

Gotong Royong Atasi
Sisa dan Susut Pangan
di Tahun 2030

Panduan untuk Kemitraan yang Efektif Redistribusi Pangan

GRASP 2030

Panduan untuk Kemitraan yang Efektif Redistribusi Pangan GRASP 2030

Diterbitkan oleh IBCSD – Indonesia Business Council for Sustainable Development

**Hak Cipta © IBCSD – Indonesia Business Council for Sustainable Development
Oktober 2025
Jakarta, Indonesia**

ISBN

Reproduksi publikasi ini untuk tujuan pendidikan atau tujuan non-komersial lainnya diperbolehkan tanpa izin tertulis sebelumnya dari pemegang hak cipta, dengan ketentuan bahwa sumber disebutkan secara lengkap. Reproduksi publikasi ini untuk tujuan komersial dilarang tanpa izin tertulis dari pemegang hak cipta.

Tim Editorial:

1. Aloysius Wiratmo
2. Alishia Maitsaa
3. Alif Akbar Pranata
4. Dwi Prihandini
5. Fierri Setyawan
6. Nisrina Nuha Nazira
7. Nurina Izazi
8. Tiur Rumondang

Dicetak di atas kertas daur ulang.

Kata Pengantar

Sejalan dengan hirarki pengelolaan susut dan sisa pangan, redistribusi surplus pangan untuk konsumsi manusia merupakan bagian strategi yang paling dianjurkan. Tentu saja, setelah upaya pencegahan guna memastikan surplus pangan tetap termanfaatkan dan tidak berakhir di tempat pembuangan akhir, serta membantu efisiensi sumber daya yang digunakan. Namun demikian, hingga saat ini ketiadaan panduan atau standar telah menciptakan risiko baik bagi pihak donatur maupun organisasi redistribusi pangan. Risiko tersebut mencakup keamanan pangan, reputasi merek, dan kepatuhan regulasi, serta kapasitas sumber daya yang terbatas.

Dengan latar belakang di atas, GRASP 2030 (Gotong Royong Atasi Susut dan Sisa Pangan di tahun 2030) yang diinisiasi oleh IBCSD sebagai wadah kolaborasi antara sektor bisnis, pemerintah dan organisasi masyarakat sipil lainnya telah membentuk Kelompok Kerja Redistribusi Surplus Pangan yang terdiri dari berbagai lembaga bisnis dan nonbisnis anggota GRASP 2030. Kelompok kerja ini dipimpin oleh ketua dan wakil ketua yang dipilih oleh 33 anggota kelompok kerja yang terdiri dari tujuh perusahaan, 13 bank makanan dan organisasi masyarakat sipil. Kelompok kerja ini juga melibatkan pakar dari dunia akademisi serta perwakilan dari kementerian dan lembaga pemerintah terkait, termasuk Badan Pangan Nasional (Bapanas), Badan Pengawas Obat dan Makanan, Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional, dan Kementerian Pariwisata.

Hasil utama dari Kelompok Kerja ini adalah tersusunnya Panduan yang Efektif untuk Redistribusi Pangan GRASP 2030. Panduan ini diharapkan dapat menjawab keraguan dari pelaku usaha dan pemangku kepentingan GRASP 2030 dalam meningkatkan aksi penyelamatan pangan, sekaligus memanfaatkan inisiatif dan layanan organisasi redistribusi makanan yang terus berkembang di Indonesia.

Dokumen panduan ini disusun sebagai acuan praktik terbaik (*best practice*) pada saat disusun dan dapat disesuaikan setiap saat sesuai perubahan-perubahan yang ada. Jika terdapat perubahan kebijakan dari pemerintah Indonesia terkait pedoman ini di masa mendatang, GRASP 2030 akan melakukan tinjauan dan revisi yang diperlukan.



Kata Sambutan

Secara global, *food loss and waste* (FLW) atau istilah di Indonesia Susut Pangan dan Sisa Pangan (SSP) merupakan salah satu tantangan terbesar dalam sistem pangan saat ini. Menurut FAO (2011), sepertiga dari pangan yang diproduksi atau sekitar 1,3 miliar ton pangan terbuang setiap tahun. Di Indonesia, sesuai kajian Bappenas jumlah pangan yang

Hal ini menjadi perhatian serius Indonesia dan negara-negara di dunia sesuai komitmen dalam *Sustainable Development Goals* (SDGs) ke-12 poin ke-3, yaitu negara-negara di dunia diharapkan dapat mengurangi 50 persen *food waste* per kapita di tingkat retail dan konsumen pada tahun 2030. Kegiatan ini juga mendukung capaian target SDGs ke-2, *Zero Hunger* (tanpa kelaparan). Selaras dengan RPJMN 2025-2029, pengelolaan SSP telah menjadi kegiatan prioritas pada Program Prioritas Ekosistem Ekonomi Sirkular pada Prioritas Nasional 2 dengan target pengurangan susut pangan dan penyelamatan pangan sebesar 3-5% per tahun.

Keberhasilan penanganan sisa pangan memerlukan komitmen dan kolaborasi lintas sektor. Diperlukan sinergi dan kolaborasi dengan seluruh pemangku kepentingan (*stakeholders*) dari hulu ke hilir bersama sektor pentahelix ABCGM (*Academics, Business, Community, Government, and Media*), baik di pusat maupun daerah. Sebagai wujud kolaborasi pentahelix, telah disusun buku ***Panduan untuk Kemitraan yang Efektif Redistribusi Pangan GRASP 2030***. Panduan ini telah dibuat melalui proses diskusi yang panjang dan mendalam dengan melibatkan berbagai pemangku kepentingan yaitu pemerintah, dunia usaha, komunitas dan organisasi masyarakat sipil, serta akademisi.

Panduan ini disusun sebagai 'dokumen yang hidup' (*living document*) yang dapat disesuaikan dengan perkembangan regulasi dan kebijakan yang ada. Selanjutnya buku ini dapat dimanfaatkan sebagai panduan standar, baik bagi perusahaan atau penyedia surplus pangan (*donatur*) maupun bagi organisasi redistribusi pangan, seperti bank pangan atau penggiat penyelamatan pangan dalam memulai serta meningkatkan kemitraan yang efektif untuk redistribusi pangan yang aman, bermutu, bergizi dan halal. Peningkatan kemitraan yang efektif redistribusi pangan GRASP 2030 ini selaras dengan kebijakan dan rencana kegiatan Pemerintah Indonesia dalam menangani permasalahan SSP.

Badan Pangan Nasional (BAPANAS) menyampaikan apresiasi dan terima kasih kepada IBCSD dan seluruh instansi serta pakar yang telah berpartisipasi dalam penyusunan buku ***Panduan untuk Kemitraan yang Efektif Redistribusi Pangan GRASP 2030***. Diharapkan panduan ini dapat mengakselerasi kolaborasi nyata antara pelaku bisnis dan organisasi redistribusi pangan yang dapat berkontribusi pada pencapaian target RMPJN untuk penyelamatan pangan.

Plt. Sekretaris Utama,



Dr. Drs. Sarwo Edhy, S.P., M.M., M.H.

Apresiasi dan Terima Kasih

Buku Panduan yang Efektif untuk Redistribusi Pangan GRASP 2030 ini disusun melalui proses diskusi yang cukup panjang dan mendalam oleh Kelompok Kerja Redistribusi Pangan GRASP 2030. Diskusi dalam Kelompok Kerja ini melibatkan berbagai pemangku kepentingan yang berasal dari pemerintah, perusahaan, organisasi masyarakat sipil dan academia.

IBCSO (Indonesia Business Council for Sustainable Development) yang menginisiasi GRASP 2030 dengan dukungan WRAP menyampaikan apresiasi dan terima kasih yang tulus kepada semua pihak di bawah ini yang telah berkontribusi dalam penyusunan buku panduan ini.

Kelompok Kerja Redistribusi Pangan GRASP 2030

- Nutrifood Indonesia (Kenny Liana, Ketua)
- FoodCycle Indonesia (Frandy Aditya, Wakil)
- Cisarua Mountain Dairy (Cimory)
- Kalbe Nutritionals
- McDonald's Indonesia
- Menara Peninsula
- Super Indo
- Unilever
- Aksata Pangan
- Berbagai Bites Jogja
- BIKI
- Deltera
- Foodbank Bandung
- Foodbank of Indonesia
- GAIN
- Garda Pangan
- Gita Pertiwi
- Laskar Bumi Pertiwi
- Limbah.id
- Ruang Pangan
- Rumah Pangan Aceh
- SOS Indonesia
- Srikandi Harmoni Bumi
- WWF Indonesia
- Limbah id

Mitra Pemerintah:

- Badan Pangan Nasional (Bappenas)
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)
- Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional (Bappenas)
- Kementerian Pariwisata

Akademia/Pakar:

Prof. Dr. Rimbawan, Pakar Biokimia Nutrisi dan Gizi Masyarakat, Institut Pertanian Bogor (IPB)

Mitra Pembangunan:

- WRAP
- Kedutaan Besar Denmark di Jakarta



Table of Content

Pengantar	iii
Abstrak	01
Latar Belakang	02
Gambaran Umum Kerangka Hukum dan Kebijakan di Indonesia	08
Tujuan Pedoman Ini	12
Ruang Lingkup Pedoman	14



Jaring Pengaman

19

19

Kesiapan,
Akuntabilitas,
Transparansi

22

Hal-hal Penting
untuk Keamanan
Pangan

24

Kriteria Donasi
Makanan

Langkah-langkah dalam Redistribusi Makanan 27

Merancang Program Donasi Makanan melalui Kemitraan: Langkah untuk Pengaturan Perdana dan Tambahan untuk Program yang Sudah Matang 27

Langkah-Langkah Alur Keputusan Penanganan Surplus Pangan 30

Mencatat dan Memantau Program Donasi Pangan 31

Kesimpulan dan Proses Tinjauan 32

Disclaimer 32

Lampiran 34

- Tabel 1. Pernyataan Kesiapan untuk Penyediaan oleh Donatur Pangan
- Tabel 2. Pernyataan Kesiapan Menerima dari Organisasi Redistribusi Pangan
- Tabel 3. Pengaturan Kemitraan Redistribusi
- Tabel 4. Jenis Pangan, Kategori Risiko, Kondisi Penyimpanan, Persyaratan Batas Kedaluwarsa, dan Tanda-Tanda Kerusakan

Abstrak

Filosofi masyarakat Indonesia untuk menghindari pemborosan pangan didorong oleh berbagai kearifan lokal, termasuk rasa syukur. Menghindari makanan sisa mendorong kita untuk lebih bersyukur atas makanan yang tersedia dan menggunakan sumber daya secara lebih bijak. Membuang makanan sama dengan menysia-nyiakan sumber daya alam. Padahal, produksi pangan melibatkan lebih banyak sumber daya seperti air, energi, tenaga kerja, dan berbagai sumber daya finansial, sehingga tak bisa disangkal bahwa kita sebenarnya membuang-buang dari segi lingkungan maupun ekonomi. Namun, dalam banyak kasus, sisa pangan tidak selalu dapat dicegah, terutama dalam produksi makanan skala besar. **Hal penting berikutnya yang perlu kita bahas adalah: apa yang akan kita lakukan terhadap hal ini?**

Memperkuat redistribusi surplus pangan dari pelaku usaha pangan kepada masyarakat yang membutuhkan merupakan bagian penting dari strategi untuk mengurangi susut dan sisa pangan. Panduan ini merupakan hasil kolaborasi para pemangku kepentingan yang terlibat dalam upaya pencegahan dan pengurangan susut dan sisa pangan di Indonesia, sekaligus menjadi bentuk komitmen terhadap penyelamatan pangan. Bersama-sama, para pihak ini merumuskan kemitraan yang paling praktis dan sistematis, yang dapat dilakukan oleh berbagai aktor dengan peran yang berbeda-beda di Indonesia, dengan tetap menghormati sumber daya alam dan planet tempat kita hidup saat ini.



