



REGULASI KEMASAN PANGAN UNTUK PRODUK DAGING OLAHAN, SUSU OLAHAN DAN IKAN OLAHAN

Disampaikan Oleh:
Direktorat Standardisasi Pangan Olahan

Dalam acara:
*National Training about Technical Guidance on The Implementation of GMP
Requirements and Traceability System for Small and Medium Enterprises
(SME's)*

Jakarta, 13 Agustus 2019

OUTLINE



PENDAHULUAN



REGULASI



**KEMASAN PANGAN YANG UMUM
DIGUNAKAN UNTUK PRODUK
PETERNAKAN DAN PERIKANAN**



TIPS

PENDAHULUAN

1

Jenis-jenis produk peternakan dan perikanan

1



2



5



3



4



6



DEFINISI IRTP



Industri Rumah Tangga Pangan yang selanjutnya disingkat IRTP adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis.



(Peraturan Badan POM No. 22 tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga)



Definisi Kemasan Pangan



Bahan yg digunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan **LANGSUNG** dengan pangan maupun tidak.



(UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan)



FUNGSI KEMASAN

TEKNIS



Wadah



Melindungi



Mempertahankan



Mengawetkan



Transportasi

PROMOSI



VS



Komunikasi, Informasi, dan Promosi

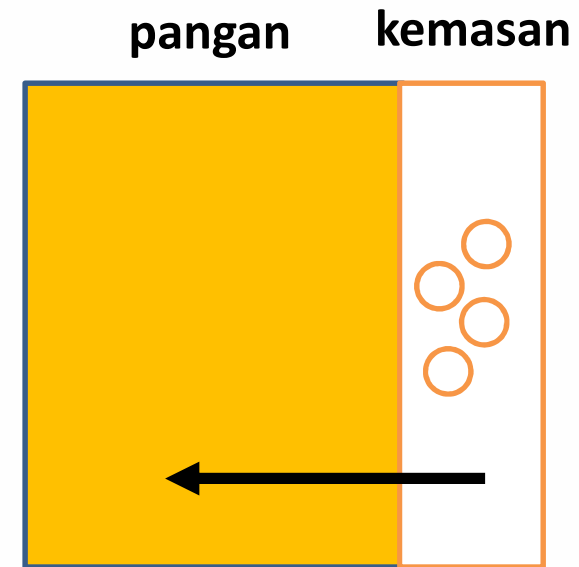
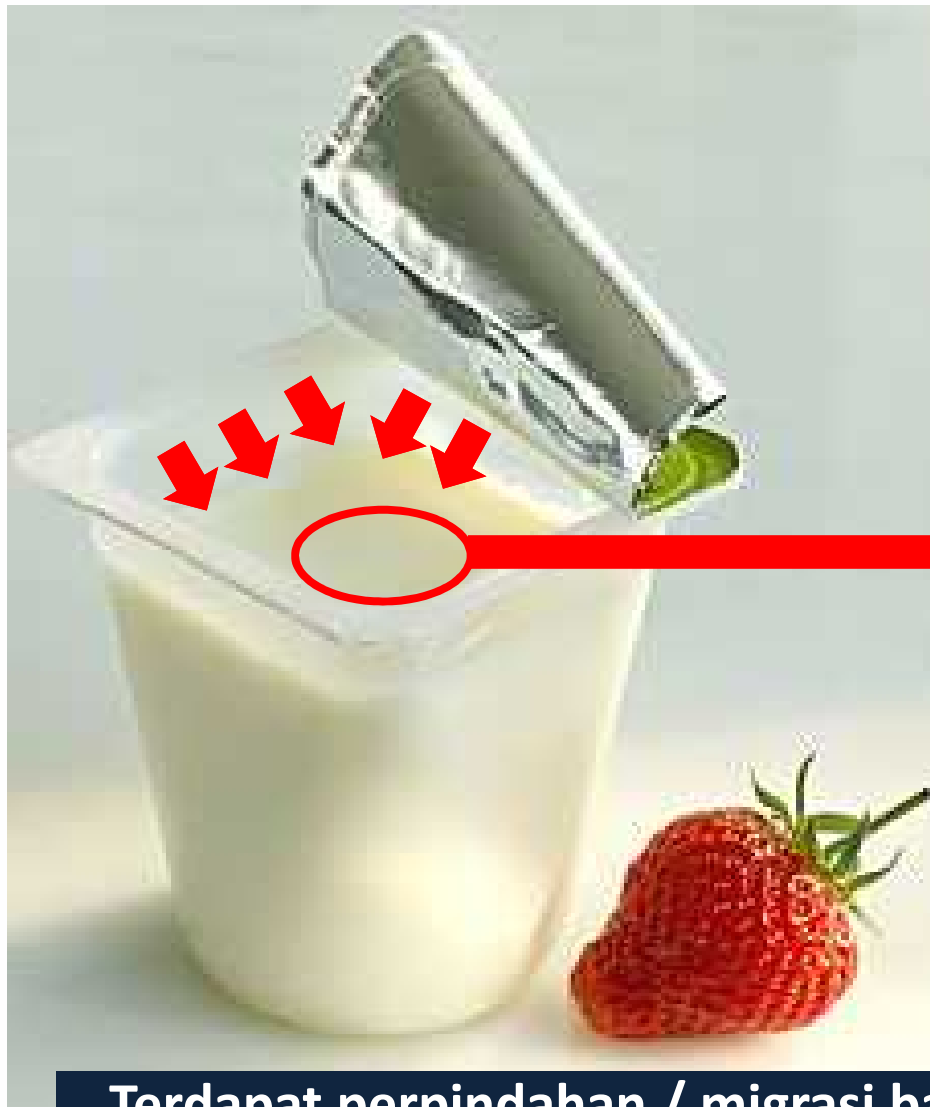


