

Standarisasi dan Sertifikasi



PENGERTIAN STANDARISASI

Pengertian standarisasi yaitu penentuan dari suatu ukuran yang harus diikuti dalam memproduksi dalam sesuatu atau hal. Standarisasi juga bisa sebagai proses pembuatan membentuk standar. Standar sendiri memiliki pengertian sebagai sebuah aturan yang biasanya digunakan yang bersifat wajib. Untuk itu, standarisasi bisa dikatakan merupakan suatu proses dari sebuah pembentukan standar teknis yang nantinya akan dijadikan sebagai acuan atau cara uji, standar definisi, standar spesifikasi, sekaligus prosedur standar atau praktik, dan lain sebagainya.

PENGERTIAN SERTIFIKASI

Sertifikasi Menurut Pasal 1 angka 11 PP Standar Nasional adalah rangkaian kegiatan penerbitan sertifikat terhadap barang dan jasa. Lebih lanjut Pasal 1 angka 12 menyebutkan bahwa pengertian sertifikat adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh Lembaga/laboratorium yang telah terakreditasi untuk menyatakan bahwa barang, jasa, proses, system atau personal telah memenuhi standar yang dipersyaratkan.

HUBUNGAN STANDARISASI DENGAN SERTIFIKASI?

Standardisasi adalah upaya untuk menjaga kualitas produk dan efisiensi usaha, sedangkan **Sertifikasi** adalah kegiatan penilaian kesesuaian yang berkaitan dengan pemberian jaminan tertulis dan produk telah memenuhi regulasi. Sehingga, sertifikasi merupakan suatu proses pengakuan oleh pihak lain (pihak ketiga) terhadap produk dalam memenuhi dan menerapkan standar mutu tersebut.

Jenis – Jenis Standarisasi dan Sertifikasi

1 Bersifat Wajib (Primer)

Standarisasi dan sertifikasi yang harus dimiliki oleh pengusaha, berupa perizinan atau regulasi yang diterbitkan oleh instansi pemerintah

2 Bersifat Umum (Sekunder)

Standarisasi dan sertifikasi yang tidak wajib namun dibutuhkan/dituntut oleh pasar pada umumnya (diterbitkan oleh instansi pemerintah maupun swasta)

3 Bersifat Khusus (Tersier)

Standarisasi dan sertifikasi yang diminati oleh segmen pasar tertentu (diterbitkan oleh instansi pemerintah maupun swasta)

Wajib → Contohnya adalah Izin Edar BPOM, PIRT, Halal, Batas Maksimal Residu Pestisida dan Batas Kontaminasi (melalui Sertifikasi Analisis atau COA), dan lain-lain.

Umum → Contohnya adalah Halal, *Good Agricultural Practices* (GAP), *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP), Standar Nasional Indonesia (SNI), ISO tertentu, serta terkait HKI (Hak Kekayaan Intelektual) seperti Merek dan Paten.

Khusus → Contohnya Organik, Eco-friendly, Fair Trade, Vegan. Di sini terdapat juga standar spesifikasi teknis terkait kualitas produk seperti bentuk, rasa, bahan untuk memenuhi kebutuhan segmen pembeli/konsumen tertentu.

Contoh Beberapa Standar/Sertifikasi

Standar/Sertifikasi yang Wajib dan Umum	Bidang Usaha	Deskripsi
Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga SPP-IRT	Industri Pengolahan Makanan dengan tingkat resiko rendah (tanpa bahan baku susu, daging merah. Non-frozen, dan tanpa bahan tambahan pangan seperti pengawet tertentu)	Sertifikasi yang diberikan oleh Dinas Kesehatan bagi pangan (makanan) produksi Industri Rumah Tangga yang telah memenuhi persyaratan dan standar keamanan tertentu sehingga boleh diedarkan/dijual ke masyarakat. Jika skala produksi sudah pindah ke Pabrik, maka harus mengurus izin edar BPOM MD
Izin Edar BPOM MD	Industri Pengolahan Makanan dan Minuman dengan tingkat resiko sedang dan tinggi)	Sertifikasi izin edar untuk produk pangan yang diproduksi oleh industri Dalam Negeri yang lebih besar dari skala rumah tangga
GMP (Good Manufacturing Practices) atau CPPOB (Cara Pengolahan Produk Olahan yang Baik)	Industri Pengolahan Pangan (makanan dan minuman)	Sertifikasi yang menjelaskan bagaimana memproduksi Pangan Olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. GMP adalah persyaratan untuk mendapatkan sertifikat BPOM MD
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	Industri Pengolahan Pangan (makanan & minuman) HOREKA (Hotel, Restoran, Katering)	Sertifikasi system control dalam upaya pencegahan terjadinya masalah yang didasarkan atas identifikasi titik-titik kritis dalam setiap tahapan proses produksi. Jadi aspek yang di audit lebih luas daripada GMP

