



WALIKOTA PONTIANAK
PROVINSI KALIMANTAN BARAT
PERATURAN WALIKOTAPONTIANAK
NOMOR 36 TAHUN 2015
TENTANG

PENGAWASAN TERPADU TERHADAP PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN
PANGAN DAN BAHAN BERBAHAYA

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

WALIKOTA PONTIANAK,

- Menimbang : a. bahwa dalam rangka melindungi kesehatan masyarakat dari pangan yang mengandung bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan ketentuan dan bahan berbahaya, dan berdasarkan ketentuan pasal 108 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Pemerintah Daerah berkewajiban melakukan pengawasan terhadap keamanan pangan;
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Walikota tentang Pengawasan Terpadu Terhadap Bahan Tambahan Pangan dan Peredaran Bahan Berbahaya;
- Mengingat :
1. Pasal 18 ayat (6) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945;
 2. Undang-Undang Nomor 27 Tahun 1959 tentang Penetapan Undang-Undang Darurat Nomor 3 Tahun 1953 tentang Pembentukan Daerah Tingkat II di Kalimantan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1953 Nomor 9) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang 8 Tahun 1965 tentang Pembentukan Daerah Tingkat II Tanah Laut, Daerah Tingkat II Tapin dan Daerah Tingkat II Tabalong dengan Mengubah Undang-Undang Nomor 27 Tahun 1959 tentang Penetapan Undang-Undang Darurat Nomor 3 Tahun 1953 tentang Pembentukan Daerah Tingkat II di Kalimantan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1965 Nomor 51, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2756);
 3. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1981 tentang Kitab Undang-Undang Hukum Acara Pidana (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1981 Nomor 76, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3209);

4. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);
5. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 118, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4433) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 154, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5073);
6. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 84, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5015);
7. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
8. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2011 tentang Pembentukan Peraturan Perundang-Undangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2011 Nomor 82, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5234);
9. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
10. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244);
11. Peraturan Pemerintah Nomor 27 Tahun 1983 tentang Pelaksanaan Kitab Undang-Undang Hukum Acara Pidana (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1983 Nomor 36, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3258) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Pemerintah Nomor 58 Tahun 2010 tentang Perubahan Atas Peraturan Pemerintah Nomor 27 Tahun 1983 tentang Pelaksanaan Kitab Undang-Undang Hukum Acara Pidana (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2010 Nomor 90, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5154);
12. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 2014 tentang Perdagangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 45, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5512);

13. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131);
14. Peraturan Pemerintah Nomor 102 Tahun 2000 tentang Standarisasi Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2000 Nomor 1999, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4020);
15. Peraturan Pemerintah Nomor 11 Tahun 1962 tentang Perdagangan Barang Dalam Pengawasan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1962 Nomor 46, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 2473) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2004 tentang Perubahan Atas Peraturan Pemerintah Nomor 11 Tahun 1962 tentang Perdagangan Barang Dalam Pengawasan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 68, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4402);
16. 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);
17. Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 75/M-DAG/PER/10/2014 tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 44/M-DAG/PER/9/2009 tentang Pengadaan, Distribusi, dan Pengawasan Bahan Berbahaya;
18. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) (Berita Negara Republik Negara Indonesia Tahun 2010 Nomor 358);
19. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 757);
20. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 1 Tahun 2014 tentang Pembentukan Produk Hukum Daerah (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 3);
21. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Perysratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi;
22. Peraturan Daerah Nomor 2 Tahun 1989 tentang Penyidikan Pegawai Negeri Sipil di Lingkungan Pemerintah Daerah Kodya Dati II Pontianak (Lembaran Daerah Kota Pontianak Tahun 1988 Nomor 14 Seri D Nomor 10);

23. Peraturan Daerah Nomor 8 Tahun 2008 tentang Bidang Urusan Pemerintahan yang Menjadi Kewenangan Pemerintah Kota Pontianak (Lembaran Daerah Kota Pontianak Tahun 2008 Nomor 7 Seri E Nomor 7);
24. Peraturan Daerah Nomor 11 Tahun 2008 tentang Pembentukan Organisasi Perangkat Daerah Kota Pontianak (Lembaran Daerah Kota Pontianak Tahun 2008 Nomor 10 Seri D Nomor 1) sebagaimana telah diubah beberapa kali terakhir dengan Peraturan Daerah Nomor 10 Tahun 2013 tentang Perubahan Ketiga Atas Peraturan Daerah Nomor 11 Tahun 2008 tentang Pembentukan Organisasi Perangkat Daerah Kota Pontianak (Lembaran Daerah Kota Pontianak Tahun 2013 Nomor 10);

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN WALIKOTA TENTANG PENGAWASAN TERPADU TERHADAP PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN DAN BAHAN BERBAHAYA.

BAB 1
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Walikota ini, yang dimaksud dengan :

1. Daerah adalah Kota Pontianak.
2. Pemerintah Daerah adalah Kepala Daerah sebagai Unsur Penyelenggara Pemerintahan Daerah yang memimpin pelaksanaan urusan pemerintahan yang menjadi kewenangan daerah otonom.
3. Walikota adalah Walikota Pontianak.
4. Dinas Pertanian, Perikanan dan Kehutanan adalah Dinas Pertanian, Perikanan dan Kehutanan Kota Pontianak.
5. Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM adalah Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM Kota Pontianak.
6. Dinas Kesehatan adalah Dinas Kesehatan Kota Pontianak.
7. Badan Pelayanan Perizinan Terpadu adalah Badan Pelayanan Perizinan Terpadu Kota Pontianak.
8. Badan Pemberdayaan Masyarakat, Perempuan, Anak dan Keluarga Berencana adalah Badan Pemberdayaan Masyarakat, Perempuan, Anak dan Keluarga Berencana Kota Pontianak .
9. Satuan Polisi Pamong Praja adalah Satuan Polisi Pamong Praja Kota Pontianak.
10. Kantor Ketahanan Pangan dan Penyuluhan adalah Kantor Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Kota Pontianak.

11. 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.
12. Pangan Segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan pangan.
13. Pangan Siap Saji adalah makanan dan/atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha.
14. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.
15. Produk Olahan Primer adalah pangan hasil proses olahan setengah jadi yang menjadi bahan baku pangan olahan.
16. Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan
17. Produksi Pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan.
18. Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.
19. Bahan Berbahaya yang selanjutnya disingkat B2 adalah zat, bahan kimia dan biologi, baik dalam bentuk tunggal maupun campuran yang dapat membahayakan kesehatan dan lingkungan hidup secara langsung atau tidak langsung, yang mempunyai sifat racun (toksisitas), karsinogenik, teratogenik, mutagenik, korosif, dan iritasi.
20. Penyalahgunaan adalah penggunaan bahan berbahaya dalam pangan pada proses produksi pangan dan/atau pangan olahan.
21. Pengecer Terdaftar Bahan Berbahaya yang selanjutnya disingkat PT-B2 adalah perusahaan yang ditunjuk oleh distributor terdaftar bahan berbahaya dan mendapatkan izin usaha perdagangan khusus bahan berbahaya dari Walikota dalam hal ini Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM untuk menjual bahan berbahaya kepada pengguna akhir bahan berbahaya.
22. Orang adalah orang perseorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun tidak.
23. Fasilitas Tempat Penyimpanan adalah persyaratan umum yang dimiliki tempat penyimpanan pangan mencakup lokasi, teknis konstruksi dan fasilitas pendukung.
24. Ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan.

BAB II MAKSUD, TUJUAN DAN RUANG LINGKUP

Bagian Kesatu Maksud

Pasal 2

Maksud dibuatnya Peraturan Walikota ini adalah untuk memberikan pedoman pengawasan terpadu terhadap penggunaan bahan tambahan pangan dan bahan berbahaya.

Bagian Kedua Tujuan

Pasal 3

Tujuan dibuatnya Peraturan Walikota ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang pangan yang aman, bermutu, dan bergizi bagi konsumsi masyarakat.

Bagian Ketiga Ruang Lingkup

Pasal 4

Ruang lingkup Peraturan Walikota ini meliputi :

- a. bahan tambahan pangan dan bahan berbahaya;
- b. pengawasan dan koordinasi pengawasan;
- c. pembinaan dan pemberdayaan;
- d. pendanaan;
- e. sanksi administrasi; dan
- f. ketentuan penutup.

BAB III BAHAN TAMBAHAN PANGAN DAN BAHAN BERBAHAYA

Pasal 5

Setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan dilarang menggunakan BTP yang melampaui ambang batas maksimal sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dalam Peraturan Walikota ini.

Pasal 6

- (1) Setiap orang dilarang menggunakan B2 pada proses produksi pangan.
- (2) Jenis B2 yang dilarang sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Walikota ini.

BAB IV
PENGAWASAN DAN KOORDINASI PENGAWASAN

Pasal 7

- (1) Sasaran pengawasan terpadu terhadap bahan tambahan pangan dan peredaran bahan berbahaya meliputi :
 - a. pangan segar;
 - b. pangan olahan primer;
 - c. pangan olahan; dan
 - d. pangan siap saji
- (2) Walikota melalui Tim Pengawasan Terpadu berwenang melakukan pengawasan terhadap penggunaan BTP dan B2 yang disalahgunakan dalam pangan di Daerah.
- (3) Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) meliputi:
 - a. mengambil contoh pangan yang beredar;
 - b. pengujian terhadap contoh pangan sebagaimana dimaksud pada huruf a; dan
 - c. pengawasan terhadap penggunaan BTP dan B2 sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (4) Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf b adalah :
 - a. untuk pangan segardan produk olahan primer pengambilan dan pengujian contoh pangan dilaksanakan oleh Dinas Pertanian, Perikanan dan Kehutanan;
 - b. untuk pangan olahan pengambilan dan pengujian contoh pangan dilaksanakan oleh Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi, dan UKM; dan
 - c. untuk pangan siap saji pengambilan dan pengujian contoh pangan dilaksanakan oleh Dinas Kesehatan.
- (5) Hasil pengawasan sebagaimana dimaksud ayat (4) huruf a, huruf b dan huruf c dikoordinasikan dan dilaporkan kepada tim pengawasan terpadu.

Pasal 8

- (1) Dalam rangka melaksanakan pengawasan sebagaimana dimaksud pada Pasal 7 ayat (4), Walikota membentuk Tim Pengawasan Terpadu.
- (2) Tim Pengawasan Terpadu sebagaimana dimaksud pada ayat (5) terdiri dari :
 - a. Unsur Sekretariat Daerah Kota Pontianak;
 - b. Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM;
 - c. Dinas Kesehatan;
 - d. Dinas Pertanian, Perikanan dan Kehutanan;
 - e. Badan Pelayanan dan Perizinan Terpadu;
 - f. Badan Pemberdayaan Masyarakat, Perempuan, Anak dan Keluarga Berencana;
 - g. Satuan Polisi Pamong Praja; dan
 - h. Kantor Ketahanan Pangan dan Penyuluhan.
- (3) Ketentuan lebih lanjut tentang Tugas dan Fungsi Tim Pengawasan Terpadu diatur dalam Keputusan Walikota Pontianak.

Pasal 9

- (1) Setiap usaha wajib untuk memenuhi standar fasilitas penyimpanan sebagaimana tercantum dalam Lampiran V dan Lamporan VI yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Walikota ini.

BAB V PEMBINAAN DAN PEMBERDAYAAN

Pasal 10

- (1) Pembinaan dan pemberdayaan dilaksanakan secara terpadu dan tepat sasaran melalui penyuluhan, kursus, diskusi dan pelatihan kerja oleh SKPD terkait.
- (2) Pembinaan dan pemberdayaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diselenggarakan secara periodik dan berkelanjutan dengan disertai evaluasi untuk tindak lanjutnya.

BAB VI PENDANAAN

Pasal 11

Pendanaan atas pelaksanaan kegiatan yang dilakukan oleh Pemerintah Daerah, dibebankan pada Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah.

BAB VII SANKSI ADMINISTRATIF

Pasal 12

- (1) Pelanggaran terhadap ketentuan dalam Peraturan Walikota ini dapat dikenakan sanksi administratif.
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berupa :
 - a. surat teguran tertulis 1 sampai dengan 3;
 - b. penghentian sementara dari kegiatan produksi;
 - c. penarikan pangan dari peredaran oleh produsen dibawah pengawasan tim pengawasan terpadu; dan
 - d. pencabutan izin.
- (3) Sanksi administratif berupa pencabutan izin sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf d diberikan oleh instansi/pejabat yang mengeluarkan izin baik dengan atau tanpa rekomendasi Walikota.

BAB VIII
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 13

Peraturan Walikota ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Walikota ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Kota Pontianak.

