

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian klepon yang dijual oleh beberapa pedagang di daerah kota Yogyakarta, yaitu di Pasar Kranggan, Pasar Bringharjo, Pasar Demangan, Pasar Condong Catur, Pasar Lempuyangan, Jln. Solo, Jln. Dr Wahidin dan Jln. Colombo, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Sampel klepon yang berasal dari 15 pedagang jajanan pasar di kota Yogyakarta tersebut tidak mengandung pewarna sintetis *Guine Green B*.
2. Sampel klepon yang berasal dari 15 pedagang jajanan pasar di kota Yogyakarta tersebut tidak mengandung pemanis sintetis sakarin dan siklamat.
3. Sebanyak 40% sampel klepon memiliki jumlah total mikrobial di atas batas SNI, yaitu 1×10^5 CFU/g dan sebanyak 86,67% sampel klepon memiliki jumlah bakteri *Staphylococcus aureus* di atas batas SNI, yaitu 1×10^2 CFU/g.

B. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh, maka dapat disarankan:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan terhadap kepekatan pewarna jajanan klepon dengan menggunakan *colour reader*.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan terhadap kontaminasi logam berat pada jajanan klepon yang dijual di kota Yogyakarta.

DAFTAR PUSTAKA

- Ami, 2004, Curigai Saos Tomat, *www.kompas.co.id*, 5 Mei 2008
- Anonim, 2000, *Guinea Green B*, *www.cancerweb.ncl.ac.uk*, 13 Mei 2008
- Anonim, 2001, Summary of Evaluations Performed by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, *www.inchem.org*, 20 Oktober 2010
- Anonim, 2004a, *Diklat Pengujian Bahan Tambahan Makanan, Kadar Abu dan Kadar Air*, Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta, Yogyakarta
- Anonim, 2004b, Zat Kimia masih Ditemukan dalam Makanan Anak, *www.kimianet.lipi.go.id*, 13 Mei 2008
- Anonim, 2006, Keamanan Pangan untuk Meningkatkan Kesehatan Petani SPFS, *www.database.deptan.go.id*, 07 April 2008
- Anonim, 2007, Klepon, *www.id.wikipedia.org*, 06 Februari 2008
- Anonim, 2008a, Bahan Tambahan Pangan, *www.ilmupangan.com*, 01 Februari 2008
- Anonim, 2008b, Food Additive Penyebab Anak Hiperaktif, *www.ilmupangan.com*, 08 April 2008
- Anonim, 2010, *Guinea Green B: Dye Content 50%*, *www.sigmaaldrich.com*, 16 Oktober 2010
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M., 1987, *Ilmu Pangan*, Diterjemahkan oleh Adiono, H.P., UI-Press, Jakarta
- Budiarso, I.T., 1992, *Karsinogen Kimiawi dan Mikokarsinogen*, Cermin Dunia Kedokteran No.75, *www.kalbe.co.id*, 14 April 2008
- Cahyadi, W., 2006, *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*, Bumi Aksara, Jakarta
- Cahyadi, W., 2009, *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*, Edisi kedua, Bumi Aksara, Jakarta
- Desrosier, N.W., 1988, *Teknologi Pengawetan Pangan*, Diterjemahkan oleh Muljohardjo, M., UI-Press, Jakarta

- Dewan Standarisasi Nasional, 1987, *SNI Syarat Mutu Bahan Tambahan Makanan*, Jakarta
- Dewan Standarisasi Nasional, 1992, *SNI Cara Uji Cemar Mikrobia*, Jakarta
- Dewan Standarisasi Nasional, 2004, *SNI Kajian Keamanan Pemanis Buatan*, Jakarta
- Egan, H., Kirk, R.S., dan Sawyer, R., 1981, *Pearson's Chemical Analysis of Food*, Eight Edition, Churchill Livingstone, London
- Estiasih, T dan Ahmadi, K., 2009, *Teknologi Pengolahan Pangan*, Bumi Aksara, Jakarta
- Fardiaz, S., 1989, *Petunjuk Laboratorium Analisis Mikrobiologi Pangan*, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor
- Fardiaz, S., 1992, *Mikrobiologi Pangan 1*, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor
- Fardiaz, S., dan Margino, 1993, *Analisis Mikrobiologi Pangan*, PT. Raja Grafindo Persaja, Jakarta
- Gamman, P.M., dan Sherrington, K.B., 1992, *Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan dan Nutrisi dan Mikrobiologi*, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Gentina, Fionaliza, dan Mardia, 2008, Laporan Penyelidikan KLB Keracunan Pangan di Pangeran Beach Hotel Kelurahan Flamboyan Baru Kecamatan Padang Barat Kota Padang, www.dinkeskotapadang.co.id, 5 mei 2008
- Haryadi, 1992, *Teknologi Pengolahan Beras*, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta
- Herman, A. S., dan Yunus, M., 1987, *Kandungan Mineral Nira dan Gula Semut Asal Aren*, Balai Penelitian Makanan, Minuman dan Fitokimia BBIHP, Bogor
- Karyono, A.S., 2003, Hubungan Pengetahuan Dengan Praktek Produsen Kerupuk Tentang Penggunaan Pewarna Pada Kerupuk Iris Dan Kerupuk Terung Di Kota Magelang Tahun 2003, *Skripsi*, www.fkm-undip.or.id, 14 April 2008
- Koswara, S., 2006, Lebih Akrab dengan Kue Basah, www.ebookpangan.com, 07 April 2008

- Lok, 2004, Mikrobial Patogen Penyebab Keracunan, *www.kompas.co.id*, 5 Mei 2008
- Meyer, L.H., 1973, *Food Chemistry*, Charles E. Tuttle Co., Tokyo
- Mia, 2008, Aneka Jajanan Pasar, *www.banjarmasinpost.co.id*, 07 Februari 2008
- Murdiati, A., Supriyanto, dan Triaritonno, P., 1988, *Uji Toksisitas Bahan Pemanis Buatan Pada Tikus*, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta
- Priyanto, G., 1988, *Teknik Pengawetan Pangan*, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta
- Purwijantiningih, E., dan Mursyanti, E., 2006, *Pengaruh Cara Pengolahan Terhadap Mutu Bakteriologis Pindang Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) Siap Santap*, Fakultas Teknobiologi, UAJY, Yogyakarta
- Riani, D., 2007, Jajanan Anak Sekolah, *Buletin Keamanan Pangan BPOM RI*, B., 12 (6) : 4-6
- Rol dan Broto, 2006, Awas, Sejumlah Jajanan Anak-Anak Biang 'Kanker', *www.menkokesra.go.id*, 27 Maret 2008
- Saparinto, C dan Hidayati, D., 2006, *Bahan Tambahan Pangan*, Kanisius, Yogyakarta
- Sardjono dan Wibowo, D., 1988, *Mikrobiologi Pengolahan Pangan*, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta
- Sihombing, G., 1996, Komposisi Zat Gizi dan Bahan Baku Lainnya dan Berbagai Macam Kerupuk, *Cermin Dunia Kedokteran* No.111, *www.kalbe.co.id*, 14 April 2008
- Siswono, 2005, Keamanan Makanan Jajanan Tradisional, *www.gizi.net*, 08 April 2008
- Suhardi, 1999, *Analisa Pigmen Tanaman dan Bahan Tambahan Makanan*, Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta
- Sumedi, N.B.T., Harmayani, E., dan Rahayu, E.S., 2005, Tingkat Cemaran *Coliform* dan *Staphylococcus aureus* serta Identifikasi Titik Kendala Kritis pada Pengolahan Es Dawet Pedagang Kaki Lima di Kawasan Malioboro, dalam *Prosiding Seminar Nasional PATPI*, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta

- Supardi, I dan Sukanto, 1999, *Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*, Penerbit Alumni, Bandung
- Sutardi, 1992, *Bahan Ajar Keamanan Pangan*, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta
- Tanner, M., 2001, *Staphylococcus aureus*, www.nzfsa.go.ut.nz, 14 September 2007
- Tahid, 1987, Penggunaan Kromatografi Planar dengan Metode Scanning Untuk Analisa Bahan Aditif Dalam Makanan dan Minuman, dalam *Prosiding Seminar Kajian Kimiawi Pangan*, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta
- Tatung, N., 2010, Analisis Zat Pewarna dan Pemanis Sintetis serta Uji Mikrobiologis pada Kue Ceni di Daerah Kota Yogyakarta, *Skripsi S-1* Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya, Yogyakarta
- Tranggono., Sutardi., Haryadi., Suparmo., Murdiati, A., Sudarmadji, S., Rahayu, K., Naruki, S., dan Astuti, M., 1990, *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta
- Wardhani, A. M., 1994, Tingkat Cemaran *Staphylococcus aureus* pada Makanan Jajanan di Beberapa Terminal Angkutan Kota dan Sekolah Dasar di Daerah Istimewa Yogyakarta, *Skripsi S-1* Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Wardhani, R. K., 2006, Menyoal Gizi Anak Sekolah, *Warta Konsumen*, (5) : 14-15
- Warisno, 2008, *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan Secara Sederhana*, Yayasan Pustaka Nusatama, Yogyakarta
- Wibowo, D., dan Ristanto, 1997, *Petunjuk Khusus Mikrobial Pangan*, Pusat Antar Universitas Pangan Gizi UGM, Yogyakarta
- Winarno, F.G., 1991, Proyek Makanan Jajanan, *Buletin Pangan*, B., 2 (9) : 45-50
- Winarno, F.G., 1992, *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Yousef, A., dan Carlstrom, C., 2003, *Food Microbiology a Laboratory Manual*, A John Wiley & Sons, Inc., Publication, Hoboken, New Jersey



