

## **LAMPIRAN**

Lampiran jenis kue basah yang dijual dipasar Natar

No	Jenis kue
1.	Kue pancong
2.	Risoles
3.	Donat mesis
4.	Martabak telur
5.	Arem-arem
6.	Lapis
7.	Apem merah
8.	Kue lumpur
9.	Brownis
10.	Putu ayu
11.	Ketan kemplang
12.	Onde-onde
13.	Dadar gulung
14.	Donat gula
15.	Kue gulung coklat
16.	Bakpia kacang
17.	Pukis
18.	Bolu kukus
19.	Kelepon
20.	Ketan merah
21.	Bugis
22.	Kolong-kolong
23.	Roti goreng

24.	Kue sus
26.	Gabin
28.	Centik manis
29.	Agar-agar
30.	Apem beras
31.	Naga sari
32.	Kue lemper
33.	Kue lapis legit
34.	Kue pie

Lampiran 1



Pengambilan sampel dan observasi lapangan

INSTRUMEN PENELITIAN  
 GAMBARAN KONDISI LINGKUNGAN DISEKITAR TEMPAT BERJUALAN  
 MAKANAN JAJANAN DI PASAR NATAR

I. DATA UMUM

1. Nama : .....
2. Umur : .....
3. Jenis kelamin : .....
4. Pekerjaan : .....
5. Makanan yang dijual : .....
6. Alamat tempat berjualan : .....

II. DATA KHUSUS

A. Sarana Air Bersih			
1.	Apakah terdapat tempat pencucian tangan disekitar tempat berjualan ?		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">a. Ya</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">b. Tidak</td> </tr> </table>	a. Ya	b. Tidak
a. Ya	b. Tidak		
2.	Apakah pedagang selalu mencuci tangan menggunakan sabun sebelum menjamah makanan yang dijualnya ?		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">a. Ya</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">b. Tidak</td> </tr> </table>	a. Ya	b. Tidak
a. Ya	b. Tidak		
B. Peralatan Yang Digunakan			
1.	Apakah pedagang menggunakan alat bantu saat menjamah makanan (alat penjapit kue atau sarung tangan)?		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">a. Ya</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">b. Tidak</td> </tr> </table>	a. Ya	b. Tidak
a. Ya	b. Tidak		
2.	Apakah pedagang selalu mencuci peralatan yang telah digunakan untuk menjamah makanan dengan air dan sabun sebelum digunakan kembali ?		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">a. Ya</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">b. Tidak</td> </tr> </table>	a. Ya	b. Tidak
a. Ya	b. Tidak		

C. Perlengkapan Hygiene Yang Digunakan		
1.	Apakah pedagang menggunakan celemek dan penutup kepala saat berjualan ?	
	a. Ya	b. Tidak
2.	Apakah pedagang selalu menggunakan masker saat berjualan ?	
	a. Ya	b. Tidak
D. Personal Hygiene Penjamah Makanan		
1.	Apakah pedagang selalu menjaga kebersihan tangan, (kuku tidak panjang) ?	
	a. Ya	b. Tidak
2.	Apakah pedagang menutup luka, bila ada luka (luka terbuka seperti bisul dll)?	
	a. Ya	b. Tidak
3.	Apakah pedagang sambil merokok saat berjualan ?	
	a. Ya	b. Tidak
4.	Apakah saat berjualan pedagang tidak menggaruk-garuk bagian tubuh seperti kepala, telinga, hidung, dll ?	
	a. Ya	b. Tidak
5.	Apakah pedagang tidak menderita sakit saat berjualan seperti batuk, pilek, dll	
	a. Ya	b. Tidak
6.	Apakah pedagang tidak batuk dan bersin dihadapan dagangan/makanan jajanan yang dijualnya ?	
	a. Ya	b. Tidak
E. Pembungkus makanan		

1.	Apakah makanan yang dijual terbungkus dengan plastik, mika dll ?	
	a. Ya	b. Tidak
2.	Apakah makanan jajanan selalu ditutup kembali bila tidak ada pembeli ?	
	a. Ya	b. Tidak
F. Pengaruh sampah		
1.	Apakah disekitar tempat berjualan terdapat sampah yang berserakan atau berdekatan dengan tempat sampah ?	
	a. Ya	b. Tidak
G. Pengaruh Udara		
1.	Apakah tempat untuk berjualan berdekatan dengan jalan raya ?	
	a. Ya	b. Tidak
2.	Apakah makanan terhindar dari debu ?	
	a. Ya	b. Tidak
H. Pengaruh Vektor		
1.	Apakah makanan terhindar dari vektor seperti lalat ?	
	a. Ya	b. Tidak

**KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**NOMOR 942/MENKES/SK/VII/2003**  
**TENTANG**  
**PEDOMAN PERSYARATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN**

**MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,**

- Menimbang : a. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan agar tidak membahayakan kesehatannya;
- b. bahwa persyaratan makanan jajanan yang ditetapkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 236/Menkes/Per/IV/1997 perlu disempurnakan dan ditinjau kembali dalam rangka pelaksanaan Otonomi Daerah;
- c. bahwa sehubungan dengan huruf a dan b tersebut perlu ditetapkan Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan dengan Keputusan Menteri Kesehatan;
- Mengingat : 1. Undang Undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3273);
2. Undang-undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495);
3. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);
4. Undang Undang Nomor 22 Tahun 1999 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 60, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3839);
5. Undang Undang Nomor 25 Tahun 1999 tentang Perimbangan Keuangan Antara Pusat dan daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 72, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3848);
6. Peraturan Pemerintah Nomor 40 Tahun 1991 tentang Penanggulangan Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1991 Nomor 49, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3447);

7. Peraturan Pemerintah Nomor 25 Tahun 2000 tentang Kewenangan Pemerintah dan Kewenangan Propinsi Sebagai Daerah Otonom (Lembaran Negara Tahun 2000 Nomor 54, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3952);
8. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1277/Menkes/SK/XI/2001 tentang Organisasi dan Tata Kerja Departemen Kesehatan RI;

**MEMUTUSKAN :**

Menetapkan : **KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN TENTANG PEDOMAN PERSYARATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN.**

## **BAB I KETENTUAN UMUM**

### **Pasal 1**

Dalam keputusan ini yang dimaksud dengan :

1. Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel.
2. Penanganan makanan jajanan adalah kegiatan yang meliputi pengadaan, penerimaan bahan makanan, pencucian, peracikan, pembuatan, pengubahan bentuk, pewadahan, penyimpanan, pengangkutan, penyajian makanan atau minuman.
3. Bahan makanan adalah semua bahan makanan dan minuman baik terolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong.
4. Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.
5. Penjamah makanan jajanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.
6. Pengelola sentra adalah orang atau badan yang bertanggungjawab untuk mengelola tempat kelompok pedagang makanan jajanan.
7. Peralatan adalah barang yang digunakan untuk penanganan makanan jajanan.
8. Sarana penjaja adalah fasilitas yang digunakan untuk penanganan makanan jajanan baik menetap maupun berpindah-pindah.

9. Sentra pedagang makanan jajanan adalah tempat sekelompok pedagang yang melakukan penanganan makanan jajanan.

## **BAB II**

### **PENJAMAH MAKANAN**

#### **Pasal 2**

Penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain :

- a. tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya;
- b. menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya);
- c. menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian;
- d. memakai celemek, dan tutup kepala;
- e. mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
- f. menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan;
- g. tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya);
- h. tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

## **BAB III**

### **PERALATAN**

#### **Pasal 3**

- (1) Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi.
- (2) Untuk menjaga peralatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) :
  - a. peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun;
  - b. lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih
  - c. kemudian peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran.
- (3) Dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai.

**BAB IV**  
**AIR, BAHAN MAKANAN, BAHAN**  
**TAMBAHAN DAN PENYAJIAN**

**Pasal 4**

- (1) Air yang digunakan dalam penanganan makanan jajanan harus air yang memenuhi standar dan Persyaratan Hygiene Sanitasi yang berlaku bagi air bersih atau air minum.
- (2) Air bersih yang digunakan untuk membuat minuman harus dimasak sampai mendidih.

**Pasal 5**

- (1) Semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk.
- (2) Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.

**Pasal 6**

Penggunaan bahan tambahan makanan dan bahan penolong yang digunakan dalam mengolah makanan jajanan harus sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

**Pasal 7**

- (1) Bahan makanan, serta bahan tambahan makanan dan bahan penolong makanan jajanan siap saji harus disimpan secara terpisah
- (2) Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah.

**Pasal 8**

Makanan jajanan yang disajikan harus dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih, dan aman bagi kesehatan.

**Pasal 9**

- (1) Makanan jajanan yang dijajakan harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup.
- (2) Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.
- (3) Pembungkus sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilarang ditiup.

**Pasal 10**

- (1) Makanan jajanan yang diangkut, harus dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan dalam wadah yang bersih.
- (2) Makanan jajanan yang diangkut harus dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindung dari pencemaran.

### **Pasal 11**

Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih dari 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik, harus diolah kembali sebelum disajikan.

