



BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA

No.694, 2020

BPOM. Bahan Tambahn Pangan Perisa.

PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 13 TAHUN 2020
TENTANG
BAHAN TAMBAHAN PANGAN PERISA

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

Menimbang : a. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari penggunaan bahan tambahan pangan perisa yang tidak memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi pangan;

b. bahwa Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2016 tentang Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Perisa perlu disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan sehingga perlu diganti;

c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa;

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 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik

- Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3867);
3. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);
 4. Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 180);
 5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 1745);
 6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 27 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 23);
 7. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 1452);
 8. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 1457);

MEMUTUSKAN:

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

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 lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

2. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.
3. Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk Pangan.
4. 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.
5. Ajudan Perisa adalah bahan tambahan yang diperlukan dalam pembuatan, pelarutan, pengenceran, penyimpanan, dan penggunaan Perisa.
6. Pelarut Pengekstraksi adalah pelarut yang digunakan dalam proses ekstraksi bahan perisa alami yang selanjutnya dihilangkan, tetapi secara tidak sengaja dapat menyisakan atau secara teknologi tidak dapat dihindari keberadaan residu atau produk turunan dalam bahan pembuat Perisa.
7. Senyawa Perisa adalah senyawa kimia tertentu yang mempunyai sifat flavor.
8. Senyawa Perisa Alami adalah Senyawa Perisa yang diperoleh melalui proses fisik, mikrobiologis atau enzimatik dari bahan tumbuhan atau hewan, yang diperoleh secara langsung atau setelah melalui proses pengolahan.
9. Bahan Baku Aromatik Alami adalah bahan baku yang berasal dari tumbuhan atau hewan yang cocok digunakan dalam penyiapan/pembuatan/pengolahan Perisa Alami.
10. Preparat Perisa atau Perisa Kompleks Alami 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.

11. Perisa Asap adalah bahan pembuat BTP 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.
12. 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.
13. Senyawa Perisa Artifisial adalah Senyawa Perisa yang disintesis secara kimia yang belum teridentifikasi dalam produk alami.
14. Perisa Hasil Proses Panas adalah bahan pembuat BTP 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.
15. 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.
16. 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.
17. Senyawa Bioaktif adalah senyawa yang terbawa dari tanaman yang digunakan sebagai Perisa, yang dapat memicu aktifitas biologis.

18. Sumber Bahan Baku Aromatik Alami dan/atau Sumber Preparat Perisa adalah bahan yang berasal dari hewan, tanaman dan/atau mikroba yang dapat berupa minyak atsiri, oleoresin, ekstrak, distilat, atau produk dari penyangraian, pemanasan, atau perubahan enzimatis.
19. Batas Maksimal Cara Produksi Pangan yang Baik atau *Good Manufacturing Practice* yang selanjutnya disebut Batas Maksimal CPPB adalah konsentrasi BTP secukupnya yang digunakan dalam Pangan untuk menghasilkan efek teknologi yang diinginkan.
20. Batas Maksimal adalah konsentrasi maksimal BTP yang diizinkan terdapat pada Pangan dalam satuan yang ditetapkan.
21. Kepala Badan adalah Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Pasal 2

- (1) BTP tidak dikonsumsi sebagai makanan dan bukan merupakan bahan baku Pangan.
- (2) BTP dapat mempunyai nilai gizi yang sengaja ditambahkan ke dalam Pangan untuk tujuan teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan dan/atau pengangkutan Pangan untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat Pangan tersebut, baik secara langsung atau tidak langsung.
- (3) Dalam hal BTP merupakan senyawa gizi dan digunakan sebagai sumber zat gizi, penggunaan BTP tersebut dinyatakan sebagai zat gizi.

BAB II

JENIS BAHAN PEMBUAT DAN KELOMPOK BTP PERISA

Pasal 3

- (1) BTP Perisa terdiri atas:
 - a. bahan pembuat Perisa dengan Ajudan Perisa; atau
 - b. bahan pembuat Perisa tanpa Ajudan Perisa.
- (2) Jenis bahan pembuat Perisa sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri atas:
 - a. Senyawa Perisa;
 - b. Bahan Baku Aromatik Alami;
 - c. Preparat Perisa;
 - d. Perisa Asap; dan/atau
 - e. Perisa Hasil Proses Panas.
- (3) Ajudan Perisa sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a terdiri atas:
 - a. bahan baku pangan;
 - b. BTP; dan/atau
 - c. pelarut.
- (4) Bahan Baku Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf a sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang kategori Pangan.
- (5) BTP yang diizinkan sebagai Ajudan Perisa sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf b tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
- (6) Keberadaan BTP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dalam Pangan Olahan sebagai akibat dari penggunaan Perisa dinyatakan sebagai BTP ikutan.
- (7) Keberadaan BTP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tidak mempunyai fungsi teknologi dalam Pangan Olahan.
- (8) Pelarut yang diizinkan sebagai Ajudan Perisa sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf c dapat berupa bahan baku pangan, tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

Pasal 4

- (1) BTP Perisa sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 dikelompokkan berdasarkan sumber dan proses pembuatan Perisa yang meliputi:
 - a. Perisa Alami;
 - b. Perisa Identik Alami; dan
 - c. Perisa Artifisial.
- (2) Perisa alami sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a merupakan 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.
- (3) Perisa Identik Alami sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b merupakan 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.
- (4) Perisa Artifisial sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c merupakan kelompok Perisa yang dapat terdiri dari satu atau lebih Senyawa Perisa Artifisial.

