



SALINAN

GUBERNUR DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

PERATURAN GUBERNUR DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
NOMOR 25 TAHUN 2017
TENTANG
STANDARDISASI MAKANAN JAJANAN ANAK SEKOLAH

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

GUBERNUR DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA,

- Menimbang :
- a. bahwa anak sebagai penerus cita-cita perjuangan bangsa, perlu mendapat kesempatan yang seluas-luasnya untuk tumbuh dan berkembang secara optimal, baik fisik, mental maupun sosial;
 - b. bahwa untuk mendukung tumbuh kembang anak secara optimal perlu asupan makanan yang aman, sehat, bergizi dan layak dikonsumsi di lingkungan tumbuh kembangnya;
 - c. bahwa masih ditemukan makanan jajanan anak sekolah yang tercemar bahan berbahaya baik fisik, kimia maupun kandungan mikrobiologi melebihi batas serta bakteri patogen;
 - d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, huruf c, dan huruf e perlu menetapkan Peraturan Gubernur tentang Standardisasi Jajanan Makanan Anak Sekolah;
- Mengingat :
1. Pasal 18 ayat (6) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945;
 2. Undang-Undang Nomor 3 Tahun 1950 tentang Pembentukan Daerah Istimewa Jogjakarta (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 1950 Nomor 3) sebagaimana telah diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 9 Tahun 1955 tentang Perubahan Undang-undang Nomor 3 Jo. Nomor 19 Tahun 1950 tentang Pembentukan Daerah Istimewa Jogjakarta (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1955 Nomor 43, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 827);
 3. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);

4. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
5. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2012 tentang Keistimewaan Daerah Istimewa Yogyakarta (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 170, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5339);
6. Undang-Undang nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
7. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587), sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2015 tentang Perubahan Kedua atas Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 58, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5679);
8. Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 1950 tentang Berlakunya Undang-Undang Nomor 2, 3, 10 dan 11 Tahun 1950 (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 1950 Nomor 58);
9. Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);
10. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga;

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN GUBERNUR TENTANG STANDARDISASI MAKANAN JAJANAN ANAK SEKOLAH.

Pasal 1

Dalam Peraturan Gubernur ini yang dimaksud dengan :

1. Makanan Jajanan Anak Sekolah (MJAS) adalah makanan dan minuman yang diolah oleh penjamah makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi anak sekolah.

2. Standardisasi MJAS adalah syarat baku yang harus dipenuhi untuk menjamin keamanan MJAS.
3. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.
4. Pedagang MJAS adalah orang yang berjualan makanan jajanan untuk anak sekolah di dalam dan di luar lingkungan sekolah.
5. Tim Pembina Usaha Kesehatan Sekolah (UKS) adalah organisasi yang menangani UKS di tingkat provinsi, kabupaten/kota, dan kecamatan.
6. Tim Pelaksana UKS adalah organisasi yang menangani UKS yang berkedudukan di sekolah.
7. Penyedia makanan jajanan anak sekolah adalah pihak yang menyiapkan dan memroses jajanan anak sekolah sehingga makanan jajanan anak sekolah tersebut siap disajikan atau dikonsumsi.
8. Pemerintah Daerah DIY yang selanjutnya disebut Pemerintah Daerah adalah Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta dan perangkat Daerah sebagai unsur penyelenggara pemerintahan daerah.
9. Pemerintah Kabupaten/Kota adalah Pemerintah Kabupaten Bantul, Pemerintah Kabupaten Gunungkidul, Pemerintah Kabupaten Kulon Progo, Pemerintah Kabupaten Sleman dan Pemerintah Kota Yogyakarta.

Pasal 2

Peraturan Gubernur ini bertujuan untuk menjamin keamanan MJAS.

