



SOSIALISASI & ADVOKASI

Di Bidang Standardisasi Pangan Olahan
2022

BAHAN TAMBAHAN PANGAN DAN BAHAN YANG DILARANG

BAHAN TAMBAHAN PANGAN

Apa itu Bahan Tambahan Pangan?

“Bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk Pangan.

Tujuan penggunaan

- ✓ Membentuk pangan
- ✓ Memberikan warna
- ✓ Meningkatkan kualitas pangan
- ✓ Memperbaiki tekstur
- ✓ Meningkatkan cita rasa
- ✓ Meningkatkan stabilitas
- ✓ Mengawetkan pangan

27
Golongan

PRINSIP PENGGUNAAN BTP

BTP hanya digunakan pada produk pangan jika benar-benar diperlukan secara teknologi.

Gunakan BTP yang memiliki izin edar (MD/ML) dan gunakan tidak melebihi batas maksimal

BTP tidak digunakan untuk menyembunyikan: penggunaan bahan yang tidak memenuhi syarat, cara kerja yang bertentangan dengan CPPB dan kerusakan pangan

Baca takaran penggunaan dan gunakan sesuai petunjuk label sediaan BTP



Regulasi terkait Bahan Tambahan Pangan (BTP)



UU No. 18
Tahun 2012
tentang Pangan



PP 86 Tahun 2019
tentang
Keamanan
Pangan



PP No. 69
Tahun 1999
tentang Label &
Iklan Pangan



- Per BPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan
- Per BPOM No. 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa
- Per BPOM No. 11 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Per BPOM No. 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa
- Keputusan Kepala BPOM RI No. HK.02.01.1.2.04.21.187 Tahun 2021 tentang Perubahan Bahan Tambahan Pangan Yang Diizinkan Sebagai Ajudan Perisa, Perubahan Senyawa Perisa Yang Diizinkan Digunakan Dalam Bahan Tambahan Pangan Perisa, Dan Perubahan Sumber Bahan Baku Aromatik Alami Dan/Atau Sumber Preparat Perisa
- Per BPOM No. 29 Tahun 2021 tentang Persyaratan Bahan Tambahan Pangan Campuran

[Unduh peraturan melalui website:](http://jdih.pom.go.id/)

<http://jdih.pom.go.id/>

Undang - Undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012

Pasal 73-76

- (1) Kewajiban Pemerintah memeriksa keamanan BTP.
 - (2) Pemeriksaan keamanan BTP dilakukan untuk mendapatkan izin peredaran.
-

Larangan:

- a. Menggunakan BTP melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan;
- b. Menggunakan bahan yang dilarang sebagai BTP

Keamanan Pangan diselenggarakan melalui:

(Peraturan Pemerintah Nomor 86/2019 tentang Keamanan Pangan)

- a. Sanitasi Pangan;
- b. pengaturan terhadap Bahan Tambahan Pangan**
- c. pengaturan terhadap Pangan Produk Rekayasa Genetik;
- d. pengaturan terhadap Iradiasi Pangan;
- e. penetapan standar Kemasan Pangan;
- f. pemberian jaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan; dan
- g. jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan;
- h. Pengawasan;
- i. Penanganan KLB;
- j. penanganan cepat terhadap kedaruratan keamanan pangan; dan
- k. Peran serta masyarakat.

PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN NOMOR 11 TAHUN 2019 TENTANG BAHAN TAMBAHAN PANGAN

BAB II: GOLONGAN BTP DAN JENIS BTP Pasal 3 - 4

- ☐ BTP terdiri dari 27 (dua puluh tujuh) Golongan BTP
- ☐ Golongan BTP memuat Jenis BTP
- ☐ Jenis BTP tercantum dalam Lampiran I
- ☐ **Dikecualikan untuk Jenis BTP Perisa sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.**

BAB III: BATAS MAKSIMAL PENGGUNAAN BTP Pasal 5

- ☐ Batas Maksimal penggunaan BTP diatur untuk setiap Jenis BTP dan Kategori Pangan.
- ☐ Batas Maksimal penggunaan BTP tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
- ☐ **Batas Maksimal BTP Perisa diatur dalam ketentuan tersendiri.**

27 Golongan Bahan Tambahan Pangan

1. Antibuih (*antifoaming agent*);
2. Antikempal (*anticaking agent*);
3. Antioksidan (*antioxidant*)*;
4. Bahan Pengkarbonasi (*carbonating agent*);
5. Garam Pengemulsi (*emulsifying salt*);
6. Gas untuk Kemasan (*packaging gas*);
7. Humektan (*humectant*);
8. Pelapis (*glazing agent*);
9. Pemanis (*sweetener*), termasuk Pemanis Alami (*natural sweetener*) dan Pemanis Buatan (*artificial sweetener*)*;
10. Pembawa (*carrier*);
11. Pembentuk Gel (*gelling agent*);
12. Pembuih (*foaming agent*);
13. Pengatur Keasaman (*acidity regulator*);
14. Pengawet (*preservative*)*;
15. Pengembang (*raising agent*);
16. Pengemulsi (*emulsifier*);
17. Pengental (*thickener*);
18. Pengeras (*firming agent*);
19. Penguat Rasa (*flavour enhancer*)*;
20. Peningkat Volume (*bulking agent*);
21. Penstabil (*stabilizer*);
22. Peretensi Warna (*colour retention agent*);
23. Perlakuan Tepung (*flour treatment agent*);
24. Pewarna (*colour*)*, termasuk Pewarna Alami (*natural food colour*) dan Pewarna Sintetis (*synthetic food colour*);
25. Propelan (*propellant*);
26. Sekuestran (*sequestrant*); dan
27. Perisa (*Flavouring*)

PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN NOMOR 11 TAHUN 2019 TENTANG BAHAN TAMBAHAN PANGAN (lanjutan)

BAB IX: PRODUKSI, PEMASUKAN, DAN PEREDARAN BTP

Pasal 19 - 20

Pasal 19

BTP yang akan diproduksi, dimasukkan ke dalam wilayah Negara Republik Indonesia, dan diedarkan wajib memiliki izin edar dari Kepala Badan.

Pasal 20

- 1) BTP harus memenuhi Spesifikasi BTP sebagaimana tercantum dalam Kodeks Makanan Indonesia (KMI)
- 2) Dalam hal Spesifikasi BTP belum terdapat dalam Kodeks Makanan Indonesia maka digunakan *Compendium of Food Additive Specifications, Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)*.
- 3) Dalam hal Spesifikasi BTP belum terdapat dalam *JECFA* maka dapat digunakan standar lain setelah melalui pengkajian.

BAB X: LARANGAN

Pasal 21

- 1) Dilarang menggunakan BTP sebagaimana yang dimaksud dalam Lampiran I dan Lampiran II untuk tujuan menyembunyikan penggunaan bahan yang tidak memenuhi persyaratan; menyembunyikan cara kerja yang bertentangan dengan cara produksi pangan yang baik untuk Pangan; dan/atau menyembunyikan kerusakan Pangan.
- 2). BTP Pemanis Buatan dilarang digunakan pada produk Pangan yang diperuntukkan bagi bayi, anak usia di bawah tiga tahun, ibu hamil dan/atau ibu menyusui.

SPESIFIKASI GLIKOSIDA STEVIOL

KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR HK.01.07/MENKES/261/2018 TENTANG PEMBERLAKUAN KODEKS MAKANAN INDONESIA

PENGUNAAN Pemanis.

IDENTIFIKASI

1. *Steviosida dan rebaudiosida A* Kromatogram puncak utama yang diperoleh dari *Penetapan kadar* sesuai dengan puncak steviosida atau rebaudiosida A.
2. *pH* <909> Antara 4,5 dan 7 (1 dalam 100).

KEMURNIAN

1. *Abu total* Tidak lebih dari 1%. Lakukan penetapan seperti tertera pada *Abu* <707>.
2. *Susut pengeringan* <912> Tidak lebih dari 6%, Lakukan pengeringan pada suhu 105 ° selama 2 jam.
3. *Sisa pelarut* <716> *Metode 1* Tidak lebih dari 200 bpj metanol dan tidak lebih dari 5000 bpj etanol.
4. *Arsen* <708> Tidak lebih dari 1 bpj.
5. *Timbal* Tidak lebih dari 1 bpj. Lakukan penetapan menggunakan teknik spektroskopi serapan atom yang sesuai seperti tertera pada *Cemaran logam* <702>

PENETAPAN KADAR Lakukan penetapan dengan cara *Kromatografi cair kinerja tinggi* seperti tertera pada *Kromatografi* <903>

Fase gerak Campuran *asetonitril* *P-dapar natrium fosfat* pH 2,6 10 mM (32:68).

Larutan pembanding [Catatan: *Baku Steviosida*: kemurnian lebih dari 99% terhadap zat yang telah dikeringkan. *Rebaudiosida A*: kemurnian

Batas Maksimal Penggunaan BTP

NUMERIK

konsentrasi maksimal BTP yang diizinkan terdapat pada Pangan dalam satuan yang ditetapkan

Contoh: **Batas Maksimal BTP Pengawet**

BTP Pengawet Natrium Sorbat
1000 mg/kg sebagai asam sorbat



Naget Ikan (Kategori Pangan 09.2.2 Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan)

CPPB (Cara Produksi Pangan Yang Baik)

konsentrasi BTP **secukupnya** yang digunakan dalam Pangan untuk menghasilkan efek teknologi yang diinginkan

Contoh: **Batas Maksimal BTP Penguat Rasa**

BTP Penguat rasa
Asam Inosinat
CPPB

BTP Penguat rasa
MSG **CPPB**



Kerupuk Ikan
(15.3 Makanan Ringan Berbasis Ikan)

KEBERADAAN BTP DALAM PRODUK PANGAN

PENAMBAHAN LANGSUNG

mengikuti batas
maksimal di produk
akhir



TERBAWA/IKUTAN DARI BAHAN BAKU,BTP DAN BAHAN PENOLONG

mengikuti
ketentuan BTP
ikutan

Contoh Pengaturan Jenis BTP Pengawet Pada Beberapa Kategori Pangan

Sumber: PerBPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahkan Pangan

BTP Ikutan (*Carry over*)

