

5 KUNCI Keamanan Pangan Untuk Pengolah dan Penjual Pangan Siap Saji (PSS)



Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan
Badan Pengawas Obat dan Makanan



Pengantar

Pangan Olahan Siap Saji (PSS) adalah makanan dan/atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha seperti Pangan yang disajikan di jasa boga, hotel, restoran, rumah makan, kafetaria, kantin, kaki lima, gerai makanan keliling (*food truck*), dan penjaja makanan keliling atau usaha sejenis (PP Nomor 86 tahun 2019)



— Yang termasuk Industri Pangan Olahan Siap Saji adalah:

Pedagang Kaki Lima (PKL)

Pelaku usaha yang melakukan usaha perdagangan dengan menggunakan sarana usaha bergerak maupun tidak bergerak, menggunakan prasarana kota, fasilitas sosial, fasilitas umum, lahan dan bangunan milik pemerintah dan/atau swasta yang bersifat sementara/tidak menetap (Permendagri 41/2020).

RUMAH MAKAN

Setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya (Permenkes 1098/2003).

RESTORAN

Salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya (Permenkes 1098/2003).

JASA BOGA

Usaha pengelolaan pangan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha (Permenkes 1096/2011).

5 Kunci Keamanan Pangan

Untuk Pengolah dan Penjual Pangan Siap Saji (PSS)