Latar Belakang



Menurut laporan dari United Nations Environment Programme (UNEP) yang berjudul *Food Waste Index 2024*, total sisa pangan global mencapai 1.05 milyar ton pada 2022 yang berasal dari sektor ritel, jasa makanan dan rumah tangga secara bersama-sama. Nilai kerugian secara ekonomi mencapai 1 triliun USD setiap tahun. Susut dan sisa pangan menghasilkan emisi 8 – 10 % dari total emisi global atau setara dengan 30 % dari lahan pertanian global. Sementara itu, masih terdapat 783 juta orang dari populasi global yang menderita kelaparan setiap tahun dan sekitar 150 juta balita menderita stunting dan kekurangan gizi kronis.

Menurut kajian Bappenas (2021), di Indonesia sekitar 115-184 kg makanan terbuang per warga per tahun. Kerugian ekonomi akibat susut dan sisa pangan (SSP) di Indonesia pada kurun waktu 2000-2019 mencapai Rp 213-551 triliun/tahun atau setara dengan 4-5% PDB Indonesia. Emisi SSP menyumbang rata-rata 7,29% emisi GRK di Indonesia per tahun. Dan hilangnya nutrisi akibat SSP pada kurun waktu 2000-2019 dapat memenuhi kebutuhan pangan 61-125 juta orang atau 29-47% penduduk Indonesia. Sementara itu, menurut Bapanas (2025), proporsi populasi penduduk Indonesia yang mengalami ketidakcukupan konsumsi pangan (*Prevalence of Undernourishment/PoU*) pada tahun 2024 mencapai 8,27% atau lebih dari 23 juta penduduk.

Panduan ini merangkum langkah-langkah praktis yang menekankan kepatuhan pada regulasi dan prinsip keamanan pangan dalam memilih kemitraan yang tepat, memilah barang untuk donasi, mendistribusikannya, serta melakukan pencatatan yang efektif untuk keperluan pelaporan, akuntabilitas, dan ketertelusuran redistribusi pangan. Panduan ini juga bermanfaat bagi pihak yang baru pertama kali melakukan donasi sebelum bergabung dengan program yang lebih terstruktur, sekaligus sebagai sarana edukasi bagi para donor, serta berfungsi untuk menguatkan kapasitas organisasi redistribusi maupun penerima manfaat agar tercipta kemitraan yang lebih efektif dan berkelanjutan.



Praktik donasi pangan yang telah dijalankan di berbagai perusahaan di Indonesia memberikan bukti nyata tentang dampak positif penyelamatan pangan. **Pengalaman ini dapat menjadi rujukan awal untuk memahami manfaat yang lebih luas dari redistribusi pangan sebagai berikut:**



Manfaat secara umum

a. Manfaat lingkungan: Mengurangi dampak negatif pada lingkungan dan mengatasi perubahan iklim

Redistribusi pangan mencegah pangan berlebih menjadi limbah yang menghasilkan emisi gas metana pemicu percepatan perubahan iklim, sekaligus menghindari pemborosan air, lahan, energi, dan tenaga kerja yang sudah dipakai dalam produksinya serta mencegah kerusakan keanekaragaman hayati karena eksploitasi lahan.



b. Manfaat sosial: Mengurangi kerawanan pangan dan mendorong konsumsi yang bertanggung jawab

Redistribusi pangan membantu mengurangi kerawanan pangan dengan mengalihkan pangan berlebih yang masih aman dan bergizi agar dapat dimanfaatkan oleh rumah tangga atau masyarakat yang mengalami keterbatasan akses pangan. Upaya ini tidak hanya menekan pemborosan, tetapi juga membantu pemenuhan kebutuhan gizi bagi yang membutuhkan dan mendorong pola konsumsi yang lebih bertanggung jawab.

c. Manfaat ekonomi: Meningkatkan efisiensi biaya dan potensi peluang nilai tambah dari ekonomi sirkular

Redistribusi pangan meningkatkan efisiensi biaya dengan mengurangi kerugian dari produk yang tidak terjual serta biaya pembuangan. Selain itu, redistribusi membantu pengelolaan persediaan dengan lebih baik serta peluang nilai tambah secara ekonomi dengan memanfaatkan kembali material untuk produk baru dengan nilai yang lebih tinggi (*upcycling*) maupun nilai yang lebih rendah (*downcycling*).

Manfaat secara khusus

a. Bagi Perusahaan/ Pendorong

Mengurangi biaya operasional.

#1

Mendonasikan makanan dapat membantu mengimbangi biaya atas makanan yang tidak dapat dijual dengan mengurangi biaya pembuangan, serta meningkatkan efektivitas dalam pengelolaan persediaan.



Meningkatkan profil ESG perusahaan. #2

Organisasi yang memberikan kontribusi positif kepada komunitas di mana mereka beroperasi dan membangun hubungan yang baik dengan masyarakat yang mereka layani dapat memperoleh loyalitas merek yang lebih tinggi dan peningkatan penjualan.

Menjadi perusahaan yang bertanggung jawab secara sosial.

#3

Lakukan hal yang benar dan bantu mereka yang membutuhkan dengan mendonasikan makanan yang aman dan bergizi, baik secara langsung maupun melalui organisasi distribusi pangan.



Membantu akses ke pembiayaan dan investasi hijau. #4

Strategi dan aksi donasi pangan yang dilakukan oleh perusahaan dapat meningkatkan reputasi dan posisi perusahaan sebagai pemimpin dalam isu keberlanjutan (*leader in sustainability*) yang dapat membantu akses perusahaan ke sumber-sumber pembiayaan dan investasi keuangan berkelanjutan (*sustainable finance*)



b. Bagi Organisasi Redistribusi

Menambah Pasokan Makanan.

#1

Organisasi redistribusi pangan dapat memperoleh lebih banyak stok makanan layak konsumsi yang sebelumnya mungkin akan dibuang dari produk yang tidak terjual dari perusahaan-perusahaan berbagai seperti manufaktur, ritel, dan horeka (hotel, restoran, kafe)

Menjangkau Lebih Banyak Penerima Manfaat

#2

Semakin banyak makanan yang terselamatkan, semakin luas jangkauan organisasi redistribusi untuk membantu masyarakat yang membutuhkan, terutama masyarakat yang menderita kekurangan gizi di wilayah-wilayah rentan pangan

Mendukung Keberlanjutan.

#3

Redistribusi pangan dapat mengurangi limbah makanan dan dengan demikian dapat mendukung kelestarian dan keberlanjutan lingkungan yang dapat meningkatkan citra positif organisasi dan menarik lebih banyak mitra

Mengurangi Biaya Operasional.

#4

Surplus makanan layak konsumsi yang diperoleh dari perusahaan/ pendonor memungkinkan organisasi redistribusi dapat menghemat pengeluaran untuk pembelian bahan makanan baru.

Mengedukasi konsumen dan produsen.

#5

Organisasi redistribusi pangan dapat menjadi agen edukasi, baik kepada konsumen maupun produsen, mengenai pentingnya penyelamatan pangan melalui perubahan perilaku positif dengan donasi pangan dan konsumsi yang bertanggung jawab.

c. Bagi Pemerintah

Mendukung Kebijakan dan Rencana Pembangunan Pemerintah.

#1

Aksi donasi pangan yang dilaksanakan melalui kolaborasi antara sektor bisnis dan non-bisnis dapat mendukung pencapaian target tujuan pembangunan berkelanjutan, terutama SDG 12.3 (Peraturan Presiden No. 111/ 2022), target penyelamatan pangan 3-5 % per tahun RPJMN 2025-2029 (Peraturan Presiden No. 12/2025), Peta Jalan dan Rencana Aksi Nasional Ekonomi Sirkular 2025-2045, Peta Jalan Pengelolaan Susut dan Sisa Pangan dalam Mendukung Pencapaian Ketahanan Pangan menuju Indonesia Emas 2045.



Mendukung Capaian Target NDC Indonesia

#2

Redistribusi surplus makanan sebagai strategi dalam penanganan susut dan sisa pangan dapat berkontribusi untuk pengurangan emisi dalam target NDC, terutama dari sektor sampah. Sesuai studi Bappenas (2021), emisi GRK susut dan sisa pangan secara keseluruhan dapat mencapai 7,28 % per tahun antara tahun 2000-2019.



Mendukung Ketahanan Pangan

#3

Aksi donasi pangan dapat membantu penyaluran surplus makanan untuk masyarakat yang membutuhkan, terutama mereka yang menderita kekurangan gizi. Penyelamatan surplus makanan dapat mendukung usaha pemerintah menjaga pasokan pangan tetap tersedia dan siap disalurkan untuk wilayah rentan atau situasi darurat.

Menghemat Anggaran Negara

#4

Aksi penyelamatan pangan melalui redistribusi pangan dapat meningkatkan efisiensi sumber daya untuk pemenuhan gizi masyarakat serta biaya terkait penanganan limbah pangan yang berlebihan.

Gambaran Umum Kerangka Hukum dan Kebijakan di Indonesia

Bagian ini mendeskripsikan peraturan perundang-undangan yang berlaku untuk kegiatan donasi pangan, khususnya terkait keamanan pangan, tanggung jawab hukum, dan aspek fiskal. Relevansinya dengan redistribusi pangan akan dijelaskan melalui uraian regulasi tersebut. Ringkasan ini mencakup berbagai peraturan perundang-perundangan dan kebijakan Pemerintah yang memengaruhi kegiatan donasi pangan, termasuk peraturan terkait keamanan pangan, perlindungan hukum terhadap tanggung jawab, dan insentif pajak.

Beberapa regulasi utama yang perlu diperhatikan antara lain:

Undang-Undang Pangan (UU No. 18 Tahun 2012) dan Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 mengatur tentang keamanan pangan.

Peraturan keamanan pangan ditegakkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) melalui Peraturan BPOM No. 22 Tahun 2021 tentang pelaksanaan keamanan pangan.

Sertifikasi halal wajib bagi semua produk pangan berdasarkan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014, kecuali yang dikecualikan.

Peraturan turunan berdasarkan undang-undang yang disebutkan di atas sedang dikembangkan secara bertahap. **Pemerintah juga telah membuat kebijakan untuk penyusunan program atau rencana kerja yang dapat mendukung kegiatan donasi pangan, yaitu:**



Peta Jalan dan Rencana
Aksi Nasional Ekonomi
Sirkular 2025-2045

Peta Jalan Pengelolaan
Susut dan Sisa Pangan
dalam Mendukung
Pencapaian Ketahanan
Pangan menuju
Indonesia Emas 2045

Peraturan Keamanan Pangan untuk Donasi

Regulasi di Indonesia tidak membedakan antara pangan yang disalurkan secara komersial maupun melalui donasi. Keduanya wajib memenuhi persyaratan keamanan yang sama. Dengan demikian, semua bentuk donasi pangan—termasuk yang berasal dari redistribusi pangan—tetap tunduk pada aturan umum tersebut.