Contoh Beberapa Standar/Sertifikasi

Standar/Sertifikasi yang Wajib dan Umum	Bidang Usaha	Deskripsi
Halal	Berbagai bidang usaha, umumnya: Industri Pangan, Jasa Penyajian Pangan (catering & restoran), kosmetik dan obat – obatan, Rumah Pematangan Hewan, dll	Sertifikasi yang menyatakan bahwa suatu produk pangan sudah menggunakan bahan baku dan diolah dengan metode produksi yang sudah memenuhi kriteria syariat Islam
Standar Nasional Indonesia (SNI)	Berbagai bidang usaha, khususnya manufaktur atau industri pengolahan berbagai produk (pangan, tekstil sepeda, helm, APD, dll)	SNI adalah Sertifikasi standar yang dikeluarkan oleh BSN (Badan Standarisasi Nasional) berlaku secara Nasional di Indonesia
International Organization for Standardization (ISO)	Berbagai bidang usaha, tidak hanya manufaktur, melainkan juga jasa, teknologi (sistem fintech), dan system pengolaham manajemen lainnya	ISO adalah standar untuk pola manajemen, produksi, mitigasi risiko, control kualitas (QC), keamanan sistem
Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga (SLHSJ)	Jasa Penyajian pangan: catering dan restoran atau rumah makan	Sertifikasi yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kota dalam rangka mengendalikan faktor – faktor makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan.
Sertifikasi Waralaba: Surat Tanda Pendaftaran Waralaba	Berbagai bidang usaha: Penyajian Pangan (restoran, catering), jasa Pendidikan (kursus), jasa konsultan, dll	Bukti pendaftaran dari dokumen perjanjian yang diberikan kepada pemberi waralaba dan/atau penerima waralaba yang merincikan standar produksi dan/atau manajemen dari suatu Brand atau Merek tertentu, ke Kementerian Perdagangan
Sertifikasi Profesi atau Sertifikat Kompetensi	Berbagai bidang usaha, khususnya di bidang jasa, seperti akuntan public, konsultan pajak, konsultan HACCP, penilai mekanik dan lain - lain	Sertifikasi yang menunjukkan kapabilitas seseorang (khususnya pada jasa umum) sudah memenuhi standar kompetensi tertentu sesuai dengan bidang yang tertulis di sertifikat profesi atau sertifikat kompetensi tersebut.

UU No.18 Tahun 2012 tentang Pangan

Pasal 68

- (1) **Pemerintah dan Pemerintah Daerah** menjamin terwujudnya penyelenggaraan Keamanan pangan **di setiap rantai pangan secara terpadu**
- (5) **Pemerintah dan/atau Pemerintah Daerah** wajib membina dan mengawasi pelaksanaan penerapan norma, standar, prosedur, dan kriteria **Keamanan Pangan**

UU No 23/2014 tentang Pemerintah Daerah

Pasal 12 Ayat 1

Kesehatan merupakan salah satu dari 6 urusan Pemerintahan wajib yang berkaitan dengan pelayanan dasar

Pemerintah Pusat	Daerah Kabupaten/Kota
Pengawasan pre-market obat, obat tradisional, kosmetika, alat kesehatan, PKRT, dan makanan minuman	Penerbitan izin produksi makanan dan minuman pada industri rumah tangga
Pengawasan post-market obat, obat tradisional, kosmetika, alat kesehatan, PKRT, dan makanan minuman	Pengawasan post-market produk makanan minuman industri rumah tangga

Keamanan Pangan

PP No.28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan

Pasal 43 ayat 3
Kewenangan PemKab/Kota menerbitkan sertifikat produksi IRTP

Pasal 43 ayat 4
Kewenangan BPOM menetapkan pedoman pemberian sertifikat produksi pangan industri rumah tangga

Inpres No.3 Tahun 2017 tentang Peningkatan Efektivitas Pengawasan Obat dan Makanan

Instruksi kepada Bupati/Walikota terkait Pengawasan Pangan

1. Meningkatkan koordinasi pengawasan
2. Melakukan sanksi administratif berupa pencabutan sertifikat produk pangan industri rumah tangga
3. Melakukan pengkajian ulang sertifikasi produksi industri rumah tangga
4. Melaporkan pelaksanaan tugasnya kepada Menteri Koordinator Bidang Pembangunan Manusia dan Kebudayaan dengan tembusan Menteri Dalam Negeri, Menteri Kesehatan, dan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan

PERENCANAAN STANDAR MUTU

Untuk menuju produk olahan berstandar HACCP →
ada persyaratan dasar (*pre-requisite*) yaitu:

- SSOP (*Sanitasi Standart Operating Prosedure*) ada 8 kunci syarat.
- GMP (*Good Manufacturing Practices*) ada 13 kunci syarat.