VS



Penjualan

Mengapa penggunaan **kemasan** perlu diatur?



**Terdapat perpindahan / migrasi bahan pengemas ke dalam pangan !!!
Beberapa cemaran dapat berakibat buruk bagi kesehatan.
Perlu adanya regulasi keamanan kemasan pangan.**

Persyaratan Keamanan

- Persyaratan keamanan : batas migrasi
- **Migrasi** adalah proses terjadinya perpindahan suatu zat dari kemasan pangan ke dalam pangan

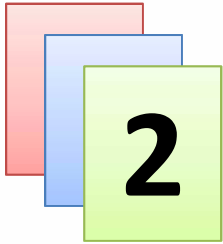
FAKTOR YANG MENGENDALIKAN BESARNYA MIGRASI

• Migrasi MENINGKAT, jika:

- durasi kontak >>>
- suhu kontak >>>
- konsentrasi *Food Contact Substance* tinggi
- luas permukaan kontak besar
- pangan agresif

• Migrasi MENURUN, jika:

- Berat Molekul *Food Contact Substance* besar
- pangan kering atau kontak tak langsung
- difusitas bahan kemasan rendah
- adanya lapisan penyekat



REGULASI KEMASAN PANGAN



Kemasan Pangan pada UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan

Pasal 82

- (2) Setiap orang yang melakukan **produksi Pangan dalam kemasan wajib menggunakan bahan kemasan pangan yang tidak membahayakan kesehatan manusia**

Pasal 83

- (1) Setiap Orang yang melakukan Produksi Pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan bahan apa pun sebagai Kemasan Pangan yang dapat melepaskan cemaran yang membahayakan kesehatan manusia.
- (2) Pengemasan Pangan yang diedarkan dilakukan melalui tata cara yang dapat menghindarkan terjadinya kerusakan dan/atau pencemaran.
- (3) Ketentuan mengenai Kemasan Pangan, tata cara pengemasan Pangan, dan bahan yang dilarang digunakan sebagai Kemasan Pangan diatur dalam Peraturan Pemerintah.