Label Tanggal dan Sisa Pangan

Peraturan di Indonesia mewajibkan pencantuman tanggal kedaluwarsa pada makanan dengan masa simpan kurang dari tiga bulan. Untuk mengedepankan keamanan pangan (*safety*), label “*best before*” harus diartikan sebagai tanggal kadaluwarsa (*“expiry date”*). Namun, penentuan tanggal kadaluwarsa untuk makanan siap saji masih harus dikaji lebih lanjut. Standar sistem manajemen keamanan pangan yang bersifat preventif seperti HACCP (*Hazzard Analysis and Critical Control Point*) dapat menjadi rujukan awal.



Perlindungan Tanggung Jawab Hukum untuk Redistribusi Pangan

Untuk mengurangi risiko redistribusi pangan, label tanggal kadaluwarsa harus tetap dicantumkan pada produk yang didistribusikan. Jika organisasi redistribusi membagikan produk yang kadaluwarsa, tanggung jawab berada pada organisasi redistribusi tersebut, walau perusahaan pendonor tetap dapat terkena dampak negatif dari redistribusi tersebut.

Insentif dan Hambatan Pajak untuk Donasi Pangan

Indonesia saat ini belum menyediakan insentif fiskal dan/atau nonfiskal khusus untuk donasi makanan.

Status Terkini Regulasi Sisa Pangan

Indonesia saat ini belum memiliki undang-undang yang mewajibkan donasi makanan atau menetapkan sanksi atas sisa pangan, meskipun tantangan pengelolaan limbah cukup besar. Sebagai wujud komitmen Indonesia dalam mendukung pencapaian target SDGs 12.3 untuk pengurangan susut dan sisa pangan, telah dituangkan pengelolaan susut dan sisa pangan menjadi salah satu kegiatan prioritas di bawah Program Prioritas Ekosistem Ekonomi Sirkular pada Prioritas Nasional (PN) 2, dengan target persentase penyelamatan pangan sebesar 3-5% per tahun dan target pengurangan susut pangan 3-5% per tahun dalam Peraturan Presiden Nomor 12 Tahun 2025 tentang Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2025-2029. Beberapa pemerintah provinsi juga telah membuat peraturan daerah untuk mengatasi pengelolaan limbah, namun terdapat pendapat bahwa penegakan peraturan tersebut masih kurang efektif.

Berbagai Pertimbangan Legal untuk Donasi Pangan

Sejumlah regulasi yang berkaitan dengan pendirian organisasi nirlaba dan operasionalisasinya telah ada di Indonesia, kendati belum terlalu lengkap dibanding dengan sejumlah negara lain. Berbagai regulasi ini perlu diperhatikan terutama untuk memastikan tujuan redistribusi pangan yang aman, bermutu, dan bergizi dapat dilaksanakan secara bertanggung jawab dengan mengikuti ketentuan regulasi yang ada.



A large pile of plastic waste, including bottles, containers, and other debris, stretches across the landscape under a sunset sky with orange and blue hues.

Tujuan Panduan

Tujuan utama dari para penandatangan GRASP 2030 adalah untuk mencegah dan mengurangi susut dan sisa pangan melalui kemitraan antara pelaku usaha dari berbagai sektor industri and para aktor pendukung terkait di sepanjang rantai nilai pangan. Sejalan dengan hirarki pengelolaan susut dan sisa pangan, redistribusi surplus pangan untuk konsumsi manusia merupakan bagian strategi yang paling disarankan setelah upaya pencegahan guna memastikan surplus pangan tetap termanfaatkan, tidak berakhir di tempat pembuangan akhir, serta membantu efisiensi energi yang digunakan.

Sudah terdapat banyak praktik penyelamatan pangan yang dilakukan, meskipun dihadapkan pada berbagai tantangan yang menimbulkan keraguan, khususnya terkait aspek keamanan pangan bagi para penerima donasi.

Panduan ini dibuat untuk menjawab keraguan dari pelaku usaha dan pemangku kepentingan GRASP 2030 dalam meningkatkan aksi penyelamatan pangan, sekaligus memanfaatkan inisiatif dan layanan *food bank* yang terus berkembang

di Indonesia. Sebuah Kelompok Kerja (*Working Group/WG*) dibentuk sebagai wadah bagi para penandatangan yang relevan dan pemangku kepentingan untuk saling berbagi pengetahuan dan pengalaman dalam menemukan praktik terbaik, memberikan panduan bagi pelaku redistribusi pangan, serta mengatasi berbagai hambatan yang mungkin dihadapi.

Melalui kolaborasi antar-penandatangan yang tergabung dalam WG, diskusi juga melibatkan keahlian teknis yang relevan serta lembaga terkait Pemerintah Indonesia guna memastikan pedoman ini bersifat menyeluruh namun tetap praktis bagi semua pelaku dalam rantai nilai pangan—dari produsen utama/ petani, produsen makanan, hingga hotel, jasa boga, dan ritel.

Tujuan utama dari panduan ini adalah untuk memberikan keyakinan bagi seluruh pihak agar dapat bermitra dalam redistribusi pangan, serta membantu organisasi untuk bekerja sama dalam memanfaatkan dan memperoleh manfaat dari donasi pangan, melalui sasaran berikut:



01

Menyusun pendekatan yang terstruktur dan efisien untuk membangun kemitraan yang memungkinkan distribusi pangan yang aman, bermutu, dan bergizi .

02

Mendukung praktik yang konsisten untuk membangun kepercayaan dan meminimalkan kesalahan, termasuk pertukaran data yang seragam untuk keperluan pelaporan dan pemantauan lanjutan.

03

Menyediakan prosedur sistematis demi keuntungan bersama bagi pihak-pihak yang terlibat dalam mengidentifikasi surplus pangan yang layak untuk didistribusikan.

Definisi dan Ruang Lingkup Panduan

Panduan ini disusun dalam kerangka inisiatif GRASP 2030 sebagai pendekatan sukarela yang dapat digunakan secara berdampingan dengan kerangka regulasi yang sudah ada terkait keamanan pangan, kebersihan, dan pelabelan.

Definisi-definisi berikut ini dipakai untuk memberikan pemahaman yang sama dan konsisten terhadap implementasi Panduan ini.



01 Pangan

Segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (UU 18 Tahun 2012 tentang Pangan).

02 Susut pangan

Penurunan kuantitas pangan yang terjadi pada proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan (Peta Jalan Pengelolaan Susut dan Sisa Pangan dalam Mendukung Pencapaian Ketahanan Pangan menuju Indonesia Emas 2045).

03 Sisa pangan

Pangan layak dan aman untuk dikonsumsi manusia yang berpotensi terbuang menjadi sampah makanan pada tahap distribusi dan konsumsi (Peta Jalan Pengelolaan Susut dan Sisa Pangan dalam Mendukung Pencapaian Ketahanan Pangan menuju Indonesia Emas 2045).

⁰⁴ Sampah makanan

Sisa makanan yang terbuang dari kegiatan sehari-hari dalam rumah tangga, kawasan komersial, fasilitas umum, dan/atau fasilitas lainnya (Peta Jalan Pengelolaan Susut dan Sisa Pangan dalam Mendukung Pencapaian Setahanan Pangan menuju Indonesia Emas 2045).

⁰⁵ Limbah pangan

Sisa suatu usaha dan/atau kegiatan produksi pangan (Peta Jalan Pengelolaan Susut dan Sisa Pangan dalam Mendukung Pencapaian Setahanan Pangan menuju Indonesia Emas 2045).

⁰⁶ Donasi pangan berlebih/ redistribusi pangan

Upaya penyelamatan pangan melalui penyaluran sisa pangan oleh donatur kepada penerima manfaat, baik secara langsung maupun melalui organisasi penyelamatan pangan (Bapanas).

⁰⁷ Penyelamatan pangan:

Upaya untuk mencegah dan mengurangi sisa pangan secara sistematis, menyeluruh, dan berkesinambungan untuk dimanfaatkan sebagai pangan dan berkontribusi dalam mewujudkan ketahanan pangan (Bapanas).



⁰⁸ Penggiat selamatkan pangan

Lembaga swadaya masyarakat atau *non-governmental organization* yang memiliki kepedulian dan melakukan aksi nyata dalam gerakan selamatkan pangan dengan aktivitas di antaranya meliputi: penyortiran, penyimpanan, pengolahan dan/atau penyaluran pangan kepada penerima manfaat (Bapanas)

⁰⁹ Penerima manfaat (*beneficiaries*)

Masyarakat atau kelompok masyarakat yang termasuk dalam kelompok rentan rawan pangan, anak-anak, lansia, panti asuhan, dan/atau masyarakat lain yang membutuhkan (Bapanas)

¹⁰ Penyedia/ Donatur

Asosiasi atau pelaku usaha di tingkat retail, perhotelan, restoran, katering, industri pangan, toko makanan, dan/atau pusat perbelanjaan, rumah tangga atau individu yang menyediakan/ mendonasikan pangan berlebih yang masih layak dikonsumsi namun berpotensi terbuang (Bapanas)

¹¹ Bank Pangan (Organisasi Redistribusi)

Organisasi nirlaba dan amal yang mendistribusikan makanan kepada masyarakat yang rawan pangan dan gizi dan/atau miskin dan/atau mengalami kesulitan mengakses pangan secara fisik maupun ekonomi dengan tujuan mencegah/ mengurangi kelaparan dan/atau kerawanan pangan dan gizi (Bapanas)

Ruang lingkup redistribusi pangan mencakup pangan yang aman, bergizi dan bermutu yang bersumber dari penyedia/ donatur dan disumbangkan kepada penerima manfaat melalui organisasi redistribusi (bank pangan atau penggiat gerakan selamatkan pangan).

Adapun, ruang lingkup panduan ini pada saat diterbitkan mencakup hal-hal berikut

- ✓ Berlaku untuk praktik redistribusi pangan di seluruh wilayah Indonesia, namun lebih dimaksudkan sebagai panduan dan tidak dimaksudkan sebagai persyaratan hukum. Terkait ketentuan dari peraturan perundangan yang sudah ada dari pemerintah, pelaksanaan panduan ini perlu mengacu pada ketentuan regulasi tersebut.

- ✓ Dokumen ini disusun sebagai acuan praktik terbaik (best practice) pada saat disusun dan dapat disesuaikan.

- ✓ Panduan ini tidak mencakup informasi terkait praktik penyelamatan pangan untuk konsumsi non-manusia.

- ✓ Penyedia donasi pangan dari berbagai sektor dan organisasi distribusi pangan dapat menggunakan panduan ini untuk tujuan redistribusi pangan guna meningkatkan kemitraan mereka.

- ✓ GRASP 2030 akan meninjau kembali pedoman ini secara berkala berdasarkan hasil pemantauan dan evaluasi.