## **BAB V SARANA PENJAJA**

### **Pasal 12**

- (1) Makanan jajanan yang dijajakan dengan sarana penjaja konstruksinya harus dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran.
- (2) Konstruksi sarana penjaja sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi persyaratan yaitu antara lain :
  - a. mudah dibersihkan;
  - b. tersedia tempat untuk :
    1. air bersih;
    2. penyimpanan bahan makanan;
    3. penyimpanan makanan jadi/siap disajikan;
    4. penyimpanan peralatan;
    5. tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan);
    6. tempat sampah.
- (3) Pada waktu menjajakan makanan persyaratan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) harus dipenuhi, dan harus terlindungi dari debu, dan pencemaran.

## **BAB VI SENTRA PEDAGANG**

### **Pasal 13**

- (1) Untuk meningkatkan mutu dan hygiene sanitasi makanan jajanan, dapat ditetapkan lokasi tertentu sebagai sentra pedagang makanan jajanan.
- (2) Sentra pedagang makanan jajanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) lokasinya harus cukup jauh dari sumber pencemaran atau dapat menimbulkan pencemaran makanan jajanan seperti pembuangan sampah terbuka, tempat pengolahan limbah, rumah potong hewan, jalan yang ramai dengan arus kecepatan tinggi.
- (3) Sentra pedagang makanan jajanan harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi meliputi :
  - a. air bersih;
  - b. tempat penampungan sampah;

- c. saluran pembuangan air limbah;
  - d. jamban dan peturasan;
  - e. fasilitas pengendalian lalat dan tikus;
- (4) Penentuan lokasi sentra pedagang makanan jajanan ditetapkan oleh pemerintah Daerah Kabupaten/Kota.

#### **Pasal 14**

- (1) Sentra pedagang makanan jajanan dapat diselenggarakan oleh pemerintah atau masyarakat.
- (2) Sentra pedagang makanan jajanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus mempunyai pengelola sentra sebagai penanggung jawab.
- (3) Pengelola sentra pedagang makanan jajanan berkewajiban :
  - a. mendaftarkan kelompok pedagang yang melakukan kegiatan di sentra tersebut pada Dinas Kesehatan Kabupaten/kota.
  - b. memelihara fasilitas sanitasi dan kebersihan umum.
  - c. melaporkan adanya keracunan atau akibat keracunan secepatnya dan atau selambat-lambatnya dalam 24 (duapuluh empat) jam setelah menerima atau mengetahui kejadian tersebut kepada Puskesmas/Dinas Kesehatan Kabupaten/kota.

### **BAB VII**

#### **PEMBINAAN DAN PENGAWASAN**

##### **Pasal 15**

- (1) Pembinaan dan pengawasan makanan jajanan dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/kota.
- (2) Untuk melakukan pembinaan dan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan pendataan terhadap sentra pedagang makanan jajanan dan sarana penjaja sebagaimana tercantum dalam lampiran I Keputusan ini.
- (3) Terhadap sentra penjaja makanan jajanan maupun penjaja makanan jajanan dapat diberikan tanda telah terdaftar atau stiker telah terdaftar.

##### **Pasal 16**

- (1) Penjamah makanan berkewajiban memiliki pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan dan gizi serta menjaga kesehatan.
- (2) Pengetahuan mengenai hygiene sanitasi makanan dan gizi serta menjaga kesehatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diperoleh melalui kursus hygiene sanitasi makanan .
- (3) Pedoman penyelenggaraan kursus hygiene sanitasi makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) tercantum dalam lampiran II Keputusan ini.

#### **Pasal 17**

Dalam melaksanakan pembinaan dan pengawasan Dinas Kesehatan Kabupaten/ Kota mengikut sertakan instansi terkait, pihak pengusaha, organisasi, profesi, Asosiasi, Paguyuban dan atau Lembaga swadaya masyarakat.

#### **Pasal 18**

Dinas kesehatan Kabupaten/Kota secara berkala menyampaikan laporan pelaksanaan pembinaan dan pengawasan kepada Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota secara berjenjang.

#### **Pasal 19**

Ketentuan pembinaan dan pengawasan makanan jajanan ditetapkan lebih lanjut oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota.

### **BAB VIII**

#### **KETENTUAN PERALIHAN**

#### **Pasal 20**

Semua sentra dan penjaja makanan yang telah melakukan kegiatan sebelum ditetapkannya keputusan ini, harus menyesuaikan dengan keputusan ini dalam waktu selambat lambatnya 2 (dua) tahun.

### **BAB IX**

#### **KETENTUAN PENUTUP**

#### **Pasal 21**

Dengan ditetapkannya Keputusan Menteri ini, maka Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 236/Menkes/Per/IV/1997 tentang Persyaratan Kesehatan Makanan Jajanan dinyatakan tidak berlaku lagi.

