



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 7 TAHUN 2015
TENTANG
PENGUNAAN AMONIUM SULFAT SEBAGAI BAHAN PENOLONG DALAM
PROSES PENGOLAHAN NATA DE COCO

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa Amonium Sulfat dapat digunakan dalam proses pengolahan nata de coco sebagai bahan penolong;
- b. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari penggunaan Amonium Sulfat yang tidak memenuhi persyaratan mutu pangan dalam proses pengolahan nata de coco;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, dan huruf b perlu menetapkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Penggunaan Amonium Sulfat sebagai Bahan Penolong dalam Proses Pengolahan nata de coco;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);
2. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
3. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-2-

4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3867);
5. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);
6. Keputusan Presiden Nomor 103 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi, dan Tata Kerja Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 3 Tahun 2013;
7. Keputusan Presiden Nomor 110 Tahun 2001 tentang Unit Organisasi dan Tugas Eselon I Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 4 Tahun 2013;
8. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*);
9. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang baik untuk Industri Rumah Tangga (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 470);
10. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2015 tentang Kategori Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 385);
11. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 02001/SK/KBPOM Tahun 2001 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.05.21.4231 Tahun 2004;



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-3-

12. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan
Nomor HK.00.05.5.00617 Tahun 2002 tentang
Pemberlakuan Kodeks Makanan Indonesia 2001;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN
MAKANAN TENTANG PENGGUNAAN AMONIUM SULFAT
SEBAGAI BAHAN PENOLONG DALAM PROSES
PENGOLAHAN NATA DE COCO.

**BAB I
KETENTUAN UMUM**

Pasal 1

Dalam Peraturan 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 Penolong adalah bahan, tidak termasuk peralatan, yang lazimnya tidak dikonsumsi sebagai pangan, digunakan dalam proses pengolahan pangan untuk memenuhi tujuan teknologi tertentu dan tidak meninggalkan residu pada produk akhir, tetapi apabila tidak mungkin dihindari, residu dan/atau turunannya dalam produk akhir tidak menimbulkan risiko terhadap kesehatan serta tidak mempunyai fungsi teknologi.
4. Amonium Sulfat adalah senyawa kimia berbentuk kristal atau granul, warna putih atau tidak berwarna yang akan terurai pada suhu di atas 280°C dengan rumus kimia $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$, berat molekul 132,4.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-4-

5. nata de coco adalah pangan olahan berbentuk lembaran putih yang merupakan hasil fermentasi air kelapa dengan menggunakan *starter* bakteri *Acetobacter xylinum*.
6. Kepala Badan adalah Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.

**BAB II
PERSYARATAN AMONIUM SULFAT**

Pasal 2

- (1) Amonium Sulfat dapat digunakan dalam proses pengolahan nata de coco sebagai bahan penolong golongan nutrisi untuk mikroba (*microbial nutrient* atau *microbial adjusts*).
- (2) Amonium Sulfat sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi persyaratan mutu pangan (*food grade*).

Pasal 3

Persyaratan mutu pangan (*food grade*) sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (2) untuk Amonium Sulfat adalah sebagai berikut:

- a. Kadar Amonium Sulfat antara 99,0 – 100,5% dihitung sebagai $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$;
- b. Selenium (Se) tidak lebih dari 30 mg/kg;
- c. Timbal (Pb) tidak lebih dari 3 mg/kg; dan
- d. Sisa pemijaran (abu sulfat) tidak lebih dari 0,25%.

Pasal 4

- (1) Penggunaan Amonium Sulfat yang memenuhi persyaratan mutu pangan (*food grade*) sebagai Bahan Penolong pada proses pengolahan nata de coco wajib memenuhi ketentuan Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) sesuai peraturan perundang-undangan.
- (2) Dalam hal pembuatan nata de coco dilakukan oleh industri rumah tangga pangan, maka proses pengolahan nata de coco wajib memenuhi ketentuan Cara Produksi Pangan yang baik untuk Industri Rumah Tangga sesuai peraturan perundang-undangan.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-5-

Pasal 5

- (1) Penggunaan Amonium Sulfat sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 harus:
 - a. dalam jumlah sesedikit mungkin untuk mencapai efek teknologi yang diinginkan; dan
 - b. ada upaya penghilangan residu pada akhir proses pengolahan.
- (2) Upaya penghilangan residu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dapat dilakukan dengan cara pencucian.

BAB III

LABEL

Pasal 6

- (1) Amonium Sulfat sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 yang diedarkan wajib mencantumkan label sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (2) Selain memenuhi ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), juga wajib mencantumkan:
 - a. tulisan “BAHAN PENOLONG”;
 - b. tulisan “GOLONGAN NUTRISI UNTUK MIKROBA”; dan
 - c. tulisan “AMONIUM SULFAT MUTU PANGAN”.

BAB IV

SANKSI

Pasal 7

Pelanggaran terhadap ketentuan dalam Peraturan ini dikenai sanksi administratif berupa:

- a. peringatan secara tertulis;
- b. larangan memproduksi dan 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.



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

-6-

**BAB V
KETENTUAN PENUTUP**

Pasal 8

Peraturan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

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

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 22 Mei 2015
KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ROY A. SPARRINGA

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 25 Mei 2015
MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

YASONNA H. LAOLY

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2015 NOMOR 783