



BUPATI CILACAP
PROVINSI JAWA TENGAH

PERATURAN BUPATI CILACAP
NOMOR 33 TAHUN 2024

TENTANG

STANDARDISASI INDUSTRI GULA COKLAT SUKROSA

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

- Menimbang : a. bahwa salah satu makna Alinea IV Pembukaan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia 1945 menegaskan tujuan negara adalah memajukan kesejahteraan umum, maka pemerintah daerah perlu mewujudkan kesejahteraan sosial, ekonomi, serta mempromosikan nilai-nilai Pancasila dan prinsip-prinsip konstitusi dalam industri gula coklat sukrosa serta pengaturan standar untuk bahan-bahan, proses produksi, label produk untuk memastikan bahwa produk aman, berkualitas, dan memenuhi harapan konsumen;
- b. bahwa dengan adanya standardisasi industri gula coklat sukrosa, masyarakat dapat meningkatkan kesejahteraan sosial ekonomi dan menjadi acuan bagi pelaku usaha, konsumen, masyarakat secara luas untuk menghasilkan produk yang bermutu, aman untuk dikonsumsi;
- c. bahwa dalam rangka mewujudkan pangan aman sesuai ketentuan Pasal 71 Peraturan Daerah Kabupaten Cilacap Nomor 9 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Ketahanan Pangan perlu mengatur tentang standardisasi industri gula coklat sukrosa sebagai standar keamanan pangan dan mutu pangan olahan gula coklat sukrosa di Kabupaten Cilacap
- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c, perlu menetapkan Peraturan Bupati tentang Standardisasi Industri Gula Coklat Sukrosa;
- Mengingat : 1. Pasal 18 ayat (6) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945;
2. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 1950 tentang Pembentukan Daerah-Daerah Kabupaten Dalam Lingkungan Propinsi Djawa Tengah (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 1950 Nomor 42);
3. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244 Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587) sebagaimana telah diubah beberapa kali terakhir dengan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi Undang-Undang (Lembaran Negara

- Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 41 Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6856);
4. Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2023 tentang Provinsi Jawa Tengah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 58, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6867);
 5. Peraturan Daerah Kabupaten Cilacap Nomor 9 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Ketahanan Pangan (Lembaran Daerah Kabupaten Cilacap Tahun 2019 Nomor 9, Tambahan Lembaran Daerah Kabupaten Cilacap Nomor 175);
 6. Peraturan Daerah Kabupaten Cilacap Nomor 10 Tahun 2022 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Resiko Di Kabupaten Cilacap (Lembaran Daerah Kabupaten Cilacap Tahun 2022 Nomor 10, Tambahan Lembaran Daerah Kabupaten Cilacap Nomor 192);

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN BUPATI TENTANG STANDARDISASI INDUSTRI GULA COKLAT SUKROSA.

BAB I KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Bupati ini yang dimaksud dengan :

1. Daerah adalah Kabupaten Cilacap.
2. Pemerintah Daerah adalah kepala daerah sebagai unsur penyelenggara Pemerintahan Daerah yang memimpin pelaksanaan urusan pemerintahan yang menjadi kewenangan daerah otonom.
3. Bupati adalah Bupati Cilacap.
4. Pengawasan adalah proses dalam menetapkan ukuran kinerja dan pengambilan tindakan yang dapat mendukung pencapaian hasil yang diharapkan sesuai dengan kinerja yang telah ditetapkan.
5. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, peternakan, perairan, dan air baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
6. Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.
7. Produksi pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali dan mengubah bentuk pangan.
8. Gula coklat sukrosa adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan gula sukrosa dengan atau tanpa penambahan nira pohon palma atau gula merah palma atau tetes tebu (*molases*) atau campurannya, berbentuk padat, serbuk atau kristal, dan berwarna coklat.

9. Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.
10. Label Pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan kedalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan, yang selanjutnya pada Peraturan Bupati ini disebut Label gula coklat sukrosa.
11. Iklan Pangan adalah setiap keterangan atau pernyataan mengenai Pangan dalam bentuk gambar, tulisan, atau bentuk lain yang dilakukan dengan berbagai cara untuk pemasaran dan atau perdagangan pangan.
12. Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha yang melakukan usaha dan/atau kegiatan pada bidang tertentu.
13. Mutu Pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan dan kandungan gizi pangan.
14. Bahan Tambahan Pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat dan/atau bentuk pangan.
15. Perizinan Berusaha adalah legalitas yang diberikan kepada pelaku Usaha untuk memulai dan menjalankan usaha dan/atau kegiatannya yang dinilai berdasar tingkat risiko kegiatan usaha.
16. 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.
17. Pangan produksi IRTP adalah pangan olahan hasil produksi IRTP yang diedarkan dalam kemasan eceran dan berlabel.
18. Sertifikat Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga, yang selanjutnya disingkat SPP-IRT adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati terhadap Pangan Olahan Produksi IRTP di wilayah kerjanya yang memenuhi persyaratan penerbitan SPP-IRT dalam rangka Peredaran Pangan Olahan Produksi IRTP
19. Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga yang selanjutnya disingkat CPPB-IRT adalah persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan bahan pangan di seluruh mata rantai produksi pangan mulai bahan baku sampai produk akhir.
20. Air limbah adalah air bekas atau sisa produksi gula coklat sukrosa.
21. Tim Jejaring Keamanan Pangan Daerah yang selanjutnya disebut Tim JKPD adalah Tim Jejaringan Keamanan Pangan Daerah Kabupaten Cilacap.

Pasal 2

- (1) Peraturan Bupati ini dibentuk dengan maksud untuk mewujudkan kepastian hukum dan sebagai pedoman dalam melakukan pembinaan usaha industri gula coklat sukrosa dan pengawasan keamanan pangan dan pengawasan air limbah serta penerapan sanksi.

- (2) Peraturan Bupati ini dibentuk dengan tujuan:
- a. memberikan pedoman berupa standardisasi industri gula coklat sukrosa bagi pelaku usaha dalam menjalankan industrinya;
 - b. menghasilkan produk gula coklat sukrosa yang memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi bagi konsumsi masyarakat;
 - c. mewujudkan sistem produksi dan perdagangan gula coklat sukrosa yang jujur dan bertanggungjawab;
 - d. mewujudkan kegiatan penjaminan mutu produksi gula coklat sukrosa;
 - e. meningkatkan nilai tambah dan daya saing gula coklat sukrosa di pasar dalam negeri dan luar negeri.

Pasal 3

Ruang Lingkup Peraturan Bupati ini meliputi:

- a. Perizinan Berusaha;
- b. Persyaratan Keamanan pangan;
- c. Pengolahan Air Limbah;
- d. Pengawasan Keamanan dan Mutu Pangan; dan
- e. Sanksi.

BAB II

PERIZINAN BERUSAHA

Pasal 4

- (1) Perizinan Berusaha gula coklat sukrosa yang diproduksi oleh usaha menengah kecil dapat dilakukan melalui Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, yaitu perizinan berusaha berdasarkan tingkat risiko rendah.
- (2) Kelengkapan perizinan berusaha bagi usaha dan/atau kegiatan atau industri produksi gula coklat sukrosa dengan permodalan bersumber dari dalam negeri dan di bawah Rp10.000.000.000,- (sepuluh milyar rupiah) masuk dalam kategori Usaha Mikro Kecil dan Menengah.
- (3) Usaha dan/atau kegiatan atau industri produksi gula coklat sukrosa sebagaimana pada ayat (1) baik usaha berbadan hukum maupun perseorangan masuk dalam Klasifikasi Baku Lapangan Indonesia (KBLI) dengan kode 10729, yaitu Industri Pengolahan Gula Lainnya Bukan Sirup.
- (4) Kriteria sebagai dimaksud pada ayat (2) mencakup usaha pengolahan gula ke dalam bentuk lain, termasuk pembuatan gula batu, gula cair, tepung gula, gula pengganti dari jus tebu, bit, maple gula cair, gula stevia, kelapa, nira, aren dan molasse (harum manis), topping (non-buah) saus manis dan gula merah yang tidak murni dari nira sebagai bahan baku utamanya dan yang tidak termasuk dalam kelompok 10721 sd. 10723.
- (5) Usulan permohonan SPP-IRT usaha gula coklat sukrosa digolongkan dalam kategori pangan 11.2 yaitu Gula Merah, Tidak Termasuk dalam Kategori Pangan 11.1.3 (Gula Putih Lembab (*Soft White Sugar*), Gula Merah Lembab (*Soft Brown Sugar*), Sirup Glukosa, Sirup Glukosa Kering (*Dried Glucose Syrup*), Gula Tebu Mentah.