Ditetapkan di Pontianak
pada tanggal 1 Juli 2015

WALIKOTA PONTIANAK,

SUTARMIDJI

Diundangkan di Pontianak
pada tanggal 1 Juli 2015

SEKRETARIS DAERAH KOTA PONTIANAK,

MOCHAMAD AKIP

BERITA DAERAH KOTA PONTIANAK TAHUN 2015 NOMOR 36

LAMPIRAN I
PERATURAN WALIKOTA PONTIANAK
NOMOR TAHUN 2015
TENTANG PENGAWASAN TERPADU
TERHADAP PENGGUNAAN BAHAN
TAMBAHAN PANGAN DAN BAHAN
BERBAHAYA

JENIS BAHAN TAMBAHAN PANGAN YANG DIIZINKAN DALAM
PENGKATEGORIAN

1. Antibuih (*antifoaming agent*) adalah bahan tambahan pangan untuk mencegah atau mengurangi pembentukan buih.

No	Jenis BTP Antibuih (<i>antifoaming agent</i>)	INS
1	Kalsium alginat (<i>calcium alginate</i>)	404
2	Mono dan digliserida asam lemak (<i>mono- and diglycerides of fatty acids</i>)	471

2. Antikempal (*anticaking agent*) adalah bahan tambahan pangan untuk mencegah mengempalnya produk pangan.

No	Jenis BTP Antikempal (<i>anticaking agent</i>)	INS
1	Kalsium karbonat (<i>calcium carbonate</i>)	170(i)
2	Trikalsium fosfat (<i>tricalcium orthophosphate</i>)	341(iii)
3	Selulosa mikrokristalin (<i>microcrystalline cellulose</i>)	460(i)
4	Selulosa bubuk (<i>powdered cellulose</i>)	460(ii)
5	Asam miristat, palmitat dan stearat dan garamnya (<i>myristic, palmitic & stearic acids and their salts</i>)	
	Asam miristat, palmitat dan stearat dan garamnya (kalsium, kalium, dan natrium (<i>Ca, K, Na</i>) (<i>myristic, palmitic & stearic acids and their calcium, potassium and sodium (Ca, K, Na) salts</i>)	470(i)
	Magnesium stearat (<i>Magnesium stearate</i>)	
6	Garam-garam dari asam oleat dengan kalsium, kalium dan natrium (<i>Ca, K, Na</i>) (<i>Salts of oleic acid with calcium, potassium, and sodium (Ca, K, Na)</i>)	470(ii)
7	Natrium karbonat (<i>sodium carbonate</i>)	500(i)
8	Magnesium karbonat (<i>magnesium carbonate</i>)	504(i)
9	Magnesium oksida (<i>magnesium oxide</i>)	530
10	Natrium besi (II) sianida (<i>sodium ferrocyanide</i>)	535
11	Kalium besi (II) sianida (<i>potassium ferrocyanide</i>)	536
12	Kalsium besi (II) sianida (<i>calcium ferrocyanide</i>)	538
13	Silikon dioksida halus (<i>silicon dioxide, amorphous</i>)	551
14	Kalsium silikat (<i>calcium silicate</i>)	552
15	Natrium aluminosilikat (<i>sodium aluminosilicate</i>)	554
16	Magnesium silikat (<i>magnesium silicate</i>)	553(i)

3. Antioksidan (*antioxidant*) adalah bahan tambahan pangan untuk mencegah atau menghambat kerusakan pangan akibat oksidasi.

No	Jenis BTP Antioksidan (<i>antioxidant</i>)	INS
----	--	-----

1	Asam askorbat (<i>ascorbic acid</i>)	330
2	Natrium askorbat (<i>sodium ascorbate</i>)	301
3	Kalsium askorbat (<i>calcium ascorbate</i>)	302
4	Kalium askorbat (<i>potassium ascorbate</i>)	303
5	Askorbil palmitat (<i>ascorbyl palmitate</i>)	304
6	Askorbil stearat (<i>ascorbyl stearate</i>)	305
7	Tokoferol (<i>tocopherol</i>)	
	d-alfa tokoferol (<i>d-alpha-tocopherol</i>)	307a
	Tokoferol campuran pekat (<i>mixed tocopherol concentrate</i>)	307b
	dl-alfa tokoferol (<i>dl-alpha tocopherol</i>)	307c
	Gama tokoferol (<i>gamma tocopherol</i>)	308
8	Propil galat (<i>propyl gallate</i>)	310
9	Asam eritorbat (<i>erythorbic acid</i>)	315
10	Natrium eritorbat (<i>sodium erythorbate</i>)	316
11	Butil hidrokinon tersier/TBHQ (<i>tertiary butylhydroquinone</i>)	319
12	Butil hidroksi anisol/BHA (<i>Butylated hydroxyanisole</i>)	320
13	Butil hidroksi toluen/BHT (<i>Butylated hydroxytoluene</i>)	321

4. Bahan pengkarbonasi (*carbonating agent*) adalah bahan tambahan pangan untuk membentuk karbonasi di dalam pangan.

No	Jenis BTP Bahan pengkarbonasi (<i>carbonating agent</i>)	INS
1	Kalsium dioksida (<i>carbon dioxide</i>)	290

5. Garam pengemulsi (*emulsifying salt*) adalah bahan tambahan pangan untuk mendispersi protein dalam keju sehingga mencegah pemisah lemak.

No	Jenis BTP Garam pengemulsi (<i>emulsifying salt</i>)	INS
1	Natrium dihidrogen sitrat (<i>sodium dihydrogen citrate</i>)	331(i)
2	Trinatrium sitrat (<i>trisodium citrate</i>)	331(iii)
3	Kalium dihidrogen sitrat (<i>potassium dihydrogen citrate</i>)	332(i)
4	Trikalium sitrat (<i>tripotassium citrate</i>)	332(ii)
5	Mononatrium fosfat (<i>monosodium orthophosphate</i>)	339(i)
6	Dinatrium fosfat (<i>disodium orthophosphate</i>)	339(ii)
7	Trinatrium fosfat (<i>trisodium orthophosphate</i>)	339(iii)
8	Monokalium fosfat (<i>monopotassium orthophosphate</i>)	340(i)
9	Dikalium fosfat (<i>dipotassium orthophosphate</i>)	340(ii)
10	Trikalium fosfat (<i>tripotassium orthophosphate</i>)	340(iii)
11	Gelatin (<i>edible gelatin</i>)	428
12	Dinatrium difosfat (<i>disodium diphosphate</i>)	450(i)
13	Tetranatrium difosfat (<i>tetrasodium diphosphate</i>)	450(iii)
14	Tetralium difosfat (<i>tetrapotassium diphosphate</i>)	450(v)
15	Dikalsium difosfat (<i>dicalcium diphosphate</i>)	450(vi)
16	Natrium tripolifosfat (<i>sodium tripolyphosphate</i>)	451(i)
17	Kalium tripolifosfat (<i>potassium tripolyphosphate</i>)	451(ii)

18	Natrium polifosfat (<i>sodium polyphosphate</i>)	452(i)
19	Kalium polifosfat (<i>potassium polyphosphate</i>)	452(ii)
20	Kalsium polifosfat (<i>calcium polyphosphate</i>)	452(iv)
21	Ester asam lemak dan asetat dari gliserol (<i>acetic and fatty acid esters of glycerol</i>)	472a
22	Ester asam lemak dan laktat dari gliserol (<i>lactic and fatty acid esters of glycerol</i>)	472b
23	Ester asam lemak dan sitrat dari gliserol (<i>citric and fatty acid esters of glycerol</i>)	472c
24	Ester asam lemak dan diasetiltartrat dari gliserol (<i>diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol</i>)	472e
25	Natrium glukonat (<i>sodium gluconate</i>)	576

6. Gas untuk kemasan (*packing gas*) adalah bahan tambahan pangan berupa gas, yang dimasukkan ke dalam kemasan pangan sebelumnya, saat maupun setelah kemasan diisi dengan pangan untuk mempertahankan mutu pangan dan melindungi pangan dari kerusakan.

No	Jenis BTP Gas untuk kemasan (<i>packing gas</i>)	INS
1	Karbon dioksida (<i>carbon dioxide</i>)	290
2	Nitrogen (<i>nitrogen</i>)	941

7. Humektan (*humectant*) adalah bahan tambahan pangan untuk mempertahankan kelembaban pangan.

No	Jenis BTP Humektan (<i>humectant</i>)	INS
1	Natrium laktat (<i>sodium lactate</i>)	325
2	Kalium laktat (<i>potassium lactate</i>)	326
3	Natrium hidrogen malat (<i>sodium hydrogen malate</i>)	350(i)
4	Natrium malat (<i>sodium malate</i>)	350(ii)
5	Gliserol (<i>glycerol</i>)	422
6	Polidekstroza (<i>polydextroses</i>)	1200
7	Triasetin (<i>triacetin</i>)	1518

8. Pelapis (*glazing agent*) adalah bahan tambahan pangan untuk melapis permukaan pangan sehingga memberikan efek perlindungan dan/atau penampakan mengkilap.

No	Jenis BTP Pelapis (<i>glazing agent</i>)	INS
1	Malam (<i>beeswax</i>)	901
2	Lilin kandelila (<i>candelilla wax</i>)	902
3	Lilin karnauba (<i>carnauba wax</i>)	903
4	Syelak (<i>shellac</i>)	904
5	Lilin mikrokristalin (<i>microcrystalline wax</i>)	905c(i)

9. Pemanis (*sweetener*) adalah bahan tambahan pangan berupa pemanis alami dan pemanis buatan yang memberikan rasa manis pada produk pangan.

- a. Pemanis alami (*natural sweetener*) adalah pemanis yang dapat ditemukan dalam bahan alam meskipun prosesnya secara sintetik ataupun fermentasi.

No	Jenis BTP Pemanis alami (<i>natural sweetener</i>)	INS
----	--	-----

1	Sorbitol (<i>sorbitol</i>)	420(i)
	Sorbitol sirup (<i>sorbitol syrup</i>)	420(ii)
2	Manitol (<i>mannitol</i>)	421
3	Isomalt/Isomaltitol (<i>isomalt/isomaltitol</i>)	953
4	Glikosida steviol (<i>steviol glycosides</i>)	960
5	Maltitol (<i>maltitol</i>)	965(i)
	Maltitol sirup (<i>maltitol syrup</i>)	965(ii)
6	Laktitol (<i>Lactitol</i>)	966
7	Silitol (<i>Xylitol</i>)	967
8	Eritritol (<i>erythritol</i>)	968

- b. Pemanis buatan (*artificial sweetener*) adalah pemanis yang diproses secara kimiawi, dan senyawa tersebut tidak terdapat di alam.

No	Jenis BTP Pemanis buatan (<i>artificial sweetener</i>)	INS
1	Asesulfam-K (<i>acesulfame potassium</i>)	950
2	Aspartam (<i>aspartame</i>)	951
3	Asam siklamat (<i>cyclamic acid</i>)	952(i)
	Kalsium siklamat (<i>calcium cyclamate</i>)	952(ii)
	Natrium siklamat (<i>sodium cyclamate</i>)	952(iv)
4	Sakarín (<i>saccharin</i>)	954(i)
	Kalsium sakarín (<i>calcium saccharin</i>)	954(ii)
	Kalium sakarín (<i>potassium saccharin</i>)	954(iii)
	Natrium sakarín (<i>sodium saccharin</i>)	954(iv)
5	Sukralosa (<i>sucralose/trichlorogalactosucrose</i>)	955
6	Neotam (<i>neotam</i>)	961

10. Pembawa (*carrier*) adalah bahan tambahan pangan yang digunakan untuk memfasilitasi penanganan, aplikasi atau penggunaan bahan tambahan pangan lain atau zat gizi di dalam pangan dengan cara melarutkan, mengencerkan, mendispersikan atau memodifikasi secara fisik bahan tambahan pangan lain atau zat gizi tanpa mengubah fungsinya dan tidak mempunyai efek teknologi pada pangan.

No	Jenis BTP Pembawa (<i>carrier</i>)	INS
1	Sukrosa asetat isobutirat (<i>sucrose acetate isobutyrate</i>)	444
2	Trietil sitrat (<i>triethyl citrate</i>)	1505
3	Propilen glikol (<i>propylene glycol</i>)	1520
4	Polietilen glikol (<i>polyethylene glycol</i>)	1521

11. Pembentuk gel (*gelling agent*) adalah bahan tambahan pangan untuk membentuk gel.

No	Jenis BTP Pembentuk gel (<i>gelling agent</i>)	INS
1	Asam alginat (<i>alginic acid</i>)	400
2	Natrium alginat (<i>sodium alginate</i>)	401
3	Kalium alginat (<i>potassium alginate</i>)	402
4	Kalsium alginat (<i>calcium alginate</i>)	404
5	Agar-agar (<i>Agar</i>)	406
6	Karagen (<i>Carrageenan</i>)	407
7	Rumput laut eucheuma olahan (<i>processed eucheuma seaweed</i>)	407a
8	Gom gelan (<i>gellan gum</i>)	418
9	Gelatin (<i>edible gelatin</i>)	428

10	Pektin (<i>pectins</i>)	440
----	---------------------------	-----

12. Pembuih (*foaming agent*) adalah tambahan pangan untuk membentuk atau memelihara homogenitas dispersi fase gas dalam pangan berbentuk cair atau padat.

No	Jenis BTP Pembuih (<i>foaming agent</i>)	INS
1	Gom xanthan (<i>xanthan gum</i>)	415
2	Selulosa mikrokrystalin (<i>microcrystalline cellulose</i>)	460(i)
3	Etil metil selulosa (<i>methyl ethyl cellulose</i>)	465

13. Pengatur keasaman (*acidity regulator*) adalah bahan tambahan pangan untuk mengasamkan, menetralkan dan/atau mempertahankan derajat keasaman pangan.