LAMPIRAN

Lampiran 1. Laporan Hasil Uji *Guinea Green*, Sakarin dan Siklamat di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta



**LABORATORIUM PENGUJI
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN YOGYAKARTA
LAPORAN HASIL UJI**

No. : 21001 dan 21002/LHU/BLK-Y/12/2008

Nama Customer : Getruda Victoria H
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundu Yogyakarta
 Telp. : 085228033824
 Personel yang dihubungi : Getruda Victoria
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundu Yogyakarta
 Jenis Sampel : Makanan
 No. FPPS : 21001 dan 21002/FPPS/BLK-Y/12/2008
 Diskripsi sampel : Sampel diambil oleh Getruda Victoria H (**bukan petugas Balai Labkes**)
 Tgl. 15 Desember 2008 jam. 08.00 WIB, lokasi Pasar Kranggan
 Kode Sampel : 21001 dan 21002/KL/12/2008
 Tanggal Penerimaan : 15 Desember 2008
 Tanggal pengujian : 15 s/d 23 Desember 2008

No.	Asal sampel	Jenis sampel	Kode sampel ../KL/12/08	Hasil Uji		
				Pewarna Guinea Green	Pemanis	
					Sakarin	Siklamat
1.	Pasar Kranggan 1	Klepon	21001	Negatif	Negatif	Negatif
2.	Pasar Kranggan 3	Klepon	21002	Negatif	Negatif	Negatif
Spesifikasi Metode				Kromatografi Lapis Tipis		


- Catatan :**
1. Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
 2. Laporan hasil uji terdiri dari 1 halaman
 3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan sejinj tertulis dari Laboratorium penguji Balai Labkes, Yogyakarta
 4. Pengaduan hasil diayani sampai dengan tanggal 30 Desember 2008



Yogyakarta, 24 Desember 2008
 Manajer Teknik,

Drs. Hermy Aprita R, MSi, Apt
 NIP. 140288354

Lampiran 2. Lanjutan Laporan Hasil Uji *Guinea Green B*, Sakarin dan Siklamat di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta



**LABORATORIUM PENGUJI
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN YOGYAKARTA
LAPORAN HASIL UJI**
No. : 21003/LHU/BLK-Y/12/2008


Nama Customer : Getruda Victoria H
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundu Yogyakarta
 Telp. : 085228033824
 Personel yang dihubungi : Getruda Victoria
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundu Yogyakarta
 Jenis Sampel : Makanan
 No. FPPS : 21003/FPPS/BLK-Y/12/2008
 Diskripsi sampel : Sampel diambil oleh Getruda Victoria H (**bukan petugas Balai Labkes**)
 Tgl. 14 Desember 2008 jam. 08.00 WIB, lokasi Pasar Demangan
 Kode Sampel : 21003/KL/12/2008
 Tanggal Penerimaan : 15 Desember 2008
 Tanggal pengujian : 15 s/d 23 Desember 2008

No.	Asal sampel	Jenis sampel	Kode sampel ../KL/12/08	Hasil Uji		
				Pewarna Guinea Green	Pemanis	
					Sakarin	Siklamat
1.	Pasar Demangan belakang	Klepon	21003	Negatif	Negatif	Negatif

Spesifikasi Metode Kromatografi Lapis Tipis

Catatan :

1. Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
2. Laporan hasil uji terdiri dari 1 halaman
3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seljin tertulis dari Laboratorium pengujian Balai Labkes. Yogyakarta
4. Pengajuan hasil diayami sampel dengan tanggal 30 Desember 2008



Yogyakarta, 24 Desember 2008
 Mania Teknik,
 Dra. Penny Aprita R, MSi, Apt
 NIP. 140288354

DP/5.10.3.a/BLK-Y; Rev 1; 8 Mei 2008 Hal : 1 dari 1

Alamat : Ngablitaran MT 11/62 Yogyakarta 55143. Telp. 0274-378187 Fax. 0274-381582 E-mail: labkes vk@vukna.com

Lampiran 3. Lanjutan Laporan Hasil Uji *Guinea Green B*, Sakarin dan Siklamat di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta



**LABORATORIUM PENGUJI
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN YOGYAKARTA
LAPORAN HASIL UJI
No. : 21004/L.HU/BLK-Y/12/2008**

Nama Customer : Getruda Victoria H
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundu Yogyakarta
 Telp. : 085228033824
 Personel yang dihubungi : Getruda Victoria
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundu Yogyakarta
 Jenis Sampel : Makanan
 No. FPPS : 21004/FPPS/BLK-Y/12/2008
 Deskripsi sampel : Sampel diambil oleh Getruda Victoria H (**bukan petugas Balai Labkes**)
 Tgl. 15 Desember 2008 jam. 08.00 WIB, lokasi Pasar Kranggan 2
 Kode Sampel : 21004/KL/12/2008
 Tanggal Penerimaan : 15 Desember 2008
 Tanggal pengujian : 15 s/d 23 Desember 2008

No.	Asal sampel	Jenis sampel	Kode sampel ../KL/12/08	Hasil Uji		
				Pewarna Guinea Green	Pemanis	
					Sakarin	Siklamat
1.	Pasar Kranggan 2	Klepon	21004	Negatif	Negatif	Negatif
Spesifikasi Metode				Kromatografi Lapis Tipis		

- Catatan :**
1. Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
 2. Laporan hasil uji terdiri dari 1 halaman
 3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seljin bertulis dari laboratorium penguji Balai Labkes. Yogyakarta
 4. Pengaduan hasil dibayari sampai dengan tanggal 30 Desember 2008



Yogyakarta, 24 Desember 2008
 Mahajer Teknik,

Dra. Henny Aprita R, MSi, Apt
 NIP. 140288354

Lampiran 4. Lanjutan Laporan Hasil Uji *Guinea Green B*, Sakarin dan Siklamat di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta



**LABORATORIUM PENGUJI
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN YOGYAKARTA
LAPORAN HASIL UJI**

No. : 21005 s/d 21007/LHU/BLK-Y/12/2008

Nama Customer : Getruda Victoria H
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundu Yogyakarta
 Telp. : 085228033824
 Personel yang dihubungi : Getruda Victoria
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundu Yogyakarta
 Jenis Sampel : Makanan
 No. FPPS : 21005 s/d 21007/FPPS/BLK-Y/12/2008
 Diskripsi sampel : Sampel diambil oleh Getruda Victoria H (**bukan petugas Balai Labkes**)
 Tgl. 14 Desember 2008 jam. 08.00 WIB, lokasi Pasar Beringharjo 1-3
 Kode Sampel : 21005 s/d 21007/KL/12/2008
 Tanggal Penerimaan : 15 Desember 2008
 Tanggal pengujian : 15 s/d 23 Desember 2008

No.	Asal sampel	Jenis sampel	Kode sampel ../KL/12/08	Hasil Uji		
				Pewarna Guinea Green	Pemanis	
					Sakarin	Siklamat
1.	Pasar Boringharjo 1	Klepon	21005	Negatif	Negatif	Negatif
2.	Pasar Beringharjo 2	Klepon	21006	Negatif	Negatif	Negatif
3.	Pasar Boringharjo 3	Klepon	21007	Negatif	Negatif	Negatif
Spesifikasi Metode				Kromatografi Lapis Tipis		

- Catatan :**
1. Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
 2. Laporan hasil uji terdiri dari 1 halaman
 3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seijin tertulis dari Laboratorium pengujian Balai Labkes, Yogyakarta
 4. Pengacuan hasil dilayani sampai dengan tanggal 30 Desember 2008



Yogyakarta, 24 Desember 2008
 Manajer Teknik,

Dra. Henny Aprita R, MSi, Apt
 140288354

Lampiran 5. Lanjutan Laporan Hasil Uji *Guinea Green B*, Sakarin dan Siklamat di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta



LABORATORIUM PENGIJIL
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN YOGYAKARTA
LAPORAN HASIL UJI
 No. : 21008/LHU/BLK-Y/12/2008

Nama Customer : Getruda Victoria H
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundu Yogyakarta
 Telp. : 085228033824
 Personel yang dihubungi : Getruda Victoria
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundu Yogyakarta
 Jenis Sampel : Makanan
 No. FPPS : 21008/FPPS/BLK-Y/12/2008
 Deskripsi sampel : Sampel diambil oleh Getruda Victoria H (**bukan petugas Balai Labkes**)
 Tgl. 14 Desember 2008 jam. 08.00 WIB, lokasi Pasar Demangan tengah
 Kode Sampel : 21008/KL/12/2008
 Tanggal Penerimaan : 15 Desember 2008
 Tanggal pengujian : 15 s/d 23 Desember 2008