Kemasan Pangan pada *PP No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan*



Pasal 16

- (1) Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan bahan apapun sebagai **kemasan pangan** yang dinyatakan terlarang dan/atau yang dapat melepaskan cemaran yang merugikan atau membahayakan kesehatan manusia
- (2) Bahan yang dilarang digunakan sebagai kemasan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Badan

Pasal 17

- (1) Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan wajib menggunakan **bahan kemasan yang diizinkan**
- (2) Bahan kemasan yang diizinkan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Badan

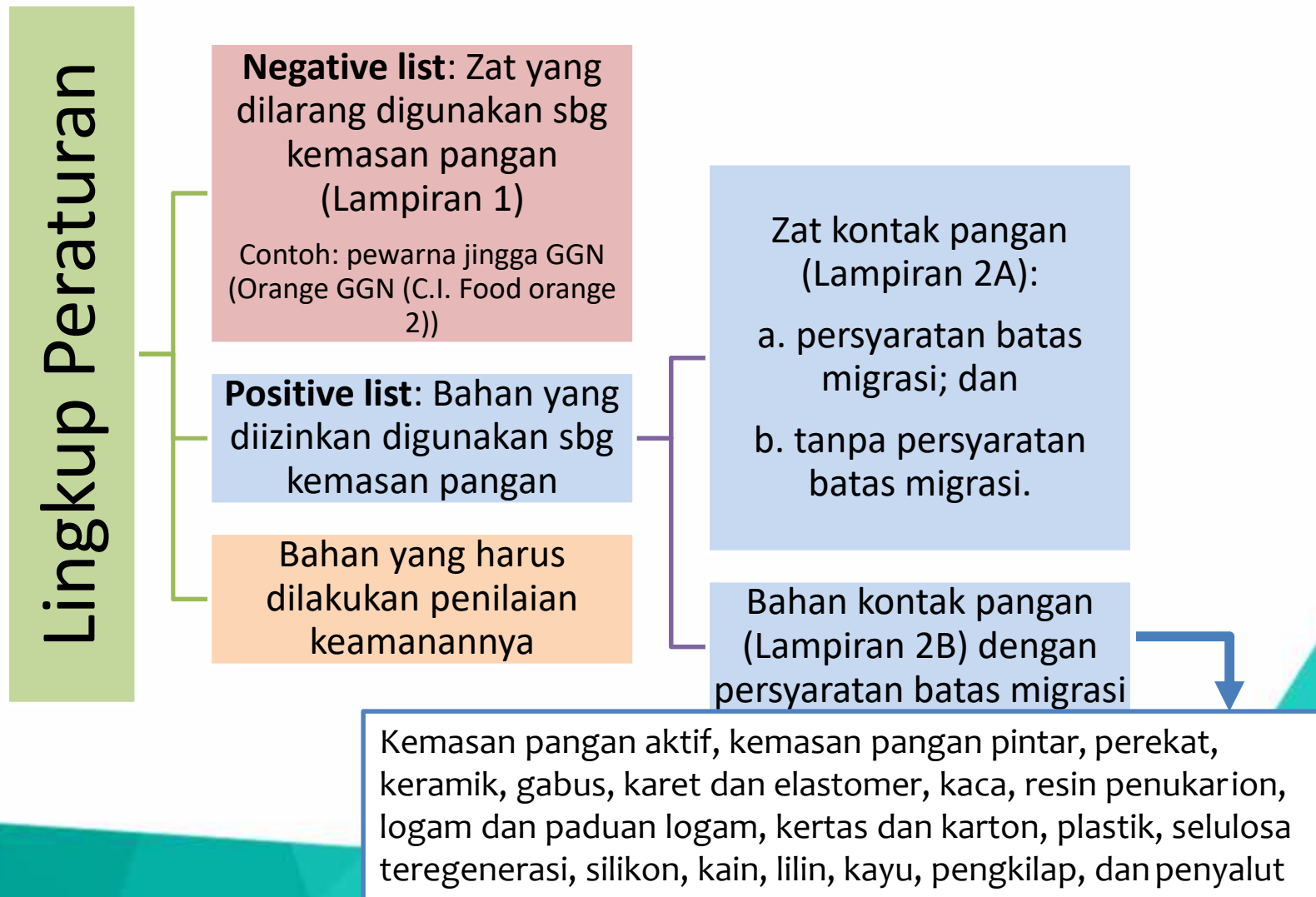
Pasal 18

- (1) Bahan selain yang dimaksud dalam Pasal 16 ayat (2) dan Pasal 17 ayat (2) hanya boleh digunakan sebagai bahan kemasan pangan setelah diperiksa keamanannya dan mendapat persetujuan dari Kepala Badan
- (2) Persyaratan dan tata cara memperoleh persetujuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Badan.

