

# WARTA

## BSIP PASCAPANEN



**Penerapan Standar dan Pengujian  
Sebagai Pencegahan Pemalsuan  
Komoditas Bawang Merah**

**SNI**  
**3159:2013**  
**Bawang Merah**

**BBPSI Pascapanen Pertanian**  
**Gelar Bimtek Riviw Dokumen LSPro**

***Launching* dan Konsolidasi  
Layanan Standar  
Pascapanen Pertanian**

**Pelatihan Auditor LSPro**

## Tim Redaksi

Pengarah:

Plt. Kepala Balai Besar Pengujian Standar  
Instrumen Pascapanen Pertanian

Penanggung Jawab:

Koordinator Kerjasama dan Pendayagunaan  
Hasil Standardisasi

Redaktur:

Ni Made Vina Citanirmala, S.TP, MP  
Febriyezi, SP, M.Si  
Juniawati, S.TP, M.Si  
Erwan Gustian Apriansyah, S.Sos

Kontributor:

Ermi Sukasih, STP, M.Si  
Prof. Dr. Setyadjit, M.App.Sc

Desain dan Tata Letak:

Nadina Adelia Indrawan, S.Komp, M.T.I  
Rizaluddin, A.Md

Fotografer:

R. Achmad Junaedi, A.Md

# Daftar Isi

<b>Salam Redaksi</b>	<b>02</b>	<b>Aktivitas</b>	<b>11</b>
<b>Pascapanen Pertanian</b>	<b>03</b>	BBPSI Pascapanen Pertanian	
Penerapan Standar dan		Gelar Bimtek Riviui Dokumen LSPro	
Pengujian Sebagai Pencegahan			
Pemalsuan Komoditas		BBPSI Pascapanen Pertanian	12
Bawang Merah		Lakukan Audit Internal Sistem	
		Manajemen Integrasi	
<b>Standar Nasional Indonesia 09</b>	<b>09</b>	Rapat Konsensus RSNI Karkas dan 13	
SNI 3159 : 2013		Daging Ayam Ras	
Bawang Merah		Rapat Konsensus Lombok Kering	14
		Rapat Teknis Komite Teknis 65-22	15
<b>Laboratorium</b>	<b>10</b>	<i>Launching dan Konsolidasi</i>	<b>16</b>
Laboratorium Pengembangan		Layanan Standar Pascapanen	
		Pertanian	
			
		Pelatihan Auditor LSPro	18
		Kunjungan Delegasi Timor Leste	19
		ke Laboratorium BBPSI	
		Pascapanen Pertanian	
		<b>Berita dalam Foto</b>	<b>20</b>
		Aktivitas BBPSI Pascapanen	
		Pertanian	
		Quote	21
		Kuis	22
		Media Promosi	23
		Saran	24



Penerapan standar terhadap produk merupakan jaminan terhadap kualitas produk. Bawang merah sebagai komoditas hortikultura yang strategis menjadi pemicu timbulnya inflasi yang tinggi pada saat terjadinya kelangkaan bawang merah. Hal ini mengakibatkan adanya tindakan pemalsuan bawang merah. Oleh karena itu, diperlukan upaya agar tidak terjadi pemalsuan komoditas bawang merah melalui penerapan standar dan pengujian parameter tertentu yang akan dibahas dalam Warta Edisi kali ini.

Selain kualitas, kehalalan produk juga menjadi kebutuhan wajib bagi setiap konsumen khususnya konsumen muslim. Adanya sertifikat halal merupakan jaminan bahwa produk yang telah dikonsumsi atau dihasilkan oleh produsen telah memenuhi standar halal yang diakui oleh pihak yang

berwenang. Balai Besar Pengujian Standar Intrumen Pascapanen Pertanian, (BBPSI Pascapanen Pertanian) dalam waktu dekat memiliki layanan pegujian terhadap kehalalan produk yang dinamakan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) BBPSI Pascapanen Pertanian.

Pada kesempatan ini, Tim Redaksi mengucapkan terima kasih kepada penulis yang telah berkontribusi memberikan tulisannya, sehingga Warta BSIP Pascapanen Edisi 4, 2023 dapat terbit.

Selamat membaca dan semoga bermanfaat.

A stylized, handwritten signature in black ink.

Husnain, SP, MP, M.Sc, Ph.D  
Plt BBPSI Pascapanen Pertanian

## Penerapan Standar dan Pengujian Sebagai Pencegahan Pemalsuan Komoditas Bawang Merah

Penulis:

**Ermi Sukasih, STP, M.Si & Prof. Dr. Setyadjit, M.App.Sc**

Balai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen Pertanian  
Jl. Tentara Pelajar No. 12 Cimanggu, Bogor, Jawa Barat  
Organisasi Riset Pertanian dan Pangan Badan Riset dan Inovasi Nasional  
Jl. Raya Jakarta - Bogor KM 46, Cibinong, Jawa Barat



**B**awang merah merupakan komoditas hortikultura yang sangat strategis di Indonesia. Hampir semua rumah tangga mengkonsumsi bawang merah setiap hari. Produksi bawang merah di Indonesia dalam kurun lima tahun terakhir cenderung mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Produksi bawang merah nasional mencapai 1,97 juta ton, tahun 2021 sebesar 2 juta ton, tahun 2020 sebesar 1,82 juta ton, tahun 2019 sebesar 1,68 juta ton dan tahun 2018 sebesar 1,5 juta ton (BPS, 2023). Akan tetapi, harga bawang merah sangat fluktuatif dan sering terjadi kelangkaan stok di pasaran sehingga harganya melambung tinggi. Melambungnya harga bawang merah di pasar akan memicu timbulnya laju inflasi yang tinggi dan dapat mengakibatkan adanya tindak kecurangan seperti pemalsuan bawang merah.