No.	Asal sampel	Jenis sampel	Kode sampel ../KL/12/08	Hasil Uji		
				Pewarna Guinea Green	Pemanis	
					Sakarin	Siklamat
1.	Pasar Demangan tengah	Klepon	21008	Negatif	Negatif	Negatif
Spesifikasi Metode				Kromatografi Lapis Tipis		

Catatan :

1. Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
2. Laporan hasil uji terdiri dari 1 halaman
3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan sejalin bertulis dari Laboratorium pengujian Balai Labkes. Yogyakarta
4. Pengaduan hasil dilayani sampai dengan tanggal 30 Desember 2008



Yogyakarta, 24 Desember 2008
 Mengetahui Teknik,
 Dra. Henny Aprita R, MSi, Apt
 NIP. 140288354

Hal : 1 dari 1

DP/5.10.3.a/BLK-Y; Rev 1; 8 Mei 2008

Alamat : Ngulincipuran MJ III/62 Yogyakarta 55143. Telp. 0274-376187 Fax. 0274-381583 E-mail:labkes_yk@yandora.com

Lampiran 6. Lanjutan Laporan Hasil Uji *Guinea Green B*, Sakarin dan Siklambat di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta



**LABORATORIUM PENGIJIT
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN YOGYAKARTA
LAPORAN HASIL UJI
No. : 21009/LHU/BLK-Y/12/2008**

Nama Customer : Getruda Victoria H
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundy Yogyakarta
 Telp. : 085228033824
 Personel yang dihubungi : Getruda Victoria
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundy Yogyakarta
 Jenis Sampel : Makanan
 No. FPPS : 21009/FPPS/BLK-Y/12/2008
 Deskripsi sampel : Sampel diambil oleh Getruda Victoria H (**bukan petugas Balai Labkes**)
 Tgl. 15 Desember 2008 jam. 07.00 WIB, lokasi Pasar Concat tengah
 Kode Sampel : 21009/KL/12/2008
 Tanggal Penerimaan : 15 Desember 2008
 Tanggal pengujian : 15 s/d 23 Desember 2008

No.	Asal sampel	Jenis sampel	Kode sampel ../KL/12/08	Hasil Uji		
				Pewarna Guinea Green	Pemanis	
					Sakarin	Siklambat
1.	Pasar Concat tengah	Klepon	21009	Negatif	Negatif	Negatif
Spesifikasi Metode				Kromatografi Lapis Tipis		

- Catatan :**
1. Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
 2. Laporan hasil uji terdiri dari 1 halaman
 3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan selfin tertulis dari Laboratorium pengujian Balai Labkes. Yogyakarta
 4. Pengaduan hasil dilayani sampai dengan tanggal 30 Desember 2008



Yogyakarta, 24 Desember 2008
 Manajer Teknik,

Dra. Henny Aprita R, MSi, Apt
 HP. 08140288354

Lampiran 7. Lanjutan Laporan Hasil Uji *Guinea Green B*, Sakarin dan Siklamat di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta



**LABORATORIUM PENGUJI
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN YOGYAKARTA
LAPORAN HASIL UJI
No. : 21010/LHU/BLK-Y/12/2008**

Nama Customer : Getruda Victoria H
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundy Yogyakarta
 Telp. : 085228033824
 Personel yang dihubungi : Getruda Victoria
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundy Yogyakarta
 Jenis Sampel : Makanan
 No. FPPS : 21010/FPPS/BLK-Y/12/2008
 Deskripsi sampel : Sampel diambil oleh Getruda Victoria H (**bukan petugas Balai Labkes**)
 Tgl. 13 Desember 2008 jam. 08.00 WIB, lokasi Pasar Lempuyangan tengah
 Kode Sampel : 21010/KL/12/2008
 Tanggal Penerimaan : 15 Desember 2008
 Tanggal pengujian : 15 s/d 23 Desember 2008

No.	Asal sampel	Jenis sampel	Kode sampel ../KL/12/08	Hasil Uji		
				Pewarna Guinea Green	Pemanis	
					Sakarin	Siklamat
1.	Pasar Lempuyangan tengah	Klepan	21010	Negatif	Negatif	Negatif
Spesifikasi Metode				Kromatografi Lapis Tipis		

- Catatan :**
1. Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
 2. Laporan hasil uji terdiri dari 1 halaman
 3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan sah tertulis dari Laboratorium pengujian Balai Labkes. Yogyakarta
 4. Pengajuan hasil uji sampel dengan tanggal 30 Desember 2008



Yogyakarta, 24 Desember 2008
 Manajer Teknik,

Dra. Benny Aprita R, MSi, Apt
 NIDP. 140268354

Lampiran 8. Lanjutan Laporan Hasil Uji *Guinea Green B*, Sakarin dan Siklamat di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta



**LABORATORIUM PENGUJI
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN YOGYAKARTA
LAPORAN HASIL UJI**

No. : 21011 s/d 21013/LHU/BLK-Y/12/2008

Nama Customer : Getruda Victoria H
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundy Yogyakarta
 Telp. : 085228033924
 Personel yang dihubungi : Getruda Victoria
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundy Yogyakarta
 Jenis Sampel : Makanan
 No. FPPS : 21011 s/d 21013/FPPS/BLK-Y/12/2008
 Deskripsi sampel : Sampel diambil oleh Getruda Victoria H (**bukan petugas Balai Labkes**)
 Tgl. 12 Desember 2008 jam. 17.00 WIB, lokasi Jl. Solo
 Kode Sampel : 21011 s/d 21013/KL/12/2008
 Tanggal Penerimaan : 15 Desember 2008
 Tanggal pengujian : 15 s/d 23 Desember 2008

No.	Asal sampel	Jenis sampel	Kode sampel ../KL/12/08	Hasil Uji		
				Pewarna Guinea Green	Pemanis	
					Sakarin	Siklamat
1.	Jl. Solo 1	Klepon	21011	Negatif	Negatif	Negatif
2.	Jl. Solo 2	Klepon	21012	Negatif	Negatif	Negatif
3.	Jl. Solo 3	Klepon	21013	Negatif	Negatif	Negatif
Spesifikasi Metode				Kromatografi Lapis Tipis		

- Catatan :**
1. Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
 2. Laporan hasil uji terdiri dari 1 halaman
 3. Laporan hasil uji ini tidak boleh diqandakan, kecuali secara lengkap dan sejin bertulis dari Laboratorium pengujian Balai Labkes. Yogyakarta
 4. Pengaduan hasil dilayani sampai dengan tanggal 30 Desember 2008



Yogyakarta, 24 Desember 2008
 Manajer Teknik,

Dra. Henry Aprita R, MSI, Apt
 NIP. 140288354

Lampiran 9. Lanjutan Laporan Hasil Uji *Guinea Green B*, Sakarin dan Siklambat di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta



**LABORATORIUM PENGUJI
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN YOGYAKARTA
LAPORAN HASIL UJI
No. : 21014/LHU/BLK-Y/12/2008**

Nama Customer : Getruda Victoria H
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundu Yogyakarta
 Telp. : 085228033824
 Personel yang dihubungi : Getruda Victoria
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundu Yogyakarta
 Jenis Sampel : Makanan
 No. FPPS : 21014/FPPS/BLK-Y/12/2008
 Diskripsi sampel : Sampel diambil oleh Getruda Victoria H (**bukan petugas Balai Labkes**)
 Tgl. 12 Desember 2008 jam. 17.00 WIB, lokasi Jl. Colombo
 Kode Sampel : 21014/KL/12/2008
 Tanggal Penyerimaan : 15 Desember 2008
 Tanggal pengujian : 15 s/d 23 Desember 2008

No.	Asal sampel	Jenis sampel	Kode sampel ../KL/12/08	Hasil Uji		
				Pewarna Guinea Green	Pemanis	
					Sakarin	Siklambat
1.	Jl. Colombo	Klepon	21014	Negatif	Negatif	Negatif
Spesifikasi Metode				Kromatografi Lapis Tipis		

- Catatan :**
1. Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
 2. Laporan hasil uji terdiri dari 1 halaman
 3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan sejinj tertulis dari Laboratorium pengujian Balai Labkes, Yogyakarta
 4. Perigaduan hasil dilayani sampai dengan tanggal 30 Desember 2008



Yogyakarta, 24 Desember 2008
 Manajer Teknik,

Drs. Henny Aprita R, MSi, Apt
 NIP. 140288354

Lampiran 10. Lanjutan Laporan Hasil Uji *Guinea Green B*, Sakarin dan Siklamat di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta



**LABORATORIUM PENGUJI
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN YOGYAKARTA
LAPORAN HASIL UJI
No. : 21015/1 HU/BLK-Y/12/2008**