PERKA BPOM NO. HK.03.1.23.07.11.6664 TAHUN 2011



Tentang Pengawasan Kemasan Pangan



PERKA BPOM No. 16 TAHUN 2014

- Mengganti **Lampiran 2 C** Perka BPOM No. HK.03.1.23.07.11.6664 tahun 2011
- Isi: **Simulan Pangan dan Kondisi Uji** berdasarkan tipe pangan dan kondisi penggunaannya

REVISI PERKA BPOM NO. HK.03.1.23.07.11.6664 TAHUN 2011



Tentang Pengawasan Kemasan Pangan

PENAMBAHAN KETENTUAN TERKAIT KEMASAN DAUR ULANG

Pasal 2

Peraturan Badan ini berlaku untuk setiap Kemasan Pangan termasuk Kemasan Pangan dari bahan daur ulang

Pasal 10

Setiap Orang yang memproduksi Pangan dengan menggunakan Kemasan Pangan dari bahan daur ulang, selain memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam Peraturan Badan ini, harus memenuhi ketentuan cara produksi Kemasan Pangan dari bahan daur ulang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan

3

JENIS – JENIS KEMASAN

Kenal jenis kemasan ini?



1 Plastik Mika PET

2



Kertas

3



Kertas Cokelat

7



Kertas (virgin) dengan Laminat

6



Plastik PP

4



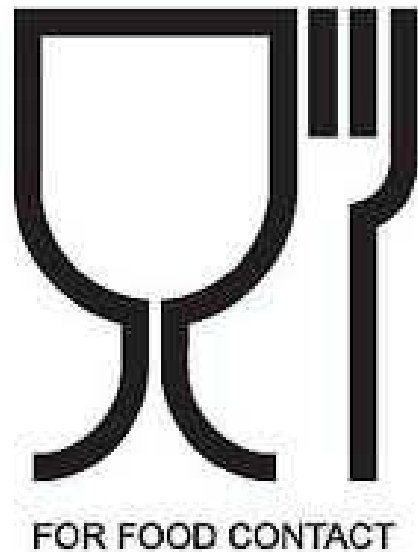
Polistiren (PS) Busa

5



Botol Plastik PET

Gunakan peralatan / pengemas pangan yang aman :
kemasan plastik pada bagian belakang (piring, gelas, mangkuk sayur) bertuliskan “**FOOD GRADE**” atau terdapat gambar gelas dan garpu sebagai berikut :



PEMILIHAN BAHAN KEMASAN



Bahan Kemasan yang Sering digunakan untuk produk peternakan & perikanan



Plastik 1
2 Kertas



Kaca 3

4 Kaleng



Jenis **Bahan** Kemasan Pangan

Bahan Kemasan Alami



Kertas dan Karton



Kaca/Gelas



Plastik, Laminat, dan Liquid Carton (karton laminat)



Logam



Kaleng Komposit



Kemasan Pangan seperti apa yang diinginkan?



mewadahi pangan dengan harga yang semurah-murahnya namun memenuhi syarat keamanan (*cost effective*)



memenuhi keinginan konsumen



menjaga keamanan pangan



berdampak lingkungan sekecil mungkin

1. Apa itu plastik?

Plastik adalah senyawa makromolekul organik yang diperoleh dengan cara polimerisasi, polikondensasi, poliadisi, atau proses serupa lainnya dari monomer atau oligomer atau dengan perubahan kimiawi makromolekul alami atau fermentasi mikroba

Terdapat pengkodean jenis plastik, untuk mempermudah proses daur ulang, berupa angka dikelilingi anak panah



Plastik



Jenis plastik untuk kemasan pangan dapat diketahui dengan melihat kode daur ulang berupa gambar segitiga panah dengan angka di dalamnya.

Kode tersebut biasanya tercantum pada bagian bawah kemasan.



Masyarakat dihimbau untuk memperhatikan keberadaan logo "Tara Pangan" pada kemasan seperti gambar disamping.



bpom.go.id @bpom.official @bpom_id

POLI ETILEN TEREFTALAT (PET) Kode 01



Sifat:

- ✓ Jernih
- ✓ Kuat
- ✓ Kedap gas dan air

Contoh:

Botol minuman, kemasan selai, botol kecap, dan botol sambal.

