



Laboratorium Pengujian Kemasan Pangan Nusantara (fiktif)

Laboratorium penguji kemasan pangan · Nomor akreditasi: LP-0000-IDN (fiktif) · Jl. Contoh Raya No. 1, Tangerang Selatan

DOKUMEN CONTOH — DATA FIKTIF

LAPORAN HASIL UJI KEMASAN PANGAN

Nomor laporan: LPKN/LHU/2026/09/0417 · Tanggal terbit: 30 September 2026

1. Identitas pemohon & sampel

Pemohon	Tim Pinara — Unit Riset & Inovasi	Bahan	100% pelepah pinang, tanpa lem & lapisan plastik
Lokasi produksi	Workshop Pinara, Muaro Jambi, Jambi		
Penanggung jawab	Andi Pratama (ketua tim)	Penggunaan	Kontak pangan panas, berminyak, berkuah
Produk	Pinara — piring pelepah pinang	Terima sampel	A: 1 Jul 2026 · B: 1 Sep 2026
Tipe / prototipe	Pinara Hot-Press Seri P-10	Periode uji	1 Juli – 29 September 2026

Daftar kode sampel

Kode sampel	Ukuran / bentuk	Batch produksi	Jumlah	Digunakan untuk
PNR-P10-A01 s.d. A20	Piring bulat 10 inci (25 cm)	A — 26 Juni 2026	20 pcs	Penyimpanan 90 hari (RH 75%)
PNR-P10-A21 s.d. A26	Piring bulat 10 inci (25 cm)	A — 26 Juni 2026	6 pcs	Uji kompos rumah
PNR-P10-B01 s.d. B06	Piring bulat 10 inci (25 cm)	B — 28 Agustus 2026	6 pcs	Migrasi total (2 simulasi × 3 ulangan)
PNR-P10-B07 s.d. B16	Piring bulat 10 inci (25 cm)	B — 28 Agustus 2026	10 pcs	Uji minyak panas 90°C
PNR-P10-B17 s.d. B21	Piring bulat 10 inci (25 cm)	B — 28 Agustus 2026	5 pcs	Uji microwave 800 W
PNR-P10-B22 s.d. B26	Piring bulat 10 inci (25 cm)	B — 28 Agustus 2026	5 pcs	Kadar air, dimensi, berat

2. Ringkasan hasil

Parameter	Hasil	Persyaratan / acuan	Status
Migrasi total — simulasi asam asetat 3%	3,2 mg/dm ²	≤ 10 mg/dm ² (Peraturan BPOM No. 20 Tahun 2019)	MEMENUHI
Migrasi total — simulasi n-heptana	4,1 mg/dm ²	≤ 10 mg/dm ² (Peraturan BPOM No. 20 Tahun 2019)	MEMENUHI
Ketahanan minyak panas 90°C, 30 menit	0 dari 10 rembes	Tidak rembes, tidak berubah bentuk	MEMENUHI
Ketahanan microwave 800 W, 2 menit	0 dari 5 rusak	Tidak retak, hangus, atau memercik api	MEMENUHI
Kadar air produk jadi	7,8%	< 10% (spesifikasi pemohon)	MEMENUHI
Penyimpanan 90 hari, RH 75%	0 dari 20 berjamur	Tidak tumbuh jamur secara visual	MEMENUHI
Penguraian di kompos rumah	> 90% dalam 58 hari	Terurai > 90% (acuan internal uji kompos rumah)	MEMENUHI

MEMENUHI SYARAT

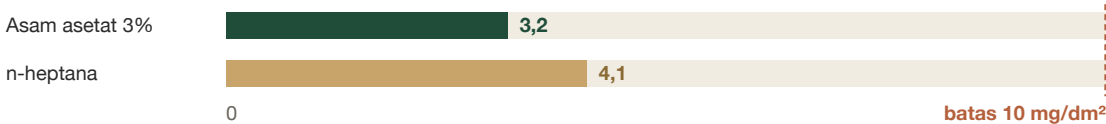
Seluruh parameter yang diuji memenuhi persyaratan kemasan pangan kontak langsung menurut Peraturan BPOM No. 20 Tahun 2019 tentang Kemasan Pangan. Rincian metode & data per sampel di halaman 2–3.

