018</div> <div><div><div>4 Komposisi</div><div>4.1 Bahan baku</div><div>Lada hitam atau lada putih.</div><div>4.2 Bahan tambahan pangan</div><div>Bahan tambahan pangan yang diizinkan sesuai dengan peraturan yang berlaku.</div><div>5 Klasifikasi</div><div>Lada bubuk terdiri dari:</div><div>a) Lada hitam bubuk;</div><div>b) Lada putih bubuk.</div><div>6 Syarat mutu</div><div>Syarat mutu lada bubuk sesuai Tabel 1 di bawah ini.</div></div><div>SNI 8433:2018</div><div>Tabel 1 – Syarat mutu lada bubuk</div><table><tr><th rowspan="2">No.</th><th rowspan="2">Kriteria uji</th><th rowspan="2">Satuan</th><th colspan="2">Persyaratan</th></tr><tr><th>Lada putih bubuk</th><th>Lada hitam bubuk</th></tr><tr><td>1</td><td>Kedaaan</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1.1</td><td>Bau</td><td>-</td><td>normal</td><td>normal</td></tr><tr><td>1.2</td><td>Rasa</td><td>-</td><td>normal</td><td>normal</td></tr><tr><td>1.3</td><td>Warna</td><td>-</td><td>normal</td><td>normal</td></tr><tr><td>2</td><td>Kadar air</td><td>fraksi massa,%</td><td>maks. 12,0</td><td>maks. 12,0</td></tr><tr><td>3</td><td>Kadar abu</td><td>fraksi massa,%</td><td>maks. 2,0</td><td>maks. 6,0</td></tr><tr><td>4</td><td>Kadar abu tidak larut dalam asam</td><td>fraksi massa,%</td><td>maks. 0,2</td><td>maks. 1,2</td></tr><tr><td>5</td><td>Bagian ekstrak eter yang tidak menguap</td><td>fraksi massa,%</td><td>min. 6,5</td><td>min. 6,0</td></tr><tr><td>6</td><td>Minyak atsiri</td><td>(v/b),%</td><td>min. 0,7</td><td>min. 1,0</td></tr><tr><td>7</td><td>Piperin</td><td>fraksi massa,%</td><td>min. 4,0</td><td>min. 4,0</td></tr><tr><td>8</td><td>Gerat kasar</td><td>fraksi massa,%</td><td>maks. 6,5</td><td>maks. 17,5</td></tr><tr><td>9</td><td>Kehalusan (ayakan no. 40)</td><td>fraksi massa,%</td><td>min. 95,0</td><td>min. 95,0</td></tr><tr><td>10</td><td>Cemaran logam</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>10.1</td><td>Timbal (Pb)</td><td>mg/kg</td><td>maks. 1,0</td><td>maks. 1,0</td></tr><tr><td>10.2</td><td>Kadmium (Cd)</td><td>mg/kg</td><td>maks. 0,50</td><td>maks. 0,50</td></tr><tr><td>10.3</td><td>Mercuri (Hg)</td><td>mg/kg</td><td>maks. 0,05</td><td>maks. 0,05</td></tr><tr><td>10.4</td><td>Timah (Sn)</td><td>mg/kg</td><td>maks. 40,0</td><td>maks. 40,0</td></tr><tr><td>11</td><td>Cemaran arsen (As)</td><td>mg/kg</td><td>maks. 0,15</td><td>maks. 0,15</td></tr><tr><td>12</td><td>Cemaran mikroba</td><td></td><td colspan="2">Liat Tabel 2</td></tr><tr><td>13</td><td>Aflatoksin</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>13.1</td><td>Aflatoksin B1</td><td>µg/kg</td><td>maks. 15</td><td>maks. 15</td></tr><tr><td>13.2</td><td>Aflatoksin total</td><td>µg/kg</td><td>maks. 20</td><td>maks. 20</td></tr></table></div>	No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan		Lada putih bubuk	Lada hitam bubuk	1	Kedaaan				1.1	Bau	-	normal	normal	1.2	Rasa	-	normal	normal	1.3	Warna	-	normal	normal	2	Kadar air	fraksi massa,%	maks. 12,0	maks. 12,0	3	Kadar abu	fraksi massa,%	maks. 2,0	maks. 6,0	4	Kadar abu tidak larut dalam asam	fraksi massa,%	maks. 0,2	maks. 1,2	5	Bagian ekstrak eter yang tidak menguap	fraksi massa,%	min. 6,5	min. 6,0	6	Minyak atsiri	(v/b),%	min. 0,7	min. 1,0	7	Piperin	fraksi massa,%	min. 4,0	min. 4,0	8	Gerat kasar	fraksi massa,%	maks. 6,5	maks. 17,5	9	Kehalusan (ayakan no. 40)	fraksi massa,%	min. 95,0	min. 95,0	10	Cemaran logam				10.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0	maks. 1,0	10.2	Kadmium (Cd)	mg/kg	maks. 0,50	maks. 0,50	10.3	Mercuri (Hg)	mg/kg	maks. 0,05	maks. 0,05	10.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0	maks. 40,0	11	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 0,15	maks. 0,15	12	Cemaran mikroba		Liat Tabel 2		13	Aflatoksin				13.1	Aflatoksin B1	µg/kg	maks. 15	maks. 15	13.2	Aflatoksin total	µg/kg	maks. 20	maks. 20
