

SERTIFIKASI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP- IRT) SEKTOR TAHU & TEMPE

Izin **BERES** **Bisnis** **SUKSES**



FUNDED BY:



EUROPEAN UNION

switchasia
PROGRAMME



DINAS KESEHATAN
JAKARTA SELATAN



DINAS KESEHATAN
KABUPATEN BOGOR



DINAS KESEHATAN
KOTA BANDUNG

Mercy Corps Indonesia

**SERTIFIKASI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP- IRT)
SEKTOR TAHU & TEMPE**

Izin BERES Bisnis SUKSES



Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Sektor tempe dan tahu merupakan salah satu usaha mikro, kecil dan menengah yang memiliki jumlah unit usaha yang cukup besar. Tidak kurang dari 115.000 unit usaha dengan lebih dari 1 juta tenaga kerja memberikan kontribusi ekonomi yang sangat besar. Namun sangat disayangkan pada saat ini diperkirakan 80% dari pengrajin tempe dan tahu memproduksi tanpa memenuhi standar produksi pangan yang baik. Oleh karena itu, dengan perubahan pola konsumsi masyarakat yang menginginkan produk yang aman dan berkualitas maka sektor tempe dan tahu dituntut untuk menyesuaikan diri dengan kemauan konsumen tersebut.

Salah satu acuan yang dapat digunakan oleh para pengrajin tempe dan tahu dalam melakukan proses produksi yang baik adalah mengikuti standar yang telah ditetapkan oleh pemerintah melalui sertifikasi P-IRT. Sertifikasi P-IRT telah mengakomodir standar produksi minimum yang dapat diaplikasikan oleh para pengrajin tempe dan tahu agar produk yang dihasilkan memberikan kepastian kualitas bagi konsumen, dengan demikian konsumen akan merasa aman dalam mengkonsumsi produk tempe tahu yang di beli di pasaran.

Mercy Corps Indonesia dalam program Scaling Sustainable Consumption and Production in the Soybean Processing Industry in Indonesia selalu mendorong agar pengrajin tempe dan tahu mampu memenuhi persyaratan yang dibutuhkan dan mendapatkan sertifikat P-IRT sebagai bentuk peningkatan proses produksi.

Salam,
M. Ridha, STP, MM
Program Manager SCoPe Indonesia
Mercy Corps Indonesia

A. LATAR BELAKANG

Makanan merupakan kebutuhan dasar bagi kelangsungan hidup dan pertumbuhan manusia, oleh karena itu makanan harus sehat yaitu aman, bermutu dan layak dikonsumsi manusia. Makanan yang sehat tersebut dapat diperoleh melalui proses pengolahan dan penanganan yang benar. Makanan yang tidak ditangani secara benar dan pengolahannya tidak mengikuti hygiene dan sanitasi pengolahan makanan yang baik maka makanan tersebut dapat menjadi sumber penyakit. Demikian juga dengan makanan yang menggunakan bahan tambahan yang tidak tepat baik jenis maupun takarannya, dapat menyembunyikan mutu yang kurang serta menutupi kerusakan makanan, pada akhirnya dalam keadaan tertentu dapat merugikan kesehatan.

Agar makanan tidak menimbulkan gangguan kesehatan maka setiap orang yang terlibat dalam penanganan makanan harus berperilaku bersih, sehat serta memiliki pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan. Upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dibidang hygiene dan sanitasi makanan dapat dilakukan melalui jalur pendidikan formal maupun non formal.

Dalam era globalisasi terjadi persaingan produk yang sangat bebas. Pasar-pasar akan dipenuhi produk-produk unggulan yang memiliki daya saing tinggi, sementara produk - produk yang tidak memiliki daya saing akan ditinggalkan konsumen, **MASALAH** perizinan sering kali menjadi bagian kelengkapan usaha yang diurus paling belakangan oleh para pelaku UMKM. Maklum, untuk kebanyakan UKM, mengurus perizinan sering dianggap barang mewah karena selain harus mengeluarkan biaya, juga dinilai banyak menghabiskan waktu

MASALAH perizinan sering kali menjadi bagian kelengkapan usaha yang diurus paling belakangan oleh para pelaku **UMKM**. Maklum, untuk kebanyakan **UKM**, mengurus perizinan sering dianggap barang mewah karena selain harus mengeluarkan biaya, juga dinilai banyak menghabiskan waktu.

