



**PERTANIAN
PRESS**

KUMPULAN SNI KOMODITAS PERTANIAN BSIP BABEL 2023



Nuraini, dkk



KUMPULAN SNI KOMODITAS PERTANIAN BSIP BABEL 2023

Nuraini, dkk.



**PERTANIAN PRESS
2023**



Kumpulan SNI Komoditas Pertanian BSIP Babel 2023 [Sumber Elektronik]

Penyusun:

Pengarah : Dr. Agus Wahyana Anggara, S. Si, M.Si
Penulis : Nuraini, S.Pt., M.Sc
Dr. Agus Wahyana Anggara, S. Si, M.Si
Muzammil, SP
Febi Oktria, S.ST
Siska Erma Yuliza, S.Tr.P
Gumanti Dwi Mawarni, S.Tr. Pt
Deibei Saphira, S.IP
Ibrahim Al Fazari
Penyunting : Dr. Irma Audiah Fachrista, SP, MM
Dian Yunita R., SP, M.Si
Deibei Saphira, S.IP
Setiana Gandarum, S.I. Kom

BSIP Kepulauan Bangka Belitung
Jl. Mentok Km. 4 Pangkalpinang
Email. : bsip.babel@pertanian.go.id
(0717) 421797

Pertanian Press

Alamat:

Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian
Jalan Harsono RM no. 3, Ragunan, Jakarta Selatan 12550

Alamat redaksi:

Pusat Perpustakaan dan Literasi Pertanian
Jalan Ir. H. Juanda no. 20, Bogor 16122
Telp.: +62 251 8321746, Faks.: +62 251 8326561

Terbit : 2023

ISBN : 978-979-582-242-4 (PDF)



Kata Pengantar

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji Syukur kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga BSIP Kepulauan Babel dapat menyelesaikan buku “Kumpulan SNI Komoditas Pertanian”.

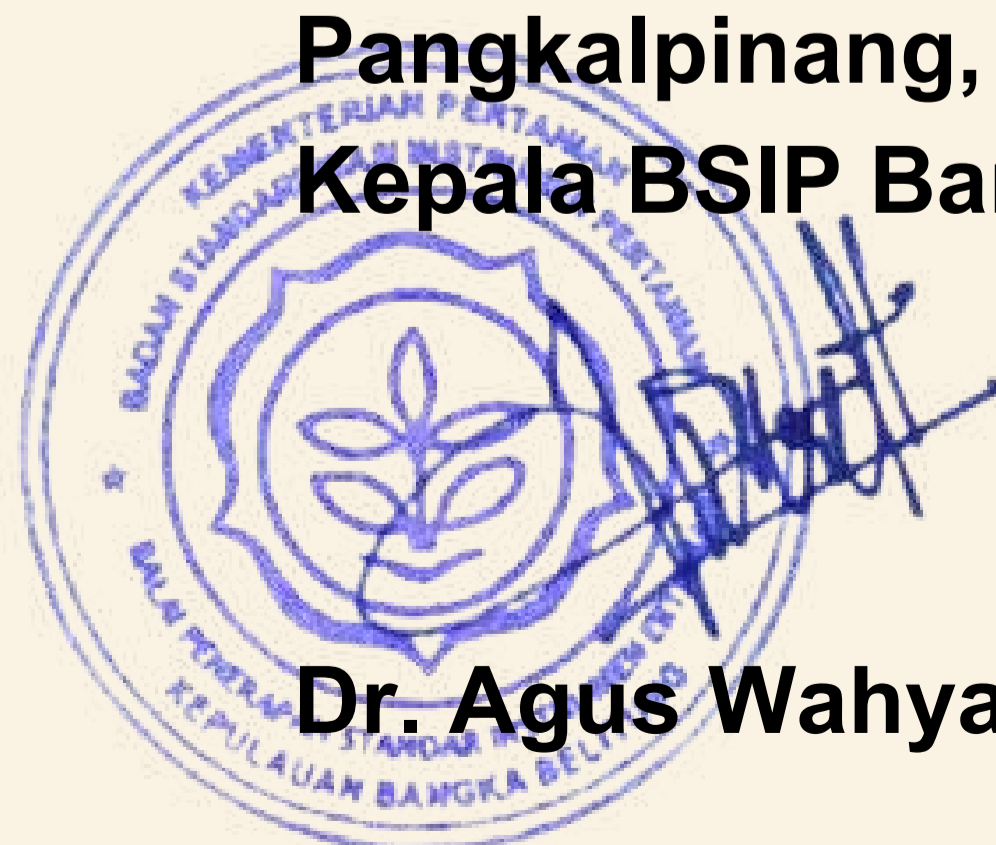
Tak lupa saya mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada semua pegawai yang telah berkontribusi dalam pembuatan buku ini. Buku “Kumpulan SNI Komoditas Pertanian” ini berisi standar komoditas untuk tanaman pangan, perkebunan, hortikultura maupun peternakan.

Kami menyadari bahwa buku ini tidak lepas dari kekurangan. Oleh karena itu, dengan tangan terbuka kami menerima saran dan kritik yang membangun demi perbaikan buku ini dimasa mendatang.

Akhir kata kami berharap semoga buku ini dapat bermanfaat bagi masyarakat/pengguna yang ingin mengetahui terkait standar komoditas pertanian.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

**Pangkalpinang, Agustus 2023
Kepala BSIP Bangka Belitung**



Dr. Agus Wahyana Anggara, S, Si

Daftar Isi

| | |
|---|-----------|
| KATA PENGANTAR | i |
| DAFTAR ISI | ii |
| SNI KOMODITAS TANAMAN PANGAN | |
| 1. Benih Padi Inbrida | 1 |
| 2. Benih Padi Hibrida | 2 |
| 3. Gabah | 3 |
| 4. Beras | 4 |
| 5. Benih Jagung Bersari Bebas | 5 |
| 6. Benih Jagung Hibrida | 6 |
| 7. Sorgum | 7 |
| 8. Benih Kedelai | 8 |
| 9. Kacang Hijau | 9 |
| 10. Kacang Tanah | 10 |
| 11. Tapioka | 11 |
| 12. Ubi Jalar | 12 |
| 13. Umbi Porang Sebagai bahan Baku | 13 |
| SNI KOMODITAS PERKEBUNAN | |
| 14. Benih Lada | 14 |
| 15. Lada Putih | 15 |
| 16. Lada Hitam | 16 |
| 17. Lada Bubuk | 17 |
| 18. Biji Kopi | 18 |
| 19. Kopi Bubuk dan Kopi Sangrai | 19 |
| 20. Biji Kakao | 20 |
| 21. Benih Kelapa Dalam | 21 |
| 22. Kelapa Parut Kering | 22 |
| 23. Produk Santan | 23 |
| 24. Benih Kelapa Sawit | 24 |
| 25. Tepung Sagu | 25 |

Daftar Isi

SNI KOMODITAS HORTIKULTURA

| | |
|------------------------------------|-----------|
| 26.Durian | 26 |
| 27.Apokat | 27 |
| 28.Duku | 28 |
| 29.Manggis | 29 |
| 30.Jeruk Keprok | 30 |
| 31.Pepaya | 31 |
| 32.Pisang | 32 |
| 33.Nenas | 33 |
| 34.Semangka | 34 |
| 35.Kunyit | 35 |
| 36.Jahe Segar | 36 |
| 37.Benih Bawang Merah | 37 |
| 38.Bawang Merah | 38 |
| 39.Bawang Putih | 39 |
| 40.Cabai | 40 |

SNI KOMODITAS PETERNAKAN

| | |
|--|-----------|
| 41.Bibit Sapi Potong – Bali | 41 |
| 42.Bibit Sapi Potong – Peranakan Ongole | 42 |
| 43.Bibit Kambing Kacang | 43 |
| 44.Bibit Kambing Peranakan Etawah | 44 |
| 45.Bibit Ayam Umur Sehari - KUB | 45 |
| 46.Bibit Niaga Ayam Ras Tipe Petelur Umur Sehari | 46 |
| 47.Bibit Niaga Ayam Ras Tipe Pedaging Umur Sehari. | 47 |
| 48.Itik Komersial Mojosari Meri Umur Sehari | 48 |
| 49.Itik Komersial Alabio Meri Umur Sehari | 49 |
| 50.Pakan Ayam Buras Grower | 50 |
| 51.Dedak Padi – Bahan Pakan Ternak | 51 |
| 52.Jagung – Bahan Pakan Ternak | 52 |
| 53.Bungil Inti Sawit – Bahan Pakan Ternak | 53 |
| 54.Bungil Kedelai – Bahan Pakan Ternak | 54 |