Adalah BTP yang berasal dari bahan baku baik yang dicampurkan maupun yang **dikemas secara terpisah** tetapi masih merupakan satu kesatuan produk

Naget Ayam

Komposisi:

Daging ayam, Tepung Batter, **Tepung roti (mengandung pewarna sintetik Kuning FCF Cl. 15985)**, Tepung Terigu, Air, Garam, Gula, Bumbu, Penguat Rasa Mononatrium Glutamat, Pengemulsi Fosfat



Kriteria BTP Ikutan

- **Tidak** ditambahkan langsung
- **Terbawa** dari Bahan Baku, BTP atau dari Perisa
- **Tidak** berfungsi secara teknologi

KETENTUAN BTP IKUTAN



DIATUR PADA BAHAN BAKU	DIATUR PADA PRODUK AKHIR	ACUAN BM
Ya	Ya	BM Produk akhir
Tidak	Ya	Tidak Lebih dari BM Produk Akhir
Ya	Tidak	BM dihitung berdasarkan penambahan BB
Tidak	Tidak	Izin Penggunaan



Contoh:

Sosis ikan (Kategori pangan
09.2.4.1)

Komposisi:

Ikan, Garam, Air, Tapioka, Bumbu, Gula,
Pengemulsi, Pewarna Alami Karmin,
Pewarna Sintetik Kuning FCF Cl. 15985



BTP	Batas Maksimal (mg/kg)	Penggunaan pada produk (mg/kg)	Rasio
Karmin	500	x	$x/500$
Kuning FCF	15	y	$y/15$
			$(x/500) + (y/15) \leq 1$

KETENTUAN:

- Rasio (hasil bagi) masing-masing jenis BTP **tidak boleh** lebih dari satu (>1)
- Perhitungan rasio **tidak berlaku** untuk jenis BTP yang memiliki batas maksimal “secukupnya”.

JENIS BENTUK SEDIAN **BTP**

BTP dapat berupa sediaan
tunggal atau **campuran**



BTP Tunggal

Produk BTP yang pada komposisinya hanya terdiri dari 1 jenis BTP (tanpa penggunaan jenis BTP lain)



BTP Campuran

BTP yang mengandung dua atau lebih jenis BTP baik dari golongan BTP yang sama atau berbeda dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang diizinkan

KLASIFIKASI PRODUK BTP berdasarkan komposisi

BTP TUNGGAL

CONTOH 1

Komposisi: **Tartrazin**

Penjelasan:

Pada contoh ini, hanya digunakan 1 jenis BTP, yaitu BTP Pewarna Tartrazin

CONTOH 2

Komposisi: **Tartrazin, Air**

Penjelasan:

Pada contoh ini, hanya digunakan 1 jenis BTP, yaitu BTP Pewarna Tartrazin, walaupun juga menggunakan air sebagai bahan baku

BTP CAMPURAN

CONTOH 1

Komposisi: **Tartrazin, Biru Berlian, Air**

Penjelasan:

Pada contoh ini, digunakan 2 jenis BTP dari 1 golongan, yaitu BTP Pewarna Tartrazin dan Biru Berlian