Masyarakat mengenal bawang merah (*shallots*) dari varietas *Allium cepa Aggregatum* dan bawang bombay (*onions*) dari varietas *Allium cepa L.* Secara umum kedua jenis bawang memiliki bentuk visual yang berbeda, bawang merah berukuran

kecil dan berwarna merah, sedangkan bawang bombay berukuran besar dan berwarna kuning kecoklatan. Kasus pemalsuan bawang merah bermula ketika munculnya bawang bombay berwarna merah dan berukuran kecil pada saat harga bawang merah nasional melambung. Mahalnya harga bawang merah mengakibatkan beberapa pelaku usaha berbuat curang dengan mencampur bawang merah asli dengan bawang bombay merah mini impor. Pemalsuan bawang bombay mini yang dijual sebagai bawang merah oleh importir, tentu merugikan konsumen karena harga bawang bombay yang lebih murah dan rasa yang berbeda dengan bawang merah. Dalam kasus tersebut, pemerintah telah menegaskan dengan Peraturan Menteri Pertanian nomor 105/Kpts/SK.130/D/12/2017, menyebutkan bahwa karakteristik bawang bombay yang boleh di impor adalah pada ukuran diameter minimal 5 cm agar tidak merugikan petani bawang merah di Indonesia. Pemerintah telah menutup impor

bawang bombay merah berukuran diameter kurang dari 5 cm karena secara morfologis bentuknya menyerupai bawang merah lokal sehingga berpotensi mengelabui konsumen dan merugikan petani lokal. Namun ternyata bawang bombay mini merah masih beredar di beberapa wilayah Indonesia.

Pemerintah telah menempuh beberapa terobosan melalui beberapa Kementerian untuk stabilisasi harga bawang merah. Beberapa kementerian memiliki program yang berbeda-beda. Terdapat juga program antar-kementerian pemberantasan mafia, namun masih belum membuahkan hasil yang memuaskan. Satuan Tugas (Satgas) pangan yang dibentuk pada Mei 2017, bertugas untuk mengecek harga bahan pokok dengan terjun langsung ke pasar. Pengecekan itu dengan tujuan mengidentifikasi secara dini potensi kejahatan pangan, terutama bahan pokok. Satgas sekaligus mengecek jalur-jalur distribusi bahan pokok di daerah dengan tujuan memahami cara mengatasi masalah jika terjadi fluktuasi harga bahan pokok.

Kiprah Satgas pangan di lapangan banyak berkolaborasi dengan Kementerian teknis dan Pemda. Sebagai contoh di Pemda DKI yang berpusat di Pasar Induk Kramat Jati telah dilakukan pembangunan unit CAS (*Controlled Atmosphere Storage*) kapasitas 15 ton, 2 unit untuk bawang merah dan 1 unit untuk cabai. Dengan teknologi CAS, bawang merah bisa disimpan hingga 6

bulan dengan kehilangan yang sangat minimal.

Kementan bekerjasama dengan Satgas pangan telah mem-*blacklist* lima perusahaan importir bawang Bombay berukuran kecil dari India. Di negara asalnya bawang Bombay kecil ini harganya Rp. 2.500,- per kg setelah melalui beberapa proses pengangkutan, dan sebagainya, harga bawang Bombay ini minimal Rp. 13.000,- per kg. Bahkan di beberapa pasar tradisional dapat ditemui harga bawang jenis tersebut bisa mencapai Rp. 26.000,- per kg. Harga ini jauh lebih rendah dari harga bawang merah yang sesungguhnya, apalagi pada saat harga melambung tinggi.

### **Pentingnya Penerapan SNI Bawang Merah dan Pengujian**

Penerapan SNI bertujuan untuk meningkatkan perlindungan kepada konsumen, pelaku usaha, tenaga kerja, dan masyarakat lainnya, baik untuk keselamatan, keamanan, maupun kesehatan; mewujudkan persaingan usaha yang sehat dalam perdagangan dan meningkatkan mutu dan daya saing produk dalam negeri. Khusus dalam aspek perdagangan internasional penerapan standar (SNI) dan persyaratan mutu dapat menjadi *technical barriers to trade* (TBTs) yaitu halangan nontarif yang diberlakukan untuk mengendalikan masuknya produk-produk impor ke dalam negeri. Di sisi lain, produk ber label SNI akan dapat bersaing di pasar global (BSN, 2016).

SNI bawang merah segar telah ditetapkan melalui SNI 3159-2013, di dalam persyaratan mutu khusus mengenai “ketentuan ukuran” pada butir 6 dari SNI tersebut sebagai patokan kelas mutunya. Lebih rincinya diuraikan bahwa kelas mutu 1 diameter umbi >2,5 cm, kelas mutu 2 diameter umbi >2-2,5% dan kelas mutu 3 diameter umbi 1,5-2 cm. Sementara itu dalam persyaratan umum ditetapkan bahwa bentuk, warna dan rasa adalah sesuai dengan varietasnya. Dengan melihat persyaratan tersebut jelas dapat dilihat bahwa makin besar ukuran umbi bawang merah makin tinggi kelasnya, dan untuk bawang bombay merah jelas memiliki ukuran diameter umbi > 2,5 cm menjadi tidak masalah dianggap sebagai bawang merah, apalagi warna merah tidak menjadi persyaratan.

Berdasarkan hasil pengujian fisik beberapa sampel bawang merah, bawang bombay dan bawang bombay merah diperoleh diameter yang beragam (Tabel 1). Bawang merah

memiliki diameter antara 1,85 hingga 3,34 cm sementara itu bombay memiliki diameter antara 5,68 hingga 6,12 cm. Bawang bombay merah memiliki diameter lebih besar dari bawang merah dan lebih kecil dari bawang bombay yakni 4,12 cm. Diameter bawang bombay merah mendekati diameter bawang merah varietas Maja asal Bandung sehingga apabila dicampur akan susah membedakannya karena sama-sama berwarna merah. Di sinilah terkadang standar saja belum cukup ketika menghadapi permasalahan yang cukup pelik seperti halnya kasus pemalsuan bawang merah ini sehingga masih diperlukan pengujian sebagai *scientific evident*. Penampakan visual bawang bombay, bawang bombay merah dan bawang merah disajikan pada Gambar 1.