No.	Kriteria uji	Satuan				Persyaratan																																																																																																																	
			Lada putih bubuk	Lada hitam bubuk																																																																																																																			
1	Kedaaan																																																																																																																						
1.1	Bau	-	normal	normal																																																																																																																			
1.2	Rasa	-	normal	normal																																																																																																																			
1.3	Warna	-	normal	normal																																																																																																																			
2	Kadar air	fraksi massa,%	maks. 12,0	maks. 12,0																																																																																																																			
3	Kadar abu	fraksi massa,%	maks. 2,0	maks. 6,0																																																																																																																			
4	Kadar abu tidak larut dalam asam	fraksi massa,%	maks. 0,2	maks. 1,2																																																																																																																			
5	Bagian ekstrak eter yang tidak menguap	fraksi massa,%	min. 6,5	min. 6,0																																																																																																																			
6	Minyak atsiri	(v/b),%	min. 0,7	min. 1,0																																																																																																																			
7	Piperin	fraksi massa,%	min. 4,0	min. 4,0																																																																																																																			
8	Gerat kasar	fraksi massa,%	maks. 6,5	maks. 17,5																																																																																																																			
9	Kehalusan (ayakan no. 40)	fraksi massa,%	min. 95,0	min. 95,0																																																																																																																			
10	Cemaran logam																																																																																																																						
10.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0	maks. 1,0																																																																																																																			
10.2	Kadmium (Cd)	mg/kg	maks. 0,50	maks. 0,50																																																																																																																			
10.3	Mercuri (Hg)	mg/kg	maks. 0,05	maks. 0,05																																																																																																																			
10.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0	maks. 40,0																																																																																																																			
11	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 0,15	maks. 0,15																																																																																																																			
