



SALINAN

**BUPATI TULUNGAGUNG
PROVINSI JAWA TIMUR**

PERATURAN DAERAH KABUPATEN TULUNGAGUNG

NOMOR 3 TAHUN 2014

TENTANG

INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

BUPATI TULUNGAGUNG,

- Menimbang :
- a. bahwa hidup sehat merupakan harta yang sangat berharga bagi setiap manusia, untuk itu perlu dijaga terus-menerus dan di tingkatkan baik oleh diri sendiri maupun melalui pelayanan kesehatan;
 - b. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari dampak pangan olahan yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi agar tidak membahayakan kesehatan;
 - c. bahwa Peraturan Daerah Kabupaten Tulungagung Nomor 10 Tahun 2003 tentang Ijin Edar Hasil Industri Rumah Tangga Pangan dipandang sudah tidak sesuai dengan perkembangan hukum dan kebutuhan masyarakat;
 - d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud pada huruf a, huruf b dan huruf c, perlu menetapkan Peraturan Daerah tentang Industri Rumah Tangga Pangan;

- Mengingat :
1. Pasal 18 ayat (6) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945;
 2. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1950 tentang Pembentukan Daerah Kabupaten Dalam Lingkungan Propinsi Jawa Timur (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1950 Nomor 19, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 9) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 2 Tahun 1965 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1965 Nomor 19, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 2730);
 3. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik

- Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);
4. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 125, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4437) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2008 tentang Perubahan Kedua Atas Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 59, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4844);
 5. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
 6. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2011 tentang Pembentukan Peraturan Perundang-undangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2011 Nomor 82, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5234);
 7. Undang Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
 8. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3867);
 9. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);
 10. Peraturan Pemerintah Nomor 79 Tahun 2005 tentang Pedoman Pembinaan dan Pengawasan Penyelenggaraan Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2005 Nomor 165, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4593);
 11. Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintahan Antara Pemerintah, Pemerintahan Daerah Provinsi, dan Pemerintahan Daerah Kabupaten/Kota (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2007 Nomor 82, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4737);
 12. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 tentang

Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri rumah Tangga (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 409);

13. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 470);
14. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri rumah Tangga (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 471);
15. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 1 Tahun 2014 tentang Pembentukan Produk Hukum Daerah (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 32);
16. Peraturan Daerah Kabupaten Tulungagung Nomor 16 Tahun 2011 tentang Organisasi dan Tata Kerja Perangkat Daerah (Lembaran Daerah Kabupaten Tulungagung Tahun 2011 Nomor 02 Seri D);

Dengan Persetujuan Bersama

DEWAN PERWAKILAN RAKYAT DAERAH

KABUPATEN TULUNGAGUNG

dan

BUPATI TULUNGAGUNG

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN DAERAH TENTANG INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Daerah ini, yang dimaksud dengan:

1. Pemerintah Daerah adalah Pemerintah Kabupaten Tulungagung.
2. Bupati adalah Bupati Tulungagung.
3. Dinas adalah Dinas Kesehatan Kabupaten Tulungagung.
4. Kepala Dinas adalah Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Tulungagung.
5. Kepala Badan adalah Kepala Badan yang tugas dan tanggung jawabnya dibidang Pengawasan Obat dan Makanan.

6. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, 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.
7. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.
8. Industri Rumah Tangga Pangan, yang selanjutnya disebut IRTP adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis.
9. Pangan Produksi IRTP adalah Pangan Olahan hasil produksi Industri Rumah Tangga Pangan yang diedarkan dalam kemasan eceran dan berlabel.
10. Label Pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan.
11. Produksi Pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan.
12. Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga, yang selanjutnya disingkat CPPB-IRT adalah cara produksi yang memperhatikan aspek keamanan pangan bagi IRTP untuk memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak dikonsumsi
13. Kemasan Pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak.
14. Penyuluh Keamanan Pangan yang selanjutnya disingkat PKP adalah pegawai negeri sipil yang mempunyai kualifikasi PKP yang mempunyai kompetensi sesuai dengan bidangnya dalam produksi pangan dan diberi tugas untuk melakukan penyuluhan keamanan pangan dari organisasi yang kompeten.
15. Pengawas Pangan Kabupaten (*District Food Inspector*) yang selanjutnya disingkat DFI adalah pegawai negeri sipil yang mempunyai kualifikasi DFI, yang mempunyai kompetensi sesuai dengan bidangnya dalam produksi pangan dan diberi tugas untuk melakukan pengawasan keamanan pangan IRTP dalam rantai pangan dari organisasi yang kompeten.
16. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, yang selanjutnya disingkat SPP-IRT, adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati terhadap pangan produksi IRTP di wilayah kerjanya yang telah

memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT dalam rangka peredaran Pangan Produksi IRTP.

17. Nomor P-IRT adalah nomor Pangan Produksi IRT yang menjadi bagian tidak terpisahkan dari SPP-IRT dan wajib dicantumkan pada Label Pangan Produksi IRT yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT.

BAB II

MAKSUD, TUJUAN DAN RUANG LINGKUP

Pasal 2

Maksud disusunnya Peraturan Daerah ini untuk memberikan jaminan kepada masyarakat akan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi.