Rambu-Rambu Pengaman Redistribusi Pangan



Kesiapan, Akuntabilitas, Transparansi

Kerangka kerja redistribusi pangan umumnya melibatkan kemitraan antara donatur pangan (ritel, produsen, hotel, restoran, atau masyarakat umum), organisasi redistribusi pangan (bank pangan, lembaga amal, penggiat gerakan selamatkan pangan), dan penerima (individu serta keluarga yang membutuhkan). Bagian ini memberikan panduan kepada pengguna terkait pentingnya akuntabilitas dan transparansi sebagai fondasi kemitraan.

Prinsip awal dalam membangun kemitraan antarpihak dalam menangani surplus pangan melalui kerangka redistribusi mencakup pembentukan hubungan yang saling menguntungkan dan saling menghormati, pertukaran informasi yang efektif, serta komunikasi yang menghasilkan dampak yang aman dan terukur. Sama pentingnya untuk menetapkan batasan yang jelas dalam kemitraan guna mengatur tanggung jawab masing-masing pihak. Pengungkapan secara terbuka dari masing-masing pihak diharapkan dapat menghasilkan kesepakatan atas aspek-aspek kunci berupa **kesiapan, akuntabilitas, dan transparansi**.



Deklarasi untuk Menemukan Kesepakatan Kemitraan



Tahap awal yang penting ini bertujuan agar masing-masing pihak secara terbuka mengumpulkan informasi penting baik dari donatur pangan (penyedia surplus pangan) maupun organisasi penerima, untuk memastikan bahwa kedua belah pihak memahami dan menerima kapasitas masing-masing dalam menjalin kesepakatan redistribusi. Dalam konteks ini, pertukaran informasi antara pihak-pihak terkait tidak dimaksudkan untuk menjadi bentuk kepatuhan hukum dan bukan merupakan dokumen atau prosedur yang mengikat secara hukum, namun tetap perlu disepakati bersama dalam Perjanjian Kerahasiaan/

Non-Disclosure Agreement (NDA). Sebaliknya, tahap ini dapat secara signifikan membantu donatur pangan dalam memahami calon mitranya, termasuk kapasitas (atau keterbatasan) yang dimiliki untuk menetapkan lokasi pasokan serta mengklasifikasikan jenis donasi dan penentuannya bagi penerima yang tepat. Di saat yang sama, organisasi redistribusi pangan akan mendapatkan pemahaman mengenai jenis infrastruktur penyimpanan, transportasi, dan distribusi yang dibutuhkan untuk menangani kapasitas pasokan yang ditargetkan oleh donatur.



Kesiapan Pasokan untuk Donatur Pangan



Bagian ini membantu donatur pangan untuk menyatakan rincian persediaan mereka yang mengarah pada informasi tentang jenis layanan yang sesuai untuk menangani produk yang disumbangkan. Dalam banyak kasus, pemain baru dalam memasok surplus makanan untuk redistribusi dimulai dengan produk yang paling

aman seperti produk yang sudah dikemas dan siap untuk pelanggan sebelum mengarah ke penanganan yang lebih kompleks seperti produk dengan masa simpan yang lebih pendek atau produk yang mudah rusak. Mohon lihat Tabel 1 pada LAMPIRAN untuk Kesiapan Penyediaan oleh Donatur Pangan.

Kesiapan Menerima untuk Organisasi Redistribusi Pangan



Sebelum donatur pangan dapat memilih mitra redistribusi mereka, biasanya mereka ingin mendapatkan serangkaian informasi yang menggambarkan desain atau proses redistribusi untuk menipkan surplus pangan mereka. Serangkaian pertanyaan di bagian ini memungkinkan organisasi distribusi pangan untuk menyatakan mekanisme keamanan atau fasilitas mereka yang diharapkan dapat mendukung jenis donasi pangan yang siap untuk ditangani. Mohon lihat Tabel 2 pada LAMPIRAN untuk Kesiapan Menerima dari Organisasi Redistribusi Pangan.

Pengaturan Kemitraan Redistribusi

Deklarasi di atas diharapkan dapat menginformasikan kepada para pihak tentang kesenjangan apa yang dapat mereka atasi melalui dialog atau negosiasi sebelum mereka dapat melangkah lebih jauh ke dalam perjanjian kemitraan. Setelah kesepakatan dapat diperoleh untuk mencocokkan kebutuhan dan kemampuan kedua belah pihak. Perjanjian Kemitraan Redistribusi akan membantu kedua belah pihak untuk mencatat tanggung jawab bersama atas proses redistribusi pangan. Referensi silang antara pernyataan donatur pangan dan penerima akan menjadi dasar untuk memilih kemitraan yang paling sesuai. Disarankan agar pengaturan yang telah disepakati terus dipantau dan dievaluasi jika diperlukan. Pengaturan pada tahap ini juga dapat digunakan sebagai adendum untuk perjanjian yang mengikat, tergantung pada diskusi yang dicapai oleh para pihak, seperti dokumen kontrak atau Nota Kesepahaman (MoU). Mohon lihat Tabel 3 untuk Pengaturan Kemitraan Redistribusi pada LAMPIRAN.



Hal-hal Penting untuk Keamanan Pangan

Istilah “distribusi” dalam Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 mencakup transaksi non-moneter, yang berarti donor makanan dan organisasi redistribusi makanan harus patuh pada peraturan keamanan pangan yang sama dengan distributor komersial. Hal ini juga berarti bahwa donasi makanan yang dikemas dan dikemas ulang di Indonesia harus mengikuti standar pelabelan dan ketentuan keamanan yang sama dengan makanan yang dijual secara komersial. Karena donasi makanan tidak secara khusus diatur dalam peraturan, donatur dan organisasi redistribusi makanan harus mengandaikan bahwa semua peraturan keamanan pangan umum berlaku. Jika donor atau organisasi redistribusi makanan mengemas ulang atau mengolah makanan sebelum disumbangkan, mereka dianggap sebagai bagian dari produksi makanan dan harus mematuhi persyaratan keamanan tambahan.



Pelabelan dan informasi yang menyesatkan atau tidak benar jangan dicantumkan. Mengubah atau memalsukan label tanggal dapat menjadi tindak pidana dengan risiko denda atau penjara. Label harus menggunakan frasa ‘baik digunakan sebelum’ (*“best before”*) untuk menunjukkan kualitas makanan. Makanan kemasan harus mencantumkan tanggal kedaluwarsa yang ditentukan oleh produsen dengan rincian sebagai berikut:

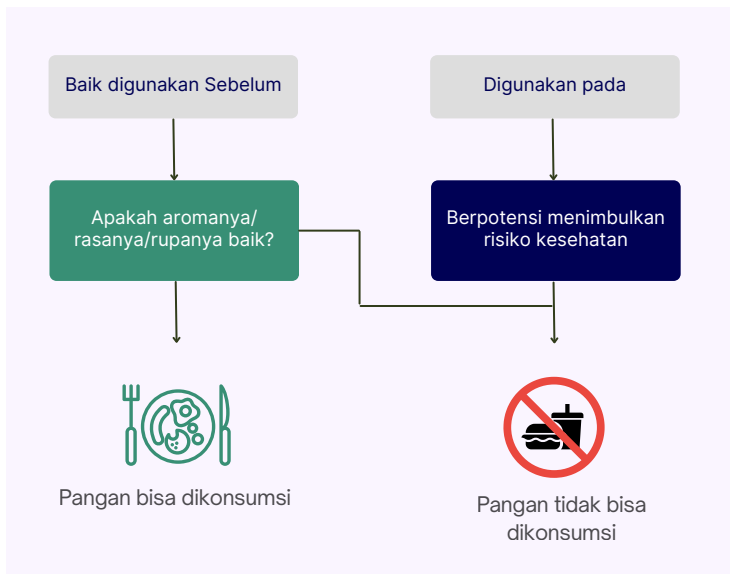
01 Makanan dengan masa simpan kurang dari tiga bulan harus menunjukkan tanggal, bulan, dan tahun kedaluwarsa.

02 Makanan olahan yang lebih tahan lama hanya perlu mencantumkan bulan dan tahun kedaluwarsa.

Makanan olahan yang diimpor harus memiliki setidaknya dua pertiga dari masa simpan yang tersisa pada saat masuk ke Indonesia.

Cara yang lebih mudah untuk memahami perbedaan antara tanggal *'best before'* (baik digunakan sebelum) dan *'use by'* (digunakan pada) ditunjukkan pada gambar di bawah ini.

Apa saja arti label kadaluwarsa?



Kriteria Donasi Makanan

Bagian ini memberikan saran untuk menetapkan kriteria sendiri untuk setiap kemitraan dalam rangka memberikan keamanan pangan yang sesuai dengan kapasitas organisasi redistribusi pangan. Karena program donasi dan redistribusi pangan masih berkembang dari praktik konvensional, maka penting untuk menetapkan program donasi pangan yang sesuai dengan kemampuan dalam mengoperasikan redistribusi. Jika organisasi penerima makanan tidak dapat menangani makanan yang mudah rusak, maka akan lebih bijaksana jika disebutkan dalam perjanjian kemitraan untuk menghindari makanan yang mudah rusak daripada membahayakan keamanan makanan bagi penerima akhir donasi makanan. Singkatnya, bersikaplah realistis dengan apa yang dapat Anda tawarkan untuk menghindari risiko dengan mengorbankan orang lain.

Kriteria Utama	Kondisi
Keamanan	Makanan harus bebas dari kontaminasi, pembusukan, atau tanda-tanda pembusukan
Kemasan, penampilan dan bau	Kemasan yang utuh dan asli lebih disukai untuk memastikan keamanan makanan dan integritas label. Makanan tidak boleh menunjukkan tanda-tanda pembusukan, seperti perubahan warna atau tekstur. Makanan tidak boleh berbau tidak sedap atau tidak sedap dibandingkan dengan makanan yang umumnya masih layak dikonsumsi.
Umur simpan dengan tanggal kedaluwarsa	Makanan harus dalam tanggal “baik sebelum” (<i>best before</i>)
Makanan tahan lama	Makanan dalam kaleng atau kering yang disumbangkan sebaiknya tidak melewati tanggal kedaluwarsa dan masih dalam kondisi baik atau tidak ada tanda-tanda kerusakan.
Makanan segar	Buah, sayur, dan produk susu harus disumbangkan saat masih segar dan layak konsumsi.



Legalitas	Makanan yang disumbangkan harus memenuhi semua aturan dan standar keamanan pangan yang berlaku, termasuk label pada kemasan.
Keanekaragaman jenis makanan	Sumbangan makanan sebaiknya beragam, termasuk buah, sayur, sumber protein, dan karbohidrat, untuk memastikan distribusi makanan yang seimbang dan bergizi.
Kemudahan penyimpanan dan penggunaan	Makanan yang mudah disimpan seperti makanan kaleng dan bahan makanan kering sangat dihargai oleh organisasi redistribusi makanan karena praktis dan tahan lama.

Berikut adalah beberapa contoh makanan yang cocok untuk disumbangkan, beserta penjelasan mengenai jenis makanan yang sebaiknya dihindari. Selain itu, panduan ini juga menyertakan daftar tambahan berisi makanan yang dianggap tidak layak untuk disumbangkan karena sifat produknya. Daftar lengkap dapat dilihat pada Tabel 4 LAMPIRAN.