No	Jenis BTP Pengatur keasaman (<i>acidity regulator</i>)	INS
1	Kalsium karbonat (<i>calcium carbonate</i>)	170(i)
2	Asam asetat (<i>acetic acid</i>)	260
3	Natrium asetat (<i>sodium acetate</i>)	262(i)
4	Kalsium asetat (<i>calcium acetate</i>)	263
5	Asam laktat (<i>lactic acid</i>)	270
6	Asam malat (<i>malic acid</i>)	296
7	Asam fumarat (<i>fumaric acid</i>)	297
8	Natrium laktat (<i>sodium lactate</i>)	325
9	Kalium laktat (<i>potassium lactate</i>)	326
10	Kalsium laktat (<i>calcium lactate</i>)	327
11	L-amonium laktat (<i>L-ammonium lactate</i>)	328
12	Asam sitrat dan garamnya (<i>citric acid and its salts</i>)	
	Asam sitrat (<i>citric acid</i>)	330
	Natrium dihidrogen sitrat (<i>sodium dihydrogen citrate</i>)	331(i)
	Dinatrium monohidrogen sitrat (<i>disodium monohydrogen citrate</i>)	331(ii)
	Trinatrium sitrat (<i>trisodium citrate</i>)	331(iii)
	Kalium dihidrogen sitrat (<i>potassium dihydrogen citrate</i>)	332(i)
	Trikalium sitrat (<i>tripotassium citrate</i>)	332(ii)
	Trikalium sitrat (<i>tricalcium citrate</i>)	333(iii)
13	Asam tartrat dan kalium hidrogen tartrat (<i>tartaric acid and potassium hydrogen tartrate</i>)	
	Asam tartrat (<i>tartaric acid</i>)	334
	Kalium hidrogen tartrat (<i>potassium hydrogen tartrate</i>)	336(i)
14	Asam fosfat (<i>orthophosphoric acid</i>)	338
15	Natrium hidrogen malat (<i>sodium hydrogen malate</i>)	350(i)
16	Natrium malat (<i>sodium malate</i>)	350(ii)
17	Kalsium DL-malat (<i>calcium DL-malate</i>)	352(ii)
18	Asam adipat dan garamnya (<i>adipic acid and its salts</i>)	
	Asam adipat (<i>adipic acid</i>)	355
	Natrium adipat (<i>sodium adipates</i>)	356
	Kalium adipat (<i>potassium adipate</i>)	357
19	Natrium karbonat (<i>sodium carbonate</i>)	500(i)

20	Natrium hidrogen karbonat (<i>sodium hydrogen carbonate</i>)	500(ii)
21	Kalium karbonat (<i>potassium carbonate</i>)	501(i)
22	Kalium hidrogen karbonat (<i>potassium hydrogen carbonate</i>)	501(ii)
23	Amonium karbonat (<i>ammonium carbonate</i>)	503(i)
24	Amonium hidrogen karbonat (<i>ammonium hydrogen carbonate</i>)	503(ii)
25	Magnesium karbonat (<i>magnesium carbonate</i>)	504(i)
26	Asam hidroklorida (<i>hydrochloric acid</i>)	507
27	Natrium sulfat (<i>sodium sulphate</i>)	514(i)
28	Kalium sulfat (<i>potassium sulphate</i>)	515(i)
29	Kalsium sulfat (<i>calcium sulphate</i>)	516
30	Natrium hidroksida (<i>sodium hydroxide</i>)	524
31	Kalium hidroksida (<i>potassium hydroxide</i>)	525
32	Kalsium hidroksida (<i>calcium hydroxide</i>)	526
33	Magnesium hidroksida (<i>magnesium hydroxide</i>)	528
34	Kalsium oksida (<i>calcium oxide</i>)	529
35	Glukono delta lakton (<i>glucono delta lactone</i>)	575
36	Kalsium glukonat (<i>calcium gluconate</i>)	578

14. Pengawet (*preservative*) adalah bahan tambahan pangan untuk mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman, penguraian, dan perusakan lainnya terhadap pangan yang disebabkan oleh mikroorganisme.

No	Jenis BTP Pengawet (<i>preservative</i>)	INS
1	Asam sobat dan garamnya (<i>sorbic acid and its salts</i>)	
	Asam sorbat (<i>sorbic acid</i>)	200
	Natrium sorbat (<i>sodium sorbate</i>)	201
	Kalium sorbat (<i>potassium sorbate</i>)	202
	Kalsium sorbat (<i>calcium sorbate</i>)	203
2	Asam benzoat dan garamnya (<i>benzoate acid and its salts</i>)	
	Asam benzoat (<i>benzoic acid</i>)	210
	Natrium benzoat (<i>sodium benzoate</i>)	211
	Kalium benzoat (<i>potassium benzoate</i>)	212
	Kalsium benzoat (<i>calcium benzoate</i>)	213
3	Etil para-hidroksibenzoat (<i>ethyl para-hydroxybenzoate</i>)	214
4	Metil para- hidroksibenzoat (<i>methyl para-hydroxybenzoate</i>)	218
5	Sulfit (<i>Sulphites</i>)	
	Belerang dioksida (<i>sulphur dioxide</i>)	220
	Natrium sulfit (<i>sodium sulphite</i>)	221
	Natrium bisulfit (<i>sodium bisulphate</i>)	222
	Natrium metabisulfit (<i>sodium metabisulphite</i>)	223
	Kalium metabisulfit (<i>potassium metabisulphite</i>)	224
	Kalium sulfit (<i>potassium sulphite</i>)	225
	Kalsium bisulfit (<i>calcium bisulphite</i>)	227
	Kalium bisulfit (<i>potassium bisulphite</i>)	228
6	Nisin (<i>nisin</i>)	234
7	Nitrit (<i>nitrites</i>)	
	Kalium nitrit (<i>potassium nitrite</i>)	249
	Natrium nitrit (<i>sodium nitrite</i>)	250

8	Nitrat (<i>nitrates</i>)	
	Natrium nitrat (<i>sodium nitrate</i>)	251
	Kalium nitrat (<i>potassium nitrate</i>)	252
9	Asam propionat dan garam (<i>propionic acid and its salts</i>)	
	Asam propionat (<i>propionic acid</i>)	280
	Natrium propionat (<i>sodium propionate</i>)	281
	Kalsium propionat (<i>calcium propionate</i>)	282
	Kalium propionat (<i>potassium propionate</i>)	283
10	Lisozim hidroklorida (<i>lysozyme hydrochloride</i>)	1105

15. Pengembang (*raising agent*) adalah bahan tambahan pangan berupa senyawa tunggal atau campuran untuk melepaskan gas sehingga meningkatkan volume adonan.

No	Jenis BTP Pengembang (<i>raising agent</i>)	INS
1	Natrium karbonat (<i>sodium carbonate</i>)	500(i)
2	Natrium hidrogen karbonat (<i>sodium hydrogen carbonate</i>)	500(ii)
3	Kalium hidrogen karbonat (<i>potassium hydrogen carbonate</i>)	501(ii)
4	Amonium karbonat (<i>ammonium carbonate</i>)	503(i)
5	Amonium hidrogen karbonat (<i>ammonium hydrogen carbonate</i>)	503(ii)
6	Natrium aluminium fosfat (<i>sodium aluminium phosphate</i>)	541(i)
7	Glukono delta lakton (<i>glucono delta lactone</i>)	575
8	Dekstrin (<i>dextrins</i>)	1400
9	Pati asetat (<i>starch acetate</i>)	1420

16. Pengemulsi (*emulsifier*) adalah bahan tambahan pangan untuk membantu terbentunya campuran yang homogen dari dua atau lebih fase yang tidak tercampur seperti minyak dan air.

No	Jenis BTP Pengemulsi (<i>emulsifier</i>)	INS
1.	Kalsium karbonat (<i>calcium carbonate</i>)	170(i)
2.	Lesitin (<i>lecithins</i>)	322
3.	Natrium laktat (<i>sodium lactate</i>)	325
4.	Kalsium laktat (<i>calcium lactate</i>)	327
5.	Natrium dihidrogen sitrat (<i>sodium dihydrogen citrate</i>)	331(i)
6.	Dinatrium monohidrogen sitrat (<i>disodium monohydrogen citrate</i>)	331(ii)
7.	Trinatrium sitrat (<i>trisodium citrate</i>)	331(iii)
8.	Kalium dihidrogen sitrat (<i>potassiumdihydrogen citrate</i>)	332 (i)
9.	Trikalium sitrat (<i>tripotassium citrate</i>)	332(ii)
10.	Mononatrium fosfat (<i>monosodium orthophosphate</i>)	339(i)
11.	Dinatrium fosfat (<i>Disodium orthophosphate</i>)	339(ii)
12.	Trinatrium fosfat (<i>Trisodium orthophosphate</i>)	339(iii)
13.	Monokalium fosfat (<i>monopotassiumorthophosphate</i>)	340(i)
14.	Dikalium fosfat (<i>dipotassiumorthophosphate</i>)	340(ii)
15.	Trikalium fosfat (<i>tripotassiumorthophosphate</i>)	340(iii)
16.	Asam alginat (<i>alginic acid</i>)	400

17.	Natrium alginat (<i>sodium alginic</i>)	401
18.	Kalium alginat (<i>potassium alginic</i>)	402
19.	Kalsium alginat (<i>calcium alginic</i>)	404
20.	Propilen glikol alginat (<i>propylene glycol alginate</i>)	405
21.	Agar-agar (<i>agar</i>)	406
22.	Karagen (<i>carrageenan</i>)	407
23.	Gom kacang lokus (<i>locust bean gum</i>)	410
24.	Gom guar (<i>guar gum</i>)	412
25.	Gom tragakan (<i>tragacant gum</i>)	413
26.	Gom arab (<i>arabic gum</i>)	414
27.	Gom karaya (<i>karaya gum</i>)	416
28.	Gliserol (<i>glycerol</i>)	422
29.	Gelatin (<i>edible gelatin</i>)	428
30.	Polisorbat (<i>polysorbat</i>):	
	Polisorbat 20 (<i>polyxyethylene (20) sorbitan monolaurate</i>)	432
	Polisorbat 40 (<i>polyxyethylene (20) sorbitan monopalmitate</i>)	434
	Polisorbat 80 (<i>polyxyethylene (20) sorbitan monooleate</i>)	433
	Polisorbat 60 (<i>polyxyethylene (20) sorbitan monostearate</i>)	435
	Polisorbat 65 (<i>polyxyethylene (20) sorbitan tristearate</i>)	436
31.	Pektin (<i>pectins</i>)	440
32.	Ester gliserol resin kayu (<i>glycerol ester of wood rosin</i>)	445(iii)
33.	Dinatrium difosfat (<i>disodium disphosphate</i>)	450(i)
34.	Trinatrium difosfat (<i>trisodium disphosphate</i>)	450(ii)
35.	Tetranatrium difosfat (<i>tetrasodium disphosphate</i>)	450(iii)
36.	Tetrakalium difosfat (<i>tetrapotassium diphosphate</i>)	450
37.	Dikalsium difosfat (<i>dicalcium diphosphate</i>)	450(vi)
38.	Kalsium difosfat (<i>calcium dihydrogen diphosphate</i>)	450(vii)
39.	Natrium polifosfat (<i>sodium polyphosphate</i>)	452(i)
40.	Kalium polifosfat (<i>potassium polyphosphate</i>)	452(ii)
41.	Natrium kalsium polifosfat (<i>sodium calcium polyphosphate</i>)	452(iii)
42.	Kalsium polifosfat (<i>calcium polyphosphate</i>)	452(iv)
43.	Selulosa mikrokristalin (<i>microcrystalline cellulose</i>)	460(i)
44.	Selulosa bubuk (<i>powdered cellulose</i>)	460(ii)
45.	Metil selulosa (<i>methyl cellulose</i>)	461
46.	Hidroksipropil selulosa (<i>hydroxypropyl cellulose</i>)	463
47.	Hidroksipropil metil selulose (<i>hydroxypropyl methyl cellulose</i>)	464
48.	Etil metil selulose (<i>Methyl ethyl cellulose</i>)	465
49.	Natrium karboksimetil (<i>sodium carboxymethyl cellulose</i>)	466
50.	Asam miristat, palmitat dan stearat dan garamnya (kalsium, kalium dan natrium (Ca, K, Na)) (<i>myristic, palmitic & stearic acids and their calcium, potassium and sodium (Ca, K, Na) salt</i>)	470(i)
51.	Garam-garam dari asam oleat dengan kalsium, kalium dan natrium (Ca, K, Na) (<i>salt of oleic acid</i>)	470(ii)

	<i>with calcium, potassium, and sodium (Ca, K, Na)</i>	
52.	Mono dan gliserida asam lemak (<i>mono-and di-glycerides of fatty acids</i>)	471
53.	Ester asam lemak dan asetat dari gliserol (<i>acetic and fatty acid esters of glycerol</i>)	472a
54.	Ester asam lemak dan laktat dari gliserol (<i>lactic and fatty acid esters of glycerol</i>)	472b
55.	Ester asam lemak dan sitrat dari gliserol (<i>cirtic and fatty acid esters of glycerol</i>)	472c
56.	Ester asam lemak dan diasetiltartat dari gliserol (<i>diacetyltaric and fatty acid esters of glycerol</i>)	472e
57.	Ester sukrosa asam lemak (<i>sucroce of fatty acids</i>)	473
58.	Ester poligliserol asam lemak (<i>polyglycerol esters of fatty acids</i>)	475
59.	Ester poligliserol asam risinoleat terinteresterifikasi (<i>polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid</i>)	476
60.	Ester propilen glikol asam lemak (<i>propylene glycol esters of fatty acids</i>)	477
61.	Natrium stearoil-2-laktilat (<i>sodium stearoy-2-lactylate</i>)	481(i)
62.	Ester sorbitan asam lemak (<i>sorbitan esters of fatty acids</i>):	
	Sorbitan monostearat (<i>sorbitan monostearat</i>)	491
	Sorbitan tristearat (<i>sorbitan tristearat</i>)	492
63.	Malam (<i>beeswax</i>)	901
64.	Lilin kandelila (<i>candelilla wax</i>)	902
65.	Polidekstrosa (<i>polidekstroses</i>)	1200
66.	Pati modifikasi asam (<i>acid treated strarch</i>)	1401
67.	Pati pucat (<i>bleached starch</i>)	1403
68.	Pati oksidasi (<i>oxidized starch</i>)	1404
69.	Pati modifikasi enzim (<i>enzymed treated starch</i>)	1405
70.	Monopati fosfat (<i>monostarch phosphate</i>)	1410
71.	Dipati fosfat (<i>distarch phosphate</i>)	1412
72.	Fosfat dipati fosfat (<i>phosphated distrach phosphate</i>)	1413
73.	Dipati fosfat terasetilasi (<i>acetylated distrach phosphate</i>)	1414
74.	Pati asetat (<i>starch acetate</i>)	1420
75.	Dipati adipat terasetilasi (<i>acetylated distach adipate</i>)	1422
76.	Hidroksipropil pati (<i>hydroxypropyl starch</i>)	1440
77.	Hidroksipropil dipati fosfat (<i>hydroxypropyl distarch phosphate</i>)	1442
78.	Pati natrium oktenilsuksinat (<i>starch sodium octenyl succinate</i>)	1450
79.	Asetil pati oksidasi (<i>acetylated oxidized starch</i>)	1451
80.	Natrium kaseinat (<i>sodium caseinate</i>)	-

