



SALINAN

## **BUPATI SITUBONDO**

### **PERATURAN BUPATI SITUBONDO NOMOR 38 TAHUN 2012**

#### **TENTANG**

#### **PEDOMAN PENERBITAN SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA DAN SERTIFIKAT LAIK HYGIENE SANITASI JASABOGA, DEPOT AIRMINUM SERTA RESTORAN/ RUMAH MAKAN**

**DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA**

**BUPATI SITUBONDO,**

**Menimbang** : bahwa dalam rangka menjamin keamanan, mutu, dan gizi pangan agar masyarakat dapat terhindar dari gangguan kesehatan serta sebagai pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, dipandang perlu menetapkan Peraturan Bupati tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga, Depot Air Minum serta Restoran/ Rumah Makan.

**Mengingat** : 1. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3656);

2. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);

3. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 125, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4437) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2008 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 59, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4844);

4. Undang-Undang Nomor 25 Tahun 2009 tentang Pelayanan Publik (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 112, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5038);

5. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
6. Peraturan Pemerintah Nomor 40 Tahun 1991 tentang Penanggulangan Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1991 Nomor 49, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3447);
7. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3867);
8. 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);
9. Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintahan antara Pemerintah, Pemerintahan Daerah Provinsi, dan Pemerintahan Daerah Kabupaten/Kota (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2007 Nomor 82, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4737);
10. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 329/Menkes/Per/XII/1976 tentang Produksi dan Peredaran Makanan;
11. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 304/Menkes/Per/V/1980 tentang Rumah Makan dan Restoran;
12. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 61 Tahun 1991 tentang Persyaratan Kesehatan Kolam Renang dan Permandian Umum.
13. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/Menkes/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan;
14. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 02912/B/SK/IX/1986 tentang Penyuluhan Bagi Perusahaan Makanan Industri Rumah Tangga;
15. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 04/Menkes/SK./I/2002 tentang Laboratorium Kesehatan Swasta;
16. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga;
17. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MENKES/SK/VII/ 2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan;
18. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran;

19. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 469);
20. Peraturan Daerah Kabupaten Situbondo Nomor 2 Tahun 2008 tentang Urusan Pemerintah Daerah Kabupaten Situbondo (Lembaran Daerah Kabupaten Situbondo Tahun 2008 Nomor 2);
21. Peraturan Daerah Kabupaten Situbondo Nomor 3 Tahun 2008 tentang Susunan Organisasi dan Tata Kerja Dinas Daerah Kabupaten Situbondo (Lembaran Daerah Kabupaten Situbondo Tahun 2008 Nomor 3).

**MEMUTUSKAN:**

**Menetapkan : PERATURAN BUPATI TENTANG PEDOMAN PENERBITAN SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA DAN SERTIFIKAT LAIK HYGIENE SANITASI JASABOGA, DEPOT AIR MINUM SERTA RESTORAN/ RUMAH MAKAN.**

**BAB I**

**KETENTUAN UMUM**

**Pasal 1**

Dalam Peraturan Bupati ini yang dimaksud dengan :

1. Daerah adalah Kabupaten Situbondo.
2. Pemerintah Daerah adalah Pemerintah Kabupaten Situbondo.
3. Bupati adalah Bupati Situbondo.
4. Dinas Kesehatan adalah Dinas Kesehatan Kabupaten Situbondo.
5. Kepala Dinas Kesehatan adalah Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Situbondo.
6. Pejabat yang ditunjuk adalah Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Situbondo.
7. Pengusaha adalah orang atau badan hukum baik badan-badan atau yayasan yang menyelenggarakan kegiatan penjualan makanan dan minuman.
8. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

9. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.
10. Industri Rumah Tangga Pangan, yang selanjutnya disebut IRTP adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis.
11. Pangan Produksi IRTP adalah pangan olahan hasil produksi Industri Rumah Tangga Pangan yang diedarkan dalam kemasan eceran dan berlabel.
12. Label Pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan.
13. Produksi Pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan.
14. Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga, yang selanjutnya disingkat CPPB-IRT adalah cara produksi yang memperhatikan aspek keamanan pangan bagi IRTP untuk memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak dikonsumsi.
15. Jasaboga adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan. dan terdiri dari golongan A1, A2, A3, B dan C.
16. Pengolahan adalah kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan dan pewadahan.
17. Bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong.
18. Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.
19. Persyaratan hygiene sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis kesehatan yang ditetapkan terhadap produk jasaboga dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika.
20. Makanan jadi adalah makanan yang telah diolah jasaboga yang langsung disajikan.
21. Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah pengrajin makanan ditempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan Jasa boga, Rumah Makan/Restoran dan/atau Hotel.

22. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.
23. Pengujian adalah pemeriksaan dan analisa yang dilakukan di laboratorium terhadap contoh-contoh makanan, minuman dan spesimen lainnya.
24. Air minum adalah air yang melalui proses pengolahan atau tanpa proses pengolahan yang memenuhi syarat kesehatan dan dapat langsung diminum.
25. Depot air minum, yang selanjutnya disingkat DAM adalah usaha industri yang melakukan proses pengolahan air baku menjadi air minum dan menjual langsung kepada konsumen.
26. Pengolahan air minum isi ulang adalah suatu kegiatan untuk mengelola air baku/air bersih menjadi air minum dengan melalui proses yang sesuai dengan standart kesehatan.
27. Sampel air adalah air yang diambil sebagai contoh yang digunakan untuk keperluan pemeriksaan laboratorium.
28. Rumah makan adalah tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya.
29. Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.
30. Laik sehat adalah kondisi tempat-tempat umum dan tempat pengolahan makanan yang telah memenuhi persyaratan kesehatan.
31. Pengawas Pangan Kabupaten (*District Food Inspector/DFI*) adalah pegawai negeri sipil yang mempunyai kompetensi sesuai dengan bidangnya dalam produksi pangan dan diberi tugas oleh Kepala Dinas Kesehatan untuk melakukan pemeriksaan / penilaian tempat pengolahan pangan serta pengawasan keamanan pangan.
32. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, yang selanjutnya disingkat SPP-IRT, adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh Kepala Dinas Kesehatan terhadap pangan produksi IRT di wilayah kerjanya beserta tempat produksinya yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT dalam rangka peredaran Pangan Produksi IRT.
33. Nomor P-IRT adalah nomor pangan IRT yang menjadi bagian tidak terpisahkan dari SPP-IRT dan wajib dicantumkan pada label pangan IRT yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT.

34. Sertifikat sehat pangan adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh Dinas Kesehatan yang menyatakan bahwa pangan beserta tempat produksinya telah memenuhi kriteria tertentu dalam standar mutu yang bersangkutan.
35. Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi (SLHS) adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh Dinas Kesehatan yang menyatakan bahwa makanan atau minuman tersebut telah memenuhi kriteria tertentu dalam standar mutu pangan yang bersangkutan.

## **BAB II**

### **KEBIJAKAN UMUM**

#### **Pasal 2**

- (1) Setiap produk pangan termasuk pangan olahan, makanan jadi dan makanan jajanan yang beredar di wilayah administratif Pemerintah Kabupaten Situbondo wajib diolah dengan cara produksi pangan yang baik sehingga memenuhi jaminan keamanan, mutu dan gizi pangan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (2) Jaminan keamanan, mutu dan gizi pangan sebagaimana tersebut pada ayat (1) diwujudkan dengan kepemilikan Sertifikat Sehat Pangan yang terdiri dari :
  - a. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT); dan
  - b. Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi (SLHS).

## **BAB III**

### **SERTIFIKAT SEHAT PANGAN**

#### **Bagian Kesatu**

#### **Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)**

#### **Pasal 3**

- (1) SPP-IRT diberikan oleh Bupati dan/atau Pejabat yang ditunjuk.
- (2) SPP-IRT sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diberikan setelah memenuhi persyaratan kesehatan dan mengacu pada Pedoman Pemberian SPP-IRT.
- (3) Persyaratan kesehatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus dibuktikan dengan:
  - a. Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan;
  - b. Hasil Rekomendasi Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan;

- c. Hasil pemeriksaan laboratorium milik Pemerintah Daerah dan/atau laboratorium swasta yang telah terakreditasi.

#### **Pasal 4**

Untuk memperoleh SPP-IRT pengusaha harus mengajukan permohonan kepada Kepala Dinas Kesehatan dengan melampirkan persyaratan sebagai berikut:

- a. Fotokopi KTP pengusaha yang masih berlaku sebanyak 2 (dua) lembar;
- b. Pas foto terbaru ukuran 3 x 4 cm sebanyak 2 (dua) lembar;
- c. Contoh label produk yang meliputi nama dagang, nama produsen dan alamat, ukuran berat bersih, keterangan daluarsa, kode produksi, komposisi, nomor IRT.
- d. Contoh produk secukupnya;
- e. Stempel perusahaan;
- f. Komposisi serta prosentasenya dari makanan atau minuman;
- g. Fotokopi Sertifikat Penyuluhan keamanan pangan sebanyak 1 (satu) lembar;
- h. Hasil pemeriksaan laboratorium tentang kadar mikrobiologi dan/atau kimia dari pangan yang diajukan;
- i. Foto copy sertifikat kursus hygiene sanitasi pangan bagi penjamah pangan minimal 1 (satu) orang penjamah pangan.