3. Metode & hasil rinci

3.1 Migrasi total

Metode: imersi satu sisi sesuai instruksi kerja LPKN-IK-07 (fiktif), mengacu pada Peraturan BPOM No. 20 Tahun 2019. Luas kontak 2 dm² per sampel; residu ditetapkan secara gravimetri. Ketidakpastian pengukuran ±0,3 mg/dm².

Simulan	Kondisi kontak	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-rata	Batas
Asam asetat 3% (b/v)	70°C, 2 jam	3,0	3,3	3,3	3,2 mg/dm ²	10 mg/dm ²
n-heptana	38°C, 30 menit	4,0	4,3	4,0	4,1 mg/dm ²	10 mg/dm ²



3.2 Ketahanan minyak panas

Minyak goreng sawit 50 ml dipanaskan hingga 90°C lalu dituang ke tengah piring; piring diletakkan di atas kertas saring putih selama 30 menit. Diamati rembesan pada kertas saring, pelunakan, dan perubahan bentuk.

Kode sampel	Suhu awal minyak	Durasi	Rembes ke kertas saring	Perubahan bentuk
PNR-P10-B07 s.d. B16 (10 pcs)	90°C	30 menit	0 dari 10	Tidak ada; permukaan tetap kaku

3.3 Ketahanan microwave

Sampel diisi 150 g nasi dengan kuah, dipanaskan dalam microwave 800 W selama 2 menit. Diamati retak, hangus, percikan api, dan bau.

Kode sampel	Daya & durasi	Retak / hangus	Percikan api	Catatan
PNR-P10-B17 s.d. B21 (5 pcs)	800 W, 2 menit	0 dari 5	Tidak ada	Piring hangat saat dipegang, tidak melunak

3.4 Kadar air, dimensi & berat

Parameter	Metode	Hasil (n = 5)	Spesifikasi pemohon
Kadar air	Gravimetri, oven 105°C hingga bobot tetap	7,8%	< 10%
Diameter	Jangka sorong	25,0 cm (10 inci)	25 cm ± 0,3 cm
Ketebalan	Mikrometer, 5 titik per sampel	1,8 – 2,2 mm	1,8 – 2,2 mm
Berat	Timbangan analitik	± 28 g	26 – 30 g

3.5 Penyimpanan 90 hari

20 sampel dalam kemasan shrink berisi silica gel disimpan di ruang terkondisi RH 75% dan suhu 28–30°C selama 90 hari (1 Juli – 29 September 2026). Pengamatan visual jamur dilakukan pada hari ke-30, 60, dan 90.

Pengamatan	Hari ke-30	Hari ke-60	Hari ke-90
Sampel berjamur (dari 20)	0	0	0
Bau apek / perubahan warna	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada

3.6 Penguraian di kompos rumah

6 sampel dipotong 5 × 5 cm dan dibenamkan dalam komposter rumah tangga (25–30°C, kelembapan terjaga). Sisa bahan disaring dan ditimbang secara berkala.

Hari ke-	14	28	42	58	Catatan
Bahan terurai (rata-rata)	22%	51%	78%	> 90%	Secara visual hilang seluruhnya ± 58–60 hari

4. Kesimpulan

MEMENUHI SYARAT

Sampel **Pinara Hot-Press Seri P-10** (piring bulat 10 inci) memenuhi batas migrasi total ≤ 10 mg/dm² untuk kedua simulan, tahan minyak panas 90°C selama 30 menit tanpa rembes, tahan microwave 800 W selama 2 menit, berkadar air 7,8% (< 10%), tidak berjamur setelah 90 hari pada RH 75%, dan terurai > 90% dalam 58 hari di kompos rumah. Hasil ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji.

Catatan

- Laporan ini tidak boleh digandakan sebagian tanpa persetujuan tertulis laboratorium.
- Ukuran lain (piring 8 inci, piring persegi 6 inci, mangkuk 500 ml) dibuat dari bahan dan proses yang sama; pengujian terpisah dianjurkan sebelum klaim per ukuran.
- Seluruh nama, nomor, dan angka dalam dokumen ini fiktif dan dibuat untuk keperluan demonstrasi.

Diperiksa oleh,
Analisis Penguji

[tanda tangan — tidak tersedia pada dokumen contoh]

Nama: _____

Disahkan oleh,
Manajer Teknis, Laboratorium Pengujian Kemasan Pangan Nusantara (fiktif)

[cap & tanda tangan — tidak tersedia]

Nama: _____