

KEPUTUSAN KEPALA BADAN STANDARDISASI NASIONAL

NOMOR 73/KEP/BSN/3/2023

TENTANG

PENETAPAN SNI 9159:2023 KRITERIA MIKROBIOLOGIS PANGAN ASAL HEWAN

KEPALA BADAN STANDARDISASI NASIONAL,

- Menimbang :
- a. bahwa untuk memenuhi kepentingan perlindungan terhadap konsumen, pelaku usaha, tenaga kerja, masyarakat lainnya, mengembangkan tumbuhnya persaingan yang sehat, keselamatan, keamanan, kesehatan, dan kelestarian fungsi lingkungan hidup, Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia yang disusun oleh Komite Teknis perlu ditetapkan menjadi Standar Nasional Indonesia;
  - b. bahwa Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam huruf a, telah dikonsensuskan dan dinyatakan memenuhi persyaratan untuk ditetapkan menjadi Standar Nasional Indonesia;
  - c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Standardisasi Nasional tentang Penetapan SNI 9159:2023 Kriteria mikrobiologis pangan asal hewan;
- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2014 tentang Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 216, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5584);

- 2 -

2. Peraturan Pemerintah Nomor 34 Tahun 2018 tentang Sistem Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 110, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6225);
3. Peraturan Presiden Nomor 4 Tahun 2018 tentang Badan Standardisasi Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 10);
4. Peraturan Badan Standardisasi Nasional Nomor 12 Tahun 2018 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Standardisasi Nasional Nomor 1 Tahun 2018 tentang Pedoman Tata Cara Penomoran Standar Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 1762);

Memperhatikan : Surat Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner, Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Nomor: 03014/PK.420/F5/01/2023 tanggal 3 Januari 2023 Hal Usulan Pelaksanaan Jajak Pendapat;

**MEMUTUSKAN:**

Menetapkan : **KEPUTUSAN KEPALA BADAN STANDARDISASI NASIONAL TENTANG PENETAPAN SNI 9159:2023 KRITERIA MIKROBIOLOGIS PANGAN ASAL HEWAN.**

**KESATU** : Menetapkan SNI 9159:2023 Kriteria mikrobiologis pangan asal hewan.

- 3 -

KEDUA : Keputusan Kepala Badan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta

pada tanggal 30 Maret 2023

KEPALA BADAN STANDARDISASI NASIONAL,



KUKUH S. ACHMAD

## Kriteria mikrobiologis pangan asal hewan

© BSN 2023

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

**BSN**  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta

## Daftar isi

|                                                                           |     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|
| Daftar isi .....                                                          | i   |
| Prakata .....                                                             | ii  |
| Pendahuluan .....                                                         | iii |
| 1 Ruang lingkup .....                                                     | 1   |
| 2 Acuan normatif .....                                                    | 1   |
| 3 Istilah dan definisi .....                                              | 1   |
| 4 Kategori pangan asal hewan .....                                        | 2   |
| 5 Persyaratan mutu .....                                                  | 2   |
| 6 Cara pengambilan contoh .....                                           | 4   |
| 7 Metode uji .....                                                        | 4   |
| Bibliografi .....                                                         | 5   |
| Tabel 1 – Persyaratan mutu kriteria mikrobiologis pangan asal hewan ..... | 2   |

## Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) 9159:2023, *Kriteria mikrobiologis pangan asal hewan*, yang dalam bahasa Inggris berjudul *Microbiological criteria for food of animal origin*, merupakan revisi SNI 01-6366-2000 Batas maksimum cemaran mikroba dan batas maksimum residu dalam bahan makanan asal hewan. Standar ini disusun dengan metode pengembangan sendiri dan ditetapkan oleh BSN Tahun 2023.

Revisi standar ini meliputi:

- perubahan judul, ruang lingkup, istilah dan definisi, persyaratan mutu, cara pengambilan contoh dan metode uji;
- pemecahan SNI menjadi 2 SNI;
- penambahan acuan normatif dan kategori pangan asal hewan; dan
- penghapusan pasal klasifikasi.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-20 Kesehatan Masyarakat Veteriner dengan mempertimbangan masukan dari praktisi dan ahli terkait. Standar ini telah dibahas dan disepakati dalam rapat konsensus di Bogor pada tanggal 10 Januari 2023 secara *hybrid*. Konsensus ini dihadiri oleh para pemangku kepentingan (*stakeholders*) terkait, yaitu perwakilan dari konsumen, produsen, pakar, dan pemerintah.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 28 Januari 2023 sampai dengan 26 Februari 2023, dengan hasil akhir disetujui menjadi SNI.