12	Cemaran mikroba		Liat Tabel 2																																																																																																																				
13	Aflatoksin																																																																																																																						
13.1	Aflatoksin B1	µg/kg	maks. 15	maks. 15																																																																																																																			
13.2	Aflatoksin total	µg/kg	maks. 20	maks. 20																																																																																																																			
8.	Persyaratan yang ditetapkan Perusahaan	Sesuai dengan persyaratan mutu lada bubuk SNI No. 8433-2018 memiliki karakteristik bau, rasa dan warna yang normal																																																																																																																					

No	Kategori	Uraian																																																																			
1.	Nama Bahan Baku	Daun Bawang																																																																			
2.	Komposisi																																																																				
3.	Pengemasan	Tanpa kemasan																																																																			
4.	Lama penyimpanan di Gudang pada suhu ....	<ul style="list-style-type: none"><li>- Suhu lemari pendingin rumah tangga 4 hari (jika sesuai)</li><li>- Suhu ruang 2 hari</li></ul>																																																																			
5.	Cara Transportasi	Kendaraan bermotor																																																																			
6.	Cara Penyimpanan	Suhu ruang bersih dan kering																																																																			
7.	Persyaratan SNI/Regulasi	<p>Sesuai SNI No.01.6996-2004</p> <p>3.9 karakteristik kultivar bawang daun segar memiliki karakteristik seperti pada Tabel 1</p> <p>Tabel 1 Karakteristik kultivar bawang daun segar</p> <table><tr><th>No</th><th>Karakteristik</th><th>Keterangan</th></tr><tr><td>1</td><td>Ukuran (cm)</td><td>panjang</td></tr><tr><td>2</td><td>Bobot bersih (g)</td><td>50 – 100</td></tr><tr><td>3</td><td>Bentuk daun</td><td>silindris</td></tr><tr><td>4</td><td>Warna pangkal daun</td><td>putih bersih</td></tr><tr><td>5</td><td>Warna daun</td><td>hijau tua dan segar</td></tr><tr><td>6</td><td>Aroma</td><td>khas bawang daun segar</td></tr></table> <p>4 Klasifikasi</p> <p>Bawang daun segar diklasifikasikan dalam 2 ukuran, yaitu besar dan kecil, yang masing-masing memiliki 2 (dua) jenis mutu yaitu Mutu A dan Mutu B.</p> <p>Tabel 2 Klasifikasi bawang daun segar berdasarkan ukuran</p> <table><tr><th>Ukuran</th><th>Panjang batang (cm)</th><th>Bobot bersih (g)</th></tr><tr><td>Besar</td><td>≥ 20</td><td>&gt;75 – 100</td></tr><tr><td>Kecil</td><td>≥ 15 – 20</td><td>&gt;50 – 75</td></tr></table> <p>5 Syarat mutu</p> <p>Tabel 3 Persyaratan mutu</p> <table><tr><th rowspan="2">No</th><th rowspan="2">Parameter</th><th rowspan="2">Satuan</th><th colspan="2">Persyaratan</th></tr><tr><th>Mutu A</th><th>Mutu B</th></tr><tr><td>1</td><td>Kesegaran kultivar</td><td>%</td><td>100</td><td>100</td></tr><tr><td>2</td><td>Tingkat ketuaan</td><td>%</td><td>100</td><td>100</td></tr><tr><td>3</td><td>Kesegaran</td><td>%</td><td>100</td><td>100</td></tr><tr><td>4</td><td>Kesegaran ukuran dan bobot</td><td>%</td><td>95</td><td>90</td></tr><tr><td>5</td><td>Kerusakan (jumlah/jumlah), maks</td><td>%</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>6</td><td>Kadar