PANCAJANAN



BENIH PADI INBRIDA

SNI 6233:2015

KLASIFIKASI

Benih padi inbrida diklasifikasikan dalam 4 (empat) kelas benih, yaitu :

- Benih penjenis/Label Kuning (*Breeder Seed*)
- Benih dasar/Label Putih (*Foundation seed*)
- Benih pokok/Label Ungu (*Registered Seed*)
- Benih sebar/Label Biru (*Certified Seed*)

PERSYARATAN MUTU

| No | Parameter Pemeriksaan | Satuan | Kelas Benih | | | |
|----|---------------------------------------|--------|-------------|----------|----------|----------|
| | | | BS | BD | BP | BR |
| 1 | Isolasi Jarak | M | Min 2 | Min 2 | Min 2 | Min 2 |
| 2 | Campuran Varietas Lain & Tipe Simpang | % | Maks 0,0 | Maks 0,0 | Maks 0,5 | Maks 0,5 |
| 3 | Isolasi Waktu | Hari | Min 21 | Min 21 | Min 21 | Min 21 |

Keterangan : *) 2 baris tanaman pinggir tidak boleh dipanen sebagai benih

PENANDAAN

- Label benih bersertifikat terbuat dari bahan yang tidak mudah rusak dan luntur, sekurang-kurangnya berisikan :
 - Nama dan alamat produsen benih
 - Nomor seri label
 - Jenis/varietas
 - kelas benih
 - Nomor lot
 - Kadar air (%)
 - isi Kemasan ... kg
 - Campuran varietas lain
 - Benih murni
 - Benih tanaman lain
 - Biji Gulma
 - Kotoran benih
 - Daya Kecambah
 - Tanggal akhir masa edar benih
- Label untuk kelas benih BS berwarna kuning, BD berwarna putih, BP berwarna ungu dan BR berwarna biru
- Masa edar benih diberikan paling lama :
 - 6 (enam) bulan setelah tanggal selesai pengujian mutu untuk pelabelan yang pertama, yang dilakukan paling lambat 3 (tiga) bulan setelah panen.
 - 3 (tiga) bulan setelah tanggal setelah pengujian mutu untuk pelabelan ulang.

PENGEMASAN

- Pengemasan menggunakan kantong kedap udara yang bersih dan kuat, yang dapat mempertahankan mutu, minimal menggunakan Polyethylene (PE) 0.08 mm.
- Warna kemasan dibuat minimal setengah dari salah satu permukaan kemasan transparan/bening
- Apabila diperlukan, pada/dalam kemasan dapat dilengkapi dengan informasi berisikan antara lain cara perlakuan benih, cara bercocok tanam dan atau penggunaan bahan kimia/warna yang dilarang digunakan untuk pangan atau pakan.

Benih Padi Hibrida

SNI 8172:2015

Persyaratan mutu laboratorium

| No | Parameter Pengujian | Hibrida F1 (%) |
|----|---------------------|----------------|
| 1. | Kadar air | maks 13,0 |
| 2. | Benih murni | min 98,0 |
| 3. | Kotoran benih | maks 2,0 |
| 4. | Benih tanaman lain | maks 0,2 |
| 5. | Biji gulma | maks 0,0 |
| 6. | Daya kecambah | min 80 |

Persyaratan mutu lapangan

| No | Parameter Pemeriksaan | Satuan | Hibrida F1 |
|----|---|--------|------------|
| 1. | Isolasi jarak | m | min 50 |
| 2. | Isolasi waktu | hari | min 21 |
| 3. | Isolasi tanaman lain/ barrier/plastik | m | min 2,5 |
| 4. | CVL/tipe simpang | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • CVL CMS • CVL Restotel | % % | maks 0,2 |
| 5. | Restorer yang tertinggal pada saat pemeriksaan terakhir | % | maks 0,0 |

Penandaan & Pelabelan

Label terbuat dari bahan yang tidak mudah rusak dan luntur berwarna biru berisi nama dan alamat produsen benih, nomor seri label, jenis/varietas, kelas benih, nomor lot, campuran varietas lain, benih murni, benih tanaman lain, biji gulma, kotoran benih, daya berkecambah, kadar air, isi kemasan, dan tanggal akhir masa edar benih. Masa edar benih diberikan paling lama:

- 6 bulan setelah selesai pengujian mutu untuk pelabelan pertama, yang dilakukan paling lambat 2 bulan setelah panen
- 3 bulan setelah tanggal selesai pengujian mutu untuk pelabelan ulang

Pengemasan

- Pengemasan menggunakan kantong kedap udara yang bersih dan kuat, minimal menggunakan Polyethylene (PE) 0,08 mm.
- Warna kemasan dibuat minimal setengah dari salah satu permukaan kemasan transparan/bening
- Apabila diperlukan, dalam kemasan dilengkapi dengan informasi yang berisikan cara perlakuan benih, cara bercocok tanam dan atau penggunaan bahan kimia/warna yang dilarang digunakan untuk pangan atau pakan.

SYARAT MUTU GABAH

SNI 224:2023

KLASIFIKASI



Gabah berdasarkan proses budidaya:

- Gabah organik
- Gabah non organik



Gabah berdasarkan status penanganan:

- Gabah kering panen (GKP)
- Gabah kering giling (GKG)



Gabah berdasarkan kelas mutu:

- Gabah premium
- Gabah medium I
- Gabah medium II



SYARAT MUTU UMUM DAN KHUSUS

- Bebas hama dan penyakit
- Bebas bau busuk, asam atau bau-bau lainnya
- Bebas dari bahan kimia yang membahayakan dan merugikan, serta aman bagi konsumen mengacu pada ketentuan peraturan perundangan

SYARAT MUTU GABAH KERING PANEN (GKP)

| Komponen Mutu | Premium | Medium I | Medium II |
|--------------------------|---------|----------|-----------|
| Kadar air (maks) | 22,0 | 25,0 | 30,0 |
| Butir gabah hampa (maks) | 1,0 | 2,0 | 3,0 |
| Butir gabah rusak (maks) | 0,5 | 1,5 | 3,0 |
| Benda asing (maks) | 0,02 | 0,05 | 0,10 |

SYARAT MUTU GABAH KERING GILING (GKG)

| Komponen Mutu | Premium | Medium I | Medium II |
|--------------------------|---------|----------|-----------|
| Kadar air (maks) | 14,0 | 14,0 | 15,0 |
| Butir gabah hampa (maks) | 1,0 | 2,0 | 3,0 |
| Butir gabah rusak (maks) | 0,5 | 1,5 | 3,0 |
| Benda asing (maks) | 0,01 | 0,05 | 0,10 |

SNI 6128:2020 • BERAS •

KLASIFIKASI

Berdasarkan proses budidaya:

- Organik
- Non organik

Berdasarkan warna:



beras putih



beras merah



beras hitam

Berdasarkan proses penggilingan padi:

- Beras pecah kulit
- Beras sosoh

SYARAT UMUM

- Bebas hama dan penyakit, bau apek, asam atau bau asing lainnya
- Bebas dari campuran dedak dan bekatul, untuk beras sosoh
- Derajat sosoh minimal 95%
- Kadar air maksimal 14%
- Bebas dari bahan kimia yang membahayakan dan merugikan serta aman bagi konsumen mengacu pada ketentuan peraturan perundangan, tidak melebihi batas maksimum logam berat, residu pestisida dan kandungan mikotoksin.

SYARAT KHUSUS

| Komponen mutu | Premium | Medium 1 | Medium 2 |
|--|--------------|--------------|--------------|
| Butir kepala (maks) | 85,00% | 80,00% | 75,00% |
| Butir patah (maks) | 14,5% | 18,00% | 22,00% |
| Butir menir (maks) | 0,50% | 2,00% | 3,00% |
| Butir merah (a)/putih(b)/hitam(c) (maks) | 0,50% | 2,00% | 3,00% |
| Butir rusak (maks) | 0,50% | 2,00% | 3,00% |
| Butir kapur (maks) | 0,50% | 2,00% | 3,00% |
| Benda asing (maks) | 0,01% | 0,02% | 0,03% |
| Butir gabah | 1 butir/100g | 2 butir/100g | 3 butir/100g |

(a) untuk beras putih atau beras ketan (beras ketan hitam dan putih)
(b) untuk beras merah dan hitam
(c) untuk beras merah

PENGEMASAN

Dikemas dengan kemasan yang kuat, aman bagi konsumen, higienis, dan tertutup rapat. Beras disimpan pada suhu 18 C - 35 C dan kelembaban 60% - 70%. Untuk beras premium, sebaiknya disimpan pada 18 C - 25 C.

