

Persetujuan Penggunaan Bahan Tambah Pangan

NOMOR : T-SD.03.08.51.513.12.20.033

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 larutan chitosan 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			
Larutan chitosan	-	-	06.4.1 Pasta dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya	CPPB hanya untuk mi basah mentah
			06.8.3 Tahu Segar	CPPB
			08.3.2 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas	CPPB hanya untuk bakso daging

Larutan chitosan yang digunakan sebagai bahan tambahan pangan (BTP) harus memenuhi persyaratan keamanan dan mutu sebagaimana tercantum dalam lembar persyaratan keamanan dan mutu larutan chitosan nomor: T-SD.03.08.51.513.12.20..... 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 Nantini, Apt., Ph.D.

Tembusan

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

Persyaratan Keamanan dan Mutu Bahan Tambahan Pangan Larutan Chitosan

NOMOR : T-SD.03.08.51.513.12.20.634

Definisi:

Larutan chitosan adalah yang dibuat dari chitosan dalam air dengan penambahan asam dan basa.

Pemerian:

Cairan jernih atau transparan berwarna kekuningan hingga kecoklatan, tidak mengandung endapan dan sedikit asam.

Penggunaan:

BTP pengawet untuk mi basah mentah (kategori pangan 06.4.1), tahu (kategori pangan 06.8.3), dan bakso daging (kategori pangan 08.3.2).

Persyaratan Keamanan dan Mutu:

No.	Kriteria	Persyaratan
1.	Kandungan chitosan	Tidak kurang dari 2% dihitung dari hasil penimbangan
2.	pH	Tidak lebih dari 5,5
Cemaran logam berat		
1.	Timbal (Pb)	Tidak lebih dari 0,2 mg/L
2.	Kadmium (Cd)	Tidak lebih dari 0,1 mg/L
Cemaran mikroba		
1.	Angka lempeng total (ALT)	Tidak lebih dari 10 ⁶ koloni/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 Semarang
3. Direktur Registrasi Pangan Olahan
4. Direktur Pengawasan Pangan Risiko Rendah dan Sedang
5. Direktur Pengawasan Pangan Risiko Tinggi dan Teknologi Baru