kotoran</td><td>%</td><td>0</td><td>0</td></tr></table>	No	Karakteristik	Keterangan	1	Ukuran (cm)	panjang	2	Bobot bersih (g)	50 – 100	3	Bentuk daun	silindris	4	Warna pangkal daun	putih bersih	5	Warna daun	hijau tua dan segar	6	Aroma	khas bawang daun segar	Ukuran	Panjang batang (cm)	Bobot bersih (g)	Besar	≥ 20	>75 – 100	Kecil	≥ 15 – 20	>50 – 75	No	Parameter	Satuan	Persyaratan		Mutu A	Mutu B	1	Kesegaran kultivar	%	100	100	2	Tingkat ketuaan	%	100	100	3	Kesegaran	%	100	100	4	Kesegaran ukuran dan bobot	%	95	90	5	Kerusakan (jumlah/jumlah), maks	%	0	0	6	Kadar kotoran	%	0	0
No	Karakteristik	Keterangan																																																																			
1	Ukuran (cm)	panjang																																																																			
2	Bobot bersih (g)	50 – 100																																																																			
3	Bentuk daun	silindris																																																																			
4	Warna pangkal daun	putih bersih																																																																			
5	Warna daun	hijau tua dan segar																																																																			
6	Aroma	khas bawang daun segar																																																																			
Ukuran	Panjang batang (cm)	Bobot bersih (g)																																																																			
Besar	≥ 20	>75 – 100																																																																			
Kecil	≥ 15 – 20	>50 – 75																																																																			
No	Parameter	Satuan	Persyaratan																																																																		
			Mutu A	Mutu B																																																																	
1	Kesegaran kultivar	%	100	100																																																																	
2	Tingkat ketuaan	%	100	100																																																																	
3	Kesegaran	%	100	100																																																																	
4	Kesegaran ukuran dan bobot	%	95	90																																																																	
5	Kerusakan (jumlah/jumlah), maks	%	0	0																																																																	
6	Kadar kotoran	%	0	0																																																																	
8.	Persyaratan yang ditetapkan Perusahaan	Sesuai dengan syarat mutu SNI No.01.6996-2004 tentang bawang daun segar, yang digunakan sebagai bahan baku adalah daun bawang yang berbentuk silindris memiliki pangkal daun yang berwarna putih bersih dengan daun berwarna hijau tua dan segar serta memiliki aroma khas bawang daun segar																																																																			

TIYEN DIMSUM			
Dibuat oleh : .....		<b>MAN-03</b>	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : .....		<b>DESKRIPSI BAHAN BAKU DAN PRODUK AKHIR</b>	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : .....			Efektif : Tahun 2024

### Formulir 3b. Deskripsi Produk Akhir

No	Kategori	Uraian																																																																																																								
1.	Nama Produk Akhir	Dimsum Ayam																																																																																																								
2.	Kategori proses	Makanan ringan yang berisi daging ayam yang dilapis tepung dan dikukus. Proses pembuatan dimsum meliputi pembuatan kulit tepung dan isian daging ayam lalu dikukus.																																																																																																								