Pasal 5

Senyawa Perisa sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (2) huruf a terdiri atas:

- a. Senyawa Perisa Alami;
- b. Senyawa Perisa Identik Alami; dan
- c. Senyawa Perisa Artifisial.

BAB III

PERSYARATAN

Pasal 6

- (1) Senyawa Perisa sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 yang diizinkan digunakan dalam BTP Perisa tercantum

dalam Lampiran III yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

- (2) Penggunaan Senyawa Perisa di dalam BTP Perisa sebagaimana dimaksud pada ayat (1) sesuai batas maksimal CPPB.
- (3) Dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) untuk Senyawa Perisa yang berfungsi sebagai Pelarut Pengekstrak, batas maksimal residu sesuai ketentuan Pelarut Pengekstrak.

Pasal 7

- (1) Sumber Bahan Baku Aromatik Alami dan/atau sumber Preparat Perisa sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (2) huruf b dan huruf c berasal dari hewan, tanaman, alga, dan/atau mikroba.
- (2) Hewan, tanaman, alga, dan/atau mikroba sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yang termasuk dalam kategori Pangan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan dapat digunakan sebagai sumber Bahan Baku Aromatik Alami dan/atau sumber Preparat Perisa dengan Batas Maksimal CPPB.
- (3) Sumber Bahan Baku Aromatik Alami dan/atau Sumber Preparat Perisa sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berbentuk ekstrak, minyak atsiri, oleoresin, distilat atau bentuk lain yang sesuai.
- (4) Sumber Bahan Baku Aromatik Alami dan/atau sumber Preparat Perisa selain sebagaimana dimaksud pada ayat (2) tercantum dalam Lampiran IV yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

Pasal 8

- (1) Penggunaan Perisa Asap sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (2) huruf d dalam Pangan dibatasi oleh adanya senyawa penanda benzo[a]piren.
- (2) Batas maksimal kandungan benzo[a]piren sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dalam produk Pangan yang

menggunakan Perisa Asap sebesar 0.03 mcg/kg (nol koma nol tiga microgram per kilogram).

- (3) Dalam hal produk Pangan yang menggunakan Perisa Asap dan produk Pangan tersebut telah diatur dalam Peraturan Badan terkait cemaran, batas maksimal benzo[a]piren mengikuti ketentuan Batas Maksimal Cemaran.

Pasal 9

- (1) Penggunaan Perisa hasil proses panas sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (2) huruf e dibatasi oleh adanya senyawa penanda 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD).
- (2) Batas maksimal kandungan 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) sebagaimana dimaksud pada ayat (1) sesuai dengan ketentuan Batas Maksimal Cemaran.

Pasal 10

- (1) Jika BTP Perisa menggunakan bahan penolong golongan Pelarut Pengekstrak dalam proses pembuatan Perisa maka residu Pelarut Pengekstrak harus diinformasikan dalam spesifikasi BTP Perisa.
- (2) Informasi bahan penolong golongan Pelarut Pengekstrak dalam spesifikasi BTP Perisa sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berlaku untuk BTP Perisa yang akan diretail maupun yang akan digunakan dalam Pangan Olahan.
- (3) Batas maksimal residu bahan penolong Pelarut Pengekstrak dalam Pangan Olahan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang bahan penolong
- (4) Residu Pelarut Pengekstrak dalam produk Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dapat dihitung berdasarkan penggunaan Perisa.

BAB IV PENGUNAAN BTP PERISA

Pasal 11

- (1) Penggunaan BTP Perisa dalam Pangan Olahan dilakukan dengan ketentuan sesuai Batas Maksimal CPPB.
- (2) Dalam hal penggunaan BTP Perisa tidak menggunakan ketentuan Batas Maksimal CPPB sebagaimana dimaksud pada ayat (1), maka penggunaan BTP Perisa menggunakan Batas Maksimal yang tercantum dalam Lampiran I sampai dengan Lampiran VII.
- (3) Penggunaan BTP Perisa yang diizinkan pada formula lanjutan dan formula pertumbuhan sebagaimana tercantum dalam Lampiran V yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
- (4) Penggunaan BTP Perisa yang diizinkan pada Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) sebagaimana tercantum dalam Lampiran VI yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