Nama Customer : Getruda Victoria H
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundu Yogyakarta
 Telp. : 085226033824
 Personel yang dihubungi : Getruda Victoria
 Alamat : Jl. Perumnas Perum Citra panorama No. 4 Mundu Yogyakarta
 Jenis Sampel : Makanan
 No. FPPS : 21015/FPPS/BLK-Y/12/2008
 Diskripsi sampel : Sampel diambil oleh Getruda Victoria H (**bukan petugas Balai Labkes**)
 Tgl. 12 Desember 2008 jam. 17.00 WIB, lokasi Jl. Dr. Wahidin
 Kode Sampel : 21015/KL/12/2008
 Tanggal Penerimaan : 15 Desember 2008
 Tanggal pengujian : 15 s/d 23 Desember 2008

No.	Asal sampel	Jenis sampel	Kode sampel ../KL/12/08	Hasil Uji		
				Pewarna Guinea Green	Pemanis	
					Sakarin	Siklamat
1.	Jl. Dr. Wahidin	Klepon	21015	Negatif	Negatif	Negatif
Spesifikasi Metode				Kromatografi Lapis Tipis		

- Catatan :**
1. Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
 2. Laporan hasil uji terdiri dari 1 halaman
 3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan sejimi tertulis dari Laboratorium penguji Balai Labkes, Yogyakarta
 4. Penyelesaian hasil dilayani sampai dengan tanggal 30 Desember 2008

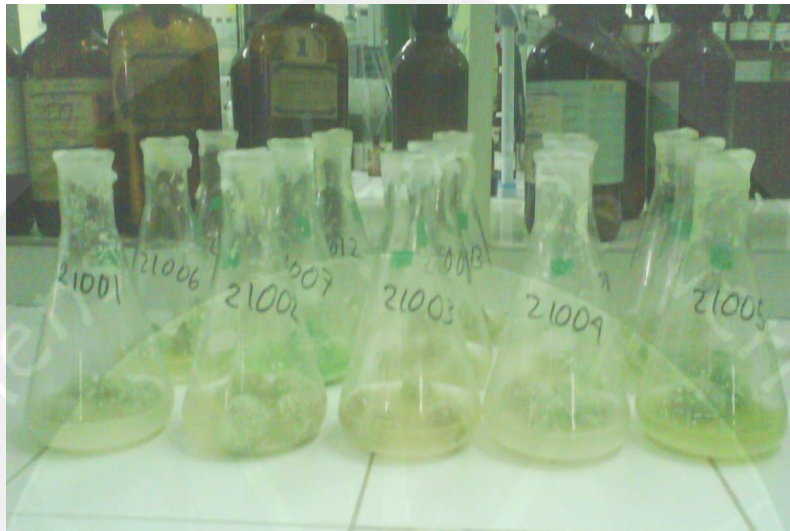


Yogyakarta, 24 Desember 2008
 Mahater Lektik,

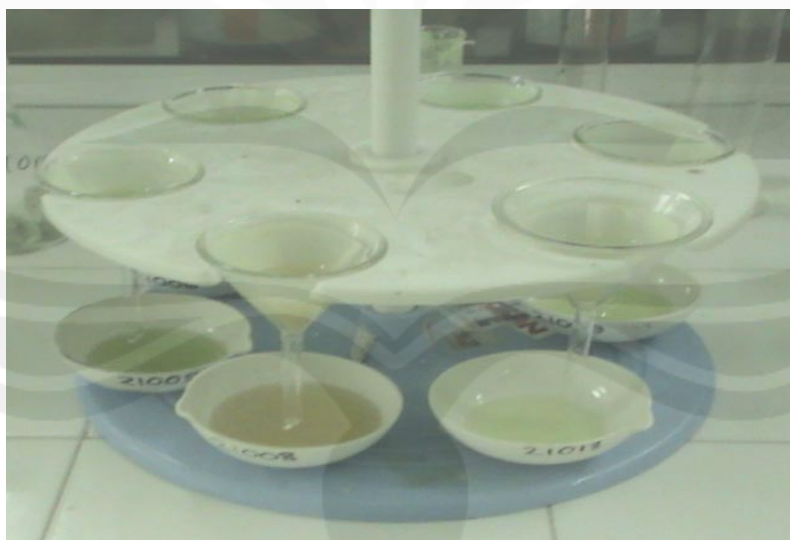
Dra. Hedy Apripta R, MSi, Apt
 NIP. 140288354

Hal : 1 dari 1

DP/5.10.3.a/BLK-Y; Rev 1; 8 Mei 2008

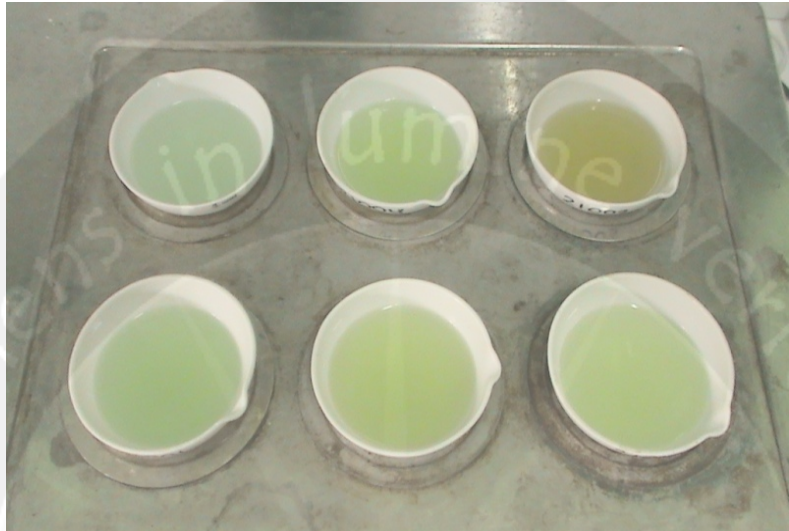
Lampiran 11. Tahapan Uji Kualitatif Pewarna Sintetis *Guinea Green B*

Gambar 13. Sampel Direndam dalam Reagen Ammonia 2 % dan Alkohol 70 %

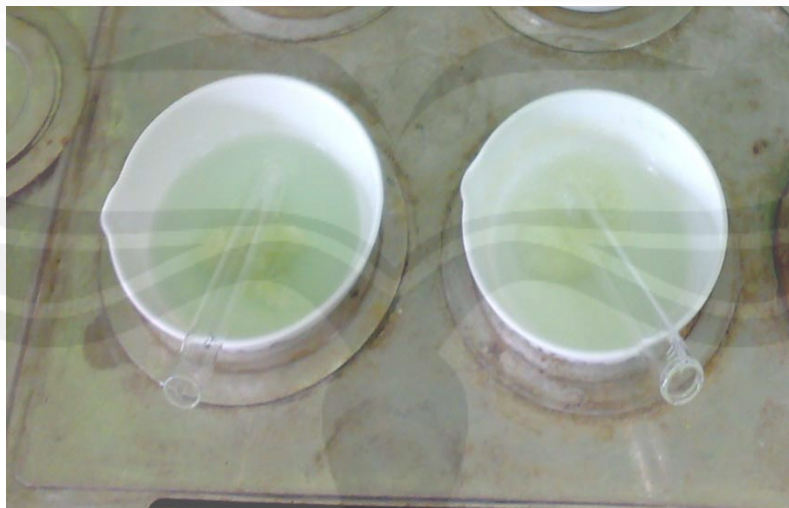


Gambar 14. Sampel Disaring dengan Kertas Saring

Lampiran 12. Lanjutan Tahapan Uji Kualitatif Pewarna Sintetis *Guinea Green B*



Gambar 15. Sampel Diuapkan di Atas *Waterbath* sampai menjadi $\frac{1}{4}$ Bagian

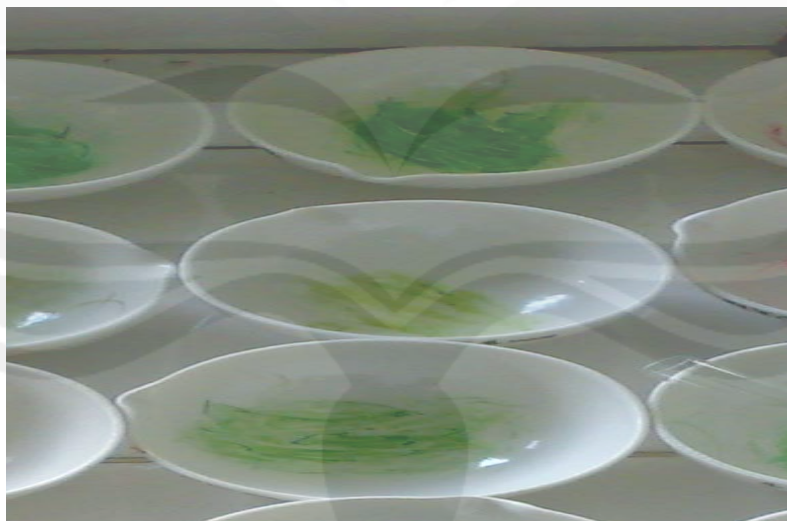


Gambar 16. Sampel ditambahkan Asam Asetat dan Benang Wol lalu Dipanaskan di Atas *Waterbath*

