

Subj. Bag. Dokumentasi Hukum
BIRO HUKUM & HUMAS

167/DPMM/88

Biro HK



PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

NOMOR : 722 / MEN KES / PER / IX / 88

TENTANG BAHAN TAMBAHAN MAKANAN



**DEPARTEMEN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL PENGAWASAN OBAT DAN MAKANAN**

1988



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

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/SK/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 di atas perlu ditetapkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Mengingat :
1. Undang-undang Nomor 9 Tahun 1960 tentang Pokok-pokok Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1960 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2068);
 2. Undang-undang Nomor 10 Tahun 1961 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1961 tentang Barang Menjadi Undang-Undang (Lembaran Negara Tahun 1961 Nomor 215, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2210);



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 2 -

3. Undang-undang Nomor 11 Tahun 1962 tentang Hygiene Untuk Usaha-Usaha Bagi Umum (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1962 Nomor 48, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2475);
4. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1981 tentang Hukum Acara Pidana (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1981 Nomor 76, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3209);
5. Ordonansi Nomor 377 Tahun 1949 tentang Bahan-bahan Berbahaya (Staatsblad 1949 Nomor 377);
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.

M E M U T U S K A N :

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



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 3 -

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 kedalam makanan untuk maksud teknologi (termasuk organoleptik) pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan atau pengangkutan makanan untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan (langsung atau tidak langsung) suatu komponen atau mempengaruhi sifat khas makanan tersebut.
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 bahan 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.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 4 -

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 pengental 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 penggunaannya ditetapkan seperti tercantum dalam Lampiran I yang tidak terpisahkan dari peraturan ini.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 5 -

- (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 pasal 3 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



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

*

- 6 -

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 Pengawasan Obat dan Makanan tentang bahan tambahan 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.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 7 -

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.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 8 -

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, pada 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

L A R A N G A N

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.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 9 -

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.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 10 -

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

W E W E N A N G

Pasal 27

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



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 11 -

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) Ordonansi 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 diberi 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.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 12 -

BAB IX
P E N U T U P

Pasal 31

Dengan berlakunya peraturan ini, maka tidak berlaku lagi :

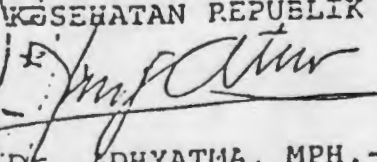
1. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 235/Menkes/Per/VI/1979 tentang Bahan Tambahan Makanan;
2. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 237/Menkes/Per/VI/1979 tentang Perubahan Tentang Wajib Daftar Makanan;
3. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 238/Menkes/SK/VI/1979 tentang Kebaruan Menyertakan Sertifikat Analisa 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 menempatkannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di : J A K A R T A
Pada tanggal : 20 September 1988
MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

DR. ADHYATMA, MPH.-





MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

LAMPIRAN I

BAHAN TAMBAHAN MAKANAN YANG DIIZINKAN

(PERATURAN MENTERI KESEHATAN RI NOMOR : 722/MEN.KES/PER/IX/88
TENTANG BAHAN TAMBAHAN MAKANAN)

1. 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);
 7. Pengawet (Preservative);
 8. Pengeras (Firming Agent);
 9. Pewarna (Colour);
 10. Penyedap Rasa dan Aroma, Penguat Rasa (Flavour, Flavour Enhancer);
 11. Sekuestran (Sequestrant).
2. 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.
3. 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.
4. Batas penggunaan "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.
5. Pada bahan tambahan makanan golongan pengawet, batas maksimum penggunaan garam benzoat dihitung sebagai asam benzoat, garan sorbat sebagai asam sorbat dan senyawa sulfit sebagai SO₂.

ANTIOKSIDAN (ANTIOXIDANT)

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
1	Asam Askorbat (serta garam kalium, ga- ram kalsium dan garam natrium)	Ascorbic Acid (and potas- sium salt, calcium salt and sodium salt)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging olahan; Daging awetan 2. Ikan beku 3. Buah kalengan 4. Pekatan sari buah anggur 5. Jem dan Jeli; Marmalad 6. Saus apel ka- lengan 7. Buah zaitun 8. Makanan peleng- kap sereal; Makanan bayi kalengan 9. Kaldu 	<p>500 mg/kg, tung- gal atau campur- an dengan Asam Eritorbat dan ga- ramnya</p> <p>400 mg/kg</p> <p>700 mg/kg</p> <p>400 mg/kg produk akhir</p> <p>500 mg/kg</p> <p>150 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan Asam Eri- torbat</p> <p>200 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>1 g/kg produk siap dikonsumsi , tunggal atau cam- puran dengan ga- ramnya</p>

No.	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Asam Askorbat</u> (lanjutan)		10. Potongan kentang goreng beku 11. Pekatan sari nanas; Sayur kalengan	100 mg/kg, tunggal atau campuran dengan sekuestran Secukupnya
2	<u>Asam Eritorbat</u> (serta garam natrium)	Erythorbic Acid (and sodium salt)	1. Daging olahan; Daging awetan 2. Ikan beku 3. Saus apel kalengan	500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Askorbat dan garamnya 400 mg/kg 150 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Askorbat
3	<u>Askorbil Palmitat</u>	Ascorbil Palmitate	1. Lemak dan minyak makan 2. Margarin 3. Minyak kacang;	500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Askorbil Stearat 200 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Askorbil Stearat 200 mg/kg, tung-

No.	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	Askorbil Palmitat (lanjutan)		Minyak kelapa; dan minyak la- innya 4. PASI 5. Makanan bayi kalengan; Ma- kanan pelengkap sereal	gal atau campuran dengan Askorbil Stearat 10 mg/l produk siap dikonsumsi 200 mg/kg lemak
4	<u>Askorbil Stearat</u>	Ascorbil Stearate	1. Lemak dan mi- nyak makan 2. Margarin 3. Minyak kacang; Minyak kelapa; dan minyak la- innya	500 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan Askorbil Palmitat 200 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan Askorbil Palmitat 200 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan Askorbil Palmitat
5	<u>Butil Hidroksi- anisol (BHA)</u>	Butylated Hydroxy- anisole	1. Lemak dan mi- nyak makan; Mi- nyak kacang; Minyak kelapa; dan minyak la- innya	200 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan BHT, Butil Hidrokinon Tersier atau senyawa galat, tetapi ga- lat tidak lebih dari 100 mg/kg

No.	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Butil</u> <u>Hidroksi-</u> <u>anisol</u> (lanjutan)		2. Margarin	100 mg/kg, tunggal atau campuran dengan BHT, atau senyawa galat
			3. Minyak mentega dan lemak susu anhidrat (tidak untuk dikonsumsi langsung, atau untuk susu dan hasil olah susu rekonstitusi)	200 mg/kg, tunggal atau campuran dengan BHT dan senyawa galat, tetapi galat tidak lebih dari 100 mg/kg
			4. Ikan beku	1 g/kg
			5. Ikan asin	200 mg/kg
			6. Mentega	200 mg/kg
			7. Makanan lainnya kecuali : a. daging b. ikan c. unggas	200 mg/kg kandungan lemak atau minyak, tunggal atau campuran dengan BHT atau Propilgalat
6		<u>Butil</u> <u>Hidrokinon</u> <u>Tersier</u>	Tertiary Butyl Hydroquinone	Lemak dan minyak makan

No.	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
7	<u>Butil</u> <u>Hidroksi-</u> <u>toluen</u> (BHT)	Butylated Hydroxyto- luene	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lemak dan mi-nyak makan; Mi-nyak kacang; Minyak kelapa; dan minyak la-innya 2. Margarin 3. Minyak mentega dan lemak susu anhidrat (tidak untuk konsumsi langsung, atau untuk susu dan hasil olah susu rekonstitusi) 4. Ikan beku 5. Ikan asin 6. Mentega 7. Makanan lainnya kecuali : a. daging b. ikan c. unggas 	<p>200 mg/kg, tung-gal atau campuran dengan BHA, Butil Hidrokinon Tersier atau senyawa galat, tetapi ga-lat tidak lebih dari 100 mg/kg</p> <p>200 mg/kg, tung-gal atau campuran dengan BHA, atau senyawa galat</p> <p>200 mg/kg, tung-gal atau campuran dengan BHA dan senyawa galat, tetapi galat ti-dak lebih dari 100 mg/kg</p> <p>1 g/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>200 mg/kg, kandu-ngan lemak atau minyak, tunggal atau campuran de-ngan BHA atau Propilgalat</p>