Pasal 3

Peraturan Daerah ini bertujuan untuk :

- a. memberikan prinsip-prinsip dasar keamanan pangan bagi IPRT dalam menerapkan CPPB-IRT agar dapat menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen;
- b. memberikan panduan bagi penyelenggara SPP-IRT guna memperlancar operasional pelaksanaan kegiatannya;
- c. memberikan panduan bagi tenaga PKP dan DFI dalam melakukan pembinaan dan pengawasan IRTP agar pangan yang beredar memenuhi persyaratan keamanan dan mutu.

Pasal 4

Ruang lingkup yang diatur dalam Peraturan Daerah ini meliputi :

- a. penyelenggaraan CPPB-IRT; dan
- b. pemberian SPP-IRT.

BAB III

CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA

Pasal 5

- (1) Setiap IRTP dalam seluruh aspek dan rangkaian kegiatannya wajib menerapkan CPPB-IRT.
- (2) CPPB-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dimaksudkan untuk menumbuhkan kepercayaan serta untuk melindungi konsumen.

- (3) CPPB-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) merupakan faktor penting untuk memenuhi standar keamanan dan mutu.
- (4) CPPB-IRT mencakup persyaratan :
- a. lokasi dan lingkungan produksi;
 - b. bangunan dan fasilitas;
 - c. peralatan Produksi;
 - d. suplai air atau sarana penyediaan air;
 - e. fasilitas dan kegiatan hygiene sanitasi;
 - f. kesehatan dan hygiene karyawan;
 - g. pemeliharaan dan program hygiene sanitasi;
 - h. penyimpanan;
 - i. pengendalian Proses;
 - j. pelabelan Pangan;
 - k. pengawasan oleh penanggung jawab;
 - l. penarikan produk;
 - m. pencatatan dan dokumentasi; dan
 - n. pelatihan karyawan.

BAB IV

SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

Pasal 6

- (1) Setiap IRTP yang memproduksi Pangan Olahan wajib memiliki SPP-IRT yang diterbitkan oleh Bupati.
- (2) SPP-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diberikan setelah IRTP memenuhi persyaratan.
- (3) Persyaratan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) harus dibuktikan dengan :
- a. Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan; dan
 - b. Hasil Rekomendasi Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- (4) Ketentuan mengenai tata cara pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga diatur lebih lanjut dengan Peraturan Bupati.

Pasal 7

- (1) SPP-IRT berlaku 5 (lima) tahun dan dapat diperpanjang selama memenuhi persyaratan.

- (2) Pangan Produksi IRTP yang SPP-IRT nya telah berakhir masa berlakunya dilarang diedarkan.
- (3) Pengajuan perpanjangan dapat dilaksanakan paling lambat 3 (tiga) bulan sebelum masa berlaku SPP-IRT berakhir.
- (4) Perubahan pemilik/penanggung jawab IRTP termasuk alamat harus dilaporkan kepada Bupati melalui Dinas.

Pasal 8

Setiap pemberian SPP-IRT, Bupati menyampaikan informasi secara periodik setiap 3 (tiga) bulan kepada Kepala Badan.

Pasal 9

Pemberian SPP-IRT sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6, harus mengacu kepada pedoman pemberian SPP-IRT sebagai dimaksud dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Daerah ini.

BAB V

JENIS PANGAN

Pasal 10

Jenis pangan Produksi IRTP yang diijinkan untuk memperoleh SPP-IRT sebagaimana tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Peraturan Daerah ini.

BAB VI

PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

Pasal 11

- (1) Dinas menyelenggarakan penyuluhan keamanan pangan.
- (2) Penyuluhan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan oleh Tenaga Penyuluh yang memiliki sertifikat penyuluh keamanan pangan yang dikeluarkan oleh Lembaga yang berwenang.
- (3) Peserta penyuluhan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri atas:
 - a. pemilik SPP-IRT ; dan/atau
 - b. penanggung jawab produksi IRTP.
- (4) Biaya penyelenggaraan penyuluhan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dibebankan pada Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah.

BAB VII

PELABELAN

Pasal 12

- (1) Setiap orang yang memproduksi atau menghasilkan pangan yang dikemas wajib mencantumkan label di dalam atau di kemasan pangan.
- (2) Pencantuman label pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan sedemikian rupa sehingga tidak mudah lepas dari kemasannya, tidak mudah luntur atau rusak, terletak pada bagian kemasan pangan yang mudah untuk dilihat dan dibaca.

Pasal 13

- (1) Label pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (1) berisikan keterangan mengenai pangan yang ada dalam kemasan.
- (2) Keterangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) sekurang-kurangnya terkait dengan :
 - a. nama produk;
 - b. daftar bahan yang digunakan;
 - c. berat bersih atau isi bersih;
 - d. nama dan alamat IRTP;
 - e. tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa;
 - f. kode produksi; dan
 - g. nomor P-IRT.

Pasal 14

- (1) Keterangan dan/atau pernyataan tentang pangan dalam label harus benar dan tidak menyesatkan, baik mengenai tulisan, gambar atau bentuk apapun lainnya;
- (2) Setiap orang dilarang memberikan keterangan atau pernyataan tentang pangan yang diperdagangkan melalui, dalam, dan/atau dengan label apabila keterangan atau pernyataan tersebut tidak benar atau menyesatkan.