17. Pengental (*thickener*) adalah bahan tambahan pangan untuk meningkatkan viskositas pangan.

No	Jenis BTP Pengental (<i>thickener</i>)	INS
1.	Kalsium asetat (<i>calcium acetate</i>)	263
2.	Natrium laktat (<i>sodium lactate</i>)	325

3.	Kalsium laktat (<i>calcium lactate</i>)	327
4.	Asam alginat (<i>alginic acid</i>)	400
5.	Natrium alginat (<i>sodium alginate</i>)	401
6.	Kalium alginat (<i>potassium alginate</i>)	402
7.	Kalsium alginat (<i>calcium alginate</i>)	404
8.	Propilen glikol alginat (<i>Propylene glycol alginate</i>)	405
9.	Agar-agar (<i>agar</i>)	406
10.	Karagen (<i>carrageenan</i>)	407
11.	Rumput laut eucheuma olahan (<i>processed eucheumaseaweed</i>)	407a
12.	Gom kacang lokus (<i>locust bean gum</i>)	410
13.	Gom guar (<i>guar gum</i>)	412
14.	Gom tragakan (<i>tragacanth gum</i>)	413
15.	Gom arab (<i>arabic gum</i>)	414
16.	Gom xanthan (<i>xanthan gum</i>)	415
17.	Gom karaya (<i>karaya gum</i>)	416
18.	Gom tara (<i>tara gum</i>)	417
19.	Gom gelan (<i>gellan gum</i>)	418
20.	Gom gatti (<i>gum ghatti</i>)	419
21.	Gliserol (<i>glycerol</i>)	422
22.	Gelatin (<i>edible gelatin</i>)	428
23.	Pektin (<i>pectins</i>)	440
24.	Ester gliserol resin kayu (<i>glycerol ester of wood rosin</i>)	445 (iii)
25.	Alfa-siklodekstrin (<i>alpha-cyclodextrin</i>)	457
26.	Gama-siklodekstrin (<i>gamma-cyclodextrin</i>)	458
27.	Selulosa mikrokrystalin (<i>microcrystalline cellulose</i>)	460(i)
28.	Selulosa bubuk (<i>powdered cellulose</i>)	460(ii)
29.	Metil selulosa (<i>methyl cellulose</i>)	461
30.	Etil selulose (<i>ethyl cellulose</i>)	462
31.	Hidroksipropil selulosa (<i>hydroxypropyl cellulose</i>)	463
32.	Hidroksipropil metil selulosa (<i>hydroxypropyl methyl cellulose</i>)	464
33.	Etil metil selulose (<i>methyl ethyl cellulose</i>)	465
34.	Natrium karboksimetil selulosa (<i>sodium carboxymethyl cellulose</i>)	466
35.	Natrium karboksimetil selulosa hidrolisa enzim (<i>sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolysed</i>)	469
36.	Mono dan digliserida asam lemak (<i>mono-and d-glycerides of fatty acids</i>)	471
37.	Kalium klorida (<i>potassium chloride</i>)	508
38.	Kalsium klorida (<i>calcium chloride</i>)	509
39.	Kalsium sulfat (<i>calcium sulphate</i>)	516
40.	Kalium hidroksida (<i>potassium hydroxide</i>)	525
41.	Bromelain (<i>bromelain</i>)	1101(iii)
42.	Polidekstrosa (<i>polydextroses</i>)	120
43.	Dekstrin (<i>dextrins</i>)	1400
44.	Pati modifikasi asam (<i>acid treated starch</i>)	1401
45.	Pati modifikasi basa (<i>alkali treated starch</i>)	1402
46.	Pati pucat (<i>bleached starch</i>)	1403
47.	Pati oksidasi (<i>oxidized starch</i>)	1404
48.	Pati modifikasi enzim (<i>enzymed treated strach</i>)	1405
49.	Monopati fosfat (<i>monostrach phosphate</i>)	1410
50.	Dipati fosfat (<i>distrach phospate</i>)	1413

51.	Fosfat dipati fosfat (<i>phosphatedistrach phosphates</i>)	1413
52.	Dipati fosfat terasetilasi (<i>acetylated distrarch phosphate</i>)	1414
53.	Pati asetat (<i>starch acetate</i>)	1420
54.	Dipati adipat terasetilasi (<i>acetylated distrarch adipate</i>)	1422
55.	Hidroksipropil pati (<i>hydroxypropyl starch</i>)	1440
56.	Hidroksipropil dipati fosfat (<i>hydroxypropyl distrarch phosphate</i>)	1442
57.	Pati natrium oktenilsuksinat (<i>starch sodium octenyl succinate</i>)	1450
58.	Asetil pati oksidasi (<i>acetylated oxydized starch</i>)	1451
59	Natrium kaseinat (<i>sodium caseinate</i>)	-

18. Pengeras (*firming agent*) adalah bahan tambahan pangan untuk memperkeras, atau mempertahankan jaringan buah dan sayuran, atau beriteraksi dengan bahan pembentuk gel memperkuat gel.

No	Jenis BTP Pengeras (<i>firming agent</i>)	INS
1.	Kalsium laktat (<i>calcium lactate</i>)	327
2.	Trikalsium sitrat (<i>tricalcium citrate</i>)	333(iii)
3.	Kalium klorida (<i>potassium chloride</i>)	508
4.	Kalsium klorida (<i>calcium chloride</i>)	509
5.	Kalsium sulfat (<i>calcium sulphate</i>)	516
6.	Kalsium glukonat (<i>calcium gluconate</i>)	578

19. Penguat rasa (*flavour enhancer*) adalah bahan tambahan pangan untuk memperkuat atau memodifikasi rasa dan/atau aroma yang telah ada dalam bahan pangan tanpa memberi rasa dan/atau aroma baru.

No	Jenis BTP Penguat rasa (<i>flavour enhancer</i>)	INS
1.	Asam L-glutamat dan garamnya (<i>L-glutamic and its salts</i>) :	
	Asam L-glutamat (<i>L-glutamic acid</i>)	620
	Mononatrium L-glutamat (<i>monosodium L-glutamate</i>)	621
	Monokalium L-glutamat (<i>monopotassium L-glutamate</i>)	622
	Kalsium di L-glutamate (<i>calcium di-L-glutamate</i>)	623
2.	Asam guanilat dan garamnya (<i>guanylic acid and its salts</i>):	
	Asam 5'-guanilat (<i>5'-guanylic acid</i>)	626
	Dinatrium 5'-guanilat (<i>disodium 5'- guanylate</i>)	627
	Dikalium 5'-guanilat (<i>dipotassium 5'- guanylate</i>)	628
	Kalsium 5'-guanilat (<i>calcium 5'- guanylate</i>)	629
3	Asam inosinat dan garamnya (<i>inosinic acid and its salty</i>):	
	Asam 5'- inosinat (<i>5'- inosinic acid</i>)	630
	Dinatrium 5'- inosinat (<i>disodium 5'- inosinat</i>)	631
	Dikalium 5'- inosinat (<i>dipotassium 5'- inosinat</i>)	632
	Kalsium 5' – inosinat (<i>calcium 5'- inosinat</i>)	633
4	Garam-garam dari 5' ribonukleotida (<i>salt of 5' ribonucleotides</i>) :	

	Kalsium 5' ribonukleotida (<i>calcium5' ribonucleotides</i>)	634
	Dinatrium 5' ribonucleotida (<i>disodium5' ribonucleotides</i>)	635

20. Peningkat volume (*bulking agent*) adalah bahan tambahan pangan untuk meningkatkan volume pangan.

No	Jenis BTP Peningkat volume (<i>bulking agent</i>)	INS
1.	Natrium laktat (<i>sodium lactate</i>)	325
2.	Asam alginat (<i>alginic acid</i>)	400
3.	Natrium alginat (<i>sodium alginate</i>)	401
4.	Propilen glikol alginat (<i>propylene glycol alginate</i>)	405
5.	Agar-agar (<i>agar</i>)	406
6.	Karagen (carrageenan)	407
7.	Gom Guar (guar gom)	412
8.	Gom tragakan (<i>tragacanth gum</i>)	413
9.	Gom arab (<i>Arabic gum</i>)	414
10.	Gom karaya (<i>karaya gum</i>)	416
11.	Ester gliserol resin kayu (<i>glycerol ester of wood rosin</i>)	445(iii)
12.	Sellulosa mikrokristalin (<i>microcrystalline cellulose</i>)	460(i)
13.	Selulosa bubuk (<i>powdered cellulose</i>)	460(ii)
14.	Metil selulosa (<i>methyl cellulose</i>)	461
15.	Etil selulosa (<i>ethyl cellulose</i>)	462
16.	Hidroksipropil metil selulosa (<i>hydroxypropyl methyl cellulose</i>)	464
17.	Natrium karboksimetil selulosa (<i>sodium carboxymethyl cellulose</i>)	466
18.	Mono dan digliserida asam lemak (<i>mono- and diglycerides of fatty acids</i>)	471
19.	Kalsium sulfat (<i>calcium sulphate</i>)	516
20.	Polidekstrosa (<i>Polydextroses</i>)	1200
21.	Pati modifikasi asam (<i>acid treaded starch</i>)	1401
22.	Pati modifikasi basa (<i>alkalitreaded starch</i>)	1402
23.	Pati pucat (<i>bleached starch</i>)	1403
24.	Pati oksidasi (<i>oxidized starch</i>)	1404
25.	Pati modifikasi enzim (<i>enzymed treated starch</i>)	1405
26.	Monopati fosfat (<i>monostarch phosphate</i>)	1410
27.	Dipati fosfat (<i>distrach phosphate</i>)	1412
28.	Fosfat Dipati fosfat (<i>phosphated distrach phosphate</i>)	1413
29.	Dipati fosfat terasetilasi (<i>acetylated distrach phosphate</i>)	1414
30.	Dipati adipat terasetilasi (<i>acetylated distrach adipate</i>)	1422
31.	Hidroksipropil pati (<i>hydroxyprophyl strach</i>)	1440
32.	Hidroksipropil dipati fosfat (<i>hydroxyprophyl distrach phosphate</i>)	1442

21. Penstabil (*stabilizer*) adalah bahan tambahan pangan untuk menstabilkan sistem dispersi yang homogen dalam pangan.

No	Jenis BTP Penstabil (<i>stabilizer</i>)	INS
1	Kalsium karbonat (<i>calcium carbonate</i>)	170(i)

2	Kalsium asetat (<i>calcium acetate</i>)	263
3	Asam fumarat (<i>fumaric acid</i>)	297
4	Lesitin (<i>lecithins</i>)	322(i)
5	Natrium laktat (<i>sodium lactate</i>)	325
6	Kalsium laktat (<i>calcium lactate</i>)	327
7	Natrium dihidrogen sitrat (<i>sodium dihydrogen citrate</i>)	331(i)
8	Dinatrium monohidrogen sitrat (<i>disodium monohydrogen citrate</i>)	331(ii)
9	Trinatrium sitrat (<i>trisodium citrate</i>)	331(iii)
10	Kalium dihidrogen sitrat (<i>potassium dihydrogen citrate</i>)	332(i)
11	Trikalium sitrat (<i>tripotassium citrate</i>)	332(ii)
12	Trikalsium sitrat (<i>tricalcium citrate</i>)	333(iii)
13	Mononatrium fosfat (<i>monosodium orthophosphate</i>)	339(i)
14	Dinatrium fosfat (<i>disodium orthophosphate</i>)	339(ii)
15	Trinatrium fosfat (<i>trisodium orthophosphate</i>)	339(iii)
16	Monokalium fosfat (<i>monopotassium orthophosphate</i>)	340(i)
17	Dikalium fosfat (<i>dipotassium orthophosphate</i>)	340(ii)
18	Trikalium fosfat (<i>tripotassium orthophosphate</i>)	340(iii)
19	Kalsium fosfat (<i>calcium phosphate</i>)	341
	Monokalsium fosfat (<i>monocalcium orthophosphate</i>)	341(i)
	Dikalium fosfat (<i>dicalcium orthophosphate</i>)	341(ii)
	Trikalsium fosfat (<i>tricalcium orthophosphate</i>)	341(iii)
20	Asam adipat (<i>adipic acid</i>)	355
21	Asam alginat (<i>alginic acid</i>)	400
22	Natrium alginat (<i>sodium alginate</i>)	401
23	Kalium alginat (<i>potassium alginate</i>)	402
24	Kalsium alginat (<i>calcium alginate</i>)	404
25	Propilen glikol alginat (<i>propylene glycol alginate</i>)	405
26	Agar-agar (<i>agar</i>)	406
27	Karagenan (<i>carrageenan</i>)	407
28	Rumput laut eucheuma olahan (<i>processed eucheuma seaweed</i>)	407a
29	Gom kacang lokus (<i>locust bean gum</i>)	410
30	Gom guar (<i>guar gum</i>)	412
31	Gom tragakan (<i>tragacanth gum</i>)	413
32	Gom arab (<i>arabic gum</i>)	414
33	Gom xanthan (<i>xanthan gum</i>)	415
34	Gom karaya (<i>karaya gum</i>)	416
35	Gom tara (<i>tara gum</i>)	417
36	Gom gelan (<i>gellan gum</i>)	418
37	Gom gatti (<i>gum ghatti</i>)	419
38	Gliserol (<i>glycerol</i>)	422
39	Gelatin (<i>edible gelatin</i>)	428
40	Pektin (<i>pectins</i>)	440
41	Ester gliserol resin kayu (<i>glycerol ester of wood rosin</i>)	445(iii)
42	Dinatrium difosfat (<i>disodium diphosphate</i>)	450(i)
43	Trinatrium difosfat (<i>trisodium diphosphate</i>)	450(ii)
44	Tetranatrium difosfat (<i>tetrasodium diphosphate</i>)	450(iii)
45	Tetralium difosfat (<i>tetrapotassium diphosphate</i>)	450(iv)