No.	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
8	<u>Dilauril Tiodipro- pionat</u>	Dilauryl Thiodipro- pionate	Lemak dan minyak makan; Minyak ka- cang; Minyak kela- pa; dan minyak la- lainnya	200 mg/kg
9	<u>Propil Galat</u>	Propyl Gallate	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lemak dan mi- nyak makan; Mi- nyak kacang; Minyak kelapa; dan minyak la- lainnya 2. Margarin 3. Minyak mentega dan lemak susu anhidrat (tidak untuk konsumsi langsung, atau untuk susu dan hasil olah susu rekonstitusi) 4. Makanan lainnya kecuali : a. daging b. ikan c. unggas 	<p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg , tung- gal atau campuran dengan BHA dan BHT</p> <p>100 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan BHA atau BHT</p> <p>200 mg/kg kandu- ngan lemak atau minyak, tunggal atau campuran de- ngan BHA atau BHT</p>

No.	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
10	<u>Timah II</u> <u>Klorida</u>	Stannous Chloride	1. Asparagus dalam botol 2. Pekatan sari nanas	25 mg/kg, dihi- tung sebagai Sn 8 mg/kg
11	<u>alpha-</u> <u>Tokoferol</u>	alpha- Tocopherol	1. Lemak dan mi- nyak makan ; Minyak kacang; Minyak kelapa; dan minyak la- innya; Margarin 2. Makanan peleng- kap serealialia ; Makanan bayi kalengan 3. Kaldu	Secukupnya 300 mg/kg lemak , tunggal atau cam- puran dengan To- koferol Campuran Pekat 50 mg/kg produk siap dikonsumsi, tunggal atau cam- puran dengan To- koferol Campuran Pekat
12	<u>Tokoferol</u> <u>Campuran</u> <u>Pekat</u>	Mixed Tocopherol Concentra- te	1. Lemak dan mi- nyak makan; Mi- nyak kacang; Minyak kelapa; dan minyak la- innya; Margarin	Secukupnya

No.	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	Tokoferol Campuran Pekat (lanjutan)		2. Makanan pelengkap sereal; Makanan bayi kalengan 3. Kaldu 4. PASI	300 mg/kg lemak, tunggal atau campuran dengan alpha-Tokoferol 50 mg/kg produk siap dikonsumsi, tunggal atau campuran dengan alpha-Tokoferol 10 mg/l produk siap dikonsumsi

II. ANTIKEMPAL (ANTICAKING AGENT)

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
1	<u>Aluminium Silikat</u>	Aluminium Silicate	1. Susu bubuk 2. Krim bubuk	1 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan anti kempal lain 1 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan anti kempal lain
2	<u>Kalsium Aluminium Silikat</u>	Calcium Aluminiumi Silicate	1. Garam meja 2. Serbuk garam dengan rempah atau bumbu; Merica 3. Dekstrosa bubuk (tanpa pati); Gula bubuk (tanpa pati)	10 g/kg 20 g/kg 15 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan anti kempal lain
3	<u>Kalsium Silikat</u>	Calcium Silicate	1. Lihat Kalsium Aluminium Sili- kat 2. Susu bubuk	Lihat Kalsium Aluminiuma Sili- kat 10 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan anti kempal lain

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	Kalsium Silikat (lanjutan)		3. Krim bubuk	1 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan anti kempal lain
4	<u>Magnesium Karbonat</u>	Magnesium Carbonate	Lihat Kalsium Si- likat	Lihat Kalsium Si- likat
5	<u>Magnesium Oksida</u>	Magnesium Oxide	Lihat Aluminium Silikat	Lihat Aluminium Silikat
6	<u>Magnesium Silikat</u>	Magnesium Silicate	Lihat Kalsium Alu- minium Silikat	Lihat Kalsium Aluminium Silikat
7	<u>Miristat, Palmitat dan Stea- rat dalam bentuk ga- ram dengan Al, Ca, Na, Mg, K, NH₄</u>	Salt of Myristic Acid, Pal- mitic Acid and Stea- ric Acid with Bases (Al, Ca, Na, Mg, K, NH ₄)	1. Dekstrosa bubuk (tanpa pati); Gula bubuk (tanpa pati) 2. Kaldu bubuk	15 g/kg, Magnesi- um Stearat tung- gal atau campuran dengan anti kem- pal lain 15 g/kg, Garam Al, Ca, Mg Stea- rat, tunggal atau campuran dengan Silikon Dioksida dan Ca Fosfat
8	<u>Natrium Alumino Silikat</u>	Sodium Alumino Silicate	1. Garam meja 2. Serbuk garam dengan rempah	10 g/kg 20 g/kg

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Natrium</u> <u>Alumino</u> <u>Silikat</u> (lanjutan)		atau bumbu; Merica 3. Susu bubuk 4. Krim bubuk	10 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan anti kempal lain 1 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan anti kempal lain
9	<u>Silikon</u> <u>Dioksida</u> <u>Amorf</u>	Silicon Dioxide Amorphous	1. Garam meja 2. Dekstrosa bubuk (tanpa pati); Gula bubuk (tanpa pati) 3. Kaldu bubuk 4. Serbuk garam dengan rempah atau bumbu; Merica 5. Susu bubuk	10 g/kg 15 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan anti kempal lain 15 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan Kalsium Ste- arat dan Kalsium Fosfat 5 g/kg 10 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan anti kempal lain

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Silikon Dioksida Amorf (lanjutan)</u>		6. Krim bubuk.	1 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan anti kempal lain
10	<u>Trikalsium Fosfat</u>	Calcium Phosphate, Tribasic	1. Lihat Kalsium Aluminium Sili- kat 2. Kaldu bubuk	Lihat Kalsium Aluminium Silikat 15 mg/kg, tunggal atau campuran de- ngan garam Stea- rat dan Silikon Dioksida
11	<u>Trimagnesium Fosfat</u>	Magnesium Phosphate, Tribasic	Lihat Aluminium Silikat	Lihat Aluminium Silikat

III. PENGATUR KEASAMAN (ACIDITY REGULATOR)

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
1	<u>Aluminium Amonium Sulfat</u>	Aluminium Ammonium Sulphate	Soda kue	Secukupnya
2	<u>Aluminium Kalium Sulfat</u>	Aluminium Potassium Sulphate	Soda kue ; Bir	Secukupnya
3	<u>Aluminium Natrium Sulfat</u>	Aluminium Sodium Sulphate	Soda kue	Secukupnya
4	<u>Amonium Bikarbonat</u>	Ammonium Bicarbona- te ; Ammo- nium Hy- drogen Carbonate	Coklat; Coklat bu- buk dan campuran coklat dengan gula	50 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan hidroksida (Amonium, Kalium, Magnesium, Natri- um), bikarbonat (Kalium, Natrium) dan karbonat (Amonium, Kalium, Kalsium, Magnesi- um, Natrium), di- hitung sebagai K ₂ CO ₃ anhidrat pada coklat bebas lemak
5	<u>Amonium Hidroksida</u>	Ammonium Hydroxide	Coklat; Coklat bu- buk dan campuran coklat dengan gula	50 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan bikarbonat

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Amonium</u> <u>Hidroksida</u> (lanjutan)			(Amonium, Kalium, Natrium), karbonat (Amonium, Kalium, Kalsium, Magnesium, Natrium) dan hidroksida (Kalium, Magnesium, Natrium), dihitung sebagai K ₂ CO ₃ anhidrat pada coklat bebas lemak
6	<u>Ammonium</u> <u>Karbonat</u>	Ammonium Carbonate	Coklat; Coklat bubuk dan campuran coklat dengan gula	50 g/kg, tunggal atau campuran dengan hidroksida (Amonium, Kalium, Magnesium, Natrium), bikarbonat (Amonium, Kalium, Natrium) dan karbonat (Kalium, Kalsium, Magnesium, Natrium), dihitung sebagai K ₂ CO ₃ anhidrat, pada coklat bebas lemak
7	<u>Asam Adipat</u>	Adipic Acid	Kembang gula	Secukupnya