Pasal 15

- (1) Pencantuman pernyataan tentang manfaat pangan bagi kesehatan dalam label hanya dapat dilakukan apabila didukung oleh fakta ilmiah yang dapat dipertanggungjawabkan.

- (2) Pada label dilarang dicantumkan pernyataan atau keterangan dalam bentuk apapun bahwa pangan yang bersangkutan dapat berfungsi sebagai obat, obat tradisional, dan/atau suplemen makanan.
- (3) Setiap orang dilarang mencantumkan pada label pangan tentang nama, logo atau identitas lembaga yang melakukan analisis.

Pasal 16

Setiap pencantuman pernyataan, keterangan dan/atau logo yang menginformasikan bahwa Pangan Produksi IRTP adalah halal, pencantumannya wajib mengikuti ketentuan peraturan perundang-undangan.

BAB VIII

PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 17

- (1) Bupati melakukan pembinaan dan pengawasan terhadap IRTP.
- (2) Bupati dalam melaksanakan pembinaan terhadap IRTP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat membentuk Tim.
- (3) Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pembinaan dan pengawasan diatur dengan Peraturan Bupati.

BAB IX

SANKSI ADMINISTRATIF

Pasal 18

- (1) Setiap Orang yang melanggar ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (1), Pasal 3 ayat (1), Pasal 9 ayat (1), Pasal 11 ayat (2), Pasal 12 ayat (2) dan ayat (3) dapat dikenai sanksi administratif berupa :
 - a. denda;
 - b. penghentian sementara kegiatan produksi;
 - c. penarikan Pangan Produksi IRTP dari peredaran oleh IRTP; dan/atau
 - d. pencabutan izin dan/atau sertifikat.
- (2) Tata cara pemberian sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur lebih lanjut dengan Peraturan Bupati.

BAB X

KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 19

Pada saat Peraturan Daerah ini berlaku SPP –IRT yang belum habis masa berlaku masih dapat digunakan sampai dengan habis masa berlakunya.

BAB XI

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 20

Pada saat Peraturan Daerah ini mulai berlaku, Peraturan Daerah Kabupaten Tulungagung Nomor 10 tahun 2003 tentang Ijin Edar Hasil Industri Rumah Tangga Pangan (Lembaran Daerah Kabupaten Tulungagung Tahun 2003 Nomor 5 Seri B) dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 21

Peraturan Daerah ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Daerah ini dengan penempatannya dalam Lembaran Daerah Kabupaten Tulungagung.

Ditetapkan di Tulungagung
pada tanggal 19 Mei 2014

BUPATI TULUNGAGUNG,

ttd

SYAHRI MULYO

Diundangkan di Tulungagung
pada tanggal 7 Oktober 2014
SEKRETARIS DAERAH

ttd

Ir. INDRA FAUZI, MM

Pembina Utama Madya
NIP. 19590919 199003 1 006

Lembaran Daerah Kabupaten Tulungagung
Tahun 2014 Nomor 15 Seri E

**PENJELASAN
ATAS
PERATURAN DAERAH KABUPATEN TULUNGAGUNG
NOMOR 3 TAHUN 2014
TENTANG
INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN**

I. UMUM

Keamanan Pangan merupakan kebutuhan pokok bagi masyarakat, karena makanan yang aman, bergizi akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan lainnya.

Keamanan pangan pada dasarnya adalah upaya higiene sanitasi, mutu dan kandungan gizi pada produk olahan industri rumah tangga.

Untuk mencapai itu maka diharuskan setiap Industri Rumah Tangga Pangan harus memenuhi persyaratan SPP – IRT yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan. Untuk pemenuhan persyaratan tersebut maka setiap IRT-P harus melakukan upaya CPPB –IRT.

II. PASAL DEMI PASAL

Pasal 1

Cukup jelas

Pasal 2

Cukup jelas

Pasal 3

Cukup jelas

Pasal 4

Cukup jelas

Pasal 5

Ayat (1)

Cukup jelas

Ayat (2)

Cukup jelas

Ayat (3)

Cukup jelas

Ayat (4)

a. Untuk menetapkan lokasi IRTP perlu mempertimbangkan keadaan dan kondisi lingkungan yang mungkin dapat merupakan sumber pencemaran potensial dan telah mempertimbangkan berbagai tindakan pencegahan yang mungkin dapat dilakukan untuk melindungi pangan yang diproduksinya.

b. Bangunan dan fasilitas IRTP seharusnya menjamin bahwa pangan tidak tercemar oleh bahaya fisik,

biologis, dan kimia selama dalam proses produksi serta mudah dibersihkan dan disanitasi.

