



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 033 TAHUN 2012

TENTANG

BAHAN TAMBAHAN PANGAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan;
- b. bahwa pengaturan tentang bahan tambahan pangan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1168/Menkes/Per/X/1999 sudah tidak sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Bahan Tambahan Pangan;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3656);
2. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);
3. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3867);
5. Peraturan...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 2 -

5. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);
6. Keputusan Presiden Nomor 103 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi, dan Tata Kerja Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 64 Tahun 2005;
7. Peraturan Presiden Nomor 24 Tahun 2010 tentang Kedudukan, Tugas, dan Fungsi Kementerian Negara serta Susunan Organisasi, Tugas, dan Fungsi Eselon I Kementerian Negara;
8. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1144/Menkes/Per/VIII/2010 tentang Organisasi dan Tata kerja Kementerian Kesehatan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2010 Nomor 585);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN MENTERI KESEHATAN TENTANG BAHAN TAMBAHAN PANGAN.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Menteri ini yang dimaksud dengan :

1. Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.
2. Asupan Harian yang Dapat Diterima atau *Acceptable Daily Intake* yang selanjutnya disingkat ADI adalah jumlah maksimum bahan tambahan pangan dalam miligram per kilogram berat badan yang dapat dikonsumsi setiap hari selama hidup tanpa menimbulkan efek merugikan terhadap kesehatan.

3. Asupan...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 3 -

3. Asupan maksimum harian yang dapat ditoleransi atau *Maximum Tolerable Daily Intake* yang selanjutnya disingkat MTDI adalah jumlah maksimum suatu zat dalam milligram per kilogram berat badan yang dapat dikonsumsi dalam sehari tanpa menimbulkan efek merugikan terhadap kesehatan.
4. Asupan mingguan sementara yang dapat ditoleransi atau *Provisional Tolerable Weekly Intake* yang selanjutnya disingkat PTWI adalah jumlah maksimum sementara suatu zat dalam miligram per kilogram berat badan yang dapat dikonsumsi dalam seminggu tanpa menimbulkan efek merugikan terhadap kesehatan.
5. Menteri adalah Menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kesehatan.
6. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan yang selanjutnya disebut Kepala Badan adalah Kepala Badan yang tugas dan tanggung jawabnya di bidang pengawasan obat dan makanan.
7. Direktur Jenderal adalah Direktur Jenderal pada Kementerian Kesehatan yang tugas dan tanggung jawabnya di bidang Pembinaan kefarmasian dan alat kesehatan.

Pasal 2

BTP yang digunakan dalam pangan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. BTP tidak dimaksudkan untuk dikonsumsi secara langsung dan/atau tidak diperlakukan sebagai bahan baku pangan.
- b. BTP dapat mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang sengaja ditambahkan ke dalam pangan untuk tujuan teknologis pada pembuatan, pengolahan, 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.
- c. BTP tidak termasuk cemaran atau bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempertahankan atau meningkatkan nilai gizi.

BAB II...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 4 -

BAB II PENGKATEGORIAN BTP

Pasal 3

(1) BTP yang digunakan dalam pangan terdiri atas beberapa golongan sebagai berikut:

1. Antibuih (*Antifoaming agent*);
2. Antikempal (*Anticaking agent*);
3. Antioksidan (*Antioxidant*);
4. Bahan pengkarbonasi (*Carbonating agent*);
5. Garam pengemulsi (*Emulsifying salt*);
6. Gas untuk kemasan (*Packaging gas*);
7. Humektan (*Humectant*);
8. Pelapis (*Glazing agent*);
9. Pemanis (*Sweetener*);
10. Pembawa (*Carrier*);
11. Pembentuk gel (*Gelling agent*);
12. Pembuih (*Foaming agent*);
13. Pengatur keasaman (*Acidity regulator*);
14. Pengawet (*Preservative*);
15. Pengembang (*Raising agent*);
16. Pengemulsi (*Emulsifier*);
17. Pengental (*Thickener*);
18. Pengeras (*Firming agent*);
19. Penguat rasa (*Flavour enhancer*);
20. Peningkat volume (*Bulking agent*);
21. Penstabil (*Stabilizer*);
22. Peretensi warna (*Colour retention agent*);

23. Perisa...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 5 -

23. Perisa (*Flavouring*);
 24. Perlakuan tepung (*Flour treatment agent*);
 25. Pewarna (*Colour*);
 26. Propelan (*Propellant*); dan
 27. Sekuestran (*Sequestrant*).
- (2) Golongan BTP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri atas beberapa jenis BTP.
- (3) Selain golongan BTP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) Menteri dapat menetapkan golongan BTP lainnya.