46	Dikalsium difosfat (<i>dicalcium diphosphate</i>)	450(v)
47	Natrium tripolifosfat (<i>sodium tripolyphosphate</i>)	451(i)
48	Kalium tripolifofat (<i>potassium tripolyphosphate</i>)	451(ii)
49	Natrium polifosfat (<i>sodium polyphosphate</i>)	452(i)
50	Kalium polifosfat (<i>potassium polyphosphate</i>)	452(ii)
51	Natrium kalsium polifosfat (<i>sodium calcium polyphosphate</i>)	452(iii)
52	Kalsium polifosfat (<i>calcium polyphosphate</i>)	452(iv)
53	Alfa-siklodekstrin (<i>alpha-cyclodextrin</i>)	457
54	Gama-siklodekstrin (<i>gamma-cyclodextrin</i>)	458
55	Selulosa mikrokristalin (<i>microcrystalline cellulose</i>)	460(i)
56	Selulosa bubuk (<i>powdered cellulose</i>)	460(ii)
57	Metil selulosa (<i>methyl cellulose</i>)	461
58	Hidroksipropil selulosa (<i>hydroxypropil cellulose</i>)	463
59	Hidroksipropil metil selulosa (<i>hydroxypropil methyl cellulose</i>)	464
60	Etil metil selulosa (<i>methyl ethyl cellulose</i>)	465
61	Natrium karboksimetil selulosa (<i>sodium carboxymethyl cellulose</i>)	466
62	Natrium kroskarmelos (<i>croscarmellose sodium</i>)	468
63	Natrium karboksimetil selulosa hidrolisa enzim (<i>sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolysed</i>)	469
64	Asam miristat, palmitat dan stearat dan garamnya (kalsium, kalium dan natrium (Ca, K, Na) (<i>myristic, palmitic & stearic acids and their calcium, potassium, sodium (Ca, K, Na) salts</i>)	470(i)
65	Garam-garam dari asam oleat dengan kalsium, kalium dan natrium (Ca, K, Na) (<i>Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium (Ca, K, Na)</i>)	470(ii)
66	Mono dan digliserida asam lemak (<i>mono- and diglycerides of fatty acids</i>)	471
67	Ester asam lemak dan asetat dari gliserol (<i>acetic and fatty acid esters of glycerol</i>)	472a
68	Ester asam lemak dan laktat dari gliserol (<i>lactic and fatty acid esters of glycerol</i>)	472b
69	Ester asam lemak dan sitrat dari gliserol (<i>citric and fatty acid esters of glycerol</i>)	472c
70	Ester asam lemak dan diasetiltartrat dari gliserol (<i>diacetyltaric and fatty acid esters of glycerol</i>)	472e
71	Ester poligliserol asam risinoleat terinteresterifikasi (<i>polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid</i>)	476
72	Natrium karbonat (<i>sodium carbonate</i>)	500(i)
73	Natrium hidrogen karbonat (<i>sodium hydrogen carbonate</i>)	500(ii)
74	Kalium karbonat (<i>potassium carbonate</i>)	501(i)
75	Kalium hidrogen karbonat (<i>potassium hydrogen carbonate</i>)	501(ii)
76	Amonium karbonat (<i>ammonium carbonate</i>)	503(i)
77	Amonium hidrogen karbonat (<i>ammonium hydrogen carbonate</i>)	503(ii)
78	Kalium klorida (<i>potassium chloride</i>)	508

79	Kalsium klorida (<i>calcium chloride</i>)	509
80	Kalsium sulfat (<i>calcium sulphate</i>)	516
81	Kalium hidroksida (<i>potassium hydroxide</i>)	525
82	Kalsium hidroksida (<i>calcium hydroxide</i>)	526
83	Magnesium hidroksida (<i>magnesium hydroxide</i>)	528
84	Malam (<i>beeswax</i>)	901
85	Papain (<i>papain</i>)	1101(ii)
86	Bromelain (<i>bromelain</i>)	1101(iii)
87	Polidekstroza (<i>polydextroses</i>)	1200
88	Dekstrin (<i>dextrins</i>)	1400
89	Pati modifikasi asam (<i>acid treated starch</i>)	1401
90	Pati modifikasi basa (<i>alkaline treated starch</i>)	1402
91	Pati pucat (<i>bleached starch</i>)	1403
92	Pati oksidasi (<i>oxidized starch</i>)	1404
93	Pati modifikasi enzim (<i>enzymes treated starch</i>)	1405
94	Monopati fosfat (<i>mono starch phosphate</i>)	1410
95	Dipati fosfat (<i>distarch phosphate</i>)	1412
96	Fosfat dipati fosfat (<i>phosphate distarch phosphate</i>)	1413
97	Dipati fosfat terasetilasi (<i>acetylated distarch phosphate</i>)	1414
98	Pati asetat (<i>starch acetate</i>)	1420
99	Dipati adipat terasetilasi (<i>acetylated distarch adipate</i>)	1422
100	Hidroksipropil pati (<i>hydroxypropyl starch</i>)	1440
101	Hidroksipropil dipati fosfat (<i>hydroxypropyl distarch phosphate</i>)	1442
102	Pati natrium oktenilsuksinat (<i>starch sodium octenyl succinate</i>)	1450
103	Asetil pati oksidasi (<i>acetylated oxidized starch</i>)	1451
104	Natrium kaseinat (<i>sodium caseinate</i>)	-

22. Peretensi warna (*colour retention agent*) adalah bahan tambahan pangan yang dapat mempertahankan, menstabilkan, atau memperkuat intensitas warna pangan tanpa menimbulkan warna baru.

No	Jenis BTP Peretensi warna (<i>colour retention agent</i>)	INS
1	Magnesium karbonat (<i>magnesium carbonate</i>)	504(i)
2	Magnesium hidroksida (<i>magnesium hydroxide</i>)	528

23. Perisa (*flavouring*) 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. Perisa (*flavouring*) dikelompokkan menjadi : perisa alami, perisa identik alami dan artifisial. Kelompok tersebut dapat terdiri dari satu atau lebih jenis yang ada dalam tabel berikut :

No	Jenis BTP Perisa (<i>flavouring</i>)
1	Bahan baku aromatik alami (<i>natural aromatic raw material</i>) adalah bahan baku yang berasal dari tumbuhan atau hewan yang cocok digunakan dalam penyiapan/ pembuatan/ pengolahan perisa alami. Bahan baku tersebut termasuk bahan paangan, rempah-rempah, herbal dan sumber tumbuhan lainnya yang tepat untuk aplikasi yang dimaksud.

	antara lain bubuk bawang, bubuk cabe, irisan daun jeruk, potongan daun salam, irisan jahe.
2	Preparat perisa (<i>flavouring preparation</i>) adalah bahan yang disiapkan atau diproses untuk memberikan flavor yang diperoleh melalui proses fisik, mikrobiologis atau enzimatis dari bahan pangan tumbuhan maupun hewan yang diperoleh secara langsung atau setelah melalui proses pengolahan. Bahan tersebut sesuai untuk konsumsi manusia pada kadar penggunaannya tetapi tidak ditujukan untuk dikonsumsi langsung. Antara lain <i>orange oil, tea extract, paprika oleoresin, cheese powder, yeast extract</i> .
3	Perisa asap (<i>smoke flavouring</i>) adalah preparat perisa yang diperoleh dari kayu keras termasuk serbuk gergaji, tempurung dan tanaman berkayu yang tidak mengalami perlakuan dan tidak terkontaminasi melalui proses pembakaran yang terkontrol atau distilasi kering atau perlakuan dengan uap yang sangat panas, dan selanjutnya dikondensasi serta difraksinasi untuk mendapatkan flavor yang diinginkan.
4	Perisa hasil proses panas (<i>process flavouring</i>) adalah preparat 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, pada kondisi yang setara dengan suhu dan waktu tidak lebih dari 180°C dan 15 menit serta pH tidak lebih dari 8,0, antara lain perisa yang dihasilkan dari gula pereduksi dan asam amino.

24. Perlakuan tepung (*flour treatment agent*) adalah bahan tambahan pangan yang ditambahkan pada tepung untuk memperbaiki warna, mutu adonan dan atau pemanggangan, termasuk bahan pengembangan adonan, pemucat dan pematang tepung.

No	Jenis BTP Perlakuan tepung (<i>flour treatment agent</i>)	INS
1	L-amonium laktat (<i>L-ammonium lactate</i>)	328
2	Natrium stearoil-2-laktilat (<i>sodium stearyl-2-lactylate</i>)	481(i)
3	Amonium klorida (<i>ammonium chloride</i>)	510
4	Kalsium sulfat (<i>calcium sulphate</i>)	516
5	Kalsium oksida (<i>calcium oxide</i>)	529
6	α -amilase (karbohidrase) dari <i>Bacillus licheniformis</i> (<i>alpha-amylase from Bacillus licheniformis (carbohydrase)</i>)	1100
7	α -amilase dari <i>Aspergillus oryzae</i> , Var (<i>alpha-amylase from Aspergillus oryzae, var</i>)	1100
8	α -amilase dari <i>Bacillus stearothermophilus</i> (<i>alpha-amylase from Bacillus stearothermophilus</i>)	1100
9	α -amilase dari <i>Bacillus stearothermophilus</i> yang dinyatakan dalam <i>Bacillus subtilis</i> (<i>alpha-amylase from Bacillus stearothermophilus expressed in Bacillus subtilis</i>)	1100
10	α -amilase dari <i>Bacillus subtilis</i> (<i>alpha-amylase from Bacillus subtilis</i>)	1100
11	α -amilase dari <i>Bacillus megaterium</i> (<i>alpha-</i>	1100

	<i>amylase from Bacillus megaterium expressed in Bacillus subtilis</i>)	
12	Protease dari <i>Aspergillus oryzae</i> , Var (<i>Protease from Aspergillus oryzae</i> , Var)	1101(i)
13	Papain (<i>papain</i>)	1101(ii)
14	Bromelain (<i>bromelain</i>)	1101(iii)

25. Pewarna (*colour*) adalah bahan tambahan pangan berupa pewarna alami dan pewarna sintetis, yang ketika ditambahkan atau diaplikasikan pada pangan, mampu memberi atau memperbaiki warna.

a) Pewarna alami (*natural colour*) adalah pewarna yang dibuat melalui proses ekstraksi, isolasi, atau derivatisasi (sintesis parsial) dari tumbuhan, hewan, mineral atau sumber alami lain, termasuk pewarna identik alami.

No	Jenis BTP Pewarna alami (<i>natural colour</i>)	INS
1	Kurkumin Cl. No. 75300 (<i>curcumin</i>)	100(i)
2	Riboflavin (<i>riboflavins</i>)	
	Riboflavin (sintetik) (<i>riboflavin, synthetic</i>)	101(i)
	Riboflavin 5'-natrium fosfat (<i>riboflavin 5'-phosphate sodium</i>)	101(ii)
	Riboflavin dari <i>Bacillus subtilis</i> (<i>riboflavin(Bacillus subtilis)</i>)	101(iii)
3	Karmin dan ekstrak cochineal Cl. No. 75470 (<i>carmines and cochineal extract</i>)	
	Karmin Cl. No. 75470 (<i>carmines</i>)	120
	Ekstrak cochineal No. 75470 (<i>cochineal extract</i>)	120
4	Klorofil Cl. No. 75810 (<i>chlorophyll</i>)	140
5	Klorofil dan klorofilin tembaga kompleks Cl. No. 75810 (<i>chlorophylls and chlorophyllins, copper complexes</i>)	141
6	Karamel I (<i>caramel I-plain</i>)	150a
7	Karamel III amonia proses (<i>caramel III-ammonia process</i>)	150c
8	Karamel IV amonia sulfit proses (<i>caramel IV-sulphite ammonia process</i>)	150d
9	Karbon tanaman Cl. No. 77266 (<i>vegetable carbon</i>)	153
10	Beta-karoten (sayuran) Cl. No. 75130 (<i>carotenes, beta(vegetable)</i>)	160a(ii)
11	Ekstrak anata Cl. No. 75120 (berbasis bixin) (<i>annatto extracts, bixin based</i>)	160b(i)
12	Karotenoid (<i>carotenoids</i>)	
	Beta-karoten (sintetik) Cl. No 40800 (<i>beta-carotenes, synthetic</i>)	160a(i)
	Beta-karoten dari <i>Blakeslea trispora</i> (<i>beta-carotenes (Blakeslea trispora)</i>)	160a(iii)
	Beta-apo-8'-karotenal Cl. No. 40820 (<i>beta-apo-8'-carotenal</i>)	160e
	Etil ester dari beta-apo-8'-karotenoat Cl. No. 40825 (<i>beta-apo-8'-carotenoic acid etyhl ester</i>)	160f
13	Merah bit (<i>beet red</i>)	162
14	Antosinin (<i>anthocyanins</i>)	163
15	Titanium dioksida Cl. No. 77891 (<i>titanium dioxide</i>)	171

- b) Pewarna sintetis (*synthetic colour*) adalah pewarna yang diperoleh secara sintesis kimiawi.

No	Jenis BTP Pewarna sintetis (<i>synthetic colour</i>)	INS
1	Tartazin Cl. No. 19140 (<i>tartazine</i>)	102
2	Kuning kuinon Cl. No. 47005 (<i>quinoline yellow</i>)	104
3	Kuning FCF Cl. no. 15985 (<i>sunset yellow FCF</i>)	110
4	Karmoisin Cl. No. 14720 (<i>carmoisine</i>)	122
5	Ponceau 4R Cl. No. 16255 (<i>ponceau 4R</i>)	124
6	Eritrosin Cl. No. 45430 (<i>erythrosine</i>)	127
7	Merah allura Cl. No. 16035 (<i>allura red</i>)	129
8	Indigotin Cl. No. 73015 (<i>indigotine</i>)	132
9	Biru berlian FCF Cl. No. 42090 (<i>brilliant blue FCF</i>)	133
10	Hijau FCF Cl. No. 42053 (<i>fast green FCF</i>)	143
11	Coklat HT Cl. No. 20285 (<i>brown HT</i>)	155

26. Propelan (*propellant*) adalah bahan tambahan pangan berupa gas untuk mendorong pangan keluar dari kemasan.

No	Jenis BTP Propelan (<i>propellant</i>)	INS
1	Nitrogen (<i>nitrogen</i>)	941
2	Dinitrogen monooksida (<i>dinitrogenmonooxide</i>)	942
3	Propana (<i>propane</i>)	944

27. Sekuestran (*sequestrant*) adalah bahan tambahan pangan yang dapat mengikat ion logam polivalen untuk membentuk kompleks sehingga meningkatkan stabilitas dan kualitas pangan.