Tidak sedikit dari pelaku UMKM atau produsen yang bergerak di industri pangan rumah tangga belum sadar akan pentingnya sertifikasi produk. Salah satu industri rumah tangga adalah sektor tahu dan tempe, tempe dan tahu telah menjadi pangan yang diterima secara luas di Indonesia. Disektor ini juga menjadi kunci bagi ekonomi lokal. Tempe dan tahu merupakan sumber protein utama yang dikonsumsi, masyarakat Indonesia selain telur dan daging, Kebutuhan kedelai untuk sektor tempe tahu 1.6 juta ton/tahun, 115.000 unit usaha tempe tahu dengan jumlah pekerja lebih dari 1 juta orang. Industri ini mampu menghasilkan kurang lebih € 700 juta pertahun.

Namun sayangnya bagi sebagian besar konsumen masih menganggap tahu dan tempe sebagai makanan kelas bawah, hal ini dikarenakan keberadaan penjualan tempe dan tahu yang sebagaian besar masih berada di pasar tradisional. Padahal potensi sekaligus tantangan kedepan di kedua sektor ini besar untuk dihadapi, masih banyak produsen tahu dan tempe yang belum memahami tentang sertifikasi atau izin, padahal, sertifikasi atau izin yang dikeluarkan dari lembaga pangan terkait, efeknya cukup besar dalam upaya pemasaran produk. **UNTUK** pengusaha pemula yang baru mencoba berbisnis, boleh jadi bisa jalan tanpa melengkapi diri dengan perizinan. Akan tetapi, **BEGITU USAHANYA BERKEMBANG, MAU TIDAK MAU, ADA BEBERAPA PERIZINANYANG HARUS DIMILIKI.**

Untuk itu, sejak tahun 2012 MercyCorps Indonesia bekerjasama





dengan mitra lokal PUPUK melalui program SCoPe Indonesia yang didanai oleh *European Union* mendorong pelaku usaha di sektor tahu dan tempe untuk mempromosikan produksi dan konsumsi tempe dan tahu secara berkelanjutan serta membangun mekanisme untuk replikasi keberhasilan di lokasi yang berbeda. Salah satu intervensi yang dilakukan ialah memfasilitasi pelaksanaan produksi tempe dan tahu secara berkelanjutan melalui pemberian subsidi sertifikasi P-IRT.

Salah satu perizinan yang dikeluarkan oleh pemerintah untuk industri rumah tangga adalah **SERTIFIKAT P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga)**. Berdasarkan surat Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, disebutkan bahwa setiap industry rumah tangga pangan **DIANJURKAN UNTUK MEMILIKI SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT)**.



B. SERTIFIKASI PANGAN-INDUSTRI RUMAH TANGGA (P-IRT)

1. Pengertian Sertifikasi P-IRT

P-IRT adalah kepanjangan dari Pangan Industri Rumah Tangga. Bisa dikatakan P-IRT merupakan sertifikat pangan bagi produsen pangan (makanan dan minuman) yang diproduksi oleh industri rumah tangga, yaitu perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat rumah tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis, dan dipasarkan secara local Nasional. Rumah tangga dimaksud adalah bukan setiap rumah tinggal, melainkan memiliki ruangan produksi yang terpisah dari ruangan – ruangan lain dalam rumah tinggal tersebut.