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
8	<u>Asam Asetat Glacial</u>	Acetic Acid Glacial	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sediaan keju olahan 2. Sardin dan ikan sejenis sardin kalengan; Kaldu 3. Makanan bayi kalengan 4. Tomat kalengan; Asparagus kalengan; Acar ketimun dalam botol 5. Es krim dan sejenisnya 	<p>40 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengasam lain dan pengemulsi dihitung terhadap bahan anhidrat</p> <p>Secukupnya</p> <p>Secukupnya</p> <p>Secukupnya</p> <p>Secukupnya</p>
9	<u>Asam Fosfat</u>	Phosphoric Acid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Udang kalengan 2. Keju ; Sediaan keju olahan 3. Coklat, coklat bubuk dan campuran coklat dengan gula 4. Bir 	<p>850 mg/kg</p> <p>9 g/kg, total fosfat, dihitung sebagai P205</p> <p>2,5 g/kg dihitung sebagai P205</p> <p>Secukupnya</p>

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
10	<u>Asam Fumarat</u>	Fumaric Acid	Jem dan Jeli ; Marmalad	3 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan Asam Tartrat dan garamnya di- hitung sebagai asam, untuk meng- atur pH antara 2,8 dan 3,5
11	<u>Asam Klorida</u>	Hydrochloric Acid	1. Bir 2. Kasein	Secukupnya Secukupnya
12	<u>Asam Laktat</u>	Lactic Acid	1. Makanan peleng- kap sereal 2. Makanan bayi kalengan 3. Sediaan keju olahan 4. Pasta tomat 5. Buah zaitun 6. Jem dan Jeli; Marmalad	15 g/kg bahan kering 2 g/kg 40 g/kg, tunggal atau campuran de- pengasam lain dan pengemulsi dihi- tung terhadap ba- han anhidrat Secukupnya hingga pH tidak lebih dari 4,3 15 g/kg Secukupnya, hing- ga pH antara 2,8 dan 3,5

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Asam Laktat</u> (lanjutan)		7. Kaldu ; Tomat kalengan; Buah pir kalengan 8. Bir; Roti 9. Margarin ; Keju ; PASI 10. Sardin dan ikan sejenis sardin kalengan 11. Es krim dan sejenisnya 12. Kasein 13. Acar ketimun dalam botol	Secukupnya Secukupnya Secukupnya Secukupnya Secukupnya Secukupnya
13	<u>Asam Malat</u>	Malic Acid	1. Jem dan Jeli; Marmalad 2. Sayur dan buah kalengan; Saus apel kalengan 3. Minuman ringan 4. Pasta tomat	Secukupnya hingga pH antara 2,8 dan 3,5 Secukupnya 34 g/l Secukupnya hingga pH tidak lebih dari 4,3

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Asam Malat</u> (lanjutan)		5. Sari buah anggur; Pekatan sari buah anggur 6. Potongan kentang goreng beku 7. Es krim dan sejenisnya 8. Acar ketimun dalam botol	Secukupnya Secukupnya Secukupnya Secukupnya
14	<u>Asam Sitrat</u>	Citric Acid	1. Makanan pelengkap sereal 2. Makanan bayi kalengan 3. Coklat; Coklat bubuk dan campuran coklat dengan gula 4. Sediaan keju olahan 5. Buah zaitun	25 g/kg bahan kering 15 g/kg 5 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Tartrat 40 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengasam lain dan pengemulsi dihitung terhadap bahan anhidrat 15 g/kg

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Asam Sitrat</u> (lanjutan)		6. Pasta tomat 7. Jem dan Jeli; Marmalad 8. Bir ; Anggur 9. Minuman ringan 10. Udang, daging kepiting dan sardin kalengan 11. Margarin; Keju 12. Saus apel ka- lengan; Pekatan sari nanas, bu- ah nanas ka- lengan 13. Sayur dan buah kalengan 14. PASI	Secukupnya hingga pH tidak lebih dari 4,3 Secukupnya hingga pH antara 2,8 dan 3,5 Secukupnya Secukupnya Secukupnya Secukupnya Secukupnya Secukupnya
15	<u>Asam Tartrat</u>	Tartaric Acid (L(+)-)	1. Jem dan Jeli; Marmalad	3 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan Asam Fumarat dan garamnya, di- hitung sebagai

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Asam Tartrat</u> (lanjutan)		<p>2. Coklat ; Coklat bubuk dan campuran coklat dengan gula</p> <p>3. Kaldu</p> <p>4. Es krim</p> <p>5. Sayur dan buah kalengan</p> <p>6. Margarin</p>	<p>asam, untuk mengatur pH antara 2,8 dan 3,5</p> <p>5 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Sitrat</p> <p>250 mg/kg produk siap dikonsumsi</p> <p>1 g/kg</p> <p>Secukupnya</p> <p>Secukupnya</p>
16	<u>Diamonium Fosfat</u>	Ammonium Phosphate, Dibasic	Soda kue ; Roti dan sejenisnya; Bir	Secukupnya
17	<u>Dikalium Fosfat</u>	Potassium Phosphate, Dibasic ; Dipotassium Hydrogen Phosphate	Bir	Secukupnya
18	<u>Dinatrium Fosfat</u>	Sodium Phosphate,	Lihat Dikalium Fosfat	Lihat Dikalium Fosfat

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Dinatrium</u> <u>Fosfat</u> (lanjutan)	Dibasic ; Disodium Hydrogen Phosphate		
19	<u>Glukono-</u> <u>delta</u> <u>lakton</u>	Glucono- delta lactone	1. Daging olahan; Daging awetan 2. Tahu	3 g/kg 3 g/kg
20	Kalium Bikarbonat	Potassium Bicarbona- te; Potas- sium Hyd- rogen car- bonate	1. Jem dan Jeli; Marmalad 2. Coklat; Coklat bubuk dan cam- puran coklat dengan gula 3. PASI; Makanan bayi kalengan; Makanan peleng- kap sereal	Secukupnya hingga pH antara 2,8 dan 3,5 50 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan hidroksida (Amonium, Kalium, Magnesium, Natri- um), karbonat (Amonium, Kalium, Kalsium, Magnesi- um, Natrium) dan bikarbonat (Amo- nium, Natrium) , dihitung sebagai K ₂ CO ₃ anhidrat, pada coklat bebas lemak Secukupnya

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
21	<u>Kalium Hidrogen Malat</u>	Potassium Hydrogen Malate	Jem dan Jeli ; Marmalad	Secukupnya hingga pH antara 2,8 dan 3,5
22	<u>Kalium Hidroksida</u>	Potassium Hydroxide	1. Coklat; Coklat bubuk dan cam- puran coklat dengan gula 2. PASI 3. Potongan ken- tang goreng beku	5 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan hidroksida (Amonium, Magne- sium, Natrium) karbonat (Amoni- um, Kalium, Kalsi- um, Magnesium, Natrium) dan bi- karbonat (Amoni- um, Kalium, Na- trium), dihitung sebagai K ₂ CO ₃ anhidrat, pada coklat bebas le- mak Secukupnya Secukupnya
23	<u>Kalium Karbonat</u>	Potassium Carbonate	1. Coklat; Coklat bubuk dan cam- puran coklat dengan gula	50 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan hidroksida (Amonium, Kalium, Magnesium, Natri- um), karbonat (Amonium, Kalsi-

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Kalium Karbonat</u> (lanjutan)		2. Jem dan Jeli; Marmalad 3. PASI	um, Magnesium , Natrium) dan bi- karbonat (Amoni- um, Kalium, Na- trium), dihitung sebagai K ₂ CO ₃ an- hidrat, pada co- klat bebas lemak Secukupnya hingga pH antara 2,8 dan 3,5 Secukupnya
24	<u>Kalium Laktat</u>	Potassium Lactate	1. Jem dan Jeli; Marmalad 2. Margarin; Kaldu	Secukupnya hingga pH antara 2,8 dan 3,5 Secukupnya
25	<u>Kalium Malat</u>	Potassium Malate (DL-)	Lihat Kalium Hi- drogen Malat	Lihat Kalium Hi- drogen Malat
26	<u>Kalium Natrium Tartrate</u>	Potassium Sodium L (+) Tar- trate	1. Jem dan Jeli; Marmalad	3 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan Asam Tar- trat, Asam Fuma- rat dan garamnya, dihitung sebagai asam, untuk meng- atur pH antara 2,8 dan 3,5

