



BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA

No.1221, 2016

BPOM. Pangan Perisa. Bahan Tambahan.
Penggunaan. Persyaratan.

PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 22 TAHUN 2016
TENTANG
PERSYARATAN PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN PERISA

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 4 ayat (2) dan Pasal 5 ayat (2) Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan perlu menetapkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Perisa;

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);
2. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
3. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);

4. 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);
5. 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);
6. Keputusan Presiden Nomor 103 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi, dan Tata Kerja Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 145 Tahun 2015 tentang Perubahan Kedelapan atas Keputusan Presiden Nomor 103 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi, dan Tata Kerja Lembaga Pemerintah Non Departemen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 322);
7. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 757);
8. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2013 tentang Pengawasan Formula Pertumbuhan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 709);
9. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 1138);
10. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG PERSYARATAN PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN PERISA.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Kepala 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 lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
2. Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP, adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.
3. Perisa adalah bahan tambahan pangan berupa preparat konsentrat, dengan atau tanpa ajudan perisa (*flavouring adjunct*) yang digunakan untuk memberi flavour, dengan pengecualian rasa asin, manis dan asam.
4. Preparat Konsentrat adalah bentuk sediaan yang terdiri dari satu atau lebih jenis perisa.
5. Ajudan Perisa (*flavouring adjunct*) adalah bahan tambahan yang diperlukan dalam pembuatan, pelarutan, pengenceran, penyimpanan, dan penggunaan perisa.
6. Flavour adalah gabungan karakteristik bahan yang berupa sensasi rasa dan aroma.
7. Pelarut Pengekstraksi adalah pelarut yang digunakan dalam prosedur ekstraksi selama pengolahan jenis perisa yang selanjutnya dihilangkan, tetapi secara tidak sengaja dapat menyisakan atau secara teknologi tidak dapat

dihindari keberadaan residu atau produk turunan dalam jenis perisa.

8. Bahan Penolong (*Processing Aids*) adalah bahan, tidak termasuk peralatan, yang lazimnya tidak dikonsumsi sebagai pangan, digunakan dalam proses 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 risiko terhadap kesehatan serta tidak mempunyai fungsi teknologi.
9. Senyawa Perisa adalah senyawa kimia tertentu yang mempunyai sifat *flavour*.
10. Senyawa Perisa Alami adalah senyawa perisa yang diperoleh melalui proses fisik, mikrobiologis atau enzimatis dari bahan tumbuhan atau hewan, yang diperoleh secara langsung atau setelah melalui proses pengolahan.
11. Bahan Baku Aromatik Alami adalah bahan baku yang berasal dari tumbuhan atau hewan yang cocok digunakan dalam penyiapan/pembuatan/pengolahan perisa alami.
12. Preparat Perisa adalah bahan yang disiapkan atau diproses untuk memberikan *flavour* yang diperoleh melalui proses fisik, mikrobiologis atau enzimatis dari bahan pangan tumbuhan maupun hewan yang diperoleh secara langsung atau setelah melalui proses pengolahan.
13. Perisa Asap adalah jenis perisa yang diperoleh dari kayu keras termasuk serbuk gergaji, tempurung dan tanaman berkayu melalui proses pembakaran terkontrol atau destilasi kering atau perlakuan dengan uap yang sangat panas, dan selanjutnya dikondensasi serta difraksinasi untuk mendapatkan *flavour* yang diinginkan.
14. Senyawa Perisa Identik Alami adalah senyawa perisa yang diperoleh secara sintesis atau diisolasi melalui proses kimia dari bahan baku aromatik alami dan secara kimia identik dengan senyawa yang ada dalam produk

alami.

15. Senyawa Perisa Artifisial adalah senyawa perisa yang disintesis secara kimia yang belum teridentifikasi dalam produk alami.
16. Perisa Hasil Proses Panas adalah jenis perisa dari bahan atau campuran bahan yang diijinkan digunakan dalam pangan, atau yang secara alami terdapat dalam pangan atau diijinkan digunakan dalam pembuatan perisa hasil proses panas.
17. Perisa Alami adalah kelompok perisa yang terdiri dari satu atau lebih senyawa perisa alami, bahan baku aromatik alami, preparat perisa dan/atau perisa asap serta tidak boleh mengandung senyawa perisa identik alami dan senyawa perisa artifisial.
18. Perisa Identik Alami adalah kelompok perisa yang dapat terdiri dari satu atau lebih senyawa perisa identik alami dan dapat mengandung senyawa perisa alami, bahan baku aromatik alami, preparat perisa dan/atau perisa asap serta tidak boleh mengandung senyawa perisa artifisial.
19. Perisa Artifisial adalah kelompok perisa yang dapat terdiri dari satu atau lebih senyawa perisa artifisial.
20. Senyawa Bioaktif adalah senyawa yang terbawa dari tanaman yang digunakan sebagai perisa, yang dapat memicu aktifitas biologis.
21. Batas Maksimum Cara Produksi Pangan yang Baik atau Good Manufacturing Practice, selanjutnya disebut Batas Maksimum CPPB, adalah jumlah BTP yang diizinkan terdapat pada pangan dalam jumlah secukupnya yang diperlukan untuk menghasilkan efek yang diinginkan.
22. Batas Maksimum adalah jumlah maksimum BTP yang diizinkan terdapat pada pangan dalam satuan yang ditetapkan.
23. Kepala Badan adalah Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.