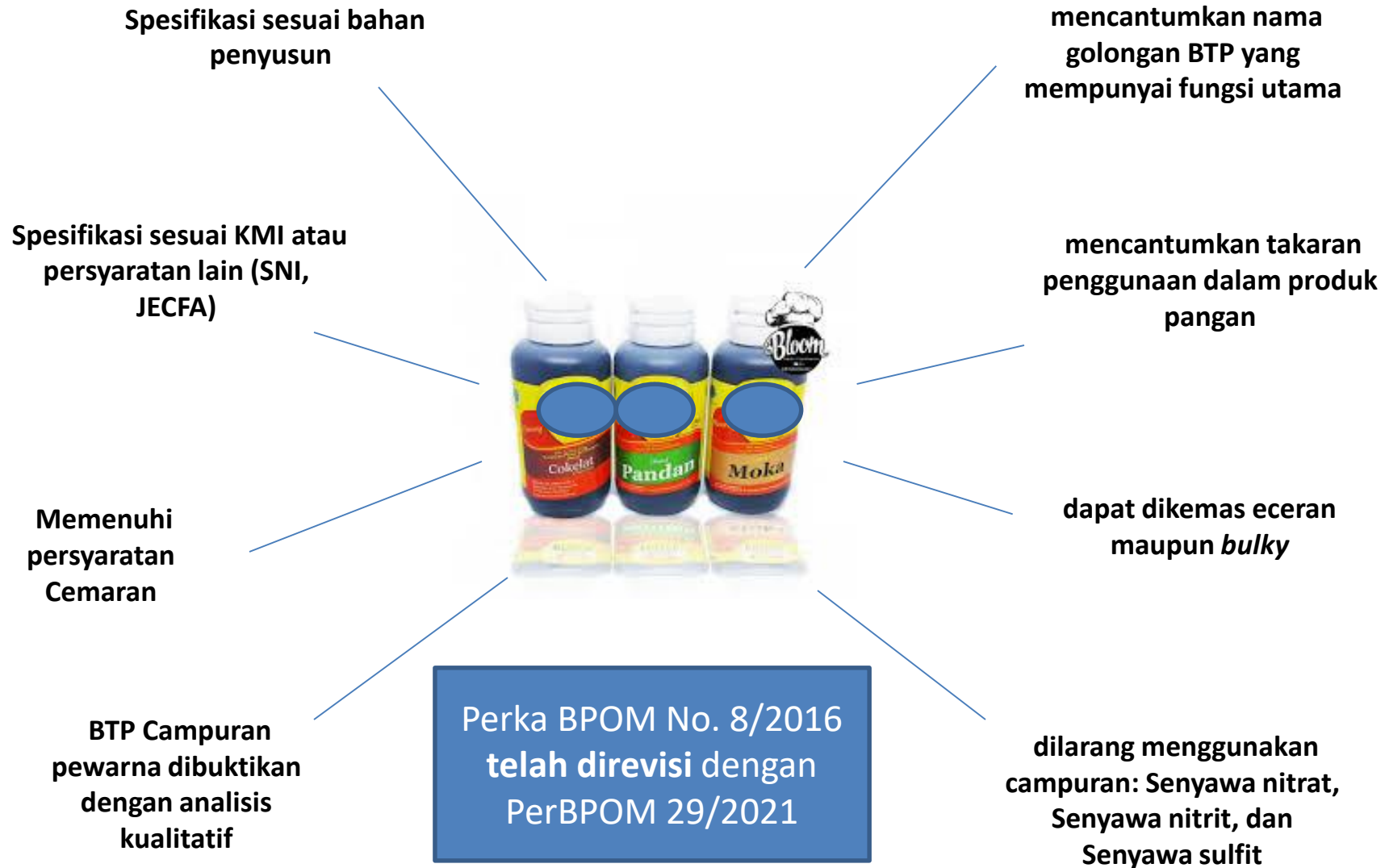
CONTOH 2

Komposisi: **Tartrazin, Natrium Benzoat, Air**

Penjelasan:

Pada contoh ini, digunakan 2 jenis BTP dari golongan berbeda, yaitu BTP Pewarna Tartrazin dan BTP Pengawet Natrium Benzoat

BAHAN TAMBAHAN PANGAN CAMPURAN



PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN NOMOR 29 TAHUN 2021 TENTANG PERSYARATAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN CAMPURAN

A. Persyaratan Cemaran Mikroba

Jenis BTP Campuran	Jenis Cemaran	Unit Analisis	Batas Maksimum pada BTP Campuran	Keterangan
1. Jika mengandung salah satu atau lebih BTP berikut: - Agar - Asam alginat dan garamnya (asam alginat, kalsium alginat, kalium alginat, natrium alginat, dan propilen glikol alginat) - Gom arab - Gom guar - Gom kacang lokus - Gom karaya - Gom tragakan - Karagenan - Karmin - Lisozim hidroklorida - Natrium kaseinat - Nisin - Rumput laut eucheama olahan - Gom gellan - Gom xanthan - Ekstrak cochineal	ALT	Koloni/g	n=5 c=2 m=10 ³ M=10 ⁵	
	ALT	Koloni/g	n=5 c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁶	Jika BTP Campuran mengandung lisozim hidroklorida
	<i>Staphylococcus aureus</i>	Per g	n=5 c=0 m=Negatif	
	Kapang dan khamir	Koloni/g	n=5 c=2 m=10 ² M=10 ⁴	
	<i>Escherichia coli</i>	Per g	n=5 c=0 m=Negatif	
	Koliform	Per g	n=5 c=0 m=Negatif	
	Enterobacteriaceae	APM/g	<10	Jika BTP Campuran mengandung natrium kaseinat
	<i>Salmonella</i> sp.	Per 25 g	n=5 c=0 m=Negatif	

B. Persyaratan Cemaran Kimia

B.1. Persyaratan Cemaran Logam Berat

Jenis BTP Campuran	Jenis Cemaran	Batas Maksimum dalam BTP Campuran (mg/kg)
Semua BTP Campuran	Timbal (Pb)	5
	Arsen (As)	3
	Kadmium (Cd)	2
	Merkuri (Hg)	1

B.2. Persyaratan Cemaran Kimia Lain

Parameter	Batas Maksimum dalam BTP Campuran	Keterangan
Amin aromatis primer tidak tersulfonasi	0,01 % sebagai anilin	Jika mengandung BTP pewarna sintetis
Lumiflavin	0,025%	Jika mengandung
Amin aromatis primer	100 mg/kg sebagai anilin	Riboflavin dari <i>Bacillus subtilis</i>
	70 mg/kg	Jika mengandung Riboflavin 5'-natrium fosfat
Sikloheksilamin	10 mg	Jika mengandung Siklamat dan garamnya
Disikloheksilamin	1 mg/kg	
t-butyl-p-benzokuinon	0,2%	Jika mengandung TBHQ
2.5-di-t-butylhidrokuinon	0,2%	
Hidroksikuinon	0,1%	

Bahan Tambahan Pangan PERISA

Perisa adalah bahan tambahan pangan berupa preparat konsentrat, dengan atau tanpa ajutan perisa (flavouring adjunct) yang digunakan untuk memberi flavour, dengan pengecualian rasa asin, manis dan asam

Ajutan Perisa

Bahan tambahan yang diperlukan dalam pembuatan, pelarutan, pengenceran, penyimpanan, dan penggunaan Perisa.