- c. Tata letak peralatan produksi diatur agar tidak terjadi kontaminasi silang. Peralatan produksi yang kontak langsung dengan pangan sebaiknya didesain, dikonstruksi, dan diletakkan sedemikian untuk menjamin mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan.
- d. Sumber air bersih untuk proses produksi sebaiknya cukup dan memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan/atau air minum.
- e. Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi diperlukan untuk menjamin agar bangunan dan peralatan selalu dalam keadaan bersih dan mencegah terjadinya kontaminasi silang dari karyawan.
- f. Kesehatan dan higiene karyawan yang baik dapat menjamin bahwa karyawan yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan tidak menjadi sumber pencemaran.
- g. Pemeliharaan dan program sanitasi terhadap fasilitas produksi (bangunan, mesin/peralatan, pengendalian hama, penanganan limbah dan lainnya) dilakukan secara berkala untuk menjamin terhindarnya kontaminasi silang terhadap pangan yang diolah.
- h. Penyimpanan bahan yang digunakan dalam proses produksi (bahan baku, bahan penolong, BTP) dan produk akhir dilakukan dengan baik sehingga tidak mengakibatkan penurunan mutu dan keamanan pangan.
- i. Untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman, proses produksi harus dikendalikan dengan benar. Pengendalian proses produksi pangan industri rumah tangga pangan dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut :
 - Penetapan spesifikasi bahan;
 - Penetapan komposisi dan formulasi bahan;
 - Penetapan cara produksi yang baku ;
 - Penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan
 - Penetapan keterangan lengkap tentang produk yang akan dihasilkan termasuk nama produk, tanggal produksi, tanggal kadaluwarsa.
- j. Kemasan pangan IRT diberi label yang jelas dan informatif untuk memudahkan konsumen dalam memilih, menangani, menyimpan, mengolah dan mengonsumsi pangan IRT.
- k. Seorang penanggung jawab diperlukan untuk mengawasi seluruh tahap proses produksi serta pengendaliannya untuk menjamin dihasilkannya produk pangan yang bermutu dan aman.
- l. Penarikan produk pangan adalah tindakan menghentikan peredaran pangan karena diduga sebagai penyebab timbulnya penyakit/keracunan

pangan atau karena tidak memenuhi persyaratan/peraturan perundang-undangan di bidang pangan. Tujuannya adalah mencegah timbulnya korban yang lebih banyak karena mengkonsumsi pangan yang membahayakan kesehatan dan/atau melindungi masyarakat dari produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan keamanan pangan

- m. Pencatatan dan dokumentasi yang baik diperlukan untuk memudahkan penelusuran masalah yang berkaitan dengan proses produksi dan distribusi, mencegah produk melampaui batas kedaluwarsa, meningkatkan keefektifan sistem pengawasan pangan.
- n. Pimpinan dan karyawan IRTP harus mempunyai pengetahuan dasar mengenai prinsip-prinsip dan praktek hygiene dan sanitasi pangan serta proses pengolahan pangan yang ditanganinya agar mampu mendeteksi resiko yang mungkin terjadi dan bila perlu mampu memperbaiki penyimpangan yang terjadi serta dapat memproduksi pangan yang bermutu dan aman.

Pasal 6

Cukup jelas.

Pasal 7

Cukup jelas.

Pasal 8

Cukup jelas.

Pasal 9

Cukup jelas.

Pasal 10

Cukup jelas.

Pasal 11

Cukup jelas.

Pasal 12

Cukup jelas.

Pasal 13

Cukup jelas.

Pasal 14

Cukup jelas.

Pasal 15

Cukup jelas.

Pasal 16

Cukup jelas.

Pasal 17

Cukup jelas.

Pasal 18

Cukup jelas.

Pasal 19

Cukup jelas.

Pasal 20

Cukup jelas.

Pasal 21

Cukup jelas.

LAMPIRAN I : PERATURAN DAERAH
KABUPATEN TULUNGAGUNG
NOMOR 3 TAHUN 2014
TENTANG
INDUSTRI RUMAH TANGGA
PANGAN

PEDOMAN PEMBERIAN SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA

A. PENDAHULUAN

Pemenuhan pangan yang aman dan bermutu merupakan hak asasi setiap manusia, tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP). Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan dalam Pasal 111 ayat (1) menyatakan bahwa makanan dan minuman yang digunakan masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan. Terkait hal tersebut di atas, Undang-Undang tersebut mengamanatkan bahwa makanan dan minuman yang tidak memenuhi ketentuan standar, persyaratan kesehatan, dan/atau membahayakan kesehatan dilarang untuk diedarkan, ditarik dari peredaran, dicabut izin edar dan disita untuk dimusnahkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Dalam rangka produksi dan peredaran pangan oleh IRTP, Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan mengamanatkan bahwa pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga wajib memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang diterbitkan oleh Bupati/Walikota dan Kepala Badan POM menetapkan pedoman pemberian SPP-IRT.

Sementara itu, Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintahan Antara Pemerintah, Pemerintah Daerah Provinsi, dan Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota pada Bidang Kesehatan - sub bidang Obat dan Perbekalan Kesehatan, mengamanatkan bahwa pengawasan dan registrasi makanan minuman produksi rumah tangga merupakan urusan pemerintahan yang wajib diselenggarakan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota.

Di sisi lain, Pemerintah berkewajiban meningkatkan daya saing produk pangan industri rumah tangga melalui peningkatan kesadaran dan motivasi produsen tentang pentingnya pengolahan pangan yang higienis.

B. TUJUAN

Pedoman ini dimaksudkan sebagai dasar bagi Dinas dalam pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT).

C. JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP YANG DIIZINKAN UNTUK MEMPEROLEH SPP-IRT

Jenis pangan yang diizinkan untuk memperoleh SPP-IRT seperti tercantum pada Lampiran II sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari Peraturan Daerah ini.