PENGAJUAN PERMOHONAN SERTIFIKASI P-IRT



TAHAP PEMBUATAN SERTIFIKASI P-IRT

Untuk mendaftarkan tempat usaha tahu dan tempe dalam sertifikasi P-IRT, ada beberapa formulir yang harus di lengkapi, yaitu:

1. Surat Keterangan Domisili Usaha (SKDU), persyaratannya sebagai berikut:
Salah satu perizinan yang penting bagi pelaksanaan usaha UKM adalah Surat Keterangan Domisili Usaha (SKDU). SKDU adalah surat yang menyatakan domisili seseorang atau badan usaha. Surat keterangan domisili ini banyak dibutuhkan dalam mengurus perizinan. Untuk mendapatkan SIUP, TDP, NPWP, dan untuk mengurus usaha perdagangan lain, surat keterangan domisili ini mutlak diperlukan.

Surat keterangan domisili bisa dibuat di kantor kelurahan atau kantor kecamatan. Tidak ada sanksi atas tidak adanya surat keterangan domisili ini, tetapi untuk pengurusan izin lain, jika tidak ada surat keterangan ini akan terhambat. Hingga surat ini mutlak dibutuhkan jika kita akan mengurus berbagai perizinan, terutama untuk membuka suatu usaha.

Persyaratan yang dibutuhkan untuk mengurus surat keterangan domisili sebagai berikut:

- Fotocopy KTP yang bersangkutan atau KTP pemilik/pendiri badan usaha.
- Fotocopy KK (Kartu Keluarga).
- Surat pengantar/keterangan dari RT dan RW.
- Instansi yang berhak mengeluarkan surat keterangan domisili adalah kelurahan atau kantor kecamatan.

Prosedur Pengurusan Surat Keterangan Domisili Usaha (SKDU) sangat sederhana, pemohon membawa seluruh persyaratan yang diperlukan dan mengajukan surat keterangan domisili ke kantor kelurahan atau kecamatan. Hanya diperlukan waktu satu hari untuk mengurus surat keterangan ini jika persyaratannya sudah lengkap.

2. Setelah memiliki Surat Keterangan Domisili Usaha (SKDU), langkah selanjutnya adalah mengurus **Surat Keterangan Industri (SKI)**, namun di beberapa kota tidak perlu mengurus SKI namun wajib melampirkan **Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP-Kecil)**, tergantung peraturan yang berlaku dimasing-masing kota. Berikut proses pengurusan SKI dan SIUP-Kecil:

➤ Prosedur Pengurusan Surat Keterangan Industry (SKI)

- a. Surat permohonan perusahaan/pribadi diatas kop surat oleh pimpinan perusahaan yang ditujukan kepada Kepala Sudin Perindustrian & Energi kota setempat.
- b. Formulir yang harus di lengkapi:
 - Data Peralatan Mesin dan Modal Investasi
 - Bagan Alur Proses Produksi
 - Foto/ Dokumentasi produk, peralatan dan proses produksi
- c. Persyaratan lainnya:
 - Fotokopi KTP Penanggung Jawab dan KTP yang diberi kuasa
 - Fotokopi NPWP
 - Fotokopi Surat Keterangan dari Kelurahan
 - Surat Pernyataan Pengelolaan Lingkungan (SPPL) dari Kantor Lingkungan Hidup
 - Fotokopi IMB/ PBB/ Surat kontrak bagi penyewa

➤ Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP-Kecil)

SIUP-Kecil, wajib dimiliki oleh Perusahaan Perdagangan dengan modal dan kekayaan bersih (netto) seluruhnya sampai dengan Rp. 200.000.000.- (dua ratus juta rupiah), tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha. Untuk pengurusan SIUP-Kecil ini di lakukan di kecamatan, berikut persyaratan yang harus dilengkapi:

- Foto kopy KTP pemilik.
- Fotokopi Surat Keterangan Domisili Usaha (SKDU).