PENANDAAN

Mengacu pada peraturan perundangan, berisi informasi nama produk, asal, kelas mutu, kandungan gizi, berat bersih, tanggal/bulan/tahun dan kode produksi, masa kadaluarsa. Dapat juga ditambahkan nama varietas dan komposisi varietas yang memiliki jaminan dari lembaga yang kompeten.

BENIH JAGUNG BERSARI BEBAS SNI 6232:2015

Klasifikasi

- a. Benih Penjenis (BS)
- b. Benih Dasar (BD)
- c. Benih Pokok (BP)
- d. Benih Sebar (BR)



Persyaratan mutu di laboratorium

| No. | Parameter | BS | BD | BP | BR |
|-----|--------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 1. | Kadar air | maks 12,0 | maks 12,0 | maks 12,0 | maks 12,0 |
| 2. | Benih murni | min 99,0 | min 99,0 | min 98,0 | min 98,0 |
| 3. | Kotoran Benih | maks 1,0 | maks 1,0 | maks 2,0 | maks 2,0 |
| 4. | Benih tanaman lain | maks 0,0 | maks 0,0 | maks 0,2 | maks 0,2 |
| 5. | Biji gulma | maks 0,0 | maks 0,0 | maks 0,0 | maks 0,0 |
| 6. | Daya kecambah | min 80 | min 80 | min 80 | min 80 |

Pelabelan

- Label terbuat dari **bahan** yang **tidak mudah rusak** dan **tidak luntur**
- Berisi **identitas** benih, **BS** berwarna **kuning**, **BD** berwarna **putih**, **BP** berwarna **ungu**, dan **BR** berwarna **biru**
- Masa edar diberikan paling lama:
 - a) **9 bulan** setelah tanggal selesai pengujian mutu untuk pelabelan yang pertama yang dilakukan paling lambat 2 bulan setelah panen, apabila disimpan pada suhu kamar,
 - b) **9 bulan** setelah tanggal selesai pengujian mutu untuk pelabelan yang pertama, apabila disimpan pada ruangan dengan kelembaban maks 40%,
 - c) **4,5 bulan** setelah tanggal selesai pengujian mutu untuk pelabelan ulang.

Pengemasan

- Menggunakan kantong **kedap udara** yang **bersih** dan **kuat**, minimal *Polyethylen (PE)* **0,08 mm**, setengah dari salah satu permukaan kemasan **transparan**
- Dapat dilengkapi dengan informasi cara **perlakuan benih**, **cara bercocok tanam** dan atau penggunaan **bahan kimia/warna** yang **dilarang** digunakan untuk pangan atau pakan

Benih Jagung HIBRIDA SNI 6944:2015



Klasifikasi ✓

- **Hibrida silang tunggal**, keturunan pertama dari hasil persilangan antara **dua galur murni**
- **Hibrida silang ganda**, keturunan pertama dari hasil persilangan antara **dua hibrida silang tunggal**
- **Hibrida silang tiga jalur**, keturunan pertama dari hasil persilangan antara **galur murni dengan hibrida silang tunggal**

Persyaratan mutu di laboratorium ✓

| No. | Parameter Pengujian | Hibrida F1 (%) |
|-----|---------------------|----------------|
| 1. | Kadar Air | maks 12,0 |
| 2. | Benih Murni | min 98,0 |
| 3. | Kotoran benih | maks 2,0 |
| 4. | Benih tanaman lain | maks 0,2 |
| 5. | Biji gulma | maks 0,0 |
| 6. | Daya kecambah | min 85 |

Pelabelan ✓

- Label terbuat dari **bahan** yang **tidak mudah rusak** dan **tidak luntur**
- Berisi **identitas** benih, berwarna **biru**
- Masa edar diberikan paling lama:
 - 9 bulan** setelah tanggal selesai pengujian mutu untuk pelabelan yang pertama yang dilakukan paling lambat 2 bulan setelah panen, apabila disimpan pada suhu kamar
 - 9 bulan** setelah tanggal selesai pengujian mutu untuk pelabelan yang pertama, apabila disimpan pada ruangan dengan kelembaban maks 40%,
 - 4,5 bulan** setelah tanggal selesai pengujian mutu untuk pelabelan ulang.

Pengemasan ✓

- Menggunakan kantong **kedap udara** yang **bersih** dan **kuat**, minimal *Polyethylen (PE) 0,08 mm*, setengah dari salah satu permukaan kemasan **transparan**
- Dapat dilengkapi dengan informasi cara **perlakuan benih**, **cara bercocok tanam** dan atau penggunaan **bahan kimia/warna** yang dilarang digunakan untuk pangan atau pakan

SORGUM

SNI 3157-2022



KLASIFIKASI

- Organik
- Non organik



SYARAT MUTU UMUM

- Bebas hama penyakit
- Bebas bau apak atau bau asing lainnya
- Bebas bahan kimia yang membahayakan dan merugikan serta aman bagi konsumen mengacu pada ketentuan peraturan perundangan
- Untuk biji terkupas kadar tanin maksimum 0,3%

*Catatan: Bahan kimia tidak melebihi batas maksimum cemaran logam berat, residu pestisida, dan mikotoksin sesuai dengan ketentuan perundangan.
Sorgum organik mengacu pada SNI 6729 - Sistem pertanian organik*

SYARAT MUTU KHUSUS

| Komponen mutu | Premium | Medium I | Medium II |
|------------------------|---------|----------|-----------|
| Kadar air (maksimal) | 13% | 14% | 14% |
| Butir pecah (maksimal) | 3,0% | 4,0% | 6,0% |
| Butir rusak (maksimal) | 1,5% | 2,5% | 4,5% |
| Benda asing (maksimal) | 2,0% | 3,0% | 4,0% |



Sorgum putih



Sorgum kuning



Sorgum coklat



Sorgum merah



Sorgum hitam

PENGEMASAN

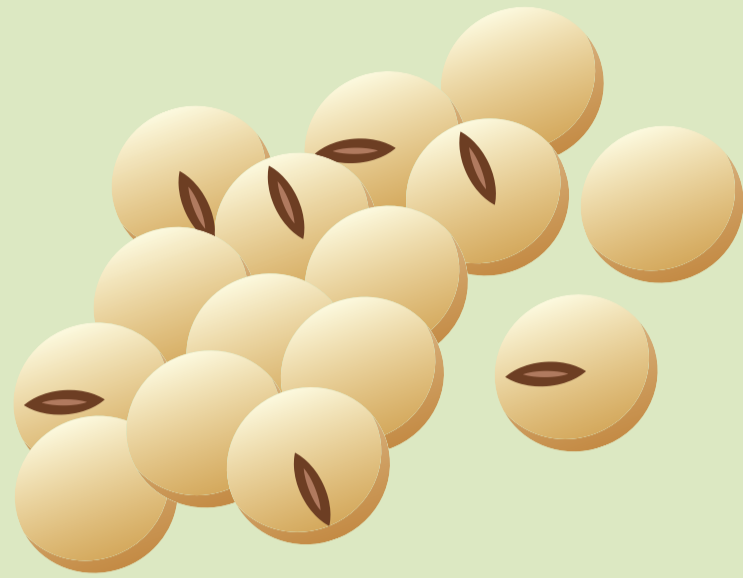
Dikemas dengan kemasan yang kuat, aman bagi konsumen, higienis, tertutup rapat, dan tidak mempengaruhi mutu sorgum selama penyimpanan dan pengangkutan serta menggunakan bahan yang mengacu pada peraturan perundangan.

PELABELAN

Mengacu pada peraturan perundangan, berisi informasi nama produk, asal, kelas mutu, kandungan gizi, berat bersih, tanggal/bulan/tahun dan kode produksi, masa kadaluarsa. Dapat juga ditambahkan nama varietas dan komposisi varietas yang memiliki jaminan dari lembaga yang kompeten.

Benih Kedelai

SNI 6234:2015



Klasifikasi

- Benih Penjenis (BS)
- Benih Dasar (BD)
- Benih Pokok (BP)/Benih Pokok 1 (BP1)
- Benih Sebar (BR)/Benih Sebar 1 (BR1)/ Benih Sebar 2 (BR2)

Persyaratan mutu di Laboratorium

| No. | Parameter | BS | BD | BP/BP1 | BR/BR1/BR2 |
|-----|---------------------------|------|------|--------|------------|
| 1. | Kadar air (maks) | 11,0 | 11,0 | 11,0 | 11,0 |
| 2. | Benih murni (min) | 99,0 | 99,0 | 98,0 | 97,0 |
| 3. | Kotoran Benih (maks) | 1,0 | 1,0 | 2,0 | 3,0 |
| 4. | Benih tanaman lain (maks) | 0,0 | 0,0 | 0,2 | 0,2 |
| 5. | Biji gulma (maks) | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| 6. | Daya kecambah (min) | 80 | 80 | 80 | 80 |

Pelabelan

- Label terbuat dari bahan yang **tidak mudah rusak dan tidak luntur**
- Berisi identitas benih, **BS** berwarna kuning, **BD** berwarna putih, **BP** dan **BP1** berwarna ungu, dan **BR, BR1 dan BR2** berwarna biru
- Masa edar diberikan paling lama:
 - a) **3 bulan** setelah tanggal selesai pengujian mutu untuk pelabelan yang pertama yang dilakukan paling lambat 1 bulan setelah panen,
 - b) **1,5 bulan** setelah tanggal selesai pengujian mutu untuk pelabelan ulang.