No	Jenis BTP Sekuestran (<i>sequestrant</i>)	INS
1	Kalsium dinatrium etilen diamin tetra asetat (<i>calcium disodium ethylene diamine tetra acetate</i>)	385
2	Isopropil sitrat (<i>isopropyl citrates</i>)	384
3	Natrium glukonat (<i>sodium gluconate</i>)	576
4	Kalium glukonat (<i>potassium gluconate</i>)	577

WALIKOTA PONTIANAK,

SUTARMIDJI

LAMPIRAN II
PERATURAN WALIKOTA PONTIANAK
NOMOR TAHUN 2015
TENTANG PENGAWASAN TERPADU
TERHADAP PENGGUNAAN BAHAN
TAMBAHAN PANGAN DAN BAHAN
BERBAHAYA

BAHAN YANG DILARANG DIGUNAKAN SEBAGAI BTP

No	Nama Bahan
1	Asam borat dan senyawanya (<i>boric acid</i>)
2	Asam salisilat dan garamnya (<i>salicylic acid and its salt</i>)
3	Dietilpirokarbonat (<i>diethylpyrocarbonate, DEPC</i>)
4	Dulsin (<i>dulsin</i>)
5	Formalin (<i>formaldehyde</i>)
6	Kalium bromat (<i>potassium bromate</i>)
7	Kalium klorat (<i>potassium chlorate</i>)
8	Kloramfenikol (<i>chloramphenicol</i>)
9	Minyak nabati yang dibrominasi (<i>brominated vegetable oils</i>)
10	Nitrofurazon (<i>nitrofurazone</i>)
11	Dulkamara (<i>dulcamara</i>)
12	Kokain (<i>cocaine</i>)
13	Nitrobenzen (<i>nitrobenzene</i>)
14	Sinamil antranilat (<i>cinnamyl anthranilate</i>)
15	Dihidrosafrol (<i>dihydrosafrole</i>)
16	Biji tonka (<i>tonka bean</i>)
17	Minyak kalamus (<i>calamus oil</i>)
18	Minyak tansi (<i>tansy oil</i>)
19	Minyak sasafra (<i>sasafra oil</i>)

WALIKOTA PONTIANAK,

SUTARMIDJI

LAMPIRAN III
PERATURAN WALIKOTA PONTIANAK
NOMOR TAHUN 2015
TENTANG PENGAWASAN TERPADU
TERHADAP PENGGUNAAN BAHAN
TAMBAHAN PANGAN DAN BAHAN
BERBAHAYA

JENIS SASARAN PENGAWASAN

- 1) Pangan segar berupa sayur segar, buah segar, daging segar, telur segar, ikan segar;
- 2) Pangan olahan primer berupa olahan sayur mentah, olahan buah segar, olahan daging segar, olahan telur segar, olahan ikan segar.
- 3) Pangan olahan berupa olahan sayur, olahan buah, olahan daging, dan olahan ikan;
- 4) Pangan siap saji berupa pangan siap saji yang diperdagang pada warung makan, kedai, dan restoran

WALIKOTA PONTIANAK,

SUTARMIDJI

LAMPIRAN IV
PERATURAN WALIKOTA PONTIANAK
NOMOR TAHUN 2015
TENTANG PENGAWASAN TERPADU
TERHADAP PENGGUNAAN BAHAN
TAMBAHAN PANGAN DAN BAHAN
BERBAHAYA

PEMBAGIAN WEWENANG

Pembagian wewenang pengawasan dilaksanakan berdasarkan pada tugas pokok dan fungsi masing-masing SKPD :

- 1) Pangan segar dan olahan primer:
 - Pengambilan contoh dilaksanakan oleh Dinas Pertanian Perikanan dan Kehutanan.
 - Pengujian contoh dilaksanakan oleh Dinas Pertanian Perikanan dan Kehutanan menggunakan metode uji cepat dan/atau Laboratorium yang telah terakreditasi oleh KAN.
 - Sasaran lokasi pengambilan contoh lahan pertanian, lahan peternakan, rumah potong hewan, rumah potong unggas, pasar tradisional dan pasar modern;
 - Hasil pengujian disampaikan dan ditindaklanjuti oleh Kantor Ketahanan Pangan dan Penyuluhan
- 2) Pangan olahan :
 - Pengambilan contoh dilaksanakan oleh Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM dan/atau Dinas Pertanian Perikanan dan Kehutanan.
 - Pengujian contoh dilaksanakan oleh Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM dan/atau Dinas Pertanian Perikanan dan Kehutanan menggunakan metode uji cepat dan/atau Laboratorium yang telah terakreditasi oleh KAN.
 - Sasaran lokasi pengambilan contoh tempat produksi, distributor, pasar tradisional dan pasar modern.
 - Hasil pengujian disampaikan dan ditindaklanjuti oleh Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM
- 3) Pangan siap saji :
 - Pengambilan contoh dilaksanakan oleh Dinas Kesehatan
 - Pengujian contoh dilaksanakan oleh Dinas Kesehatan menggunakan metode uji cepat dan/atau Laboratorium yang telah terakreditasi oleh KAN.
 - Sasaran lokasi pengambilan contoh tempat rumah makan, kedai, restoran.
 - Hasil pengujian disampaikan dan ditindaklanjuti oleh Dinas Kesehatan.

WALIKOTA PONTIANAK,

SUTARMIDJI

LAMPIRAN V
 PERATURAN WALIKOTA PONTIANAK
 NOMOR TAHUN 2015
 TENTANG PENGAWASAN TERPADU
 TERHADAP PENGGUNAAN BAHAN
 TAMBAHAN PANGAN DAN BAHAN
 BERBAHAYA

STANDAR FASILITAS TEMPAT PENYIMPANAN HASIL PERTANIAN

Standar fasilitas tempat penyimpanan yang dimaksud adalah letak, bangunan, konstruksi bangunan, kelengkapan fasilitas dan peralatan.

No	Jenis persyaratan	Uraian
1	Tempat penyimpanan pangan	a) Di daerah yang aman dari banjir atau longsor; b) Jauh dari pabrik atau gudang bahan kimia berbahaya, Stasiun Pengisian Bahan Bakar Umum dan/atau tempat pembuangan sampah/limbah kimia; c) Terpisah dengan bangunan lain di sekitarnya sehingga keamanan dan keselamatan barang yang disimpan lebih terjamin dan tidak mengganggu keselamatan penduduk di sekitarnya; d) Tidak terletak pada bekas tempat pembuangan sampah dan bekas pabrik bahan kimia
2	Lokasi tempat penyimpanan	a) Di daerah yang aman dari banjir atau longsor; b) Jauh dari pabrik atau gudang bahan kimia berbahaya, Stasiun Pengisian Bahan Bakar Umum dan/atau tempat pembuangan sampah/limbah kimia; c) Terpisah dengan bangunan lain di sekitarnya sehingga keamanan dan keselamatan barang yang disimpan lebih terjamin dan tidak mengganggu keselamatan penduduk di sekitarnya; d) Tidak terletak pada bekas tempat pembuangan sampah dan bekas pabrik bahan kimia
3	Konstruksi bangunan	a) Kerangka bangunan harus kokoh guna menjaga mutu barang dan keselamatan manusia; b) Atap bangunan yang dapat dilengkapi dengan atap pencahayaan, terbuat dari bahan yang cukup kuat dan tidak bocor; c) Dinding bangunan harus kokoh; d) Lantai bangunan terbuat dari beton atau bahan lain yang kuat untuk menahan berat barang yang disimpan sesuai dengan kapasitas maksimal gudang dan bebas dari resapan air tanah; e) Talang air terbuat dari bahan yang kuat dan

		<p>menjamin air mengair dengan lancar;</p> <p>f) Pintu harus terbuat dari bahan yang kuat, tahan lama dan dilengkapi dengan kunci yang kuat, serta berkanopi guna menjamin kelancaran pemasukan dan pengeluaran barang;</p> <p>g) Ventilasi harus ditutup dengan jaring kawat penghalang untuk menghindari gangguan burung, tikus dan gangguan lainnya;</p> <p>h) Bangunan mempunyai teritis dengan lebar yang memadai sehingga air hujan tidak mengenai dinding gudang;</p> <p>i) Bangunan gudang disarankan membujur dari timur ke barat, sehingga sedikit mungkin terkena sinar matahari secara langsung;</p>
4	Kelengkapan fasilitas	<p>a) Identitas pengaturan lorong yang memadai guna menunjang kelancaran penyimpanan barang maupun akses keluar masuk barang;</p> <p>b) Instalasi air dan listrik dengan pasokan terjamin sehingga menunjang operasional tempat penyimpanan;</p> <p>c) Instalasi <i>hydrant</i> dan alat penangkal petir;</p> <p>d) Kantor atau ruang administrasi yang dilengkapi dengan jaringan komunikasi;</p> <p>e) Saluran air yang terpelihara sehingga air dapat mengalir dengan baik untuk menghindari genangan air;</p> <p>f) Sistem keamanan, ruang jaga dan pagar kokoh disekelilingnya;</p> <p>g) Kamar mandi dan WC;</p> <p>h) Halaman atau area parkir dengan luas yang memadai;</p> <p>i) Fasilitas sandar dan bongkar muat yang memadai bagi tempat penyimpanan yang berlokasi di dekat atau di pinggir akses lain melalui perairan;</p> <p>j) Fasilitas pendinginan untuk komoditi tertentu.</p>
5	Kelengkapan peralatan	<p>a) Alat timbang yang ditera sah untuk mengukur berat barang;</p> <p>b) Palet yang kuat untuk menopang tumpukan barang sehingga mutu barang yang disimpan terjaga;</p> <p>c) Higrometer dan termometer untuk mengukur kelembaban dan suhu udara;</p> <p>d) Tangga stapel untuk memudahkan penumpukan barang;</p> <p>e) Alat pemadam kebakaran yang tidak kadaluarsa sebagai alat penanggulangan pertama apabila terjadi kebakaran;</p> <p>f) Kotak Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) yang dilengkapi dengan obat dan peralatan secukupnya;</p> <p>g) Alat kebersihan agar kebersihan gudang terjaga;</p> <p>h) Alat penangkal hama (<i>pest control</i>) dan</p>

		dilakukan pemeriksaan secara periodik; i) Pembangkit listrik cadangan
--	--	--

WALIKOTA PONTIANAK,

SUTARMIDJI

LAMPIRAN VI
 PERATURAN WALIKOTA PONTIANAK
 NOMOR TAHUN 2015
 TENTANG PENGAWASAN TERPADU
 TERHADAP PENGGUNAAN BAHAN
 TAMBAHAN PANGAN DAN BAHAN
 BERBAHAYA

STANDAR FASILITAS TEMPAT PENYIMPANAN HASIL PERIKANAN

No	Jenis persyaratan	Uraian
1	Lokasi	a) Harus dibangun di lokasi yang tidak tercemar dan berdekatan dengan sumber bahan baku yang bermutu baik, serta dapat diakses untuk melakukan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan; b) Tidak diperbolehkan dibangun di lingkungan pemukiman, kawasan industri atau kegiatan lain yang dapat mencemari hasil perikanan.
2	Bangunan	a) Mempunyai ruang kerja yang cukup untuk melakukan kegiatan dengan kondisi yang higienis; b) Harus mampu menghindari kontaminasi terhadap hasil perikanan dan terpisah antara ruang penanganan hasil perikanan yang bersih dan ruang penanganan hasil perikanan yang kotor; c) Harus dirancang dan ditata dengan konstruksi sedemikian rupa untuk mendukung proses pengolahan secara saniter, cepat dan tepat; d) Harus dirawat, dibersihkan, dan dipelihara secara saniter; e) Harus mampu melindungi produk dari binatang pengganggu dan potensi kontaminasi lainnya; f) Lantai harus mempunyai konstruksi kemiringan yang cukup, kedap air, mudah dibersihkan dan disanitasi, serta dirancang sedemikian rupa sehingga memudahkan pembuangan air; g) Dinding harus rata permukaannya, mudah dibersihkan, kuat dan kedap air; h) Pintu terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan; i) Langit-langit atau sambungan atap mudah dibersihkan; j) Ventilasi dan sirkulasi udara yang cukup untuk menghindari kondensasi; k) Penerangan yang cukup, baik lampu maupun cahaya alami; l) Toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang penanganan; m) Bak cuci kaki dan fasilitas cuci tangan yang mudah dijangkau untuk digunakan sebelum selama dan sesudah melakukan penanganan hasil perikanan; n) Ruang tempat penyimpanan barang-barang karyawan (loker).