BAB III

JENIS DAN BATAS MAKSIMUM BTP YANG DIIZINKAN

Pasal 4

- (1) Jenis BTP yang diizinkan pada golongan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (1) tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.
- (2) Penambahan dan pengurangan jenis BTP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Badan.

Pasal 5

- (1) BTP hanya boleh digunakan tidak melebihi batas maksimum penggunaan dalam kategori pangan.
- (2) Batas maksimum penggunaan dalam kategori pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Badan.

Pasal 6

Penetapan penambahan dan pengurangan jenis BTP sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (2), serta penetapan batas maksimum penggunaan dalam kategori pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (2) harus mempertimbangkan:

a. persyaratan kesehatan berdasarkan bukti ilmiah yang sah;

b. ADI...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 6 -

- b. ADI/MTDI/PTWI; dan
- c. kajian paparan konsumsi produk pangan.

Pasal 7

Setiap penambahan dan pengurangan jenis BTP sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (2), serta penetapan batas maksimum penggunaan dalam kategori pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (2) harus dilaporkan secara berkala kepada Menteri melalui Direktur Jenderal setiap 6 (enam) bulan.

BAB IV

BAHAN YANG DILARANG DIGUNAKAN SEBAGAI BTP

Pasal 8

- (1) Bahan yang dilarang digunakan sebagai BTP tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.
- (2) Kepala Badan dapat menetapkan bahan lain yang dilarang digunakan sebagai BTP setelah mendapat persetujuan Menteri.

BAB V

PRODUKSI, PEMASUKAN, DAN PEREDARAN BTP

Pasal 9

- (1) BTP yang diproduksi, dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia, dan diedarkan harus memenuhi standar dan persyaratan dalam Kodeks Makanan Indonesia yang ditetapkan oleh Menteri.
- (2) Dalam hal standar dan persyaratan BTP belum terdapat dalam Kodeks Makanan Indonesia sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat digunakan standar dan persyaratan lain.
- (3) BTP hanya dapat diproduksi oleh industri yang mempunyai izin industri sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

(4) Industri...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 7 -

- (4) Industri sebagaimana dimaksud pada ayat (3) harus terdaftar di Badan yang tugas dan tanggung jawabnya di bidang pengawasan obat dan makanan.
- (5) Ketentuan lebih lanjut mengenai produksi, pemasukan, dan peredaran BTP ditetapkan dengan Peraturan Kepala Badan.

Pasal 10

- (1) BTP hanya dapat dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia oleh Importir setelah mendapat persetujuan dari Kepala Badan.
- (2) Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pemasukan BTP ditetapkan dengan Peraturan Kepala Badan.

Pasal 11

BTP yang akan diproduksi, dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia, dan diedarkan harus memiliki izin edar dari Kepala Badan yang dilaksanakan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

BAB VI

LABEL

Pasal 12

Pangan yang mengandung BTP atau sediaan BTP harus memenuhi persyaratan label pangan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 13

- (1) Untuk pangan yang mengandung BTP, pada label wajib dicantumkan golongan BTP.
- (2) Pada label pangan yang mengandung BTP golongan antioksidan, pemanis buatan, pengawet, pewarna, dan penguat rasa, wajib dicantumkan pula nama jenis BTP, dan nomor indeks khusus untuk pewarna.

(3) Pada...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 8 -

- (3) Pada label pangan yang mengandung pemanis buatan, wajib dicantumkan tulisan "Mengandung pemanis buatan, disarankan tidak dikonsumsi oleh anak di bawah 5 (lima) tahun, ibu hamil, dan ibu menyusui".
- (4) Pada label pangan untuk penderita diabetes dan/atau makanan berkalori rendah yang menggunakan pemanis buatan wajib dicantumkan tulisan "Untuk penderita diabetes dan/atau orang yang membutuhkan makanan berkalori rendah".
- (5) Pada label pangan olahan yang menggunakan pemanis buatan aspartam, wajib dicantumkan peringatan "Mengandung fenilalanin, tidak cocok untuk penderita fenilketonurik".
- (6) Pada label pangan olahan yang menggunakan pemanis poliol, wajib dicantumkan peringatan "Konsumsi berlebihan mempunyai efek laksatif".
- (7) Pada label pangan olahan yang menggunakan gula dan pemanis buatan wajib dicantumkan tulisan "Mengandung gula dan pemanis buatan".
- (8) Pada label pangan olahan yang mengandung perisa, wajib dicantumkan nama kelompok perisa dalam daftar bahan atau *ingredient*.
- (9) Pada label pangan olahan yang mengandung BTP ikutan (*carry over*) wajib dicantumkan BTP ikutan (*carry over*) setelah bahan yang mengandung BTP tersebut.