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

## Pendahuluan

Pangan asal hewan mengandung zat gizi yang bermanfaat bagi kesehatan manusia, namun memiliki sifat yang mudah rusak terutama sebagai akibat dari pencemaran mikroorganisme. Agar manfaat pangan asal hewan dapat secara optimal dan berkelanjutan dirasakan oleh masyarakat, maka diperlukan langkah-langkah pengendalian terhadap keamanan dan mutu pangan asal hewan melalui pengawasan, pemeriksaan, pengujian, standardisasi, sertifikasi, dan registrasi pangan asal hewan sehingga menghasilkan pangan asal hewan yang aman dan layak dikonsumsi. Oleh karena itu perlu ditetapkan kriteria mikrobiologis pangan asal hewan.

Prinsip yang disepakati dalam penetapan kriteria mikrobiologis mengacu pada beberapa dokumen dari organisasi internasional FAO dan WHO (*Codex Alimentarius Commission*), *International Commission on Microbiological Specification for Foods* (ICMSF), serta standar negara-negara lain seperti Uni Eropa dan pustaka lain yang telah dipublikasikan. Beberapa nilai batas kriteria mikrobiologis dalam SNI ini ditetapkan berdasarkan hasil pemeriksaan dan pengujian di lapangan yang dilaksanakan oleh Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan (BPMSPH), Balai Besar Veteriner (BBVET), Balai Veteriner (BVET) dan UPTD Laboratorium Kesmavet Provinsi/Kabupaten/Kota.

SNI ini disusun berdasarkan hasil kaji ulang terhadap SNI 01-6366-2000 Batas maksimum cemaran mikroba dan batas maksimum residu dalam bahan makanan asal hewan. Hasil kesepakatan kaji ulang yaitu memisahkan bahasan tentang batas maksimum cemaran mikroba dan batas maksimum residu ke dalam dua SNI yang berbeda dan menjaga kesesuaian SNI terhadap kepentingan nasional, kebutuhan pasar, perkembangan ilmu pengetahuan, inovasi, dan teknologi.

Persyaratan keamanan dan mutu pangan asal hewan merupakan kriteria utama yang harus dipenuhi dalam persaingan global, sehingga hanya pangan asal hewan yang memenuhi kriteria mikrobiologis yang dapat bersaing di dalam negeri dan di pasar internasional. Dengan demikian, kriteria mikrobiologis untuk pangan asal hewan perlu ditetapkan dalam bentuk SNI.



## Kriteria mikrobiologis pangan asal hewan

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan definisi, kriteria mikrobiologis, cara pengambilan contoh, dan cara pengujian. Standar ini berlaku untuk pangan segar asal hewan dan pangan asal hewan yang sudah diolah yang masih berpotensi membawa agen penyakit hewan menular dan zoonosis.

### 2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang disebutkan yang berlaku. Untuk acuan tidak bertanggal, berlaku edisi terakhir dari dokumen acuan tersebut (termasuk seluruh perubahan/amendemennya).

SNI 0428, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

SNI 0429, *Petunjuk pengambilan contoh semi padat dan cairan*

SNI ISO 4833-1, *Mikrobiologi rantai pangan – Metode horizontal untuk enumerasi mikroorganisme – Bagian 1: Penghitungan koloni pada suhu 30 °C dengan teknik cawan tuang*

SNI ISO 6579-1, *Mikrobiologi rantai pangan – Metode horizontal untuk deteksi, enumerasi dan serotyping Salmonella – Bagian 1: Deteksi Salmonella spp*

SNI ISO 6888-1, *Mikrobiologi bahan pangan dan pakan – Metode horizontal untuk enumerasi staphylococci koagulasi-positif (Staphylococcus aureus dan spesies lain) – Bagian 1: Teknik menggunakan media Baird-Parker agar*