- (6) Standar dan/atau persyaratan untuk pangan olahan meliputi:
- a. keamanan;
 - b. kemanfaatan;
 - c. mutu;
 - d. gizi; dan
 - e. label serta informasi produk.

Pasal 5

- (1) Perizinan berusaha sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (1) dapat mengajukan pemenuhan komitmen SPP-IRT.
- (2) Ketentuan persyaratan SPP-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yaitu:
 - a. mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan;
 - b. persyaratan CPPB-IRT atau *higiene*, sanitasi dan dokumentasi;
 - c. label dan iklan pangan olahan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;
 - d. cara pembuatan menggunakan peralatan manual sampai dengan semi otomatis; dan
 - e. lokasi produksi dilakukan di rumah tinggal.
- (3) Lokasi produksi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf e dibuktikan dengan nama pemilik yang disertakan dengan identitas kependudukan yang sah.
- (4) Apabila tidak memenuhi ketentuan pada ayat (2) huruf e maka dapat mengajukan perizinan berusaha sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

BAB III

PERSYARATAN KEAMANAN, MUTU PANGAN, LABEL DAN IKLAN PANGAN

Pasal 6

Gula coklat sukrosa yang diproduksi dan diperdagangkan harus memenuhi persyaratan Keamanan Pangan, Mutu Pangan, persyaratan label dan iklan Pangan.

Pasal 7

- (1) Bahan baku pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 yang akan digunakan dalam produksi gula coklat sukrosa wajib memenuhi persyaratan Keamanan Pangan.
- (2) Penggunaan bahan baku dan bahan tambahan pangan pada industri gula coklat sukrosa tidak boleh mengganggu, merugikan, dan atau membahayakan kesehatan.
- (3) Setiap orang yang melakukan produksi gula coklat sukrosa untuk diedarkan wajib memenuhi kriteria sebagai berikut:
 - a. bahan tambahan pangan tidak melampaui ambang batas maksimal sebagaimana diatur dalam Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan; dan
 - b. tidak menggunakan bahan yang dilarang sebagaimana diatur dalam Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan, untuk digunakan sebagai bahan tambahan Pangan.
- (4) Ketentuan mengenai batas maksimal bahan tambahan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf a dan huruf b sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (5) Sarana produksi gula coklat sukrosa harus memenuhi aspek *Higiene* Sanitasi dan dokumentasi sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Bupati ini.

- (6) Setiap orang yang melanggar ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dikenakan sanksi administratif berupa:
 - a. peringatan tertulis;
 - b. penghentian sementara kegiatan usaha;
 - c. penarikan produk dari peredaran;
 - d. pencabutan izin edar;
 - e. pencabutan Perizinan Berusaha; dan/atau
 - f. penutupan usaha.
- (7) Sanksi administratif berupa peringatan tertulis sebagaimana dimaksud pada ayat (6) huruf a dikenai sebanyak 3 (tiga) kali dengan jangka waktu masing-masing 30 (tiga puluh) hari kalender.
- (8) Dalam hal setiap orang tidak melaksanakan kewajiban setelah berakhirnya jangka waktu peringatan tertulis ke 3 (tiga) sebagaimana dimaksud pada ayat (7) dikenai sanksi administratif berupa penghentian sementara kegiatan usaha selama 30 (tiga puluh) hari kalender.
- (9) Dalam waktu 30 (tiga puluh) hari kalender sejak berakhirnya masa pengenaan sanksi administratif berupa penghentian sementara kegiatan usaha, setiap orang yang tidak melaksanakan kewajibannya, dikenai sanksi penarikan produk dari peredaran, pencabutan izin edar, pencabutan Perizinan Berusaha dan/atau penutupan usaha.