Ajutan Perisa terdiri atas:
Bahan baku pangan, BTP,
dan/atau pelarut.

Kelompok Perisa : Perisa alami; Perisa identik alami; Perisa artifisial.

KLASIFIKASI PRODUK BTP PERISA berdasarkan komposisi



BTP PERISA

CONTOH 1

Komposisi: **Perisa sintetik durian**

Penjelasan:

Pada contoh ini, hanya digunakan 1 perisa, yaitu perisa sintetik durian

CONTOH 2

Komposisi: **Perisa sintetik durian, Propilen Glikol**

Penjelasan:

Pada contoh ini, digunakan 1 perisa, yaitu perisa sintetik durian dan propilen glikol sebagai ajutan perisa

CONTOH 3

Komposisi: **Perisa sintetik durian, Vanillin, Propilen Glikol**

Penjelasan:

Pada contoh ini, digunakan 1 perisa, yaitu perisa sintetik durian, 1 senyawa perisa, yaitu vanillin, dan propilen glikol sebagai ajutan perisa

BTP CAMPURAN PERISA

CONTOH 1

Komposisi: **Perisa sintetik durian, Pewarna Tartrazin**

Penjelasan:

Pada contoh ini, digunakan 1 perisa, yaitu perisa sintetik durian dan BTP Pewarna Tartrazin yang tidak termasuk ajutan perisa. Apabila pada komposisi perisa digunakan BTP diluar list BTP yang diizinkan sebagai ajutan perisa, maka produk diklasifikasikan sebagai BTP Campuran Perisa

- Per BPOM No. 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa
- Per BPOM No. 11 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Per BPOM No. 13 Tahun 2020 tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa
- Keputusan Kepala BPOM RI No. HK.02.01.1.2.04.21.187 Tahun 2021 tentang Perubahan Bahan Tambahan Pangan Yang Diizinkan Sebagai Ajutan Perisa, Perubahan Senyawa Perisa Yang Diizinkan Digunakan Dalam Bahan Tambahan Pangan Perisa, Dan Perubahan Sumber Bahan Baku Aromatik Alami Dan/Atau Sumber Preparat Perisa

Peraturan
No. 34/2020
Bahan Pangan
Peraturan
No. 13/2020
Perisa
Peraturan II
an POM No.
ng BTP

PENGUNAAN **BTP** DILUAR YANG TELAH DIIZINKAN

• Jenis dan Penggunaan **BTP** yang belum diizinkan:

1. Boleh digunakan setelah mendapat **persetujuan tertulis dari Kepala Badan**.
2. Untuk mendapatkan persetujuan tersebut, pemohon harus mengajukan permohonan tertulis kepada Kepala Badan disertai kelengkapan data sesuai **formulir sebagaimana tercantum dalam Lampiran II PerBPOM No. 11/2019**.
3. Keputusan persetujuan/penolakan dari Kepala Badan diberikan paling lama **85 (delapan puluh lima)** sejak diterimanya permohonan secara lengkap.

•(Pasal 16, PerBPOM No. 11/2019)

-1151-

LAMPIRAN VII
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 11 TAHUN 2019
TENTANG
BAHAN TAMBAHAN PANGAN

CONTOH FORMULIR PERMOHONAN PENGGUNAAN BTP

FORMULIR BTP 1

SURAT PERMOHONAN PENGGUNAAN BTP

Nama perusahaan/importir :
Alamat perusahaan/importir :
Nomor surat perusahaan/importir :
Perihal :
Lampiran :

Kepada Yth.
Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan
c.q. Direktur Standardisasi Pangan Olahan

Sesuai dengan ketentuan Pasal 16* Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan, dengan ini kami mengajukan permohonan untuk menggunakan BTP sebagai berikut:

a. Jenis BTP dan INS** :
b. Fungsi :
c. Jenis pangan :
d. Kategori pangan :

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya Bapak/Ibu, kami ucapkan terima kasih.

TTD dan Cap Perusahaan :
Nama Pemohon :
Contact Person :
Telp./Fax/E-mail :

•*Formulir yang digunakan untuk mengajukan izin penggunaan BTP*

INOVASI BAHAN ALAM BARU YANG SUDAH DIIZINKAN SEBAGAI BTP

Dukungan Badan POM
terhadap Hasil Inovasi Riset
Bahan Alam dari Perguruan Tinggi



Larutan yang dibuat dari
chitosan dalam air dengan
penambahan asam dan basa

Fungsi
BTP pengawet

Penggunaan pada pangan
Mie basah, Tahu segar,
Bakso daging

Peneliti
Dr.rer.nat. Ronny Martien, M.Si.
Fakultas Farmasi
Universitas Gadjah Mada
Yogyakarta



Diproduksi Oleh
PT AGROTEKNO ESTETIKA LABORATORIS
Sieman 35384 Indonesia

www.chitafood.id

DUKUNGAN BADAN POM TERHADAP HASIL INOVASI RISET
BAHAN ALAM DARI PERGURUAN TINGGI

TANGKIS

PENGAWET NIRA KELAPA DAN AREN



Pengawet untuk nira kelapa dan aren
berbentuk serbuk. Diformulasikan dari bahan
kayu nangka (*Artocarpus heterophyllus*), kulit
buah manggis (*Garcinia mangostana*), dan
kapur (kalsium oksida).