Pasal 14

- (1) Pada label sediaan BTP wajib dicantumkan:
 - a. tulisan "Bahan Tambahan Pangan";
 - b. nama golongan BTP;
 - c. nama jenis BTP; dan
 - d. nomor Pendaftaran Produsen BTP, kecuali untuk sediaan pemanis dalam bentuk *table top*.
- (2) Pada label sediaan pemanis buatan, wajib dicantumkan:
 - a. kesetaraan kemanisan dibandingkan dengan gula;
 - b. tulisan...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 9 -

- b. tulisan "Untuk penderita diabetes dan/atau orang yang membutuhkan makanan berkalori rendah";
 - c. tulisan "Mengandung pemanis buatan, disarankan tidak dikonsumsi oleh anak di bawah 5 (lima) tahun, ibu hamil, dan ibu menyusui"; dan
 - d. jumlah mg pemanis buatan yang dapat digunakan tiap hari per kg bobot badan (*Acceptable Daily Intake*, ADI).
- (3) Pada label sediaan pemanis poliol, wajib dicantumkan peringatan "Konsumsi berlebihan mempunyai efek laksatif".
- (4) Pada label sediaan pemanis buatan aspartam, wajib dicantumkan:
- a. peringatan "Mengandung fenilalanin, tidak cocok untuk penderita fenilketonurik"; dan
 - b. tulisan "Tidak cocok digunakan untuk bahan yang akan dipanaskan".
- (5) Pada label sediaan pewarna, mencantumkan:
- a. nomor indeks (*Color Index*, CI);
 - b. tulisan pewarna pangan yang ditulis dengan huruf besar berwarna hijau di dalam kotak persegi panjang berwarna hijau; dan
 - c. logo huruf M di dalam suatu lingkaran berwarna hitam.

BAB VII

PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 15

- (1) Pembinaan terhadap industri dan penggunaan BTP dilakukan oleh Direktur Jenderal.
- (2) Pedoman mengenai pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

Pasal 16

- (1) Pengawasan terhadap industri dan penggunaan BTP dilakukan oleh Kepala Badan.

(2) Kepala...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 10 -

- (2) Kepala Badan menyampaikan laporan pelaksanaan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) kepada Menteri melalui Direktur Jenderal secara berkala setiap 6 (enam) bulan.
- (3) Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) dilaksanakan dengan mengacu pada pedoman yang ditetapkan oleh Kepala Badan.

Pasal 17

- (1) Dalam rangka pengawasan, Kepala Badan dapat mengenakan sanksi administratif terhadap pelanggaran Peraturan Menteri ini berupa:
 - a. peringatan secara tertulis;
 - b. larangan mengedarkan untuk sementara waktu dan/atau perintah untuk penarikan kembali dari peredaran;
 - c. perintah pemusnahan, jika terbukti tidak memenuhi persyaratan keamanan atau mutu; dan/atau
 - d. pencabutan izin edar.
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diberikan oleh Kepala Badan dengan atau tanpa usul dari Kepala Dinas Kesehatan Provinsi, Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.

BAB VIII

KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 18

- (1) Semua permohonan izin penggunaan Bahan Tambahan Makanan yang diajukan sebelum berlakunya Peraturan Menteri ini tetap diproses berdasarkan ketentuan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1168/Menkes/Per/X/1999.
- (2) Pangan yang telah memiliki izin edar harus menyesuaikan dengan ketentuan dalam Peraturan ini paling lama 1 (satu) tahun sejak diundangkannya Peraturan Menteri ini.