Pasal 8

- (1) Setiap Orang yang melakukan Produksi Gula Coklat Sukrosa untuk diedarkan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 7 ayat (3) harus memenuhi persyaratan mutu dan gizi pangan.
- (2) Persyaratan mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yaitu:
 - a. gula (dihitung sebagai sakarosa) minimal 80% (padat), minimal 90% (serbuk/kristal)
 - b. gula reduksi maksimal 10% (padat), maksimal 6% (serbuk/kristal)
 - c. Penggunaan *molases* sesuai peruntukan untuk pangan (*food grade*).
- (3) Molases sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf c adalah hasil samping pabrik gula, berupa cairan kental berwarna coklat kehitam-hitaman, berbau khas, berasa sepet manis, sebagai produk dari proses pemisahan terakhir gula kristal dari masakan tebu (*Saccharum officinarum* L) tanpa penambahan air dan bahan lainnya.
- (4) Syarat mutu molases sebagaimana dimaksud pada ayat (3) meliputi:
 - a. mutu A: kadar gula total sebagai invert minimal 60,0% (b/b);
 - b. mutu B: kadar gula total sebagai invert minimal 52,0% (b/b); dan
 - c. mutu C: kadar gula total sebagai invert minimal 47,0% (b/b).
- (5) Persyaratan gizi gula coklat sukrosa mengandung:
 - a. karbohidrat;
 - b. protein;
 - c. gula; dan
 - d. mikronutrien.

Pasal 9

- (1) Setiap orang yang memproduksi gula coklat sukrosa sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (1) untuk diperdagangkan harus mencantumkan label.
- (2) Label sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berisikan keterangan gula coklat sukrosa yang bersangkutan.
- (3) Pencantuman label sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditulis atau dicetak dengan menggunakan Bahasa Indonesia dan memuat paling sedikit keterangan mengenai:
 - a. nama produk yang terdiri dari nama jenis pangan dan nama dagang;
 - b. nama jenis pangan harus dicantumkan pada Label pangan, yaitu "Gula Coklat Sukrosa";
 - c. nama dagang dapat dicantumkan pada label pangan;
 - d. bahan yang digunakan;
 - e. berat bersih atau isi bersih;
 - f. nama dan alamat pihak yang memproduksi;
 - g. tanggal dan kode produksi;
 - h. tanggal, bulan, dan tahun kadaluwarsa;
 - i. nomor Perizinan Berusaha; dan
 - j. halal bagi yang dipersyaratkan.
- (4) Dalam hal gula coklat sukrosa dijual kepada pelaku usaha untuk diolah kembali menjadi Pangan Olahan lainnya, Label harus memuat keterangan paling sedikit mengenai:
 - a. nama produk;
 - b. berat bersih atau isi bersih;
 - c. nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor;
 - d. tanggal dan kode produksi; dan
 - e. keterangan kadaluwarsa.
- (5) Keterangan pada label sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dan ayat (4) ditampilkan secara tegas dan jelas agar mudah dibaca dan dipahami.

Pasal 10

- (1) Iklan pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (2) huruf c dapat memuat keterangan atau pernyataan mengenai pangan dalam bentuk gambar, tulisan atau bentuk lain yang dilakukan dengan berbagai cara untuk pemasaran dan atau perdagangan pangan.
- (2) Iklan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) memuat keterangan yang benar dan jelas, tidak menyesatkan, tidak bertentangan dengan norma hukum dan kesusilaan, tidak menjelek-jelekkan produk lain dan tidak menyatakan klaim kesehatan.

BAB IV PENGOLAHAN LIMBAH

Pasal 11

- (1) Penanggung jawab Usaha dan/atau Kegiatan yang harus dilengkapi SPPL, wajib melakukan pengolahan air limbah sebelum dibuang dan/atau dimanfaatkan.
- (2) Air limbah sebagaimana dimaksud pada ayat (1) bersumber dari aktivitas utama produksi dan aktivitas pendukung produksi gula coklat sukrosa.