Pengemasan

- Menggunakan kantong **kedap udara** yang **bersih dan kuat**, minimal *Polyethylen (PE)* **0,08 mm**, setengah dari salah satu permukaan kemasan **transparan**
- Dapat dilengkapi dengan informasi cara **perlakuan benih, cara bercocok tanam** dan atau penggunaan **bahan kimia/warna** yang **dilarang** digunakan untuk pangan atau pakan

Kacang Hijau SNI 01-3921-1995



Kelas mutu

- Mutu I
- Mutu II
- Mutu III



Syarat Khusus

| No. | Jenis Uji | I | II | III |
|-----|----------------------|-----|-----|-----|
| 1. | Kadar air (maks) | 13% | 14% | 14% |
| 2. | Butir rusak (maks) | 1% | 3% | 5% |
| 3. | Butir belah (maks) | 1% | 2% | 3% |
| 4. | Butir keriput (maks) | 2% | 4% | 6% |
| 5. | Kotoran (maks) | 0% | 1% | 2% |
| 6. | Lolos ayakan (maks) | 1% | 3% | 5% |

Syarat Umum

- Bebas hama penyakit
- Bebas bau busuk, asam, apek dan bau asing lainnya
- Bebas dari bahan kimia seperti insektisida dan fungisida
- Memiliki suhu normal

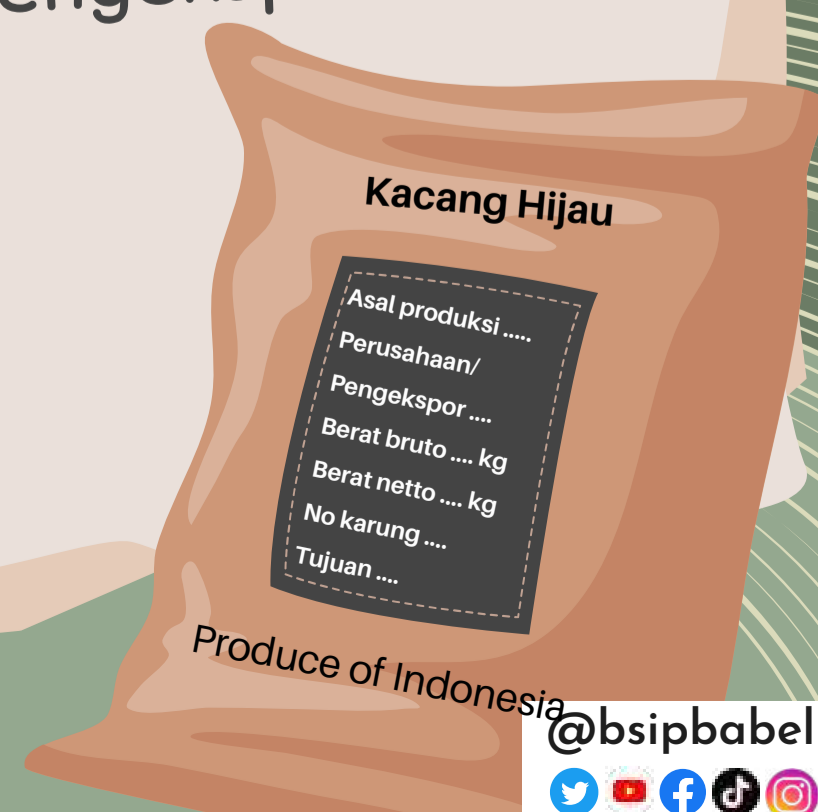
Pengemasan

Pengemasan dengan karung harus mempunyai persyaratan bersih dan dijahit mulutnya, berat netto maksimum 75kg dan tahan mengalami *handling* baik pada waktu pemuatan maupun pembongkaran.

Penandaan

Dibagian luar karung (kecuali dalam bentuk curah) ditulis dengan bahan yang aman, tidak luntur dan jelas terbaca antara lain :

- Produce of indonesia
- Daerah asal produksi
- Nama dan mutu barang
- Nama perusahaan/pengekspor
- Berat bruto
- Berat netto
- Nomor karung
- Tujuan



Kacang Tanah SNI 3921:2023



Syarat Mutu Umum

- Bebas dari hama penyakit, bau apak, asam atau bau asing lainnya
- Bebas dari bahan kimia yang membahayakan dan merugikan, serta aman bagi konsumen mengacu pada peraturan perundang-undangan

Catatan: Bahan kimia tidak melebihi batas maksimum cemaran logam berat, residu pestisida, dan mikotoksin sesuai dengan ketentuan perundangan

Syarat Mutu Polong panen kacang tanah organik dan non organik

| Komponen mutu | Premiun | Medium I | Medium II |
|---------------------|---------|----------|-----------|
| Polong rusak (maks) | 0,5% | 1,5% | 3,0% |
| Benda asing (maks) | 1,0% | 2,0% | 3,0% |

Syarat Mutu Polong kering kacang tanah organik dan non organik

| Komponen mutu | Premiun | Medium I | Medium II |
|---------------------|---------|----------|-----------|
| Kadar air (maks) | 8,0% | 9,0% | 9,0% |
| Polong rusak (maks) | 0,5% | 1,0% | 2,0% |
| Benda asing (maks) | 1,0% | 2,0% | 3,0% |

Syarat Mutu biji kacang tanah organik dan non organik

| Komponen mutu | Premiun | Medium I | Medium II |
|--------------------|---------|----------|-----------|
| Kadar air (maks) | 6,0% | 7,0% | 8,0% |
| Biji rusak (maks) | 1,0% | 2,0% | 3,0% |
| Biji belah (maks) | 1,0% | 5,0% | 10,0% |
| Benda asing (maks) | 0,1% | 0,3% | 0,5% |

Pengemasan

Kemasan kuat, aman bagi konsumen, higienis, dan tidak mempengaruhi isi selama penyimpanan dan pengangkutan. Bahan kemasan mengacu pada peraturan perundangan

Penandaan

Informasi panandaan berupa nama produk, asal, kelas mutu, berat bersih, tanggal/bulan/tahun/dan kode produksi serta mengacu pada peraturan perundangan. Dapat juga ditambahkan nama varietas dan komposisi varietas yang memiliki jaminan dari lembaga yang kompeten.

TAPIOKA

SNI 3451 : 2011

Syarat Mutu



| No | Kriteria Uji | Satuan | Persyaratan |
|------|-----------------------------------|------------------|---------------------------|
| 1 | Keadaan | | |
| 1.1 | Bentuk | - | Serbuk halus |
| 1.2 | Bau | - | normal |
| 1.3 | Warna | - | Putih, khas tapioca |
| 2 | Kadar Air (b/b) | % | Maks 14 |
| 3 | Abu (b/b) | % | Maks. 0,5 |
| 4 | Serat Kasar (b/b) | % | Maks. 0,4 |
| 5 | Kadar Pati (b/b) | % | Min.75 |
| 6 | Derajat Putih (MgO = 100) | - | Min.91 |
| 7 | Derajat Asam | mL NaOH 1 N/100g | Maks. 4 |
| 8 | Cemaran Logam | | |
| 8.1 | Kadmium (Cd) | Mg/kg | Maks. 0,2 |
| 8.2 | Timbal (Pb) | Mg/kg | Maks.0,25 |
| 8.3 | Merkuri (Hg) | Mg/kg | Maks. 40 |
| 9 | Cemaran Arsen (As) | Mg/kg | Maks. 0,5 |
| 10 | Cemaran Mikroba | | |
| 10.1 | Angka Lempeng Total (35°C 48 Jam) | Koloni/g | Maks. 1 x 10 ⁶ |
| 10.2 | E. Coli | APM/g | Maks. 10 |
| 10.3 | <i>Bacillus cereus</i> | Koloni/g | < 1 x 10 ⁴ |
| 10.4 | Kapang | Koloni/g | Maks. 1 x 10 ⁴ |

PENGEMASAN

Tapioka dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan

PENANDAAN

Syarat penandaan sesuai dengan ketentuan yang berlaku tentang label dan iklan pangan

SNI 01-4493-1998

UBI JALAR



SYARAT MUTU

Syarat Mutu Umum

- Tidak memiliki bau asing
- Bebas hama dan penyakit
- Bebas bahan kimia
- Memiliki keseragaman warna, bentuk, dan ukuran umbinya
- sudah masak fisiologis optimal
- dalam keadaan bersih

Syarat Mutu Khusus

| Komponen Mutu | Mutu | | |
|---------------------------------------|-----------|---------|--------|
| | 1 | 2 | 3 |
| Berat ubi (g/ubi) | >200 | 100-200 | 75-100 |
| Ubi cacat (per 50 biji) max harus ada | Tidak ada | 3 biji | 5 biji |
| Kadar Air (% b/b, min) | 65 | 60 | 60 |
| Kadar Serat (% b/b, min) | 2 | 2.5 | >30 |
| Kadar Pati (% b/b, min) | 30 | 25 | 25 |

SNI 01-4493-1998.