### Pengujian Flavor Bawang Merah

Pada dasarnya penentu kualitas bawang merah tidak hanya terbatas pada parameter fisik (ukuran dan

Tabel 1. Hasil karakterisasi fisik bawang merah dari berbagai wilayah

No	Sampel	Asal	Diameter (mm)	Warna Kulit
1	Maja	Bandung	3,34	merah
2	Bima	Bandung	2,25	merah
3	Sumenep	Bandung	1,85	merah -kuning)
4	Trisula	Balitsa	1,92	merah
5	Bombay	Cibitung	6,12	kuning -coklat
6	Bombay	Jakarta	5,68	kuning -coklat
7	Bombay merah	Jakarta	4,12	merah



Bawang Bombay



Bawang Bombay Merah



Bawang Merah

Gambar 1. Penampakan visual bawang bombay, bawang bombay merah dan bawang merah

warna) saja melainkan kualitas internalnya, yang dalam hal ini adalah *flavor* dan kepedasan (*pungency*) dari bawang tersebut. Analisis *flavor* bisa dilakukan dengan menggunakan GC-MS (*Gas Chromatography-Mass Spectrometry*). Prosedur analisis adalah sebagai berikut: bawang merah segar dikupas lalu dirajang dan di maserasi dengan pelarut etanol teknis dengan perbandingan 1:1. Selanjutnya didiamkan semalam sambil diaduk secara berkala, setelah itu disaring dan dievaporasi dengan rotary vakum pada suhu sekitar 60°C hingga volume tinggal seperdelapan dari volume awal. Minyak bawang dimasukkan dalam botol berwarna gelap dan disimpan dalam pendingin atau langsung diinjeksikan di GCMS untuk diperoleh komponen *flavornya*.

Secara visual *flavor* bawang merah berbeda dengan bawang bombay, hal itu disebabkan oleh kandungan senyawa yang berbeda. Pada bawang merah sebagian besar komponen *flavor*-nya bersifat volatil atau mudah menguap dan memberikan aroma atau bau yang khas dan dihitung sebagai VRS (*Volatile Reducing Substance*). Aroma bawang merah disebabkan karena

aktivitas enzim *allinase*. Aroma ini akan tercium apabila jaringan tanaman rusak karena enzim *allinase* akan mengubah senyawa s-alkil sistein sulfoksida yang mengandung sulfur yaitu Thiosulfonates (Ti) dan Zwiebelanes (Zw) (Tocmo et al., 2014). Senyawa sulfur dari bawang merah yang merupakan prekursor *flavor*, memberikan bau khas pada bawang merah (Khairunnisa, 2015). Menurut Wu et al. (1982) komposisi senyawa volatil pada bawang merah yaitu propanethiols, methyl propyl disulfide, propyl trans-propenyl disulfide, methyl propyl trisulfide, propyl trans-propenyl trisulfide, 3,4-dimethylthiophene dan 2-n-octyl-5-methyl-2,3-dihydrofuran-3-one.

Hasil analisis *flavor* bawang merah beberapa sampel yang terdiri dari bawang merah, bawang bombay dan bawang bombay merah (Tabel 2), menunjukkan terjadi perbedaan komponen profil aroma antara bawang merah (*shallots*) dan jenis bawang bombay (*onions*). Komponen *flavor* untuk bawang merah lebih kompleks dan lebih banyak jenisnya, antara lain adalah senyawa monosulfida, disulfida, trisulfida, tiopen, furan, hidrokarbon dan

sulfon. Senyawa *flavor* yang paling menonjol adalah monosulfida sebesar 1,12 – 1,92%, disulfida sebesar 0,65 – 0,83%, dan furan sebesar 1,05 hingga 2,16%. Berbeda dengan jenis bawang *bombay*, *k o m p o n e n f l a v o r*

penyusunnya lebih sedikit yaitu disulfida 0,38 – 0,44%, trisulfida 0,73– 0,75%, tiopen 1,12–1,13% dan hidrokarbon sebesar 2,63 – 2,80%. Secara umum ada beberapa komponen *flavor* yang terdapat pada bawang merah namun

Tabel 2. Analisis penyusun *flavor* dari bawang merah, bawang bombay dan bawang bombay merah dengan GCMS.

Golongan senyawa (%)	Bawang merah Trisula (Balitsa)	Bawang merah Birma (Bandung)	Bawang merah Maja (Bandung)	Bawang merah Sumenep (Bandung)	Bombay asal Cibitung	Bombay (Jakarta)	Bombay merah (Jakarta)
<b>Monosulfida (total)</b>	<b>1,128</b>	<b>1,264</b>	<b>1,921</b>	<b>1,199</b>	-	-	-
Heksil sulfida	1,032	1,172	1,036	1,047	-	-	-
Metil profil sulfida	0,096	0,092	0,885	0,152	-	-	-
<b>Disulfida (total)</b>	<b>0,83</b>	<b>0,654</b>	<b>0,699</b>	<b>0,79</b>	<b>0,449</b>	<b>0,389</b>	<b>0,461</b>
Metil profil disulfida	0,387	0,288	0,265	0,372	0,121	0,136	0,131
Etil isopropil disulfida	0,064	0,054	0,072	0,092	-	-	-
Dipropil disulfida	0,379	0,312	0,362	0,326	0,328	0,253	0,330
<b>Trisulfida (total)</b>	<b>0,773</b>	<b>0,602</b>	<b>0,632</b>	<b>0,691</b>	<b>0,758</b>	<b>0,736</b>	<b>0,718</b>
Dipropil trisulfida	0,538	0,348	0,378	0,416	0,582	0,554	0,546
Triolana	0,235	0,254	0,254	0,275	0,176	0,182	0,172
<b>Tiopen (total)</b>	<b>0,619</b>	<b>0,594</b>	<b>0,553</b>	<b>0,53</b>	<b>1,13</b>	<b>1,123</b>	<b>1,086</b>
Dimetil tiopen	0,336	0,336	0,317	0,288	0,768	0,749	0,745
Dihidro tiopen	0,283	0,258	0,236	0,242	0,362	0,374	0,341
<b>Sulfon (total)</b>	<b>0,138</b>	<b>0,115</b>	<b>0,121</b>	<b>0,092</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Etil isopropil sulfon	0,138	0,115	0,121	0,092	-	-	-
<b>Furan (total)</b>	<b>2,168</b>	<b>1,059</b>	<b>1,309</b>	<b>1,503</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Heksil furanon	1,856	0,865	1,027	1,273	-	-	-
Metil furanon	0,312	0,194	0,282	0,23	-	-	-
<b>Hidrokarbon (total)</b>	<b>0,948</b>	<b>0,799</b>	<b>0,843</b>	<b>0,72</b>	<b>2,63787</b>	<b>2,80469</b>	<b>2,81474</b>
Heksana	-	-	-	-	0,00087	0,00069	0,00074
Propana	0,320	0,337	0,315	0,246	-	-	-
Tridekana	0,628	0,462	0,528	0,474	2,637	2,804	2,814