#### **Bagian Kedua**

#### **Pemberian Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi (SLHS)**

#### **Pasal 5**

Untuk memperoleh SLHS pengusaha harus mengajukan permohonan kepada Kepala Dinas Kesehatan dengan melampirkan persyaratan sebagai berikut:

- a. Fotokopi KTP pengusaha yang masih berlaku sebanyak 2 (dua) lembar;
- b. Pas foto terbaru ukuran 3 x 4 cm sebanyak 2 (dua) lembar;
- c. Denah bangunan tempat usaha termasuk dapur dan gudang;
- d. Stempel perusahaan;
- e. Fotokopi Sertifikat Penyuluhan sebanyak 1 (satu) lembar;
- f. Khusus depot air minum harus melampirkan hasil pemeriksaan mikrobiologi dan kimia dari sampel air minum;

- g. Khusus Restoran/ Rumah Makan harus disertai dengan:
- 1) Surat penunjukan penanggungjawab;
  - 2) Fotocopy ijazah/sertifikat tenaga sanitasi yang memiliki pengetahuan hygiene sanitasi makanan;
  - 3) Fotocopy sertifikat kursus hygiene sanitasi Makanan bagi pengusaha;
  - 4) Fotocopy sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan minimal 1 (satu) orang penjamah makanan.

#### **BAB IV**

#### **MASA BERLAKU DAN PERPANJANGAN**

##### **Pasal 6**

- (1) SPP-IRT berlaku selama 5 (lima) tahun dan dapat diperpanjang sepanjang memenuhi persyaratan.
- (2) SLHS Sementara berlaku selama 6 (enam) bulan dan dapat diperpanjang paling banyak 2 (dua) kali dan SLHS Tetap berlaku selama 3 (tiga) tahun dan dapat diperbaharui atau menjadi batal bilamana terjadi pergantian pemilik, pindah lokasi/ alamat, tutup dan atau menyebabkan terjadinya keracunan makan/wabah.

##### **Pasal 7**

- (1) Bagi SPP-IRT dan/ atau SLHS yang telah berakhir masa berlakunya maka terhadap produk pangan yang dihasilkan dilarang untuk diedarkan.
- (2) Apabila pengusaha tetap mengedarkan produk pangannya, sedangkan masa berlakunya SPP-IRT dan/ atau SLHS telah berakhir, maka pengusaha tersebut dapat dikenakan sanksi oleh Pemerintah Daerah melalui Kepala Dinas Kesehatan.
- (3) Kepala Dinas Kesehatan dapat mengambil tindakan administratif berupa teguran lisan, teguran tertulis, sampai dengan pencabutan sertifikat sehat pangan.

#### **BAB VI**

#### **PENILAIAN DAN PEMERIKSAAN**

##### **Pasal 8**

- (1) Penilaian dan pemeriksaan dilakukan di tempat IRTP dan/ atau tempat pengolahan pangan yang dilaksanakan oleh Tim DFI yang dibentuk oleh Dinas Kesehatan untuk memastikan kondisi hygiene sanitasinya.



- (2) Anggota Tim DFI paling sedikit berjumlah 3 (tiga) orang yang berasal dari bidang penyehatan lingkungan, makanan dan minuman.
- (3) Bilamana kondisi hygiene sanitasi tempat IRTP dan/ atau tempat pengolahan pangan telah memenuhi syarat kesehatan, maka dapat dilakukan proses penerbitan SPP-IRT dan/ atau SLHS dari produk pangan yang diusulkan tersebut.
- (4) Namun bilamana kondisi hygiene sanitasi tempat IRTP dan/ atau tempat pengolahan pangan belum memenuhi syarat kesehatan, maka Tim DFI akan memberikan saran kepada pengusaha untuk memperbaiki hal-hal yang belum memenuhi syarat kesehatan tersebut dan akan memeriksa ulang tempat IRTP dan/ atau tempat pengolahan pangan yang telah diperbaiki oleh pengusaha
- (5) Hal-hal yang dinilai/diperiksa pada tempat IRTP sebagaimana dimaksud pada ayat (3) meliputi :
  - a. lingkungan produksi;
  - b. bangunan dan fasilitas;
  - c. peralatan produksi;
  - d. suplai air;
  - e. fasilitas dan kegiatan hygiene sanitasi;
  - f. pengendalian hama;
  - g. kesehatan dan hygiene karyawan;
  - h. pengendalian proses;
  - i. label pangan;
  - j. penyimpanan;
  - k. manajemen pengawasan; pencatatan; dan
  - l. dokumentasi serta pelatihan karyawan.
- (6) Sedangkan untuk tempat pengolahan pangan yang dinilai/diperiksa sebagaimana dimaksud pada ayat (1) adalah sebagai berikut:
  - a. Jasa Boga, meliputi :
    - 1) perlindungan makanan;
    - 2) fasilitas sanitasi dasar;
    - 3) pengawasan serangga, tikus dan hewan lainnya;
    - 4) peralatan masak;
    - 5) kontruksi bangunan termasuk dapur dan gudang;
    - 6) pencahayaan dan ventilasi;
    - 7) kamar pakaian; dan
    - 8) manajemen sanitasi lainnya.