#### **Pasal 22**

Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

**Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal 3 Juli 2003**

**MENTERI KESEHATAN,**

**Dr. ACHMAD SUJUDI**

## Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan

## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi .....	1
3 Persyaratan cemaran mikroba dalam pangan.....	2
4 Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan.....	2
Lampiran A (informatif) Kajian keamanan cemaran mikroba.....	20
Bibliografi.....	36
 Tabel 1 - Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan.....	 2



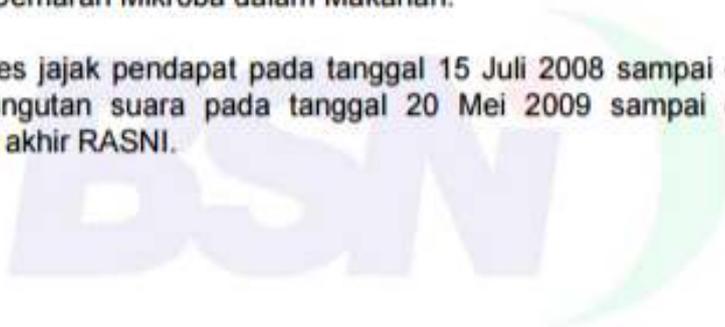
## Prakata

Standar Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan disusun dan dirumuskan oleh Panitia Teknis 67-02 Bahan Tambah Pangan dan Kontaminan. Standar ini telah dibahas dalam rapat teknis, dan terakhir dirumuskan dalam rapat konsensus nasional di Bogor tanggal 16 Januari 2008 yang dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, perguruan tinggi, serta instansi pemerintah terkait sebagai upaya untuk meningkatkan keamanan pangan mengingat mikroba merupakan penyebab kebusukan pangan dan penyakit akibat pangan yang paling utama yang berbahaya apabila dikonsumsi manusia.

Standar ini disusun dengan memperhatikan :

1. Undang-undang No 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan
2. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
3. Undang –undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
4. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
5. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan No. 03726/B/ SK/VII/1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 15 Juli 2008 sampai dengan 15 Oktober 2008 dan pemungutan suara pada tanggal 20 Mei 2009 sampai dengan 20 Agustus 2009 dengan hasil akhir RASNI.



## Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan istilah dan definisi, persyaratan cemaran mikroba dalam pangan, dan batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan.

### 2 Istilah dan definisi

#### 2.1

##### **pangan**

segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman

#### 2.2

##### **kategori pangan**

pengelompokan pangan berdasarkan jenis pangan tersebut

#### 2.3

##### **cemaran**

bahan kimia, fisik, biologik yang keberadaannya dalam pangan pada batas tertentu dapat menimbulkan risiko terhadap kesehatan

#### 2.4

##### **mikroba disebut juga mikroorganisme atau jasad renik**

makhluk hidup sederhana yang terbentuk dari satu atau beberapa sel yang hanya dapat dilihat dengan bantuan suatu peralatan khusus (mikroskop) mencakup virus, bakteri, mikro alga, protozoa, khamir dan kapang

#### 2.5

##### **cemaran mikroba**

mikroba yang keberadaannya dalam pangan pada batas tertentu dapat menimbulkan risiko terhadap kesehatan

#### 2.6

##### **jenis cemaran mikroba**

jenis dan atau jumlah mikroba yang keberadaannya dalam pangan pada batas tertentu dapat menimbulkan risiko terhadap kesehatan

#### 2.7

##### **batas maksimum**

secara kuantitatif dinyatakan sebagai jumlah maksimum mikroba yang diizinkan terdapat dalam pangan dinyatakan dalam angka atau jumlah koloni per satuan berat atau volume, dan secara kualitatif dinyatakan sebagai negatif per satuan berat atau volume tertentu

#### 2.8

##### **koloni**

pertumbuhan mikroba pada media kultur padat dan semi padat yang dapat dilihat secara visual

## 2.9

**Angka Paling Mungkin (APM)** disebut juga *The Most Probable Number (MPN)* angka perkiraan (per ml / per gram atau per 100 ml / per 100 gram) mikroba yang ada dalam contoh, berdasarkan pada keberadaannya dalam alikuot replikat yang disiapkan melalui pengenceran desimal

## 2.10

**Angka Lempeng Total (ALT)** disebut juga *Total Plate Count (TPC)* jumlah mikroba aerob mesofilik per gram atau per mililiter contoh yang ditentukan melalui metode standar

## 2.11

### **bakteri**

mikroba bersel tunggal yang memiliki dinding sel, berkembang biak dengan membelah diri, dan mempunyai empat bentuk utama yaitu kokus (bulat), basil (seperti batang), koma dan spiral

## 2.12

### **kapang**

mikroba terdiri dari lebih dari satu sel berupa benang-benang halus yang disebut hifa, kumpulan hifa disebut miselium, berkembang biak dengan spora