Contoh Makanan yang Cocok Didonasikan



Makanan Kaleng: buah, sayur, sup, semur, dan kacang-kacangan dalam kaleng biasanya banyak diminati.

Makanan Kering: pasta, beras, kacang-kacangan kering, sereal, dan bahan makanan tahan lama lainnya juga sangat bernilai.

Hasil Pertanian: buah dan sayur yang segar, sehat, dan disimpan dengan baik bisa disumbangkan.

Contoh Makanan yang Sebaiknya Dihindari



Makanan Busuk: Makanan yang berjamur, berbau aneh, atau berubah warna dan tekstur.

Makanan kadaluarsa: Makanan yang sudah melewati tanggal “kadaluarsa” dan “baik digunakan sebelum”.

Kemasan Rusak: Makanan dengan kemasan sobek, bolong, atau sudah terbuka.

Gula rafinasi

Garam industri

Daging: Daging kaleng atau beku, serta daging segar dari sumber resmi yang berizin dapat diterima.

Makanan tanpa label atau informasi: Makanan yang tidak dikemas dengan baik dan tidak memiliki informasi bahan serta penyebab alergen yang jelas.

Makanan Pangan Kondisi Medis Khusus (PKMK/fungsional) atau PKGK (Peraturan BPOM No. 1/2018)





Langkah-langkah dalam Redistribusi Makanan

Bagian ini menjelaskan metode yang disarankan dalam proses redistribusi makanan, yang dapat disesuaikan dengan kemampuan masing-masing pihak penyumbang makanan, umumnya berasal dari sektor manufaktur, ritel, atau jasa makanan. Langkah-langkah berikut menggambarkan proses terstruktur untuk mendukung pelaksanaan program donasi dan redistribusi makanan yang dapat diandalkan dan berhasil.

Merancang Program Donasi Makanan melalui Kemitraan: Langkah untuk Pengaturan Perdana dan Tambahan untuk Program yang Sudah Lebih Maju

Dalam proses penyusunan panduan ini, muncul beberapa kekhawatiran dari pelaku usaha terkait potensi risiko terhadap reputasi merek, misalnya soal kualitas makanan yang didonasikan atau kekhawatiran bahwa makanan donasi dijual kembali di pasar yang tidak diawasi. Oleh karena itu, penting bagi perusahaan untuk mendiskusikan persoalan tersebut bersama organisasi redistribusi makanan yang terlibat, sehingga bisa dilakukan tindak lanjut melalui langkah-langkah pencegahan yang disepakati bersama, bahkan bisa dituangkan secara tertulis dalam *Redistribution Partnership Arrangement* atau perjanjian formal lainnya antara kedua belah pihak.

Langkah penting berikutnya dalam menjalankan program donasi makanan adalah menyusun kebijakan internal perusahaan untuk menetapkan proses donasi yang diinginkan, agar program dapat berjalan sesuai tujuan dan menghasilkan dampak yang optimal. Kebijakan ini akan menjadi panduan menyeluruh untuk pelaksanaan program serta membantu perusahaan melakukan evaluasi dan perbaikan ke depannya.

Langkah-langkah Memulai Program Donasi Makanan Pemula	Langkah Tambahan untuk Program Donasi Makanan Tingkat Lanjut atau Donasi dalam Skala Besar
01 Tunjuk petugas penghubung khusus yang akan bertanggung jawab dalam koordinasi donasi makanan. 02 Cari organisasi distribusi makanan yang berada di wilayah lokal atau mudah diakses. ✓ Periksa kesiapan pihak pemberi dan penerima donasi makanan. ✓ Temukan organisasi redistribusi makanan yang lebih sesuai dan diskusikan lebih lanjut mengenai skema kerja sama yang disepakati. ✓ Finalisasi kesepakatan kerja sama redistribusi makanan (<i>Redistribution Partnership Arrangement</i>). 03 Tandatangani perjanjian resmi (kontrak atau MoU) yang merujuk pada kesepakatan kerja sama tersebut. 04 Tentukan jenis makanan dari inventaris yang siap didonasikan, dan pastikan prosedur pemeriksaan keamanan pangan dilakukan oleh pihak pemberi maupun penerima.	Buat kesepakatan tambahan dengan organisasi redistribusi makanan berdasarkan evaluasi dari program yang sedang berjalan: 01 Peningkatan kualitas donasi makanan dengan memastikan hanya makanan bergizi yang disumbangkan. 02 Implementasi program pemanfaatan <i>food scraps</i> untuk keperluan <i>recovery</i>. 03 Perhitungan terpisah antara makanan dan kemasannya. 04 Konfirmasi dari tim <i>Quality Assurance</i> (QA) untuk meningkatkan jaminan keamanan pangan. 05 Penetapan daftar produk khusus yang sesuai dengan kebutuhan penerima manfaat, agar donasi yang diberikan dapat memberikan manfaat optimal. 06 Perluasan wilayah cakupan distribusi donasi, seiring meningkatnya pasokan makanan dari perusahaan. 07 Perhitungan Gas Rumah Kaca yang diselamatkan

✓ Tentukan keputusan jenis makanan yang akan didonasikan dengan mempertimbangkan hal-hal berikut:

- Ketersediaan pasokan yang konsisten atau tidak konsisten
- Kelengkapan label produk
- Kriteria utama dan daftar makanan yang tidak dapat diterima

✓ Tentukan titik pengecekan bersama antara pihak pemberi dan penerima donasi untuk memastikan keamanan pangan.

05 Siapkan spreadsheet atau sistem berbasis data untuk mencatat informasi donasi pangan guna memantau:

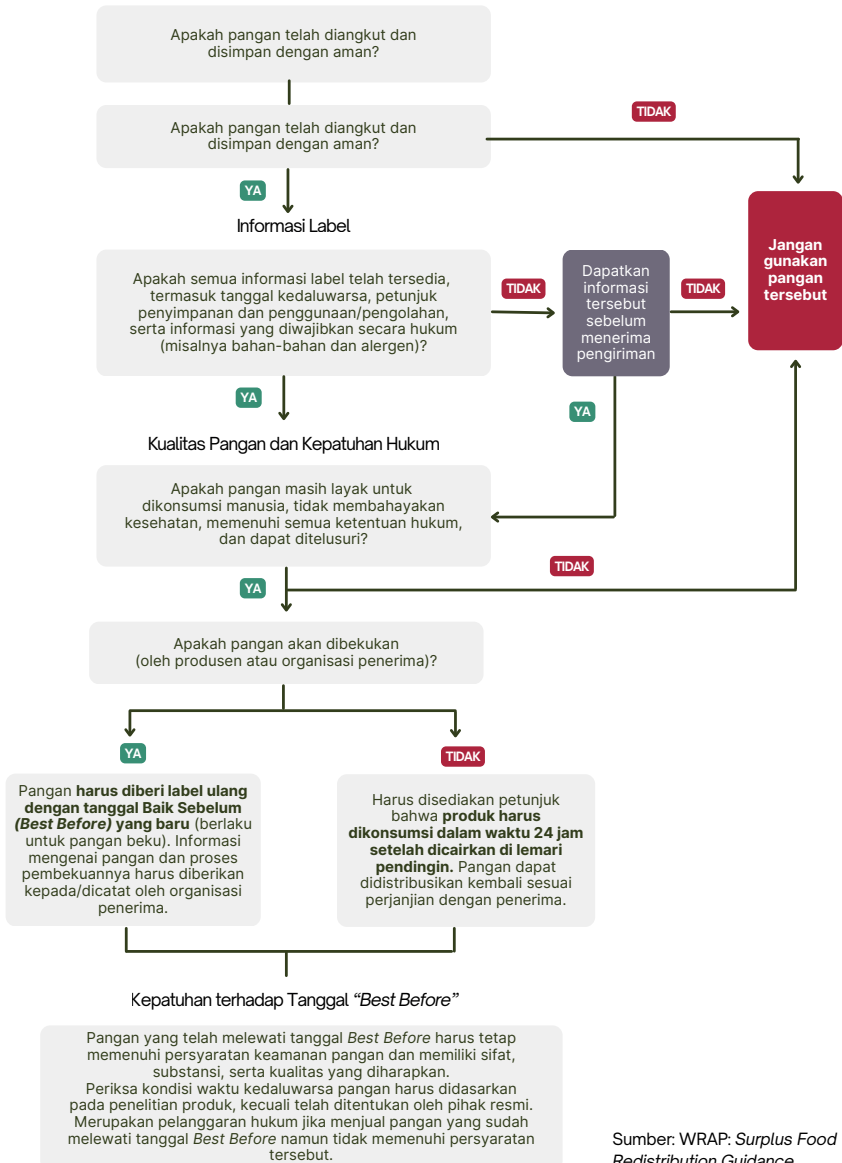
✓ Makanan yang didonasikan hingga ke penerima akhir

✓ Makanan tidak lolos QC yang dimanfaatkan untuk keperluan non-pangan Sampah makanan yang yang tidak dihasilkan Pengaturan internal dengan tim keuangan/akuntansi/hukum untuk mengelola aspek finansial dari program donasi makanan.



Langkah - Langkah Alur Keputusan Penanganan Surplus Pangan

Keamanan Transportasi dan Penyimpanan



Sumber: WRAP: Surplus Food Redistribution Guidance

Mencatat dan Memantau Program Donasi Pangan

Tidak ada ketentuan khusus dalam regulasi Indonesia yang mengatur kewajiban pencatatan dan pelaporan manajemen untuk program donasi pangan. Dalam kekosongan aturan ini, sangat penting bagi para pihak untuk mempertimbangkan pengaturan pencatatan dan pelaporan guna memastikan bahwa seluruh aktivitas tercatat secara akuntabel, terutama jika terjadi insiden yang dapat membahayakan keamanan pangan.

Selain itu, menjaga catatan dan laporan manajemen untuk menyediakan informasi yang transparan mengenai seberapa banyak pangan yang benar-benar didistribusikan juga penting. Hal ini memungkinkan perusahaan-perusahaan yang tergabung dalam GRASP 2030 untuk melakukan pengukuran sebagai penandatanganan melalui Data Capture Sheet, pelaporan tahunan FLW (*Food Loss and Waste*), atau inisiatif FLW lainnya dari perusahaan.

Daftar informasi di bawah ini dapat membantu sebuah program donasi pangan mengumpulkan data yang berguna untuk kepentingan lebih luas, baik bagi Program Redistribusi Pangan maupun bagi Perusahaan.

Oleh Organisasi Redistribusi Pangan: Untuk Keperluan Audit atau Pelaporan

- Rincian Donatur: Catatan nama lengkap, alamat, informasi kontak, dan jenis kontribusi.
- Rincian Donasi Pangan / Catatan Inventaris: Tanggal donasi, jumlah, satuan barang, tanggal kedaluwarsa, tanggal produksi.
- Catatan Keamanan Pangan: Catatan pelatihan keamanan pangan untuk karyawan dan relawan, serta catatan terkait penyimpanan, penanganan, dan distribusi pangan.
- Catatan Ketertelusuran: Bila redistribusi melibatkan lebih dari 1 mitra.
- Tanda Terima

Informasi yang Dikumpulkan Secara Mandiri oleh Perusahaan Pemberi Donasi Pangan

Rincian tambahan mengenai pangan yang didonasikan oleh pemasok:

- Biaya satuan dari setiap item
- Harga pokok penjualan
- Tanggal produksi
- Berat donasi dalam kg
- Jumlah porsi
- Dokumentasi yang mendukung perhitungan bobot manfaat perusahaan

Kesimpulan dan Proses Tinjauan



Jika terdapat perubahan kebijakan dari pemerintah Indonesia terkait pedoman ini di masa mendatang, GRASP 2030 akan melakukan tinjauan dan revisi yang diperlukan.