TIPS

- ✗ Sebaiknya tidak digunakan untuk pangan dengan suhu > 60°C
- ✗ Hanya untuk 1x pemakaian dan bukan untuk penggunaan berulang.



bpom.go.id @bpom.official @bpom_id

HIGH DENSITY POLYETHYLENE (HDPE) Kode 02



Sifat:

- ✓ Keras hingga semi-fleksibel
- ✓ Tahan terhadap bahan kimia dan kelembapan
- ✓ Permukaan berkilau, buram, dan mudah dicuci

Contoh:

Botol susu cair dan jus, tutup botol plastik, wadah es krim, kemasan margarin/mentega

TIPS

- ✗ Hanya untuk 1x pemakaian dan bukan untuk penggunaan berulang



bpom.go.id @bpom.official @bpom_id

POLIVINIL KLORIDA (PVC) Kode 03



PVC kaku-semi kaku

Sifat:

- ✓ Kaku, keras
- ✓ Jernih
- ✓ Bersih dapat diubah dengan pelarut

Contoh:

Botol untuk jus, air mineral, minyak sayur, kecap, sambal, baki (tray)



PVC diplastisasi (lunak)

Sifat:

- ✓ Lunak
- ✓ Dapat ditekuk
- ✓ Jernih

Contoh:

Pembungkusan makanan (food wrap)



TIPS

Jangan digunakan untuk makanan yang berminyak/berlemak atau mengandung alkohol, terutama dalam keadaan panas.



bpom.go.id @bpom.official @bpom_id

Jenis Jenis Kemasan Plastik



LOW DENSITY POLYETHYLENE (LDPE) Kode 04



Sifat:

- ✓ Kuat
- ✓ Fleksibel
- ✓ Kedap air
- ✓ Permukaan berlinir
- ✓ Tidak jernih tapi tembus cahaya

Contoh:

Cup yoghurt, kantong belanja (kresek), kantong roti dan makanan segar, botol yang dapat dibekukan.

Relatif aman jika digunakan untuk kemasan makanan jika dibandingkan dengan jenis plastik lainnya. Tetapi sering dibuat menjadi kantong daur ulang berwarna, seperti warna hitam atau warna pekat lainnya.

TIPS

- ✗ Jangan digunakan untuk memadamkan api
- ✗ Jangan gunakan plastik daur ulang (kresek) berwarna hitam, merah, atau untuk membungkus makanan siap saji.



pom.go.id @bpom.official @bpom_id @bpom_id

Jenis Jenis Kemasan Plastik



POLIPROPILEN (PP) Kode 05



Sifat:

- ✓ Keras tapi fleksibel
- ✓ Permukaan berlinir
- ✓ Tidak jernih tapi tembus cahaya
- ✓ Tahan terhadap bahan kimia, panas, dan minyak

Contoh:

Kemasan makanan ringan/snack (biskuit, chips, sereal, dll), sedotan

Jenis plastik ini relatif aman jika digunakan untuk kemasan makanan jika dibandingkan dengan jenis plastik lainnya.

TIPS

Plastik ini mempunyai ketahanan tahan terhadap pemanasan. Dapat digunakan untuk pemanasan menggunakan microwave, meskipun penggunaannya harus sesuai dengan saran yang tertera pada kemasan.



pom.go.id @bpom.official @bpom_id @bpom_id

Jenis Jenis Kemasan Plastik



POLISTIRENA (PS) Kode 06



POLISTIRENA Kaku

Sifat:

- ✓ Jernih seperti kaca
- ✓ Buram
- ✓ Kaku
- ✓ Getas

Contoh:

Sendok dan garpu plastik, koples, gelas, cup es krim



PS Busa (Styrofoam™)

Sifat:

- ✓ Seperti busa
- ✓ Biasanya berwarna putih
- ✓ Lunak
- ✓ Getas

Contoh:

Piring, mangkuk, gelas, baki (tray)