Produk berkualitas



SERTIFIKASI

Menimbulkan rasa
percaya konsumen
terhadap produk

MENGAPA STANDARISASI DAN SERTIFIKASI PANGAN OLAHAN ITU PENTING?

- Produsen → Harus peduli pada generasi penerus dan kita semua hidup sehat sepanjang masa
→ Harus lebih bertanggung jawab dengan produk yang dikeluarkan atau dihasilkan atau jual
- Konsumen → Harus lebih cerdas dan cermat ketika membeli produk
→ Melihat dan memperhatikan logo-logo yang terdapat pada produk yang akan dibeli
→ Memudahkan mengetahui mutu produk

MENGAPA STANDARISASI DAN SERTIFIKASI PANGAN OLAHAN ITU PENTING?

Standardisasi dan sertifikasi memiliki beberapa manfaat, yaitu:

- Menjamin posisi Produsen menjadi lebih aman agar terhindar dari pelanggaran hak kekayaan intelektual agar tidak dicuri
- Menjamin dalam pengembalian modal atau investasi
- Sebagai asset Produsen untuk bisa mendapatkan proyek atau investor
- Memberikan kemudahan dalam pengembangan usaha
- Memberikan jaminan kepada konsumen bahwa kualitas produk memang sesuai dengan apa yang dijanjikan sehingga meningkatkan kepercayaan konsumen
- Melindungi konsumen dari produk yang kualitasnya rendah
- Produk diakui kualitasnya secara nasional bahkan internasional sehingga bisa diperdagangkan lintas negara

Beberapa Masalah Standarisasi/Sertifikasi yang dihadapi oleh UKM

1. Proses yang panjang dan berbelit-belit

Setiap pengurusan sertifikasi pastinya memiliki beberapa persyaratan dan prosedur yang harus dilalui. Akan tetapi, janganlah ini menjadi suatu penghambat bagi teman-teman dalam mengurusnya. Karena kita harus ingat mengenai manfaat setelah mendapatkan sertifikasi ini.

2. Penyebaran informasi mengenai standarisasi/sertifikasi yang tidak merata

Pelaku usaha disarankan untuk lebih proaktif dalam mencari informasi mengenai hal ini. Salah satu caranya adalah dengan bergabung dengan organisasi usaha yang sejenis atau koperasi, karena biasanya organisasi akan memberikan pelatihan tentang jenis sertifikasi apa saja yang dibutuhkan dan lembaga kompetensi mana yang benar kompeten. Penting untuk mencari lembaga sertifikasi yang kompeten agar sertifikat yang dimiliki diakui secara nasional maupun internasional