Pasal 3

- (1) MJAS harus memenuhi syarat sebagai berikut :
 - a. higiene sanitasi; dan
 - b. baku mutu mikrobiologi, kimia, dan fisik.
- (2) Higiene sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a ditujukan untuk :
 - a. penjamah makanan;
 - b. peralatan;
 - c. air, bahan makanan, bahan tambahan, dan penyajian;
 - d. tempat pengolahan makanan; dan
 - e. sarana penjaja.
- (3) Higiene sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) sebagaimana tercantum dalam Lampiran Angka I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Gubernur ini.
- (4) Baku mutu mikrobiologi, kimia dan fisik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b sebagaimana tercantum dalam Lampiran Angka II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Gubernur ini.

Pasal 4

- (1) Pengendalian keamanan MJAS dilaksanakan oleh Pemerintah Daerah berkoordinasi dengan Pemerintah Kabupaten/Kota.
- (2) Pedoman pengendalian keamanan MJAS sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur oleh Pemerintah Kabupaten/Kota sesuai dengan kewenangannya.

Pasal 5

Pembinaan MJAS dilakukan oleh :

- a. Tim Pembina UKS Tingkat Provinsi;
- b. Tim Pembina UKS Tingkat Kabupaten/Kota;
- c. Tim Pembina UKS Tingkat Kecamatan;
- d. Tim Pelaksana UKS.

Pasal 6

- (1) Pembinaan MJAS sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 dilakukan terhadap:
 - a. penyedia MJAS; dan
 - b. konsumen MJAS.
- (2) Pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan dengan cara peningkatan kapasitas SDM baik bagi UKS, Sekolah, penyedia MJAS dan siswa.

Pasal 7

Pengawasan keamanan MJAS dilakukan terhadap :

- a. penyedia MJAS; dan
- b. produk MJAS.

Pasal 8

Pengawasan keamanan MJAS sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 dilakukan oleh Dinas Kesehatan tingkat Provinsi berkoordinasi dengan Dinkes Kab/Kota dan instansi terkait sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya.

Pasal 9

Tim Pembina dan Tim Pelaksana UKS melaporkan Pelaksanaan penanganan MJAS kepada Gubernur secara berjenjang.

Pasal 10

Peraturan Gubernur ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Gubernur ini dengan penempatan dalam Berita Daerah Daerah Istimewa Yogyakarta.

Ditetapkan di Yogyakarta
pada tanggal 20 April 2017

GUBERNUR
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA,

ttd.

HAMENGKU BUWONO X

Diundangkan di Yogyakarta
pada tanggal 20 April 2017

Pj. SEKRETARIS DAERAH
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA,

ttd.

RANI SJAMSINARSI

BERITA DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA TAHUN 2017 NOMOR 26

Salinan Sesuai Dengan Aslinya
KEPALA BIRO HUKUM,

ttd.

DEWO ISNU BROTO I.S.
NIP. 19640714 199102 1 001

LAMPIRAN
PERATURAN GUBERNUR
DAERAH ISTIMEWA
YOGYAKARTA
NOMOR 25 TAHUN 2017
TENTANG
STANDARDISASI MAKANAN
JAJANAN ANAK SEKOLAH

I. PERSYARATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN JAJANAN ANAK SEKOLAH

A. Penjamah Makanan

Penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan MJAS harus memenuhi persyaratan

1. Tidak menderita penyakit menular misal batuk, pilek, diare, penyakit perut dan sejenisnya;
2. Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya) dengan plester bening;
3. Memakai celemek dan tutup kepala;
4. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan dan sesudah dari toilet;
5. Menjamah makanan harus memakai alat perlengkapan atau alas tangan;
6. Tidak merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya);
7. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan/atau tanpa menutup mulut atau hidung.

B. Peralatan dan penyimpanan

1. Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi.
2. Untuk menjaga peralatan agar memenuhi persyaratan hygiene sanitasi sebagaimana dimaksud pada angka 1 dengan cara :
 - a. mencuci peralatan yang sudah dipakai dengan air bersih yang mengalir atau dalam 2 (dua) wadah yang berbeda dan dengan menggunakan sabun;

- b. mengeringkan peralatan yang sudah dicuci dengan alat pengering/lap yang bersih; dan
 - c. menyimpan peralatan yang sudah kering/bersih di tempat yang bebas pencemaran.
3. Dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai.
 4. Tempat penyimpanan makanan yang dijual pada warung sekolah/kantin harus selalu terpelihara dan selalu dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, terhindar dari bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan lain.