Fungsi: BTP Pengawet.

Penggunaan pada pangan: nira
kelapa dan aren (gula kelapa
dan aren)

Peneliti: Karseno, SP., MP., Ph.D.
Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman,
Purwokerto – JAWA TENGAH



BPOM RI MD 277811001886



Diproduksi oleh: CV MAHIRA - KAB BANYUMAS, JAWA TENGAH

e-mail: mahiraheba@gmail.com IG: sehat_mahira

INOVASI BAHAN ALAM BARU YANG SUDAH DIIZINKAN SEBAGAI BTP

Dukungan Badan POM
terhadap Hasil Inovasi Riset
Bahan Alam dari Perguruan Tinggi

BUBUK ATUNG

Serbuk yang dibuat dari
biji atung
(*Parinarium glaberimum*, HASSK)

Fungsi
BTP Pengawet

Penggunaan pada pangan
Ikan Segar



Peneliti
Prof. Dr.Ir.Trijunianto Moniharapon,MS
Fakultas Perikanan & Ilmu Kelautan
Universitas Pattimura
Ambon



Cairan fermentasi asam asetat dari air kelapa
sebagai BTP pengawet untuk karkas ayam
(inovasi dari Balitbang Pascapanen Pertanian)

Peneliti: Miskiyah, S.Pt., M.Si.



INOVASI BAHAN ALAM BARU YANG SUDAH DIIZINKAN SEBAGAI BTP

Palata

Hasil Fermentasi Buah Pisang (BTP Pengawet Untuk Pembuatan Tahu)

Dukungan Badan POM
terhadap Hasil Inovasi Riset Bahan Alam



Hasil proses fermentasi terhadap ekstrak buah pisang dengan atau tanpa penambahan gula menggunakan starter kultur bakteri asam laktat jenis *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, dan *Lactobacillus casei* untuk menghasilkan asam laktat sebagai produk utama.

Fungsi:
BTP Pengawet

Penggunaan pada pangan:
Tahu segar

Diproduksi oleh:
PT Karya Prima Organik
Jakarta, 14470 - Indonesia



PIO

PIO-zn mempertahankan kesegaran ikan laut hingga 30 hari tanpa harus dibekukan, cukup disimpan pada suhu 0°C di dalam chiller.

PIO-zn menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk yang berasal dari dalam tubuh ikan terutama di bagian insang dan organ-organ dalam tubuh, sehingga ikan laut dapat dipertahankan kesegarannya.

Rasa, aroma dan tekstur alami ikan laut akan terjaga seperti ikan segar yang baru ditangkap dari laut.

KOMPOSISI :
Cairan formulasi garam dengan buah kesemek, selada air & bayam

DIPRODUKSI OLEH :
PT. Zhafirah Samudra Nusantara, Bandung 42256 Indonesia



Bahan yang dilarang / Bahan Berbahaya



Tabel 1. Daftar zat pewarna berbahaya (*)

No	Nama	No Indeks
1	Auramin*	41000
2	Alkanet	75520
3	Butter Yellow*	11020
4	Black 7984	2755
5	Burn Umber	77491
6	Chrysoidine*	11270
7	Chrysoine	14270
8	Citrus Red No 2*	12156
9	Chocolate Brown	-
10	Fast Red	16045
11	Fast Yellow AB	13015
12	Guinea Green B*	42085
13	Indanthrene Blue RS	69800
14	Magenta*	42510
15	Methanyl Yellow*	13065
16	Oil Orange SS*	12100
17	Oil Orange XO*	12140
18	Oil Yellow AB*	11380
19	Oil Yellow OB	11390
20	Orange G	16230
21	Orange GGN	15980
22	Orange RN	15970
23	Orchid dan Orcein	-
24	Ponceau 3R*	16155
25	Ponceau SX*	14700
26	Ponceau GR*	16290
27	Rhodamin B*	45170
28	Sudan I*	12055
29	Scarlet GN	14815
30	Violet 6B	42640

Sumber : Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 239/MenKes/Per/V/85

B. SENYAWA YANG DILARANG DITAMBAHKAN DALAM PANGAN OLAHAN

No.	Nama Senyawa
1	Alfa santonin (<i>Alpha santonine</i>)
2	Aloin (<i>Aloin</i>)
3	Asam Agarar (<i>Agaric acid</i>)
4	Asam Borat dan senyawanya (<i>Boric acid and substances</i>)
5	Asam lipoat (<i>Lipoic Acid</i>)
6	Asam salisilat dan garamnya (<i>Salicylic acid and its salts</i>)
7	Asam Sianida (<i>Hydrocyanic acid</i>)
8	Asetil L-karnitin (<i>Acetyl L-Carnithine</i>)
9	Benzil piperazin dan/atau derivat piperazin (<i>Benzylpiperazine and/or its derivatives</i>)
10	Berberin (<i>Berberine</i>)
11	Beta Asaron (<i>Beta-asarone</i>)
12	Dietilpirokarbonat (<i>Diethylpyrocarbonate</i>)
13	Dihidrosafrol (<i>Dihydrosafrole</i>)
14	Dulkamara (<i>Dulcamara</i>)
15	Dulsin (<i>Dulcin</i>)
16	Estragol (<i>Estragole</i>)
7	Formaldehida (<i>Formaldehyde</i>)