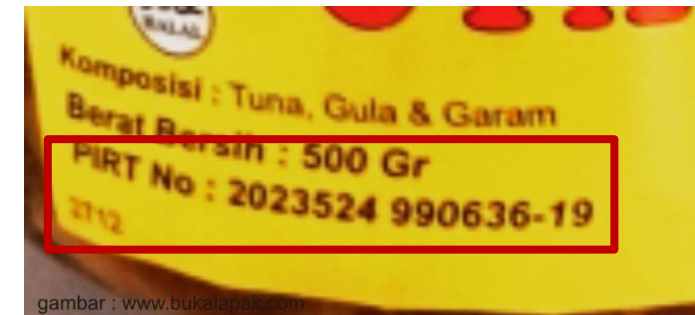
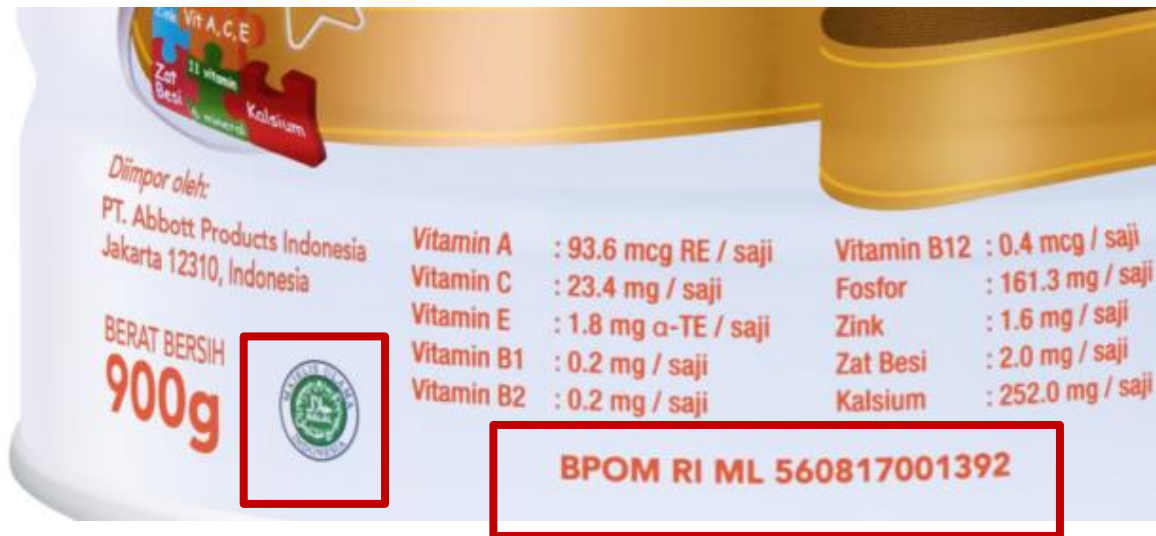
3. Biaya pengurusan yang mahal

Hal ini karena banyaknya uji kompetensi yang harus dilakukan sebelum suatu produk dinyatakan memenuhi standar, sehingga dikenakan biaya yang tidak murah. Namun, ketahuilah bahwa kita juga akan mendapatkan peningkatan penjualan yang lebih besar daripada biaya pengurusan sertifikat ini.

4. Tidak terbatas hanya di sertifikasi produk

Untuk standar ekspor, termasuk di ASEAN, pasar global menuntut tidak hanya produknya yang memiliki sertifikat, tapi juga dalam sertifikasi untuk usahanya seperti sistem manajemen. Misalnya, UKM yang menghasilkan produk jamu, selain sertifikasi Halal untuk produknya, perusahaan produsen jamunya pun harus memiliki sertifikasi sistem manajemen seperti ISO 22000. Jadi bisa saja produk itu gagal dijual ke luar negeri, karena perusahaannya tidak bersertifikat sistem manajemen.

Contoh Label Standar/Sertifikasi pada Produk





Welcome to Ilufa Seafood

PT. Inti Luhur Fuja Abadi known as ILUFA Seafood is a seafood processor from the archipelagic island country of Indonesia. Located in East Java, Indonesia, Ilufa seafood supplies good quality of seafood products from east part of Indonesia.....



[Learn More](#)

Seafood Fish Product



We specialize in processing seafood product.

- ✦ **Red Snapper**
- ✦ **Grouper**
- ✦ **Goldband Snapper**
- ✦ **Baramundi**
- ✦ **Sweetlip**
- ✦ **Seabream**
- ✦ **Emperor**
- ✦ **Parrot Fish**

[Detail](#)

Milk Fish (chanos chanos)



To maintain superior seafood product quality to our clients, we do good handling and control on our catching boat, prepare and process at our processing plant.

[Detail](#)

contact us



Address:

Jl. Raya Cangkringmalang Km 6, Beji - Pasuruan. Jawa Timur

[Detail](#)



EU approval no 242.13B



Carrageenans or '*Carrageenins*' are a family of linear sulphated polysaccharides that are extracted from red edible seaweeds. They are widely used in the food industry, for their gelling, thickening, and stabilizing properties. Their main application is in dairy and meat products, due to their strong binding to food proteins.

We differs the product into Human Food or Pet Food, which different on the drying processing. Our machine able to filter unqualified until poisonus materials inside the carrageenan and enhanced them into high quality of ingredients.

You can browse to our products on **Products Tab**

Food Grade Application

Technical Grade Application



TUGAS

1. Temukan label standar/sertifikasi pada 3 buah produk yg ada di rumah anda masing - masing
2. Foto produk dan tunjukkan label tersebut pada masing - masing produk
3. Bandingkan label standar/sertifikasi ke tiga produk tersebut