- (3) Pengolahan air limbah sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan dalam suatu Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL).
- (4) Sebagai panduan dalam pengolahan air limbah sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Penanggung jawab Usaha dan/atau Kegiatan wajib menyusun standar teknis pemenuhan baku mutu air limbah.
- (5) Air limbah setelah dilakukan pengolahan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) hanya boleh :
 - a. dibuang ke sungai atau waduk atau rawa atau danau atau laut (setelah dilakukan pengolahan); dan/atau
 - b. dimanfaatkan untuk penyiraman tanaman, pencucian, diresapkan ke permukaan tanah (setelah dilakukan pengolahan).
- (6) Kualitas air limbah dari aktivitas utama industri produksi gula coklat sukrosa tidak boleh melebihi baku mutu (kadar pencemar) sebagai berikut:
 - a. suhu = 38°C;
 - b. pH = 6 – 9;
 - c. padatan terlarut = 1000 mg/L;
 - d. padatan tersuspensi = 50 mg/L;
 - e. bod = 50 mg/L;
 - f. cod = 100 mg/L; dan
 - g. debit = 0,4 m³ per ton produk.
- (7) Apabila suatu usaha dan/atau kegiatan tidak melaksanakan ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (4) dikenakan sanksi administratif berupa:
 - a. peringatan tertulis;
 - b. penghentian sementara kegiatan usaha;
 - c. penarikan produk dari peredaran;
 - d. pencabutan izin edar;
 - e. pencabutan Perizinan Berusaha; dan/atau
 - f. penutupan usaha.
- (8) Sanksi administratif berupa peringatan tertulis sebagaimana dimaksud pada ayat (7) huruf a dikenai sebanyak 3 (tiga) kali dengan jangka waktu masing-masing 30 (tiga puluh) hari kalender.
- (9) Dalam hal setiap orang tidak melaksanakan kewajiban setelah berakhirnya jangka waktu peringatan tertulis ke 3 (tiga) sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dikenai sanksi administratif berupa penghentian sementara kegiatan usaha selama 30 (tiga puluh) hari kalender.
- (10) Dalam waktu 30 (tiga puluh) hari kalender sejak berakhirnya masa pengenaan sanksi administratif berupa penghentian sementara kegiatan usaha, setiap orang yang tidak melaksanakan kewajibannya, dikenai sanksi penarikan produk dari peredaran, pencabutan izin edar, pencabutan Perizinan Berusaha dan/atau penutupan usaha.

BAB V PENGAWASAN

Pasal 12

- (1) Tim JKPD berwenang melakukan pengawasan mutu dan keamanan pangan bersama perangkat daerah terkait meliputi keamanan, mutu, gizi, label dan iklan pangan olahan, serta cemaran lingkungan.

- (2) Tim JKPD sebagaimana dimaksud pada ayat (1) bertugas:
 - a. melaksanakan koordinasi dalam jejaring pengawasan pangan daerah;
 - b. melaksanakan pemeriksaan dan pengujian pangan agar memenuhi mutu dan keamanan pangannya;
 - c. melakukan pengkajian, pengolahan dan analisa hasil pelaksanaan pengawasan dan pemantauan keamanan pangan; dan
 - d. melaksanakan pengawasan melalui pemeriksaan terhadap kegiatan atau proses Produksi, Penyimpanan, Pengangkutan, dan/ atau Perdagangan Pangan.
- (3) Apabila Tim JKPD menemukan pelanggaran dalam proses produksi industri gula coklat sukrosa dapat menindaklanjuti dengan pemberian sanksi administratif kepada pelaku usaha dan menindaklanjuti sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (4) Pengawasan yang dilakukan Tim JKPD sebagaimana dimaksud pada ayat (1) mencakup Pengawasan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko yang dilakukan secara terintegrasi dan terkoordinasi antar Perangkat Daerah di lingkungan Pemerintah Daerah melalui subsistem Pengawasan pada Sistem OSS.
- (5) Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (4) dilakukan dengan mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pelaku Usaha terhadap indikator yang meliputi:
 - a. tata ruang dan standar bangunan gedung;
 - b. standar kesehatan, keselamatan, dan/atau lingkungan hidup;
 - c. standar pelaksanaan kegiatan usaha;
 - d. persyaratan dan kewajiban yang diatur dalam norma, standar, prosedur, dan kriteria; dan/atau
 - e. keharusan atas penyampaian laporan dan/atau pemanfaatan insentif dan fasilitas Penanaman Modal.
- (6) Ketentuan pelaksanaan pengawasan Perizinan Berbasis Risiko sebagaimana dimaksud pada ayat (4) dilakukan pada industri gula coklat sukrosa yang memiliki izin edar SPP-IRT dengan menggunakan form CPPB-IRT.