tidak terdapat pada bawang bombay adalah senyawa monosulfida, sulfan dan furan. Bawang bombay merah meskipun warnanya merah namun tidak mengandung senyawa-senyawa tersebut. Ketiga komponen senyawa tersebut adalah merupakan penciri dari keaslian bawang merah (*shallots*). Dengan demikian pengujian *flavor* akan lebih memudahkan identifikasi keaslian dari bawang merah, misalnya untuk bawang merah jenis Maja, meskipun secara fisik mempunyai ukuran besar hampir menyamai bombay merah namun mempunyai profil *flavor* bawang merah sehingga teridentifikasi keaslian bawang merahnya.

### Kesimpulan

Penerapan standar dan pengujian diperlukan dalam pencegahan kasus pemalsuan komoditas bawang merah. Dalam hal tertentu penggunaan standar harus diperkuat dengan proses pengujian. Pengujian komponen *flavor* bawang merah sebagai identifikasi keaslian bawang merah dapat diterapkan. Melalui pengujian *flavor* untuk identifikasi keaslian akan didapatkan senyawa pembeda yang sangat jelas antara bawang merah (*shallots*) dan bawang bombay (*onions*).

### Daftar Pustaka

- AOAC. 2006. Official Methods of Analysis. 18th Edition, Association of Official Analytical Chemists, Gaithersburgs, MD.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Produksi Bawang Merah Indonesia
- Badan Standardisasi Indonesia. 2016. Penerapan SNI untuk Mutu dan Keamanan Pangan. <http://lampost.co/berita/penerapan-sni-untuk-mutu-dan-keamanan-pangan>
- Khairunnisa MA. 2015. Penyimpanan bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) pada suhu rendah dan tingkat kadar air awal yang berbeda. [Tesis]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- SNI 3159-2013. Shallot (*Allium cepa* var. *ascalonicum*). BSN. Jakarta
- Sukasih, E dan Setyadjit. 2018. Ragam olahan bawang merah penambah keuntungan dan stabilkan harga. Tabloid Sinar Tani Edisi 18-25 Juli 2018, No. 3759. Tahun XLVIII.
- Tocmo R, Lin Y, dan Huang D. 2014. Effect of Processing condition on the organosulfides of shallot (*Allium cepa* L. Aggregatum Group). Journal Agric Food Chem. 62. 5296-5304.
- Wu JL, Chou CC, Chen MH, Wu CM. 1982. Volatile flavor compounds from shallots. Journal of Food Science. 47 (2): 606-608.

## SNI 3159 : 2013 BAWANG MERAH

### Pengertian :

Umbi lapis tanaman bawang merah (*Allium cepa var ascalonicum*) yang terdiri dari siung-siung bernas, utuh, segar, sehat dan bersih.

### Persyaratan mutu fisik Bawang Merah

- Umbi sehat dan utuh
- Penampilan segar
- Padat
- Layak konsumsi
- Bersih, bebas dari kotoran
- Bebas dari hama dan penyakit
- Bebas dari kerusakan karena kelembaban yang berlebihan
- Bentuk, warna dan rasa sesuai karakteristik varietasnya
- Memenuhi ketentuan devitalisasi  
(Panjang tangkai umbi minimum 2 cm dari leher umbi dan umbi bebas dari tunas dan akar)

### Persyaratan Khusus :

Tabel 1. Syarat Mutu Bawang Merah

Kelas Mutu	Persyaratan
<b>Kelas Super</b>	Bebas dari kerusakan
<b>Kelas 1</b>	Kerusakan 10 % dari jumlah
<b>Kelas 2</b>	Kerusakan 15 % dari jumlah

### Ketentuan mengenai ukuran :

Tabel 2. Kode ukuran ditentukan berdasarkan diameter umbi dengan minimum diameter 1,5 cm

Kode Ukuran	Diameter umbi (cm)
<b>1</b>	> 2,5 cm
<b>2</b>	> 2-2,5
<b>3</b>	1,5-2

### Ketentuan mengenai toleransi:

Toleransi yang diberikan untuk mutu dan ukuran yang ditetapkan harus tertera pada setiap kemasan untuk menghindari ketidaksesuaian kelas mutu.

Tabel 2. Toleransi Mutu dan Ukuran Bawang Merah

Kelas Mutu	Toleransi	
	Mutu	Ukuran
<b>Kelas super</b>	5 %	10 %
<b>Kelas 1</b>	10 %	
<b>Kelas 2</b>	15 %	

## Laboratorium Pengembangan

**B**alai Besar Pengujian Standar Instrumen (BBPSI) Pascapanen Pertanian memiliki laboratorium pengembangan yang terdiri dari laboratorium pengolahan pangan, laboratorium penanganan segar, dan laboratorium biomassa. Laboratorium pengembangan BBPSI Pascapanen Pertanian berlokasi di Jalan Tentara Pelajar No.12 Cimanggu, Bogor.

Laboratorium pengolahan pangan merupakan laboratorium yang digunakan untuk berbagai proses produksi pangan. Laboratorium pengolahan pangan dilengkapi dengan berbagai *line processed* pengolahan diantaranya *line processed* pengolahan rerotian, susu, tempe, mie dan pasta, hasil ternak (baso, nugget, sosis), serta pengolahan buah dan sayur.