1

Membeli (bahan baku) dengan aman

2

Mengolah dengan aman

3

Menyajikan dengan aman

4

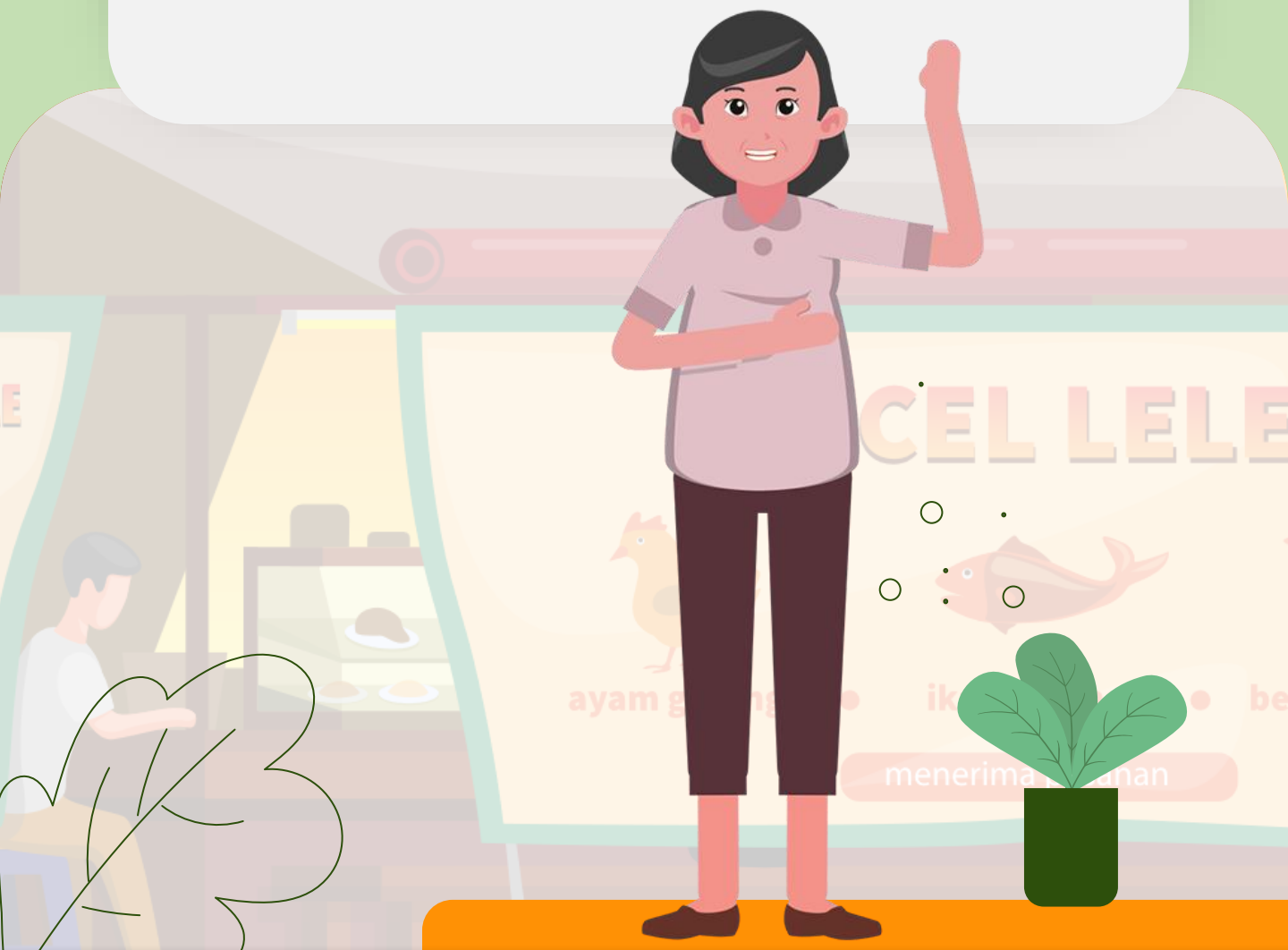
Menjual dengan aman

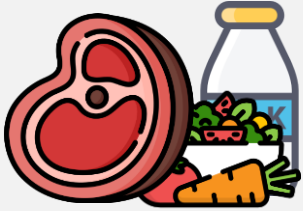
5

Menjaga kebersihan

1

Membeli (bahan baku)
dengan aman

A**Pembelian Bahan Baku****B****Penyimpanan Bahan Baku**

A**Pembelian Bahan Baku****Bahan Segar**

Dalam keadaan baik, segar
sebaiknya berasal dari tempat
resmi yang diawasi

Tepung dan Biji-bijian

Dalam keadaan baik, kering,
tidak berubah warna, tidak pahit,
tidak bernoda, dan tidak berjamur

Pangan Fermentasi

Dalam keadaan baik, tidak berubah
warna, aroma, dan rasa,
tidak bernoda; dan tidak berjamur



Tips Memilih Pangan Yang Baik

Boleh dibeli



Telur Bersih
dan Utuh



Buah dan
Sayur Segar



Aroma Khas
Daging



Kemasan
Utuh,Tidak
Kadaluarsa

Tidak Boleh



Telur Kotor
dan Retak



Buah dan Sayur
Layu,Busuk,Cacat,
Berjamur



Basah,Berair,
Dikirim Tanpa
Pendingin

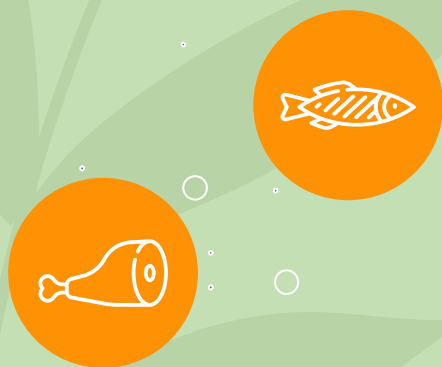


Kemasan Bocor,
Mengembang



Kriteria Pangan Segar Yang Baik

No	Jenis Pangan	Gambar Produk	Ciri Produk Perikanan Segar Yang Baik
1	Ikan		<ul style="list-style-type: none"> • Mata cembung dan cerah • Sisik menempel kuat dilapisi lendir alami • Insang berwarna merah-merah tua, segar, bebas lendir • Tampilan segar
2	Kerang		<ul style="list-style-type: none"> • Kulit tertutup rapat, jika sudah terlepas dari cangkang pastikan dagingnya masih padat dan utuh, warna daging coklat bersih, bau khas kering
3	Cumi-cumi		<ul style="list-style-type: none"> • Daging padat dan kenyal, berwarna cemerlang, memiliki lendir yang jernih, bau khas cumi-cumi
4	Udang		<ul style="list-style-type: none"> • Udang segar mudah bergeser diantara sesamanya/tidak saling menempel, tidak ada bau busuk, daging kenyal, berwarna putih kehijauan, semi transparan
5	Kepiting dan Lobster		<ul style="list-style-type: none"> • Menunjukkan tanda-tanda hidup (bereaksi terhadap sentuhan),jari-jari/alat penjepit masih utuh, tampilan bersih, berwarna cerah,berbau segar khas kepiting/lobster



A

Pembelian Bahan Baku

Pangan Olahan Beku



- ✓ Kemasan utuh, tidak terbuka, dan tidak kedaluwarsa
- ✓ Produk tidak menunjukkan tanda-tanda telah mengalami *thawing*/pelelehan (tandanya: tidak terdapat es di dalam kemasan).

Pangan Kering



- ✓ Perhatikan Label Kemasan
- ✓ Jangan beli pangan kering dalam kemasan plastik yang mudah sobek
- ✓ Jangan beli pangan kering yang telah berkapang (jamuran)

Produk Impor



- ✓ Jika membeli produk impor pastikan terdapat nomor izin edar ML-xxxx

Pangan olahan yang dikemas dan dapat diolah lebih lanjut



Label jelas

Kemasan tidak rusak/pecah/ robek/
kembung dan belum kedaluarsa

Pangan yang tidak dikemas

Baru dan segar



Tidak basi, busuk,
rusak, atau
berjamur
Tidak mengandung
bahan berbahaya



A

Pembelian Bahan Baku

Perhatikan Urutan Belanja



Setelah belanja pastikan. . .