Pasal 13

- (1) Sertifikat Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga digunakan sebagai bukti penyampaian komitmen pelaku usaha akan menjamin keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan yang diproduksi untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran di wilayah Indonesia.
- (3) Pemenuhan terhadap persyaratan dilakukan melalui penyampaian komitmen dan menginput serta mengunggah data Pangan Olahan yang didaftarkan secara elektronik, selanjutnya sistem akan melakukan evaluasi secara mandiri (*self assessment*) untuk Pangan Olahan yang dapat disetujui pernyataan komitmennya.
- (4) Pemenuhan komitmen berupa pernyataan mandiri (*self declaration of comfirmity*) terkait pemenuhan :
 - a. mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan;
 - b. memenuhi persyaratan CPPB-IRT atau higiene, sanitasi dan dokumentasi; dan
 - c. memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan.

- (5) Pengawasan dilakukan 3 (tiga) bulan sejak SPP-IRT diterbitkan untuk melihat kesesuaian pemenuhan SPP-IRT, apabila dalam jangka waktu 3 bulan seluruh aspek pemenuhan komitmen belum terpenuhi maka pelaku usaha diberikan tenggat waktu untuk melakukan pemenuhan dalam waktu 3 bulan sejak dikeluarkannya.

BAB VI KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 14

Pada saat Peraturan Bupati ini mulai berlaku, maka segala jenis kegiatan pengawasan dan pembinaan yang dilakukan perangkat daerah sebelum ditetapkannya peraturan ini, dinyatakan tetap berlaku.

BAB VII KETENTUAN PENUTUP

Pasal 15

Peraturan Bupati ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar supaya setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Bupati ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Kabupaten Cilacap.

Ditetapkan di Cilacap
pada tanggal 4 September 2024

Pj. BUPATI CILACAP,

Cap&ttd

MOHAMAD ARIEF IRWANTO

Diundangkan di Cilacap
pada tanggal 4 September 2024

Plh. SEKRETARIS DAERAH
KABUPATEN CILACAP,

Cap&ttd

SUMBOWO

BERITA DAERAH KABUPATEN CILACAP TAHUN 2024 NOMOR 33

LAMPIRAN
PERATURAN BUPATI CILACAP
NOMOR 33 TAHUN 2024
TENTANG
STANDARDISASI INDUSTRI GULA
COKLAT SUKROSA

PEMENUHAN ASPEK *HIGIENE* SANITASI IRTP

A. LOKASI, BANGUNAN DAN FASILITAS

1. Halaman bersih, rapi, tidak becek, tidak tercium bau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran;
2. Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, mudah dibersihkan, dan barang tertata rapi sesuai tempatnya;
3. Lantai, dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara, bebas dari debu, sarang laba-laba; dan
4. Ventilasi, pintu dan jendela terawat, bersih dan tidak berdebu.

B. PENCAHAYAAN

Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan.

C. SIRKULASI UDARA RUANG

Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap.

D. AIR BERSIH

Sumber air bersih aman dan jumlah cukup.

E. AIR KOTOR

Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang.

F. FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET

Jumlah cukup, tersedia air, sabun dan alat bantu pengering tangan, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.

G. PEMBUANGAN SAMPAH

Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.

H. RUANG PENGOLAHAN MAKANAN

1. Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian; dan
2. Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di gudang).

I. KARYAWAN

1. Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA); dan
2. Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.

J. MAKANAN

1. Sumber makanan, keutuhan dan tidak rusak; dan
2. Bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluwarsa.

K. PERLINDUNGAN MAKANAN

1. Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (*thawing*); dan
2. Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.

L. PERALATAN MAKAN DAN MASAK

1. Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharanya;
2. Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang;
3. Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, Perendaman, pencucian dan pembilasan;
4. Bahan racun / pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label / tanda yang jelas untuk digunakan; dan
5. Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.