3	Peralatan dan perlengkapan	<p>a) Terbuat dari bahan tahan karat, tidak beracun, tidak menyerap air, mudah dibersihkan dan tidak menyebabkan kontaminasi terhadap hasil perikanan;</p> <p>b) Harus ditata sedemikian rupa pada setiap tahapan proses untuk menjamin kelancaran, mencegah kontaminasi silang dan mudah dibersihkan;</p> <p>c) Khusus peralatan dan perlengkapan penanganan limbah diberi tanda dan diisahkan dengan jelas supaya tidak dipergunakan untuk menangani ikan, bahan penolong, bahan taambahan pangan serta produk akhir.</p>
4	Penanganan hasil perikanan	<p>a) Produk segar</p> <ul style="list-style-type: none"> - harus diberi es atau disimpan di ruang dingin yang mampu mempertahankan suhu produk pada titik leleh es; - penanganan harus dilakukan sedemikian rupa sehingga mencegah kontaminasi atau penurunan mutu. <p>b) Produk beku</p> <ul style="list-style-type: none"> - harus memiliki fasilitas penyimpanan yang mampu mempertahankan suhu pusat produk -18°C; - apabila karena alasan teknis dipersyaratkan suhu yang lebih tinggi, misalnya dengan menggunakan pembekuan air garam untuk tujuan pengalengan diperbolehkan sepanjang tidak lebih tinggi dari -9°C; - disimpan pada ruang penyimpanan beku yang dilengkapi dengan alat pencatat/perekan suhu otomatis yang mudah dibaca, sensor suhu harus diletakkan di tempat yang suhunya paling tinggi.
5	Pekerja	<p>a) Harus sehat, tidak sedang mengalami luka, tidak menderita penyakit menular atau menyebarkan kuman penyakit menular;</p> <p>b) Menggunakan pakaian dan perlengkapan kerja yang bersih dan tutup kepala sehingga menutupi rambut secara sempurna;</p> <p>c) Mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan;</p> <p>d) Tidak diperbolehkan merokok, meludah, makan dan minum di area penanganan pproduk;</p> <p>e) Tidak menggunakan asesoris, kosmetik, obat-obat luar, atau melakukan tindakan yang dapat mengkontaminasi produk</p>

WALIKOTA PONTIANAK,

SUTARMIDJI

LAMPIRAN VII
 PERATURAN WALIKOTA
 NOMOR TAHUN 2015
 TENTANG PENGAWASAN TERPADU
 TERHADAP PENGGUNAAN BAHAN
 TAMBAHAN PANGAN DAN BAHAN
 BERBAHAYA

STANDAR FASILITAS PENGOLAHAN PANGAN YANG BAIK
 (GOOD MANUFACTURING PRACTICES)

Standar fasilitas pengolahan pangan yang baik dimaksud adalah lokasi dan bangunan

No	Jenis persyaratan	Uraian
1	Lokasi	a) Tempat produksi harus jauh dari daerah lingkungan yang tercemar atau daerah tempat kegiatan industri/usaha yang menimbulkan pencemaran terhadap pangan olahan; b) Jalan menuju tempat produksi seharusnya tidak menimbulkan debu atau genangan air, dengan disemen, dipasang batua tau <i>paving block</i> dan dibuat saluran air yang mudah dibersihkan; c) Lingkungan tempat produksi harus bersih dan tidak ada sampah teronggok; d) Tempat produksi seharusnya tidak berada di daerah yang mudah tergenang air atau daerah banjir; e) Tempat produksi seharusnya bebas dari semak-semak atau daerah sarang hama; f) Tempat produksi seharusnya jauh dari tempat pembuangan samapah umum, limbah atau pemukiman penduduk kumuh, tempat rongsokan dan tempat-tempat lain yang dapat menjadi sumber cecaran; g) Lingkungan di luar bangunan tempat produksi yang terbuka seharusnya tidak digunakan untuk kegiatan produksi.
2	Bangunan	a) Dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan higiene sesuai dengan jenis pangan olahan yang diproduksi serta sesuai urutan proses produksi, sehingga mudah dibersihkan, mudah dilakukan kegiatan sanitasi, mudah dipelihara dan tidak terjadi kontaminasi silang diantara produk; b) Disain dan tata letak tempat produksi seharusnya dirancang sehingga memenuhi persyaratan higiene pangan olahan yang mengutamakan persyaratan mutu dan keamanan pangan olahan, dengan cara baik, mudah dibersihkan dan didesinfektan serta melindungi makanan atau minuman dari kontaminasi silang selama proses;

		<p>c) Lantai ruang produksi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Harus kedap air, tahan terhadap garam, basa, asam/bahan kimia lainnya, permukaan rata tetapi tidak licin dan mudah dibersihkan; - Untuk proses pencucian harus memiliki kemiringan yang cukup sehingga memudahkan pengaliran air dan mempunyai saluran air atau lubang pembuangan sehingga tidak menimbulkan genangan air dan tidak berbau; - Lantai dengan dinding seharusnya tidak membentuk sudut mati atau sudut siku-siku yang dapat menahan air atau kotoran tetapi membentuk sudut melengkung dan kedap air; - Untuk kamar mandi, tempat cuci tangan dan sarana toilet seharusnya mempunyai kemiringan yang cukup ke arah saluran pembuangan sehingga tidak menimbulkan genangan air dan tidak berbau. <p>d) Dinding ruang produksi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seharusnya terbuat dari bahan yang tidak beracun; - Permukaan dinding terbuat dari bahan yang halus, rata, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas dan mudah dibersihkan; - Seharusnya setinggi minimal 2 m dari lantai dan tidak menyerap air, tahan terhadap garam, basa, asam atau bahan kimia lainnya; - Pertemuan dinding dengan dinding seharusnya tidak membentuk sudut mati atau siku-siku yang dapat menahan air dan kotoran, tetapi membentuk sudut melengkung sehingga mudah dibersihkan; - Permukaan dinding kamar mandi, tempat cuci tangan dan toilet seharusnya setinggi minimal 2 m dari lantai dan tidak menyerap air serta dapat dibuat dari keramik berwarna putih atau warna terang lainnya. <p>e) Atap seharusnya terbuat dari bahan yang tahan lama, tahan terhadap air dan tidak bocor;</p> <p>f) Langit-langit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seharusnya terbuat dari bahan yang tidak mudah terkelupas atau terkikis, mudah dibersihkan dan tidak mudah retak; - Tidak berlubang dan tidak retak untuk mencegah keluar masuknya binatang termasuk tikus dan serangga serta mencegah kebocoran; - Dari lantai seharusnya setinggi minimal 3 m untuk memberikan aliran udara yang cukup dan mengurangi panas yang
--	--	---

		<p>diakibatkan oleh proses produksi;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Permukaan langit-langit seharusnya rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan; - Permukaan langit-langit di ruang yang menggunakan atau menimbulkan uap air seharusnya terbuat dari bahan yang tidak menyerap air dan dilapisi cat tahan panas; - Penerangan pada permukaan kerja dalam ruangan seharusnya terang sesuai dengan keperluan dan persyaratan kesehatan serta mudah dibersihkan. <p>g) Pintu :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seharusnya dibuat dari bahan tahan lama, kuat dan tidak mudah pecah; - Permukaan pintu seharusnya rata, halus, berwarna terang dan mudah dibersihkan; - Pintu ruangan termasuk pintu kasa dan tirai udara harus mudah ditutup dengan baik; - Pintu ruangan seharusnya membuka keluar agar tidak masuk debu atau kotoran dari luar. <p>h) Jendela :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dapat dibuat dari bahan tahan lama, tidak mudah pecah atau rusak; - Permukaan jendela harus rata, halus, berwarna terang dan mudah dibersihkan; - Jendolan dari lantai seharusnya setinggi minimal 1 m untuk memudahkan membuka dan menutup, dengan letak jendela tidak boleh terlalu rendah karena dapat menyebabkan masuknya debu; - Jumlah dan ukuran jendela seharusnya sesuai dengan besarnya bangunan; - Disain jendela seharusnya dibuat sedekimian rupa untuk mencegah terjadinya penumpukan debu; - Jendela seharusnya dilengkapi dengan kasa pencegah serangga yang dapat dilepas sehingga mudah dibersihkan. <p>i) Ventilasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dapat menjamin peredaran udara dengan baik dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, debu dan panas yang timbul selama pengolahan yang dapat membahayakan kesehatan karyawan; - Dapat mengontrol suhu agar tidak terlalu panas; - Dapat mengontrol bau yang mungkin timbul; - Dapat mengatur suhu yang diperlukan atau diinginkan; - Harus tidak mencemari pangan olahan yang diproduksi melalui aliran udara yang masuk; - Lubang ventilasi seharusnya dilengkapi
--	--	--

		<p>dengan kasa untuk mencegah masuknya serangga serta mengurangi masuknya kotoran ke dalam ruangan, mudah dilepas dan dibersihkan.</p> <p>j) Permukaan tempat kerja :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Permukaan tempat kerja yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan harus berada dalam kondisi baik, tahan lama, mudah dipelihara, dibersihkan dan disanitasi; - Permukaan tempat kerja seharusnya dibuat dari bahan yang tidak penyerap air, permukaannya halus dan tidak bereaksi dengan bahan pangan olahan, detergen dan desinfektan <p>k) Penggunaan bahan gelas : penggunaan bahan gelas bertujuan mencegah kontaminasi bahaya fisik terhadap produk jika terjadi pecahan kaca.</p>
3	Fasilitas Sanitasi	<p>a) Fasilitas sanitasi pada bangunan tempat produksi dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan higiene;</p> <p>b) Sarana penyediaan air :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seharusnya dilengkapi dengan tempat penampungan air dan pipa-pipa untuk mengalirkan air; - Sumber air minum atau air bersih untuk proses produksi harus cukup dan kualitasnya memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan peraturan perundang-undangan; - Air yang digunakan untuk proses produksi dan mengalami kontak langsung dengan bahan pangan olahan seharusnya memenuhi syarat kualitas air bersih; - Air yang tidak digunakan untuk proses produksi dan tidak mengalami kontak langsung dengan bahan pangan olahan seharusnya mempunyai sistem yang terpisah dengan air untuk konsumsi atau air minum; - Sistem pemipaan seharusnya dibedakan antara air minum atau air yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan dengan air yang tidak kontak langsung dengan bahan pangan olahan, misalnya dengan tanda atau warna berbeda. <p>c) Sarana pembuangan air dan limbah :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pembuangan air dan limbah seharusnya terdiri dari sarana pembuangan limbah cair, semi padat/padat; - Sistem pembuangan air dan limbah seharusnya didesain dan dikonstruksi sehingga dapat mencegah resiko pencemaran pangan olahan, air minum dan air bersih;

- Limbah harus segera dibuang ke tempat khusus untuk mencegah agar tidak menjadi tempat berkumpulnya hama binatang pengerat, serangga atau binatang lainnya agar tidak mencemari bahan pangan olahan maupun sumber air;
- Wadah untuk limbah bahan berbahaya, seharusnya terbuat dari bahan yang kuat, diberi tanda dan tertutup rapat untuk menghindari terjadinya tumpah yang dapat mencemari produk.

d) Sarana pembersihan/pencucian :

- Pembersihan/pencucian seharusnya dilengkapi dengan sarana yang cukup untuk pembersihan/pencucian : bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan (lantai, dinding dan lain lain);
- Seharusnya dilengkapi dengan sumber air bersih dan apabila memungkinkan dapat dilengkapi dengan suplai air panas dan dingin. air panas berguna untuk melarutkan sisa-sisa lemak dan untuk tujuan disinfektan peralatan.

e) Sarana toilet :

- Seharusnya didesain dan dikonstruksi dengan memperhatikan persyaratan hygiene, sumber air yang mengalir dan saluran pembuangan;
- Letak toilet seharusnya tidak terbuka langsung ke ruang pengolahan dan selalu tertutup;
- Toilet seharusnya diberi tanda peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan sabun atau deterjen sesudah menggunakan toilet;
- Toilet harus selalu terjaga dalam keadaan yang bersih;
- Area toilet seharusnya cukup mendapatkan penerangan dan ventilasi;
- Jumlah toilet untuk karyawan pria seharusnya sebagai berikut :

Jumlah karyawan	Jumlah kamar mandi	Jumlah jamban	Jumlah peturasan	Jumlah wastafel
s/d 25	1	1	2	2
26 s/d 50	2	2	3	3
50 s/d 100	3	3	5	5
Setiap penambahan 40-100 karyawan, ditambah satu kamar mandi, satu jamban dan satu peturasan				

- Jumlah toilet untuk karyawan wanita seharusnya sebagai berikut :

Jumlah karyawan	Jumlah kamar mandi	Jumlah jamban	Jumlah wastafel
s/d 20	1	1	2
21 s/d 40	2	2	3
41 s/d 70	3	3	5
71 s/d 100	4	4	6
101 s/d 140	5	5	7
141 s/d 180	6	6	8
Setiap penambahan 40-100 karyawan, ditambah satu kamar mandi dan satu jamban			

		<p>f) Sarana higiene karyawan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fasilitas cuci tangan seharusnya diletakkan di depan pintu masuk pengolahan, dilengkapi kran air mengalir dan sabun atau detergen, dilengkapi dengan alat pengering, tempat sampah tertutup dan tersedia dalam jumlah yang sesuai dengan jumlah karyawan; - Fasilitas ganti pakaian untuk mengganti pakaian dari luar dengan pakaian kerja seharusnya dilengkapi tempat menyimpan/menggantung pakaian dan pakaian luar yang terpisah; - Fasilitas pembilas sepatu kerja seharusnya ditempatkan di depan pintu masuk tempat produksi.
4	Mesin/peralatan	<ul style="list-style-type: none"> a) Sesuai dengan jenis produk; b) Permukaan yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan : halus, tidak berlubang atau bercelah, tidak mengelupas, tidak menyerap air dan tidak berkarat; c) Tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk olej jasad renik, bahan logam yang terlepas dari mesin/peralatan, minyak pelumas bahan bakar dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya; d) Mudah dilakukan pembersihan, didesinfektan dan pemeliharaan untuk mencegah pencemaran terhadap bahan pangan olahan; e) Terbuat dari bahan yang tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan atau dibongkar pasang sehingga memudahkan pemeliharaan, pembersihan desinfektan, pemantauan dan pengendalian hama
5	Bahan (bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong dan BTP)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bahan yang digunakan seharusnya dituangkan dalam bentuk formula dasar yang menyebutkan jenis dan persyaratan mutu bahan; b) Bahan yang digunakan seharusnya tidak rusak, busuk atau mengandung bahan-bahan berbahaya; c) Bahan yang digunakan seharusnya tidak merugikan atau membahayakan kesehatan dan memenuhi standar mutua tau persyaratan yang ditetapkan; d) Penggunaan BTP yang standar mutu dan persyaratannya belum ditetapkan seharusnya memiliki izin dari otoritas kompeten; e) Air yang digunakan harus memenuhi persyaratan air minum atau air bersih sesuai dengan peraturan perundang-undangan; f) Air yang digunakan untuk mencuci/kontak langsung dengan bahan pangan olahan, seharusnya memenuhi persyaratan air bersih sesuai; g) Air, es dan uap panas harus dijaga jangan