C. Air, Bahan Makanan, Bahan Tambahan dan Penyajian

1. Air yang digunakan dalam penanganan makanan jajanan harus air yang memenuhi standar dan persyaratan higiene sanitasi yang berlaku bagi air bersih dan/atau air minum.
2. Air bersih yang digunakan untuk membuat minuman harus dimasak sampai mendidih.
3. Semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk.
4. Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang mempunyai ijin edar PIRT atau MD, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.
5. Penggunaan bahan tambahan makanan dan bahan penolong yang digunakan dalam mengelola makanan jajanan harus sesuai dengan ketentuan perundang-undangan.
6. Bahan makanan serta bahan tambahan makanan dan bahan penolong makanan jajanan siap saji harus disimpan secara terpisah.
7. Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah.
8. MJAS yang disajikan harus disajikan dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih dan aman bagi kesehatan.
9. MJAS yang dijual harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup (terlindung dari lalat atau binatang lain dan debu).
10. MJAS yang disajikan dalam kemasan harus dalam keadaan baik dan tidak kadaluwarsa.
11. Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih dari 6 jam apabila masih dalam keadaan baik, harus dipanaskan kembali sebelum disajikan.
12. Tempat penyimpanan makanan yang dijual pada warung sekolah/kantin harus selalu terpelihara dan selalu dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, terhindar dari bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan lain.

13. Tempat pengolahan/dapur atau penyiapan makanan harus bersih dan memenuhi persyaratan kesehatan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

D. Tempat pengolahan makanan

Tempat pengolahan /dapur atau penyiapan makanan harus bersih dan memenuhi persyaratan kesehatan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

E. Sarana Penjaja

MJAS yang dijajakan dengan dengan sarana penjaja yang konstruksinya harus dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran, mudah dibersihkan, dan terlindung dari debu dan pencemaran

II. PERSYARATAN BAKU MUTU PEMERIKSAAN MIKROBIOLOGI, KIMIA DAN FISIK MAKANAN JAJANAN ANAK SEKOLAH

A. JENIS DAN BATAS MAKSIMUM CEMARAN MIKROBA DALAM MAKANAN

Nomor	Jenis Pangan	Parameter Uji	Batas Maksimum
1	Nasi dan olahan nasi		
1.1	Nasi putih	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
	Nasi putih	<i>B.cereus</i>	1 x 10 ³ koloni/g
	Lontong	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
1.2	Nasi goreng	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
		<i>Salmonella Sp.</i>	Negatif/25g
		<i>S.aureus</i>	1 x 10 ² koloni/g
		<i>B.cereus</i>	1 x 10 ³ koloni/g
1.3	Nasi bersantan		
	Nasi uduk	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
	Nasi Kuning	<i>Salmonella Sp.</i>	Negatif/25g
	Nasi Gemuk	<i>S.aureus</i>	1 x 10 ² koloni/g
	Nasi bakar	<i>B.cereus</i>	1 x 10 ³ koloni/g
1.4	Nasi campur		
	Nasi bungkus/campur/rames	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
	Nasi ayam	<i>Salmonella Sp.</i>	Negatif/25g
	Nasi tempe	<i>S.aureus</i>	1 x 10 ² koloni/g
	Nasi tahu	<i>B.cereus</i>	1 x 10 ³ koloni/g
	Nasi telur		
	Lontong sayur	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
	Ketupat sayur	<i>S.aureus</i>	1 x 10 ² koloni/g
	Kupat tahu	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
1.5	Bubur		
	Bubur ayam	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
		<i>Salmonella Sp.</i>	Negatif/25g
		<i>S.aureus</i>	1 x 10 ² koloni/g
		<i>B.cereus</i>	1 x 10 ³ koloni/g
	Bubur sum-sum	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
		<i>S.aureus</i>	1 x 10 ² koloni/g
		<i>B.cereus</i>	1 x 10 ³ koloni/g
1.6	Kudapan Basah		
	Lemper ayam	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
		<i>Salmonella Sp.</i>	Negatif/25g
		<i>S.aureus</i>	1 x 10 ² koloni/g
	Kue ape	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g