M. PEMENUHAN ASPEK DOKUMENTASI IRTP

1. PRODUKSI

- a. IRTP memiliki dokumen produksi yang akurat, mutakhir dan dapat di telusur;
- b. Dokumentasi penerimaan bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP) dan bahan penolong harus memuat nama bahan, jumlah, tanggal pembelian, nama dan alamat pemasok;
- c. Mencatat komposisi dan formulasi/penimbangan bahan yang ditentukan secara baku setiap saat secara konsisten;
- d. Produk akhir harus memuat nama jenis produk, tanggal produksi, kode produksi dan jumlah produksi;
- e. Catatan dan dokumen disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang dihasilkan;
- f. Format pelabelan sesuai ketentuan (mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih / isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor PIRT);
- g. Label tidak mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi.

2. PENYIMPANAN

Dokumentasi penyimpanan bahan dan produk akhir menggunakan sistem *First In First Out* (FIFO) dan sistem *First Expired First Out* (FEFO).

3. PEMBERSIHAN DAN SANITASI

- a. Dokumentasi fasilitasi sanitasi yang dilakukan secara berkala dengan adanya kartu pemeriksaan fasilitas; dan
- b. Dokumentasi alat-alat untuk kegiatan *higiene* sanitasi yang diberishkan secara berkala.

4. KESEHATAN KARYAWAN

Dokumentasi pemeriksaan kesehatan karyawan secara rutin

5. PELATIHAN

- a. Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan; dan
- b. Dokumentasi pelatihan tentang CPPB-IRT yang pernah diikuti oleh pemilik/penanggungjawab dan karyawan.

6. DISTRIBUSI

- a. Dokumentasi tempat distribusi/penjualan; dan
- b. Dokumentasi jumlah dan kode produksi pangan yang didistribusikan.

7. PENARIKAN PRODUK

Dokumentasi penarikan produk pangan dari peredaran yang diduga dapat menimbulkan penyakit/keracunan pangan dan / atau tidak memenuhi persyaratan.

FORMULIR

PEMERIKSAAN SARANA PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

Nama dan alamat fasilitas yang diperiksa	Kabupaten	
	PROVINSI	
	Nomor SPP-IRT	
Pemilik Fasilitas (Perusahaan atau Perorangan) :	Penanggungjawab :	
Jenis Pangan IRT :	Tanggal :	
Nama Pengawas Pangan :	Tujuan Pemeriksaan: Pemenuhan Komitmen PP-IRT Pemeriksaan Rutin IRTP	

<p>Cara Penetapan Ketidaksesuaian Sarana Produksi Pangan IRT</p> <p>1. Pemeriksaan sarana produksi pangan dilakukan berdasarkan CPPB-IRT.</p> <p>2. Bubuhkan tanda centang (√) apabila jawaban ya pada kotak dalam kolom yang telah disediakan menurut kategori ketidaksesuaian, yaitu Minor (MI), Mayor (MA), Serious (SE), atau Kritis (KR) yang ditemukan dalam pemeriksaan.</p>					
NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN			
A	LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI	MI	MA	SE	KR
1.	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor dan berdebu			<input type="checkbox"/>	
B.	BANGUNAN DAN FASILITAS	MI	MA	SE	KR
2.	Ruang produksi sempit, sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan		<input type="checkbox"/>		
3.	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, kotor, berdebu dan atau berlendir			<input type="checkbox"/>	
4.	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat, kotor, dan berdebu			<input type="checkbox"/>	

