



Kementerian  
Perindustrian

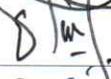
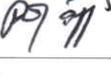
# SKEMA SERTIFIKASI KAKAO BUBUK SNI 3747:2009

LSPro BSPJI Palembang

BSPJI PALEMBANG

Jalan Perindustrian II No. 12 KM 9 Sukarami Palembang, 30152

	SKEMA SERTIFIKASI PRODUK	No. Dokumen : F 8.20.0.1 (5,6)
	KAKAO BUBUK DAFTAR SALINAN	Ed./Rev. : 1/0 Tanggal Terbit : 21 April 2022 Bagian : A Halaman : 1 dari 1

No. Salinan Dokumen	Distribusi			
	Nama Jabatan	Tanggal Diterima	Tanda Tangan	Status Dokumen
01	Kepala BSPJI Palembang	5 okt 22		terkendali
02	Koordinator Fungsi SS	5 okt 22		terkendali
03	Penanggungjawab Operasional	5 okt 22		terkendali
Asi	Penanggungjawab SMM dan PPD	5 okt 22		terkendali
DOKUMEN ASLI DISIMPAN OLEH WAKIL MANAJEMEN				



<b>SKEMA SERTIFIKASI PRODUK</b>  <b>KAKAO BUBUK</b> <b>DAFTAR ISI</b>	No. Dokumen	: F 8.20.0.1(6)
	Ed./ Rev.	: I / 0
	Tanggal Terbit	: 21 April 2022
	Bagian	: C
	Halaman	: 1 dari 1

No.	Judul Bagian	Nama Dokumen
1.	-	Halaman Muka
2.	A	Daftar Salinan
3.	B	Amandemen
4.	C	Daftar Isi
5.	D	Pendahuluan
6.	E	Isi Skema

<b>SKEMA SERTIFIKASI</b>	No. Dokumen	: F 08.20.0.1 (5,6)
	No. Terbitan / Rev.	: I / 0
<b>KAKAO BUBUK PENDAHULUAN</b>	Tanggal Terbit	: 1 April 2022
	Bagian	: D
	Halaman	: 1 dari 2

## I. TUJUAN

Standar Operasi ini sebagai pedoman dalam melaksanakan kegiatan Sertifikasi Produk komoditi Kakao Bubuk di Lembaga Sertifikasi Produk Palembang.

## II. RUANG LINGKUP

Skema sertifikasi ini mengatur kegiatan sertifikasi dalam pemberian Sertifikat Produk Penggunaan Tanda SNI (SPPT-SNI) kakao bubuk meliputi, seleksi, determinasi, tinjauan, pengambilan keputusan, lisensi, dan surveilan.

Perusahaan yang mendapatkan SPPT SNI 3747:2009 berdasarkan skema sertifikasi ini.

## III. ACUAN NORMATIF

3.1. Standar Sistem: SNI ISO/IEC 17065:2012

3.2. Standar Produk Yang Diacu

1. SNI 3747:2009, Kakao Bubuk

3.3. Regulasi Teknis Yang Diacu

1. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 45/M-IND/PER/5/2009 Tentang Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia (SNI) Kakao secara wajib
2. Peraturan Direktur Jenderal Industri Agro Nomor 49/IA/PER/9/2009 tentang Petunjuk Teknis Pelaksanaan Pemberlakuan dan Pengawasan Penerapan Standar Nasional Indonesia (SNI) Kakao Bubuk
3. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 86/M-IND/PER/9/2009 tentang Standar Nasional Indonesia Bidang Industri
4. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 157/M-IND/PER/11/2009 Tentang perubahan atas Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 45/M-IND/PER/5/2009 Tentang Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia (SNI) Kakao secara wajib
5. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 60/M-IND/PER/6/2010 Tentang perubahan kedua atas Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 45/M-IND/PER/5/2009 Tentang Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia (SNI) Kakao secara wajib
6. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).
7. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 22 Tahun 2018 tentang Lembaga Kesesuaian Dalam Rangka Pemberlakuan dan Pengawasan Standar Nasional Indonesia Kakao Bubuk Secara Wajib
8. Peraturan Kepala BSN No. 2 Tahun 2017 tentang Tata Cara Penggunaan Tanda SNI dan Tanda Kesesuaian Berbasis SNI

SKEMA SERTIFIKASI	No. Dokumen : F 08.20.0.1 (5,6)
KAKAO BUBUK PENDAHULUAN	No. Terbitan / Rev. : I / 0
	Tanggal Terbit : 1 April 2022
	Bagian : D
	Halaman : 2 dari 2