- Fotokopi NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak) pemilik.
 - Fotokopi surat kontrak / sewa sewa tempat usaha / surat keterangan dari pemilik gedung.
3. Persyaratan untuk mendapatkan **P-IRT** tak terlampau sulit karena tinggal mengajukan ke Dinas Kesehatan di daerah masing-masing, biaya dan waktu pengurusannya sangat beragam, tergantung kepada sarana produksi yang dimiliki dan Dinas Kesehatan daerah masing-masing. Kadang-kadang terdapat program P-IRT gratis, yaitu saat pemerintah kota/kabupaten melangsungkan program subsidi (biayanya ditanggung oleh Pemkot/Pemkab). Berikut adalah tahapan pengurusan P-IRT:

1. Pengajuan Permohonan P-IRT ke Dinas Kesehatan setempat, dengan membawa persyaratan sebagai berikut :

- Menyerahkan fotokopi KTP yang berlaku 2 lembar.
- Menyerahkan pas foto 4 x 6 cm, 3 lembar.
- Menyerahkan fotokopi surat pendaftaran industri kecil atau surat domisili usaha.
- Menyerahkan contoh label 2 lembar.
- Label yang diserahkan minimal mencantumkan sebagai berikut: Nama jenis Makanan/Minuman, Nama merk dagang, Isi/Netto/Berat Bersih, Komposisi, Nama dan Alamat Perusahaan, Tanggal Kadaluarsa, Kode Produksi, Nomor P-IRT.
- SPP-IRT dapat dikeluarkan apabila calon peserta sudah mengikuti penyuluhan.
- Peta/denah lokasi usaha sebanyak 2 lembar.
- Denah ruang produksi sebanyak 2 lembar.
- Menyerahkan contoh produk.
- Surat keterangan dari Puskesmas setempat.

Contoh Denah Ruang Produksi



2. Wajib Mengikuti Pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan

Sebelum mengajukan SPIRT pemohon harus mengikuti Penyuluhan keamanan pangan dengan materi wajib : Perundang-undangan, Cara produksi pangan yang baik, Mikrobiologi pangan, Bahan tambahan pangan, Hygiene dan sanitasi, Prinsip Pengawetan dan Pelabelan. Setelah pengajuan permohonan P-IRT, pihak Dinas Kesehatan, akan

memberitahukan jadwal kapan dilaksanakannya Penyuluhan Keamanan Pangan. Materi-materi yang akan dijelaskan seputar cara pengolahan bahan yang baik, penyakit pangan, sanitasi, undang-undang, pengawasan pangan, dll. Apabila telah mengikuti penyuluhan tersebut, maka diterbitkan **Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)**.

3. Pemeriksaan Tempat Usaha / tempat produksi
Petugas Dinas Kesehatan selanjutnya akan melakukan kunjungan langsung ke tempat usaha / tempat produksi. **Kunjungan dimaksudkan untuk melihat secara langsung apakah sarana produksi (alat dan mesin, tempat, bahan yang digunakan, bahan pembantu, lingkungan tempat produksi dll), cara proses pengolahan, dan lainnya** sudah dilaksanakan dengan baik oleh industri sesuai dengan Prinsip-Prinsip Keamanan Pangan Yang Telah Diperoleh Selama Penyuluhan.
4. Penerbitan Sertifikat P-IRT
Apabila hasil pemeriksaan tempat usaha dinilai cukup baik, **terbitlah Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)**. SPP-IRT berlaku selama 5 tahun dihitung sejak tanggal penerbitannya dan dapat diperpanjang. Apabila pemilik melakukan pelanggaran sesuai peraturan yang berlaku tentang keamanan pangan, maka SPP-IRT akan dicabut.

2. Manfaat Sertifikasi P-IRT

Bagi para pengusaha produk olahan pangan, terutama yang berskala industri kecil dan menengah (IKM atau UKM), **kepemilikan SPP – IRT (Sertifikat Produk Pangan – Industri Rumah Tangga ini sangatlah penting). Mengapa?**

Kepemilikan No PIRT bagi UMKM olahan pangan yang kemudian di "cetak" dalam kemasan produk, setidaknya memberikan jaminan atau kepercayaan bagi calon Konsumen tentang produk yang ditawarkan. Sertifikasi P-IRT layak dilakukan oleh masyarakat yang menjalankan industri makanan dan minuman, karena dengan memiliki sertifikat P-IRT maka industri makanan dan minuman bisa lebih diterima oleh retail – retail besar, seperti mall, supermarket, rumah sakit, hotel, agen grosir, dll.