## 2.13

### **khamir disebut juga ragi**

mikroba bersel tunggal berbentuk bulat-lonjong dan memperbanyak diri melalui pembentukan tunas atau askospora, tetapi tidak membentuk miselium

## 3 Persyaratan cemaran mikroba dalam pangan

**3.1** Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan tercantum dalam Pasal 4.

**3.2** Cemaran mikroba sebagaimana dimaksud dalam 3.1 telah dikaji keamanannya dan tercantum pada Lampiran A.

**3.3** Jika pengujian Enterobacteriaceae menunjukkan hasil negatif per 10 gram pada kategori pangan 13.1 formula lanjutan, dan negatif per 2 x 1 gram pada kategori pangan 01.0 Produk susu dan analognya dan kategori pangan 13.2 Makanan bayi dan anak dalam masa pertumbuhan; maka tidak diperlukan pengujian coliform.

## 4 Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan

**Tabel 1 - Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan**

No. kat pangan	Kategori pangan	Jenis cemaran mikroba	Batas maksimum
01.0	Produk-produk susu dan analognya, kecuali yang termasuk kategori 02.0		
01.1	Susu dan minuman berbasis susu		

Tabel 1 (lanjutan)

No. kat pangan	Kategori pangan	Jenis cemaran mikroba	Batas maksimum
	Susu segar (susu yang tidak dipasteurisasi) untuk diproses lebih lanjut (susu sapi, kuda, kambing, dan ternak lain)	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>6</sup> koloni/ml
		Koliform	2 x 10 <sup>1</sup> koloni/ml
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/ml
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif /25ml
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/ml
	Susu segar (susu yang tidak dipasteurisasi) untuk konsumsi langsung. (susu sapi, kuda, kambing, dan kerbau)	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>4</sup> koloni/ml
		Koliform	2 x 10 <sup>1</sup> koloni/ml
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/ml
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif /25 ml
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/ml
		<i>Listeria monocytogenes</i>	negatif/25 ml
		<i>Campylobacter sp</i>	negatif/25 ml
	Susu pasteurisasi (tawar atau berperisa)	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>4</sup> koloni/ml
		APM Koliform	10/ml
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/ml
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif /25 ml
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/ml
		<i>Listeria monocytogenes</i>	negatif /25 ml
	Susu steril dan susu UHT (tawar atau berperisa)	ALT (30 °C, 72 jam) setelah inkubasi selama 15 hari	< 10 koloni/0,1 ml
01.2	Susu fermentasi dan produk susu hasil hidrolisa enzim negatif (tawar)		
	Susu fermentasi (yoghurt) tawar atau berperisa	APM Koliform	10/ml
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif /25 ml
		<i>Listeria monocytogenes</i>	negatif /25 ml
01.3	Susu kental dan analognya (tawar)		
	Susu evaporasi dan susu skim evaporasi	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/ml
		APM Koliform	10/ml
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif / 25 ml
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/ml
	Susu kental manis dan susu skim kental manis (tawar atau berperisa)	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM Koliform	10/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif / 25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		Kapang dan khamir	2 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
	Krim nabati bubuk	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM Koliform	10/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g

Tabel 1 (lanjutan)

No. kat pangan	Kategori pangan	Jenis cemaran mikroba	Batas maksimum	
01.4	Krim (tawar) dan sejenisnya			
	Krim pasteurisasi	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>4</sup> koloni/g	
		APM Koliform	10/g	
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/ 25 g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g	
<i>Listeria monocytogenes</i>		negatif/25 g		
01.5	Susu bubuk dan krim bubuk dan bubuk analog (tawar)			
	Susu bubuk dan susu skim bubuk	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>4</sup> koloni /g	
		APM Koliform	10/g	
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif / 25 g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g	
	Buttermilk bubuk	ALT (30 °C, 72 jam)	2 x 10 <sup>5</sup> koloni/g	
		APM Koliform	10 koloni/g	
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g	
	01.6	Keju dan keju analog		
		Keju (semua jenis)	APM <i>Escherichia coli</i>	10/g
<i>Salmonella sp.</i>			negatif/ 25 g	
<i>Staphylococcus aureus</i>			1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	negatif /25 g			
01.7	Makanan pencuci mulut berbahan dasar susu (misalnya puding, yogurt berperisa atau yogurt dengan buah)			
	Es krim	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>4</sup> koloni /g	
		APM Koliform	< 3/g	
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g	
		<i>Listeria monocytogenes</i>	negatif/25 g	
	Puding matang, dingin dan beku	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g	
		APM Koliform	< 3/g	
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif / 25 g	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g	
	01.8	Whey dan produk whey, kecuali keju whey		
		Whey bubuk	APM Koliform	< 3/g
			<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		Tepung es krim	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>4</sup> koloni /g
APM Koliform			< 3/g	
<i>Salmonella sp.</i>			negatif/25 g	
<i>Staphylococcus aureus</i>			1 x 10 <sup>1</sup> koloni/g	
02.0		Lemak, minyak dan emulsi minyak		
		Mentega	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
			Koliform	1 x 10 <sup>1</sup> koloni/g
	<i>Salmonella sp.</i>		negatif/25 g	
	<i>Staphylococcus aureus</i>		1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>		negatif/25 g	