(3) Pangan...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 11 -

- (3) Pangan yang sedang diajukan permohonan perpanjangan izin edar tetap diproses dengan mengacu kepada Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambah Makanan sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1168/Menkes/Per/X/1999 dengan ketentuan masa berlaku izin edar untuk jangka waktu 1 (satu) tahun sejak diundangkannya Peraturan Menteri ini.

BAB IX

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 19

Semua peraturan pelaksanaan dari Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambah Makanan sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1168/Menkes/Per/X/1999 masih tetap berlaku sepanjang tidak bertentangan dan belum diganti berdasarkan Peraturan Menteri ini.

Pasal 20

Pada saat Peraturan Menteri ini mulai berlaku:

- a. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambah Makanan;
 - b. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1168/Menkes/Per/X/1999 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambah Makanan; dan
 - c. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 208/Menkes/Per/IV/1985 tentang Pemanis Buatan;
- dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 12 -

Pasal 21

Peraturan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahui memerintahkan pengundangan Peraturan Menteri ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 12 Juli 2012

MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

NAFSIAH MBOI

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 27 Juli 2012

MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

AMIR SYAMSUDIN

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2012 NOMOR



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 13 -

LAMPIRAN I
PERATURAN MENTERI KESEHATAN
NOMOR 033 TAHUN 2012
TENTANG
BAHAN TAMBAHAN PANGAN

JENIS BTP YANG DIIZINKAN DALAM PENGGOLONGAN

1. Antibuih (*Antifoaming Agent*)

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 di-glycerides of fatty acids</i>) | 471 |

2. Antikempal (*Anticaking Agent*)

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. | Tri-kalsium 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) |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 14 -

| No. | Jenis BTP Antikempal (<i>Anticaking Agent</i>) | INS |
|-----|--|--------|
| 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*)

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>) | 300 |
| 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 |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 15 -

4. Bahan Pengkarbonasi (*Carbonating Agent*)

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. | Karbon dioksida (<i>Carbon dioxide</i>) | 290 |

5. Garam Pengemulsi (*Emulsifying Salt*)

Garam Pengemulsi (*Emulsifying Salt*) adalah bahan tambahan pangan untuk mendispersikan protein dalam keju sehingga mencegah pemisahan 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. | Tetrakalium 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 |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 16 -

| No. | Jenis BTP Garam Pengemulsi (<i>Emulsifying Salt</i>) | INS |
|-----|--|-----|
| 25. | Natrium glukonat (<i>Sodium gluconate</i>) | 576 |

6. Gas Untuk Kemasan (*Packaging Gas*)

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

| No. | Jenis BTP Gas Untuk Kemasan (<i>Packaging Gas</i>) | INS |
|-----|--|-----|
| 1. | Karbon dioksida (<i>Carbon dioxide</i>) | 290 |
| 2. | Nitrogen (<i>Nitrogen</i>) | 941 |

7. Humektan (*Humectant*)

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. | Polidekstrosa (<i>Polydextroses</i>) | 1200 |
| 7. | Triasetin (<i>Triacetin</i>) | 1518 |

8. Pelapis (*Glazing Agent*)

Pelapis (*Glazing Agent*) adalah bahan tambahan pangan untuk melapisi 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) |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 17 -

8. Pemanis (*Sweetener*)

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

a. Pemanis Alami (*Natural Sweetener*)

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*)

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 siklambat (<i>Cyclamic acid</i>): | 952(i) |
| | Kalsium siklambat (<i>Calcium cyclamate</i>) | 952(ii) |
| | Natrium siklambat (<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>Neotame</i>) | 961 |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 18 -

9. Pembawa (*Carrier*)

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. | Poliethilen glikol (<i>Polyethylene glycol</i>) | 1521 |

10. Pembentuk Gel (*Gelling Agent*)

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 |

11. Pembuih (*Foaming Agent*)

Pembuih (*Foaming Agent*) adalah bahan 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 mikrokristalin (<i>Microcrystalline cellulose</i>) | 460(i) |
| 3. | Etil metil selulosa (<i>Methyl ethyl cellulose</i>) | 465 |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 19 -

12. Pengatur Keasaman (*Acidity Regulator*)

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) |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 20 -

| No. | Jenis BTP Pengatur Keasaman (<i>Acidity Regulator</i>) | INS |
|-----|--|---------|
| 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 |