Tips Memilih Pangan Yang Baik

Pilih Pangan Olahan Aman

Perhatikan **CekKLIK**

Cek Label

Memuat informasi yaitu:

- (1) Nama produk;
- (2) Berat bersih/isi bersih;
- (3) Nama dan alamat produsen/importir;
- (4) Nomor izin edar;
- (5) Komposisi;
- (6) Kode produksi;
- (7) Kedaluwarsa;

Cek Izin Edar

MD : Produk lokal
ML : Produk impor
PIRT : Produk Industri Rumah Tangga



Cek Kemasan

- Dalam keadaan baik atau bersih
- Tidak bocor
- Tidak menggelembung atau penyok

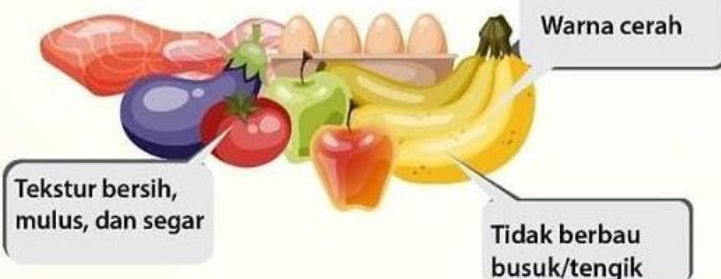
Kedaluwarsa

Kedaluwarsa adalah batas waktu atau tanggal yang diperbolehkan bagi obat tradisional untuk dikonsumsi

Pilih Pangan Siap Saji Aman



Pilih Pangan Segar Aman



B**Penyimpanan Bahan Baku**

**Produk susu (kecuali
susu bubuk, susu
kental manis, dan
susu sterilisasi)**

Diterima dan disimpan
pada suhu dingin (suhu
maksimal 4°C).



Telur segar

Disimpan pada
suhu dingin (suhu
maksimal 5°C).



Daging

Disimpan suhu dingin
maks 4°C dan suhu
beku min -18°C



Sayur

Disimpan suhu
dingin maks 4°C



Suhu Penyimpanan

Suhu penyimpanan harus disesuaikan dengan jenis pangan

No	Jenis pangan	Suhu penyimpanan dan lama penyimpanan		
		< 3 Hari	< 1 Minggu	>1 Minggu
1	Daging, ikan, udang, dan olahannya	0 s/d -5 °C	-5 s/d -10 °C	< -10°C
2	Telur, susu, dan olahannya	5 s/d 7 °C	0 s/d -5 °C	< -5°C
3	Sayur, buah, dan pangan olahan	10°C	10°C	10°C
4	Tepung dan biji-bijian	-	-	28 s/d 30°C atau suhu ruang





Persyaratan Tempat Penyimpanan



Langit langit tidak
berlubang

FIFO

FEFO

Bahan baku yang disimpan lebih awal dan yang mendekati masa kedaluwarsa maka harus digunakan lebih dahulu. Prinsip FIFO (*First in First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*)



Tempat penyimpanan harus
terhindar dari kemungkinan
cemaran (bersih, tertutup dll)