PENANDAAN

Dibagian luar kotak kayu atau karton gelombang (kecuali dalam bentuk curah) ditulis dengan bahan yang aman dan tidak luntur dan jelas terbaca, antara lain:

- daerah asal produksi (Provinsi)
- Varietas dan mutu kelas
- Nama perusahaan
- Berat netto
- Nomor kemasan
- Tujuan

PENGEMASAN

Pengemasan dengan kotak kayu atau karton gelombang atau keranjang anyaman bambu yang dilapisi dengan karton, dengan berat netto ubi jalar maksimum 10 Kg dan tahan mengalami *handling* baik dalam waktu pemuatan dan pembongkaran, kotak pengemas harus berlubang-lubang untuk sirkulasi udara.

SNI 7938:2020

UMBI PORANG SEBAGAI BAHAN BAKU

SNI 7938:2020 dengan judul Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai Bahan Baku merupakan revisi dari SNI 7938:2013 Umbi Porang.

Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) merupakan tanaman umbi-umbian yang memiliki kandungan glukomanan tinggi yaitu sebesar 45-65%. Glukomanan atau KGM memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh seperti menurunkan kadar kolesterol serta dapat digunakan sebagai makanan diet karena tinggi serat dan kalori yang rendah.



Klasifikasi

Klasifikasi mutu umbi porang didasarkan pada penampakan terbagi menjadi 3 (tiga) kelas mutu, yaitu:

1. Mutu I
2. Mutu II
3. Mutu III



Persyaratan Umum

1. Umbi utuh dan tidak keriput
2. Bersih dan bebas kotoran
3. Bebas dari hama dan penyakit
4. Tidak ada bagian umbi yang busuk
5. Bebas dari tumbuhnya tunas
6. Warna umbi putih kekuningan



Persyaratan Khusus pada Umbi Porang

| No | Parameter | Satuan | Mutu I | Mutu II | Mutu III |
|----|---|--------|--------|-----------|-----------|
| 1 | Bobot (per umbi) | kg | ≥ 3 | ≥ 2 - < 3 | 1 - < 2 |
| 2 | Kerusakan fisiologis, biologis, dan mekanis (per kemasan) | % | ≤ 3 | > 3 - ≤ 5 | > 5 - ≤ 7 |

ANANAS



SNI 01-7155-2006

BENIH LADA



✓ PERSYARATAN KEBUN INDUK

| No | Jenis spesifikasi | Satuan | Persyaratan |
|----|----------------------------|--------|-------------|
| 1 | Kemurnian varietas | % | ≥ 98 |
| 2 | Umur pohon induk | bulan | ≥ 7 |
| 3 | Kesehatan tanaman terpilih | % | 100 |

✓ PERSYARATAN PERSEMAIAN

| No | Jenis spesifikasi | Satuan | Persyaratan |
|----|---------------------------|--------|-------------|
| 1 | Kesehatan lingkungan | % | 100 |
| 2 | Intensitas sinar matahari | % | 50-75 |
| 3 | Suhu udara | °C | 22-30 |
| 4 | Kelembaban (RH) | % | > 80 |
| 5 | Kelengasan tanah | % | 80 - 100 |

✓ PERSYARATAN MUTU BENIH

| No | Jenis spesifikasi | Satuan | Persyaratan |
|----|----------------------------|-----------------------|-------------|
| 1 | Benih murni | % | 100 |
| 2 | Kesehatan benih | % | 100 |
| 3 | Jumlah ruas (lada panjang) | ruas | 5-7 |
| 4 | Jumlah daun (lada perdu) | helai daun | 5-8 |
| 5 | Asal benih | ruas ke....dari pucuk | ≥ 4 |

✓ PENGEMASAN

Kemasan benih diberi label yang ditulis dengan bahan yang aman yang tidak luntur, data mudah terbaca dengan isi minimal sebagai berikut:

- Varietas;
- Nama dan alamat produsen;
- Isi kemasan (maksimal 200 benih per kemasan);
- Masa berlaku label.



PENTING

Masa berlakunya label diberikan dalam kurun waktu:

3 (tiga) hari setelah panen, untuk benih 5 ruas - 7 ruas yang tidak disemaikan polibag; 1 bulan untuk benih yang disemaikan di polibag

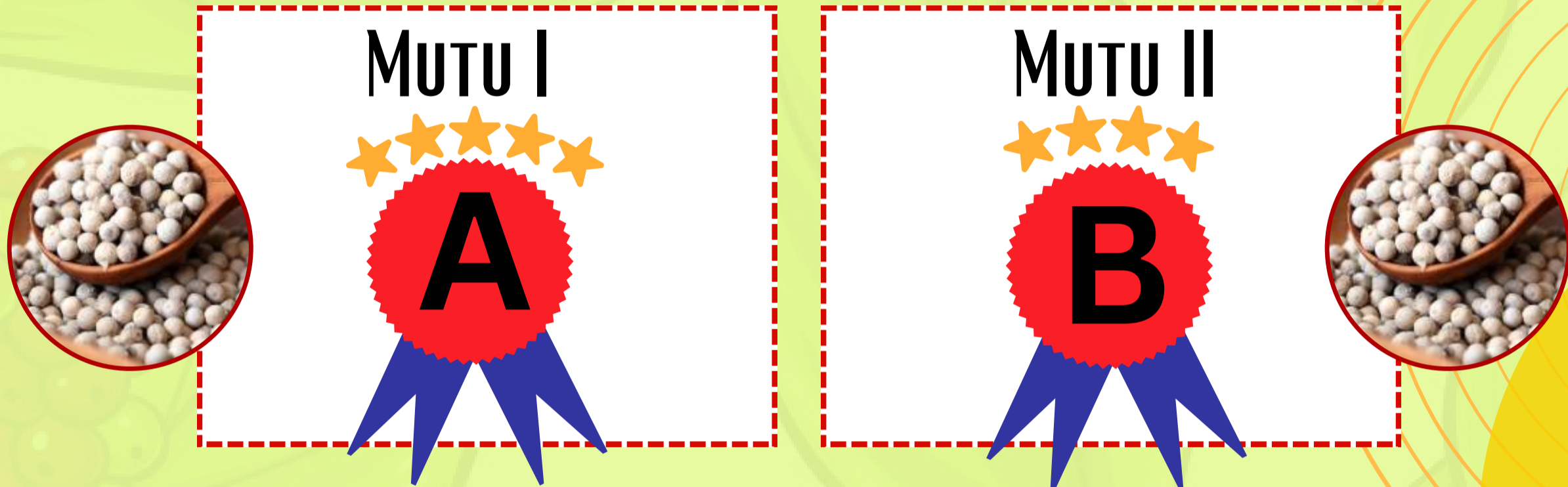
✓ SYARAT PENANDAAN

- Setek 5 ruas - 7 ruas (lada panjang) yang diperdagangkan tanpa media tanam, pengemasan benih menggunakan kotak kardus bersih dan kuat, berventilasi dengan isi maksimal 200 benih per kardus.
- Benih 5 ruas - 7 ruas (lada panjang) dan benih dengan 5 daun - 8 daun (lada perdu) yang diperdagangkan menggunakan media tanam berupa tanah dalam polibag, pengemasan dapat menggunakan kotak kayu atau kardus berventilasi.