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Kalium Natrium Tartrat (lanjutan)</u>		2. Kaldu 3. Margarin	250 mg/kg produk siap dikonsumsi Secukupnya
27	<u>Kalium Sitrat</u>	Potassium Citrate ; Tripotas- sium Ci- trate	1. Jem dan Jeli; Marmalad 2. PASI; Makanan bayi kalengan	Secukupnya hingga pH antara 2,8 dan 3,5 Secukupnya
28	<u>Kalium Tartrat</u>	Potassium L (+) Tar- trate	1. Lihat Kalium Natrium Tartrat 2. Sari buah ang- gur; Pekatan sari buah ang- gur	Lihat Kalium Na- trium Tartrat Secukupnya
29	<u>Kalsium Asetat</u>	Calcium Acetate	1. Bir 2. Kasein	Secukupnya Secukupnya
30	<u>Kalsium Hidroksida</u>	Calcium Hydroxide	1. Mentega 2. Bir	2 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan penetral la- in, dihitung ter- hadap bahan anhi- drat Secukupnya

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Kalsium Hidroksida</u> (lanjutan)		3. Adonan Es krim 4. PASI 5. Sari buah ang- gur; Pekatan sari buah ang- gur	Secukupnya Secukupnya Secukupnya Secukupnya
31	<u>Kalsium Karbonat</u>	Calcium Carbonate	1. Coklat; Coklat bubuk dan cam- puran coklat dengan gula 2. Makanan bayi kalengan; Maka- nan pelengkap sereal 3. Lihat Amonium Karbonat	50 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan hidroksida (Amonium, Kalium, Magnesium, Natri- um), karbonat (Amonium, Kalium, Magnesium, Natri- um) dan bikarbo- nat (Amonium, Ka- lium, Natrium) , dihitung sebagai K ₂ CO ₃ anhidrat, pada coklat bebas lemak Secukupnya Lihat Amonium Karbonat

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
32	<u>Kalsium Laktat</u>	Calcium Lactate	Jem dan Jeli; Marmalad	Secukupnya hingga pH antara 2,8 dan 3,5
33	<u>Kalsium Malat</u>	Calcium Malate	Lihat Kalium Hi- drogen Malat	Lihat Kalium Hi- drogen Malat
34	<u>Kalsium Oksida</u>	Calcium Oxide	Lihat Kalsium Hi- droksida	Lihat Kalsium Hi- droksida
35	<u>Kalsium Sitrat</u>	Calcium Citrate	Lihat Kalium Si- trat	Lihat Kalium Si- trat
36	<u>Magnesium Hidroksida</u>	Magnesium Hydroxide	Coklat; Coklat bu- buk dan campuran coklat dengan gula	50 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan karbonat (Amonium, Kalium, Kalsium, Magnesi- um, Natrium), bi- karbonat (Amoni- um, Kalium, Na- trium) dan hi- droksida (Amoni- um, Kalium, Na- trium), dihitung sebagai K ₂ CO ₃ an- hidrat, pada co- klat bebas lemak
37	<u>Magnesium Karbonat</u>	Magnesium Carbonate	Coklat; Cokalt bu- buk dan campuran	50 g/kg, tunggal atau campuran de-

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Magnesium Karbonat (lanjutan)</u>		coklat dengan gula	ngan hidroksida (Amonium, Kalium, Magnesium, Natri- um), Karbonat (Amonium, Kalium, Natrium) dan bi- karbonat (Amoni- um, Kalium, Na- trium), dihitung sebagai K ₂ CO ₃ an- hidrat, pada co- klat bebas lemak
38	<u>Monoamonium Fosfat</u>	Ammonium Phosphate, Monobasic	Lihat Diamonium Fosfat	Lihat Diamonium Fosfat
39	<u>Monokalium Sitrat</u>	Potassium Dihydrogen Citrate	Jem dan Jeli; Mar- malad	Secukupnya hingga pH antara 2,8 dan 3,5
40	<u>Monokalsium Fosfat</u>	Calcium Phosphate, Monobasic; Monocalci- um Phos- phate Mo- nobasic	1. Bir 2. Roti	Secukupnya Secukupnya
41	<u>Mononatrium Fosfat</u>	Sodium Phosphate, Monobasic;	Lihat Monokalsium Fosfat	Lihat Monokalsium Fosfat

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Mononatrium Fosfat (lanjutan)</u>	Monosodium Monophos- phate		
42	<u>Mononatrium Sitrat</u>	Sodium Dihydrogen Citrate ; Sodium Ci- trate, Mo- nobasic	Lihat Monokalium Sitrat	Lihat Monokalium Sitrat
43	<u>Natrium Asetat</u>	Sodium Acetate	Kaldu	Secukupnya
44	<u>Natrium Bikarbonat</u>	Sodium Bicarbo- nate; So- dium Hy- drogen Carbonate	1. Coklat; Coklat bubuk dan cam- puran coklat dengan gula 2. Jem dan Jeli ; Marmalad	50 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan hidroksida (Amonium, Kalium, Magnesium, Natri- um), karbonat (Amonium, Kalium, Kalsium, Magnesi- um, Natrium) dan bikarbonat (Amo- nium, Kalium) , dihitung sebagai K ₂ CO ₃ anhidrat, pada coklat bebas lemak Secukupnya

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Natrium</u> <u>Bikarbonat</u> (lanjutan)		3. Mentega 4. Pasta tomat 5. Soda kue 6. PASI ; Makanan bayi kalengan; Makanan pelengkap sereal	2 g/kg, tunggal atau campuran dengan penetral lain, dihitung terhadap bahan anhidrat Untuk menaikkan pH hingga tidak lebih dari 4,3 Secukupnya Secukupnya
45	<u>Natrium</u> <u>Fumarat</u>	Sodium Fumarate	Lihat Asam Fumarat	Lihat Asam Fumarat
46	<u>Natrium</u> <u>Hidrogen</u> <u>Malat</u>	Sodium Hydrogen Malate	Lihat Kalium Hidrogen Malat	Lihat Kalium Hidrogen Malat
47	<u>Natrium</u> <u>Hidroksida</u>	Sodium Hidroksida	1. Coklat; Coklat bubuk dan campuran coklat dengan gula	50 g/kg, tunggal atau campuran dengan hidroksida (Amonium, Kalium, Magnesium), karbonat (Amonium, Kalium, Kalsium,

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Natrium Hidroksida (lanjutan)</u>		<p>2. Mentega</p> <p>3. Margarin; Buah zaitun; Makanan bayi kalengan; PASI; Potongan kentang goreng beku</p>	<p>Magnesium, Natrium) dan bikarbonat (Amonium, Kalium, Natrium), dihitung sebagai K₂CO₃ anhidrat, pada coklat bebas lemak</p> <p>2 g/kg, tunggal atau campuran dengan penetral lain, dihitung terhadap bahan anhidrat</p> <p>Secukupnya</p>
48	<u>Natrium Karbonat</u>	Sodium Carbonate	1. Coklat; Coklat bubuk dan campuran coklat dengan gula	50 g/kg, tunggal atau campuran dengan hidroksida (Amonium, Kalium, Magnesium, Natrium), karbonat (Amonium, Kalium, Kalsium, Magnesium) dan bikarbonat (Amonium, Kalium, Natrium), dihitung sebagai

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Natrium Karbonat</u> (lanjutan)		2. Mentega 3. Jem dan Jeli; Marmalad 4. PASI; Makanan bayi kalengan; Margarin	K ₂ CO ₃ anhidrat, pada coklat bebas lemak 2 g/kg, tunggal atau campuran dengan penetral lain, dihitung terhadap bahan anhidrat Secukupnya hingga pH antara 2,8 dan 3,5 Secukupnya
49	<u>Natrium Laktat</u>	Sodium Lactate	Lihat Kalium Laktat	Lihat Kalium Laktat
50	<u>Natrium Malat</u>	Sodium Malate (DL-)	Lihat Kalium Hidrogen Malat	Lihat Kalium Hidrogen Malat
51	<u>Natrium Sitrat</u>	Sodium Citrate; Trisodium Citrate	Lihat Kalium Sitrat	Lihat Kalium Sitrat
52	<u>Natrium Tartrat</u>	Sodium L (+) Tartrate	Lihat Kalium Natrium Tartrat	Lihat Kalium Natrium Tartrat

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
53	<u>Trinatrium Fosfat</u>	Sodium Phosphate, Tribasic	Mentega	2 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan penetral la- in dihitung ter- hadap bahan anhi- drat