13. Pengawet (*Preservative*)

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 sorbat 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>Benzoic 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 |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 21 -

| No. | Jenis BTP Pengawet (<i>Preservative</i>) | INS |
|-----|--|------|
| | 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 garamnya (<i>Propionic acid and its salts</i>): | |
| | Asam propionat (<i>Propionic acid</i>) | 280 |
| | Natrium propionate (<i>Sodium propionate</i>) | 281 |
| | Kalsium propionate (<i>Calcium propionate</i>) | 282 |
| | Kalium propionate (<i>Potassium propionate</i>) | 283 |
| 10. | Lisozim hidroklorida (<i>Lysozyme hydrochloride</i>) | 1105 |

14. Pengembang (*Raising Agent*)

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 phosphates</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 |

15. Pengemulsi (*Emulsifier*)

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



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 22 -

| No. | Jenis BTP Pengemulsi (<i>Emulsifier</i>) | INS |
|-----|--|-----------|
| 1. | Kalsium karbonat (<i>Calcium carbonate</i>) | 170(i) |
| 2. | Lesitin (<i>Lecithins</i>) | 322(i) |
| 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>Potassium dihydrogen 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>Monopotassium orthophosphate</i>) | 340(i) |
| 14. | Dikalium fosfat (<i>Dipotassium orthophosphate</i>) | 340(ii) |
| 15. | Trikalium fosfat (<i>Tripotassium orthophosphate</i>) | 340(iii) |
| 16. | Asam alginat (<i>Alginic acid</i>) | 400 |
| 17. | Natrium alginat (<i>Sodium alginate</i>) | 401 |
| 18. | Kalium alginat (<i>Potassium alginate</i>) | 402 |
| 19. | Kalsium alginat (<i>Calcium alginate</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>Tragacanth 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>Polysorbates</i>): | |
| | Polisorbat 20 (<i>Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate</i>) | 432 |
| | Polisorbat 40 (<i>Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate</i>) | 434 |
| | Polisorbat 80 (<i>Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate</i>) | 433 |
| | Polisorbat 60 (<i>Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate</i>) | 435 |
| | Polisorbat 65 (<i>Polyoxyethylene (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) |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 23 -

| No. | Jenis BTP Pengemulsi (<i>Emulsifier</i>) | INS |
|-----|--|----------|
| 33. | Dinatrium difosfat (<i>Disodium diphosphate</i>) | 450(i) |
| 34. | Trinatrium difosfat (<i>Trisodium diphosphate</i>) | 450(ii) |
| 35. | Tetranatrium difosfat (<i>Tetrasodium diphosphate</i>) | 450(iii) |
| 36. | Tetrakalium difosfat (<i>Tetrapotassium diphosphate</i>) | 450(v) |
| 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 polyphosphates</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 cellulosa</i>) | 461 |
| 46. | Hidroksipropil selulosa (<i>Hydroxypropyl cellulose</i>) | 463 |
| 47. | Hidroksipropil metil selulosa (<i>Hydroxypropyl methyl cellulose</i>) | 464 |
| 48. | Etil metil selulosa (<i>Methyl ethyl cellulose</i>) | 465 |
| 49. | Natrium karboksimetil selulosa (<i>Sodium carboxymethyl cellulose</i>) | 466 |
| 50. | 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) |
| 51. | 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) |
| 52. | Mono dan digliserida 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>Citric and fatty acid esters of glycerol</i>) | 472c |
| 56. | Ester asam lemak dan diasetyltartrat dari gliserol (<i>Diacetyltaric and fatty acid esters of glycerol</i>) | 472e |
| 57. | Ester sukrosa asam lemak (<i>Sucrose esters of fatty acids</i>) | 473 |
| 58. | Ester poligliserol asam lemak (<i>Polyglycerol esters of fatty acids</i>) | 475 |
| 59. | Ester poligliserol asam risinoleat terinteresterifikasi | 476 |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 24 -

| No. | Jenis BTP Pengemulsi (<i>Emulsifier</i>) | INS |
|-----|--|--------|
| | <i>(Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid)</i> | |
| 60. | Ester propilen glikol asam lemak (<i>Propylene glycol esters of fatty acids</i>) | 477 |
| 61. | Natrium stearoil-2-laktilat (<i>Sodium stearoyl-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>Polydextroses</i>) | 1200 |
| 66. | Pati modifikasi asam (<i>Acid treated starch</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 distarch phosphates</i>) | 1413 |
| 73. | Dipati fosfat terasetilasi (<i>Acetylated distrarch phosphate</i>) | 1414 |
| 74. | Pati asetat (<i>Starch acetate</i>) | 1420 |
| 75. | Dipati adipat terasetilasi (<i>Acetylated distarch 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>) | - |