Disclaimer

Dokumen ini dimaksudkan sebagai panduan untuk redistribusi dalam rangka mencegah dan mengurangi sisa pangan, berdasarkan kebijakan dan program pemerintah yang paling mutakhir terkait donasi pangan. Setiap perubahan dalam kerangka regulasi atau tawaran dialog kebijakan untuk memperbaiki dokumen ini dapat menjadi peluang untuk penugasan lebih lanjut kepada Kelompok Kerja dalam rangka penyempurnaan dokumen. Sementara itu, para pendonor pangan dan organisasi redistribusi sebaiknya memperhatikan hukum, kebijakan, dan isu hukum yang disampaikan dalam ringkasan kerangka hukum di Indonesia, dan jika diperlukan melakukan penilaian mandiri atau mencari nasihat hukum tambahan.





Referensi

WRAP: South Africa FLWI Food Donation Best Practice Guidelines

WRAP: Framework for Effective Redistribution Partnerships

WRAP: Surplus Food Redistribution Guidance <https://infid.org/indonesia-penyumbang-sampah-makanan-terbanyak-se-asean/>

United Nations Environment Programme. 2021. Food Waste Index Report 2021. <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>

United Nations Environment Programme. 2024. Food Waste Index Report 2024. <https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024>

Deena Robinson, 6 Mei 2023. 14 Biggest Environmental Problems of 2023. <https://earth.org/the-biggest-environmental-problems-of-our-lifetime/>

Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Semarang. 13 Juni 2022 . Se jauh Mana Indonesia Darurat Sampah Makanan?. <https://unnes.ac.id/feb/id/sejauh-mana-indonesia-darurat-sampah-makanan/>

The-Global-Food-Donation-Policy-Atlas_Indonesia_Legal-Guide.PDF (atlas.foodbanking.org)

UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 18 TAHUN 2012 TENTANG PANGAN

Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/ Bappenas. 2021. Food Loss and Waste in Indonesia

Badan Pangan Nasional. 2023. MODUL BIMBINGAN TEKNIS. Pelaksanaan Gerakan Selamatkan Pangan untuk Pencegahan Food Waste

Badan Pangan Nasional. 2023. Panduan Operasional: Gerakan Selamatkan Pangan dalam Rangka Kewaspadaan Pangan dan Gizi

Indonesia. Bapanas, Bappenas, dan KSPL. 2024. Metode Baku Perhitungan Sisa Pangan pada Ritel

Tabel 1. Pernyataan Kesiapan untuk Penyediaan oleh Donatur Pangan

Pernyataan Kesiapan untuk Penyediaan				
Bagian A: Detail Kontak				
Nama organisasi yang menyediakan surplus:		Nama resmi organisasi Anda		
Nama Kontak Utama dan Rincian Kontak:		Nama, jabatan, nomor kontak, dan alamat email		
Alamat lokasi dengan surplus untuk disalurkan:		Disarankan agar organisasi mengisi satu Surat Pernyataan Kesiapan Penyediaan untuk setiap lokasi. Sertakan juga informasi akses penting, misalnya Pintu Selatan.		
Bagian B: Pernyataan kebijakan dan preferensi redistribusi surplus pangan				
Deskripsi ringkas mengenai preferensi cara redistribusi:		Cara yang dipilih serta persyaratan terkait integritas merek, keterlacakan, atau tujuan CSR. Misalnya, sebuah organisasi mungkin hanya ingin melakukan redistribusi melalui organisasi amal, bukan melalui pihak komersial.		
Gambaran umum pelaporan yang diinginkan:		Misalnya, jika Anda ingin jumlah makanan yang disediakan dilaporkan kembali, seperti jumlah porsi makanan atau berat makanan.		
Bagian C: Karakteristik surplus pangan				
Jenis pangan yang sering terjadi surplus:	Kondisi dan masa simpan; termasuk jenis kerusakan (jika ada)	Persyaratan suhu makanan, penanganan, dan penyimpanan:	Estimasi kuantitas dan frekuensi pengiriman:	Informasi tambahan meliputi faktor musiman dan ketentuan pelabelan ekstra:
<i>Daftar surplus makanan atau minuman (seluruhnya atau sebagian/bahan). Gunakan baris terpisah untuk setiap jenis surplus jika diperlukan.</i>	<i>Kondisi yang diperkirakan dan masa simpan yang tersisa.</i>	<i>Adakah persyaratan tambahan khusus yang berkaitan dengan keamanan pangan, kebersihan pangan dalam penanganan, penyimpanan, dan penyaluran surplus ke dalam rantai pasok redistribusi?</i>	<i>Perkiraan jumlah surplus yang mungkin timbul dalam satuan yang sesuai, seperti kilogram atau kotak, serta frekuensi yang diperkirakan atau umum terjadi.</i>	<i>Sertakan informasi lain yang relevan mengenai sifat atau karakteristik surplus makanan tersebut.</i>

Readiness to Supply Declaration

Bagian D: Logistik

Kapasitas transportasi surplus beserta detail pengaturannya:

Rincian mengenai kemampuan organisasi Anda untuk mengangkut surplus secara langsung atau melalui pihak ketiga yang mematuhi persyaratan keamanan dan kebersihan pangan. Jika tidak dapat mengangkut surplus, silakan tulis "hanya untuk diambil".

Hari dan waktu pengumpulan/pengiriman yang sesuai:

Rincian hari dan waktu pengambilan atau pengiriman yang sesuai atau diutamakan.

Bagian E: Tinjau, pantau, ukur

Rencana komunikasi

Jelaskan bagaimana Anda dapat melakukan tinjauan, pelaporan, dan pengukuran guna mengidentifikasi perbaikan. Sangat penting untuk dipahami bahwa jika Anda berniat bekerja sama dengan organisasi redistribusi, mereka perlu memiliki ruang untuk menyampaikan kekhawatiran dan masalah secara aman tanpa merasa terancam atau terbuka secara berlebihan. Membangun hubungan yang kuat, baik secara internal maupun dengan organisasi mitra, merupakan kunci keberhasilan dalam redistribusi pangan.

Tabel 2. Pernyataan Kesiapan Menerima dari Organisasi Redistribusi Pangan

Pernyataan Kesiapan Menerima	
Bagian A: Detail Kontak	
Nama organisasi penerima kelebihan makanan:	Nama terdaftar lengkap organisasi Anda
Nomor Registrasi Lembaga Amal: <u>diperkuat/diganti dengan Akta Pendirian dan NPWP</u>	Nomor registrasi lembaga amal atau bentuk pengakuan status “nirlaba” dari penerima. Jika Akta Pendirian tidak ada, dapat disampaikan dokumen legal lainnya, seperti SK dari organisasi induk.
Kontak utama dan rincian kontak:	Nama, jabatan, nomor kontak, dan alamat email
Alamat organisasi:	Cantumkan informasi akses utama, misalnya Pintu Masuk Selatan. Jika Anda adalah organisasi redistribusi nasional, maka Anda harus mencantumkan alamat kantor pusat di sini dan lokasi lain pada kolom ‘Jumlah depot penerima secara nasional dan lokasi’.
Jumlah dan lokasi depot penerima (lokal atau nasional):	Hanya berlaku untuk organisasi amal atau komersial dengan beberapa depot. Harap cantumkan lokasi depot berdasarkan provinsi/kabupaten.
Jumlah mitra lembaga amal yang menerima pasokan kelebihan makanan (jika ada):	Hanya berlaku untuk lembaga amal yang bekerja sama dengan lembaga amal redistribusi ‘garis depan’.
Bagian B: Jenis kelebihan makanan yang dapat diterima	
Pernyataan kemampuan untuk menangani, menyimpan, dan mendistribusikan ulang berbagai jenis makanan:	Daftar jenis produk makanan dan suhu makanan yang dapat Anda tangani, simpan, dan redistribusi sebagai kelebihan makanan, termasuk kemampuan untuk menerima dan menangani kelebihan makanan beku. Jika setiap depot/lokasi memiliki kemampuan yang berbeda, harap jelaskan secara spesifik.
Kemampuan untuk menangani produk ‘non customer-ready’ (termasuk penambahan label tambahan/overlabelling):	Kemampuan untuk menangani produk ‘non customer-ready’, bahan surplus, dan produk lepas dalam kemasan besar; termasuk kemampuan untuk mengemas ulang/kemasan besar, kemampuan suhu dan penyimpanan. Ini juga mencakup kemampuan untuk menambahkan label tambahan (over-label) pada produk, misalnya produk dengan label asing yang awalnya ditujukan untuk pasar luar negeri.
Responsiveness terhadap produk dengan masa simpan pendek:	Kemampuan untuk merespons produk dengan masa simpan pendek; hal ini mungkin terkait dengan cakupan geografis, kemampuan pengambilan, hari operasional, dan skala operasi.
Persyaratan waktu tenggang minimum setelah pemberitahuan kelebihan makanan:	Nyatakan persyaratan waktu tenggang minimum Anda: hal ini mungkin terkait dengan cakupan geografis, kemampuan pengambilan, hari operasional, dan skala operasi.

Pernyataan Kesiapan Menerima

Skala operasi:

Pernyataan tentang jumlah maksimum dan minimum dari setiap jenis produk makanan serta suhu yang dapat Anda terima, dan di lokasi mana saja.

Bagian C: Pemenuhan persyaratan

Pelatihan keamanan dan kebersihan makanan:

Rincian pelatihan keamanan dan kebersihan makanan internal serta tingkat pencapaian, termasuk bukti yang tersedia.

Proses audit internal (wajib) – opsi: MONEV, inspeksi mandiri bit.ly/InfoSMKPO /SOP

Pernyataan hasil audit internal dan SOP mengenai Keamanan Pangan. Rincian proses audit internal, termasuk bukti yang tersedia dapat disampaikan karena dokumen ini dapat menjadi dasar penilaian perusahaan pendonor dalam penentuan mitra redistribusi.

Kemampuan untuk menyediakan bukti keterlacakan (wajib):

Rincian kemampuan untuk menyediakan bukti keterlacakan.

Pemeriksaan mendadak atau audit terhadap penyedia (jika tersedia):

Rincian pemeriksaan mendadak (spot check) atau audit yang diperlukan terhadap penyedia.

Bagian D: Logistik

Kemampuan untuk mengambil kelebihan makanan dari penyedia termasuk lokasi geografisnya:

Apakah Anda mampu melakukan pengambilan dari penyedia, termasuk cakupan geografis operasional dan variasi layanan yang ada.

Hari dan waktu pengiriman yang sesuai:

Nyatakan waktu dan hari operasional pengambilan. Jika Anda tidak dapat melakukan pengambilan, sebutkan waktu dan hari yang cocok untuk pengantaran kelebihan makanan. Harap cantumkan berdasarkan lokasi jika ada variasi dalam layanan.