#### IV. ACUAN

4.1. PM Integrasi Klausul 8

4.2. PM Integrasi 08.20

#### V. DEFINISI

Kakao bubuk adalah produk yang diperoleh dari bungkil kakao setelah dihilangkan sebagian lemaknya dengan atau tanpa perlakuan alkalisasi

<b>SKEMA SERTIFIKASI PRODUK</b>  <b>KAKAO BUBUK</b> <b>ISI SKEMA</b>	No. Dokumen : F 8.20.0.1 (5.6.)
	Ed./Rev. : 1/0
	Tanggal Terbit : 21 April 2022
	Bagian : E
	Halaman : 1 dari 12

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN	KETERANGAN
1	2	3	4
<b>I</b>	<b>SELEKSI</b>		
1.	a. Permohonan	<p>Permohonan ditujukan langsung ke Ketua LSPro BIPA melalui surat tertulis dengan melengkapi persyaratan sertifikasi sesuai dengan Formulir beberapa dokumen terkait yaitu :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Surat Permohonan SPPT SNI pada F-BIPA 07.01.00.01.</li> <li>2. Formulir daftar isian penjelasan tentang perusahaan diuraikan pada F-BIPA 07.01.00.02.</li> <li>3. Pernyataan Kesesuaian dengan mengisi formulir F-BIPA 07.01.00.03.</li> </ol>	
	b. Dokumen Legal	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Akta pendirian perusahaan bagi produsen dalam negeri atau akta sejenis bagi produsen luar negeri yang sudah diterjemahkan ke dalam Bahasa Indonesia oleh penerjemah tersumpah.</li> <li>2. Izin Usaha Industri (IUI) atau sejenis bagi produsen dalam negeri atau akta sejenis bagi produsen luar negeri yang sudah diterjemahkan ke dalam Bahasa Indonesia oleh penerjemah tersumpah.</li> <li>3. Penggunaan merek : <ol style="list-style-type: none"> <li>a). Fotokopi Sertifikat Merek produsen atau Tanda Daftar Merek yang diterbitkan oleh Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia.</li> <li>b). Fotokopi perjanjian lisensi dari pemilik merek, yang telah didaftarkan pada Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual, Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia, sesuai ketentuan Pasal 43 Undang-Undang Nomor 15 tahun 2001 tentang Merek</li> <li>c). Fotokopi surat perjanjian makloon dengan badan usaha lainnya apabila produsen memproduksi kakao bubuk untuk badan usaha lainnya dan menggunakan merek milik badan usaha lainnya.</li> </ol> </li> <li>4. Fotokopi NPWP</li> <li>5. Struktur organisasi</li> <li>6. Angka Pengenal Importir (API-U/API-P), bagi produk impor</li> <li>7. <i>Contract Agreement Manufacturer and Importer</i></li> <li>8. Daftar Induk Dokumen / Daftar Informasi Terdokumentasi</li> <li>9. Ilustrasi Pembubuhan Tanda SNI</li> <li>10. Surat Pernyataan Diri/fotokopi Sertifikat SNI ISO</li> </ol>	Mengacu kepada regulasi teknis pada pendahuluan skema ini

<b>SKEMA SERTIFIKASI PRODUK</b>  <b>KAKAO BUBUK</b> <b>ISI SKEMA</b>	No. Dokumen : F 8.20.0.1 (5.6.)
	Ed./Rev. : 1/0
	Tanggal Terbit : 21 April 2022
	Bagian : E
	Halaman : 2 dari 12