		<p>sampai tercemar oleh bahan-bahan dari luar;</p> <p>h) Uap panas yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan atau mesin/peralatan harus tidak mengandung bahan-bahan yang berbahaya bagi keamanan pangan olahan;</p> <p>i) Air yang digunakan berkali-kali seharusnya dilakukan penanganan dan pemeliharaan agar tetap aman terhadap pangan yang diolah.</p>
6	Pengawasan proses	<p>a) Pengawasan proses :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Untuk setiap jenis produk seharusnya dilengkapi petunjuk yang menyebutkan mengenai jenis dan jumlah seluruh bahan yang digunakan, tahap-tahap proses produksi secara terinci, langkah-langkah yang perlu diperhatikan selama proses produksi, jumlah produk yang diperoleh untuk satu kali proses produksi dan informasi lain yang diperlukan; - Untuk setiap satuan pengolahan (satu kali proses) seharusnya dilengkapi petunjuk yang menyebutkan mengenai nama produk, tanggal pembuatan dan kode produksi, jenis dan jumlah seluruh bahan yang digunakan dalam satu kali proses pengolahan, dan informasi lain yang diperlukan; - Untuk waktu dan suhu proses dalam proses produksi (pemanasan, pendinginan, pembekuan, pengeringan dan penyimpanan produk) harus mendapat pengawasan dengan baik untuk menjamin keamanan produk pangan olahan. <p>b) Pengawasan bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bahan yang digunakan dalam proses seharusnya memenuhi persyaratan mutu; - Bahan yang akan digunakan seharusnya diperiksa dahulu secara organoleptik dan fisik serta diuji secara kimia dan mikrobiologi di laboratorium; - Perusahaan seharusnya memelihara catatan mengenai bahan yang digunakan. <p>c) Pengawasan terhadap kontaminasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proses produksi diatur sehingga dapat mencegah masuknya bahan kimia berbahaya dan bahan asing ke dalam pangan yang diolah misalnya bahan pembersih, pecahan kaca, potongan logam, kerikil dan lain-lain; - Bahan beracun harus disimpan jauh dari tempat penyimpanan pangan dan diberi label secara jelas; - Bahan baku harus disimpan terpisah dari bahan yang telah diolah atau produk akhir; - Tempat produksi harus selalu mendapat

		<p>pengawasan dengan baik;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Karyawan seharusnya menggunakan alat-alat pelindung seperti baju kerja, topi dan sepatu karet selalu mencuci tangan sebelum masuk tempat produksi; - Permukaan meja kerja, peralatan dan lantai tempat produksi harus selalu bersih dan bila perlu didesinfektan setelah digunakan untuk mengolah/menangani bahan baku, terutama daging, unggas dan hasil perikanan; - Menghindari penggunaan bahan gelas, porselen di tempat produksi, area pengemasan dan area penyimpanan; - Lampu di tempat pengolahan, pengemasan dan penyimpanan harus dilindungi dengan bahan yang tidak mudah pecah; - Di tempat produksi, pengemasan dan penyimpanan seharusnya menggunakan wadah pangan dan tidak menggunakan bahan gelas, jika menggunakan wadah dari bahan gelas di area produksi maka wadah harus diperiksa secara cermat sebelum digunakan; - Mencatat kejadian gelas pecah di unit pengolahan yang mencakup waktu, tanggal, tempat, produk terkontaminasi dan tindakan koreksi yang diambil <p>d) Pengawasan proses khusus : untuk proses iradiasi pangan olahan harus memenuhi persyaratan yang dikeluarkan oleh instansi kompeten.</p>
7	Produk akhir	<p>a) Harus memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh otoritas kompeten dan tidak boleh merugikan atau membahayakan kesehatan konsumen;</p> <p>b) Produk akhir yang standar mutunya belum ditetapkan, persyaratannya dapat ditentukan sendiri oleh perusahaan yang bersangkutan dan persyaratan tersebut mampu telusur terhadap standar yang berlaku;</p> <p>c) Mutu dan keamanan produk akhir sebelum diedarkan seharusnya diperiksa dan dipantau secara periodik (organoleptik, fisik, kimia, mikrobiologi dan atau biologi).</p>
8	Laboratorium	Adanya laboratorium dalam perusahaan memudahkan industri pengolahan pangan mengetahui secara cepat mutu bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong dan BTP yang masuk ke dalam tempat produksi serta mutu produk yang dihasilkan
9	Karyawan	a) Seharusnya mempunyai kompetensi dan memiliki tugas secara jelas dalam melaksanakan program keamanan pangan olahan;

		<ul style="list-style-type: none"> b) Harus dalam keadaan sehat, bebas dari luka/penyakit kulit. atau hal lain yang diduga mengakibatkan pencemaran terhadap produk; c) Seharusnya mengenakan pakaian kerja/alat pelindung diri antara lain sarung tangan, tutup kepala dan sepatu yang sesuai dengan tempat produksi; d) Harus mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan dan tidak makan, minum, merokok, meludah atau melakukan tindakan lain di tempat produksi yang dapat mengakibatkan pencemaran produk; e) Apabila karyawan diduga atau dikeyahui menderita penyakit menular maka tidak diperbolehkan masuk ke tempat produksi; f) Dalam unit pengolahan, karyawan dilarang menggunakan perhiasan, jam tangan atau benda lainnya yang membahayakan keamanan produk.
10	Kemasan	<ul style="list-style-type: none"> a) Harus melindungi dan mempertahankan mutu produk pangan olahan terhadap pengaruh dari luar, terutama selama penyimpanan dalam jangka waktu lama; b) Harus dibuat dari bahan yang tidak larut atau tidak melepaskan senyawa-senyawa tertentu yang dapat mengganggu kesehatan atau mempengaruhi mutu produk; c) Harus tahan terhadap perlakuan selama pengolahan, pengangkutan dan peredaran (kemasan tidak mudah penyok, sobek atau pecah selama proses produksi atau jika terkena benturan selama pengangkutan); d) Dapat menjamin keutuhan dan keaslian produk di dalamnya; e) Desain dan bahan kemasan harus memberikan perlindungan terhadap produk dalam memperkecil kontaminasi, mencegah kerusakan dan memungkinkan pelabelan yang baik; f) Bahan pengemas atau gas yang digunakan dalam pengemasan produk harus tidak beracun, mempertahankan mutu produk dan melindungi produk terhadap pengaruh dari luar; g) Kemasan yang dipakai kembali seperti botol minuman harus kuat, mudah dibersihkan dan didesinfektan jika diperlukan, serta tidak digunakan untuk mengemas produk non-pangan; h) Bahan pengemas harus disimpan dan ditangani pada kondisi higienis, terpisah dari bahan baku dan produk akhir.
11	Label dan keterangan produk	Label produk harus memenuhi ketentuan yang tercantum dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan atau perubahannya

12	Penyimpanan	<p>a) Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan dan produk akhir harus disimpan terpisah di dalam ruangan yang bersih, aliran udara terjamin, suhu sesuai, cukup penerangan dan bebas hama;</p> <p>b) Penyimpanan bahan baku seharusnya tidak menyentuh lantai, menempel dinding dan jauh dari langit-langit;</p> <p>c) Penyimpanan bahan dan produk akhir harus diberi tanda dan ditempatkan secara terpisah sehingga dapat dibedakan antara :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sebelum dan sesudah diperiksa - memenuhi dan tidak memenuhi syarat - bahan dan produk akhir yang masuk/diproduksi lebih awal digunakan/diedarkan lebih dahulu (<i>first-in, first-out</i>) <p>d) Penyimpanan bahan seharusnya menggunakan sistem kartu yang menyebutkan : nama bahan, tanggal penerimaan, asal bahan, tanggal pengeluaran, jumlah pengeluaran dan informasi lain yang diperlukan;</p> <p>e) Penyimpanan produk akhir seharusnya menggunakan sistem kartu yang menyebutkan : nama produk, tanggal produksi, kode produksi, tanggal pengeluaran, jumlah pengeluaran dan informasi lainnya;</p> <p>f) Penyimpanan bahan berbahaya (desinfektan, insektisida, pestisida, rodentisida, bahan mudah terbakar/meledak dan bahan berbahaya lainnya) harus dalam ruangan tersendiri dan diawasi agar tidak mencemari bahan dan produk akhir, serta tidak membahayakan karyawan;</p> <p>g) Penyimpanan wadah dan pengemas harus rapi, di tempat yang bersih dan terlindungi agar saat digunakan tidak mencemari produk;</p> <p>h) Penyimpanan label disimpan secara rapi dan teratur agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaannya;</p> <p>i) Penyimpanan mesin/peralatan produksi yang telah dibersihkan tetapi belum digunakan harus dalam kondisi baik</p>
13	Pemeliharaan dan Sanitasi	<p>a) Pemeliharaan dan pembersihan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fasilitas produksi (bangunan, mesin/peralatan dan lainnya) seharusnya dalam keadaan terawat dengan baik agar prosedur sanitasi berjalan efektif, terutama pada tahap kritis dan menghindari terjadinya pencemaran fisik, kimia dan biologis/mikrobiologis; - Mesin/peralatan yang berhubungan langsung dengan bahan dan produk harus dibersihkan dan dikenakan

		<p>tindakan sanitasi secara teratur;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesin/peralatan produksi yang tidak berhubungan langsung dengan produk harus selalu dalam keadaan bersih; - Mesin/peralatan produksi harus selalu dibersihkan/dicuci untuk menghilangkan sisa-sisa bahan dan kotoran serta dapat dilakukan tindakan desinfektan; - Bahan kimia pencuci harus ditangani dan digunakan sesuai prosedur dan disimpan di dalam wadah yang berlabel untuk menghindari pencemaran terhadap bahan dan produk; - Alat angkut dan alat pemindah barang di dalam tempat produksi seharusnya dalam keadaan bersih dan tidak merusak barang yang diangkut atau dipindahkan; <p>b) Prosedur pembersihan dan sanitasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proses fisik dengan penyikatan, penyemprotan air tekanan atau penghispan vakum; - Proses kimia menggunakan deterjen, basa atau asam; - Gabungan fisik dan kimia <p>c) Program pembersihan dan desinfektan seharusnya menjamin semua bagian dari tempat produksi telah bersih, termasuk pencucian alat-alat perbersih. Pembersihan dan desinfektan seharusnya dilakukan secara berkala serta dipantau ketepatan dan keefektifannya dan jika perlu dilakukan pencatatan;</p> <p>d) Pengendalian hama dilakukan untuk mengurangi kemungkinan serangan hama melalui program sanitasi yang baik, pengawasan terhadap bahan-bahan yang masuk ke dalam tempat produksi, dan memantau atau mengurangi penggunaan pestisida, insektisida dan rodentisida yang dapat mencemari produk</p> <p>e) Penanganan limbah :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limbah yang dihasilkan dari proses produksi, seharusnya tidak dibiarkan menumpuk di lingkungan tempat produksi, segera ditangani, diolah atau dibuang; - Limbah padat seharusnya segera dikumpulkan untuk dikubur, dibakar atau diolah; - Limbah cair harus diolah terlebih dahulu sebelum dialirkan ke luar tempat produksi atau ke sungai; - Limbah gas seharusnya diatur dan diolah sehingga tidak mengganggu kesehatan karyawan dan tidak menimbulkan pencemaran lingkungan
14	Pengangkutan	Wadah dan alat pengangkutan seharusnya

		<p>memiliki persyaratan :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Tidak mencemari produk; b) Mudah dibersihkan dan jika perlu didesinfeksi; c) Memisahkan produk dari bahan non-pangan selama pengangkutan; d) Melindungi produk dari kontaminasi terutama debu dan kotoran; e) Mampu mempertahankan suhu, kelembaban dan kondisi penyimpanan; f) Mempermudah pengecekan suhu, kelembaban dan kondisi lainnya
15	Dokumentasi dan pencatatan	Dokumentasi/catatan seharusnya dimiliki dan dipelihara oleh perusahaan yang meliputi : catatan bahan yang masuk, proses produksi, jumlah dan tanggal produksi, distribusi, inspeksi dan pengujian, penarikan produk dan mampu telusur bahan, penyimpanan, pembersihan dan sanitasi, kontrol hama, kesehatan karyawan, pelatihan, kalibrasi dan lainnya yang dianggap penting
16	Penarikan produk	<ul style="list-style-type: none"> a) Penarikan produk dari peredaran/pasaran harus dilakukan oleh perusahaan; b) Manager atau kepala produksi harus sudah menyiapkan prosedur penarikan produk dari peredaran/pasaran; c) Produk lain yang dihasilkan pada kondisi yang sama dengan produk penyebab bahaya seharusnya ditarik dari peredaran/pasar; d) Masyarakat seharusnya diberi informasi tentang kemungkinan beredarnya produk yang menimbulkan bahaya; e) Produk yang ditarik harus diawasi sampai dimusnahkan atau digunakan untuk keperluan lain tetapi bukan untuk konsumsi manusia; f) Produk yang terbukti berbahaya, proses produksinya harus dihentikan sampai masalahnya telah diatasi.
17	Pedoman	<ul style="list-style-type: none"> a) Perusahaan seharusnya mendokumentasikan operasionalisasi program CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik); b) Manajemen perusahaan harus bertanggung jawab atas sumber daya untuk menjamin penerapan CPPOB; c) Karyawan sesuai fungsi dan tugasnya harus bertanggung jawab atas pelaksanaan CPPOB

WALIKOTA PONTIANAK,

SUTARMIDJI