SNI 0004-2013-Amd 1-2015 LADA PUTIH

✓ **KLASIFIKASI**

Lada putih dibedakan menjadi 2 (dua) jenis mutu yaitu :



✓ **SYARAT UMUM**

Bebas dari serangga hidup maupun mati serta bagian-bagian yang berasal dari serangga



✓ **SYARAT KHUSUS**

| Spesifikasi | Satuan | Persyaratan Mutu 1 | Persyaratan Mutu 2 |
|---|----------------|--------------------|--------------------|
| Kerapatan | g/l | Min. 600 | Min. 600 |
| Kadar air (b/b) | % | Maks. 13,0 | Maks. 15,0 |
| Kadar biji enteng (b/b) | % | Maks. 1,0 | Maks. 2,0 |
| Kadar benda asing (b/b) | % | Maks. 1,0 | Maks. 2,0 |
| Kadar lada berwarna kehitam-hitaman (b/b) | % | Maks. 1,0 | Maks. 2,0 |
| Kadar cemaran kapang (b/b) | % | Maks. 1,0 | Maks. 3 |
| Salmonella | Detection/25gr | Negatif | Negatif |
| <i>E coli</i> | MPN/g | < 3 | < 3 |

✓ **SYARAT PENANDAAN**

Untuk setiap pengiriman, pada bagian luar dari karung harus mencantumkan keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- nama dan alamat perusahaan;
- nama produk;
- jenis mutu;
- berat bersih

SNI 0005:2013

LADA HITAM



KLASIFIKASI

Lada hitam, dibedakan menjadi 2 (dua) jenis mutu, yaitu:

- a. Mutu I
- b. Mutu II

SYARAT UMUM

Bebas dari serangga hidup maupun mati serta bagian-bagian yang berasal dari serangga

SYARAT KHUSUS

| Jenis spesifikasi | Satuan | Mutu 1 | Mutu 2 |
|----------------------------------|----------------|---------|---------|
| Kerapatan min | g/l | 550 | 500 |
| Kadar air, (b/b) maks | % | 12,0 | 14,0 |
| Kadar biji enteng, (b/b) | % | 2,0 | 5,0 |
| Kadar benda asing, (b/b) | % | 1,0 | 2,0 |
| Kadar cemaran kapang, (b/b) maks | % | 1,0 | 1,0 |
| Salmonella | Detection/25 g | Negatif | Negatif |
| <i>E Coli</i> | MPN/g | < 3 | < 3 |

SYARAT PENANDAAN

untuk setiap pengirim, pada bagian luar dari karung harus mencantumkan keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut : **Nama dan alamat perusahaan, Nama Produk, Jenis Mutu, dan Berat bersih**



LADA BUBUK

SNI 8433:2018

PERSYARATAN MUTU

| No | Kriteria Uji | Satuan | Persyaratan | |
|------|--|-----------------|------------------|------------------|
| | | | Lada putih bubuk | Lada hitam bubuk |
| 1 | Keadaan | | | |
| 1.1 | Bau | - | normal | normal |
| 1.2 | Rasa | - | normal | normal |
| 1.3 | Warna | - | normal | normal |
| 2 | Kadar air | Fraksi massa, % | maks. 12,0 | maks. 12,0 |
| 3 | Kadar abu | Fraksi massa, % | maks. 2,0 | maks. 1,2 |
| 4 | Kadar abu tidak larut dalam asam | Fraksi massa, % | maks. 0,2 | maks. 1,2 |
| 5 | Bagian ekstrak eter yang tidak menguap | Fraksi massa, % | min. 6,5 | min. 6,0 |
| 6 | Minyak atsiri | (v/b), % | min. 0,7 | min. 1,0 |
| 7 | Piperin | Fraksi massa, % | min. 4,0 | min. 4,0 |
| 8 | Serat kasar | Fraksi massa, % | maks. 6,5 | maks. 17,5 |
| 9 | Kehalusan (ayakan no.40) | Fraksi massa, % | maks. 95,0 | min. 95,0 |
| 10 | Cemaran logam | | | |
| 10.1 | Timbal (Pb) | mg/kg | maks. 1,0 | maks. 1,0 |
| 10.2 | Kadmium (Cd) | mg/kg | maks. 0,50 | maks. 0,50 |
| 10.3 | Merkuri (Hg) | mg/kg | maks. 0,05 | maks. 0,05 |
| 10.4 | Timah (Sn) | mg/kg | maks. 40,0 | maks. 40,0 |
| 11 | Cemaran arsen (As) | mg/kg | maks. 0,15 | maks. 0,15 |
| 12 | Aflatoksin B1 | mg/kg | maks. 15 | maks. 15 |
| 13 | Aflatoksin total | mg/kg | maks. 20 | maks. 20 |

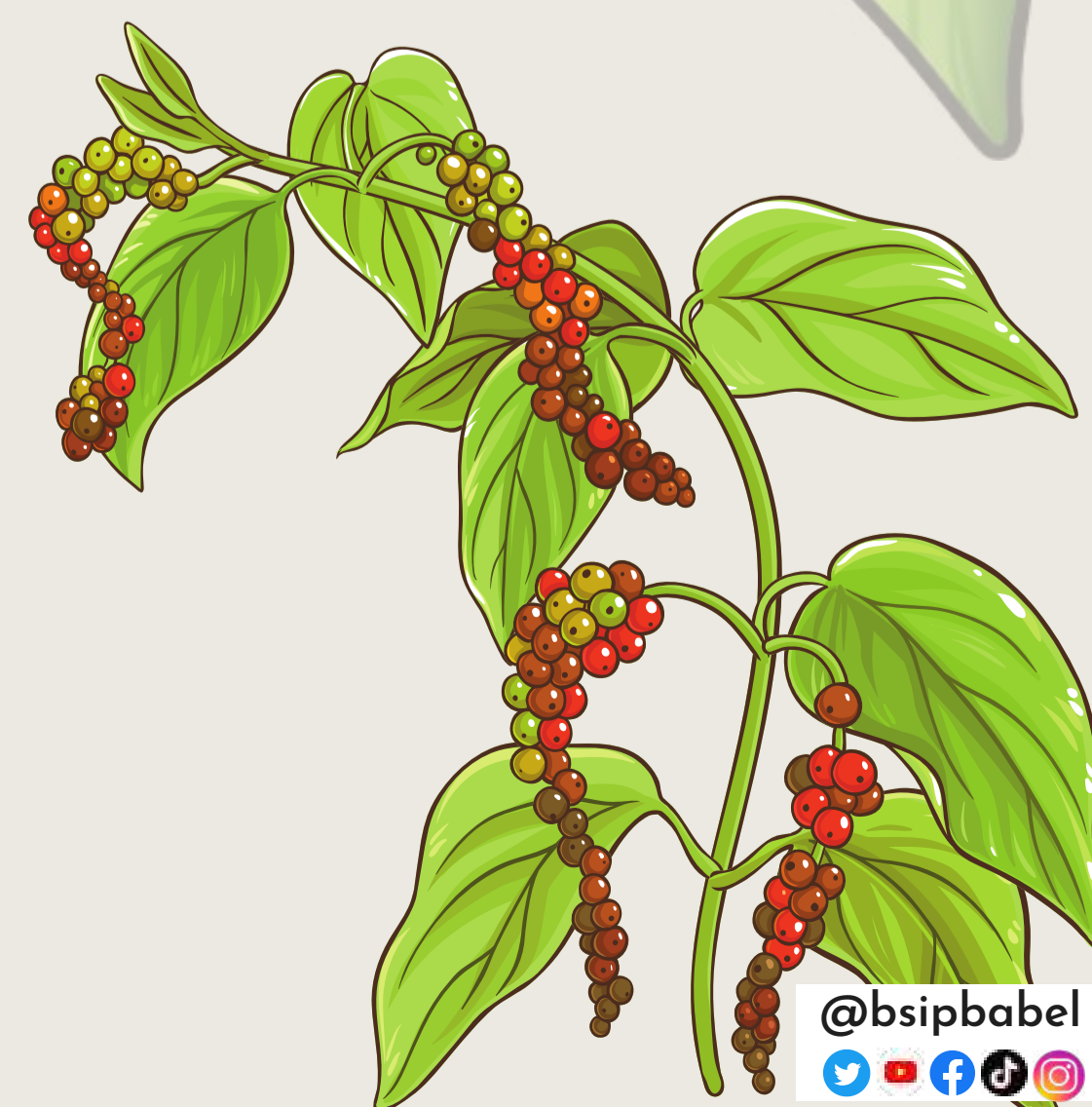
PENGEMASAN

Lada bubuk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan



SYARAT PENANDAAN

Syarat penandaan sesuai dengan ketentuan yang berlaku



SNI BIJI KOPI

SNI 01-2907-2008



✓ SYARAT MUTU UMUM

| No | Kriteria | Satuan | Persyaratan |
|----|--|----------------|-------------|
| 1. | Serangga hidup | | Tidak ada |
| 2. | Biji berbau busuk dan atau berbau kapang | | Tidak ada |
| 3. | Kadar air | % fraksi massa | Maks. 12,5 |
| 4. | Kadar kotoran | % fraksi massa | Maks 0,5 |