Tabel 1 (lanjutan)

No. kat pangan	Kategori pangan	Jenis cemaran mikroba	Batas maksimum
	Margarin, lemak reroti	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
		APM Koliform	10/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
03.0	Es untuk dimakan ( <i>edible ice</i> ), termasuk <i>sherbet</i> dan <i>sorbet</i>		
	Es batu, es lilin, es berperisa	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM Koliform	< 3/g
<i>Salmonella sp.</i>		negatif/25 g	
04.0	Buah dan sayur (termasuk jamur, umbi, kacang-kacangan termasuk kacang kedelai dan lidah buaya), rumput laut, biji-bijian		
04.1	Buah		
04.1.1	Buah segar	APM <i>Escherichia coli</i>	< 20/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
04.1.2	Buah olahan		
	Buah kering (kismis, sale pisang, mangga, dll)	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
		APM Koliform	< 3/g
		kapang/khamir	5 x 10 <sup>1</sup> koloni/g
	Manisan buah basah	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
		APM Koliform	10/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		Kapang dan khamir	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
	Manisan buah kering	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
		APM Koliform	10/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		kapang	5 x 10 <sup>1</sup> koloni/g
	Buah dalam kaleng	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		APM Koliform	< 3 /g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	negatif/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	negatif/g
	Jem, jeli buah dan marmalad	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM Koliform	< 3/g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		<i>Clostridium sp</i>	< 1 x 10 <sup>1</sup> koloni/g
		Kapang dan khamir	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
	Jeli agar	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM Koliform	< 3/g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		Kapang dan khamir	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g

Tabel 1 (lanjutan)

No. kat pangan	Kategori pangan	Jenis cemaran mikroba	Batas maksimum
	Santan cair, pasta kelapa, krim kelapa	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>6</sup> koloni/g
		APM Koliform	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
	Kelapa parut kering	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>6</sup> koloni/g
		APM Koliform	100/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		Kapang dan khamir	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
	Nata dalam kemasan	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM Koliform	< 3/g
		Kapang dan khamir	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
	Lempok dan analognya berbasis buah	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM Koliform	20 /g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	< 1 x 10 <sup>1</sup> koloni/g
		Kapang dan khamir	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
	Keripik berbasis buah	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		Kapang	5 x 10 <sup>1</sup> koloni/g
04.2	Sayuran (termasuk jamur, akar, umbi, dan aloe vera), rumput laut, kacang-kacangan dan polong-polongan serta biji-bijian		
04.2.1	Sayuran, kacang-kacangan dan biji-bijian segar		
	Sayuran segar untuk konsumsi langsung	APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
04.2.2	Sayuran, rumput laut, kacang-kacangan dan biji-bijian olahan		
	Sayuran beku	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
		Koliform	5 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		Kapang	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
	Sayuran kering	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
		Koliform	5 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	Negatif/25 g
		Kapang	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
	Acar dan sayuran asin	APM Koliform	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
	Sayuran dalam kaleng	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		APM Koliform	< 3/g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	negatif/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	negatif/g

Tabel 1 (lanjutan)

No. kat pangan	Kategori pangan	Jenis cemaran mikroba	Batas maksimum
	Biji-bijian dan kacang-kacangan (kacang mede, kacang tanah, kedelai, kacang hijau, kacang merah, kacang tolo, emping melinjo)	APM <i>Escherichia coli</i>	10/g
		Kapang	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
	Biji kakao	APM <i>Escherichia coli</i>	10/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		Kapang	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
	Keripik berbasis sayur, umbi-umbian dan kacang-kacangan (gadung, singkong, talas, kentang, ubi jalar, jamur)	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		Kapang	5 x 10 <sup>1</sup> koloni/g
	Kue berbasis sayur, umbi-umbian dan kacang-kacangan (gadung, singkong, talas, kentang, ubi jalar, jamur)	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM Koliform	< 3/g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		Kapang dan khamir	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
05.0	<i>Confectionery</i>		
05.1	Produk kakao dan coklat termasuk coklat imitasi dan pengganti coklat		
	Kakao bubuk, kakao massa	ALT (30 °C, 72 jam)	3 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		Kapang dan khamir	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
	Produk coklat dan kakao	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		Kapang dan khamir	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
05.2	<i>Confectionery</i> meliputi permen keras dan lunak, nougat, dll, diluar produk pangan kategori 05.1, 05.3 dan 05.4		
	Kembang gula keras	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		APM Koliform	20 /g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		Kapang dan khamir	2 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
	Kembang gula lunak bukan jeli	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		APM Koliform	20 /g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		Kapang dan khamir	2 x 10 <sup>2</sup> koloni/g