TIPS

- ✗ Hindari penggunaan untuk memadamkan api
- ✗ Hindari penggunaan untuk membungkus makanan berminyak/berlemak, terlebih dalam keadaan panas
- ✗ Jangan digunakan untuk menghangatkan makanan menggunakan microwave
- ✗ Jangan gunakan kemasan Styrofoam jika rusak, tergores, atau berubah bentuk.



pom.go.id @bpom.official @bpom_id @bpom_id

Jenis Jenis Kemasan Plastik



LAIN-LAIN (Misal: Polikarbonat) Kode 07



Sifat:

- ✓ Keras
- ✓ Jernih
- ✓ Secara termal sangat stabil

Contoh:

Botol air minum dan Galon air minum

TIPS

- ✗ Hindari penggunaan botol/galon air minum yang sudah berubah penampakan fisiknya, seperti: mulai buram/berubah warna, banyak goresan.



pom.go.id @bpom.official @bpom_id @bpom_id

2. Apa itu kertas & karton pembungkus pangan?

- **Kertas** adalah bahan yang dibuat dari serat selulosa, yang diperoleh dari kayu, kertas daur ulang dan serat tanaman tahunan seperti jerami
- **Karton** adalah istilah umum untuk jenis kertas tertentu yang mempunyai kekakuan relatif tinggi.



Kertas dan karton serta masalahnya

JANGAN MENGGUNAKAN KERTAS BEKAS UNTUK PANGAN →



Kertas coklat pembungkus pangan

- 1) Kertas coklat terdiri dari dua bagian:
 - Kertas daur ulang
 - Plastik laminasi
- 2) Untuk mewadahi pangan siap saji dengan waktu simpan yang tidak lama
- 3) Usahakan menyimpan kemasan tersebut di tempat yang tidak lembab, untuk menghindari pertumbuhan mikroba
- 4) Pastikan lapisan plastik laminasi tidak rusak atau bocor waktu digunakan



Mengingat banyak beredar kertas coklat dengan kualitas daur ulang yang tidak baik, disarankan untuk menggunakan kertas “food grade” yang ditandai dengan warna putih, tidak berbintik



3. Apa itu Kemasan Kaca (Gelas)?

- **Kaca** bersifat kaku, bening namun mudah pecah
- **Dapat berasal dari** campuran pasir dengan soda abu (serbuk mineral/pasir putih dengan titik leleh rendah), batu kapur dan pecahan atau limbah atau gelas yang didaur ulang
- Tidak bereaksi dengan pangan (*inert/lembam*) dan aman untuk pangan
- Kekurangan: gampang pecah atau retak



4. Apa itu Kaleng/Logam dan Paduan Logam

- **Paduan logam** adalah bahan logam, homogen pada skala makroskopik, terdiri dari dua atau lebih unsur yang bergabung sedemikian rupa sehingga bahan tersebut tidak mudah dipisahkan secara mekanis
- Contoh populer kemasan logam adalah kaleng
- Jenis bahan kemasan ini diantaranya aluminium, tinsplate, dan aluminium foil



Contoh kerusakan pada kemasan logam



**Penggembungan
kaleng (*tin can
swelling*)**



Kaleng berkarat



- Kemasan pangan merupakan bagian tidak terpisahkan dari pangan itu sendiri
- Kemasan pangan mempunyai berbagai fungsi antara lain sebagai wadah, pelindung, penanganan selama distribusi, penyimpanan, dan media promosi
- Zat dari kemasan pangan dapat bermigrasi ke dalam pangan, beberapa jenis zat tersebut dapat berakibat buruk untuk kesehatan
- Penggunaan kemasan perlu disesuaikan dengan kondisi proses pengolahan (misalnya untuk suhu panas, perlu plastik yang tahan panas)
- Penggunaan kemasan pangan yang tepat, tidak hanya dapat memperpanjang masa simpan juga meningkatkan daya saing produk pangan tersebut

Lanjutan..