	Kue apem Kue pancong Serabi Lupis Nagasari Onde onde Kue putu Kue pisang	<i>S.aureus</i>	1 x 10 ² koloni/g
	Uli goreng Gendar puli	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
	Gendar + tempe	ALT <i>S.aureus</i>	1 x 10 ⁵ koloni/g 1 x 10 ² koloni/g
2	Mi dan olahannya		
	Mie bakso Mie, kwetiau goreng	ALT <i>Salmonella Sp.</i> <i>S.aureus</i>	1 x 10 ⁵ koloni/g Negatif/25g 1 x 10 ² koloni/g
	Mie, kwetiau rebus Mie kuah Mie kocok Mie pangsit Soto mie	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
	Mie pedas	ALT <i>Salmonella Sp.</i> <i>S.aureus</i>	1 x 10 ⁵ koloni/g Negatif/25g 1 x 10 ² koloni/g
	Mie telur	ALT <i>Salmonella Sp.</i> <i>S.aureus</i>	1 x 10 ⁶ koloni/g Negatif/25g 1 x 10 ² koloni/g
	Gorengan mi	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
	Bihun goreng	ALT <i>Salmonella Sp.</i> <i>S.aureus</i>	1 x 10 ⁵ koloni/g Negatif/25g 1 x 10 ² koloni/g
	Laksa	ALT <i>S.aureus</i>	1 x 10 ⁵ koloni/g 1 x 10 ² koloni/g
3	Ikan dan Olahannya		
	Tekwan Empek-empek Baso ikan Ikan goreng Ote-ote/ Otak-otak Siomay Otak-otak	ALT <i>Salmonella Sp.</i> <i>S.aureus</i>	1 x 10 ⁵ koloni/g Negatif/25g 1 x 10 ² koloni/g
4	Sayur dan olahannya		
	Gado – gado Tumis kacang panjang Pecel daun singkong Ketoprak	ALT <i>Salmonella Sp.</i>	1 x 10 ⁵ koloni/g Negatif/25g
	Karedok	ALT <i>Salmonella Sp.</i>	1 x 10 ⁶ koloni/g Negatif/25g
	Gudangan (seperti urap) Lutis kangkung (rujak kangkung)	ALT <i>Salmonella Sp.</i>	1 x 10 ⁵ koloni/g Negatif/25g
5	Daging termasuk Daging Unggas dan Olahannya		
	Bakso tusuk Otak-otak ayam Pentol bakso Burger Ayam goreng tepung Sate goreng Nugget Bakso goreng Rendang daging Soto ayam/daging Kulit ayam	ALT <i>Salmonella Sp.</i> <i>S.aureus</i>	1 x 10 ⁵ koloni/g Negatif/25g 1 x 10 ² koloni/g
	Batagor	ALT Aflatoksin	1 x 10 ⁵ koloni/g 10 ppb sebagai total aflatoksin
6	Produk Bakeri dan Olahannya		
	Donat Roti panggang Roti bakar Brownies	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g