IV. PEMANIS BUATAN (ARTIFICIAL SWEETENER)

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
1	<u>Aspartam</u> *)	Aspartame		
2	<u>Sakarin</u> (dan garam natrium)	Saccharin (and sodi- um salt)	Makanan berkalori rendah : a. Permen karet b. Permen c. Saus d. Es krim dan sejenisnya e. Es lilin f. Jem dan Jeli g. Minuman ringan h. Minuman Yoghurt i. Minuman ringan fermentasi	50 mg/kg, (Saka- rin) 100 mg/kg (Na Sakarin) 300 mg/kg (Na Sakarin) 200 mg/kg (Na Sakarin) 300 mg/kg (Na Sakarin) 200 mg/kg (Na Sakarin) 300 mg/kg (Na Sakarin) 300 mg/kg (Na Sakarin) 50 mg/kg (Saka- rin)

*) Hanya dalam bentuk sediaan

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
3	Siklamat (garam natrium dan garam kalsium)	Cyclamate (sodium salt and calcium salt)	Makanan berkalori rendah : a. Permen karet b. Permen c. Saus d. Es krim dan sejenisnya e. Es lilin f. Jem dan Jeli g. Minuman ringan h. Minuman Yoghurt i. Minuman ringan fermentasi	500 mg/kg dihitung sebagai asam siklamat 1 g/kg, dihitung sebagai asam siklamat 3 g/kg, dihitung sebagai asam siklamat 2 g/kg, dihitung sebagai asam siklamat 3 g/kg, dihitung sebagai asam siklamat 2 g/kg, dihitung sebagai asam siklamat 3 g/kg, dihitung sebagai asam siklamat 3 g/kg, dihitung sebagai asam siklamat 500 mg/kg, dihitung sebagai asam siklamat

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
4	<u>Sorbitol</u>	Sorbitol	1. Kismis 2. Jem dan Jeli ; Roti 3. Makanan lain	5 g/kg 300 g/kg 120 g/kg

V. PEMUTIH DAN PEMATANG TEPUNG (FLOUR TREATMENT AGENT)

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
1	<u>Asam Askorbat</u>	Ascorbic Acid	Tepung	200 mg/kg
2	<u>Aseton Peroksida</u>	Acetone Peroxides	Tepung	Secukupnya
3	<u>Azodikarbonamida</u>	Azodicarbonamide	Tepung	45 mg/kg
4	Kalium Bromat	Potassium Bromate	1. Tepung 2. Roti dan sejenisnya	150 mg/kg 100 mg/kg tepung
4	<u>Kalsium Stearoil-2-laktilat</u>	Calcium Stearoyl-2-lactylate	1. Adonan kue 2. Roti dan sejenisnya	5 g/kg bahan kering 3,75 g/kg tepung
5	<u>Natrium Stearil Fumarat</u>	Sodium Stearyl Fumarate	Roti dan sejenisnya	5 g/kg tepung
6	<u>Natrium Stearoil-2-laktilat</u>	Sodium Stearoyl-2-lactilate	1. Roti dan sejenisnya	3,75 g/kg, tepung

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Natrium</u> <u>Stearoil-2</u> <u>-laktilat</u> (lanjutan)		2. Wafel dan tepung campuran wafel 3. Adonan kue 4. Serabi dan tepung campuran serabi	3 g/kg bahan kering 5 g/kg bahan kering 3 g/kg bahan kering
8	<u>L-Sisteina</u> (Hidro- klorida)	L-Cysteine (Hydro- chloride)	1. Tepung 2. Roti dan sejenisnya	90 mg/kg Secukupnya

VI. PENGEMULSI, PEMANTAP, PENGENTAL
(EMULSIFIER, STABILIZER, THICKENER)

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
1	<u>A g a r</u>	A g a r	1. Es krim dan sejenisnya 2. Yoghurt beraroma dan produk lain yang dipanaskan setelah fermentasi 3. Sediaan keju olahan 4. Sardin dan ikan sejenis sardin kalengan 5. Kaldu	10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengemulsi, pengental dan pemantap lain 5 g/kg, tunggal atau campuran dengan pemantap lain 8 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain 20 g/kg, hanya dalam media pengepak, tunggal atau campuran dengan pengental lain Secukupnya
2	<u>Amonium Alginat</u>	Ammonium Alginate	1. Es krim dan sejenisnya	10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengemulsi, pengental dan pemantap lain

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Amonium Alginat (lanjutan)</u>		<p>2. Yoghurt beraroma dan produk lain yang dipanaskan setelah fermentasi</p> <p>3. Keju</p> <p>4. Sediaan keju olahan</p> <p>5. Sayur kalengan yang mengandung mentega, lemak dan minyak</p> <p>6. Acar ketimun dalam botol</p>	<p>5 g/kg, tunggal atau campuran dengan pemantap lain</p> <p>5 g/kg, tunggal atau campuran dengan pemantap atau pengental lain</p> <p>8 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain</p> <p>10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain</p> <p>500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pelarut dan pengemulsi lain</p>
3	<u>Amonium Fosfatidat</u>	Ammonium Salts of Phosphat- idic Acid	Coklat bubuk dan campuran coklat dan gula	7 g/kg (total pengemulsi 15 g/kg)

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
4	<u>Asam Alginat</u>	Alginate Acid	1. Sardin dan ikan sejenis sardin kalengan 2. Keju	20 g/kg, hanya dalam media peng-epak, tunggal atau campuran dengan pengental lain 5 g/kg, tunggal atau campuran dengan pemantap lain
5	<u>Asetil Dipati Adipat</u>	Acetylated Distarch Adipate	1. Lihat Asetil Dipati Gliserol 2. Yoghurt ber-aroma dan produk lain yang dipanaskan setelah fermentasi 3. Kaldu	Lihat Asetil Dipati Gliserol 10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pati lain Secukupnya
6	<u>Asetil Dipati Fosfat</u>	Acetylated Distarch Phosphate	1. Lihat Asetil Dipati Adipat 2. PASI	Lihat Asetil Dipati Adipat 5 g/kg, tunggal atau campuran dengan senyawa pati lain, untuk pro-

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Asetil Dipati Fosfat</u> (lanjutan)			duk dengan bahan dasar kedelai 25 g/kg, tunggal atau campuran dengan senyawa pati lain, untuk produk dengan bahan dasar asam amino dan protein terhidrolisa
7	<u>Asetil Dipati Gliserol</u>	Acetylated Distarch Glycerol	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es krim dan sejenisnya 2. Sardin dan sejenis sardin kalengan 3. Sayur kalengan yang mengandung mentega, lemak dan minyak 4. Makanan bayi kalengan 	<p>30 g/kg, tunggal atau campuran dengan pati lain</p> <p>20 g/kg, hanya dalam media pengempak, tunggal atau campuran dengan pengental lain</p> <p>10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain</p> <p>60 g/kg, tunggal atau campuran dengan pati lain</p>

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
8	<u>Dekstrin, Pati Go- song, Pu- tih dan Kuning</u>	Dextrins, Roasted Starch,	1. Es krim dan se- jenisnya 2. Yoghurt beraroma dan produk lain yang dipa- naskan setelah fermentasi 3. Keju 4. Kaldu	30 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pati lain 10 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pati lain 5 g/kg, campuran krim, tunggal atau campuran de- ngan pemantap la- in Secukupnya
9	<u>Dikali- um Fosfat</u>	Dipotassium Hydrogen Phosphate; Potassium Phosphate, Dibasic	Lihat Dikalsium Fosfat	Lihat Dikalsium Fosfat
10	<u>Dikalsium Fosfat</u>	Calcium Hydrogen Phosphate; Calcium Phosphate, Dibasic	1. Sediaan keju olahan 2. Susu evaporasi; Susu kental ma- nis; Krim	9 g/kg, total fosfat, dihitung sebagai P2O5 2 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pemantap la- in (jumlah total

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Dikalsium Fosfat</u> (lanjutan)		3. Susu bubuk; Krim bubuk 4. Es krim dan sejenisnya	3 g/kg) dihitung terhadap bahan anhidrat 5 g/kg, tunggal atau campuran dengan pemantap lain dihitung terhadap bahan anhidrat 2 g/kg, tunggal atau campuran dengan fosfat lain, dihitung sebagai P205
11	<u>Dinatrium Difosfat</u>	Disodium Diphosphate ; Disodium Pyrophosphate	Sediaan keju olah-an	9 g/kg, total fosfat, dihitung sebagai P205
12	<u>Dinatrium Fosfat</u>	Disodium Hydrogen Phosphate; Sodium Phosphate, Dibasic	Lihat Dikalsium Fosfat	Lihat Dikalsium Fosfat
13	<u>Dioktil Natrium Sulfosuksinat</u>	Diocetyl Sodium Sulphosuccinate	Sediaan keju olah-an	5 g/kg, hanya dengan campuran pengental lain

