

## Persetujuan Penggunaan Bahan Tambah Pangan

**NOMOR : T-SD.03.08.1.5.12.21.302**

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 dari buah pisang 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 dari buah pisang	-	-	06.8.3 Tahu Segar	CPPB

Cairan fermentasi asam dari buah pisang yang digunakan sebagai bahan tambahan pangan (BTP) harus memenuhi persyaratan keamanan dan mutu sebagaimana tercantum dalam lembar persyaratan keamanan dan mutu cairan fermentasi asam dari buah pisang nomor: T-SD.03.08.1.5.12.21. sebagaimana terlampir.

Fungsi/tujuan penggunaan : **BTP Pengawet**

Selain hal tersebut di atas, pencantuman BTP label harus mengikuti ketentuan sebagai berikut:

- Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan;
- Peraturan Badan POM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan; dan
- Peraturan Badan POM Nomor 20 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan Badan POM 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, 27 Desember 2021  
Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan



Dr. Rizky K. Lukito, MCP

### Tembusan

- Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan
- Direktur Standardisasi Pangan Olahan
- Direktur Registrasi Pangan Olahan
- Direktur Pengawasan Produksi Pangan Olahan
- Direktur Pengawasan Peredaran Pangan Olahan
- Direktur Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha Pangan Olahan

## Persyaratan Keamanan dan Mutu Bahan Tambahan Pangan Cairan Fermentasi Asam dari Buah Pisang

NOMOR : T-SD.03.08.1.5.12.21.303

### Definisi:

Cairan fermentasi asam dari buah pisang adalah hasil proses fermentasi terhadap ekstrak buah pisang dengan atau tanpa penambahan gula menggunakan starter kultur bakteri asam laktat jenis *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, dan *Lactobacillus casei* untuk menghasilkan asam laktat sebagai produk utama.

### Pemerian:

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

### Penggunaan:

BTP pengawet untuk tahu (kategori pangan 06.8.3 Tahu Segar).

### Persyaratan Keamanan dan Mutu:

No.	Kriteria	Persyaratan
1.	Asam total (dihitung sebagai asam laktat)	Tidak kurang dari 1%
2.	Asam laktat (kualitatif)	positif
3.	Asam asetat (kualitatif)	positif
4.	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>6</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, 27 Desember 2021

Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan



Dr. Penny K. Lukito, MCP

### Tembusan

1. Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan
2. Direktur Standardisasi Pangan Olahan
3. Direktur Registrasi Pangan Olahan
4. Direktur Pengawasan Produksi Pangan Olahan
5. Direktur Pengawasan Peredaran Pangan Olahan
6. Direktur Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha Pangan Olahan