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN	KETERANGAN
1	2	3	4
		<p>9001:2015 atau SNI ISO 22000:2009 atau HACCP</p> <p>11. Kelengkapan dokumen lainnya, seperti :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a). Daftar peralatan utama produksi</li> <li>b). Daftar peralatan laboratorium mutu produk</li> <li>c). Daftar pengendalian mutu produk dari mulai bahan baku sampai produk akhir</li> <li>d). Gambar atau desain dan foto kemasan produk</li> <li>e). Hasil uji percobaan produk (trial)</li> <li>f). Sertifikat hasil uji bahan baku kakao bubuk dari Laboratorium Penguji terakreditasi</li> </ol> <p>12. Surat Pernyataan diri penerapan CPPOB bagi produsen dalam negeri minimal memenuhi persyaratan level 2 ketentuan peraturan perundang-undangan tentang penerapan CPPOB, sedangkan untuk produsen luar negeri memenuhi <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP)</p>	
	c. Dokumen Sistem Mutu	Foto copy Pedoman Mutu (Level I), diterjemahkan dalam Bahasa Indonesia atau Bahasa Inggris	
2.	Tipe Sertifikasi	Tipe 5	
3.	Sistem Manajemen Mutu yang diterapkan	<p>Menerapkan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. CPPOB minimal level 2 dan SNI ISO 9001:2015</li> <li>2. SNI CAC/RCP 1:2011 tentang rekomendasi Nasional Kode Praktis Prinsip Umum Higiene Pangan yang didalamnya termasuk HACCP dan SNI ISO 9001:2015 atau</li> <li>3. Sistem Manajemen Keamanan Pangan SNI ISO 22000:2018 atau revisinya</li> </ol>	Mengacu kepada regulasi teknis pada pendahuluan skema ini
4.	Waktu Asesmen termasuk organisasi memiliki lebih dari 1 lokasi pabrik	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dilakukan disemua lokasi produksi dan sesuai dengan aturan yang ada pada LSPro BIPA.</li> <li>• Mengacu kepada IAF-MD 5:2015 untuk QMS <i>audit duration</i> atau minimal 4 <i>man/days</i></li> </ul>	IAF-Mandatory Document
5.	Petugas Pengambil Contoh	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PPC yang ditunjuk oleh LSPro BIPA dan ditetapkan dalam SK Kepala Balai</li> <li>• Memahami cara pengambilan contoh untuk padatan sesuai SNI 19-0429-1989, petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padat untuk komoditi kakao bubuk</li> <li>• Memahami cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 3747:2009 untuk komoditi Kakao Bubuk.</li> </ul>	

<b>SKEMA SERTIFIKASI PRODUK</b>  <b>KAKAO BUBUK</b> <b>ISI SKEMA</b>	No. Dokumen : F 8.20.0.1 (5.6.)
	Ed./Rev. : 1/0
	Tanggal Terbit : 21 April 2022
	Bagian : E
	Halaman : 3 dari 12

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN	KETERANGAN
1	2	3	4
6.	Cara Pengambilan Contoh dan Jumlah Contoh Uji	<p>Sesuai IK 07.01.01 untuk pengambilan contoh Kakao Bubuk.</p> <p>Sesuai dengan rencana Pengambilan Contoh pada F 8.11.0.12(4)</p> <p><b>Pengambilan contoh dari tanding/lot berbentuk curah :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dalam alat pengangkut atau line produksi contoh diambil pada waktu bahan atau produk sedang bergerak melalui saluran yang mengangkut bahan atau produk dari ruangan produksi ke gudang atau sebaliknya, atau dari alat transportasi ke gudang atau sebaliknya. Contoh diambil beberapa kali yang masing-masing bobotnya kira-kira sama pada periode yang sama.</li> <li>2. Dalam tumpukan atau gudang, contoh diambil berdasarkan jumlah tanding/lot dan sesuai dengan jenis uji yang akan dilakukan. Contoh diambil di beberapa tempat dari seluruh lapisan secara acak dengan masing-masing bobotnya kira-kira sama.</li> </ol> <p><b>Pengambilan contoh dari tanding/lot berbentuk terkemas :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Di dalam alat pengangkut atau line produksi, contoh diambil pada waktu bahan atau produk yang sedang bergerak melalui saluran yang :</li> <li>2. Mengangkut bahan atau produk dari ruang produksi ke gudang atau sebaliknya,</li> <li>3. atau dari alat transportasi ke gudang atau sebaliknya.</li> <li>4. Contoh diambil beberapa kemasan pada periode waktu yang sama.</li> <li>5. Dalam tumpukan atau gudang, contoh dalam karung atau kemasan karton/peti. Contoh-contoh primer diambil dari beberapa karung/karton/peti, tergantung kepada banyaknya karung/goni/peti. Apabila jumlah tanding lebih dari 1000 kemasan harus dibuat tanding dengan jumlah yang sama, kemudian diambil dari akar dua jumlah karung/peti dengan maksimum 30 karung/peti yang diambil secara acak</li> </ol>	<p>IK 07.01.01</p> <p>F 8.11.0.12(4)</p> <p>Mengacu kepada regulasi teknis pada pendahuluan skema ini</p>

<b>SKEMA SERTIFIKASI PRODUK</b>  <b>KAKAO BUBUK</b> <b>ISI SKEMA</b>	No. Dokumen : F 8.20.0.1 (5.6.)
	Ed./Rev. : 1/0
	Tanggal Terbit : 21 April 2022
	Bagian : E
	Halaman : 4 dari 12