Tabel 1 (lanjutan)

No. kat pangan	Kategori pangan	Jenis cemaran mikroba	Batas maksimum
	Kembang gula lunak jeli	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM Koliform	20/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		Kapang dan khamir	2 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
05.3	Kembang gula karet, kembang gula nirgula	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>3</sup> koloni/g
		APM Koliform	20/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		Kapang dan khamir	2 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
06.0	Sereal dan produk-produk sereal yang merupakan produk turunan dari biji sereal, akar-akaran dan umbi-umbian, kacang-kacangan, polong-polongan dan empelur (bagian dalam batang tanaman), selain produk-produk bakeri pada kategori pangan 07.0		
06.1	Biji-bijian utuh, patahan, atau serpihan, termasuk beras	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>6</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	10/g
		Kapang	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
06.2	Tepung-tepungan dan pati-patian		
	Tepung tapioka, tepung hunkwee, tepung kacang hijau, tepung singkong, tepung sagu, tepung garut, tepung jagung, tepung gandum, tepung beras, tepung siap pakai untuk kue, tepung aren	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>6</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	10/g
		<i>Bacillus cereus</i>	< 1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		Kapang	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
	Tepung pisang	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	10/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	negatif/ g
		<i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		Kapang dan khamir	2 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
06.3	Sereal untuk sarapan, termasuk <i>rolled oats</i>		
	Sereal untuk sarapan tanpa susu	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		Kapang	5 x 10 <sup>1</sup> koloni/g

Tabel 1 (lanjutan)

No. kat pangan	Kategori pangan	Jenis cemaran mikroba	Batas maksimum
	Susu sereal bubuk	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM Koliform	100 /g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	negatif/g
		<i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		Kapang	5 x 10 <sup>1</sup> koloni/g
06.4	Pasta dan mi serta produk sejenisnya (misalnya <i>rice paper</i> , vermiseli beras/bihun), pasta kedelai dan mi kedelai		
	Bihun, spaghetti, mi kering, sohun, mi instan, makaroni, pasta kering produk akhir sereal yang masih perlu pengolahan lebih lanjut	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>6</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	10/g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>3</sup> koloni/g
		<i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 <sup>3</sup> koloni/g
		Kapang	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
	Mi basah, pasta mentah	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>6</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	10/g
		<i>Salmonella sp</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>3</sup> koloni/g
		<i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 <sup>3</sup> koloni/g
		Kapang	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
06.6	Tepung bumbu	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>6</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		Kapang dan khamir	2 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
06.7	Kue beras		
	Dodol, wingko, yangko berbasis tepung beras ketan dan wajik	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM Koliform	20/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	10 koloni/g
		<i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		Kapang dan khamir	2 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
06.8	Produk-produk kedelai		
	Tauco	APM Koliform	10/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	negatif/g
		<i>Salmonella sp</i>	negatif/25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 <sup>3</sup> koloni/g
		Kapang	< 10 koloni /g
	Produk olahan Tempe	APM Koliform	10/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
	Sari kedelai	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>4</sup> koloni/ml
		APM Koliform	20/ml
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3 /ml
		<i>Salmonella sp</i>	negatif/25 ml
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/ml
		<i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 <sup>3</sup> koloni/ml
		Kapang	5 x 10 <sup>1</sup> koloni/ml

Tabel 1 (lanjutan)

No. kat pangan	Kategori pangan	Jenis cemaran mikroba	Batas maksimum
	Bakpia kacang hijau	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		Kapang	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
07.0	Produk bakeri		
07.1	Roti dan produk bakeri tawar dan premiks (termasuk tepung panir)	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	10/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		Kapang dan khamir	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
07.2	Produk bakeri istimewa (manis, asin, gurih)	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM Koliform	20 /g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		<i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		Kapang dan khamir	2 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
08.0	Daging dan produk daging, termasuk daging unggas dan daging hewan buruan		
08.1	Daging, daging unggas dan daging hewan buruan mentah		
08.1.1	Daging ayam segar, beku (karkas dan tanpa tulang) dan cincang	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>6</sup> koloni/g
		Koliform	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 <sup>1</sup> koloni/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		<i>Campylobacter sp</i>	negatif/25 g
08.1.1	Daging segar, beku (karkas dan tanpa tulang) dan daging cincang	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>6</sup> koloni/g
		Koliform	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 <sup>1</sup> koloni/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
	<i>Campylobacter sp</i>	negatif/25 g	
08.2	Produk olahan daging, daging unggas dan daging hewan buruan, utuh/potongan		
	Dendeng sapi, daging asap yang diolah dengan panas	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		<i>Bacillus cereus</i>	1 x 10 <sup>3</sup> koloni/g