SNI ISO 21528-2, *Mikrobiologi rantai pangan – Metode horizontal untuk deteksi dan enumerasi Enterobacteriaceae – Bagian 2 Penghitungan jumlah koloni*

### 3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan dokumen ini, istilah dan definisi berikut ini berlaku.

#### 3.1

##### **kriteria mikrobiologis (*microbiological criteria*)**

suatu ukuran manajemen risiko yang menunjukkan keberterimaan suatu pangan, atau kinerja proses atau sistem pengendalian keamanan pangan yang merupakan hasil dari pengambilan sampel dan pengujian mikroba, toksin atau metabolitnya atau penanda yang berhubungan dengan patogenisitas atau sifat lainnya pada titik tertentu dalam suatu rantai pangan

#### 3.2

##### **pangan asal hewan**

semua produk pangan asal hewan yang tidak mengalami pengolahan kecuali pendinginan atau pembekuan dan pangan segar asal hewan yang telah mengalami pengolahan berupa marinasi, penggaraman, *curing*, pendinginan, pembekuan, pengeringan, pasteurisasi, pengasapan dan bentuk pengolahan lainnya yang masih berpotensi membawa zoonosis

### 3.3

#### rencana sampling

pilihan prosedur sampling dan kriteria keputusan yang diaplikasikan untuk suatu lot berdasarkan pengujian sejumlah unit sampel dengan metode tertentu, terdiri atas jumlah contoh yang diambil secara acak dan dianalisis (n) dan jumlah contoh uji yang boleh melampaui batas mikroba suatu produk (c)

## 4 Kategori pangan asal hewan

Pengelompokan pangan asal hewan berdasarkan jenis hewan dan jenis penanganan atau pengolahan sesuai dengan ketentuan peraturan perundangan.

## 5 Persyaratan mutu

Persyaratan mutu kriteria mikrobiologis pangan asal hewan tercantum pada Tabel 1.

**Tabel 1 – Persyaratan mutu kriteria mikrobiologis pangan asal hewan**

| No | Kategori Pangan Asal Hewan                           | Parameter                    | n | c | m                            | M                            |
|----|------------------------------------------------------|------------------------------|---|---|------------------------------|------------------------------|
| 1  | Karkas/daging unggas                                 | Angka Lempeng Total          | 5 | 3 | 1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g | 1 x 10 <sup>6</sup> koloni/g |
|    |                                                      | <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g | 1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g |
|    |                                                      | <i>Salmonella</i> spp        | 5 | 0 | Negatif/25 g                 | NA                           |
| 2  | Jeroan unggas                                        | Angka Lempeng Total          | 5 | 3 | 1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g | 1 x 10 <sup>6</sup> koloni/g |
|    |                                                      | <i>Enterobacteriaceae</i>    | 5 | 3 | 1 x 10 <sup>1</sup> koloni/g | 1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g |
| 3  | Karkas/daging ruminansia (Sapi/kerbau/kambing/domba) | Angka Lempeng Total          | 5 | 3 | 1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g | 1 x 10 <sup>6</sup> koloni/g |
|    |                                                      | <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g | 1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g |
|    |                                                      | <i>Salmonella</i> spp        | 5 | 0 | Negatif/25 g                 | NA                           |
| 4  | Jeroan ruminansia                                    | Angka Lempeng Total          | 5 | 3 | 1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g | 1 x 10 <sup>6</sup> koloni/g |
|    |                                                      | <i>Enterobacteriaceae</i>    | 5 | 3 | 1 x 10 <sup>1</sup> koloni/g | 1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g |

Tabel 1 – lanjutan (2 dari 3)