Syarat mutu khusus kopi robusta pengolahan kering

| Ukuran | Kriteria | Satuan | Persyaratan |
|--------|--|----------------|--------------|
| Besar | Tidak lolos ayakan berdiameter 6,5 mm (<i>Sieve No. 16</i>) | % fraksi massa | Maks lolos 5 |
| Kecil | Lolos ayakan diameter 6,5 mm, tidak lolos ayakan berdiameter 3,5 mm (<i>Sieve No. 9</i>) | % fraksi massa | Maks lolos 5 |

Syarat mutu khusus kopi robusta pengolahan basah

| Ukuran | Kriteria | Satuan | Persyaratan |
|--------|---|----------------|--------------|
| Besar | Tidak lolos ayakan berdiameter 7,5 mm (<i>Sieve No. 19</i>) | % fraksi massa | Maks lolos 5 |
| Sedang | Lolos ayakan diameter 7,5 mm, tidak lolos ayakan berdiameter 6,5 mm (<i>Sieve No. 16</i>) | % fraksi massa | Maks lolos 5 |
| Kecil | Lolos ayakan diameter 6,5 mm, tidak lolos ayakan berdiameter 5,5 mm (<i>Sieve No. 14</i>) | % fraksi massa | Maks lolos 5 |

Syarat mutu khusus kopi arabika

| Ukuran | Kriteria | Satuan | Persyaratan |
|--------|---|----------------|--------------|
| Besar | Tidak lolos ayakan berdiameter 6,5 mm (<i>Sieve No. 16</i>) | % fraksi massa | Maks lolos 5 |
| Sedang | Lolos ayakan diameter 6,5 mm, tidak lolos ayakan berdiameter 6 mm (<i>Sieve No. 15</i>) | % fraksi massa | Maks lolos 5 |
| Kecil | Lolos ayakan diameter 6 mm, tidak lolos ayakan berdiameter 5 mm (<i>Sieve No. 13</i>) | % fraksi massa | Maks lolos 5 |

✓ SYARAT PENANDAAN

Nama Barang



Jenis Mutu



Produk Indonesia



Berat Bersih



Nomor Karung



Pelabuhan Negara Tujuan



✓ PENGEMASAN

Kopi dikemas dengan satu lapis karung baru yang baik, bersih, dan kering. Berat bersih tiap karung adalah 60 kg, atau sesuai dengan kesepakatan antara penjual dan pembeli



KOPI BUBUK DAN KOPI SANGRAI

SNI 8964:2021

PERSYARATAN MUTU

| No | Kriteria uji | Satuan | Persyaratan | | |
|-----|--|---|--------------|---|-----------------------------------|
| | | | Kopi sangrai | Kopi bubuk | Kopi dekafein (sangrai dan bubuk) |
| 1 | Keadaan | | | | |
| 1.1 | Warna | - | | normal | |
| 1.2 | Bau | - | | normal | |
| 1.3 | Rasa | - | | normal | |
| 2 | Benda asing | - | | tidak boleh ada | |
| 3 | Air | fraksi massa, % | | maks. 5 | |
| 4 | Abu | fraksi massa, % | | maks. 6 | |
| 5 | Akalinitas abu larut air | $\frac{\text{ml x N HCl}}{100 \text{ g}}$ | | 30,0 – 50,0 | |
| 6 | Padatan terlarut dalam air (sari kopi) | fraksi massa, % | | 25,0 – 35,0 | |
| 7 | Kafein (adbk) | fraksi massa, % | 0,9 – 2,5 | | maks. 0,1 |
| 8 | Cemaran logam berat | | | | |
| 8.1 | Timbal (Pb) | mg/kg | | maks. 2,0 | |
| 8.2 | Merkuri (Hg) | mg/kg | | maks. 0,03 | |
| 8.3 | Kadmium (Cd) | mg/kg | | maks. 0,20 | |
| 8.4 | Timah (Sn) | mg/kg | | maks. 40 ¹⁾ atau 250 ²⁾ | |
| 8.5 | Arsen (As) | mg/kg | | maks. 1,0 | |
| 9 | Cemaran kimia (okratoksin A) | µg/kg | | maks. 5 | |
| 10 | Cemaran mikroba | | | Lihat Tabel 2 | |

PENGEMASAN

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

SYARAT PENANDAAN

Syarat penandaan sesuai dengan ketentuan perundang-undangan.

CATATAN Penulisan nama produk sesuai dengan jenis produk pada istilah dan definisi.



BIJI KAKAO

SNI 2323:2008/ Amd1:2010

Biji berkecambah: biji kakao yang telah berkecambah atau yang telah lepas dengan ditandai adanya lubang

Biji tidak terfermentasi (biji *slaty*): biji kakao lindak memperlihatkan separuh atau lebih permukaan irisan keping biji berwarna ungu, keabu-abuan seperti sabak atau biru keabu-abuan bertekstur padat serta pejal, dan pada biji kakao mulia permukaannya berwarna putih kotor

Persyaratan Mutu Umum

| No | Parameter | Satuan | Persyaratan |
|----|--|--------|-------------|
| 1 | Serangga hidup | - | Tidak ada |
| 2 | Kadar air (b/b) | % | Maks. 7,5 |
| 3 | Biji berbau asap dan atau <i>hammy</i> dan atau berbau asing | - | Tidak ada |
| 4 | Kadar benda asing (b/b) | % | Tidak ada |
| 5 | Kadar biji pecah (b/b) | % | Maks. 2 |

Persyaratan Mutu Khusus

| Jenis mutu | | Persyaratan | | | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| Kakao Mulia (<i>Fine Cocoa</i>) | Kakao Lindak (<i>Bulk Cocoa</i>) | Kadar biji berjamur (biji/biji) | Kadar biji <i>slaty</i> (biji/biji) | Kadar biji berserangga (biji/biji) | Kadar kotoran waste (b/b) | Kadar biji berkecambah (biji/biji) |
| I – F (AA sampai dengan S) | I – B (AA sampai dengan S) | Maks. 2 | Maks. 3 | Maks. 1 | Maks. 1,5 | Maks. 2 |
| II – F (AA sampai dengan S) | II – B (AA sampai dengan S) | Maks. 4 | Maks. 8 | Maks. 2 | Maks. 2,0 | Maks. 3 |
| III – F (AA sampai dengan S) | III – B (AA sampai dengan S) | Maks. 4 | Maks. 20 | Maks. 2 | Maks 3,0 | Maks. 3 |

Syarat Penandaan

- Nama produsen;
- Nama barang/ no. kemasan;
- Jenis mutu;
- Nama/ kode/ eksportir/ importir;
- Berat kotor/ berat bersih;
- Tujuan.





BENIH KELAPA DALAM (*Cocos nucifera* L. Var. *Typica*) SNI 01-7157-2006

SYARAT MUTU

Persyaratan Mutu Benih

| No | Jenis Spesifikasi | Persyaratan |
|----|-----------------------------|---|
| 1 | Tingkat kemurnian | 90 % warna tangkai daun sama dengan induknya |
| 2 | Umur buah kelapa saat panen | > 11 bulan, ditandai dengan perubahan warna buah |
| 3 | Air buah | berbunyi nyaring jika diguncang |
| 4 | Tebal daging buah | ≥ 10 mm |
| 5 | Berat buah | ≥ 1.000 g per butir, buah tanpa sabut > 650 g |
| 6 | Daya berkecambah | 80% setelah 3 bulan semai |
| 7 | Lama penyimpanan benih | Maksimum 4 minggu pada suhu kamar dengan sirkulasi udara baik |
| 8 | Penampilan kulit buah | Tidak keriput |
| 9 | Kesehatan benih | Tidak ada serangan hama dan penyakit |



PENANDAAN

Kemasan benih diberi label yang ditulis dengan bahan yang aman yang tidak luntur, data mudah terbaca dengan isi minimal sebagai berikut:

- Jenis
- Varietas
- Asal benih
- Isi kemasan
- Perlakuan benih
- Nama dan alamat Produsen
- Tanggal Panen

PENGEMASAN

Pengemasan dapat menggunakan karung berukuran (90 cm X 120 cm) yang bersih dan kuat (tidak mudah sobek) dengan kapasitas 20 butir per karung

KELAPA PARUT KERING (*dessicated coconut*)