Menyambut datangnya Perdagangan Bebas Asia, dimana pada tahun ini penduduk Asia akan bebas masuk dan berusaha di suatu Negara Asia termasuk di Indonesia, maka mau tidak mau pada tahun 2015 UMKM Indonesia akan bersaing dengan UMKM dari berbagai Negara Asia lainnya seperti Malaysia, Singapura, Thailand, dll. **Hal ini tidak menutup kemungkinan produsen tahu dan tempe Indonesia akan bersaing dengan pemodal-pemodal dari negara-negara tersebut yang ber-investasi di industri tahu dan tempe dilihat dari perputaran uang di sektor tahu dan tempe ini sangat menggiurkan.**

ASEAN Member Countries



Hal ini karena sebelum mendapatkan SPP – IRT tersebut, para pengusaha UMKM terlebih dahulu dilatih atau diberikan Penyuluhan Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB). Antara lain meliputi keamanan pangan, cemaran dan kontaminasi silang pada produk olahan pangan, teknologi produksi olahan pangan, manajemen usaha, dll. Pendek kata, setelah mengikuti penyuluhan tersebut, para pengusaha olahan pangan semakin sadar dan bertanggung-jawab akan pentingnya memberikan layanan produk olahan pangan yang baik kepada konsumen, baik dari aspek kualitas produk maupun dari aspek keamanan pangan.

Dengan manfaat yang didapat maka produsen tahu dan tempe akan memiliki “PASAR” baru tanpa meninggalkan “PASAR” lamanya, sehingga pada akhirnya memberikan atau meningkatkan pendapatan produsen tahu dan tempe. Selain itu, menyambut datangnya Perdagangan Bebas Asia, dimana pada tahun ini penduduk Asia akan bebas masuk dan berusaha di suatu Negara Asia termasuk di Indonesia, maka mau tidak mau pada tahun 2015 UMKM Indonesia akan bersaing dengan UMKM dari berbagai Negara asia lainnya seperti Malaysia, Singapura, Thailand, dll. Hal ini tidak menutup kemungkinan produsen tahu dan tempe Indonesia akan bersaing dengan pemodal-pemodal dari negara-negara tersebut yang ber-investasi di industri tahu dan tempe dilihat dari perputaran uang di sektor ini sangat menggiurkan.

Oleh karena itu, dengan memiliki sertifikat P-IRT ini, menandakan produsen tahu dan tempe telah menerapkan konsep olahan pangan yang higienis (bersih), produk diakui oleh pemerintah, konsumen pun mendapatkan jaminan akan kualitas produk tersebut, dan produsen tahu dan tempe memiliki “modal” untuk bersaing menyongsong perdagangan bebas Asia.

MEMILIKI SERTIFIKAT P-IRT INI, MENANDAKAN PRODUSEN TAHU DAN TEMPE TELAH MENERAPKAN KONSEP OLAHAN PANGAN YANG HIGIENIS (BERSIH), PRODUK DIAKUI OLEH PEMERINTAH, KONSUMEN PUN MENDAPATKAN JAMINAN AKAN KUALITAS PRODUK TERSEBUT, DAN PRODUSEN TAHU DAN TEMPE MEMILIKI “MODAL” UNTUK BERSAING MENYONGSONG PERDAGANGAN BEBAS ASIA.