| No | Kategori Pangan Asal Hewan                                                                                                               | Parameter                    | n | c | m                            | M                            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---|---|------------------------------|------------------------------|
| 5  | Karkas/daging babi                                                                                                                       | Angka Lempeng Total          | 5 | 3 | 1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g | 1 x 10 <sup>6</sup> koloni/g |
|    |                                                                                                                                          | <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g | 1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g |
|    |                                                                                                                                          | <i>Salmonella</i> spp        | 5 | 0 | Negatif/25 g                 | NA                           |
| 6  | Jeroan babi                                                                                                                              | Angka Lempeng Total          | 5 | 3 | 1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g | 1 x 10 <sup>6</sup> koloni/g |
|    |                                                                                                                                          | <i>Enterobacteriaceae</i>    | 5 | 3 | 1 x 10 <sup>1</sup> koloni/g | 1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g |
| 7  | Susu mentah untuk diproses lebih lanjut (susu sapi, kuda, kambing, dan ternak lainnya) atau susu yang hanya mengalami proses pendinginan | Angka Lempeng Total          | 5 | 3 | 5 x 10 <sup>5</sup> koloni/g | 5 x 10 <sup>6</sup> koloni/g |
|    |                                                                                                                                          | <i>Enterobacteriaceae</i>    | 5 | 3 | 1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g | 1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g |
|    |                                                                                                                                          | <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 3 | 1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g | 1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g |
| 8  | Telur segar                                                                                                                              | Angka Lempeng Total          | 5 | 2 | 1 x 10 <sup>3</sup> koloni/g | 1 x 10 <sup>5</sup> koloni/g |
|    |                                                                                                                                          | <i>Enterobacteriaceae</i>    | 5 | 2 | 1 x 10 <sup>1</sup> koloni/g | 1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g |
|    |                                                                                                                                          | <i>Salmonella</i> spp.       | 5 | 0 | Negatif/25 g                 | NA                           |
| 9  | Telur asin, telur pindang, telur pidan, telur halidan, dan telur yang diawetkan dengan cara lain                                         | <i>Enterobacteriaceae</i>    | 5 | 2 | 1 x 10 <sup>1</sup> koloni/g | 1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g |
|    |                                                                                                                                          | <i>Salmonella</i> spp.       | 5 | 0 | Negatif/25 g                 | NA                           |
| 10 | Daging hewan buruan                                                                                                                      | Angka Lempeng Total          | 5 | 3 | 1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g | 1 x 10 <sup>6</sup> koloni/g |
|    |                                                                                                                                          | <i>Salmonella</i> spp        | 5 | 0 | Negatif/25 g                 | NA                           |
| 11 | <i>Mechanical Deboned Meat (MDM)/Mechanical Separated Meat (MSM)</i>                                                                     | Angka Lempeng Total          | 5 | 2 | 5 x 10 <sup>5</sup> koloni/g | 5 x 10 <sup>6</sup> koloni/g |
|    |                                                                                                                                          | <i>Enterobacteriaceae</i>    | 5 | 3 | 5 x 10 <sup>1</sup> koloni/g | 5 x 10 <sup>2</sup> koloni/g |
|    |                                                                                                                                          | <i>Salmonella</i> spp.       | 5 | 0 | Negatif/25 g                 | NA                           |

Tabel 1 – lanjutan (3 dari 3)

| No                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Kategori Pangan Asal Hewan                                                       | Parameter                    | n | c | m                            | M                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---|---|------------------------------|------------------------------|
| 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Produk pangan segar asal hewan lainnya (termasuk yang diawetkan dan dikeringkan) | <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 1 | 1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g | 1 x 10 <sup>4</sup> koloni/g |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                  | <i>Salmonella spp</i>        | 5 | 0 | Negatif/25 g                 | NA                           |
| Keterangan:<br>n : jumlah contoh yang diambil secara acak dan dianalisis<br>c : jumlah maksimum contoh uji yang boleh melampaui batas mikroba suatu produk<br>m : batas mikrobiologis yang membedakan mutu baik dan buruk dalam rencana sampling 2 kelas<br>M : batas mikrobiologis yang membedakan mutu marjinal dan buruk dalam rencana sampling 3 kelas<br>NA: <i>Not Applicable</i> |                                                                                  |                              |   |   |                              |                              |

Keputusan keberterimaan mikroba dalam produk pada satu lot adalah:

- Untuk sejumlah n contoh, maka maksimum sejumlah c contoh boleh mengandung mikroba > dari m (rencana sampling 2 kelas)
- Untuk sejumlah n contoh, maka maksimum sejumlah c contoh boleh mengandung mikroba > m dan < M (rencana sampling 3 kelas)

## 6 Cara pengambilan contoh

- 6.1 Cara pengambilan contoh padatan sesuai dengan SNI 0428.
- 6.2 Cara pengambilan contoh semi padat dan cairan sesuai dengan SNI 0429.