16. Pengental (*Thickener*)

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 |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 25 -

| No. | Jenis BTP Pengental (<i>Thickener</i>) | INS |
|-----|--|-----------|
| 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 eucheuma seaweed</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 mikrokristalin (<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 selulosa (<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 selulosa (<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 di-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>) | 1200 |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 26 -

| No. | Jenis BTP Pengental (<i>Thickener</i>) | INS |
|-----|--|------|
| 43. | Dekstrin (<i>Dextrins</i>) | 1400 |
| 44. | Pati modifikasi asam (<i>Acid treated starch</i>) | 1401 |
| 45. | Pati modifikasi basa (<i>Alkaline 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 starch</i>) | 1405 |
| 49. | Monopati fosfat (<i>Monostarch phosphate</i>) | 1410 |
| 50. | Dipati fosfat (<i>Distarch phosphate</i>) | 1412 |
| 51. | Fosfat dipati fosfat (<i>Phosphated distarch 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 distarch adipate</i>) | 1422 |
| 55. | Hidroksipropil pati (<i>Hydroxypropyl starch</i>) | 1440 |
| 56. | Hidroksipropil dipati fosfat (<i>Hydroxypropyl distarch phosphate</i>) | 1442 |
| 57. | Pati natrium oktenilsuksinat (<i>Starch sodium octenyl succinate</i>) | 1450 |
| 58. | Asetil pati oksidasi (<i>Acetylated oxidized starch</i>) | 1451 |
| 59. | Natrium kaseinat (<i>Sodium caseinate</i>) | - |

17. Pengeras (*Firming Agent*)

Pengeras (*Firming Agent*) adalah bahan tambahan pangan untuk memperkeras, atau mempertahankan jaringan buah dan sayuran, atau berinteraksi dengan bahan pembentuk gel untuk 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 |

18. Penguat rasa (*Flavour enhancer*)

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



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 27 -

| No. | Jenis BTP Penguat Rasa (<i>Flavour Enhancer</i>) | INS |
|-----|---|-----|
| 1. | Asam L-glutamat dan garamnya (<i>L-Glutamic acid and its salts</i>): | |
| | Asam L-glutamat (<i>L-Glutamic acid</i>) | 620 |
| | Mononatrium L-glutamate (<i>Monosodium L-glutamate</i>) | 621 |
| | Monokalium L-glutamate (<i>Monopotassium L-glutamate</i>) | 622 |
| | Kalsium di-L-glutamat (<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 salts</i>): | |
| | Asam 5'- inosinat (<i>5'-Inosinic acid</i>) | 630 |
| | Dinatrium 5'- inosinat (<i>Disodium 5'- inosinate</i>) | 631 |
| | Dikalium 5'-inosinat (<i>Dipotassium 5'- inosinate</i>) | 632 |
| | Kalsium 5'- inosinat (<i>Calcium 5'- inosinate</i>) | 633 |
| 4. | Garam-garam dari 5'- ribonukleotida (<i>Salts of 5' - ribonucleotides</i>): | |
| | Kalsium 5'- ribonukleotida (<i>Calcium 5'- ribonucleotides</i>) | 634 |
| | Dinatrium 5'- ribonukleotida (<i>Disodium 5'- ribonucleotides</i>) | 635 |

19. Peningkat volume (*Bulking Agent*)

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 (<i>Carrageenan</i>) | 407 |
| 7. | Gom guar (<i>Guar gum</i>) | 412 |
| 8. | Gom tragakan (<i>Tragacanth gum</i>) | 413 |
| 9. | Gom arab (<i>Arabic gum</i>) | 414 |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 28 -