	Kue cubit Pukis Kue cucur Bolu kukus Dorayaki		
7	Buah dan Hasil Olahannya		
	Pisang goreng Pisang sale Pisang coklat Molen Pisang aroma	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
	Rujak Stroberi	ALT <i>E.coli</i>	1 x 10 ⁶ koloni/g <3/ml
	Salad buah	ALT <i>Salmonella Sp.</i>	1 x 10 ⁶ koloni/g Negatif/25g
8	Tepung dan Hasil Olahannya		
	Bakwan Cireng Odading Bakwan Jagung Combro	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
	Risoles Pastel Lumpia Kroket	ALT <i>Salmonella Sp.</i>	1 x 10 ⁵ koloni/g Negatif/25g
	Martabak manis Cak Kue Cilok	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
9	Biji-bijian termasuk Kedelai dan Olahannya		
	Tahu goreng Tempe goreng Bubur kacang hijau Bakso tahu Tahu isi	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
10	Umbi dan Hasil Olahannya		
	Kue singkong Umbi goreng Keripik singkong Keripik kentang	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
	Gethuk lindri	ALT <i>S.aureus</i>	1 x 10 ⁵ koloni/g 1 x 10 ² koloni/g
11	Permen		
	Gulali Enting - enting kacang/kipang kacang	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
12	Telur dan Hasil Olahannya		
	Telur dadar Telur asin	ALT <i>Salmonella Sp.</i>	1 x 10 ⁵ koloni/g Negatif/25g
13	Pangan Campuran		
	Soto ayam Kebab Pizza Semur tahu, telur Pecel lele	ALT <i>Salmonella Sp.</i> <i>S.aureus</i>	1 x 10 ⁵ koloni/g Negatif/25g 1 x 10 ² koloni/g
	Lontong sate ayam	ALT <i>Salmonella Sp.</i>	1 x 10 ⁵ koloni/g Negatif/25g
	Lontong kari Dadar gulung	ALT <i>S.aureus</i>	1 x 10 ⁵ koloni/g 1 x 10 ² koloni/g
	Martabak telur Sate telur dadar	ALT <i>Salmonella Sp.</i>	1 x 10 ⁵ koloni/g Negatif/25g
	Nasi sayur sup Nasi kentang	ALT <i>Salmonella Sp.</i> <i>S.aureus</i> <i>B.cereus</i>	1 x 10 ⁵ koloni/g Negatif/25g 1 x 10 ² koloni/g 1 x 10 ³ koloni/g
	Pecel bihun	ALT <i>Salmonella Sp.</i>	1 x 10 ⁵ koloni/g Negatif/25g
14	Minuman Termasuk Es		
	Es kelapa Teh segar Es jeruk Es campur Es cendol	ALT <i>E.coli</i>	1 x 10 ⁵ koloni/ml <3/ml

	Es cincau Es limus Segar sari Es sirup Es teh Es gula Es bijik Es buah Es campur Es cincau Es daluman Es dawet Es doger Es jelly Es kelapa Es kopyor Es minuman sari buah Es salak Es sari buah Es sisri Es srikaya Es susu Es mambo Es jepit/es serut/es gusruk/gosrok Es puter Es lilin Es kue Es stik Es limun Es sirup		
15	Minuman Sari buah		
	Jus jeruk Jus kacang hijau Jus mangga Jus melon Jus stroberi	ALT	1 x 10 ⁵ koloni/g
		<i>E.coli</i>	<3/ml

Keterangan :

- Negatif/25 g = bakteri negatif dalam 25 g sampel.
- <3/ml = dalam 3 tabung tidak ada satupun yang positif.

B. JENIS DAN BATAS MAKSIMUM CEMARAN LOGAM BERAT DAN MIKOTOKSIN DALAM MAKANAN

Nomor	Jenis Pangan	Parameter uji	Batas Maksimum	Keterangan
1	Nasi dan olahan nasi			
1.1	Nasi putih Nasi putih Lontong	Timbal (Pb)	0,15 mg/kg	
1.2	Nasi goreng Nasi goreng			
1.3	Nasi bersantan	Kadmium (Cd)	0.05 mg/kg	Diuji jika diproduksi di daerah gunung berapi, di Daerah pertambangan emas, di daerah industri, dan atau mengandung tahu
1.4	Nasi campur			
	Nasi bungkus/campur/rames Nasi ayam Nasi tempe Nasi tahu Lontong sayur Ketupat sayur Kupat tahu Nasi telur	Merkuri (Hg)	0,015 mg/kg	Diuji jika diproduksi di daerah dekat pertambangan emas, dan atau banyak mengandung produk laut