Lampiran 13. Lanjutan Tahapan Uji Kualitatif Pewarna Sintetis *Guinea Green B*



Gambar 17. Warna Sampel yang telah Masuk ke dalam Benang Wol

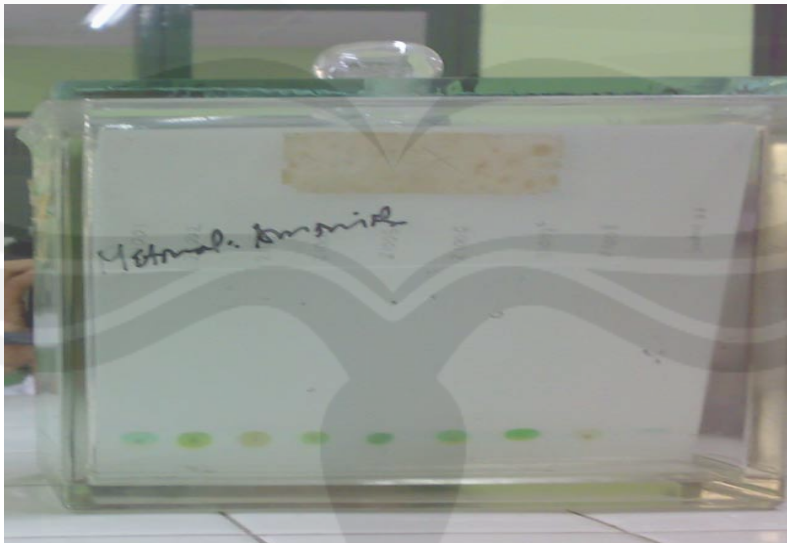


Gambar 18. Warna Sampel yang telah Keluar dari Benang Wol dan Siap Ditotolkan pada *Plate KLT*

Lampiran 14. Lanjutan Tahapan Uji Kualitatif Pewarna Sintetis *Guinea Green B*

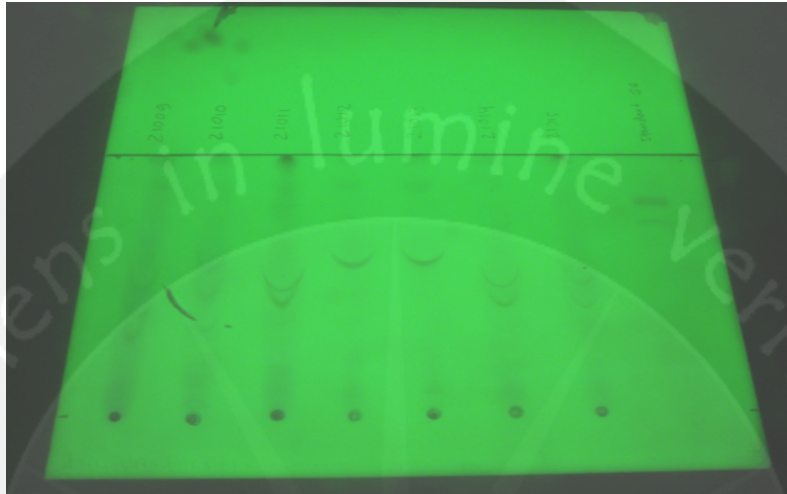


Gambar 19. Penotolan Sampel pada *Plate KLT*



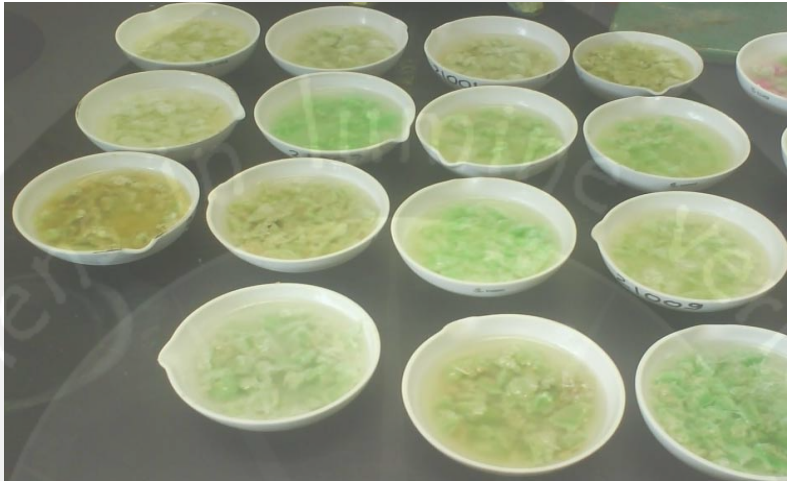
Gambar 20. *Plate KLT* di dalam *Chamber* yang Berisi Eluen

Lampiran 15. Lanjutan Tahapan Uji Kualitatif Pewarna Sintetis *Guinea Green B*

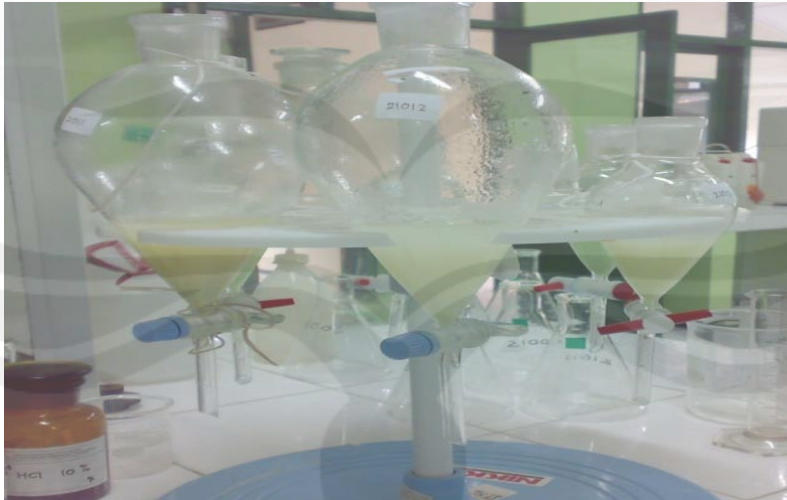


Gambar 21. *Plate KLT* dilihat di bawah Sinar UV

Lampiran 16. Tahapan Uji Kualitatif Pemanis Sintetis (Sakarín dan Siklamát)



Gambar 22. Sampel Direndam dengan Aquadest



Gambar 23. Ekstraksi dengan Petroleun Eter, Fase Air Diambil dan Fase Eter Dibuang

Lampiran 17. Lanjutan Tahapan Uji Kualitatif Pemanis Sintetis (Sakarin dan Siklamat)

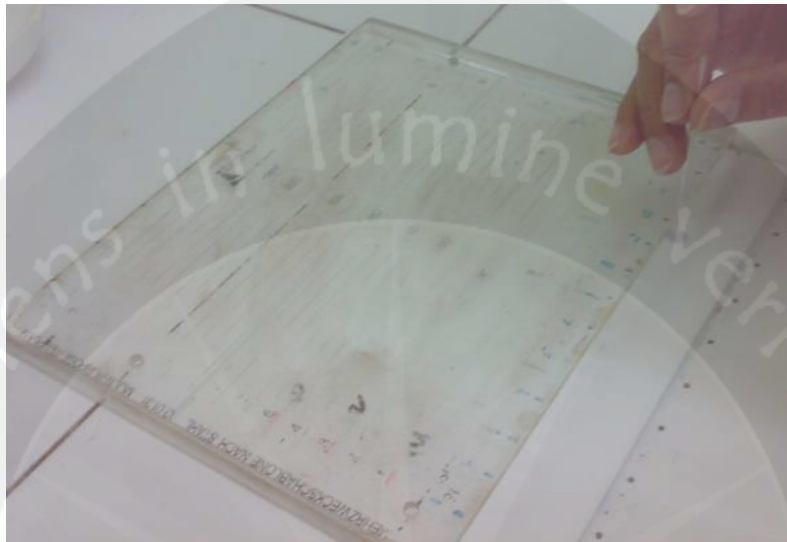


Gambar 24. Ekstraksi dengan Etil Asetat, Fase Etil Asetat Diambil dan Fase Air Dibuang