Pangan tidak
menempel
dengan dinding

Pangan tidak
menempel
langsung di lantai

2

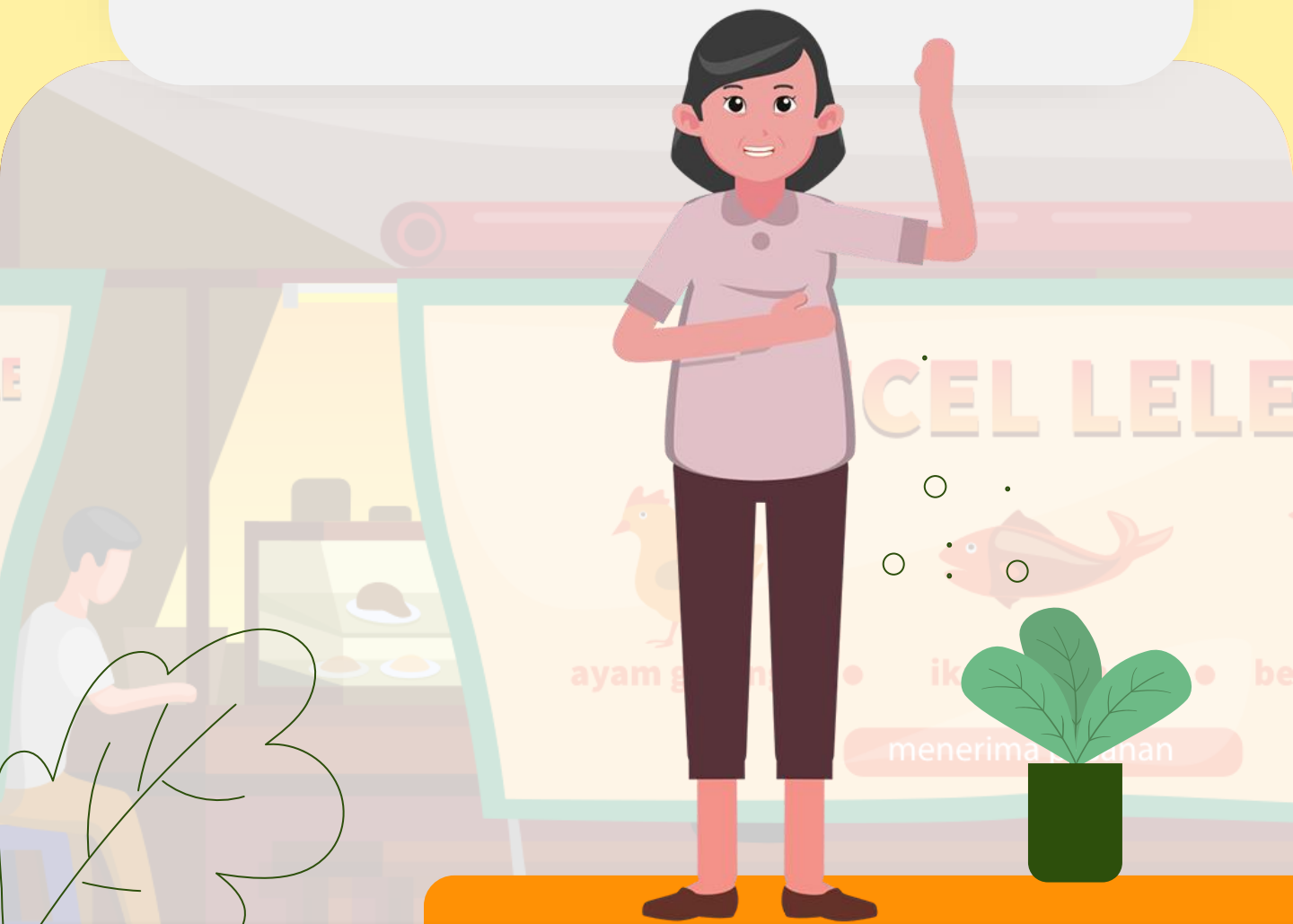


Olah Pangan Secara Seksama

A Kaidah Pengolahan Pangan

B Peralatan Pengolahan

C Pengolahan Pangan



A

Kaidah Pengolahan Pangan



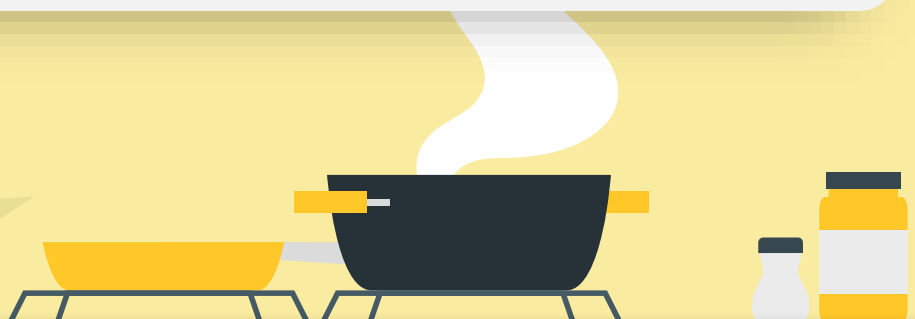
Tempat pengolahan pangan atau **dapur** harus **sehat dan bersih** (memenuhi syarat teknis hygiene sanitasi)



Bahan dipilih dengan cara disortir untuk memisahkan/membuang bagian bahan pangan yang rusak/afkir.



Meracik bahan harus **higienis** serta semua bahan harus **dicuci** dengan air bersih yang mengalir



B

Peralatan Pengolahan

Pastikan kebersihan peralatan setiap akan digunakan dan setelah digunakan

Bahan *food grade* (layak dipakai untuk produk makanan dan/atau minuman)

Tutup wadah dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari pangan

Permukaan tidak larut pada pangan, tidak mengeluarkan bahan berbahaya



Keadaan peralatan utuh, tidak cacat, tidak retak, dan mudah dibersihkan

Perlengkapan pengolahan bersih, kuat dan berfungsi dengan baik



C

Pengolahan Pangan

Atur menu makanan yang akan dimasak per hari

Menjamah pangan matang harus menggunakan penjepit atau sendok

Masak makanan dalam jumlah porsi sesuai kebutuhan supaya tidak ada makanan yang terbuang



Suhu pengolahan minimal 90°C agar mikroba perusak dan mikroba patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang

Mencicipi pangan harus menggunakan sendok khusus (bukan sendok untuk mengaduk makanan)

Jangan sampai uap pangan masuk ke dalam pangan kembali karena akan meningkatkan aktivitas air pada pangan





Cara Melelehkan Pangan Beku

(Daging, Ayam, Ikan beku dll)

- Lelehkan pangan beku sejumlah porsi yang diperlukan. Semakin besar pangan yang akan dilelehkan, maka waktu yang dibutuhkan akan semakin lama.



- Hindari pembekuan kembali untuk pangan yang sudah dilelehkan (karena kemungkinan bakteri masih ada).
- Pangan yang sudah dilelehkan harus segera diolah





Lemari Pendingin

Letakkan pangan yang akan dicairkan dalam wadah tertutup

Simpan pada rak bagian bawah lemari pendingin selama \pm 24 jam



Microwave

Gunakan wadah yang tepat dan sesuai serta memiliki simbol *microwave safe*

Atur waktu disesuaikan dengan jumlah pangan yang dilelehkan



**Dialiri air mengalir/
direndam dengan air**

Pastikan porsi pangan beku yang akan dilelehkan dapat cair dalam waktu kurang dari 2 jam

Pastikan pangan beku dibungkus menggunakan plastik yang kedap air dan tidak bocor (menghindari kontaminasi bakteri dari air)