Tabel 1 (lanjutan)

No. kat pangan	Kategori pangan	Jenis cemaran mikroba	Batas maksimum
	Produk daging kering (termasuk abon); kerupuk kulit, kerupuk paru, keripik usus ayam	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
<b>08.3</b>	Produk olahan daging, daging unggas dan daging hewan buruan, dihaluskan		
	Daging olahan dan daging ayam olahan (bakso, sosis, naget, burger)	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
		APM Koliform	10/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
	Sosis masak (tidak dikalengkan, siap konsumsi)	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM Koliform	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	10 koloni/g
		<i>Listeria monocytogenes</i>	negatif/25 g
	<i>Corned beef</i> dalam kaleng, sosis dalam kaleng	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	negatif/g
09.0	Ikan dan produk perikanan termasuk moluska, krustase dan ekinodermata		
09.1	Ikan dan produk perikanan segar, termasuk moluska, krustase dan ekinodermata		
09.1.1	ikan segar	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Vibrio cholerae</i>	negatif/25 g
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	negatif/25 g
09.1.2	Moluska, krustase dan ekinodermata segar	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Vibrio cholerae</i>	negatif/25 g
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	negatif/25 g
09.2	Ikan dan produk perikanan lainnya termasuk moluska, krustase dan ekinodermata yang sudah mengalami pengolahan		
09.2.1	Ikan, filet ikan dan produk perikanan meliputi moluska, krustase dan ekinodermata yang dibekukan	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Vibrio cholerae</i>	negatif/25 g
09.2.2	Ikan, filet ikan dan hasil perikanan termasuk moluska, krustase dan ekinodermata berlapis tepung yang dibekukan	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Vibrio cholerae</i>	negatif/25 g

Tabel 1 (lanjutan)

No. kat pangan	Kategori pangan	Jenis cemaran mikroba	Batas maksimum
09.2.3	Hancuran dan sari ikan termasuk moluska, krustase dan ekinodermata yang dibekukan	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp</i>	negatif/25 g
		<i>Vibrio cholerae</i>	negatif/25 g
09.2.4	Ikan dan produk perikanan termasuk moluska, krustase dan ekinodermata yang dikukus atau rebus dan atau goreng	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>3</sup> koloni/g
09.2.5	Ikan dan produk perikanan termasuk moluska, krustase dan ekinodermata yang diasap, dikeringkan, difermentasi dengan atau tanpa garam	ALT (30 °C, 72 jam)	5 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>3</sup> koloni/g
	Ikan dan produk perikanan termasuk moluska, crustacea dan echinoderma yang diasap dengan atau tanpa garam	Kapang	< 1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp</i>	negatif/25 g
	Ikan dan produk perikanan termasuk moluska, crustacea dan echinoderma yang dikeringkan dengan atau tanpa garam	<i>Vibrio cholerae</i>	negatif/25 g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>3</sup> koloni/g
	Ikan dan produk perikanan termasuk moluska, crustacea dan echinodermata yang difermentasi dengan atau tanpa garam	<i>Vibrio cholerae</i>	negatif/25 g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 <sup>3</sup> koloni/g
09.4	Ikan dan produk perikanan awet, meliputi ikan dan produk perikanan yang dikalengkan atau difermentasi, termasuk moluska, krustase dan ekinodermata	ALT aerob termopilik (30 °C, 72 jam)	< 1 x 10 <sup>1</sup> koloni/g
		ALT anaerob (30 °C, 72 jam)	< 1 x 10 <sup>1</sup> koloni/g
		<i>Clostridium sp</i>	negatif/g
10.0	Telur dan produk-produk telur		
10.1	Telur segar	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>5</sup> koloni/g
		Koliform	1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g
		<i>Escherichia coli</i>	1 x 10 <sup>1</sup> koloni/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
10.3	Telur yang diawetkan, termasuk produk tradisional telur yang diawetkan, termasuk dengan cara dibasakan, diasinkan dan dikalengkan		
	Telur asin	<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	< 1 x 10 <sup>1</sup> koloni/g
10.4	Pangan penutup berbahan dasar telur (misalnya custard)	ALT (30 °C, 72 jam)	1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g
		APM Koliform	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	negatif/g