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
14	<u>Dipati Fosfat</u>	Distarch Phosphate	Lihat Asetil Dipati Fosfat	Lihat Asetil Dipati Fosfat
15	<u>Ester Poligliserol Asam Lemak</u>	Polyglycerol Esters of Fatty Acids	Margarin	5 g/kg
16	<u>Ester Propilen Glikol Asam Lemak</u>	Propylene Glycol Esters of Fatty Acids	Margarin	20 g/kg
17	<u>Ester Sukrosa Asam Lemak</u>	Sucrose Esters of Fatty Acids	1. Es krim dan sejenisnya 2. Coklat bubuk dan campuran coklat dengan gula 3. Margarin	10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengemulsi, pemantap dan pengental lain 10 g/kg produk akhir, tunggal atau campuran dengan pengemulsi lain (15 g/kg total pengemulsi) 10 g/kg
18	<u>Fosfat Dipati Fosfat</u>	Phosphated Distarch Phosphate	Lihat Asetil Dipati Fosfat	Lihat Asetil Dipati Fosfat

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
19	<u>Furselaran</u>	Furcellaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yoghurt beraroma dan produk lain yang dipanaskan setelah fermentasi 2. Keju 3. Sayur kalengan yang mengandung mentega, lemak dan minyak 4. Acar ketimun dalam botol 5. Kaldu 	<p>5 g/kg, tunggal atau campuran dengan pemantap lain</p> <p>5 g/kg campuran krim, tunggal atau campuran dengan pemantap lain</p> <p>10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain</p> <p>500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pelarut dan pengemulsi lain</p> <p>5 g/kg, tunggal atau campuran dengan Karagen</p>
20	<u>Gelatin</u>	Gelatin	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yoghurt beraroma dan produk lain yang dipanaskan setelah fermentasi 2. Keju 	<p>10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pemantap lain</p> <p>5 g/kg, tunggal atau campuran dengan pemantap</p>

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Gelatin</u> (lanjutan)		3. Sediaan keju olahan	atau pengental lain 8 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pengental lain
21	<u>Gom Arab</u>	Gum Arabic	1. Es krim dan se- jenisnya 2. Yoghurt beraroma dan produk lain yang dipa- naskan setelah fermentasi 3. Sediaan keju olahan 4. Sardin dan ikan sejenis sardin kalengan 5. Sayur kalengan yang mengandung mentega, lemak dan minyak	10 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pengemulsi, pemantap dan pe- ngental lain 5 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pemantap la- in 8 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pengental lain 10 g/kg, hanya dalam media peng- epak, tunggal atau campuran de- ngan pengental lain 10 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pengental lain

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Gom Arab</u> (lanjutan)		6. Acar ketimun dalam botol 7. Saus slada 8. Minuman ringan	500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pelarut dan pengemulsi lain 7,5 g/kg 500 mg/kg
22	<u>Gom Guar</u>	Guar Gum	1. Es krim dan sejenisnya 2. Yoghurt beraroma dan produk lain yang dipanaskan setelah fermentasi 3. Sediaan keju olahan 4. Sardin dan ikan sejenis sardin kalengan 5. Keju	10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengemulsi, pemantap dan pengental lain 5 g/kg, tunggal atau campuran dengan pemantap lain 8 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain 20 g/kg, hanya dalam media pengepak, tunggal atau campuran dengan pengental lain 5 g/kg, tunggal

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Gom Guar</u> (lanjutan)		<p>6. Sayur kalengan yang mengandung mentega, lemak dan minyak</p> <p>7. Acar ketimun dalam botol</p> <p>8. PASI</p>	<p>atau campuran dengan pengental lain</p> <p>10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain</p> <p>500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pelarut dan pengemulsi lain</p> <p>1 g/kg</p>
23	<u>Gom Kacang Lokus</u>	Carob Bean Gum; Locust Bean Gum	<p>1. Es krim dan sejenisnya</p> <p>2. Yoghurt beraroma dan produk lain yang dipanaskan setelah fermentasi</p> <p>3. Sediaan keju olahan</p>	<p>10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengemulsi, pemantap dan pengental lain</p> <p>5 g/kg, tunggal atau campuran dengan pemantap lain</p> <p>8 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain</p>

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN	
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS			
	<u>Gom Kacang Lokus</u> (lanjutan)		4. Sardin dan ikan sejenis sardin kalengan	20 g/kg, hanya dalam media pengepak, tunggal atau campuran dengan pengental lain	
			5. Keju	5 g/kg, tunggal atau campuran dengan pemantap atau pengental lain	
			6. Krim pasteurisasi atau sterilisasi	5 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain	
			7. Makanan bayi kalengan	2 g/kg produk siap dikonsumsi	
			8. PASI	1 g/kg	
			9. Acar ketimun dalam botol	500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pelarut dan pengemulsi lain	
			10. Kaldu	500 mg/kg	
24		<u>Gom Karaya</u>	Karaya Gum	1. Es krim dan sejenisnya	5 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengemulsi, pemantap dan pengental lain

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Gom Karya</u> (lanjutan)		2. Yoghurt ber- aroma dan pro- duk lain yang dipanaskan se- telah fermentasi 3. Sediaan keju olahan 4. Keju	5 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pemantap lain 8 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pengental lain 5 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pemantap atau pengental lain
25	<u>Gom Tragakan</u>	Tragacanth Gum	1. Lihat Gom Ka- raya 2. Sardin dan ikan sejenis sardin kalengan	Lihat Gom Karaya 20 g/kg, hanya dalam media pe- ngepak, tunggal atau campuran de- ngan pengental lain
26	<u>Gom Xantan</u>	Xanthan Gum	1. Es krim dan sejenisnya	10 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pengemulsi, pemantap dan pe- ngental lain

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Gom Xantan</u> (lanjutan)		2. Yoghurt ber- aroma dan pro- duk lain yang dipanaskan se- telah fermen- tasi 3. Krim pasteurisi atau sterilisasi 4. Sardin dan ikan sejenis sardin kalengan	5 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pemantap lain 5 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pengental lain 10 g/kg, hanya dalam media pe- ngepak, tunggal atau campuran de- ngan pengental lain
27	<u>Hidroksi-</u> <u>propil Di-</u> <u>pati Fos-</u> <u>fat</u>	Hydroxy- propyl Di- starch Phosphate	1. Es krim dan sejenisnya 2. Yoghurt ber- aroma dan pro- duk lain yang dipanaskan se- telah fermen- tasi 3. Sardin dan ikan sejenis sardin kalengan	30 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pati lain 10 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pati lain 20 g/kg, hanya dalam media pe- ngepak tunggal atau campuran de- ngan pengental lain

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Hidroksipro- pil Dipati Fosfat</u> (lanjutan)		4. Sayur kalengan yang mengandung mentega, lemak dan minyak	10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain
28	<u>Hidroksipro- pil Metil Selulosa</u>	Hydroxypro- pyl Methyl Cellulose	Es krim dan sejenisnya	10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengemulsi, pemantap dan pengental lain
29	<u>Hidroksipro- pil Pati</u>	Hydroxypro- pyl Starch	Lihat Asetil Dipati Fosfat	Lihat Asetil Dipati Fosfat
30	<u>Kalium Alginat</u>	Potassium Alginate	1. Lihat Amonium Alginat 2. Kaldu 3. Sardin dan ikan sejenis sardin kalengan 4. Krim pasteurisasi atau sterilisasi	Lihat Amonium Alginat 3 g/kg produk siap dikonsumsi, tunggal atau campuran dengan Natrium Alginat 20 g/kg, hanya dalam media pengepak, tunggal atau campuran dengan pengental lain 5 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
31	<u>Kalium Bikarbonat</u>	Potassium Bicarbona- ate Potas- sium Hyd- rogen Car- bonate	Lihat Kalium Klo- rida	Lihat Kalium Klo- rida
32	<u>Kalium Karbonat</u>	Potassium Carbonate	Lihat Kalium Klo- rida	Lihat Kalium Klo- rida
33	<u>Kalium Klorida</u>	Potassium Chloride	1. Susu evaporasi; Susu kental ma- nis; Krim 2. Susu bubuk; Krim bubuk	2 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pemantap lain (jumlah to- tal 3 g/kg) dihi- tung terhadap ba- han anhidrat 5 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pemantap la- in, dihitung ter- hadap bahan anhi- drat
34	<u>Kalium Pirofosfat</u>	Potassium Pyrophos- phate; Tetra Po- tassium Pyrophos- phate	Sediaan keju olahan	9 g/kg, total fosfat, dihitung sebagai P205