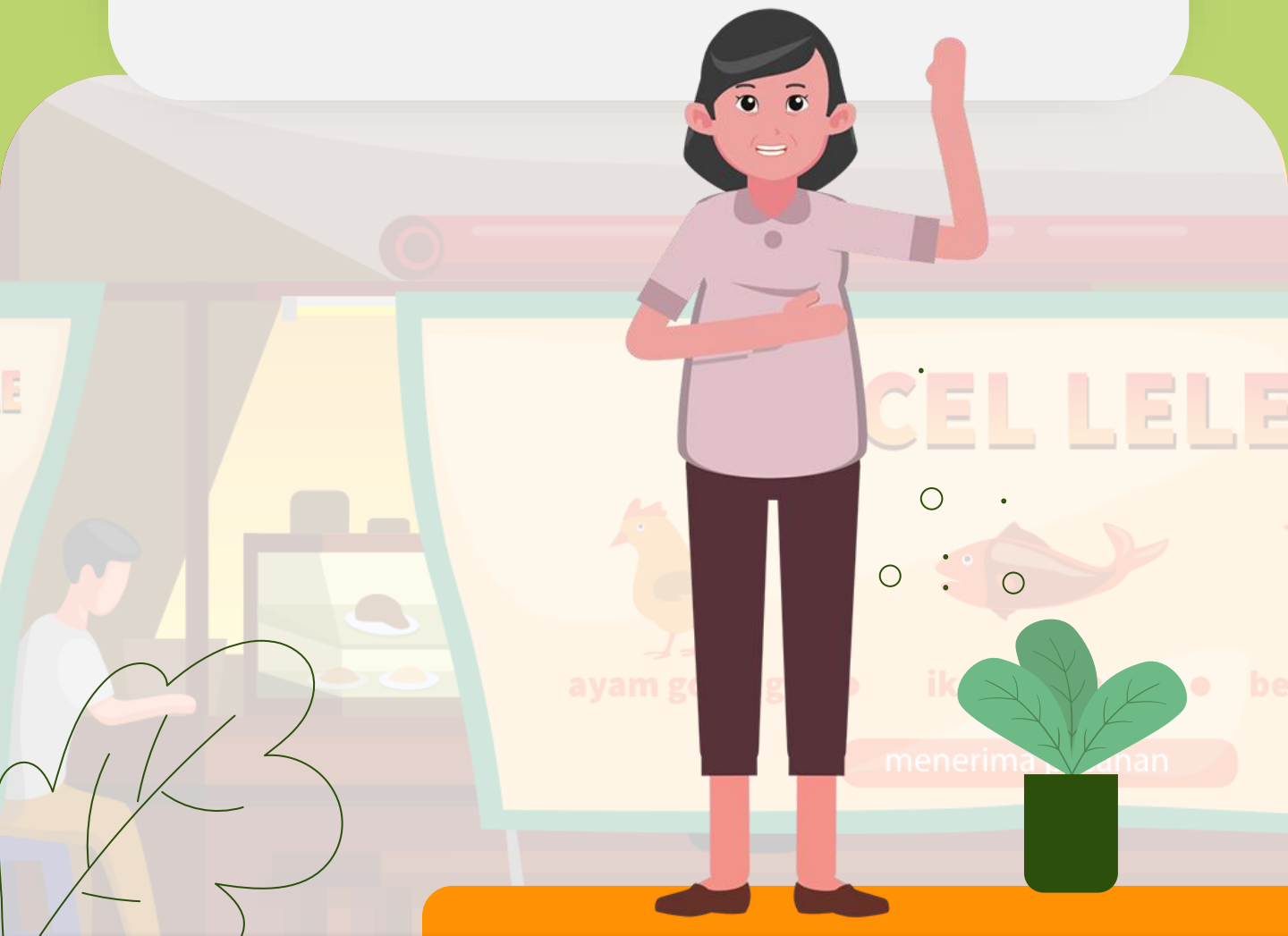
Simpan dibawah air mengalir atau jika direndam dalam air, ganti air yang digunakan setiap 30 menit sekali

3

Pajang dan Sajikan Secara Aman

A Pajang Secara Aman

B Sajikan Secara Aman



A

Pajang Secara Aman

Fasilitas Pajang Harus:



Bersih, kering, memiliki cukup cahaya dan ventilasi



Dibersihkan secara berkala



Mengatur dan menjaga pangan agar tidak tercemar



Mudah dibersihkan, terhindar dari hama, mikroba, melindungi pangan, mudah dilihat konsumen



Dilengkapi alat pengukur suhu sesuai jenis pangan yang dipajang



A

Pajang Secara Aman

Periksa pangan sebelum disajikan



Tidak boleh yang rusak, busuk atau basi, yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, atau adanya cemaran lain.



Non
pangan

pangan

- Wadah harus terpisah
- Mempunyai tutup sempurna tapi berventilasi dan dapat mengeluarkan uap air
- Tidak tercampur dengan pangan mentah

Sumberfoto: desa pangan aman gorontalo

Menerapkan Sistem FIFO dan FEFO



Yaitu pangan yang diolah lebih dulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa lebih cepat disajikan lebih dulu.