Peraturan Badan POM No.7/2018 tentang Bahan Baku yang dilarang dalam Pangan Olahan

Bahan Berbahaya

Bahan berbahaya adalah bahan kimia baik dalam bentuk tunggal maupun campuran yang dapat **membahayakan kesehatan dan lingkungan hidup** secara langsung atau tidak langsung yang mempunyai **sifat racun, karsinogenik, teratogenik, mutagenik, korosif dan iritasi**.

(Permenkes Nomor : 472/ 1996)

Penyalahgunaan



Kemudahan Memperoleh Bahan Berbahaya



Kepedulian Masyarakat Yang Rendah Terhadap Keamanan Pangan



Menghasilkan Efek Yang Diinginkan Dalam Pangan



Harga Murah dan efek kesehatan tidak langsung dirasakan

CONTOH BAHAN BERBAHAYA DAN PENYALAHGUNAANNYA DALAM PANGAN OLAHAN

RHODAMIN B

- KERUPUK MERAH
- KUE MANGKOK (MERK IJ, SB, SM DLL)
- PACAR CINA, MUTIARA
- CANTIK MANIS, ARUM MANIS



FORMALIN

- TAHU (PUTIH, KUNING, TAHU ISI, TAHU SEGITIGA DLL)
- MI KUNING, MI BASAH (MPEK-MPEK, ASINAN)
- BAKSO
- DLL



BORAKS

- BAKSO, KETUPAT, LONTONG, MIE,
- ONGOL-ONGOL, LUPIS
- KERUPUK
- DLL



METHANIL YELLOW

- KERUPUK KUNING
- TAHU KUNING
- KUE LAPIS OREN
- DLL



MIE BASAH MATANG

(KP 06.4.3 Pasta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis)



Penggunaan BTP yang diizinkan:

- Penyalahgunaan:
Formalin, boraks dan kuning metanil
- Cara Penanganan Pengolahan yang Baik:
 - 1) Gunakan tepung terigu yang berprotein tinggi (12%).
 - 2) Rebus sampai betul-betul matang agar dapat awet hingga 12 jam lalu tiriskan.
 - 3) Simpan di lemari pendingin maksimal 12 jam atau rebus kembali jika tidak habis terjual

BTP Pengeras/Pengenyal	BTP Pengawet	BTP Pewarna
• Kalsium glukonat • Kalium klorida • Kalsium sulfat	• Metil para hidroksi benzoate • Belerang dioksida • Sulfit dan garamnya	• Beta-karoten CI No 40800 (sintetik) • Merah bit • Tartrazin CI. No. 19140

MIE BASAH MENTAH (KP 06.4.1 Pasta dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya)



Penggunaan BTP yang diizinkan:

- Penyalahgunaan:
Formalin dan Boraks
- Cara Penanganan Pengolahan yang Baik:
 - 1) Gunakan tepung terigu yang berprotein tinggi (12%).
 - 2) Lumuri mi dengan tepung terigu secukupnya agar lebih awet.
 - 3) Kukus (minimal 15 menit) atau simpan di lemari pendingin maksimal 12 jam jika tidak habis terjual

BTP Pengawet	BTP Pewarna
• Metil para hidroksi benzoate • Sorbat dan garamnya • Larutan Kitosan	• Tartrazin Cl. No. 19140 • Beta-karoten Cl No 40800 (sintetik) • Riboflavin (sintetik)

BAKSO DAGING

(KP 08.3.2 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas)



Penggunaan BTP yang diizinkan:

- Penyalahgunaan:

Formalin dan Boraks

- Cara Penanganan Pengolahan yang Baik:

- 1) Gunakan daging segar.
- 2) Gunakan daging banyak dan tepung tapioka sedikit.
- 3) Rebus adonan bakso, setelah bakso mengapung lanjutkan perebusan bakso minimal 15 menit pada air mendidih.
- 4) Kukus (minimal 15 menit) atau simpan di *freezer* jika tidak habis terjual.