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
35	<u>Kalium Polifosfat</u>	Potassium Polyphos- phate	Lihat Dikalsium Fosfat	Lihat Dikalsium Fosfat
36	<u>Kalium Sitrat</u>	Potassium Citrate ; Tripotas- sium Cit- rate	1. Lihat Kalium Klorida 2. Sediaan Keju olahan 3. Margarin 4. Kaldu 5. Es krim dan se- jenisnya	Lihat Kalium Klo- rida 40 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pengasam dan pengemulsi lain, dihitung terhadap bahan anhidrat Secukupnya Secukupnya Secukupnya
37	<u>Kalium Tripoli- fosfat</u>	Pentapotas- sium Tri- phosphate	Lihat Dikalsium Fosfat	Lihat Dikalsium Fosfat
38	<u>Kalsium Alginat</u>	Calcium Alginate	1. Lihat Amonium Alginat 2. Sardin dan ikan sejenis sardin kalengan	Lihat Amonium Al- ginat 20 g/kg, hanya dalam media pe- ngepak, tunggal atau campuran de- ngan pengental lain

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
39	<u>Kalsium Karbonat</u>	Calcium Carbonate	1. Lihat Kalium Klorida 2. Keju 3. Sediaan keju olahan	Lihat Kalium Klorida 30 g/kg, tunggal atau campuran dengan Natrium Bikarbonat 40 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengasam dan pengemulsi lain, dihitung terhadap bahan anhidrat
40	<u>Kalsium Klorida</u>	Calcium Chloride	1. Lihat Kalium Klorida 2. Keju	Lihat Kalium Klorida 200 mg/kg susu yang digunakan
41	<u>Kalsium Pirofosfat</u>	Calcium Pyrophosphate; Dicalcium Pyrophosphate	Sediaan keju olahan	9 g/kg, total fosfat dihitung sebagai P205
42	<u>Kalsium Polifosfat</u>	Calcium Polyphosphate	Lihat Dikalsium Fosfat	Lihat Dikalsium Fosfat

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
43	<u>Kalsium Sitrat</u>	Calcium Citrate	1. Lihat Kalium Klorida 2. Sediaan keju olahan	Lihat Kalium Klo- rida 40 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pengasam dan pengemulsi lain, dihitung terhadap bahan anhidrat
44	<u>Kalsium Sulfat</u>	Calcium Sulfate	Keju	5 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pemantap lain
45	<u>Karagen</u>	Carrageenan	1. Es krim dan se- sejenisnya 2. Yoghurt ber- aroma dan pro- duk lain yang dipanaskan se- telah fermentasi 3. Keju	10 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pengemulsi, pemantap dan pe- ngental lain 5 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pemantap lain 5 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pemantap atau pengental lain

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	Karagen (lanjutan)		4. Sediaan keju olahan	8 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain
			5. Acar ketimun dalam botol	500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pelarut dan pengemulsi lain
			6. Susu evaporasi	150 mg/kg
			7. PASI	300 mg/kg, untuk produk bentuk cairan dengan bahan dasar susu dan bahan dasar kedelai; 1 g/kg, untuk produk dengan bahan dasar asam amino dan protein terhidrolisa
			8. Sardin dan ikan sejenis sardin kalengan	20 g/kg, hanya dalam media pengepak, tunggal atau campuran dengan pengental lain
			9. Sayur kalengan yang mengandung mentega, lemak atau minyak	10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Karagen</u> (lanjutan)		10. Kaldu	5 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan Furselaran
46	<u>Lesitin</u>	Lecithins	1. Es krim dan se- jenisnya 2. Keju 3. PASI; Makanan bayi kalengan 4. Susu bubuk instan 5. Makanan peleng- kap sereal 6. Roti; Margarin 7. Minuman hasil olah susu	5 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pengemulsi, pemantap dan pe- ngental lain 5 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pemantap lain 5 g/kg 5 g/kg 15 g/kg bahan ke- ring Secukupnya Secukupnya
47	<u>Metil</u> <u>selulosa</u>	Methyl Cellulose	Es krim dan seje- nisnya	10 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pengemulsi, pemantap dan pe- ngental lain

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
48	<u>Mono dan Digliseri- de</u>	Mono and Diglyceri- des	1. Coklat 2. Makanan peleng- kap sereal 3. Makanan bayi kalengan 4. PASI 5. Susu bubuk instan	15 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pengemulsi lain 15 g/kg bahan ke- ring 1,5 g/kg 4 g/kg 2,5 g/kg
49	<u>Mono dan Digliseri- da Asetat</u>	Acetylated Mono and Diglyceri- des; Ace- tic and Fatty Acid Esters of Glycerol	1. Es krim dan se- jenisnya 2. Margarin	10 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pengemulsi, pemantap dan pe- ngental lain 10 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pengemulsi lain
50	<u>Mono dan Digliseri- da Diase- til Tar- trat</u>	Diacetyl- tartaric Acid Es- ters of Mono and	Lihat Mono dan Di- gliserida Asetat	Lihat Mono dan Digliserida Ase- tat

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Mono dan Digliserida Diasetil Tartrat</u> (lanjutan)	Diglycerides; Diacetyl Tartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol		
51	<u>Mono dan Digliserida Laktat</u>	Lactylated Mono and Diglycerides; Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol	Lihat Mono dan Digliserida Asetat	Lihat Mono dan Digliserida Asetat
52	<u>Mono dan Digliserida Sitrat</u>	Citrilated Mono and Diglycerides; Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol	Lihat Mono dan Digliserida Asetat	Lihat Mono dan Digliserida Asetat
53	<u>Mono dan Digliserida Tartrat</u>	Mixed Tartaric Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol	Lihat Mono dan Digliserida Asetat	Lihat Mono dan Digliserida Asetat

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
54	<u>Monokalium Fosfat</u>	Mono Potas- sium Mono Phosphate; Potassium Phosphate, Monobasic	Lihat Dikalsium Fosfat	Lihat Dikalsium Fosfat
55	<u>Monokalium Sitrat</u>	Potassium Dihydrogen Citrate; Potassium Citrate, Monobasic	1. Lihat Kalsium Sitrat 2. Es krim dan se jenisnya 3. Kaldu	Lihat Kalsium Sitrat Secukupnya Secukupnya
56	<u>Monokalsium Fosfat</u>	Mono Calcium Phosphate, Monobasic; Calcium Phosphate, Monobasic	Lihat Dikalsium Fosfat	Lihat Dikalsium Fosfat
57	<u>Mononatrium Fosfat</u>	Mono Sodium Mono Phos- phate; Sodium Phosphate, Monobasic	Lihat Dikalsium Fosfat	Lihat Dikalsium Fosfat
58	<u>Mononatrium Sitrat</u>	Sodium Citrate, Monobasic;	Lihat Monokalium Sitrat	Lihat Monokalium Sitrat

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Mononatrium Sitrata</u> (lanjutan)	Sodium Di- hydrogen Citrate		
59	<u>Monopati Fosfat</u>	Mono Starch Phosphate	1. Lihat Hidroksi Propil Dipati Fosfat 2. Kaldu	Lihat Hidroksi Propil Dipati Fosfat Secukupnya
60	<u>Natrium Alginat</u>	Sodium Alginate	Lihat Kalium Algi- nat	Lihat Kalium Al- ginat
61	<u>Natrium Aluminium Fosfat</u>	Sodium Aluminium Phosphate	Sediaan keju olah- an	9 g/kg, total fosfat dihitung sebagai P205
62	<u>Natrium Bikarbonat</u>	Sodium Hydrogen Carbonate; Sodium Bi- carbonate	1. Keju 2. Sediaan keju olahan	30 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan Kalsium Kar- bonat 40 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pengasam dan pengemulsi lain, dihitung terhadap bahan anhidrat
63	<u>Natrium</u>	Sodium	1. Es krim dan se-	10 g/kg, tunggal

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Karboksi- metil Se- lulosa</u>	Carboxyme- thyl Cel- lulose	<p>jenisnya</p> <p>2. Yoghurt beraroma dan produk lain yang dipanaskan setelah fermentasi</p> <p>3. Keju</p> <p>4. Sediaan keju olahan</p> <p>5. Krim pasteurisasi atau sterilisasi</p> <p>6. Sardin dan ikan sejenis sardin kalengan</p> <p>7. Kaldu</p>	<p>atau campuran dengan pengemulsi, pemantap dan pengental lain</p> <p>5 g/kg, tunggal atau campuran dengan pemantap lain</p> <p>5 g/kg, tunggal atau campuran dengan pemantap lain</p> <p>8 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain</p> <p>5 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain</p> <p>20 g/kg, hanya dalam media pengepak, tunggal atau campuran dengan pengental lain</p> <p>4 g/kg produk siap dikonsumsi</p>