| No. | Jenis BTP Peningkat volume (<i>Bulking agent</i>) | INS |
|-----|---|-----------|
| 10. | Gom karaya (<i>Karaya gum</i>) | 416 |
| 11. | Ester gliserol resin kayu (<i>Glycerol ester of wood Rosin</i>) | 445 (iii) |
| 12. | Selulosa 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 di-glycerides of fatty acids</i>) | 471 |
| 19. | Kalsium sulfat (<i>Calcium sulphate</i>) | 516 |
| 20. | Polidekstroza (<i>Polydextroses</i>) | 1200 |
| 21. | Pati modifikasi asam (<i>Acid treated starch</i>) | 1401 |
| 22. | Pati modifikasi basa (<i>Alkaline treated 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>Distarch phosphate</i>) | 1412 |
| 28. | Fosfat dipati fosfat (<i>Phosphated distarch phosphate</i>) | 1413 |
| 29. | Dipati fosfat terasetilasi (<i>Acetylated distrarch phosphate</i>) | 1414 |
| 30. | Dipati adipat terasetilasi (<i>Acetylated distarch adipate</i>) | 1422 |
| 31. | Hidroksipropil pati (<i>Hydroxypropyl starch</i>) | 1440 |
| 32. | Hidroksipropil dipati fosfat (<i>Hydroxypropyl distarch phosphate</i>) | 1442 |

20. Penstabil (*Stabilizer*)

Penstabil (*Stabilizer*) adalah bahan tambahan pangan untuk menstabilkan sistem dispersi yang homogen pada pangan.

| No. | Nama 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) |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 29 -

| No. | Nama BTP Penstabil (<i>Stabilizer</i>) | INS |
|-----|--|-----------|
| 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 phosphates</i>): | 341 |
| | Monokalsium fosfat (<i>Monocalcium orthophosphate</i>) | 341(i) |
| | Dikalsium 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. | Karagen (<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 <i>xanthan</i> (<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) |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 30 -

| No. | Nama BTP Penstabil (<i>Stabilizer</i>) | INS |
|-----|--|----------|
| 43. | Trinatrium difosfat (<i>Trisodium diphosphate</i>) | 450(ii) |
| 44. | Tetranatrium difosfat (<i>Tetrasodium diphosphate</i>) | 450(iii) |
| 45. | Tetrakalium difosfat (<i>Tetrapotassium diphosphate</i>) | 450(v) |
| 46. | Dikalsium difosfat (<i>Dicalcium diphosphate</i>) | 450(vi) |
| 47. | Natrium tripolifosfat (<i>Sodium Tripolyphosphate</i>) | 451(i) |
| 48. | Kalium tripolifosfat (<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 polyphosphates</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 cellulosa</i>) | 461 |
| 58. | Hidroksipropil selulosa (<i>Hydroxypropyl cellulose</i>) | 463 |
| 59. | Hidroksipropil metil selulosa (<i>Hydroxypropyl 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 (<i>Ca, K, Na</i>)) (<i>Myristic, palmitic & stearic acids and their calcium, potassium and sodium (Ca, K, Na) Salts</i>) | 470(i) |
| 65. | 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) |
| 66. | Mono dan digliserida asam lemak (<i>Mono- and di-glycerides 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 |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 31 -

| No. | Nama BTP Penstabil (<i>Stabilizer</i>) | INS |
|------|--|-----------|
| 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 carbonates</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>Enzymed 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 phosphates</i>) | 1413 |
| 97. | Dipati fosfat terasetilasi (<i>Acetylated distrarch 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 |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 32 -

| No. | Nama BTP Penstabil (<i>Stabilizer</i>) | INS |
|------|--|-----|
| 104. | Natrium kaseinat (<i>Sodium caseinate</i>) | - |

21. Peretensi Warna (*Colour Retention Agent*)

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 |

22. Perisa (*Flavouring*)

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:

1. Perisa alami;
2. Perisa identik alami; dan
3. Perisa artifisial.

Kelompok di atas 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 pangan, 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 enzimatik 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</i> , <i>tea extract</i> , <i>paprika oleoresin</i> , <i>cheese powder</i> , <i>yeast extract</i> . |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 33 -

| No. | Jenis BTP Perisa (Flavouring) |
|-----|--|
| 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. |

23. Perlakuan Tepung (*Flour Treatment Agent*)

Perlakuan Tepung (*Flour Treatment Agent*) adalah bahan tambahan pangan yang ditambahkan pada tepung untuk memperbaiki warna, mutu adonan dan atau pemanggangan, termasuk bahan pengembang adonan, pemucat dan pematang tepung.