SNI 01-3715-2000

SYARAT MUTU

Spesifikasi persyaratan mutu kelapa parut kering

| Jenis Uji | Satuan | Persyaratan |
|--|---|--|
| Keadaan Bau Rasa Warna Benda Asing | - - - - | Normal Normal Normal |
| .Tempurung, sabut, plastik . Kulit Ari . Air . Protein . Lemak . Asam Laurat . Belerang dioksida (SO ₂) . Tembaga (Cu) . Timbal (Pb) . Seng (Zn) . Raksa (Hg) . Cemarkan Arsen (As) . Angka Lempeng Total . Kapang . Khamir . Coliform . E. Coli . Salmonella | - speck/100 gram % b/b %b/b %b/b %b/b mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg koloni/g koloni/g koloni/g APM/g APM/g coli per 25 g | Negatif maks.15 maks. 3.0 min 5.0 min 61.0 0.14 maks. 50.0 maks 10 maks 1.0 maks 40.0 maks 0.05 maks 0.5 maks. 10 maks.50 maks. 50 maks 100 < 3 Negatif |

PENANDAAN :

Syarat penandaan sesuai dengan undang-undang Republik Indonesia Nomor 23 tahun 1992 tentang kesehatan dan sesuai pula dengan peraturan pelabelan dan periklanan yang berlaku

PENGEMASAN :

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan, dan pengangkutan

PRODUK SANTAN - SNI 3816 : 2020

| Kriteria uji | Satuan | Persyaratan | | | | |
|--|-----------------|--------------|-------------|-------------|-------------------|--------------|
| | | Santan encer | Santan | Santan krim | Santan konsentrat | Santan bubuk |
| Keadaan | | | | | | |
| Warna | - | | | normal | | |
| Bau | - | | | normal | | |
| Rasa | - | | | normal | | |
| pH | - | | | min 5,9 | | |
| Kadar air | fraksi massa, % | TD | | | | maks. 5 |
| Padatan total | fraksi massa, % | 6,6 - 12,6 | 12,7 - 25,3 | 25,4 - 37,3 | min. 37,4 | TD |
| Lemak | fraksi massa, % | min. 5,0 | min. 10,0 | min. 20,0 | min. 29,0 | min. 30,0 |
| Asam lemak bebas (sebagai asam laurat) | % | maks. 0,3 | | | | maks. 0,2 |

SYARAT MUTU



| Kriteria uji | Satuan | Persyaratan | | | | |
|---------------------|--------|--------------|--------|-------------|-------------------------|--------------|
| | | Santan encer | Santan | Santan krim | Santan konsentrat | Santan bubuk |
| Cemaran logam berat | | | | | | |
| Timbal (Pb) | mg/kg | | | maks. 0,20 | | |
| Kadmium (Cd) | mg/kg | | | maks. 0,05 | | |
| Timah (Sn) | mg/kg | | | maks. 40 | maks. 250 ¹⁾ | |
| Merkuri (Hg) | mg/kg | | | maks. 0,03 | | |
| Arsen (As) | mg/kg | | | maks. 0,15 | | |



| Jenis Cemaran Mikroba | n | c | m | M |
|-----------------------|---|---|-------------|----|
| Eschericia coli | 5 | 0 | 3APM/g | NA |
| Salmonella | 5 | 0 | negatif/25g | NA |

| Jenis Cemaran Mikroba | n | c | m | M |
|---------------------------|---|---|--------------|-------------|
| Angka Lempeng Total (ALT) | 5 | 2 | 10 koloni/g | 10 koloni/g |
| E. coli | 5 | 2 | 10 koloni/g | 10 koloni/g |
| Salmonella | 5 | 0 | negatif/25 g | NA |
| Kapang dan Khamir | 5 | 3 | 10 koloni/g | 10 koloni/g |

CATATAN

n merupakan jumlah sampel yang harus diambil dan dianalisis dari satu lot/batch pangan olahan
 c merupakan jumlah sampel hasil analisis dari n yang boleh melampaui m namun tidak boleh melebihi M untuk menentukan keberterimaan pangan olahan
 m merupakan batas mikroba yang dapat diterima yang menunjukkan bahwa proses pengolahan pangan telah memenuhi cara produksi pangan olahan yang baik
 M merupakan batas maksimal mikroba
 NA adalah not applicable

PENGEMASAN:

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat dan tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan, dan pengangkutan

PENANDAAN :

Penandaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan (Catatan: Penulisan nama produk sesuai dengan klasifikasi)



BENIH KELAPA SAWIT SNI 8211:2015

➤ Persyaratan Mutu Kecambah

| No. | Tolak Ukur | Persyaratan |
|-----|--|--|
| 1 | Mutu Genetis a. Asal bahan tanaman b. Varietas c. Kemurnian | a. Kebun benih telah ditetapkan oleh Direktur Jenderal Perkebunan b. Benih bina c. Tidak kurang dari 98% kecambah menghasilkan kelapa sawit tipe Tenera (cangkang tipis) |
| 2 | Mutu Fisiologis a. Kesehatan | Bebas OPT |
| 3 | Mutu Fisik a. Bobot Biji b. Radikula dan plumula | a. Minimal 0,8 gr b. Panjang min 0,5 cm, warna putih kekuningan, arah tumbuh berlawanan, dan dapat dibedakan dengan jelas |

➤ Persyaratan Pengemasan Kecambah

- Kantong kecambah terbuat dari plastik
- Kapasitas 100 - 250 butir/kantong
- Kecambah dalam jumlah banyak dikemas dalam kantong plastik dan dimasukkan ke dalam peti/kotak
- Kantong primer:
 - a. Bagian luar kantong diberi label
 - b. Berbahan plastik PE dan HDPE dengan ketebalan min 0,1 mm
- Kantong sekunder:
 - a. Peti/kotak terbuat dari kardus, kayu, fiber, infra board, atau styrofoam
 - b. Kapasitas maks 5000 kecambah
- Bahan tambahan dalam peti berupa styrofoam, serbuk gergaji, busa cacah, atau serbuk sabut kelapa (cocopeat)
- Kemasan kantong kecambah tertera nomor registrasi dan atau nomor kategori, Tetua Dura dan Pisifera dan atau origin persilangan, jumlah kecambah, waktu pengemasan dan atau pengiriman
- Kemasan peti kecambah harus tertera nomor peti, nama dan logo produsen, nama perusahaan tujuan, jumlah kantong, jumlah kecambah, waktu pengiriman dan stiker pass QC dengan paraf petugas perkecambahan dan QC

➤ Benih Siap Tanam

Syarat pertumbuhan benih kelapa sawit dari karakter yang bersifat diwariskan dan berkorelasi positif terhadap produksi



**Bibit Pre Nursery
(3 bulan)**



**Bibit Main Nursery
(4 - 6 bulan)**



**Bibit Main Nursery
(>7 bulan)**

TEPUNG SAGU SNI 3729 : 2008



SYARAT UMUM

| No. | Jenis Uji | Satuan | Persyaratan |
|------|---|-------------------|-------------------------------|
| 1 | Keadaan | | |
| 1.1 | Bentuk | - | Serbuk halus |
| 1.2 | Bau | - | Normal (bebas dari bau asing) |
| 1.3 | Warna | - | Putih, khas sagu |
| 1.4 | Rasa | - | Normal |
| 2 | Benda asing | - | Tidak ada |
| 3 | Serangga dalam semua bentuk stadia dan potongan yang tampak | - | Tidak ada |
| 4 | Jenis pati lain selain pati sagu | - | Tidak ada |
| 5 | Kehalusan, lolos ayakan 100 mesh (b/b) | % | Min. 95 |
| 6 | Kadar air (b/b) | % | Maks. 13 |
| 7 | Kadar abu (b/b) | % | Maks. 0,5 |
| 8 | Kadar pati | % | Min. 85 |
| 9 | Kadar serat kasar (b/b) | % | Maks. 0,5 |
| 10 | Derajat asam | ml NaOH 1 N/100 g | Maks. 4,0 |
| 11 | Residu SO ₂ | mg/kg | Maks. 30 |
| 12 | Cemaran logam | | |
| 12.1 | Timbal (Pb) | mg/kg | Maks. 1,0 |
| 12.2 | Tembaga (Cu) | mg/kg | Maks. 10,0 |
| 12.3 | Raksa (Hg) | mg/kg | Maks. 0,05 |
| 13 | Cemaran arsen (As) | mg/kg | Maks. 0,5 |
| 14 | Cemaran mikroba | | |
| 14.1 | Angka lempeng total | koloni/g | Maks. 108 |
| 14.2 | E.Coli | APM/g | Maks. 10 |
| 14.3 | Kapang | koloni/g | Maks. 104 |

▶▶▶▶ PENANDAAN

Syarat penandaan tepung sagu dilakukan dengan pemberian label. Keterangan pada label sekurang-kurangnya harus mencantumkan :

- Nama produk
- Nama dagang
- Berat bersih
- Nama dan alamat produsen

▶▶▶▶ PENGEMASAN

Tepung sagu dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, baik, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.