- Kemasan Untuk merebus lontong:
 - 1) Gunakan kemasan alami (misalnya daun kelapa muda, daun pisang), selain aman dapat menambah citarasa
 - 2) Bahan plastik yang lebih tahan terhadap panas dapat digunakan misalnya, HDPE dan Polipropilen
- Untuk kehati-hatian, jangan gunakan kemasan Polistiren busa:
 - 1) Dalam microwave
 - 2) Jika kondisi rusak, berubah bentuk
 - 3) Untuk pangan berminyak, apalagi keadaan panas
- Hindari penggunaan galon yang sudah kusam



Kantong Kresek Hitam **BUKAN** Untuk Wadah Pangan

- Hasil dari plastik daur ulang yang belum jelas bahan apa yang digunakan.
- Ada kemungkinan perpindahan bahan-bahan berbahaya atau bahkan bersifat karsinogenik*
**dapat menyebabkan kanker*
- Jika terus-menerus terpapar, maka akan menimbulkan penyakit dan dapat mengganggu fungsi organ tubuh.
- Di tahun 2009, **Badan POM** telah mengeluarkan Peringatan Publik (Public Warning) tentang kantong plastik daur ulang yang menyarankan untuk tidak menggunakannya sebagai wadah makanan.
- Untuk daging atau makanan siap saji lainnya, jangan langsung membungkusnya dengan kantong kresek, terutama yang berwarna hitam.



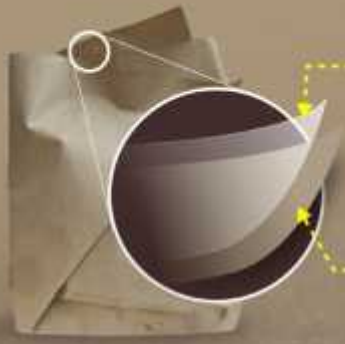
Jenis bahan plastik yang relatif aman digunakan :

HDPE, LDPE polietilen tereftalat (PET), dan polipropilen (PP) dan yang telah mencantumkan logo tara pangan berupa simbol berbentuk gelas dan garpu.



Mengenal Kertas Cokelat

Apa saja bagian dalam Kertas Cokelat?



Plastik laminasi, terbuat dari plastic polietilen

Kertas daur ulang

pom.go.id [@bpom.official](https://www.facebook.com/bpom.official) [@bpom_r1](https://www.instagram.com/bpom_r1) [@bpom_r1](https://www.instagram.com/bpom_r1)



Mengenal Kertas Cokelat

Tepat menggunakan Kertas Cokelat



Untuk mewadahi pangan siap saji dengan waktu simpan tidak lama



Simpan kemasan tersebut di tempat yang tidak lembab, untuk menghindari pertumbuhan mikroba



Pastikan lapisan plastic laminasi tidak rusak atau bocor saat digunakan

pom.go.id [@bpom.official](https://www.facebook.com/bpom.official) [@bpom_r1](https://www.instagram.com/bpom_r1) [@bpom_r1](https://www.instagram.com/bpom_r1)



Apa Itu Perlengkapan Makan dan Minum Melamin?

Perlengkapan Makan dan Minum Melamin adalah perlengkapan makan dan minum yang dibuat dari resin sintesis hasil kondensasi melamin dan formaldehid, urea dengan formaldehid, fenolik dengan formaldehid dan atau gabungan antara ketiganya dengan formaldehid yang bersentuhan langsung dengan makanan dan minuman.



(Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 77/M-IND/PER/9/2015 Tentang Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia Melamin-Perlengkapan Makan dan Minum Secara Wajib)

Tips Menggunakan Perlengkapan Makan dan Minum Melamin



Pilih yang mencantumkan petunjuk penggunaan, merk dan nama produsen yang jelas dan gunakan sesuai petunjuk penggunaan

Pilih yang mencantumkan logo SNI dan tara pangan, jangan gunakan yang rusak dan permukaannya terkelupas atau tergores



Mengenal Perlengkapan Makan dan Minum Melamin



Tips Menggunakan Perlengkapan Makan dan Minum Melamin

Jangan menggunakan perlengkapan makan dan minum melamin dalam microwave atau oven



Jangan menggunakan perlengkapan makan atau minum melamin untuk wadah makanan yang asam, terlebih dalam keadaan panas



Jangan gunakan sabut logam dan/atau bahan kimia pembersih yang bersifat abrasif untuk membersihkan perlengkapan makan dan minum melamin





TERIMA KASIH