Laboratorium penanganan segar merupakan laboratorium yang digunakan untuk proses persiapan bahan pangan sebelum diolah lebih lanjut. Laboratorium penanganan dilengkapi dengan ruang penyimpanan dan berbagai peralatan diantaranya *Control Atmosphere Storage (CAS)*, penetrometer, kromameter, CO2 meter, Gas Analyzer.

Laboratorium biomassa merupakan laboratorium yang digunakan untuk produksi pangan intermediet, produksi kemasan, produksi pengawet alami. Laboratorium biomassa dilengkapi dengan ruang pengering dan berbagai peralatan diantaranya fermentor, alat penyosoh, alat pembuat biofoam, alat penepung.



Laboratorium biomassa



Laboratorium penanganan



Laboratorium pengolahan



BBPSI Pascapanen Pertanian Gelar Bimtek Riviu Dokumen LSPro

**B**alai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen Pertanian (BBPSI Pascapanen Pertanian) menyelenggarakan bimbingan teknis untuk meninjau kembali dokumen mutu SNI ISO/IEC 17065:2012 pada tanggal 2, 5 dan 11 Oktober 2023 di Aula lantai 2 BBPSI Pascapanen Pertanian, Bogor. Kegiatan ini diadakan dalam rangka mempercepat terbentuknya Lembaga Sertifikasi Produk, Jasa, dan Proses (LSPro) BBPSI Pascapanen Pertanian.

Acara dibuka oleh Plh. Kepala BBPSI Pascapanen Pertanian, Subaidi, dalam sambutannya mengatakan “Sistem dokumen mutu yang baik merupakan salah satu faktor yang sangat penting dalam proses sertifikasi, sehingga diperlukan Sumber Daya Manusia (SDM) yang kompeten dalam penyusunannya”. ujar Subaidi.

Bimbingan teknis ini menghadirkan narasumber dari Badan Standardisasi Nasional (BSN) yang meninjau kembali dokumen mutu dan prosedur kerja yang diperlukan dalam melakukan

skema sertifikasi oleh LSPro beserta dengan dokumen pendukung lainnya serta bagaimana cara mengintegrasikan dokumen mutu tersebut dengan dokumen mutu yang sudah ada.

Eko Septriani, narasumber dari BSN mengatakan “Penyusunan dokumen mutu LSPro dapat diintegrasikan dengan dokumen mutu ISO yang ada, jika ada klausul yang tidak sama pada ISO yang lain bisa ditambahkan dengan nomor berikutnya. Hal ini perlu dilakukan agar mempermudah BBPSI Pascapanen Pertanian ketika proses audit”. pungkas Eko. Kegiatan yang berlangsung pada tanggal 2, 5 dan 11 Oktober ini diikuti oleh seluruh pegawai yang terlibat dalam tim manajemen LSPro BBPSI Pascapanen Pertanian.





**BBPSI Pascapanen Pertanian Lakukan Audit Internal Sistem Manajemen Integrasi**

**B**alai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen Pertanian (BBPSI Pascapanen Pertanian) menyelenggarakan Audit Internal Sistem Manajemen Integrasi (SNI ISO/IEC 17025:2017 dan SNI ISO/IEC 17043:2010) kompetensi laboratorium pengujian dan Penyelenggara Uji Profisiensi pada tanggal 3 – 4 Oktober 2023.

Kegiatan ini dibuka oleh Plh. Kepala BBPSI Pascapanen Pertanian, Subaidi dan dihadiri oleh seluruh jajaran manajemen laboratorium. Dalam sambutannya Subaidi mengatakan “Kegiatan audit ini merupakan proses untuk mengevaluasi kepatuhan terhadap standar, baik dalam sistem, proses maupun produk standar yang telah ditetapkan. Kegiatan audit internal menjadi suatu keharusan untuk dilaksanakan supaya sistem yang diterapkan tetap terpelihara dan terimplementasi dengan baik, serta dapat ditingkatkan dengan perbaikan yang berkelanjutan,” ujar Subaidi.

Sesuai Surat Keputusan No. 121/KPTS/KP.340/H.10/09/2023, tanggal 10 September 2023, Laboratorium BBPSI Pascapanen Pertanian telah menerapkan Sistem Mutu Integrasi yaitu SNI ISO/IEC 17025:2017 (kompetensi lab pengujian), SNI ISO/IEC 17043:2023 (Penyelenggara Uji Profisiensi) dan SNI ISO/IEC 17065:2012 (LSPro), untuk audit internal LSPro akan dilakukan saat pelatihan auditor internal oleh BSN.

Kegiatan Audit Internal melibatkan 13 auditor internal kompeten untuk SNI ISO/IEC 17025:2017 dan 8 auditor internal SNI ISO/IEC 17043:2023 yang diketuai oleh Ketua Auditor sesuai surat penugasan Plt. LPK BBPSI Pascapanen Pertanian.



Rapat Konsensus RSNI Karkas dan Daging Ayam Ras

Pada tanggal 5 Oktober 2023, Balai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen Pertanian (BBPSI Pascapanen Pertanian) melaksanakan Rapat Konsensus (Rakon) Rancangan SNI Karkas dan daging ayam ras secara Hybrid di Hotel Avenzel, Kota Bekasi, Jawa Barat. Rakon ini bertujuan untuk mengesahkan Rancangan SNI Karkas dan daging ayam ras guna merevisi SNI 3924:2009 Mutu karkas dan daging ayam terdahulu.

Rakon ini dibuka oleh Kepala Badan Standardisasi Instrumen Pertanian (BSIP) Fadjry Djufry. Dalam sambutannya Kepala BSIP menyampaikan bahwa "Kaji ulang SNI merupakan hal yang penting dan perlu adanya terobosan agar SNI yang dihasilkan dapat dimanfaatkan secara luas". Ujar Fadjry, Rakon dihadiri secara kuorum oleh anggota Komite Teknis (Komtek) 65-20 yang dipimpin oleh

Ketua Komtek Fery Fahrudin Munir, Kepala Balai Besar Pengujian Standar Instrumen Veteriner, tim konseptor dan pelaku usaha. Rakon ini juga turut dihadiri oleh Direktur Kesehatan Hewan, Nuryani Zainuddin.