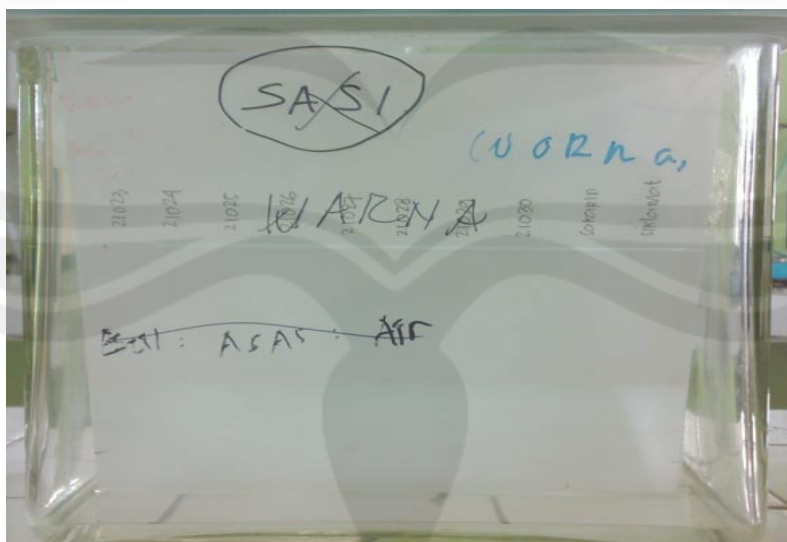


Gambar 25. Fase Etil Asetat yang telah Diuapkan dan Siap Ditotolkan

Lampiran 18. Lanjutan Tahapan Uji Kualitatif Pemanis Sintetis (Sakarin dan Siklamat)



Gambar 26. Penotolan Sampel pada *Plate* KLT

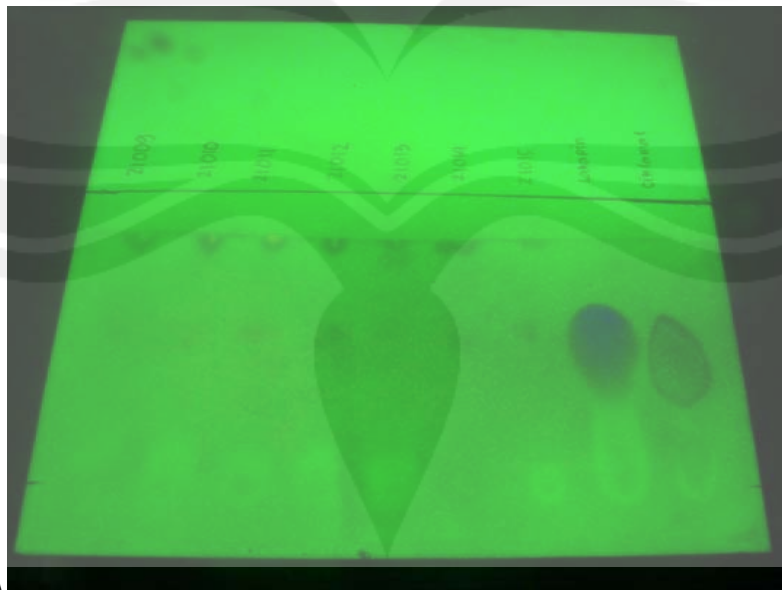


Gambar 27. *Plate* KLT Dimasukkan ke dalam *Chamber* yang Berisi Eluen

Lampiran 19. Lanjutan Tahapan Uji Kualitatif Pemanis Sintetis (Sakarin dan Siklamat)



Gambar 28. Hasil Penyemprotan dengan Reagen Penampak Noda



Gambar 29. Plate KLT Dilihat di bawah Sinar UV

Lampiran 20. Larutan Standar *Guinea Green B*, Sakarin dan Siklomat



Gambar 30. Larutan Standar *Guinea Green B*



Gambar 31. Larutan Standar Sakarin

Lampiran 21. Lanjutan Larutan Standar *Guinea Green B*, Sakarin dan Siklamat



Gambar 32. Larutan Standar Siklamat

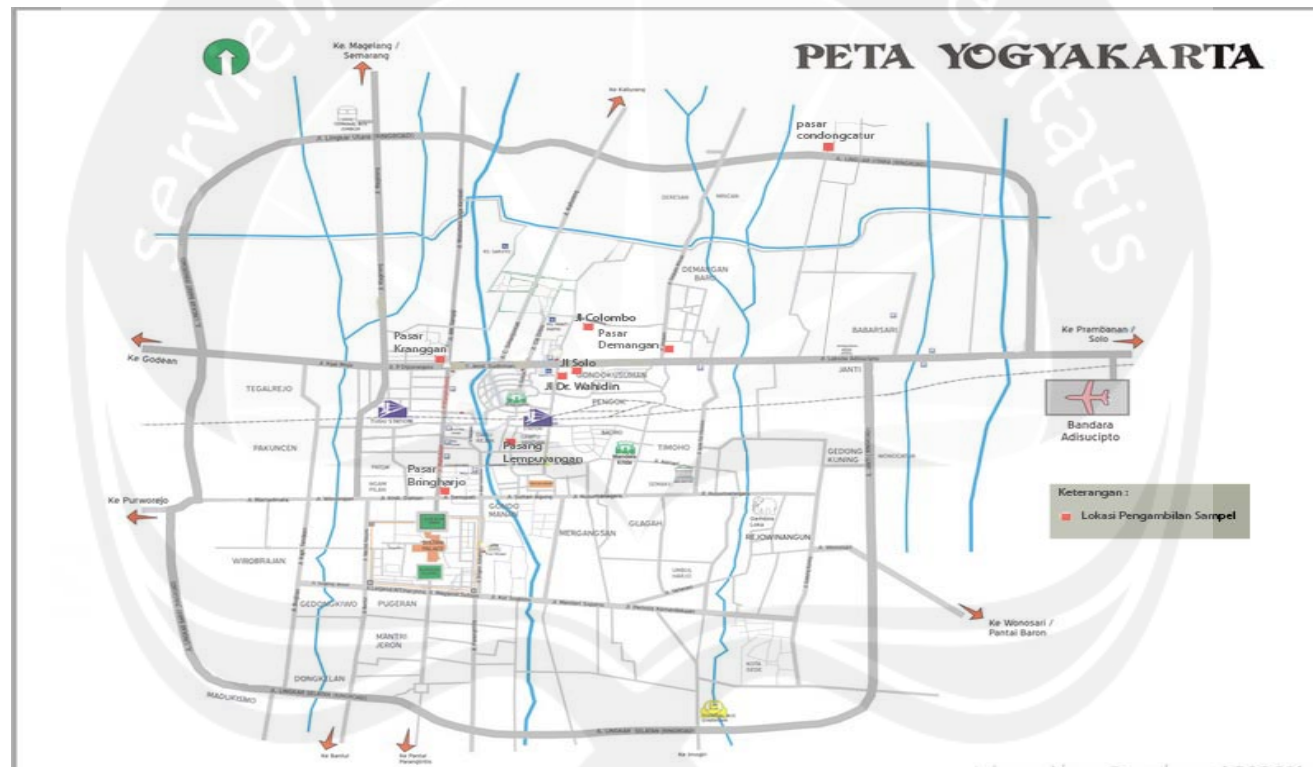
Lampiran 22. Komposisi Medium**1. Komposisi Medium *Plate Count Agar***

Kandungan	g/L
<i>Trypton</i>	5,0
<i>Yeast extract</i>	2,5
<i>Glucose</i>	1,0
<i>Agar</i>	9,0
pH 7,0 ± 0,2	

2. Komposisi Medium *Baird Parker Agar*

Kandungan	g/L
<i>Tryptone</i>	10,0
' <i>Lab-Lemco</i> ' powder	5,0
<i>Yeast extract</i>	1,0
<i>Sodium piruvat</i>	10,0
<i>Glycine</i>	12,0
<i>Lithium chloride</i>	5,0
<i>Agar</i>	20,0
pH 6,8 ± 0,2	

Lampiran 23. Peta Lokasi Pengambilan Sampel



Gambar 33. Peta Yogyakarta

**Lampiran 24. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia
No.722/MENKES/PER/IX/88**

**PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR : 722/MENKES/PER/IX/88**

**TENTANG
BAHAN TAMBAHAN MAKANAN**

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

Menimbang :

- a. bahwa makanan yang menggunakan bahan tambahan makanan yang tidak sesuai dengan ketentuan mempunyai pengaruh langsung terhadap derajat kesehatan manusia;
- b. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan yang menggunakan bahan tambahan makanan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan;
- c. bahwa Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 235/Menkes/Per/VI/79 tentang Bahan Tambahan Makanan, Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 237/Menkes/Per/VI/79 tentang Perubahan Wajib Daftar Makanan dan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 238/Menkes/SJ/VI/79 tentang Keharusan Menyertakan Sertifikat Analisa Pada Setiap Impor Bahan Tambahan Makanan, sudah tidak lagi memenuhi perkembangan ilmu dan teknologi sehingga perlu diatur kembali;
- d. bahwa sehubungan dengan huruf a,b dan c tersebut diatas perlu ditetapkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Bahan Tambahan Makanan.