A

Pajang Secara Aman



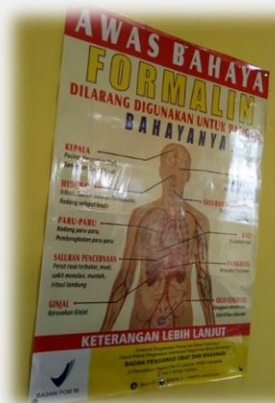
Sumber foto: desa pangan aman Jakarta

Isi lemari pendingin/pembeku tidak boleh terlalu penuh, dan pintu sebaiknya selalu tertutup untuk mencegah naik turunnya suhu

Agar produk pangan yang dipajang memiliki sirkulasi udara dingin yang baik

Buatlah peringatan-peringatan untuk konsumen mengenai hal-hal yang harus diperhatikan pada saat memilih pangan

Peringatan dapat berupa gambar atau tulisan yang jelas, mudah terlihat dan dibaca serta dipahami konsumen



Sumber foto: desa pangan aman gorontalo

B

Sajikan Secara Aman

Sediakan peralatan yang sesuai untuk mengambil pangan agar menghindari pencemaran dengan cara sebagai berikut:



Peralatan yang digunakan ditempatkan pada tempat khusus (terpisah dari pangan)



Perlu dipasang tanda himbauan untuk mengembalikan alat bantu ke tempat yang telah disediakan



- Khusus rumah makan, café, food court, warung makan, dan sejenisnya harus menyediakan tempat cuci tangan lengkap (terdapat sabun dan pengering tangan)
- Terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan pangan
- Mudah dijangkau

B

Sajikan Secara Aman



Keran dispenser seperti untuk sirup, sari buah (jus), dan air minum harus selalu dibersihkan

Sumber foto: desa pangan aman gorontalo



Setiap jenis pangan ditempatkan dalam wadah terpisah dan tertutup untuk menghindari terjadinya cemaran silang.

Sumber foto: desa pangan aman gorontalo



Peralatan harus dibersihkan dan disanitasi sebelum dan setelah digunakan.

Sumber foto: desa pangan aman gorontalo

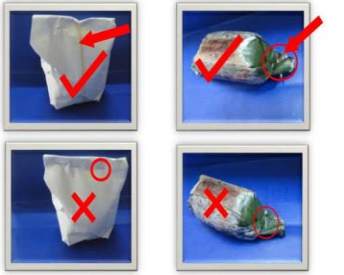


Semua peralatan harus bersih, utuh, tidak cacat atau rusak dan terpisah untuk penanganan pangan mentah dan pangan matang

Sumber foto: desa pangan aman palangkaraya

B

Sajikan Secara Aman



Hindari penyajian pangan yang kemasannya menggunakan staples, misalnya pada pembungkusan lempeng atau lontong.



Sajikan pangan sesuai kondisi pangan tersebut

Pangan panas disajikan dalam keadaan panas,
pangan dingin disajikan dalam keadaan dingin



Kemasan sekali pakai jangan digunakan kembali untuk mengemas pangan matang

contoh *cup* plastik, *styrofoam*,
dan lain - lain.



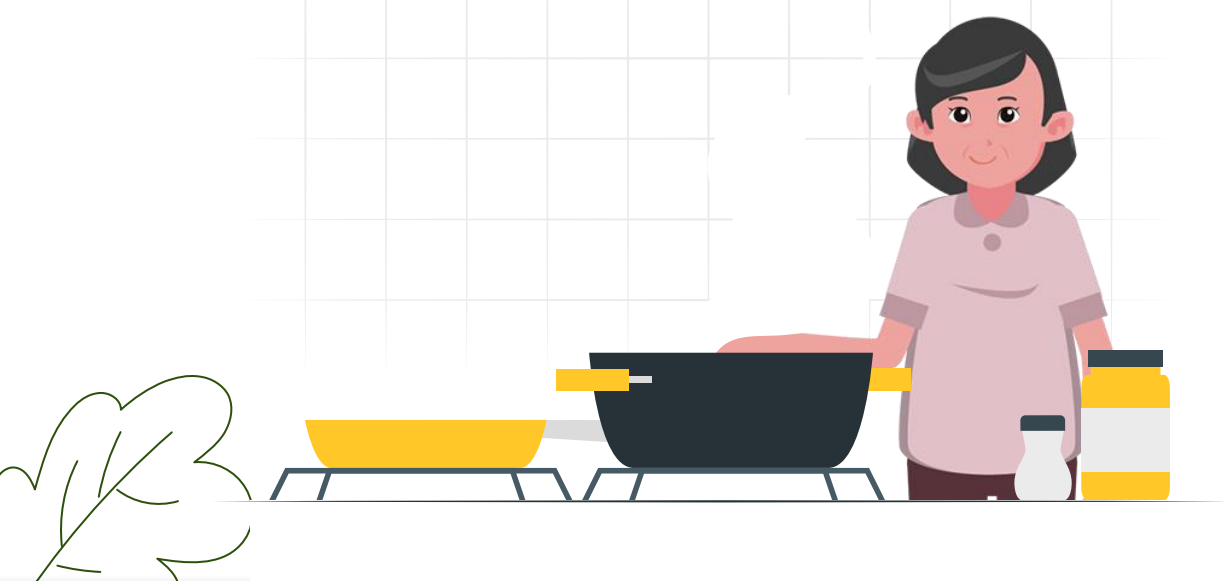
Sajikan pangan dalam kemasan atau botol dalam kondisi baik dan bersih.