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN	KETERANGAN
1	2	3	4
		<p>dengan menggunakan tabel daftar nomor acak yang dapat dibuat sendiri.</p> <p>6. Apabila jumlah tanding kurang dari 100, pengambilan contoh menggunakan tabel 2 pada SNI 3747:2009 atau revisinya.</p> <p>7. Dalam kemasan kecil, pengambilan contoh yang dikemas dalam kemasan kecil jumlah contoh yang diambil menggunakan tabel 3 dan tabel 4 pada SNI 3747:2009 atau revisinya.</p> <p>8. Contoh yang diambil terdiri dari 2 (dua) paket contoh (1 paket contoh untuk dikirim oleh perusahaan ke laboratorium penguji dan 1 paket contoh ditinggal sebagai arsip perusahaan).</p>	
7.	Cara Pengujian	<p>a. Sesuai dengan prosedur pada laboratorium dan SNI terkait yaitu SNI 3747:2009 Cara Uji Kakao bubuk atau revisinya</p> <p>b. Metode lain yang sudah di validasi/diverifikasi oleh laboratorium</p>	
8.	Laboratorium Uji yang digunakan	<p>Laboratorium Uji Independen Subkontrak :</p> <p>1. Lab. Uji terakreditasi KAN dengan ruang lingkup mencakup semua parameter sesuai SNI terkait produk.</p> <p>2. Lab. Uji yang ditunjuk oleh Kementerian Perindustrian dengan ruang lingkup mencakup semua parameter sesuai SNI produk terkait, dengan dilakukan penyaksian oleh LSPRO BIPA.</p>	<p>Telah memiliki MoU antara LSPRO dengan Lab. uji SNI terkait, agar pengawasan produk dapat dijamin kelangsungannya</p>
<b>II</b>	<b>DETERMINASI</b>		
1.	Audit Kecukupan (Tahap 1)	<p>Dilakukan Audit Kecukupan sesuai Dokumen LSPRO formulir F 8.10.0.3 (4-5)</p> <p>a. Daftar Informasi Terdokumentasi (untuk pemohon dari luar negeri diterjemahkan dalam Bahasa Indonesia)</p>	F 8.10.0.3 (4-5)
2.	Audit Tahap II		
	a. Tim Auditor	<p>a. sesuai dengan PSM 08.11 Audit Tahap 2</p> <p>b. Auditor yang ditunjuk Kepala Baristand Industri Palembang sebagai auditor LSPRO BIPA</p> <p>c. Tim auditor harus memastikan rencana audit (<i>audit plan</i>) dan pengambilan contoh (<i>sampling plan</i>) yang disiapkan oleh PPC sesuai dengan jenis dan merek</p>	<p>Mengacu kepada regulasi teknis pada pendahuluan skema ini</p>

<b>SKEMA SERTIFIKASI PRODUK</b>  <b>KAKAO BUBUK</b> <b>ISI SKEMA</b>	No. Dokumen : F 8.20.0.1 (5.6.)
	Ed./Rev. : 1/0
	Tanggal Terbit : 21 April 2022
	Bagian : E
	Halaman : 5 dari 12

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN	KETERANGAN
1	2	3	4
		<p>produk yang diajukan</p> <p>d. Dilakukan verifikasi lapangan terhadap penerapan CPPOB/GMP</p> <p>e. Minimal 1 (satu) orang dari tim kesesuaian memiliki pengetahuan dan kompetensi keamanan pangan dan proses produksi Kakao Bubuk</p> <p>f. Memahami, pernah mengikuti pelatihan / magang bidang mutu produk atau bidang keteknisan apabila ditugaskan bidang produksi.</p> <p>Audit Kesesuaian yang dilakukan di Luar Negeri Harus didampingi oleh Penerjemah</p> <p>Catatan: Auditor yang memiliki disiplin ilmu berlatarbelakang non-teknis hanya dapat ditugaskan pada bagian sistem mutu perusahaan.</p>	
	b. Area yang diaudit	<p>a. Audit kesesuaian proses produksi dilakukan terhadap seluruh elemen dari <i>SNI ISO 9001:2015</i> atau sistem manajemen mutu lain yang diakui untuk perusahaan yang belum memperoleh sertifikasi SMM.</p> <p>b. Bagi perusahaan yang telah memperoleh sertifikasi SMM yang telah diakreditasi oleh KAN atau lembaga akreditasi SMM yang telah MRA dengan KAN, audit kesesuaian dilakukan pada titik kritis.</p> <p>c. Audit kesesuaian proses produksi mulai dari tahapan proses dari bahan baku hingga produk akhir termasuk pengendalian mutu.</p> <p>d. Verifikasi hasil uji produk kakao bubuk sesuai dengan persyaratan SNI</p> <p>e. Jika telah memiliki sertifikat Sistem Manajemen Mutu <i>ISO 9001:2015</i> minimal yang diaudit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bagian Manajemen Sistem Dokumentasi,</li> <li>- Bagian Produksi Sistem Produksi,</li> <li>- Bagian Gudang Stok dan Penyimpanan (tercantum pada <i>audit plan</i>)</li> </ul> <p>f. Jika tidak memiliki sertifikat sistem manajemen mutu yang diaudit seluruh bagian perusahaan (tercantum pada <i>Audit plan</i>)</p>	- Mengacu kepada regulasi teknis pada pendahuluan skema ini
	c. Titik kritis yang perlu diperhatikan	- Bahan baku : Persiapan Biji Coklat ( <i>Cocoa Bean</i> ) biji ditumpuk di lantai atau wadah (keranjang bambu, kotak kayu) dan difermentasi selama 2 – 8 hari. Pada	