Mengingat :

1. Undang-Undang Nomor 9 Tahun 1960 tentang Pokok-Pokok Kesehatan;
2. Undang-Undang Nomor 10 Tahun 1961 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1961 tentang Barang Menjadi Undang-Undang;
3. Undang-Undang Nomor 11 tahun 1962 tentang Hygiene Untuk Usaha-Usaha Bagi Umum;
4. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1981 tentang Hukum Acara Pidana;
5. Ordonansi Nomor 377 Tahun 1949 tentang Bahan-Bahan Berbahaya;
6. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 329/Menkes/Per/XII/1976 tentang Produksi dan Peredaran Makanan;
7. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 330/Menkes/Per/XII/1976 tentang Wajib Daftar Makanan;
8. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 79/Menkes/Per/III/1978 tentang Label Dan Periklanan Makanan;
9. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 558/Menkes/SK/1984 tentang Organisasi Dan Tata Kerja Departemen Kesehatan;
10. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 239/Menkes/Per/V/1985 tentang Zat Warna Tertentu Yang Dinyatakan sebagai Bahan Berbahaya.

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : **PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA TENTANG
BAHAN TAMBAHAN MAKANAN.**

**BAB I
KETENTUAN UMUM**

Pasal 1

Dalam Peraturan ini yang dimaksud dengan :

1. Bahan tambahan makanan adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan ingredien khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan ke dalam makanan untuk maksud teknologi (termasuk organoleptik) pada pembuatan, pengolahan, penyediaan, perlakuan, pewadahan, pembungkusan, penyimpanan atau pengangkutan makanan untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan (langsung atau tidak langsung) suatu komponen yang mempengaruhi sifat khas makanan.
2. Nama bahan tambahan makanan adalah nama generik, nama Indonesia atau nama Inggris.
3. Kemasan eceran adalah kemasan berlabel dalam ukuran yang sesuai untuk konsumen, tidak ditujukan untuk industri pengolahan makanan.

4. Sertifikat analisis adalah keterangan hasil pengujian suatu produk yang diterbitkan oleh suatu laboratorium penguji yang diakui oleh Departemen Kesehatan atau produsen untuk yang diimpor.
5. Antioksidan adalah bahan tambahan makanan yang dapat mencegah atau menghambat oksidasi.
6. Antikempal adalah tambahan makanan yang dapat mencegah mengempalnya makanan yang berupa serbuk.
7. Pengatur keasaman adalah bahan tambahan makanan yang dapat mengasamkan, menetralkan dan mempertahankan derajat keasaman makanan.
8. Pemanis buatan adalah bahan tambahan makanan yang dapat menyebabkan rasa manis pada makanan, yang tidak atau hampir tidak mempunyai nilai gizi.
9. Pemutih dan pematang tepung adalah bahan tambahan makanan yang dapat mempercepat proses pemutihan dan atau pematang tepung sehingga dapat memperbaiki mutu pemanggangan.
10. Pengemulsi, pemantap dan mengental adalah bahan tambahan makanan yang dapat membantu terbentuknya atau memantapkan sistem dispersi yang homogen pada makanan.
11. Pengawet adalah bahan tambahan makanan yang mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman atau peruraian lain terhadap makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme.
12. Pengeras adalah bahan tambahan makanan yang dapat memperkeras atau mencegah melunaknya makanan.
13. Pewarna adalah bahan tambahan makanan yang dapat memperbaiki atau memberi warna pada makanan.
14. Penyedap rasa dan aroma, penguat rasa adalah bahan tambahan makanan yang dapat memberikan, menambah atau mempertegas rasa dan aroma.
15. Sekuestran adalah bahan tambahan makanan yang dapat mengikat ion logam yang ada dalam makanan.

BAB II BAHAN TAMBAHAN MAKANAN YANG DIIZINKAN

Pasal 2

- (1) Bahan tambahan makanan yang diizinkan dalam makanan dengan batas maksimum penggunaanya ditetapkan seperti tercantum dalam Lampiran I yang tidak terpisahkan dari peraturan ini.
- (2) Bahan tambahan makanan selain yang disebut pada ayat (1) hanya boleh digunakan sebagai bahan tambahan makanan setelah mendapat persetujuan lebih dahulu dari Direktur Jenderal Pengawasan Obat Dan Makanan berdasarkan penilaian seperti yang dimaksud pada pasal 5.

BAB III BAHAN TAMBAHAN YANG DILARANG

Pasal 3

- (1) Bahan tambahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan makanan ditetapkan seperti tercantum dalam Lampiran II yang tidak terpisahkan dari peraturan ini.
- (2) Selain yang disebut pada ayat (1), khusus untuk bahan pewarna yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan makanan, ditetapkan dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Zat Warna Tertentu Yang Dinyatakan Sebagai Bahan Berbahaya.

Pasal 4

- (1) Bahan yang dimaksud dalam pasal 3 ayat (1) dinyatakan sebagai bahan berbahaya bila digunakan pada makanan.
- (2) Makanan yang mengandung bahan yang disebut pada ayat (1) dinyatakan sebagai makanan berbahaya.

BAB IV PRODUKSI, IMPOR DAN PEREDARAN

Pasal 5

Bahan tambahan makanan selain yang disebut pada Lampiran I apabila digunakan sebagai bahan tambahan makanan, hanya boleh diproduksi, diimpor dan diedarkan setelah melalui proses penilaian oleh Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.

Pasal 6

Bahan tambahan makanan yang diproduksi, diimpor atau diedarkan harus memenuhi persyaratan yang tercantum pada Kodeks Makanan Indonesia tentang Bahan Tambahan Makanan atau persyaratan lain yang ditetapkan oleh Menteri Kesehatan.

Pasal 7

Produsen yang memproduksi bahan tambahan makanan harus didaftarkan pada Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.

Pasal 8

Bahan tambahan makanan tertentu yang ditetapkan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan harus didaftarkan pada Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.

Pasal 9

Importir bahan tambahan makanan harus segera melaporkan secara tertulis kepada Direktur Jenderal POM tentang bahan makanan yang diimpor setelah bahan tersebut tiba di Pelabuhan.

Pasal 10

Bahan tambahan makanan yang diimpor harus disertai dengan sertifikat analisis dari produsennya di negara asal.

Pasal 11

Bahan tambahan makanan impor hanya boleh diedarkan jika sertifikat analisis yang dimaksud pasal 10 disetujui oleh Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.

Pasal 12

Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan menetapkan tata cara penilaian yang dimaksud pada pasal 5, tata cara pendaftaran yang dimaksud pada pasal 7 dan 8, tata cara pelaporan yang dimaksud pada pasal 9, ketentuan tentang sertifikat analisis yang dimaksud pada pasal 10.

Pasal 13

- (1) Pada wadah bahan tambahan makanan harus dicantumkan label.
- (2) Label bahan tambahan makanan harus memenuhi ketentuan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Label dan Periklanan Makanan.
- (3) Selain yang dimaksud pada ayat (2) pasal ini, pada label bahan tambahan makanan harus dicantumkan pula:
 - a. Tulisan : "Bahan Tambahan Makanan" atau "Food Additive".
 - b. Nama bahan tambahan makanan, khusus untuk pewarna dicantumkan pula nomor indeksinya;
 - c. Nama golongan bahan tambahan makanan;
 - d. Nomor pendaftaran produsen;
 - e. Nomor pendaftaran produk, untuk bahan tambahan makanan yang harus didaftarkan.
- (4) Selain yang dimaksud pada ayat (2) dan (3) pada label bahan tambahan makanan dalam kemasan eceran harus dicantumkan pula takaran penggunaannya.

Pasal 14

Selain yang dimaksud pada pasal 13 Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan menetapkan label bahan tambahan makanan tertentu, yang harus memenuhi ketentuan khusus.

Pasal 15

- (1) Makanan yang mengandung bahan tambahan makanan, pada labelnya harus dicantumkan nama golongan bahan tambahan makanan.
- (2) Selain yang dimaksud pada ayat (1) pasal ini, label makanan yang mengandung bahan tambahan makanan golongan antioksidan, pemanis buatan, pengawet, pewarna dan penguat rasa harus dicantumkan pula nama bahan tambahan makanan, dan nomor indeks khusus untuk pewarna.

Pasal 16

Selain yang disebut pada pasal 15, Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan menetapkan label makanan yang mengandung bahan tambahan makanan tertentu, yang harus memenuhi ketentuan khusus.

BAB V LARANGAN

Pasal 17

Dilarang menggunakan bahan tambahan makanan yang dimaksud pada pasal 2 dalam hal :

- a. Untuk menyembunyikan penggunaan bahan yang salah atau yang tidak memenuhi persyaratan;
- b. Untuk menyembunyikan cara kerja bertentangan dengan cara produksi yang baik untuk makanan;
- c. Untuk menyembunyikan kerusakan makanan.

Pasal 18

Dilarang memproduksi, mengimpor atau mengedarkan bahan tambahan makanan yang dimaksud pada pasal 2 ayat (2) sebagai bahan tambahan makanan sebelum mendapat persetujuan lebih dahulu dari Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.

Pasal 19

Dilarang memproduksi, mengimpor, mengedarkan atau menggunakan bahan tambahan makanan yang dimaksud pada pasal 3 sebagai bahan tambahan makanan.

