



BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA

No.1213, 2019

BPOM. Pengolahan Pangan. Bahan Penolong.

PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 28 TAHUN 2019
TENTANG
BAHAN PENOLONG DALAM PENGOLAHAN PANGAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

- Menimbang : a. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari penggunaan bahan penolong yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan;
- b. bahwa pengaturan terhadap Bahan Penolong dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 10 Tahun 2016 tentang Penggunaan Bahan Penolong Golongan Enzim dan Golongan Penjerap Enzim dalam Pengolahan Pangan dan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 7 Tahun 2015 tentang Penggunaan Amonium Sulfat sebagai Bahan Penolong dalam Proses Pengolahan Nata de Coco sudah tidak sesuai dengan kebutuhan hukum serta perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi sehingga perlu diganti;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Penggunaan Bahan Penolong dalam Pengolahan Pangan;

- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
2. 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);
3. Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 180);
4. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 12 Tahun 2018 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis di Lingkungan Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 784);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG BAHAN PENOLONG DALAM PENGOLAHAN PANGAN.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Badan ini yang dimaksud dengan:

1. Pangan adalah 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 lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

2. Bahan Penolong adalah bahan, tidak termasuk peralatan, yang lazimnya tidak dikonsumsi sebagai Pangan, yang digunakan dalam pengolahan Pangan untuk memenuhi tujuan teknologi tertentu dan tidak meninggalkan residu pada produk akhir, tetapi apabila tidak mungkin dihindari, residu dan/atau turunannya dalam produk akhir tidak menimbulkan resiko terhadap kesehatan serta tidak mempunyai fungsi teknologi.
3. Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam Pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk Pangan.
4. Batas Maksimal Penggunaan Cara Produksi Pangan yang Baik yang selanjutnya disebut Batas Maksimal Penggunaan CPPB adalah konsentrasi Bahan Penolong secukupnya yang digunakan dalam Pangan untuk menghasilkan efek teknologi yang diinginkan.
5. Batas Maksimal Residu adalah konsentrasi maksimal residu Bahan Penolong yang diizinkan tertinggal pada Pangan dalam satuan yang ditetapkan.
6. Batas Maksimal Residu Cara Produksi Pangan yang Baik yang selanjutnya disebut Batas Maksimal Residu CPPB adalah jumlah residu yang diizinkan terdapat pada pangan dalam jumlah seminimal mungkin sebagai konsekuensi dari penggunaan bahan penolong menurut cara produksi pangan yang baik.
7. Kategori Pangan adalah pengelompokan Pangan berdasarkan jenis Pangan yang bersangkutan.
8. Setiap Orang adalah orang perseorangan atau korporasi, baik yang berbadan hukum maupun yang tidak berbadan hukum.
9. Kepala Badan adalah Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Pasal 2

Bahan Penolong yang digunakan dalam proses pengolahan pangan harus:

- a. digunakan seminimum mungkin untuk mencapai efek yang diinginkan; dan
- b. ada upaya penghilangan residu dan/atau inaktivasi pada akhir proses pengolahan pangan.

BAB II

GOLONGAN DAN PENGGUNAAN BAHAN PENOLONG

Pasal 3

Pengaturan Bahan Penolong dalam proses pengolahan Pangan Olahan meliputi:

- a. golongan; dan
- b. penggunaan.

Pasal 4

- (1) Golongan Bahan Penolong sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf a meliputi:
 - a. bahan pemucat, pencuci, dan/atau pengelupas kulit;
 - b. bahan penjernih, penyaring, adsorben, dan/atau penghilang warna;
 - c. bahan tambahan untuk air pada ketel uap;
 - d. enzim;
 - e. flokulan (*flocculating agent*);
 - f. katalis;
 - g. nutrisi untuk mikroba;
 - h. pengontrol pertumbuhan mikroorganisme;
 - i. penjerap enzim;
 - j. resin penukar ion; dan
 - k. Bahan Penolong lainnya.
- (2) Golongan Bahan Penolong sebagaimana dimaksud pada ayat (1) memuat jenis Bahan Penolong.

Pasal 5

Penggunaan Bahan Penolong golongan bahan pemucat, pencuci, dan/atau pengelupas kulit sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (1) huruf a yang diizinkan dalam proses

pengolahan Pangan sesuai dengan ketentuan sebagaimana tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

Pasal 6

Penggunaan Bahan Penolong golongan bahan penjernih, penyaring, adsorben, dan/atau penghilang warna sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (1) huruf b yang diizinkan dalam proses pengolahan Pangan sesuai dengan ketentuan sebagaimana tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

Pasal 7

Penggunaan Bahan Penolong golongan bahan tambahan untuk air pada ketel uap sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (1) huruf c yang diizinkan digunakan dalam proses pengolahan Pangan sesuai dengan ketentuan sebagaimana tercantum dalam Lampiran III yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

Pasal 8

- (1) Penggunaan Bahan Penolong golongan enzim sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (1) huruf d yang diizinkan digunakan dalam proses pengolahan Pangan sesuai dengan ketentuan sebagaimana tercantum dalam Lampiran IV yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
- (2) Penggunaan Bahan Penolong golongan enzim sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yang diperoleh melalui proses rekayasa genetik dilakukan pengkajian sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.