Berdasarkan hasil rakon, RSNI karkas dan daging ayam ras telah disahkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) menjadi RSNI 3 sehingga siap untuk tahap jajak pendapat. Selanjutnya Badan Standardisasi Nasional akan memberikan waktu 30 hari kerja sebagai sarana untuk memberikan kesempatan jajak pendapat publik sebelum diresmikan menjadi SNI Karkas dan daging ayam ras.





Rapat Konsensus Lombok Kering

**B**alai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen Pertanian (BBPSI Pascapanen Pertanian) telah melaksanakan Rapat Konsensus (Rakon) Rancangan SNI Cabai Kering secara Hybrid pada tanggal 27 September 2023. Rakon ini bertujuan untuk mengesahkan Rancangan SNI Cabai Kering guna merevisi SNI 01 3389-1994 mutu Lombok kering terdahulu.

Rakon ini dibuka oleh Ketua Komite Teknis Hortikultura 65:15, Kepala Pusat Standar Instrumen Hortikultura, Husnain dan dihadiri oleh anggota komite teknis lainnya. Dalam sambutannya Ketua Komtek menyampaikan pentingnya memperbaharui SNI yang ada dan disesuaikan dengan kebutuhan dan perkembangan iptek menuju globalisasi. “Standar ini menetapkan klasifikasi, persyaratan mutu, pengemasan, pelabelan, higienitas, metode pengambilan contoh, metode uji, dan syarat lulus uji, yang berlaku untuk cabai kering utuh yang berasal dari *Capsicum annuum* (kering, besar) atau *Capsicum frutescens* (rawit) untuk bahan dalam olahan

pangan dan pengemasan ulang”. Ujar Husnain.

Persyaratan mutu yang ditetapkan dalam rancangan standar ini meliputi syarat mutu umum dan khusus. Syarat mutu umum meliputi kadar air maksimal 11%, memiliki aroma khas dari cabai kering, bebas dari hama dan penyakit, bebas dari bahan kimia tambahan SO<sub>2</sub> (sulfit), cabai kering dalam satu kemasan harus berasal dari satu tipe atau satu varietas dan bebas dari cemaran kimia dan logam berat sesuai dengan peraturan yang berlaku. Sedangkan untuk syarat khusus yang telah ditetapkan adalah buah utuh, kontaminasi fisik dan keseragaman warna dengan persentasi sesuai nilai yang telah ditetapkan.

Berdasarkan hasil rakon, RSNI cabai kering telah disepakati masuk tahap RSNI 3 sehingga siap untuk tahap jajak pendapat oleh BSN. Selanjutnya Badan Standardisasi Nasional akan memberikan waktu 30 hari kerja sebagai sarana untuk memberikan kesempatan jajak pendapat publik sebelum diresmikan menjadi SNI cabai kering.



Rapat Teknis Komite Teknis 65-22



**B**alai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen Pertanian (BBPSI Pascapanen Pertanian) menyelenggarakan rapat teknis Komite Teknis (Komtek) 65-22 Pascapanen Pertanian pada 19 Oktober 2023 di kantor BBPSI Pascapanen Pertanian, Bogor. Rapat teknis ini dibuka oleh Ketua Komtek 65-22 Pascapanen, Pertanian Husnain dan dihadiri oleh seluruh anggota Komtek 65-22 Pascapanen Pertanian serta tim sekretariat Komtek, yang dilangsungkan secara hybrid.

Sesuai Surat Keputusan Kepala BSN Nomor 337/Kep/BSN/9/2023, BBPSI Pascapanen Pertanian ditunjuk sebagai sekretariat Komisi Teknis 65-22 dengan ruang lingkup pengembangan standar di bidang pascapanen pertanian meliputi batas cemaran kimia pada hasil produksi budi daya pertanian. Standar yang dikembangkan mengacu pada ruang lingkup Codex Committee on Pesticide Residue (CCPR), tidak termasuk lingkup pengembangan

standar metode pengujian pestisida, manajemen kehilangan hasil produksi budi daya pertanian serta penanganan pascapanen meliputi pembersihan, pencucian, penyortiran, pengelasan, pengeringan, pengupasan, pembekuan, perajangan, pengawetan, pengemasan, penyimpanan, dan transportasi pada hasil produksi budi daya pertanian.

Ketua Komtek 65-22 yang juga sebagai Plt. Kepala BBPSI Pascapanen Pertanian, Husnain menyatakan "Proses bisnis sekretariat Komtek Pascapanen Pertanian ada pada penyusunan RSNI 1 sampai dengan RSNI 3, untuk selanjutnya tahap jajak pendapat sampai penetapan berada pada kewenangan BSN" ujar Husnain.



**Launching dan Konsolidasi Layanan Standar Pascapanen Pertanian**

**D**alam rangka mendukung tugas melaksanakan pengujian standar instrumen pascapanen pertanian dan fungsi pelaksanaan layanan pengujian, kalibrasi dan penilaian kesesuaian standar instrumen pascapanen pertanian, Balai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen Pertanian (BBPSI Pascapanen Pertanian), Badan Standardisasi Instrumen Pertanian, Kementerian Pertanian menyelenggarakan *Launching dan Konsolidasi Layanan Standar Pascapanen Pertanian* dengan tema “Mewujudkan Layanan Prima Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian Pascapanen Pertanian” pada 14 November 2023 di Auditorium Sadikin Sumintawikarta, Kota Bogor.

Kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan program layanan BBPSI Pascapanen Pertanian yaitu inkubator bisnis (PESONA INKUBI) dan Lembaga Sertifikasi Produk, Proses dan

Jasa (LSPro). Layanan Inkubator bisnis BBPSI Pascapanen Pertanian yang diberi nama PESONA INKUBI ini merupakan wadah pendampingan dan penerapan standar bagi para pelaku usaha kecil dan menengah di bidang pertanian. LSPro merupakan layanan yang menyelenggarakan audit dan sertifikasi produk pascapanen pertanian dengan ruang lingkup beras, gula kristal mentah dan gula kristal putih.