Pasal 20

Dilarang memproduksi, mengimpor atau mengedarkan makanan seperti dimaksud pada pasal 4 ayat (2) dan bahan tambahan makanan yang belum melalui proses penilaian oleh Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan seperti dimaksud pada pasal 5.

Pasal 21

Dilarang memproduksi, mengimpor atau mengedarkan bahan tambahan makanan yang tidak memenuhi persyaratan yang dimaksud pada pasal 6.

Pasal 22

Dilarang mengedarkan bahan tambahan makanan yang diproduksi oleh produsen yang tidak terdaftar yang dimaksud pada pasal 7.

Pasal 23

Dilarang mengedarkan bahan tambahan makanan tertentu yang dimaksud pada pasal 8 sebelum didaftarkan pada Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.

Pasal 24

Dilarang mengedarkan bahan tambahan makanan impor yang dimaksud pada pasal 11 sebelum sertifikat analisisnya mendapat persetujuan dari Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.

Pasal 25

Dilarang mengedarkan makanan dan bahan tambahan makanan yang tidak memenuhi persyaratan tentang label.

Pasal 26

Dilarang menggunakan bahan tambahan makanan melampaui batas maksimum penggunaan yang ditetapkan untuk masing-masing makanan yang bersangkutan.

BAB VI WEWENANG

Pasal 27

Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan atau pejabat yang ditunjuk, berwenang melakukan pengawasan terhadap pelaksanaan peraturan ini.

**BAB VII
SANKSI****Pasal 28**

Dengan tidak mengurangi ketentuan dalam Kitab Undang-Undang Hukum Pidana pelanggaran terhadap pasal 19 dan 20 dapat dikenakan sanksi berdasarkan pasal 2 ayat (1) Ordonasi Bahan-Bahan Berbahaya.

Pasal 29

Pelanggaran terhadap ketentuan lainnya pada peraturan ini dapat dikenakan tindakan administratif dan atau tindakan lainnya berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

**BAB VIII
KETENTUAN PERALIHAN****Pasal 30**

- (1) Perusahaan yang telah memproduksi atau mengimpor bahan tambahan makanan atau makanan yang mengandung bahan tambahan makanan pada saat berlakunya peraturan ini diberikan jangka waktu enam bulan untuk menyesuaikan dengan ketentuan peraturan ini.
- (2) Makanan yang terdapat dalam peredaran yang mengandung bahan tambahan makanan, harus disesuaikan dalam batas waktu dua belas bulan sejak berlakunya peraturan ini.

**BAB IX
PENUTUP****Pasal 31**

Dengan berlakunya peraturan ini, maka tidak berlaku lagi :

1. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 235/Menkes/Per/VI/1979 tentang Bahan Tambahan Makanan.
2. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 237/Menkes/Per/VI/1979 tentang Perubahan Tentang Wajib Daftar Makanan;
3. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 238/Menkes/SK/VI/1979 tentang Keharusan Menyertakan Sertifikat Analisis Pada Setiap Impor Bahan Tambahan Makanan.

Pasal 32

Hal-hal yang bersifat teknis yang belum diatur dalam peraturan ini, akan ditetapkan lebih lanjut oleh Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.

Pasal 33

Peraturan ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan.

Agar setiap orang mengetahuinya memerintahkan pengundangan Peraturan Menteri ini dengan menempatkan dalam Berita Negera Republik Indonesia

Ditetapkan di : J A K A R T A
Pada tanggal : 20 September 1988.

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

TTD

Dr. ADHYATMA, MPH.

LAMPIRAN I
PERATURAN MENTERI KESEHATAN RI
NOMOR : 722/MENKES/PER/X/88
TENTANG BAHAN TAMBAHAN MAKANAN

BAHAN TAMBAHAN MAKANAN YANG DIIZINKAN

Bahan tambahan makanan yang diizinkan digunakan pada makanan terdiri dari golongan :

1. Antioksidan (Antioxidant);
2. Antikempal (Anticaking Agent);
3. Pengatur Keasaman (Acidity Regulator);
4. Pemanis Buatan (Artificial Sweetener);
5. Pemutih dan Pematang Tepung (Flour Treatment Agent);
6. Pengemulsi, Pemantap, Pengental (Emulsifier, Stabilizer, Thickener); Pengawet (Preservative);
7. Pengeras (Firming Agent);
8. Pewarna (Colour);
9. Penyedap Rasa dan Aroma, Penguat Rasa (Flavour, Flavour Enhancer);
10. Sekuestran (Sequestrant).

Untuk makanan yang diizinkan mengandung lebih dari satu macam antioksidan, maka hasil bagi masing-masing bahan dengan batas maksimum penggunaannya jika dijumlahkan tidak boleh lebih dari satu.

Untuk makanan yang diizinkan mengandung lebih dari satu macam pengawet, maka hasil bagi masing-masing bahan dengan batas maksimum penggunaannya jika dijumlahkan tidak boleh lebih dari satu.

Batas menggunakan "secukupnya" adalah penggunaan yang sesuai dengan cara produksi yang baik, yang maksudnya jumlah yang ditambahkan pada makanan tidak melebihi jumlah wajar yang diperlukan sesuai dengan tujuan penggunaan bahan tambahan makanan tersebut.

Pada bahan tambahan makanan golongan pengawet, batas maksimum penggunaan garam benzoat dihitung sebagai asam benzoat, garam sorbat sebagai asam sorbat dan senyawa sulfit sebagai SO₂.

LAMPIRAN 2. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor
722/MenKes/Per/IX/88 Tentang Bahan Tambah Makanan

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS/BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
1	Sakarin (dan garam natrium)	Saccharin (and sodium salt)	Makanan berkalori rendah : 1. Permen karet 2. Permen 3. Saus 4. Es krim dan sejenisnya 5. Es lilin 6. Jem dan jeli 7. Minuman ringan 8. Minuman Youghurt 9. Minuman ringan fermentasi	50 mg/kg, (Sakarium) 100 mg/kg, (Na Sakarium) 100 mg/kg, (Na Sakarium) 200 mg/kg, (Na Sakarium) 300 mg/kg, (Na Sakarium) 200 mg/kg, (Na Sakarium) 300 mg/kg, (Na Sakarium) 300 mg/kg, (Na Sakarium) 50 mg/kg, (Na Sakarium)
2	Siklamat (garam natrium dan garam kalsium)	Cyclamate (sodium salt and calcium salt)	Makanan berkalori rendah : 1. Permen karet 2. Permen 3. Saus 4. Es krim dan sejenisnya 5. Es lilin 6. Jem dan jeli 7. Minuman ringan 8. Minuman Youghurt 9. Minuman ringan fermentasi	(dosis ini dihitung sebagai asam seklamat 500 mg/kg, 1 g/kg, 3 g/kg, 2 g/kg, 3 g/kg, 2 g/kg, 3 g/kg, 3 g/kg, 500 mg/kg,

Tabel 2. Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan sebagai Bahan Berbahaya dalam Obat dan Makanan

No.	Nama	Nomor Indeks Warna (CI.NO)
1.	<i>Auramin (CI basic Yellow 2)</i>	41000
2.	<i>Alkanat</i>	75520
3.	<i>Butter Yellow (CI Solvent Yellow 2)</i>	11020
4.	<i>Black 7984 (Food Black 2)</i>	27755
5.	<i>Burn Umber (CI Basic Orange 7)</i>	77491
6.	<i>Chrysoidine (CI Basic Orange 2)</i>	11270
7.	<i>Chrysoine (CI Food Yellow B)</i>	14270
8.	<i>Citrus Red No.2</i>	12156
9.	<i>Chocolate Brown FB (Food Brown 2)</i>	-
10.	<i>Fast Red E (CI Food Red 4)</i>	16045
11.	<i>Fast Yellow AB (CI Food Yellow 2)</i>	13015
12.	<i>Guinea Green B (CI Acid Green No.3)</i>	42085
13.	<i>Indanthrene Blue RS (CI Food Blue 4)</i>	69800
14.	<i>Magenta (CI Basic Violet 14)</i>	42510
15.	<i>Methanyl Yellow</i>	13065
16.	<i>Oil Orange SS (CI Solvent Orange 2)</i>	12100
17.	<i>Oil Orange XO (CI Solvent Orange 7)</i>	12140
18.	<i>Oil Yellow AB (CI Solvent Yellow 5)</i>	11380
19.	<i>Oil Yellow OB (CI Solvent Yellow 6)</i>	11390
20.	<i>Orange G (CI Food Orange 4)</i>	16230
21.	<i>Orange GGN (CI Food Orange 2)</i>	15980
22.	<i>Orang RN (Food Orange 1)</i>	15970
23.	<i>Orchil dan Orchein</i>	-
24.	<i>Ponceau 3R (CI Red 6)</i>	16155
25.	<i>Ponceau SX (CI Red 1)</i>	14700
26.	<i>Ponceau 6R (CI Red 8)</i>	16290
27.	<i>Suddan I</i>	12055
28.	<i>Rhodamin B</i>	45170
29.	<i>Scarlet GN (Food Red 2)</i>	14815
30.	<i>Violet GB</i>	42640