D. TATA CARA PEMBERIAN SPP-IRT

1. Penerimaan Pengajuan Permohonan SPP-IRT

Permohonan diterima oleh Bupati melalui Dinas dan dievaluasi kelengkapan dan kesesuaiannya yang meliputi :

- a) Formulir Permohonan SPP-IRT sebagaimana tercantum dalam sub Lampiran I yang memuat informasi sebagai berikut :
 - 1) Nama jenis pangan
 - 2) Nama dagang
 - 3) Jenis kemasan
 - 4) Berat bersih/isi bersih (mg/g/kg atau ml/l/kl)
 - 5) Komposisi
 - 6) Tahapan produksi
 - 7) Nama, alamat, kode pos dan nomor telepon IRTP
 - 8) Nama pemilik
 - 9) Nama penanggungjawab
 - 10) Informasi tentang masa simpan (kedaluwarsa)
 - 11) Informasi tentang kode produksi
- b) Dokumen lain antara lain :
 - 1) Surat keterangan atau izin usaha dari Instansi yang berwenang
 - 2) Rancangan label pangan

2. Penyelenggaraan Penyuluhan Keamanan Pangan

- a) Penyelenggara Penyuluhan Keamanan Pangan dikoordinasikan oleh Bupati melalui Dinas.
- b) Kriteria Tenaga Penyuluh Keamanan Pangan (PKP) adalah Pegawai Negeri Sipil (PNS) yang memiliki Sertifikat kompetensi di bidang penyuluhan keamanan pangan dari Badan POM dan ditugaskan oleh Bupati melalui Dinas
- c) Narasumber pada penyuluhan keamanan pangan adalah tenaga PKP yang kompeten dari Dinas dan Balai Besar/Balai POM setempat.
- d) Peserta Penyuluhan Keamanan Pangan
Peserta Penyuluhan Keamanan Pangan adalah pemilik atau penanggung jawab IRTP.
Contoh Daftar Peserta Penyuluhan Keamanan Pangan dalam rangka Pemberian SPP-IRT sebagaimana tercantum dalam Sub Lampiran 2.
- e) Materi Penyuluhan Keamanan Pangan terdiri dari :
 - 1) Materi Utama :
 - (a) Peraturan perundang-undangan di bidang pangan
 - (b) Keamanan dan Mutu pangan
 - (c) Teknologi Proses Pengolahan Pangan
 - (d) Prosedur Operasi Sanitasi yang Standar (Standard Sanitation Operating Procedure /SSOP)
 - (e) Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).
 - (f) Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) .
 - (g) Persyaratan Label dan Iklan Pangan

- 2) Materi Pendukung
 - (a) Pencantuman label Halal
 - (b) Etika Bisnis dan Pengembangan Jejaring Bisnis IRTP.
- f) Metode Penyuluhan Keamanan Pangan
Materi penyuluhan keamanan pangan disampaikan dalam bentuk ceramah, diskusi, demonstrasi/peragaan simulasi, pemutaran video dan cara-cara lain yang mendukung pemahaman keamanan pangan.
- g) Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan sebagaimana tercantum dalam Sub Lampiran 3.
 - 1) Sertifikat ini diberikan kepada pemilik/penanggungjawab yang telah lulus mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan dengan hasil evaluasi minimal nilai cukup (60)
 - 2) Penomoran Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan adalah sebagai berikut :
Nomor Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan terdiri dari 3 (tiga) kolom dan 9 (sembilan) angka sesuai contoh berikut :

123 / 4567 / 89

Keterangan penomoran adalah sebagai berikut :

- (a) angka ke-1,2,3 pada Kolom I, menunjukkan nomor urut tenaga yang sudah memperoleh sertifikat di kabupaten/kota yang bersangkutan.
 - (b) angka ke-4,5,6,7 pada Kolom II, menunjukkan propinsi dan kabupaten/kota penyelenggara penyuluhan keamanan pangan
 - (c) angka ke-8,9 pada Kolom III, menunjukkan tahun penerbitan sertifikat
- h) Contoh laporan penyelenggaraan penyuluhan keamanan pangan dalam rangka pemberian SPP-IRT sebagaimana tercantum dalam Sub Lampiran 4.
- 3. Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga**
- a) Pemeriksaan sarana dilakukan setelah pemilik atau penanggungjawab telah memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan.
 - b) Pemeriksaan sarana produksi pangan IRT dilakukan oleh tenaga pengawas Pangan Kabupaten/Kota dengan dilengkapi surat tugas yang diterbitkan oleh Bupati / Walikota c.q. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.
 - c) Kriteria Tenaga Pengawas Pangan Kabupaten/Kota (District Food Inspector/DFI) adalah Pegawai Negeri Sipil (PNS) yang memiliki Sertifikat kompetensi pengawas pangan dari Badan POM.
 - d) Pemeriksaan sarana produksi IRTP sesuai dengan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
 - e) Jika hasil pemeriksaan sarana produksi menunjukkan bahwa IRTP masuk level I – II maka diberikan SPP-IRT sebagaimana tercantum dalam Sub Lampiran 5.
- 4. Pemberian Nomor P-IRT**
- a) Nomor P- IRT minimal terdiri dari 15 (lima belas) digit sebagai berikut :