<b>SKEMA SERTIFIKASI PRODUK</b>  <b>KAKAO BUBUK</b> <b>ISI SKEMA</b>	No. Dokumen	: F 8.20.0.1 (5.6.)
	Ed./Rev.	: 1/0
	Tanggal Terbit	: 21 April 2022
	Bagian	: E
	Halaman	: 6 dari 12

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN	KETERANGAN
1	2	3	4
		<p>pengadukan biji agar oksigen yang dibutuhkan untuk proses fermentasi bisa masuk dan tersebar merata diseluruh tumpukan biji. Selama fermentasi, suhu biji naik menjadi 45 – 50 °C yang mematikan biji (menghentikan germinasi) dan meningkatkan keasaman biji. Terjadi pembentukan warna dan flavor serta degradasi parsial komponen penyebab rasa pahit dan kelat. Pulp yang menempel pada biji coklat terdekomposisi secara enzimatis menjadi cairan yang larut air. Setelah fermentasi selesai, biji dikeringkan hingga kadar air mencapai 6 – 8%. Proses pengeringan bisa dilakukan dengan cara penjemuran atau menggunakan oven pengering (55 – 66 °C).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proses penyangraian biji coklat dilakukan pada suhu maksimal 150 °C, selama 10 – 35 menit, tergantung dari tujuan akhir penggunaan biji. Biji yang akan diolah menjadi coklat (<i>chocolate</i>), membutuhkan proses sangrai yang lebih intensif dibandingkan dengan biji yang akan diolah untuk menjadi coklat bubuk (<i>cocoa powder</i>). Apapun metode penyangraian yang dipilih, proses tidak boleh menghanguskan kulit karena akan merusak flavor. Selama proses penyangraian, kadar air biji turun menjadi sekitar 2% dan terjadi pembentukan <i>flavor</i> coklat. Biji akan berwarna lebih gelap dengan tekstur yang lebih rapuh dan kulit menjadi lebih mudah dipisah dari daging biji.</li> </ul> <p>Setelah penyangraian, biji coklat mengalami proses penggilingan (pelumatan). Proses ini dilakukan secara bertingkat sebanyak 2 – 3 tahap untuk memperoleh pasta coklat (<i>cocoa liquor</i> atau <i>cocoa mass</i>) dengan tingkat kehalusan tertentu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pada pembuatan pasta coklat, bisa dilakukan proses alkalisasi sebelum proses penggilingan sehingga</li> </ul> <p>mencegah pembentukan endapan dalam minuman coklat. Pada proses alkalisasi, biji sangrai direndam dalam larutan alkali encer (konsentrasi 2 – 2.5%) pada suhu 75 – 100 °C lalu dinetralkan untuk selanjutnya dikeringkan sampai kadar air menjadi</p>	

<b>SKEMA SERTIFIKASI PRODUK</b>  <b>KAKAO BUBUK</b> <b>ISI SKEMA</b>	No. Dokumen : F 8.20.0.1 (5.6.)
	Ed./Rev. : 1/0
	Tanggal Terbit : 21 April 2022
	Bagian : E
	Halaman : 7 dari 12