Kegiatan *Launching dan Konsolidasi Layanan Standar Pascapanen Pertanian* dibuka oleh Kepala Badan Standardisasi Instrumen Pertanian, Prof. Dr. Ir. Fadry Djufry, M.Si dan dirangkai dengan Talkshow yang menampilkan topik-topik sebagai berikut:

- Dukungan BSI terhadap Pengembangan UMKM”; dengan pembicara Kepala Cabang Bank Syariah Indonesia Kota Bogor (Sumarnis)

- Peran Inkubator Bisnis terhadap Pengembangan UMKM”; dengan Pembicara Deva Primadia Almada SPI. Msi, dari Lembaga Kawasan Sains Teknologi IPB University
- Kiat Sukses dalam Berbisnis Sorghum; dengan pembicara Yudit Sriwulandari dari Koperasi Sorghum Nusantara Jaya
- Mengenal Lebih Dekat PESONA INKUBI”; dengan narasumber Febriyezi SP. Msi,
- Sosialisasi Komite Teknis 65-22 Pascapanen Pertanian dengan narasumber Sandro P Tobing, Msi
- Sekilas Lembaga Sertifikasi Produk dan Lembaga Pemeriksa Halal, dengan nrasumber Miskiyah Msi
- Dukungan Layanan Laboratorium Pengujian Produk Pertanian dengan narasumber Ermi Sukasih Msi.

Talkshow di pandu oleh Moderator Dani Medionovianto SPT. MAP dan Tatiek Kartika SM, Msi.

Acara *Launching* dan Konsolidasi Layanan Standar Pascapanen Pertanian dilaksanakan secara hybrid yang diikuti oleh peserta daring dan lebih dari 100 peserta luring meliputi Dinas Koperasi, UMKM, Perdagangan dan Perindustrian Kota Bogor, Bappeda Kota Bogor, Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bogor, Dinas Koperasi UKM Kabupaten Bogor, Bappeda Kabupaten Bogor, Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Bogor, Dinas Pertanian dan Kehutanan Kabupaten Bogor, Dinas

Pertanian Provinsi Jawa Barat, Eselon II dan III Lingkup BSIP, Kementerian Pertanian, para Akademisi, dan UMKM Binaan BBPSI Pascapanen Pertanian di berbagai wilayah di Indonesia.

Untuk memeriahkan acara tersebut, diadakan juga mini pameran bertempat di tenda di area parkir depan Auditorium Sumintawikarta. yang diisi oleh pelaku usaha sebagai mitra binaan BBPSI Pascapanen Pertanian sebanyak ± 7 UMKM. Untuk menambah daya tarik, maka pameran juga diisi oleh sembako murah, buah – buahan dan makanan UMKM.





Pelatihan Auditor LSPro

**B**BPSP Pascapanen Pertanian melaksanakan pelatihan auditor untuk Sertifikasi Produk, Proses dan Jasa (LSPro) selama empat hari dari tanggal 24 dan 27 – 29 November 2023. Pelatihan ini dilaksanakan di dua tempat yaitu BBPSI Pascapanen Pertanian Bogor dan BSIP Padi di Subang. Pelatihan diikuti oleh 28 orang peserta (25 peserta dan 3 *observer*) yang berasal dari kelompok Jabatan Fungsional Pengawas Mutu Hasil Pertanian (PMHP), Analis Kebijakan, Analis Standardisasi, Teknisi Litkayasa, Pranata Humas dan Penyusun Bahan Kerjasama. BBPSI Pascapanen Pertanian.

Pelatihan dibuka oleh Plt. Kepala BBPSI Pascapanen Pertanian, Husnain. Dalam sambutannya Husnain menerangkan, “Kegiatan pelatihan ini merupakan bentuk komitmen BBPSI Pascapanen Pertanian dalam rangka pendirian LSPro dan juga bertujuan untuk meningkatkan kompetensi auditor LSPro, guna menunjang beroperasinya LSPro di BBPSI Pascapanen Pertanian”.

Pelatihan ini merupakan penutup dari serangkaian pelatihan yang telah

dilakukan pada tahun 2023. Jenis pelatihan yang sudah dilakukan untuk persiapan pendirian LSPro antara lain Pelatihan pemahaman ISO/IEC 17065:2012 dan ISO/IEC 17067:2013; Pelatihan penyusunan dokumen ISO/IEC 17065; Pelatihan auditor halal; Pelatihan Petugas Pengambil Contoh (PPC); Pelatihan kalibrasi internal; Pelatihan Pemahaman ISO 22000:2018 (Sistem Manajemen Keamanan Pangan-Persyaratan untuk Organisasi Dalam Rantai Pangan); Pelatihan Estimasi Ketidakpastian (EKP); dan Pelatihan Auditor untuk Sertifikasi Produk, Proses dan Jasa (LSPro) Lingkup Pertanian.

Melalui Pelatihan Auditor untuk Sertifikasi Produk, Proses dan Jasa (LSPro) Lingkup Pertanian diharapkan dapat meningkatkan kompetensi dan kemampuan SDM BBPSI Pascapanen Pertanian sehingga mendukung beroperasinya LSPro BBPSI Pascapanen Pertanian. Dengan adanya LSPro BBPSI Pascapanen Pertanian juga diharapkan mampu berkontribusi secara nyata dalam mendukung pembangunan menuju pertanian maju, mandiri dan modern.



Kunjungan Delegasi Timor Leste ke Laboratorium BBPSI Pascapanen Pertanian



**B**alai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen (BBPSI Pascapanen Pertanian) menerima kunjungan dari IPara A Qualidade de Timor Leste (IQTL IP) yang merupakan lembaga pemerintah otonom yang memiliki kewenangan terkait pengawasan mutu, standar dan metrologi, pada tanggal 07 Desember 2023. Delegasi Timor Leste tersebut diterima oleh Koordinator Program dan Evaluasi, Prima Luna dan Koordinator KSPHS, Lina Marlina.