P-IRT No. 1234567890123-45

- b) Penjelasan 15 (lima belas) digit sebagai berikut :
- 1) digit ke-1 menunjukkan kode jenis kemasan sesuai Sub Lampiran 6
 - 2) digit ke-2 dan 3 menunjukkan nomor urut/kode jenis pangan IRTP sesuai Sub Lampiran 7
 - 3) digit ke-4,5,6 dan 7 menunjukkan kode propinsi dan kabupaten/kota sesuai Sub Lampiran 8
 - 4) digit ke 8 dan 9 menunjukkan nomor urut pangan IRTP yang telah memperoleh SPP-IRT
 - 5) digit ke-10,11,12 dan 13 menunjukkan nomor urut IRTP di kabupaten/kota yang bersangkutan.
 - 6) digit ke 14 dan 15 menunjukkan tahun berakhir masa berlaku
- c) Nomor P-IRT diberikan untuk 1 (satu) jenis pangan IRT.
- d) Setiap perubahan, baik penambahan maupun pengurangan provinsi, kabupaten/kota, pemberian nomor disesuaikan dengan kode baru untuk Provinsi, Kabupaten, dan Kota yang diterbitkan oleh instansi yang berwenang dalam penerbitan kode propinsi, kabupaten dan kota.

E. PERPANJANGAN SPP – IRT DAN PERUBAHAN PEMILIK

1. Pengajuan perpanjangan SPP-IRT dapat dilakukan paling lambat 3 (tiga) bulan sebelum masa berlaku SPP-IRT berakhir.
2. Perubahan Pemilik/Penanggujawab Perubahan pemilik/penanggungjawab IRTP harus dilaporkan pada Bupati cq. Dinas Kesehatan Kabupaten

F. PENCABUTAN SPP – IRT

SPP-IRT dicabut oleh Bupati c.q. Dinas Kesehatan Kabupaten apabila terjadi salah satu dari hal-hal berikut :

1. Pemilik dan atau penanggung jawab perusahaan melakukan pelanggaran terhadap peraturan yang berlaku
2. Pangan terbukti sebagai penyebab Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan
3. Pangan mengandung Bahan Berbahaya
4. Sarana terbukti tidak sesuai dengan kriteria IRTP

G. MONITORING SPP-IRT

Bupati cq. Dinas Kesehatan Kabupaten wajib melakukan monitoring terhadap pemenuhan persyaratan SPP-IRT yang telah diterbitkan minimal 1 (satu) kali dalam setahun

H. SISTEM PENDATAAN DAN PELAPORAN

1. Pemberian SPP-IRT diinformasikan oleh Bupati cq. Dinas Kesehatan Kabupaten kepada Dinas Kesehatan Propinsi dan Balai Besar/Balai POM setempat.
Contoh daftar IRTP yang telah memperoleh SPP-IRT tercantum dalam Sub Lampiran 9.
2. Pencabutan SPP-IRT diinformasikan oleh Bupati cq. Dinas Kesehatan Kabupaten kepada Dinas Kesehatan Propinsi dan Balai Besar/Balai POM setempat.
3. Penyampaian informasi tentang pemberian dan pencabutan SPP-IRT serta perubahan dan penambahan jenis produk pangan dilakukan setiap 3 (tiga) bulan.



PEMERINTAH KABUPATEN TULUNGAGUNG
DINAS KESEHATAN

Jl. Pahlawan Nomor 1 Telepon : (0355) 321924, 326888
TULUNGAGUNG

FORMULIR
PERMOHONAN SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH
TANGGA
(SPP-IRT)

1. Nama jenis pangan :
sesuai nama jenis pangan IRT)
2. Nama dagang :
3. Jenis kemasan :
4. Berat bersih/isi bersih :
(g/mg/kg atau l/ml/kl)
5. Komposisi :
6. Proses Produksi :
7. Informasi tentang masa simpan :
(kedaluwarsa)
8. Informasi tentang kode produksi :
9. Nama, alamat, kode pos :
dan nomor telepon IRTP :
10. Nama pemilik :
11. Nama penanggungjawab :

Tulungagung,
Pemilik/Penanggungjawab

ttd

(.....)

Sub Lampiran 2

**DAFTAR PESERTA
PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN DALAM RANGKA PEMBERIAN
SPP-IRT**

NO	NAMA	JABATAN (PEMILIK / PENANGGUNGJAWAB)	SERTIFIKAT PKP NO. :	NAMA DAN ALAMAT IRTP	NILAI

Tulungagung,
DINAS KESEHATAN TULUNGAGUNG
KEPALA,

.....
NIP.



PEMERINTAH KABUPATEN TULUNGAGUNG

DINAS KESEHATAN

Jl. Pahlawan Nomor 1 Telepon : (0355) 321924, 326888
TULUNGAGUNG

SERTIFIKAT PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : ... / ... / ..

Diberikan kepada :

Nama :
Jabatan : Pemilik / Penanggungjawab *)
Alamat :

Yang telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dalam rangka Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga Nomor HK. tanggal yang diselenggarakan di :

Kabupaten :
Propinsi :
Pada tanggal : s/d

Tulungagung,

Kepala Dinas Kesehatan

ttd

(.....)