## 7 Metode uji

- 7.1 Cara uji Angka Lempeng Total sesuai dengan SNI ISO 4833-1.
- 7.2 Cara uji *Staphylococcus aureus* sesuai dengan SNI ISO 6888-1.
- 7.3 Cara uji *Salmonella spp* sesuai dengan SNI ISO 6579-1.
- 7.4 Cara uji *Enterobacteriaceae* sesuai dengan SNI ISO 21528-2.

## Bibliografi

- [1] *Commission Regulation (European Commission/EC) No 2073/2005. Microbiological Criteria for Foodstuffs.*
- [2] CXG 21. 1997. *Principles and Guidelines for the establishment and application of microbiological criteria related to foods (last modified 2013).*
- [3] ICMSF. 2018. *Microorganisms in Foods 7: Microbiological Testing in Food Safety Management.* Second Edition. Springer.
- [4] Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 84, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 50 15) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 41 Tahun 2014 tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 338, Tambahan Lembaran Negara Nomor 5619).
- [5] Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 214, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5356).
- [6] Peraturan Menteri Pertanian Nomor 14/Permentan/OT.140/2/2008 tentang Pedoman Pengawasan dan Pengujian Keamanan dan Mutu Produk Hewan.
- [7] Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15/Permentan/OT.140/2/2008 tentang Pedoman Monitoring dan Surveilans Residu dan Cemaran Mikroba pada Produk Hewan.
- [8] Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15 tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Standar Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Pertanian (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 262).
- [9] Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 751).

## Informasi pendukung terkait perumus standar

### [1] Komite Teknis Perumusan SNI

Komite Teknis 65-20 Kesehatan Masyarakat Veteriner

### [2] Susunan Keanggotaan Komite Teknis Perumusan SNI

|             |                         |                                                                                                 |
|-------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ketua       | : Syamsul Ma'arif       | Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner<br>Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan |
| Wakil Ketua | : Endang Ekowati        | Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner<br>Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan |
| Sekretaris  | : Septa Walyani         | Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner<br>Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan |
| Anggota     | : Eko Susanto           | Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner<br>Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan |
|             | Nila Sari Rahayu        | Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner<br>Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan |
|             | Denny Widaya Lukman     | Sekolah Kedokteran Hewan dan Biomedis IPB University                                            |
|             | Hadri Latif             | Sekolah Kedokteran Hewan dan Biomedis IPB University                                            |
|             | Ratih Dewanti-Hariyadi  | Fakultas Teknologi Pertanian, IPB University                                                    |
|             | Retno Dewi Wiwiek Bagja | Praktisi/Konsultan Independen Kesejahteraan Hewan                                               |
|             | Kanti Puji Rahayu       | Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan                                               |
|             | Puji Rahayu             | Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan                                               |
|             | Thia Gaffiana           | Rumah Potong Unggas                                                                             |
|             | Tri Kisowo Jumino       | Asosiasi Rumah Potong Hewan Unggas Indonesia                                                    |
|             | Ahmad Fahmi             | Asosiasi Pengusaha Protein Hewani Indonesia                                                     |
|             | Akhmad Sawaldi          | PT Frisian Flag Indonesia                                                                       |

**[3] Konseptor Rancangan SNI**

|                        |                                                                                                 |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dedi Fardiaz           | Fakultas Teknologi Pertanian, IPB University                                                    |
| Ratih Dewanti-Hariyadi | Fakultas Teknologi Pertanian, IPB University                                                    |
| Denny Widaya Lukman    | Sekolah Kedokteran Hewan dan Biomedis, IPB University                                           |
| Imron Suandy           | Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner<br>Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan |
| Eko Susanto            | Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner<br>Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan |
| Nuraini Triwijayanti   | Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner<br>Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan |
| Aji Barbora            | Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner<br>Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan |
| Diyah Cahyaningsari    | Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan                                               |
| Wiwit Subiyanti        | Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan                                               |
| Kanti Puji Rahayu      | Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan                                               |
| Puji Rahayu            | Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan                                               |

**[4] Sekretariat Pengelola Komite Teknis Perumusan SNI**

Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner  
Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan  
Kementerian Pertanian