3.	Komposisi	Daging ayam, tepung tapioca, tepung terigu, telur, bawang putih, gula, minyak wijen, kecap asin, daun bawang, garam, penyedap, lada bubuk																																																																																																								
4.	Cara Penyiapan dan Penyajian	Dibekukan / jika akan dimakan diamkan dimsum beku pada suhu ruang selama +/- 20 menit lalu keluarkan dari bungkus kemudian dikukus pada kukusan air mendidih selama 5 menit. Angkat. siap dihidangkan.																																																																																																								
5.	Tipe Pengemasan	Vaccum seal																																																																																																								
6.	Masa Simpan dan Kondisi Penyimpanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suhu ruang = 1.hari (jika sesuai)</li> <li>- Suhu dingin 4 °C=2 hari (jika sesuai)</li> <li>- Suhu beku -18°C = 3 bulan (jika sesuai)</li> </ul>																																																																																																								
7.	Sasaran Konsumen yang Akan Dicapai	- Masyarakat umum (anak dan dewasa)																																																																																																								
8.	Metode Distribusi / Cara Transportasi	Kendaraan Darat																																																																																																								
9.	Standar Mutu Produk: a. Regulasi	<p>PerBPOM No. 13 Tahun 2019 Kategori 08.3.3</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategori Pangan</th><th>Jenis Pangan Olahan</th><th>Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th><th>Metode Analisis**</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>08.3.1</td><td>Dalam Bentuk Bekul Produk Olahan Daging, Daging Unggas, Dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, Tanpa Perlakuan Panas</td><td><i>Escherichia coli</i></td><td>5</td><td>0</td><td>1.8 APM/g</td><td>NA</td><td>SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>5</td><td>1</td><td>10<sup>3</sup> koloni/g</td><td>10<sup>4</sup> koloni/g</td><td>SNI ISO 6888-1; SNI 2897</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td><i>Salmonella</i></td><td>5</td><td>0</td><td>negatif/25 g</td><td>NA</td><td>ISO 6579; SNI 2897</td></tr> <tr> <td>08.3.2</td><td>Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas</td><td>ALT</td><td>5</td><td>3</td><td>10<sup>4</sup> koloni/g</td><td>10<sup>6</sup> koloni/g</td><td>ISO 4833-1; SNI 2897</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td>Enterobacteriaceae</td><td>5</td><td>2</td><td>10 koloni/g</td><td>10<sup>4</sup> koloni/g</td><td>ISO 21528-2</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>5</td><td>1</td><td>10<sup>4</sup> koloni/g</td><td>2x10<sup>2</sup> koloni/g</td><td>SNI ISO 6888-1; SNI 2897</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td><i>Salmonella</i></td><td>5</td><td>0</td><td>negatif/25 g</td><td>NA</td><td>ISO 6579; SNI 2897</td></tr> <tr> <td>08.3.3</td><td>Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan</td><td>ALT</td><td>5</td><td>3</td><td>10<sup>4</sup> koloni/g</td><td>10<sup>6</sup> koloni/g</td><td>ISO 4833-1; SNI 2897</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td>Enterobacteriaceae</td><td>5</td><td>2</td><td>10 koloni/g</td><td>10<sup>4</sup> koloni/g</td><td>ISO 21528-2</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td><i>Salmonella</i></td><td>5</td><td>0</td><td>negatif/25 g</td><td>NA</td><td>ISO 