C. APA YANG HARUS DILAKUKAN UNTUK MENDAPATKAN SERTIFIKAT P-IRT

Pada intinya adalah menerapkan konsep higienis dan sanitasi / bersih dalam proses produksi tahu ataupun tempe, apa-apa saja yang harus di jaga kebersihannya:

- a. Menjaga Kebersihan anggota tubuh.
 - Mandi Sebelum beraktivitas.
 - Cuci tangan sebelum melaksanakan proses produksi.
 - Memakai baju yang bersih saat proses produksi.
 - Tidak merokok dalam ruang produksi.
 - Tidak meludah dalam ruang produksi.



b. Menjaga kebersihan ruang produksi

- Tidak meletakkan benda-benda yang tidak berhubungan dengan proses produksi
- Tidak menggunakan peralatan yang berkarat.
- Mencuci peralatan yang digunakan setelah proses produksi.
- Menempatkan peralatan produksi sesuai dengan alur produksi.
- Tidak memelihara hewan peliharaan didekat tempat produksi.
- Membersihkan ruangan produksi setelah proses produksi.
- Menjaga aliran buangan limbah jangan sampai tersumbat.



c. Menggunakan sarana untuk menjaga kebersihan

- Selalu menggunakan tutup kepala, masker dan celemek untuk menghindari ada cemaran dari rambut atau saat batuk ke hasil produksi.
- Menggunakan peralatan produksi yang lebih baik seperti drum steinless.
- Menggunakan bahan bakar gas.



D. BERBAGAI PENDAPAT TENTANG SERTIFIKASI PRODUK TAHU DAN TEMPE

1. Pendapat Dari Pengurus Kopti

- Sukhaeri Ketua Primkopti Kabupaten Bogor



"...Setuju ada sertifikasi, karena bagaimanapun-kan kualitas meningkat. Namanya juga udah ada peningkatan, mereka juga udah ada pilihan. Namun balik lagi ketuntutan, konsumen mempunyai pilihan produk tempe, kemudian yang kedua menjadi sebuah kebanggaan bahwa produk tempe yang diproses secara benar dan peralatan bagus, dan kualitas maka bisa juga memperoleh sertifikasi HACCP sebuah kebanggaan..."

- Sutaryo, Ketua Bidang Usaha Primkopti Jakarta Selatan



"...Tantangan terberatnya ialah mereka belum siap secara kondisi fisik karena masih bercampur ruang produksi dengan ruang untuk dapur rumah tangga. Namun saya setuju dan memang sertifikasi nanti diperlukan karena sudah dipertanyakan mengenai legalitasnya, terutama jika produsen ingin memasukkan produknya ke supermarket-supermarket karena membutuhkan nomor registrasi. Keuntungannya segi positif dari konsumen, ternyata proses tempe maupun tahu tidak mereka yang bayangkan, artinya dari segi kebersihannya sudah terpenuhi..."

2. Apa kata ahli?

- Carmen M Siagian, Ketua 1 Perhimpunan Dokter Gizi Medik Indonesia dan Sekjen Perhimpunan Dokter Spesialis Gizi Klinik Indonesia
“...Sertifikasi pada sektor tempe dan tahu itu sangat perlu, karena dari hal tersebut produsen tempe dan tahu dapat dinilai kelayakannya dalam memproduksi produk tersebut. Sertifikasi juga merupakan jalan untuk mengangkat harkat produsen tempe dan tahu, sehingga nantinya bisa bersaing dalam tingkat internasional...”
- Dra. Lusiawati Dewi MSc, Forum Tempe Indonesia
“...Sertifikasi tempe dan tahu perlu adanya sertifikasi untuk menyeimbangi produk tempe tahu dari luar Indonesia dan untuk memperbaiki proses produksi yang telah dilakukan. Sehingga dengan adanya produk tersertifikasi lebih menjamin keamanan pangan bagi konsumen...”

