



BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA

No.694, 2020

BPOM. Bahan Tambahn Pangan Perisa.

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

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

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

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

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

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);

2. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik

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

MEMUTUSKAN:

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

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Badan ini yang dimaksud dengan:

1. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia,

termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

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

atau enzimatis dari bahan pangan tumbuhan maupun hewan yang diperoleh secara langsung atau setelah melalui proses pengolahan.

11. Perisa Asap adalah bahan pembuat BTP Perisa yang diperoleh dari kayu keras termasuk serbuk gergaji, tempurung dan tanaman berkayu melalui proses pembakaran terkontrol atau destilasi kering atau perlakuan dengan uap yang sangat panas, dan selanjutnya dikondensasi serta difraksinasi untuk mendapatkan flavour yang diinginkan.
12. Senyawa Perisa Identik Alami adalah Senyawa Perisa yang diperoleh secara sintesis atau diisolasi melalui proses kimia dari bahan baku aromatik alami dan secara kimia identik dengan senyawa yang ada dalam produk alami.
13. Senyawa Perisa Artifisial adalah Senyawa Perisa yang disintesis secara kimia yang belum teridentifikasi dalam produk alami.
14. Perisa Hasil Proses Panas adalah bahan pembuat BTP Perisa dari bahan atau campuran bahan yang diijinkan digunakan dalam pangan, atau yang secara alami terdapat dalam pangan atau diijinkan digunakan dalam pembuatan perisa hasil proses panas.
15. Perisa Alami adalah kelompok Perisa yang terdiri dari satu atau lebih Senyawa Perisa Alami, Bahan Baku Aromatik Alami, Preparat Perisa dan/atau Perisa Asap serta tidak boleh mengandung senyawa Perisa identik alami dan senyawa Perisa artifisial.
16. Perisa Identik Alami adalah kelompok Perisa yang dapat terdiri dari satu atau lebih Senyawa Perisa Identik Alami dan dapat mengandung senyawa Perisa alami, bahan baku aromatik alami, preparat Perisa dan/atau Perisa asap serta tidak boleh mengandung senyawa Perisa artifisial.
17. Senyawa Bioaktif adalah senyawa yang terbawa dari tanaman yang digunakan sebagai Perisa, yang dapat memicu aktifitas biologis.

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

Pasal 2

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