6579; SNI 2897</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>5</td><td>1</td><td>10<sup>4</sup> koloni/g</td><td>2x10<sup>2</sup> koloni/g</td><td>SNI ISO 6888-1; SNI 2897</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td><i>Listeria monocytogenes</i></td><td>5</td><td>0</td><td>negatif/25 g</td><td>NA</td><td>SNI ISO 11290-1; SNI 2897</td></tr> </tbody> </table>	Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**	08.3.1	Dalam Bentuk Bekul Produk Olahan Daging, Daging Unggas, Dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, Tanpa Perlakuan Panas	<i>Escherichia coli</i>	5	0	1.8 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897	08.3.2	Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas	ALT	5	3	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 21528-2			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 <sup>4</sup> koloni/g	2x10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897	08.3.3	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan	ALT	5	3	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 21528-2			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 <sup>4</sup> koloni/g	2x10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1; SNI 2897
Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**																																																																																																			
08.3.1	Dalam Bentuk Bekul Produk Olahan Daging, Daging Unggas, Dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, Tanpa Perlakuan Panas	<i>Escherichia coli</i>	5	0	1.8 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218																																																																																																			
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897																																																																																																			
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897																																																																																																			
08.3.2	Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas	ALT	5	3	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897																																																																																																			
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 21528-2																																																																																																			
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 <sup>4</sup> koloni/g	2x10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897																																																																																																			
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897																																																																																																			
08.3.3	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan	ALT	5	3	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897																																																																																																			
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 21528-2																																																																																																			
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897																																																																																																			
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 <sup>4</sup> koloni/g	2x10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897																																																																																																			