CONTOH

**LAPORAN PENYELENGGARAAN
PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN DALAM RANGKA PEMBERIAN
SPP-IRT**

Berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK. tanggal tentang Pedoman Pemberian SPP-IRT, Pemerintah Kabupaten Tulungagung cq. Dinas Kesehatan Kabupaten Tulungagung telah menyelenggarakan Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dalam rangka Pemberian SPP-IRT pada tanggal s/d dengan jumlah peserta orang.

Kepada pemilik / penanggungjawab IRTP yang mengikuti PKP dalam rangka pemberian SPP-IRT dengan baik telah diberikan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) Nomor s/d

Sedangkan kepada IRTP yang produk pangannya telah memenuhi persyaratan SPP-IRT telah diberikan SPP-IRT seperti terlampir.

Penyelenggaraan PKP dan pemberian SPP-IRT telah sesuai.

Tulungagung,

Kepala Dinas Kesehatan

ttd

(.....)



PEMERINTAH KABUPATEN TULUNGAGUNG

DINAS KESEHATAN

Jl. Pahlawan Nomor 1 Telepon : (0355) 321924, 326888
TULUNGAGUNG

SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

P-IRT NO.

Diberikan kepada :

Nama IRT :
Nama Pemilik :
Alamat :
Jenis Pangan :
(sesuai nama jenis pangan IRT)
Kemasan Primer :

Yang telah memenuhi persyaratan Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Peraturan Kepala badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga Nomor HK. tanggal yang diselenggarakan di :

Kabupaten :
Propinsi :
Pada tanggal : s/d

Tulungagung,

Kepala Dinas Kesehatan

ttd

(.....)

Sub Lampiran 6

KODE KEMASAN PRIMER PANGAN IRT

KODE	JENIS KEMASAN	KETERANGAN
1	Gelas (Glass)	Bukan untuk pangan yang disterilisasi
2	Plastik	Bukan untuk pangan yang disterilisasi atau pasteurisasi
3	Karton / Kertas	
4	Kaleng	Bukan untuk pangan yang disterilisasi
5	Aluminium Foil	
6	Lain-lain	Misalnya daun

**DAFTAR IRTP
YANG TELAH MEMPEROLEH SPP-IRT**

NO	NAMADAN ALAMAT IRTP	NAMA PEMILIK	JENIS PANGAN	P-IRT NOMOR:	MEREK DAGANG (Jika ada)

Tulungagung,

Kepala Dinas Kesehatan

ttd

(.....)

BUPATI TULUNGAGUNG,

ttd

SYAHRI MULYO

LAMPIRAN II : PERATURAN DAERAH
KABUPATEN TULUNGAGUNG
NOMOR 3 TAHUN 2014
TENTANG INDUSTRI RUMAH
TANGGA PANGAN

**JENIS PANGAN PRODUKSI IRTP
YANG DIIZINKAN UNTUK MEMPEROLEH SPP-IRT**

I. HASIL OLAHAN DAGING KERING

1. Abon Daging
2. Dendeng Daging
3. Paru Goreng Kering
4. Kerupuk Kulit
5. Rendang Daging / Paru

II. HASIL OLAHAN IKAN KERING

1. Abon
2. Cumi Kering
3. Ikan Asin
4. Ikan Asap / Ikan Salai / Ikan Kayu
5. Kerupuk / Kemplang / Amplang Ikan
6. Udang Kering (Ebi)
7. Pasta Ikan
8. Petis
9. Terasi
10. Empek-empek kering
11. Ikan goreng
12. Dendeng Ikan
13. Rendang Ikan / Belut
14. Serundeng Ikan
15. Bekicot Olahan
16. Presto Ikan

III. HASIL OLAHAN UNGGAS KERING

1. Abon unggas
2. Usus Goreng
3. Ceker Goreng
4. Kulit unggas Goreng

5. Dendeng
6. Telur Asin
7. Presto Unggas
8. Rendang Telur

IV. SAYUR ASIN DAN SAYUR KERING

1. Acar
2. Asinan/ Manisan Sayur
3. Jamur Asin / Kering
4. Sayur Asin Kering
5. Sayur Kering
6. Keripik / Criping Sayur
7. Emping Melinjo / Labu
8. Manisan Rumput Laut

V. HASIL OLAHAN KELAPA

1. Kelapa Parut Kering
2. Nata de Coco
3. Geplak

VI. TEPUNG DAN HASIL OLAHNYA

1. Bihun
2. Biskuit
3. Bagelen / Bagelan
4. Dodol / Jenang / Galamai
5. Kerupuk
6. Kue Brem
7. Kue Kering
8. Makaroni
9. Mie Kering
10. Tapioka
11. Tepung Aren
12. Tepung Arcis
13. Tepung Beras / Ketan
14. Tepung Gandum (bukan tepung terigu yang wajib SNI)
15. Tepung Hunkwee
16. Tepung Kedele
17. Tepung Kelapa

18. Tepung Kentang
19. Tepung Pisang
20. Tepung Sagu
21. Tepung Sukun
22. Roti / Bluder
23. Rempeyek / Peyek
24. Sohun
25. Bakpao
26. Bakpia / Pia
27. Bika Ambon
28. Cakue
29. Cendol
30. Cimol
31. Cone / Wadah Es Krim yang dapat dimakan (edible)
32. Kulit Lumpia / Pangsit
33. Moci
34. Molen / Bolen
35. Mutiara / Pacar Cina
36. Pilus
37. Yangko