Pengaturan cadangan jika tidak dapat mengambil/ menerima kelebihan makanan dari penyedia:

Pengaturan cadangan jika tidak dapat mengambil/menerima kelebihan makanan pada waktu tertentu guna mencegah terjadinya pemborosan.

Pengaturan jalur pembuangan limbah untuk kelebihan makanan yang tidak digunakan dan biaya yang dikenakan:

Silakan jelaskan jalur pembuangan limbah untuk kelebihan makanan yang tidak digunakan, biaya yang dikenakan, dan dalam kondisi apa biaya tersebut akan dibebankan kembali kepada penyedia.

Bagian E: Tinjau, pantau, dan ukur

Rencana komunikasi:

Jelaskan bagaimana Anda dapat mengidentifikasi perbaikan dengan organisasi mitra Anda.

Kemampuan untuk mengukur/menquantifikasi makanan donasi yang diterima:

Silakan berikan pernyataan apakah Anda dapat melaporkan jumlah makanan yang diterima dari setiap penyedia individu, termasuk informasi seperti berapa banyak makanan yang disediakan sebagai hasilnya.

Pernyataan Kesiapan Menerima

Bagian F: Pernyataan tentang bagaimana kelebihan makanan digunakan:

Pernyataan tentang bagaimana kelebihan makanan digunakan:

Jika Anda adalah lembaga amal garis depan yang menggunakan kelebihan makanan, pernyataan mengenai penggunaan makanan donasi: misalnya makanan yang disiapkan di dapur yang dijalankan oleh lembaga amal, donasi langsung kepada mereka yang membutuhkan, atau kombinasi keduanya. Jika organisasi Anda adalah lembaga amal nasional yang bekerja sama dengan lembaga amal garis depan, berikan ringkasan mitra amal yang ada dan bagaimana mereka dipilih.

Pernyataan ini juga harus mencakup kebijakan perlindungan merek yang saat ini diterapkan, memastikan bahwa produk tidak dijual atau dipertukarkan, serta status organisasi saat ini terkait dengan otorisasi tertulis dari supermarket/grosir sehingga produk dengan label sendiri ('Own Label') dapat disediakan tanpa harus menghilangkan kemasan atau menambahkan cetakan ulang.

Bagian G: Pengaturan pihak ketiga

Rincian penerima pihak ketiga dari kelebihan makanan yang disediakan oleh organisasi redistribusi:

Rincian jenis organisasi dan bagaimana mereka menggunakan kelebihan makanan.

Mekanisme untuk memastikan bahwa transfer ke pihak ketiga tetap memenuhi standar dan ketentuan yang disepakati:

Rincian prosedur audit atau pemeriksaan mendadak yang diterapkan pada lembaga amal garis depan pihak ketiga.

Ketentuan penggunaan kelebihan makanan oleh organisasi penerima:

Pernyataan mengenai ketentuan penggunaan kelebihan makanan oleh organisasi penerima atau pihak ketiga mana pun, seperti lembaga amal garis depan yang menggunakan makanan yang didistribusikan ulang.

Pernyataan tentang bagaimana hal ini ditinjau/diaudit oleh penerima:

Rincian pengaturan peninjauan/pengawasan untuk memastikan bahwa ketentuan penggunaan kelebihan makanan dipatuhi.

Bagian H: Dokumentasi

Dokumentasi transfer

Administrasi dan pencatatan, seperti: catatan transfer dan riwayat lengkap kondisi penyimpanan makanan, prosedur pelaporan kepada penyedia, termasuk jumlah dan penggunaan akhir makanan serta bagaimana penggunaan makanan dimaksimalkan dan limbah diminimalkan.

Table 3: Pengaturan Kemitraan Redistribusi

Tabel ini dapat digunakan sebagai sistem untuk pencocokan penilaian (matching score) antara pihak penyedia dan penerima.

[illegible]

Pengaturan Kemitraan Redistribusi

Bagian D: Memenuhi persyaratan

Rician pelatihan keamanan dan kebersihan makanan internal dan level yang dicapai	-	<i>Diisi sesuai Tabel 1</i>
Rincian proses audit internal	-	<i>Diisi sesuai Tabel 1</i>
Rincian kemampuan untuk memberikan bukti ketertelusuran	-	<i>Diisi sesuai Tabel 1</i>
Rincian dokumentasi internal yang berkaitan dengan pengelolaan bahaya dan kontrol keamanan makanan (misal: 'Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis'):	-	<i>Diisi sesuai Tabel 1</i>

Bagian E: Logistik

Pengaturan transportasi yang disepakati untuk surplus dan rincian pengaturan:	<i>Untuk disepakati di antara para pihak</i>	
Hari dan waktu pengambilan/pengiriman yang sesuai:	<i>Untuk disepakati di antara para pihak</i>	
Waktu tunggu pengambilan:	<i>Untuk disepakati di antara para pihak</i>	
Pengaturan cadangan jika penerima tidak dapat mengambil/menerima surplus:	<i>Untuk disepakati di antara para pihak</i>	
Kondisi tertentu/persyaratan khusus yang harus dipenuhi oleh organisasi penerima:	<i>Diisi oleh penyedia</i>	<i>Diisi oleh penerima</i>

Bagian F: Meninjau, memantau, dan mengukur

Mekanisme untuk memastikan bahwa semua pemangku kepentingan dapat memberikan umpan balik	<i>Diisi oleh penyedia</i>	<i>Diisi oleh penerima</i>
--	----------------------------	----------------------------

Bagian G: Pengaturan pihak ketiga

Pihak ketiga penerima surplus pangan: Mekanisme untuk memastikan bahwa transfer ke pihak ketiga tetap memenuhi standar dan ketentuan yang telah disepakati:	-	<i>Diisi oleh penerima</i>
Pernyataan tentang ketentuan penggunaan surplus makanan oleh organisasi penerima atau pihak ketiga, seperti badan amal garis depan yang menggunakan makanan yang didistribusikan kembali:	-	<i>Diisi oleh penerima</i>
Pernyataan tentang bagaimana hal ini ditinjau oleh penerima:	-	<i>Diisi oleh penerima</i>

Pengaturan Kemitraan Redistribusi

Bagian H: Dokumentasi

Dokumentasi transfer	<i>Dokumentasi yang disepakati untuk disediakan bersama dengan transfer surplus bagi penyedia.</i>	<i>Catatan yang disepakati untuk disimpan, persyaratan laporan kembali kepada penyedia (baik untuk tujuan internal maupun tujuan CSR yang lebih luas) bagi penerima.</i>
Tanggung jawab hukum untuk makanan dan titik di mana transfer ini dilakukan di antara para mitra	<i>Untuk disepakati oleh kedua belah pihak</i>	
Pengaturan mengenai ganti rugi penyedia atas klaim atas kehilangan atau kerusakan sehubungan dengan memasok surplus makanan kepada penerima	<i>Biasanya, pemasok/ penyedia surplus makanan mendapat ganti rugi atas klaim kehilangan atau kerusakan; hal ini perlu disepakati dan dipahami oleh semua pihak</i>	

Tabel 4. Jenis Pangan, Kategori Risiko, Kondisi Penyimpanan, Persyaratan Batas Kedaluwarsa, dan Tanda-Tanda Kerusakan

(Dikutip dari MODUL BIMBINGAN TEKNIS Pelaksanaan Gerakan Selamatkan Pangan untuk Pencegahan Food Waste, BAPANAS)

No	Jenis Pangan	Kategori Risiko Penanganan (Penyimpanan dan distribusi)	Kondisi Penyimpanan (Mengikuti petunjuk penyimpanan pada produk dari produsen)	Sisa Umur Simpan Minimal ketika Didonasikan (sebelum memasuki kedaluwarsa)	Tanda-tanda Kerusakan
1	Produk Susu dan Olahannya				
	Susu bubuk	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, (bocor, gembung, berkarat), warna dan aroma berubah
	Bubur susu	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	
	Puding bubuk	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	
	Premix es krim/pudding	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	
	Susu cair dan minuman susu UHT	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	
	Susu ESL (extended shelf life)	Tinggi	Suhu Dingin	1 (satu) Minggu	Kemasan primer rusak, (bocor, gembung, berkarat), warna dan aroma berubah
	Susu/krim/krim mer kental manis	Rendah	Suhu Ruang	1(satu) Bulan	Kemasan primer rusak, (bocor, gembung, berkarat), warna dan aroma berubah
	Aneka Keju	Rendah/Sedang	Suhu Ruang/Dingin	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah
	Susu cair dan minuman susu pasteurisasi	Tinggi	Suhu Dingin	1 (satu) Minggu	Kemasan primer rusak, (bocor, gembung, berkarat), warna dan aroma berubah
	Minuman susu fermentasi/ yogurt	Tinggi	Suhu Dingin	1 (satu) Minggu	Kemasan primer rusak, (bocor, gembung, berkarat), warna dan aroma berubah
	Yogurt Segar dan Thick Yogurt	Tinggi	Suhu Dingin (0-4 C)	1 Minggu	Kemasan primer rusak, (bocor, gembung, berkarat), warna dan aroma berubah
	Yogurt UHT	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, (bocor, gembung, berkarat), warna dan aroma berubah
	Puding siap konsumsi	Tinggi	Suhu Dingin	1 (satu) Minggu	Kemasan primer rusak, gembung, berlendir, aroma berubah

No	Jenis Pangan	Kategori Risiko Penanganan (Penyimpanan dan distribusi)	Kondisi Penyimpanan (Mengikuti petunjuk penyimpanan pada produk dari produsen)	Sisa Umur Simpan Minimal ketika Didonasikan (sebelum memasuki kedaluarsa)	Tanda-tanda Kerusakan
	Es susu/es krim siap konsumsi	Tinggi	Suhu Beku	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, meleleh, aroma berubah
2	Produk Lemak dan Minyak				
	Lemak dan minyak padat (seperti minyak samin, lemak rotti, margarin dan mentega)	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) bulan	Tengik, meleleh
	Minyak (seperti minyak goreng, minyak kelapa, minyak zaitun, minyak jagung)	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) bulan	Tengik
3	Produk Buah dan Sayur				
	Buah segar	Sedang	Suhu Ruang/Dingin	Sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	busuk, berjamur,
	Sayur segar	Sedang	Suhu Ruang/Dingin	Sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	busuk, warna berubah
	Umbi segar	Sedang	Suhu Ruang/Dingin	Sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	busuk, warna berubah, bertunas
	Buah dan sayur kering	Rendah	Suhu Ruang	Sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Berjamur, warna dan aroma berubah
	Santan bubuk	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, menggumpal, warna dan aroma berubah
	Santan cair UHT	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, gembung, menggumpal, warna dan aroma berubah
	Buah dan sayur olahan (buah dalam kemasan, jem, selai, buah bergula, puree buah, pasta, keripik)	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, gembung (kaleng), warna dan aroma berubah, berjamur
	Akar/umbi/ polong-polongan dalam kemasan	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah, berjamur
	Buah dan sayur beku (tidak melalui proses <i>re-thawing</i>)	Sedang	Suhu Beku	1 (satu) Bulan	busuk, warna berubah, berjamur