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1; SNI 2897																																																																																																			

		<p>PerBPOM No. 5 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam Berat Dalam Pangan Olahan Kategori 08.3.3</p> <table><tr><th colspan="2" rowspan="2">Kategori Pangan</th><th colspan="4">Batas Maksimum (mg/kg)</th></tr><tr><th>As</th><th>Pb</th><th>Hg</th><th>Cd</th></tr><tr><td></td><td>07.0 dan Tidak termasuk Kacang Dari Kategori 04.2.1 dan 04.2.2</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>07.0</td><td>Produk Bakeri</td><td>0,50</td><td>0,50</td><td>0,05</td><td>0,20</td></tr><tr><td>08.0</td><td>Daging dan Produk Daging, Termasuk Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan</td><td>0,25</td><td>0,50</td><td>0,03</td><td>0,05</td></tr></table> <p><b>B. Timah (Sn)</b></p> <table><tr><th>No.</th><th>Jenis Pangan Olahan</th><th>Batas Maksimum (mg/kg)</th></tr><tr><td>1.</td><td>Kategori Pangan 13.1 Formula Bayi, Formula Lanjutan, Formula Pertumbuhan dan Formula Bayi untuk Keperluan Medis Khusus</td><td>10*</td></tr><tr><td>2.</td><td>Kategori Pangan 13.2 Pangan Bayi dan Anak dalam Masa Pertumbuhan</td><td>40</td></tr><tr><td>3.</td><td>Minuman dalam Kemasan Kaleng</td><td>100*</td></tr><tr><td>4.</td><td>Pangan Olahan Lain yang Dikemas dalam Kaleng</td><td>250</td></tr><tr><td>5.</td><td>Pangan Olahan Lain yang Tidak Dikemas dalam Kaleng</td><td>40</td></tr></table>	Kategori Pangan		Batas Maksimum (mg/kg)				As	Pb	Hg	Cd		07.0 dan Tidak termasuk Kacang Dari Kategori 04.2.1 dan 04.2.2					07.0	Produk Bakeri	0,50	0,50	0,05	0,20	08.0	Daging dan Produk Daging, Termasuk Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan	0,25	0,50	0,03	0,05	No.	Jenis Pangan Olahan	Batas Maksimum (mg/kg)	1.	Kategori Pangan 13.1 Formula Bayi, Formula Lanjutan, Formula Pertumbuhan dan Formula Bayi untuk Keperluan Medis Khusus	10*	2.	Kategori Pangan 13.2 Pangan Bayi dan Anak dalam Masa Pertumbuhan	40	3.	Minuman dalam Kemasan Kaleng	100*	4.	Pangan Olahan Lain yang Dikemas dalam Kaleng	250	5.	Pangan Olahan Lain yang Tidak Dikemas dalam Kaleng	40
Kategori Pangan		Batas Maksimum (mg/kg)																																														
		As	Pb	Hg	Cd																																											
	07.0 dan Tidak termasuk Kacang Dari Kategori 04.2.1 dan 04.2.2																																															
07.0	Produk Bakeri	0,50	0,50	0,05	0,20																																											
08.0	Daging dan Produk Daging, Termasuk Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan	0,25	0,50	0,03	0,05																																											
No.	Jenis Pangan Olahan	Batas Maksimum (mg/kg)																																														
1.	Kategori Pangan 13.1 Formula Bayi, Formula Lanjutan, Formula Pertumbuhan dan Formula Bayi untuk Keperluan Medis Khusus	10*																																														
2.	Kategori Pangan 13.2 Pangan Bayi dan Anak dalam Masa Pertumbuhan	40																																														
3.	Minuman dalam Kemasan Kaleng	100*																																														
4.	Pangan Olahan Lain yang Dikemas dalam Kaleng	250																																														
5.	Pangan Olahan Lain yang Tidak Dikemas dalam Kaleng	40																																														
	b. Persyaratan Perusahaan (terlampir)																																															