3. Cerita Sukses Pengrajin tempe yang telah menggunakan label

- Muslim, 66 tahun pengrajin Tempe di Kranggan.
“...Meskipun tidak lagi muda, Muslim (66 tahun) masih bersemangat untuk terus mengubah cara produksinya menjadi lebih baik lagi. Dimulai pada awal tahun 2011, Muslim mengganti peralatan drum perebusan menjadi berbahan stainless steel yang ia dapatkan dari program subsidi MercyCorps. Tidak puas sampai disitu, pada tahun 2012 Muslim memberikan “merk” pada produk tempennya dengan nama “Tempe Muslim”. Tidak menunggu sampai setahun, manfaat positif ini dirasakan oleh Muslim, produksi tempe muslim bertambah dan tempennya pun mulai dikenal tidak hanya di wilayah Kranggan namun juga sampai kewilayah Pondok Gede, dan bahkan kini menjadi supplier tetap tempe untuk keluarga mantan Gubernur DKI Soetiyoso. Kedepannya Muslim mengatakan berencana untuk menyertakan logo sertifikasi untuk lebih menyakinkan pembeli bahwa tempe yang dia produksi telah higienis, bersih dan ramah lingkungan. “Kalo memang sertifikasi ada membawa dampak apa, ya mungkin pertama kita sedikit pelajari. Akan kita bicarakan tentang masalah itu. Kalo memang ada dampaknya. Tolong aku minat dibantu aja...”

SUMBER / REFERENCE

- Aman Bisnis Makan <http://www.majalahsekar.com/dunia-usaha/sentra-usaha/586-aman-bisnis-makanan?showall=1>
- Buku saku tahu. 2011. MercyCorp
- Dewanti W, Tri. 2010. —Tata Cara Pengajuan Permohonan SPP IRT. <http://tridewanti.lecture.ub.ac.id/2010/02/tata-cara-pengajuan-permohonan-spp-%E2%80%93irt/comment-page-1/>
- Fitriadi Y. 2014. Untuk Para Pelaku UKM Ekonomi, Mengenali Perizinan. <http://kadinbandung.org/news/detail/Untuk-Para-Pelaku-UKM>
- Izin Usaha Industri (IUI), Tanda Daftar Industri (TDI), Surat Keterangan Industri (SKI). 2013. <http://ptspjksel.blogspot.com/2013/12/no-uraian-iui-tdi-ski-keterangan.html>
- Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan RI No.289/MPP/Kep/10/2001 Tanggal 5 Oktober 2001 Jo. Permerindag RI No.09/M-DAG/PSR/3/2006
- MercyCorps Indonesia. 2012. Riset Pasar Untuk Pengembangan Standar Serta Bentuk Sertifikasi Pada Produk Tempe Dan Tahu. Jakarta. MercyCorps Indonesia
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
- Sapel, Dama. 2012. PIRT. <http://sapeldama.blogspot.com/2012/12/panduan-mengurus-ijin-dinas-kesehatan.html>
- TIPS MEMASARKAN PRODUK BARU DAN DITERIMA PASAR. 2013. <http://solusisalesbisnis.blogspot.com/2013/07/tips-memasarkan-produk-baru-dan.html>
- Surat Keterangan Domisili Usaha (SKDU). <http://yogos-shelter.blogspot.com/p/surat-izin-domisili.html>
- Tabrani, Dody. Izin Usaha Perdagangan (SIUP). <http://www.ukmkecil.com/izin-usaha-perdagangan/izin-usaha-perdagangan-siup>
- <http://assets.kompas.com/data/photo/2013/03/21/0936445-peta-asean-asean-community-komunitas-asean-p.jpg>

Dipersembahkan oleh



Terima kasih kepada

European Union - PuPuk - Mercy Corps Indonesia - Primkopti Kota Bandung - Primkopti Kab. Bogor -
Primkopti Jakarta Selatan - Dinas Kesehatan Jakarta Selatan - Dinas Kesehatan Kota Bandung - Dinas
Kesehatan Kabupaten Bogor

Penulis: Hendry Kurniawan Kasim

Penyunting/editor: Deden Mulyadi (Suku Dinas Kesehatan Jakarta Selatan), M. Ridha (Program Manager
SCoPe Indonesia, Mercy Corps Indonesia)

Tata letak oleh: Hendry Kurniawan Kasim

Foto-foto oleh: Aditya Rio Krisnarwanto & sumber lain dari Internet

2014

Tidak untuk dijual/Not for sale