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN	KETERANGAN
1	2	3	4
		2%, atau di adon ( <i>kneading</i> ). - <i>Packing/labeling</i> : Memastikan bahwa pencantuman <i>batch number</i> dan <i>expired date</i> telah sesuai dengan yang ditetapkan. - <i>Laboratorium</i> : Pengujian laboratorium harus dilakukan oleh pabrik sebagai parameter wajib meliputi pengujian bau, rasa, warna, kehalusan, kadar air, kadar lemak, cemaran logam dan cemaran mikroba.	
3.	a. Kategori Ketidaksesuaian	a. Kategori mayor, apabila berhubungan langsung dengan mutu produk dan mengakibatkan ketidakpuasan pelanggan atau sistem manajemen mutu tidak berjalan maka tindakan koreksi diberi waktu maksimal 1 (satu) bulan b. Kategori minor, apabila terdapat inkonsistensi dalam menerapkan sistem manajemen mutu maka diberi waktu 2 (dua) bulan Implementasi atas jalannya temuan sebagai tindak koreksinya dapat diverifikasi pada surveilen berikutnya.	
	b. Laporan Audit	Pengisian dalam laporan audit kesesuaian F-BIPA 07.01.03.04 harus menjelaskan secara rinci gambaran daripada proses produksi Kakao Bubuk di pabrik, meliputi aspek: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penerapan Sistem Manajemen Mutu</li> <li>• Proses produksi</li> <li>• Titik kritis dalam proses</li> <li>• Konsistensi terhadap jaminan mutu</li> </ul>	F-BIPA 07.01.03.04
4.	Pelaksanaan Pengambilan Contoh	Pengambilan contoh dilakukan pada <i>line</i> produksi dan atau gudang, sesuai dengan jenis produk yang diproduksi pada saat audit yang dilengkapi dengan : Berita Acara Pengambilan Contoh F 8.11.0.11 (4). Label Contoh F 8.11.0.13(4,8,9) dan rencana pengambilan contoh yang diketahui oleh Koordinator Sampling dan Pengujian Produk yang menggunakan F 8.13.0.1 (4).	F 8.11.0.11 (4)  F 8.11.0.13(4,8,9)
5.	Pengujian Contoh Uji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Untuk mengetahui kesesuaian terhadap syarat mutu sesuai dengan SNI 3747:2009 Kakao bubuk.</li> <li>• Metode, jumlah contoh dan syarat lulus uji sesuai dengan SNI komoditi terkait.</li> </ul>	

<b>SKEMA SERTIFIKASI PRODUK</b>  <b>KAKAO BUBUK</b> <b>ISI SKEMA</b>	No. Dokumen : F 8.20.0.1 (5.6.)
	Ed./Rev. : 1/0
	Tanggal Terbit : 21 April 2022
	Bagian : E
	Halaman : 8 dari 12

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN	KETERANGAN
1	2	3	4
6.	Laporan Hasil Uji	a. Mencantumkan kesesuaian dan ketidaksesuaian dalam pemenuhan SNI terkait dan mencantumkan merek produk b. Mencantumkan persyaratan mutu SNI dan hasil uji	
<b>III</b>	<b>TINJAUAN</b>		
1.	Tinjauan terhadap laporan audit dan Laporan Hasil Uji dilakukan oleh Koordinator Sampling dan Pengujian Produk	a) Pada laporan Hasil Uji: 1.) Jika ada parameter yang tidak memenuhi syarat, LSPro memberitahukan ke perusahaan untuk melakukan tindakan koreksi maksimal 1 (satu) bulan dengan ketentuan : a. Dilakukan Pengujian Ulang terhadap Arsip Contoh yang ada untuk diuji parameter yang tidak memenuhi b. Bila ada parameter mikrobiologi yang tidak memenuhi, dilakukan sampling ulang dan diuji ulang untuk parameter yang tidak memenuhi saja c. Bila Hasil uji ulang pada pengujian arsip contoh tidak memenuhi, dilakukan sampling ulang terhadap parameter yang tidak memenuhi. 2.) Jika hasil uji ulang terhadap sampling ulang tidak memenuhi persyaratan maka proses sertifikasi dinyatakan gagal. b) Pada Laporan Audit: 1.) Jika ada ketidaksesuaian kategori mayor, maka LSPro menginformasikan kepada Perusahaan untuk melakukan tindakan perbaikan maksimal 1 (satu) bulan sejak tanggal audit. 2.) Jika hasil verifikasi terhadap tindak koreksi diatas (jika sesuai dilakukan di pabrik) tidak memenuhi persyaratan sistem manajemen yang diacu maka LSPro melakukan audit ulang untuk lingkup ketidaksesuaian diatas. 3.) Jika hasil audit ulang tidak memenuhi persyaratan sistem manajemen yang diacu, maka proses sertifikasi dinyatakan gagal. c) Hasil tinjauan merupakan rekomendasi untuk pengambilan keputusan sertifikasi.	