Pasal 12

- (1) Bahan Baku Aromatik Alami dan/atau Preparat Perisa yang mengandung Senyawa Bioaktif harus disertai informasi kandungan Senyawa Bioaktif dalam spesifikasi BTP Perisa.
- (2) Batas maksimal Senyawa Bioaktif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran VII yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
- (3) Dalam hal Bahan Baku Aromatik alami dan preparat Perisa mengandung Senyawa Bioaktif sebagaimana tercantum dalam Lampiran IV juga harus memperhatikan kandungan Senyawa Bioaktif berikut:
 - a. Aloin;
 - b. Asam agarat;
 - c. Asam sianida;

- d. Beta asaron;
 - e. Berberin;
 - f. Estragol;
 - g. Hiperisin;
 - h. Kafein;
 - i. Kuasin;
 - j. Kumarin;
 - k. Kinina;
 - l. Safrol;
 - m. Alfa santonin;
 - n. Spartein;
 - o. Tujon; atau
 - p. Teukrin A
- (4) Kandungan Senyawa Bioaktif dalam produk Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dapat dihitung berdasarkan penggunaan Perisa.

Pasal 13

- (1) Penggunaan Senyawa Perisa selain yang tercantum dalam Lampiran III hanya dapat digunakan sebagai BTP Perisa setelah mendapatkan persetujuan tertulis dari Kepala Badan.
- (2) Sumber Bahan Baku Aromatik Alami dan Preparat Perisa selain yang diatur dalam Pasal 7 hanya dapat digunakan sebagai BTP Perisa setelah mendapatkan persetujuan tertulis dari Kepala Badan.
- (3) Untuk mendapatkan persetujuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2), pemohon harus mengajukan permohonan tertulis kepada Kepala Badan disertai kelengkapan data dengan menggunakan contoh formulir sebagaimana tercantum dalam Lampiran VIII yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
- (4) Keputusan persetujuan/penolakan dari Kepala Badan diberikan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

BAB V

LABEL

Pasal 14

- (1) Label BTP Perisa atau Pangan mengandung BTP Perisa dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (2) Pelabelan BTP Perisa dikelompokkan menjadi:
 - a. Perisa Alami; dan
 - b. Perisa sintetik.
- (3) Kelompok BTP Perisa sebagaimana dimaksud pada ayat (2) harus dicantumkan pada label:
 - a. sebagai nama jenis BTP Perisa; dan
 - b. pada daftar bahan BTP Perisa dan Pangan Olahan.
- (4) Dalam hal pencantuman daftar bahan untuk label BTP Perisa sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) wajib menuliskan:
 - a. kelompok Perisa sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (2); dan
 - b. Ajudan Perisa.

BAB VI

PRODUKSI, PEMASUKAN, DAN PEREDARAN BTP

Pasal 15

- (1) BTP Perisa yang diproduksi, dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia dan diedarkan harus memenuhi standar dan persyaratan dalam kodeks makanan Indonesia
- (2) Dalam hal standar dan persyaratan BTP Perisa belum terdapat dalam kodeks makanan Indonesia sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat digunakan standar dan persyaratan lain.

Pasal 16

- (1) BTP Perisa selain harus memenuhi spesifikasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15, dalam bentuk tunggal maupun campuran harus memenuhi persyaratan cemaran mikroba, cemaran logam berat dan cemaran kimia sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang Persyaratan Bahan Tambahan Pangan Campuran.
- (2) Dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) untuk Perisa yang menggunakan propilen glikol, etanol dan triasetin sebagai pelarut tidak dipersyaratkan untuk cemaran mikroba.

BAB VII

LARANGAN

Pasal 17

BTP Perisa dilarang digunakan pada formula bayi.

Pasal 18

Dilarang menggunakan BTP Perisa untuk tujuan:

- a. menyembunyikan penggunaan bahan yang tidak memenuhi persyaratan;
- b. menyembunyikan cara kerja yang bertentangan dengan cara produksi pangan yang baik untuk Pangan; dan/atau
- c. menyembunyikan kerusakan Pangan.

BAB VIII

KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 19

BTP Perisa dan Pangan mengandung BTP Perisa yang telah memiliki persetujuan pendaftaran harus menyesuaikan dengan ketentuan dalam Peraturan Badan ini paling lambat

24 (dua puluh empat) bulan sejak diundangkannya Peraturan Badan ini.

BAB IX
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 20

Pada saat Peraturan Badan ini mulai berlaku , Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2016 tentang Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Perisa (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 1221), dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 21

Peraturan Badan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Badan ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 30 Juni 2020

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd

PENNY K LUKITO

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 2 Juli 2020

DIREKTUR JENDERAL
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN
KEMENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

ttd

WIDODO EKATJAHJANA