VII. MINYAK DAN LEMAK

1. Minyak Jagung
2. Minyak Kacang
3. Minyak Kedele
4. Minyak Kelapa
5. Minyak Bunga Matahari
6. Minyak Zaitun
7. Minyak Sawit
8. Minyak/ lemak ayam
9. Minyak/ lemak sapi

VIII.SELAI, JELI DAN SEJENISNYA

1. Jem / Selai
2. Jeli buah
3. Jeli agar
4. Jeli bubuk rasa buah
5. Jeli Rumput Laut
6. Jeli Lidah Buaya

7. Marmalad
8. Serikaya / Srikaya / Kayakaya
9. Cincau

IX. GULA, KEMBANG GULA DAN MADU

1. Gula Aren
2. Gula Kelapa
3. Gula Pasir (bukan gula pasir yang dirafinasi)
4. Gula Semut
5. Kembang Gula / Permen
6. Kembang Gula / Permen Susu
7. Kembang Gula / Permen Karet
8. Kembang Gula Coklat
9. Madu
10. Sirop
11. Manisan / Aromanis (buah / rimpang)
12. Enting-enting / Kipang Kacang / Ampyang / Noga

X. KOPI, TEH, COKLAT KERING ATAU CAMPURANNYA

1. Kopi Biji Kering / Bubuk
2. Teh / Teh Hijau
3. Teh Rosela
4. Coklat (tidak termasuk coklat bubuk)
5. Kopi Campur

XI. BUMBU

1. Aneka Bumbu Masakan
2. Bumbu Cabe
3. Bawang Goreng
4. Cuka makan seperti cuka buah apel/ anggur, dll
5. Kecap Asin / Manis
6. Saos Cabe
7. Saos Tomat
8. Saos Ikan
9. Saos Kacang
10. Tauco
11. Sambal
12. Bumbu Kacang / Pecel

XII. REMPAH-REMPAH

1. Bawang Merah Kering / Pasta / Bubuk
2. Bawang Putih Kering / Pasta / Bubuk
3. Cabe Kering / Pasta / Bubuk
4. Cengkeh Kering / Pasta / Bubuk
5. Jahe Kering / Pasta / Bubuk
6. Jintan
7. Kayu Manis
8. Kapulaga
9. Ketumbar
10. Kunyit Kering / Pasta / Bubuk
11. Lada Putih / Hitam
12. Pala / Bunga Pala
13. Wijen

XIII. MINUMAN RINGAN, MINUMAN SERBUK

1. Minuman Beraroma
2. Minuman Gula Asam
3. Minuman Buah
4. Minuman Sayur
5. Minuman Kacang Kedele / Sari Kedele
6. Minuman Kopi / Campur
7. Minuman Kunyit Asam
8. Minuman Lidah Buaya
9. Minuman Rumput Laut
10. Minuman Sari Madu
11. Minuman Sari Tebu
12. Minuman Sari Jagung
13. Minuman Sari Bekatul
14. Minuman Sari Kurma
15. Minuman Teh
16. Minuman Bandrex
17. Limun
18. Minuman Jeli
19. Minuman Rempah
20. Minuman Rosela
21. Cincau / Minuman Cincau
22. Minuman Sari Tape
23. Minuman Serbuk

24. Minuman Bubuk Kedele

XIV. HASIL OLAHAN BUAH

1. Keripik / Criping Buah (Sukun/Salak/Nangka/Mangga/ Pisang, dll)
2. Buah Kering
3. Lempok Buah (Durian, dll)
4. Asinan Buah
5. Buah Kering
6. Manisan Buah
7. Buah Dalam Sirop
8. Pisang Sale

XV. HASIL OLAHAN BIJI-BIJIAN DAN UMBI

1. Ketan
2. Jawadah / Jadah / Uli
3. Keripik Kentang
4. Keripik kentang Balado
5. Keripik Ketela / Singkong
6. Keripik / Tortilla Jagung
7. Keripik Talas
8. Intip
9. Keripik Ubi Jalar
10. Rangginang / Batiah
11. Bekatul
12. Bingka Ubi
13. Carang mas / Kue Keremes Ubi Jalar / Ceker Ayam
14. Jipang / Kipang Beras Ketan
15. Berondong Jagung
16. Berondong Beras Ketan
17. Marning Jagung
18. Emping Jagung / Singkong
19. Keripik / Criping Umbi-umbian
20. Getuk Goreng
21. Kacang Atom / Bawang / Goreng / Kulit / Mete / Telur / Tolo / Koro / Kapri / Salut /Tumbuk
22. Kwaci
23. Opak / Gropak singkong / ubi / beras
24. Singkong Presto
25. Lanting

26. Abon Oncom
27. Tape Ketan
28. Tape Singkong
29. Tiwul
30. Wingko Babat
31. Wajik / Wajit ketan
32. Wajik / Wajit buah

XVI. LAIN-LAIN ES

1. Es Stik / Es Lilin
2. Es Goyang / Es Loly
3. Es Puter
4. Es Mambo
5. Es hunkue

BUPATI TULUNGAGUNG,

ttd

SYAHRI MULYO