No	Jenis Pangan	Kategori Risiko Penanganan (Penyimpanan dan distribusi)	Kondisi Penyimpanan (Mengikuti petunjuk penyimpanan pada produk dari produsen)	Sisa Umur Simpan Minimal ketika Didonasikan (sebelum memasuki kedaluarsa)	Tanda-tanda Kerusakan
	Santan bubuk	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, menggumpal, warna dan aroma berubah
	Santan cair UHT	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, gembung, menggumpal, warna dan aroma berubah
	Buah dan sayur olahan (buah dalam kemasan, jem, selai, buah bergula, puree buah, pasta, keripik)	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, gembung (kaleng), warna dan aroma berubah, berjamur
	Akar/umbi/ polong-polongan dalam kemasan	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah, berjamur
	Buah dan sayur beku (tidak melalui proses re-thawing)	Sedang	Suhu Beku	1 (satu) Bulan	busuk, warna berubah, berjamur
4	Produk Kembang Gula/Permen dan Cokelat				
	Kakao bubuk/bubuk minuman kakao/cokelat/ kakao instan/cokelat instan/cokelat bubuk	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, menggumpal, warna dan aroma berubah, berjamur
	Aneka kembang gula/permen/ permen susu/marshmallow	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, meleleh, warna dan aroma berubah
	Cokelat hitam/hitam manis/cokelat susu/berperisa/ cokelat pasta/meses susu	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, meleleh, warna dan aroma berubah, berjamur
5	Produk Sereal				
	Sereal segar (beras, jagung, sorgum, oats, kedelai, granola)	Rendah	Suhu Ruang	Sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Berjamur, warna dan aroma berubah, berbubuk
	Nasi instan, bulgur, nasi jagung	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah

No	Jenis Pangan	Kategori Risiko Penanganan (Penyimpanan dan distribusi)	Kondisi Penyimpanan (Mengikuti petunjuk penyimpanan pada produk dari produsen)	Sisa Umur Simpan Minimal ketika Didonasikan (sebelum memasuki kedaluarsa)	Tanda-tanda Kerusakan
5	Produk Sereal				
	Sereal segar (beras, jagung, sorgum, oats, kedelai, granola)	Rendah	Suhu Ruang	Sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Berjamur, warna dan aroma berubah, berbubuk
	Nasi instan, bulgur, nasi jagung	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah
	Aneka Tepung: beras/beras ketan/jagung/kacang hijau/kacang merah/kedelai/ sorgum/mokat/umbi lainnya/tepung bumbu	Rendah	Suhu Ruang	1(satu) Bulan	Kemasan primer rusak, Berjamur, warna dan aroma berubah, menggumpal
	Pati sagu, singkong/tapioka	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, Berjamur, warna dan aroma berubah, menggumpal
	Keping jagung (corn flake), kerupuk matang	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, melempem, warna dan aroma berubah
	Oatmeal, sereal siap santap, serbuk minuman sereal	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, menggumpal, warna dan aroma berubah
	Mi basah mentah	Sedang	Suhu Dingin	Sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Busuk, warna dan aroma berubah
	Produk mi (mi kering, kwetiau kering, sohun/bihun, pasta instan, makaroni instan, mie instan)	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, melempem, warna dan aroma berubah, berjamur
	Tahu segar	Sedang	Suhu Dingin	Sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Busuk, warna dan aroma berubah
6	Produk Bakeri				
	Aneka roti, bolu, keik, brownies	Rendah	Suhu Ruang/Dingin	Sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah, berjamur
	Tepung panir/tepung roti /bread crumb	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah, berjamur
	Biskuit/krekers/ wafer/egg roll /crepes	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah, berjamur

No	Jenis Pangan	Kategori Risiko Penanganan (Penyimpanan dan distribusi)	Kondisi Penyimpanan (Mengikuti petunjuk penyimpanan pada produk dari produsen)	Sisa Umur Simpan Minimal ketika didonasikan (sebelum memasuki kedaluarsa)	Tanda-tanda Kerusakan
	Kukis/nastar/kastengel	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan/ sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah, berjamur
7	Produk Daging dan Unggas				
	Karkas sapi/kerbau /kambing/domba /ayam	Tinggi	Suhu Beku	1 (satu) Bulan/ sepanjang tidak	Kemasan primer rusak, busuk, warna dan
				ada tanda-tanda kerusakan	aroma berubah, tengik, berlendir
	Jeroan	Tinggi	Suhu Beku	1 (satu) Bulan/ sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Kemasan primer rusak, busuk, warna dan aroma berubah, tengik, berlendir
	Daging/unggas beku	Tinggi	Suhu Beku	1 (satu) Bulan/ sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Kemasan primer rusak, busuk, warna dan aroma berubah, tengik, berlendir
	Sosis mentah	Tinggi	Suhu Beku	1 (satu) Bulan/ sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Kemasan primer rusak, busuk, warna dan aroma berubah, tengik, berlendir
	Daging asap	Tinggi	Suhu Dingin	2 (dua) Minggu/ sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Kemasan primer rusak, busuk, warna dan aroma berubah, tengik, berlendir
	Daging dalam kaleng/kornet	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, gembung, penyok, warna dan aroma berubah
	Abon daging	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah, berjamur, tengik
	Kerupuk kulit/rambak /keripik paru/dendeng kering (mentah)	Rendah	Suhu Ruang	2 (dua) Minggu	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah, berjamur
	Sosis/bakso/rolade/ nugget daging/ayam	Tinggi	Suhu Dingin/Beku	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, busuk, warna dan aroma berubah, berlendir
	Sosis siap konsumsi	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, busuk, warna dan aroma berubah, berlendir
8	Produk Ikan dan olahannya (termasuk moluska, krustasea dan ekinodermata)				
	Aneka Ikan Segar	Tinggi	Suhu Dingin/Beku	1 (satu) Bulan/ sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Kemasan primer rusak, busuk, warna dan aroma berubah, berlendir
	Aneka olahan ikan	Tinggi	Suhu Dingin/Beku	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, busuk, warna dan aroma berubah, berlendir

No	Jenis Pangan	Kategori Risiko Penanganan (Penyimpanan dan distribusi)	Kondisi Penyimpanan (Mengikuti petunjuk penyimpanan pada produk dari produsen)	Sisa Umur Simpan Minimal ketika Didonasikan (sebelum memasuki kedaluarsa)	Tanda-tanda Kerusakan
	Abon ikan/rendang ikan (kering)	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah, berjamur, tengik
	Aneka keripik ikan/belut/belut kering	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, melempem, warna dan aroma berubah
	Ikan asap/ikan asin kering/ikan kering	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan/ sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah, berjamur, tengik
	Terasi udang	Rendah	Suhu Ruang	2 (dua) Minggu	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah, berjamur,
	Pasta ikan	Sedang	Suhu Dingin	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah, berjamur,
	Tepung ikan	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, Berjamur, warna dan aroma berubah
	Ikan/olahan dalam kaleng	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, gembung, penyok, warna dan aroma berubah
9	Produk Telur dan Olahannya				
	Telur segar	Rendah	Suhu Ruang	Sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Retak, Busuk, warna dan aroma berubah, mengapung di air
	Telur beku	Tinggi	Suhu Beku	1 (satu) Bulan/ sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Kemasan primer rusak, busuk, warna dan aroma berubah, berlendir
	Tepung telur	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, berjamur, menggumpal, warna dan aroma berubah
	Rendang telur	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, Berjamur, warna dan aroma berubah, tengik
	Telur asin mentah	Rendah	Suhu Ruang	Sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Retak, Busuk, warna dan aroma berubah, mengapung di air
	Selai kaya	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, berjamur, warna dan aroma berubah
10	Produk Gula dan Pemanis, termasuk Madu				
	Gula serbuk (icing sugar)	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Minggu/ sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Meleleh, ada semut dalam jumlah banyak,
	Gula cair	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Minggu/ sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Kemasan primer rusak, berubah warna, bau, rasa

No	Jenis Pangan	Kategori Risiko Penanganan (Penyimpanan dan distribusi)	Kondisi Penyimpanan (Mengikuti petunjuk penyimpanan pada produk dari produsen)	Sisa Umur Simpan Minimal ketika Didonasikan (sebelum memasuki kedaluarsa)	Tanda-tanda Kerusakan
	Gula kristal putih atau gula pasir/ gula semut / gula batu	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Minggu	Meleleh, berubah warna, ada semut dalam jumlah banyak,
	Gula merah tebu/saka/gula aren	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Minggu	Kemasan primer rusak, meleleh
	Madu	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan, sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Kemasan primer rusak, mengkristal
	Madu Serbuk	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, menggumpal, warna dan aroma berubah
	Pemanis buatan	Rendah	Suhu Ruang	2 (dua) Minggu	Kemasan primer rusak,
11	Produk Bumbu Dapur dan Rempah				
	Garam dan rempah kering (utuh dan bubuk)	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Minggu/ sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah, berjamur
	Bumbu masak instan	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Minggu/ sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah, berjamur
	Kondimen (kecap, saus tiram, saus teriyaki, dll)	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah, berjamur
	Ragi	Rendah	Suhu Ruang/dingin	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah, lengket
12	Produk Minuman				
	Air Minum dalam kemasan	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak
	Sari buah/ sari sayur/sari kacang-kacangan (UHT)	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, (penyok (kaleng), bocor, gembung, berkarat), warna dan aroma berubah
	Sari buah/nektar buah/sari sayur/sari kacang-kacangan (Pasteurisasi)	Tinggi	Suhu Dingin	1 (satu) Minggu	Kemasan primer rusak, (penyok (kaleng), bocor, gembung, berkarat), warna dan aroma berubah

No	Jenis Pangan	Kategori Risiko Penanganan (Penyimpanan dan distribusi)	Kondisi Penyimpanan (Mengikuti petunjuk penyimpanan pada produk dari produsen)	Sisa Umur Simpan Minimal ketika Didonasikan (sebelum memasuki kedaluarsa)	Tanda-tanda Kerusakan
	Minuman siap konsumsi (<i>soft drink</i>), tidak termasuk susu	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, gembung, warna dan aroma berubah
	Minuman serbuk	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, berjamur, menggumpal, warna dan aroma berubah
	Aneka sirup	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, warna dan aroma berubah
13	Makanan Ringan Siap Santap (aneka keripik, kerupuk, rempeyek, dan lain-lain)	Rendah	Suhu Ruang	1 (satu) Bulan	Kemasan primer rusak, tengik, melempem, warna dan aroma berubah
14	Pangan Siap Saji	Tinggi	- Prioritas segera disalurkan - Suhu ruang tidak boleh lebih dari 4 (empat) jam setelah dimasak - Suhu dingin tidak lebih dari 2 (dua) hari - Suhu beku	Sepanjang tidak ada tanda-tanda kerusakan	Kemasan primer rusak, basi, berjamur, warna dan aroma berubah
	- Sumber karbohidrat - Buah (contoh: sop buah) - Protein - Sayur		-		

Catatan Jenis Suhu:

(Referensi: CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR PRECOOKED AND COOKED FOODS IN MASS CATERING, Codex Alimentari)

- Suhu ruang
- Suhu dingin (0-4 C)
- Suhu beku (-18 C ke bawah)