10.	Nama Produk Akhir	Dimsum Ayam																																														

TIYEN DIMSUM			
Dibuat oleh : .....		<b>MAN-03</b>	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : .....		<b>TUJUAN PENGGUNAAN PRODUK DAN PENGGUNA PRODUK</b>	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : .....			Efektif : Tahun 2024

### Formulir 3c. Tujuan Penggunaan Produk Dan Pengguna Produk

Nama Produk: Dimsum Ayam	
Umur simpan 3 bulan	Lama penggunaan oleh konsumen (setelah produk dibuka): 1 minggu
Kondisi Penyimpanan yang Disarankan: Sarana penyimpanan yang dimiliki <u>distributor</u> : <u>Lemari pendingin/Freezer Box</u>  Sarana penyimpanan yang dimiliki <u>konsumen</u> : Lemari pendingin/Freezer Box	
Petunjuk Penggunaan:  1. Keluarkan dimsum dari freezer dan diamkan dalam suhu ruang selama +/- 20 menit 2. Panaskan kukusan sampai air mendidih 3. Kukus dimsum selama 5 menit 4. Angkat dan siap dinikmati 5. Produk yang telah dibuka disimpan kembali kedalam freezer	Penggunaan yang Diharapkan oleh Konsumen:  Dikonsumsi langsung
Target Populasi Konsumen: Dewasa dan anak anak	Konsumen lain yang mungkin ikut menggunakan:

TIYEN DIMSUM			
Dibuat oleh : .....		<b>MAN-04</b>	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : .....		<b>POTENSI CEMARAN DAN PENGENDALIAN</b>	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : .....			Efektif : Tahun 2024

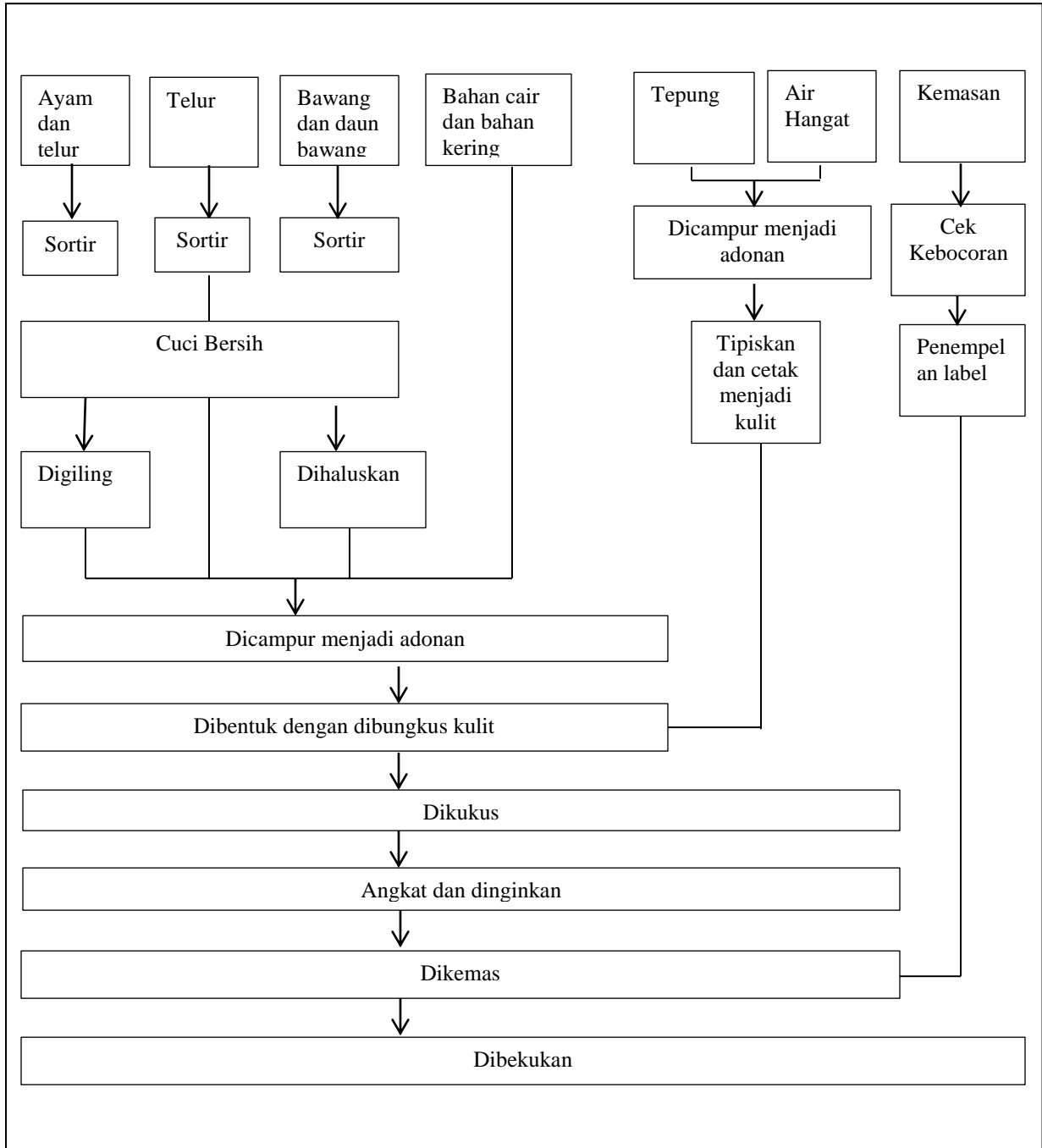
NO.	BAHAYA	PENGENDALIANNYA
<b>A.</b>	<b>Cemaran Mikroba:</b>	
	1. ALT	Memelihara kebersihan ruang produksi dan menghindari terjadinya kontaminasi silang
	2. Enterobacteriaceae	pengendalian proses produksi dengan penerapan higienitas yang tinggi
	3. Salmonella	Memastikan semua bahan baku dimasak dengan baik dengan higienitas yang tinggi
	4. Staphylococcus aureus	Menjaga kebersihan alat-alat yang digunakan
	5. Listeria monocytogenes	Menjaga kebersihan bahan baku dan higienitas produk olahan serta penyimpanan produk olahan.
<b>B.</b>	<b>Cemaran Kimia:</b>	
	1.Pb, Cd, Cu, Zn, Sn, Hg, As	Pemilihan bahan baku sesuai standar
<b>C.</b>	<b>Cemaran Fisik:</b>	
	1. Kotoran, benda asing	Kebersihan lingkungan dan ruangan serta control sortir bahan baku
	2. Lalat, tikus dan hewan lainnya	Menutup rapat ruang produksi dan ruang pengemasan, menambahkan alat anti lalat,tikus dan serangga
	3.	

<b>TIYEN DIMSUM</b>			
Dibuat oleh : .....		<b>MAN-05</b>	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : .....		<b>IDENTIFIKASI PEMASOK BAHAN BAKU DAN PENGEMAS</b>	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : .....			Efektif : Tahun 2024

Kode Pemasok	Nama Pemasok	Barang yang Disuplai	Alamat Pemasok	Nomor HP	Kesepakatan
SU	Sunarti	Ayam	Pasar Besar Jl. A.Yani	0813459007 34	Daging ayam segar sudah di buang tulangnya
AM	Aminah	Tepung, bawang putih, kecap asin, garam, gula, minyak wijen, penyedap rasa, lada putih, daun bawang	Jl. A. Yani	0877026628 8	Barang yang disediakan masih belum lewat masa berlaku, Tidak Rusak
MA	Mamat	Telur	Jl. Antang		Telur baru dan segar
GM	Toko plastik Garuda Muda	Plastik Vacum	Jl, Kinibalu		Plastik layak pakai, bersih, higyenis. Minimal order 100 pcs diambil langsung Melindungi Hak cipta kemasan



TIYEN DMSUM			
Dibuat oleh : .....		MAN-06	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : .....		DIAGRAM ALIR PROSES PRODUKSI	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : .....			Efektif : Tahun 2024



TIYEN DIMSUM			
Dibuat oleh : .....		MAN-06	Terbitan : 0
Diperiksa oleh : .....		LAYOUT SARANA PRODUKSI	Halaman : 1 dari 1
Disetujui oleh : .....			Efektif : Tahun 2024