| No. | Nama 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> yang dinyatakan dalam <i>Bacillus subtilis</i> (<i>alpha-Amylase from Bacillus</i> | 1100 |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 34 -

| No. | Nama BTP Perlakuan Tepung (<i>Flour Treatment Agent</i>) | INS |
|-----|---|-----------|
| | <i>megaterium expressed in Bacillus subtilis</i> | |
| 12. | Protease dari <i>Aspergillus oryzae</i> , Var. (<i>Protease from Aspergillus oryzae, var</i>) | 1101(i) |
| 13. | Papain (<i>Papain</i>) | 1101(ii) |
| 14. | Bromelain (<i>Bromelain</i>) | 1101(iii) |

24. Pewarna (*Colour*)

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*)

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. | Nama BTP Pewarna alami (<i>Natural colour</i>) | INS |
|-----|---|----------|
| 1. | Kurkumin CI. 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 CI. No. 75470 (<i>Carmines and cochineal extract</i>): | |
| | Karmin CI. No. 75470 (<i>Carmines</i>) | 120 |
| | Ekstrak cochineal No. 75470 (<i>Cochineal extract</i>) | 120 |
| 4. | Klorofil CI. No. 75810 (<i>Chlorophyll</i>) | 140 |
| 5. | Klorofil dan klorofilin tembaga kompleks CI. 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 CI. 77266 (<i>Vegetable carbon</i>) | 153 |
| 10. | Beta-karoten (sayuran) CI. No. 75130 (<i>Carotenes, beta(vegetable)</i>) | 160a(ii) |
| 11. | Ekstrak anato CI. No. 75120 (berbasis bixin) (<i>Annatto extracts, bixin based</i>) | 160b(i) |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 35 -

| No. | Nama BTP Pewarna alami (<i>Natural colour</i>) | INS |
|-----|--|-----------|
| 12. | Karotenoid (<i>Carotenoids</i>): | |
| | Beta-karoten (sintetik) CI. 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 CI. No. 40820 (<i>beta-Apo-8'-Carotenal</i>) | 160e |
| | Etil ester dari beta-apo-8'-asam karotenoat CI. No. 40825 (<i>beta-apo-8'-Carotenoic acid ethyl ester</i>) | 160f |
| 13. | Merah bit (<i>Beet red</i>) | 162 |
| 14. | Antosianin (<i>Anthocyanins</i>) | 163 |
| 15. | Titanium dioksida CI. No. 77891 (<i>Titanium dioxide</i>) | 171 |

b. Pewarna Sintetis (*Synthetic Colour*)

Pewarna Sintetis (*Synthetic Colour*) adalah Pewarna yang diperoleh secara sintesis kimiawi.

| No. | Nama BTP Pewarna sintetis (<i>Synthetic colour</i>) | INS |
|-----|---|-----|
| 1. | Tartrazin CI. No. 19140 <i>Tartrazine</i> | 102 |
| 2. | Kuning kuinolin CI. No. 47005 <i>Quinoline yellow</i> | 104 |
| 3. | Kuning FCF CI. No. 15985 <i>Sunset yellow FCF</i> | 110 |
| 4. | Karmoisin CI. No. 14720 (<i>carmoisine</i>) | 122 |
| 5. | Ponceau 4R CI. No. 16255 (<i>Ponceau 4R</i>) | 124 |
| 6. | Eritrosin CI. No. 45430 (<i>Erythrosine</i>) | 127 |
| 7. | Merah allura CI. No. 16035 (<i>Allura red</i>) | 129 |
| 8. | Indigotin CI. No. 73015 (<i>Indigotine</i>) | 132 |
| 9. | Biru berlian FCF CI No. 42090 (<i>Brilliant blue FCF</i>) | 133 |
| 10. | Hijau FCF CI. No. 42053 (<i>Fast green FCF</i>) | 143 |
| 11. | Coklat HT CI. No. 20285 (<i>Brown HT</i>) | 155 |

25. Propelan (*Propellant*)

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 monoksida (<i>dinitrogen monoxide</i>) | 942 |
| 3. | Propana (<i>Propane</i>) | 944 |



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 36 -

26. Sekuestran (*Sequestrant*)

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 |

MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

NAFSIAH MBOI



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 37 -

LAMPIRAN II
PERATURAN MENTERI KESEHATAN
NOMOR 033 TAHUN 2012
TENTANG
BAHAN TAMBAHAN PANGAN

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>Dulcin</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>Sasafras oil</i>) |

MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

NAFSIAH MBOI