<b>SKEMA SERTIFIKASI PRODUK</b>  <b>KAKAO BUBUK</b> <b>ISI SKEMA</b>	No. Dokumen : F 8.20.0.1 (5.6.)
	Ed./Rev. : 1/0
	Tanggal Terbit : 21 April 2022
	Bagian : E
	Halaman : 9 dari 12

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN	KETERANGAN
1	2	3	4
		d) Hasil uji laboratorium dan aspek manajemen mutu ditinjau oleh <i>Koordinator Pengujian Produk</i> kemudian divalidasi oleh Kepala Seksi Standardisasi dan Sertifikasi. e) Jika sudah memenuhi syarat maka Kepala Seksi Standardisasi dan Sertifikasi merekomendasikan untuk dilanjutkan ke rapat penilai.	
<b>IV</b>	<b>KEPUTUSAN</b>		
1.	Keputusan Sertifikasi melalui Rapat Tim Penilai	a. Sesuai Prosedur Penerbitan, Pemeliharaan, Penundaan dan Pencabutan Sertifikat PSM 8.16 Tim penilai akan melakukan evaluasi terhadap permohonan, hasil audit dan hasil pengujian contoh produk pemohon. b. Dilakukan oleh Tim penilai LSPro BIPA yang memiliki kompetensi produk Kakao Bubuk serta independen terhadap proses sertifikasi : - Pembahasan pada rapat penilai terdiri dari 4 bagian meliputi : SMM ISO 9001:2015, Mutu Produk, Legal dan SMM LSPro BIPA. Tim Penilai terdiri personil yang menguasai sistem manajemen mutu (ISO 9001:2015), menguasai proses dan mutu produk, menguasai aspek legal dari suatu perusahaan dan menguasai SMM LSPro. - Tim Penilai ditetapkan Kepala Seksi Standardisasi dan Sertifikasi dan disahkan Ketua LSPro c. Keputusan sertifikasi untuk kegiatan surveilen berupa dapat dipertahankan (dilanjutkan), ditangguhkan, dicabut penggunaan SPPT SNI. d. Apabila perusahaan tidak dapat melakukan tindakan perbaikan setelah waktu yang ditentukan (ketidaksiesuaian mayor 1 bulan dan minor 2 bulan)  maka akan dikeluarkan Surat Peringatan 1. Apabila dalam 30 hari tidak memenuhi maka akan dikeluarkan Surat Peringatan 2. Apabila dalam 30 hari tidak memenuhi maka proses sertifikasi dinyatakan gagal dan perusahaan dapat mengajukan permohonan untuk sertifikasi awal dengan mengajukan permohonan sertifikasi baru.	PSM 8.16

<b>SKEMA SERTIFIKASI PRODUK</b>  <b>KAKAO BUBUK</b> <b>ISI SKEMA</b>	No. Dokumen : F 8.20.0.1 (5.6.)
	Ed./Rev. : 1/0
	Tanggal Terbit : 21 April 2022
	Bagian : E
	Halaman : 10 dari 12

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN	KETERANGAN
1	2	3	4
<b>V</b>	<b>LISENSI</b>		
1.	Penerbitan SPPT SNI	a. Sesuai Format LSPro BIPA No.Dokumen F 8.13.0.1 (4)Sertifikat Produk Pengguna Tanda SNI Tipe 5. b. Sebelum dilakukan penerbitan SPPT-SNI, LSPro harus melakukan registrasi secara online ke Pusat Standardisasi Industri, BPPI, Kementerian Perindustrian c. Masa berlaku SPPT SNI untuk Tipe 5 adalah 4 (empat) tahun d. Penulisan data yang tercantum dalam SPPT-SNI Kakao Bubuk sebagai berikut: 1) Nomor 2) Tipe Sertifikasi 3) Nama perusahaan 4) Alamat Perusahaan 5) Alamat Pabrik 6) Direksi/Penanggung Jawab 7) Perusahaan pemaklon/pengguna 8) Alamat perusahaan pemaklon/pengguna 9) Penanggung Jawab perusahaan 10) pemaklon/pengguna 11) Komoditi/Jenis, harus dinyatakan dengan jelas termasuk dalam jenis produk 12) Tipe Produk, harus dinyatakan dengan jelas jenis kemasannya 13) Merek 14) Nomor SNI 15) Sistem Manajemen Mutu yang digunakan 16) Tanggal dikeluarkan 17) Masa berlaku sertifikat	F 8.13.0.1 (4)
2.	Penandaan	a. Produsen yang telah memperoleh SPPT-SNI wajib membubuhkan tanda SNI pada setiap kemasan dan/atau label b. Tanda SNI juga dilengkapi informasi nomor SNI dan jenis Kakao Bubuk c. Tanda SNI dibubuhkan pada tempat yang mudah dibaca dan tidak mudah hilang. d. Pada produk diberi keterangan: <i>Batch</i> Produksi, <i>Merek</i> , <i>Spesifikasi Produk</i> , <i>Dimensi</i> , <i>Nama Pabrik</i> .	Mengacu kepada regulasi teknis pada pendahuluan skema ini