1.5	Bihun goreng Lontong sate ayam Lontong kari Nasi sayur sup Nasi kentang Pecel bihun	Aflatoksin	10 ppb sebagai total aflatoksin	Pada pangan yang mengandung bumbu kacang atau kacang
	Bubur			
1.6	Bubur ayam Bubur sum-sum	Arsen (As)	0,125 mg/kg	Diuji jika mengandung produk laut
	Kudapan basah Lemper ayam Kue ape Kue apem Kue pancong Serabi Lupis Nagasari Onde onde Kue putu Kue pisang Uli goreng Gendar puli Gendar+tempe			
2	Mi dan olahannya			
	Mie bakso Mie, kwetiau goreng Mie, kwetiau rebus Mie kuah Mie kocok Mie pangsit Soto mie Mie pedas Mie telur Gorengan mi Laksa	Timbal (Pb)	0,25 mg/kg	Diuji jika diproduksi di daerah gunung berapi, di daerah pertambangan emas, di daerah industri, dan atau mengandung tahu. Diuji jika diproduksi di daerah pertambangan emas.
		Kadmium (Cd)	0,2 mg/kg	
		Merkuri (Hg)	0,05 mg/kg	
3	Ikan dan olahannya			
	Tekwan Siomay Empek-empek Otak-otak Baso ikan Ikan goreng Ote-ote/otak - otak Batagor ikan Pecel lele	Timbal (Pb)	0,3 mg/kg	Diuji jika diproduksi di daerah gunung berapi, di daerah pertambangan emas, di daerah industri, dan atau mengandung tahu. Jika mengandung bumbu kacang Diuji jika diproduksi di daerah dekat Pertambangan emas.
		Cadmium (Cd)	0,1 mg/kg	
		Aflatoksin	10 ppb sebagai total aflatoksin	
		Merkuri (Hg)	0,5 mg/kg	
		Arsen (As)	1 mg/kg	
		Aflatoksin	10 ppb sebagai total aflatoksin	
4	Sayur dan olahannya			
	Gado - gado Ketoprak Pecel daun singkong Karedok Tumis kacang panjang Gudangan (seperti urap) Lutis kangkung (rujak kangkung)	Timbal (Pb)	0.5 mg/kg	Diuji jika diproduksi di daerah gunung berapi, di daerah pertambangan emas, di daerah industri, dan atau mengandung tahu. Diuji jika diproduksi di daerah pertambangan emas.
		Cadmium (Cd)	0.2 mg/kg	
		Merkuri (Hg)	0,03 mg/kg	

		Aflatoksin 10 ppb	sebagai total aflatoksin	Jika mengandung bumbu kacang
5	Daging termasuk daging unggas dan olahannya			
	Bakso tusuk Otak-otak ayam Pentol bakso Burger (lengkap dengan roti bun) Ayam goreng tepung Sate goreng Nugget Bakso goreng Rendang daging Kulit ayam	Timbal (Pb)	1 mg/kg	
		Cadmium (Cd)	0.3 mg/kg	Diuji jika diproduksi di daerah gunung berapi, di daerah pertambangan emas, di daerah industri, dan atau mengandung tahu.
		Merkuri (Hg)	0.03 mg/kg	Diuji jika diproduksi di daerah pertambangan emas.
		Aflatoksin	10 ppb s ebagai total aflatoksin	Jika mengandung kacang dan bumbu kacang
	Soto ayam/daging	Timbal (Pb)	0,25 mg/kg (dalam soto)	
		Cadmium (Cd)	0,5 mg/kg (dihitung sebagai jeroan)	Diuji jika diproduksi di daerah gunung berapi, di daerah pertambangan, di daerah industri, dan atau mengandung tahu
Batagor ayam	Timbal (Pb)	0,25 mg/kg		
		Cadmium (Cd)	0,2 mg/kg (pangan olahan lainnya)	Diuji jika diproduksi di daerah gunung berapi, di daerah pertambangan, di daerah industri, dan atau mengandung tahu
		Aflatoksin	10 ppb sebagai total aflatoksin	Jika mengandung bumbu Kacang
6	Produk bakeri dan olahannya			
	Donat Roti panggang Roti bakar Brownies Kue cubit Pukis Kue cucur Bolu kukus Dorayaki	Timbal (Pb)	0,5 mg/kg	
		Cadmium (Cd)	0,5 mg/kg	Diuji jika diproduksi di daerah gunung berapi, di daerah pertambangan, dan atau di daerah industri.
7	Buah dan hasil olahannya			
	Pisang goreng Pisang sale Pisang coklat Molen Pisang aroma Rujak Salad buah Strobery kecil2	Timbal (Pb)	0,5 mg/kg	
		Cadmium (Cd)	0,2 mg/kg (pangan olahan lainnya)	Diuji jika diproduksi di daerah gunung berapi, di daerah pertambangan, dan atau di daerah industri.