- b. Depot Air Minum, meliputi :
  - 1) sumber baku air;
  - 2) proses pengolahan air;
  - 3) tabung filter air termasuk mikro filter;
  - 4) peralatan pompa dan pipa penyalur air;
  - 5) peralatan sterilisasi/desinfeksi;
  - 6) pencucian botol (galon);
  - 7) pengisian botol (galon);
  - 8) hygiene karyawan (operator);
  - 9) kontrusksi bangunan;
  - 10) pengawasan tikus, lalat dan kecoa;
  - 11) pencahayaan serta ventilasi; dan
  - 12) manajemen sanitasi lainnya
- c. Rumah Makan/ Restoran, meliputi :
  - 1) lokasi dan kontruksi bangunan termasuk pembagian ruangan;
  - 2) sarana sanitasi dasar;
  - 3) hygiene sanitasi dapur termasuk tempat mencuci bahan makanan dan peralatan;
  - 4) ruang makan dan gudang bahan makanan;
  - 5) bahan makanan dan makanan jadi;
  - 6) pengolahan makanan;
  - 7) tempat penyimpanan makanan jadi;
  - 8) penyajian makanan;
  - 9) sanitasi peralatan masak dan peralatan makan;
  - 10) kemampuan dan personal hygiene karyawan;
  - 11) pencahayaan dan ventilasi;
  - 12) pencegahan tikus, kecoa dan serangga lainnya; dan
  - 13) manajemen sanitasi lainnya.

## **BAB VII**

### **PEMBIAYAAN SERTIFIKAT SEHAT PANGAN**

#### **Pasal 9**

- (1) Alokasi dana penerbitan SPP-IRT dan/ atau SLHS berasal dari Pemerintah Daerah.
- (2) Alokasi dana sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yang bersumber dari Pemerintah Daerah dipergunakan untuk pembelian alat tulis kantor (ATK), biaya operasional kunjungan ke tempat IRTP dan/ atau tempat pengolahan pangan, serta akomodasi Tim DFI.
- (3) Dikecualikan terhadap pengujian/pemeriksaan laboratorium bagi sampel produk IRTP dan/ atau pengolahan pangan termasuk sampel air, biaya ditanggung oleh pengusaha (pemohon).

**Pasal 10**

Setiap penerbitan SPP-IRT dan SLHS Kepala Dinas Kesehatan wajib melaporkan secara periodik setiap 3 (tiga) bulan kepada Bupati.

**BAB VII****KETENTUAN PENUTUP****Pasal 11**

Pada saat Peraturan Bupati ini mulai berlaku, maka semua Peraturan Bupati, Keputusan Bupati dan/atau keputusan pejabat lainnya yang sifatnya mengatur yang sudah ada sebelum Peraturan Bupati ini berlaku harus dimaknai sebagai peraturan sepanjang tidak bertentangan dengan Peraturan Bupati ini.

**Pasal 12**

Peraturan Bupati ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang dapat mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Bupati ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Kabupaten Situbondo.

Ditetapkan di Situbondo  
pada tanggal 8 Oktober 2012

**BUPATI SITUBONDO,**

**ttd.**

**DADANG WIGIARTO**

Diundangkan di Situbondo  
pada tanggal 8 Oktober 2012

**SEKRETARIS DAERAH  
KABUPATEN SITUBONDO,**

**ttd.**

**HADI WIJONO**



SALINAN sesuai dengan Aslinya,  
KEPALA BAGIAN HUKUM

ANNA KUSUMA, S.H.,M.Si

Pembina (IV/a)

19831221 200604 2 009

**BERITA DAERAH KABUPATEN SITUBONDO TAHUN 2012 NOMOR 38**