Sajikan Secara Aman

Suhu Pangan Siap Saji yang Dipajang

No	Jenis pangan	Suhu penyimpanan		
		Disajikan dalam waktu lama	Akan segera disajikan	Belum segera disajikan
1	Pangan kering	25 s/d 30°C		
2	Pangan basah (berkuah)		>60°C	-10°C
3	Pangan cepat basi (santan, telur, susu)		≥65,5°C	-1 s/d -5°C
4	Pangan disajikan dingin		5 s/d 10°C	<10°C
5	Pangan beku		<0°C	-10 s/d -18°C



4



Menjual dengan aman

A**Kondisi Penjual****B****Kondisi Penanganan****C****Tata Cara Penyerahan PSS
kepada Konsumen**

A

Kondisi Penjual



Menggunakan
penutup kepala

Menggunakan masker

Menggunakan
celemek

Menggunakan sarung
tangan



Penjual PSS harus:

- Sehat, bersih, rapi
- Menjaga kebersihan
- Selalu mencuci tangan
- Tidak makan dan minum pada saat bekerja

Sumber foto: desa pangan aman Jakarta



Cara Mencuci Tangan

1



Basahi seluruh tangan dengan air bersih dan mengalir

2



Tuangkan sabun ke telapak tangan

3



Gosok bagian telapak tangan, punggung tangan, sela-sela jari, dan ujung kuku hingga berbusa selama 20 detik

4



Bilas tangan dengan air bersih dan mengalir

5



Keringkan tangan dengan lap bersih yang kering atau diangin-anginkan

B

Kondisi Penanganan



Terdapat papan informasi tata cara cuci tangan yang baik



Pangan sisa tidak boleh dijual kembali



Tidak kontak langsung dengan pangan

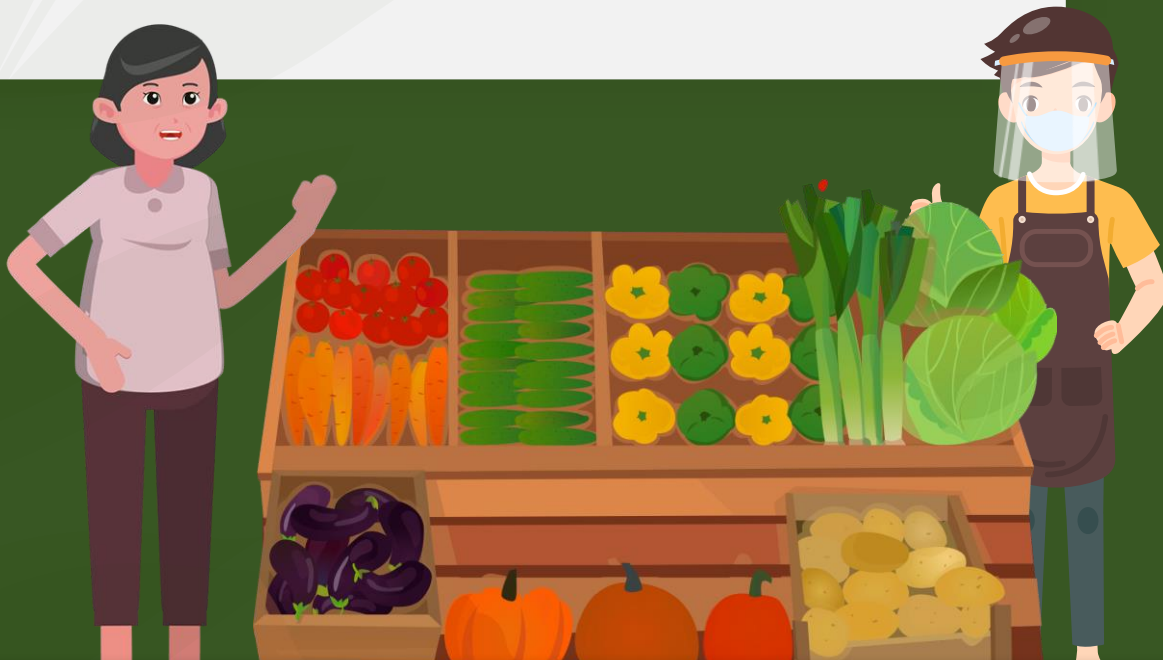
C

Tata Cara Penyerahan PSS kepada Konsumen

Prinsip Umum

Tata cara penyerahan PSS kepada konsumen

- Pengelola usaha PSS menjamin bahwa pangan **aman** untuk dikonsumsi.
- Konsumen dapat **memeriksa** kondisi pangan ketika penyerahan.
- PSS yang diserahkan dapat dikonsumsi **di tempat** atau **dibawa pulang**.
- Penyerahan PSS dilengkapi **alat bantu** (misal sendok, garpu, dll)
- PSS yang perlu **penyimpanan beku** penyerahannya sebaiknya disertai dengan **es batu**
- Pangan yang dijual hanya **PSS yang baru** saja dibuat.
- Penjual PSS harus menyarankan agar konsumen segera mengonsumsi atau bila akan disimpan, disimpan pada **suhu** dingin maksimal **90 menit** setelah pembelian



C

Tata Cara Penyerahan PSS kepada Konsumen

Kemasan untuk Pangan yang dibungkus/dibawa Pulang



Dus

Dilengkapi pelapis
food grade



Plastik transparan

- Plastik tahan panas untuk membungkus sayur/sop
- Untuk membungkus produk beku disertai penambahan es