Kunjungan ini dalam rangka studi banding terkait pengelolaan sistem laboratorium di BBPSI Pascapanen Pertanian. Lucio Galucho Pint, selaku ketua rombongan mengatakan “Laboratorium di Timor Leste baru menerapkan ISO/EIC 17025:2017 sehingga kami menganggap perlu melakukan studi banding ini agar kedepannya bisa bekerjasama dengan Badan Standardisasi Instrumen Pertanian (BSIP).

Dalam sambutannya Prima Luna mengatakan “Kami sangat senang dijadikan referensi studi banding oleh IQTL Timor Leste dengan rekomendasi

dari Badan Standardisasi Nasional (BSN), kami juga berpesan terkait akreditasi memang membutuhkan komitmen yang kuat mengingat butuh proses yang panjang dan tidak murah dan tidak mudah untuk mendapatkan dan mempertahankan akreditasi tersebut. ISO 17025 itu penting karena bisa menjadi dasar untuk pengembangan akreditasi selanjutnya” Ujar Luna.

Pada kunjungan tersebut, delegasi IQTL Timor Leste diberi kesempatan melihat aktivitas dan peralatan laboratorium yang ada di BSIP Pascapanen yaitu laboratorium pengembangan dan laboratorium kimia. Mereka juga dilibatkan dalam kegiatan uji organoleptik beras dan kopi.



# Berita dalam Foto



*Seminar "Lesson Learned BSN dalam Menyebarkan Informasi Standar tentang SNI," 26 September 2023*



*Public Hearing Standar Pelayanan Publik, 27 September 2023*



*Kunjungan Mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi UIKA 26 Oktober 2023*



*Kunjungan Komisi II DPRD Provinsi Banten ke Laboratorium Mata Beras dan Pascapanen Serealia, Karawang 3 November 2023*



*Kunjungan Susteri MA Al-Salam ke BSIP Pascapanen 20 November 2023*



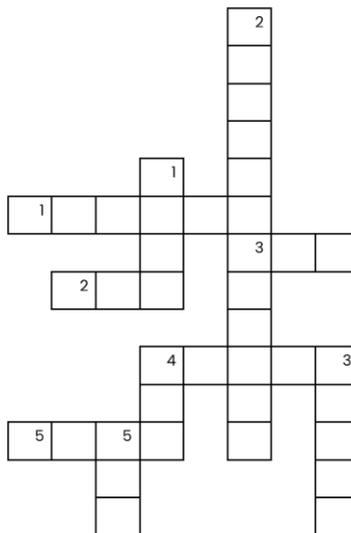
*Kunjungan Mahasiswa UIN ke BSIP Pascapanen 23 November 2023*

**“Agriculture is our wisest pursuit, because it will in the end contribute most to real wealth, good morals, and happiness “**

**Thomas Jefferson**



## TEKA TEKI SILANG



### MENDATAR

1. Nama latin dari bawang merah
2. Kode ukuran bawang merah dengan diameter 2-2,5 cm
3. Lembaga yang menetapkan standar nasional Indonesia
4. Salah satu persyaratan umum bawang merah
5. Penghargaan apa yang diberikan oleh Badan Standardisasi Nasional kepada Komite Teknis perumusan SNI yang memiliki kinerja terbaik

### MENURUN

1. Berapa kelas mutu bawang merah berdasarkan tingkat kerusakannya
2. Laboratorium yang ada di BBPSI Pascapanen Pertanian
3. Singkatan Rapat Konsensus
4. Salah satu peralatan yang ada di laboratorium penanganan BBPSI Pascapanen Pertanian (dibalik)
5. Salah satu kebutuhan pokok manusia

### Petunjuk Pengisian:

- Follow media sosial BSIP Pascapanen
- Akun tidak di private
- Temukan kata - kata yang tersembunyi sebanyak mungkin
- Kata - kata tersembunyi berhubungan dengan syarat mutu dari SNI Cabai
- Disediakan tiga voucher pulsa untuk pemenang tercepat yang jawabannya benar dan beruntung
- Pemenang akan diumumkan di media sosial kami (Instagram, Twitter, dan Facebook) @BSIPPascapanen
- Para pemenang dapat mengirimkan data diri berupa nama, alamat lengkap, dan nomor telepon ke DM Instagram kami @BSIPPascapanen

## Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) BBPSI Pascapanen Pertanian

Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) menjadi elemen penting dalam pelaksanaan layanan sertifikasi halal dan implementasi jaminan produk halal. Menurut UU No. 33 Tahun 2014, LPH merupakan lembaga yang bertugas untuk melakukan pemeriksaan dan atau pengujian terhadap kehalalan produk. LPH BSIP Pascapanen merupakan salah satu layanan di BSIP Pascapanen yang menyelenggarakan audit kehalalan produk pascapanen pertanian. LPH BBPSI Pascapanen Pertanian menerapkan sistem SNI ISO/IEC 17065:2012 serta peraturan dari badan regulasi atau persyaratan khusus lainnya yang ditetapkan. Ruang lingkup sertifikasinya terdiri dari makanan dan minuman, jasa pengolahan, jasa penyajian dan jasa penjualan.

LPH BBPSI Pascapanen Pertanian didukung oleh laboratorium pengujian yang terakreditasi SNI ISO/IEC 17025:2017, Petugas Pengambil Contoh (PPC) yang bersertifikat, dan 7 auditor halal kompeten dan bersertifikasi LSP MUI. Mekanisme pengajuan kehalalan yang dilaksanakan oleh LPH diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021. Apabila setelah dokumen dinyatakan lengkap dan sesuai, LPH akan menunjuk auditor halal untuk melaksanakan pemeriksaan proses produksi di lokasi produksi secara tatap muka. Laporan hasil pemeriksaan diserahkan kepada MUI dengan tembusan kepada BPJPH. Laporan tersebut menjadi bahan pertimbangan BPJPH dalam siding fatwa MUI untuk produk yang diuji, selanjutnya akan ditetapkan halal atau tidaknya.



**Form Saran Warta BBPSI Pascapanen Pertanian**

<https://forms.gle/tb2UZ3FsnFqujpNg6>



# S o c i a l M e d i a



BSIPPascapanen



@BSIPPascapanen



@BSIPPascapanen



BSIPPascapanen