<b>SKEMA SERTIFIKASI PRODUK</b>  <b>KAKAO BUBUK</b> <b>ISI SKEMA</b>	No. Dokumen	: F 8.20.0.1 (5.6.)
	Ed./Rev.	: 1/0
	Tanggal Terbit	: 21 April 2022
	Bagian	: E
	Halaman	: 11 dari 12

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN	KETERANGAN
1	2	3	4
<b>VI</b>	<b>SURVAILEN</b>		
1.	Audit Survailen	<p>Bila perusahaan tidak bersedia dilakukan pelaksanaan surveilen sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan akan diberikan sanksi yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Surat peringatan pertama dikirimkan, setelah melebihi dari 30 hari dari jadwal yang telah ditetapkan.</li> <li>2. Surat peringatan kedua dikirimkan, setelah melebihi dari 30 hari dari surat peringatan pertama</li> <li>3. Surat pembekuan SPPT SNI akan dikirimkan, setelah melebihi dari 30 hari dari surat peringatan kedua.</li> <li>4. Surat pencabutan SPPT SNI akan dikirimkan, setelah melebihi dari 60 hari dari surat pembekuan.</li> </ol>	
2.	Pelaksanaan Audit Surveiln	<ol style="list-style-type: none"> <li>a. Sesuai Prosedur LSPro BIPA PSM 8.14 Prosedur Surveiln dilaksanakan 1 (satu) tahun sekali selama periode sertifikasi. Kegiatan survailen pertama sampai ketiga dilaksanakan sesuai aktivitas II s/d IV (Determinasi, Tinjauan dan Keputusan).</li> <li>b. Sertifikasi ulang dilaksanakan sesuai aktivitas I sampai V (Seleksi, Determinasi, Keputusan, Lisensi).</li> <li>c. Pengambilan sampel surveilen dan sertifikasi ulang dilakukan di pabrik dan/atau di pasar.</li> <li>d. Jika ada parameter yang tidak memenuhi syarat, LSPro memberitahukan ke perusahaan untuk melakukan tindakan koreksi maksimal 1 (satu) bulan dengan ketentuan : <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Dilakukan Pengujian Ulang terhadap Arsip Contoh yang ada untuk diuji parameter yang tidak memenuhi</li> <li>2) Bila ada parameter mikrobiologi yang tidak memenuhi, dilakukan sampling ulang dan diuji ulang untuk parameter yang tidak memenuhi saja</li> <li>3) Bila Hasil uji ulang pada pengujian arsip contoh tidak memenuhi, dilakukan sampling ulang terhadap parameter yang tidak memenuhi.</li> </ol> </li> <li>e. Jika hasil uji ulang terhadap sampling ulang tidak</li> </ol>	PSM-LSPro 07.02

SKEMA SERTIFIKASI PRODUK	No. Dokumen : F 8.20.0.1 (5.6.) Ed./Rev. : 1/0 Tanggal Terbit : 21 April 2022
KAKAO BUBUK ISI SKEMA	Bagian : E Halaman : 12 dari 12

NO	FUNGSI PENILAIAN KESESUAIAN	PERSYARATAN	KETERANGAN
1	2	3	4
		memenuhi persyaratan maka SPPT SNI dicabut.	
3.	Area yang diaudit	Auditor dapat mempertimbangkan area audit berdasarkan hasil surveilen atau audit sertifikasi LSPro terakhir. Audit dilakukan pada <i>Line</i> Produksi, Laboratorium, Manajemen dan beberapa area lainnya (sesuai dengan <i>audit plan</i> yang disusun).	

Palembang, September 2022

Wakil Manajemen,

Popy Marlina