Kertas minyak

Untuk masakan daging atau ikan dapat dibungkus dengan kertas minyak, wadah kertas yang dilapisi dengan kertas minyak atau daun

C

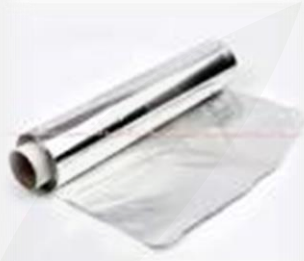
Tata Cara Penyerahan PSS kepada Konsumen

Kemasan untuk Pangan yang dibungkus/dibawa Pulang



Styrofoam

- Buah potong dengan plastik bening (plastik wrap) sebagai penutup.
- Pangan jajanan yang tidak bersuhu tinggi dan tidak berminyak



Aluminium Foil

Sebagai kemasan sekunder untuk menjaga pangan tetap hangat

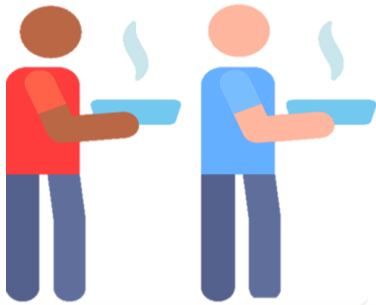


Kantong Belanja

Digunakan sebagai **kemasan sekunder (misal untuk mengantongi makanan dan minuman yang sudah dikemas dengan kemasan *food grade*)**

C

Tata Cara Penyerahan PSS kepada Konsumen



Jika konsumen bebas mengambil sendiri, maka tata letak produk harus diatur agar konsumen tidak mencemari pangan

Menghindarkan konsumen batuk atau bersin ke arah pangan.

Jika terdapat pangan olahan siap saji terkemas (nasi kuning, bungkus, dll) yang dijual di sarana PSS maka pangan tersebut sebaiknya dipajang secara utuh bersama alat bantu nya dan tidak boleh dipisah



Sumber foto: desa pangan aman gorontalo

5



Menjaga kebersihan

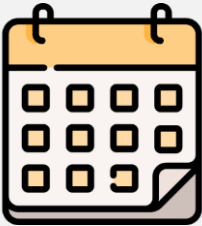
A**Prinsip Umum****B****Fasilitas Pembersihan dan Saniitasi****C****Pengendalian Hama**

A

Prinsip Umum



Bangunan dan peralatan harus bersih



- Jadwal kebersihan setiap hari
- Diketahui semua karyawan



Menyediakan tempat cuci tangan di lokasi penjualan



Bahan pembersih disimpan di tempat terpisah dari pangan



Petugas pembersih harus menggunakan bahan kimia pencuci yang benar

B**Fasilitas Pembersihan dan Sanitasi****Air bersih**

- Tersedia cukup untuk seluruh kegiatan usaha
- Memenuhi persyaratan air bersih

Pencucian peralatan dan bahan pangan

Bahan pangan mentah yang langsung dikonsumsi dicuci dengan air matang atau dicelup air mendidih (80 – 100 °C) selama 1 – 5 detik



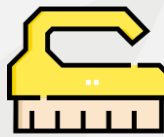
Peralatan dan bahan pangan yang telah dibersihkan disimpan di tempat terlindung (lemari/rak tertutup)

Tempat sampah

- ✓ Harus tertutup
- ✓ Diletakkan ditempat yang mudah dijangkau

B**Fasilitas Pembersihan dan Sanitasi****Proses pembersihan dan sanitasi****Proses pembersihan peralatan**

Bersihkan sisa kotoran



Rendam dalam air deterjen dan sikat dengan sabut



Bilas



Rendam dalam air suhu 77°C selama 2 menit

Proses sanitasi

Semprotkan *sanitizer*



Keringkan

C

Pengendalian Hama



Pengecekan sanitasi ruangan



Insektisida jauh dari sumber cahaya, aliran udara, tidak digunakan di ruang pangan



Semua lubang tertutup dan sarana pangan terjaga kebersihannya



Tidak boleh ada hewan di lingkungan tempat berjualan (kucing, kecoa, tikus dll)

Semua pintu tertutup dan jendela dilengkapi kassa



Tidak membiarkan limbah atau sampah berserakan di sekitar area tempat usaha.



Penanggung jawab perlu melakukan pemantauan pada saat terjadinya hama berkembang (bersarang) atau memantau secara berkala minimal 3 bulan sekali





Penutup

Usaha Penjual Pangan Siap Saji merupakan salah satu sumber perekonomian masyarakat, maka pengolah maupun Penjual Pangan Siap Saji sebagai penggerak perekonomian harus memiliki pengetahuan keamanan pangan yang memadai.

Dengan adanya 5 kunci keamanan pangan Penjual Pangan Siap Saji ini, diharapkan Penjual Pangan Siap Saji termasuk PKL pangan senantiasa mampu menyediakan bahan baku, mengolah pangan, menyajikan atau memajang pangan, menjual pangan semua dengan cara yang aman, serta menjaga kebersihan.

"Aman Makanannya,Puas Konsumennya"