BTP Pengeras/Pengenyal	BTP Pengawet	BTP Pewarna
• Kalsium Glukonat • Natrium tripolifosfat (STPP) • Kalium klorida	• Larutan Kitosan • Sorbat dan garamnya • Kalium Nitrat	• Merah Allura CI No 16035 • Ponceau 4R CI No 16255 • Kurkumin CI No 75300

TAHU

(KP 06.8.3 Tahu Segar)



- Penyalahgunaan:
Formalin, boraks dan kuning metanil
- Cara Penanganan Pengolahan yang Baik:
 - 1) Gunakan air bersih untuk bahan baku, jika diperlukan dapat direndam dengan air garam kadar lebih dari 3%.
 - 2) Simpan di lemari pendingin maksimal 12 jam jika tidak habis terjual

Penggunaan BTP yang diizinkan:

BTP Pengeras/Pengenyal	BTP Pengawet	BTP Pewarna
• Kalium klorida • Kalsium glukonat • Kalsium laktat	• Larutan Kitosan • Cairan fermentasi pisang/palata	• Kurkumin CI No 75300 • Ekstrak anato • Antosianin • Kunyit sebagai pewarna

OTAK-OTAK, PEMPEK, SIOMAY IKAN (KP 09.2.4.1 Ikan dan Produk Ikan yang Telah Dimasak)



Penggunaan BTP yang diizinkan:

- Penyalahgunaan:
Formalin dan Boraks
- Cara Penanganan Pengolahan yang Baik:
 - 1) Gunakan ikan segar
 - 2) Lumuri dengan tepung sagu atau disimpan di lemari pendingin maksimal 12 jam untuk memperpanjang waktu penyimpanan pempek
 - 3) Kukus/rebus adonan otak-otak atau siomay sampai matang sempurna.
 - 4) Kukus (minimal 15 menit) atau simpan di lemari pendingin maksimal 12 jam jika tidak habis terjual

BTP Pengeras/Pengenyal	BTP Pengawet	BTP Pewarna
• Natrium tripolifosfat	• Sorbat dan garamnya • Metil para hidroksi benzoate	• Tartrazin Cl. No. 19140 • Antosianin • Kurkumin Cl. No. 75300

KUDAPAN BASAH (KP 06.7 Produk Olahan Beras)

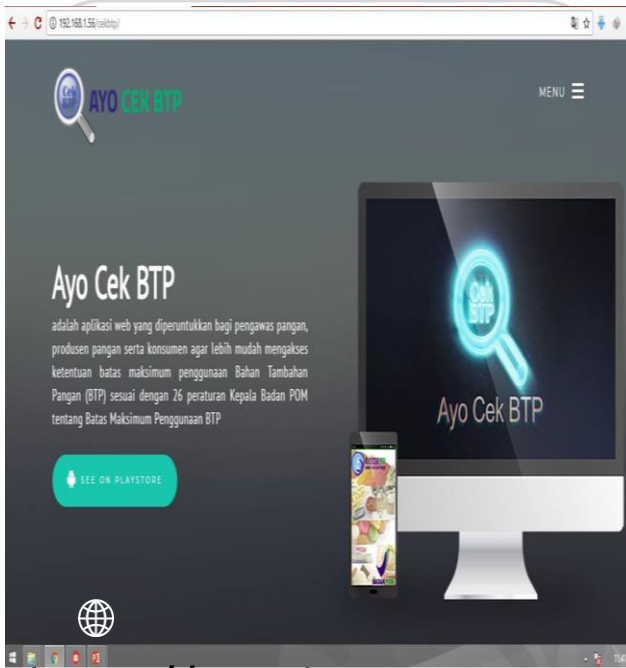


- Penyalahgunaan:
Rhodamin B, kuning metanil, dan pemanis buatan yang berlebihan
- Cara Penanganan Pengolahan yang Baik:
 - 1) Gunakan gula
 - 2) Tidak perlu menggunakan pewarna, namun bila diperlukan gunakan pewarna diizinkan untuk pangan / bahan alami seperti daun suji

Penggunaan BTP yang diizinkan:

BTP Pengeras/Pengenyal	BTP Pengawet	BTP Pewarna
• Trikalsium sitrat • Kalsium sulfat • Kalsium laktat	• Sorbat dan garamnya	• Tartrazin Cl. No. 19140 • Merah Allura CI No 16035 • Coklat HT Cl. No. 20285

DOWNLOAD



•JENIS PENCARIAN

- ✓ JENIS BTP
- ✓ GOLONGAN BTP
- ✓ KATEGORI PANGAN
- ✓ INS
- ✓ JENIS PANGAN
- ✓ DETAIL (new)

•FITUR APLIKASI

- ✓ BATAS MAKSIMUM
- ✓ KAMUS ISTILAH
- ✓ PERHITUNGAN RATIO 1
- ✓ DATABASE PENGKAJIAN (new)
- ✓ DATA TERSIMPAN (new)
- ✓ SENDOK TAKAR BTP UNTUK UMKM (new)



<https://standarpangan.pom.go.id/cekbtp/web/>

AYO CEK BTP BERBASIS ANDROID DAN WEB

- Aplikasi android yang dapat digunakan secara online untuk mempermudah dan mempercepat **pengawas, produsen, dan konsumen** dalam membaca peraturan tentang Bahan Tambahan Pangan.

**BERSAMA KITA
TOLAK
GRATIFIKASI**

“Gratifikasi mencederai
rasa keadilan dan akar
dari korupsi”

**MARI WUJUDKAN
PENYELENGGARAAN
NEGARA
BEBAS DARI
PRAKTIK KKN**



NO
KORUPSI
KOLUSI
NEPOTISME



TERIMA KASIH



#TetapLakukan5M



Subsite

www.standarpangan.pom.go.id



Facebook

Standar Pangan BPOM



Instagram

[standarpanganbpom](https://www.instagram.com/standarpanganbpom)