8	Tepung dan hasil olahannya (kudapan goreng) Bakwan Risoles Martabak manis Cilok Cak kue Cireng Pastel Lumpia Odading Bakwan jagung Kebab Pizza			
		Aflatoksin	10 ppb sebagai total aflatoksin	Jika mengandung kacang
9	Biji-bijian termasuk kedelai dan olahannya (kudapan goreng) Tahu goreng Bakso tahu Tahu isi Semur tahu	Timbal (Pb)	0,3 mg/kg	Diuji jika diproduksi di daerah gunung berapi, di daerah pertambangan, di daerah industri, dan atau mengandung tahu
		Cadmium (Cd)	0,2 mg/kg (pangan olahan lainnya)	
10	Umbi dan hasil olahannya Tempe goreng Bubur kacang hijau	Timbal (Pb)	0,3 mg/kg	
11	Kue singkong Gethuk lindri Umbi goreng Keripik singkong Keripik kentang Kroket Combro	Timbal (Pb)	0,3 mg/kg	
11	Permen Gulali Enting - enting kacang/kipang kacang	Timbal (Pb)	1 mg/kg	Jika mengandung kacang
		Arsen (As)	1 mg/kg	
		Aflatoksin	10 ppb sebagai total aflatoksin	
12	Telur dan hasil olahannya Telur dadar Semur telur Martabak telur Sate telur dadar	Arsen (As)	0,5 mg/kg	
		Timbal (Pb)	10 mg/kg	
		Telur asin	Arsen (As) 0,5 mg/kg	
13	Minuman termasuk es Es kelapa Teh segar Es jeruk Es campur Es cendol Es cincau Es limus Es sirup Es teh Es gula Es bijik Es buah Es campur Es cincau Es daluman Es dawet Es doger Es jelly Es kelapa Es kopyor	Timbal (Pb)	0,2 mg/kg	Diuji jika diproduksi di daerah gunung berapi, di daerah pertambangan, di daerah industri, dan atau mengandung tahu.
		Cadmium (Cd)	0,005 mg/kg	
		Arsen (As)	0,1 mg/kg	
		Merkuri (Hg)	0,03 mg/kg	Diuji jika diproduksi di daerah pertambangan emas

	Es minuman sari buah Es salak Es sari buah Es srikaya Es susu Es teh segar sari Es mambo Es jepit/es serut/es gusruk/gosrok Es puter Es lilin Es kue Es stik Es limun Es sirup			
14	Minuman sari buah			
	Minuman sari buah jeruk Minuman sari kacang hijau Minuman sari buah mangga Minuman sari buah melon Minuman sari buah strawbery	Timbal (Pb)	0,2 mg/kg	

C. Pemeriksaan fisik

MJAS harus bebas dari cemaran fisik diantaranya adanya kotoran, kerikil, lidi, rambut, kuku, pecahan kaca, dan logam.

GUBERNUR
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA,

ttd.

HAMENGKU BUWONO X

Salinan Sesuai Dengan Aslinya
KEPALA BIRO HUKUM,

ttd.

DEWO ISNU BROTO I.S.
NIP. 19640714 199102 1 001