

## Persetujuan Penggunaan Bahan Tambah Pangan

NOMOR : T-SD.03.08.51.513.12.20.627

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan dan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan, dan berdasarkan hasil kajian yang dilakukan terhadap cairan fermentasi asam asetat baik kajian efektivitas, keamanan dan mutu, bahan tersebut di bawah ini **dapat diizinkan** digunakan sebagai bahan tambahan pangan.

Nama Bahan Tambah Pangan		INS	Kategori Pangan	Batas Maksimal
Bahasa Indonesia	Bahasa Inggris			
Cairan fermentasi asam asetat	-	-	08.1.1 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Segar, Dalam Bentuk Utuh atau Potongan	CPPB hanya digunakan untuk karkas ayam

Cairan fermentasi asam asetat yang digunakan sebagai bahan tambahan pangan (BTP) harus memenuhi persyaratan keamanan dan mutu sebagaimana tercantum dalam lembar persyaratan keamanan dan mutu cairan fermentasi asam asetat nomor: T-SD.03.08.51.513.12.20.628 sebagaimana terlampir.

Fungsi/tujuan penggunaan : **BTP Pengawet**

Selain hal tersebut di atas, pencantuman BTP pada label harus mengikuti ketentuan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan dan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.

Persetujuan ini dapat ditinjau kembali apabila berdasarkan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi ditemukan hal-hal yang tidak sesuai lagi.

Jakarta, 22 Desember 2020

a.n Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan  
Direktur Standardisasi Pangan Olahan

  
Dra. Sutanti Siti Namtini, Apt., Ph.D.

### Tembusan

1. Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan
2. Kepala Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan di Bandung
3. Direktur Registrasi Pangan Olahan
4. Direktur Pengawasan Pangan Risiko Rendah dan Sedang
5. Direktur Pengawasan Pangan Risiko Tinggi dan Teknologi Baru
6. Kepala Loka Pengawasan Obat dan Makanan di Kota Bogor



## Persyaratan Keamanan dan Mutu Bahan Tambahan Pangan Cairan Fermentasi Asam Asetat

NOMOR : T-SD.03.08.5153.12.20.628

### Definisi:

Cairan fermentasi asam asetat adalah hasil proses fermentasi terhadap cairan yang mengandung gula dengan atau tanpa penambahan bahan lain (sebagai sumber karbon, nitrogen, dan mineral) menggunakan starter kultur mikroba *Saccharomyces cerevisiae* pada tahap pertama fermentasi lalu dilanjutkan dengan menggunakan mikroba *Acetobacter aceti* pada tahap kedua fermentasi untuk menghasilkan asam asetat sebagai produk utama.

### Pemerian:

Cairan bening sampai agak keruh, tidak berwarna sampai berwarna kuning kecoklatan.

### Penggunaan:

BTP Pengawet untuk karkas ayam (kategori pangan 08.1.1 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Segar, Dalam Bentuk Utuh atau Potongan).

### Persyaratan Keamanan dan Mutu:

No.	Kriteria	Persyaratan
1.	Asam total	Tidak kurang dari 1%
2.	Asetat (kualitatif)	positif
3.	Sisa alkohol	Tidak lebih dari 1% dihitung sebagai etanol
<b>Cemaran logam berat</b>		
1.	Timbal (Pb)	Tidak lebih dari 2 mg/kg
2.	Kadmium (Cd)	Tidak lebih dari 1 mg/kg
<b>Cemaran mikroba</b>		
1.	Angka lempeng total (ALT)	Tidak lebih dari 10 <sup>4</sup> koloni /ml
2.	<i>Salmonella</i>	negatif / 25 ml

Persyaratan ini dapat ditinjau kembali apabila berdasarkan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi ditemukan hal-hal yang tidak sesuai lagi.

Jakarta, 22 Desember 2020  
a.n Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan  
Direktur Standardisasi Pangan Olahan

  
Dra. Sutanti Siti Namtini, Apt., Ph.D.

### Tembusan

1. Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan
2. Kepala Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan di Bandung
3. Direktur Registrasi Pangan Olahan
4. Direktur Pengawasan Pangan Risiko Rendah dan Sedang
5. Direktur Pengawasan Pangan Risiko Tinggi dan Teknologi Baru
6. Kepala Loka Pengawasan Obat dan Makanan di Kota Bogor