C.	PERALATAN PRODUKSI	MI	MA	SE	KR
5.	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor				<input type="checkbox"/>
6.	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor, dan tidak menjamin efektifnya sanitasi.			<input type="checkbox"/>	
7.	Alat ukur / timbangan untuk mengukur /menimbang berat bersih / isi bersih tidaktersedia atau tidak teliti.			<input type="checkbox"/>	
D.	SUPLAI AIR ATAU SARANA PENYEDIAAN AIR	MI	MA	SE	KR
8.	Air bersih tidak tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi		<input type="checkbox"/>		
9.	Air berasal dari suplai yang tidak bersih				<input type="checkbox"/>
E.	FASILITAS DAN KEGIATAN <i>HIGIENE</i> DAN SANITASI	MI	MA	SE	KR
10.	Sarana untuk pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik.		<input type="checkbox"/>		
11.	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan.			<input type="checkbox"/>	
12.	Sarana toilet/jamban kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi.			<input type="checkbox"/>	
13.	Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup.				<input type="checkbox"/>
F.	KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN	MI	MA	SE	KR
14.	Karyawan di bagian produksi pangan ada yang tidak merawat kebersihan badannya dan atau ada yang sakit				<input type="checkbox"/>
15.	Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan / atau mengenakan perhiasan			<input type="checkbox"/>	
16.	Karyawan tidak mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/ alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet/jamban.				<input type="checkbox"/>
17.	Karyawan bekerja dengan perilaku yang tidak baik (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.		<input type="checkbox"/>		
18.	Tidak ada Penanggungjawab higiene karyawan		<input type="checkbox"/>		
G.	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM <i>HIGIENE</i> DAN SANITASI	MI	MA	SE	KR
19.	Bahan kimia pencuci tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur, disimpan di dalam wadah tanpa label		<input type="checkbox"/>		

20.	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala			<input type="checkbox"/>	
21.	Hewan peliharaan terlihat berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan.				<input type="checkbox"/>
22.	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang.			<input type="checkbox"/>	
H.	PENYIMPANAN	MI	MA	SE	KR
23.	Bahan pangan, bahan pengemas disimpan bersama-sama dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding.				<input type="checkbox"/>
24.	Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang kotor.				<input type="checkbox"/>
I.	PENGENDALIAN PROSES	MI	MA	SE	KR
25.	IRTP tidak memiliki catatan; menggunakan bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan persyaratannya.				<input type="checkbox"/>
26.	IRTP tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi pangan.			<input type="checkbox"/>	
27.	IRTP tidak menggunakan bahan kemasan khusus untuk pangan.			<input type="checkbox"/>	
28.	BTP tidak diberi penandaan dengan benar			<input type="checkbox"/>	
29.	Alat ukur / timbangan untuk mengukur/ menimbang BTP tidak tersedia atau tidak teliti.			<input type="checkbox"/>	
J.	PELABELAN PANGAN	MI	MA	SE	KR
30.	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT				<input type="checkbox"/>
31.	Label mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi				<input type="checkbox"/>
K.	PENGAWASAN OLEH PENANGGUNG JAWAB	MI	MA	SE	KR
32.	IRTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)				<input type="checkbox"/>
33.	IRTP tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi			<input type="checkbox"/>	
L.	PENARIKAN PRODUK	MI	MA	SE	KR
34.	Pemilik IRTP tidak melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman				<input type="checkbox"/>

M.	PENCATATAN DAN DOKUMENTASI	MI	MA	SE	KR
35.	IRTP tidak memiliki dokumen produksi			<input type="checkbox"/>	
36.	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi.	<input type="checkbox"/>			
N.	PELATIHAN KARYAWAN	MI	MA	SE	KR
37.	IRTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan				<input type="checkbox"/>
	Jumlah Ketidaksesuaian KRITIS				
	Jumlah Ketidaksesuaian SERIUS				
	Jumlah Ketidaksesuaian MAYOR				
	Jumlah Ketidaksesuaian MINOR				
Level IRTP :					

Tanda Tangan Pengawas Pangan :

Tanda Tangan Pemilik / penanggungjawab IRTP :

Level IRTP	Jumlah Penyimpangan (maksimal)			
	Minor	Mayor	Serius	Kritis
Level I	1	1	0	0
Level II	1	2 – 3	0	0
Level III	NA*	4	1 – 4	0
Level IV	NA	NA	5	≥1

*NA= Tidak relevan

Catatan :

- Penyimpangan mulai dari yang terkecil yaitu minor, secara berurutan semakin besar sampai yang terbesar yaitu kritis
- IRTP dengan level I memiliki jumlah penyimpangan paling sedikit dan seterusnya sampai level IV dengan jumlah penyimpangan paling banyak

Pj. BUPATI CILACAP,

Cap&ttd

MOHAMAD ARIEF IRWANTO