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
64	<u>Natrium Karbonat</u>	Sodium Cabonate	Lihat Kalium Klo-rida	Lihat Kalium Klo-rida
65	<u>Natrium Kaseinat</u>	Sodium Caseinate	Keju	30 g/kg campuran krim
66	<u>Natrium Pirofosfat</u>	Tetrasodium Pyrophosphate; Sodium Pyrophosphate	Lihat Kalium Pirofosfat	Lihat Kalium Pirofosfat
67	<u>Natrium Polifosfat</u>	Sodium Polyphosphate	Lihat Kalium Polifosfat	Lihat Kalium Polifosfat
68	<u>Natrium Sitrat</u>	Sodium Citarte; Trisodium Citrate	1. Lihat Kalsium Sitrat 2. Daging olahan; Daging awetan; Kaldu	Lihat Kalsium Sitrat Secukupnya
69	<u>Natrium Tripoli-fosfat</u>	Sodium Tripoli-phosphate; Pentasodium Tri-phosphate	Lihat Dikalsium Fosfat	Lihat Dikalsium Fosfat

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
70	<u>Pati Asetat</u>	Starch Acetate	1. Es krim dan sejenisnya 2. Yoghurt beraroma dan produk lain yang dipanaskan setelah fermentasi 3. Sayur kalengan yang mengandung mentega, lemak dan minyak 4. Kaldu	30 g/kg, tunggal atau campuran dengan pati lain 10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pati lain 10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain Secukupnya
71	<u>Pati Modifikasi Asam</u>	Acid Treated Starch	Lihat Monopati Fosfat	Lihat Monopati Fosfat
72	<u>Pati Modifikasi Basa</u>	Alkaline Treated Starch	Lihat Hidroksi Propil Dipati Fosfat	Lihat Hidroksi Propil Dipati Fosfat
73	<u>Pati Modifikasi Enzim</u>	Enzyme Treated Starch	1. Es krim dan sejenisnya 2. Kaldu	30 g/kg, tunggal atau campuran dengan pati lain Secukupnya
74	<u>Pati Oksidasi</u>	Oxidized Starch	Lihat Monopati Fosfat	Lihat Monopati Fosfat

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
75	<u>Pati Pucat</u>	Bleached Starch	Lihat Monopati Fosfat	Lihat Monopati Fosfat
76	<u>Pektin</u>	Pectin	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es krim dan sejenisnya 2. Yoghurt beraroma dan produk lain yang dipanaskan setelah fermentasi 3. Krim pasteurisasi atau sterilisasi 4. Sediaan keju olahan 5. Minuman hasil olah susu 6. Minuman ringan 7. Sirop 8. Jem dan Jeli; Marmalad 	<p>10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengemulsi, pemantap dan pengental lain</p> <p>10 g/kg</p> <p>5 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain</p> <p>8 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain</p> <p>10 g/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>2,5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p>

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Pektin</u> (lanjutan)		<p>9. Sardin dan ikan sejenis sardin kalengan</p> <p>10. Sayur kalengan lengan yang mengandung mentega, lemak dan minyak</p>	<p>20 g/kg, hanya dalam media pengepak, tunggal atau campuran dengan pengental lain</p> <p>10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain</p>
77	<u>Polisorbat</u> <u>60</u>	Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearat; Polysorbate 60	<p>1. Es krim dan sejenisnya</p> <p>2. Kue ; Adonan kue</p> <p>3. Coklat</p> <p>4. Hiasan kue</p>	<p>10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengemulsi, pemantap dan pengental lain</p> <p>5 g/kg bobot kering, jika dalam campuran dengan Polisorbat 65, jumlah total tidak lebih dari 5 g/kg bobot kering</p> <p>10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengemulsi lain (15 g/kg total pengemulsi</p> <p>5 g/kg produk jadi, jika dalam campuran dengan</p>

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Polisorbat 60</u> (lanjutan)			Polisorbat 80 atau Sorbitan monostearat, jumlah total tidak lebih dari 5 g/kg produk jadi
78	<u>Polisorbat 65</u>	Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate; Polysorbate 65	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es krim dan sejenisnya 2. Kue 3. Bahan dasar minuman atau serbuk adonan minuman 4. Penyegar nafas dalambentuk kembang gula, pil atau sejerpermen karet 	<p>10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengemulsi, pemantap dan pengental lain</p> <p>3 g/kg bobot kering, jika dalam campuran dengan Polisorbat 60, jumlah total tidak lebih dari 5 g/kg bobot kering</p> <p>500 mg/kg minuman, jika dalam campuran dengan Sorbitan Monostearat, jumlah total tidak lebih dari 500 mg/kg minuman</p> <p>200 mg/kg</p>

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Polisorbat</u> <u>65</u> (lanjutan)		5. Minuman hasil olah susu beraroma 6. Margarin 7. Coklat	5 g/kg 10 g/kg 10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengemulsi lain, (15 g/kg total pengemulsi)
79	<u>Polisorbat</u> <u>80</u>	Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monooleate ; Polysorbate 80	1. Es krim dan sejenisnya 2. Hiasan kue 3. Bahan dasar minuman atau serbuk adonan minuman	10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengemulsi , pemantap dan pengental lain 5 g/kg produk jadi, jika dalam campuran dengan Polisorbat 60 atau Sorbitan Monostearat, jumlah total tidak lebih dari 5 g/kg produk jadi 500 mg/kg minuman, jika dalam campuran dengan Sorbitan Monostearat, jumlah total tidak lebih dari 500 mg/kg minuman

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Polisorbat</u> <u>80</u> (lanjutan)		4. Penyegar nafas dalam bentuk kembang gula, pil atau sejenis permen karet 5. Krim 6. Acar ketimun dalam botol	100 mg/kg 1 g/kg 500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pelarut dan pengemulsi lain
80	<u>Propilen</u> <u>Glikol Al-</u> <u>ginat</u>	Propylene Glycol Al- ginate	Lihat Amonium Alginat	Lihat Amonium Alginat
81	<u>Selulosa</u> <u>Mikrokris-</u> <u>tal</u>	Cellulose Mycrocrys- talline	1. Es krim dan sejenisnya 2. Krim pasteurisasi atau sterilisasi	10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengemulsi, pemantap dan pengental lain 5 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengental lain
82	<u>Sorbitan</u> <u>Monopalmi-</u> <u>tat</u>	Sorbitan Monopalmi- tate	Margarin	10 g/kg

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
83	<u>Sorbitan Monostearat</u>	Sorbitan Monostearate	<p>1. Kue; Adonan kue</p> <p>2. Hiasan kue</p> <p>3. Bahan dasar minuman atau serbuk adonan minuman</p> <p>4. Margarin</p> <p>5. Coklat</p>	<p>6 g/kg bobot kering, jika dalam campuran dengan Polisorbat 60, jumlah total tidak lebih dari 7 g/kg bobot kering</p> <p>5 g/kg produk jadi, jika dalam campuran dengan Polisorbat 80 atau Polisorbat 60, jumlah total tidak lebih dari 5 g/kg produk jadi</p> <p>500 mg/kg minuman, jika dalam campuran dengan Polisorbat 80, jumlah total tidak lebih dari 500 mg/kg minuman</p> <p>10 g/kg</p> <p>10 g/kg, tunggal atau campuran dengan pengemulsi lain</p>
84	<u>Sorbitan Tristearat</u>	Sorbitan Tristearate	Margarin	10 g/kg

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
85	<u>Sukro</u> <u>Gliserida</u>	Sucro Glycerides	1. Margarin 2. Es krim dan se- jenisnya	10 g/kg 10 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan pengemulsi, pemantap dan pe- ngental lain
86	<u>Trikalium</u> <u>Fosfat</u>	Potassium Phosphate; Tribasic Potassium Phosphate	Lihat Dikalsium Fosfat	Lihat Dikalsium Fosfat
87	<u>Trikalium</u> <u>Fosfat</u>	Calcium Phosphate Tribasic; Calcium Phosphate	Lihat Dikalsium Fosfat	Lihat Dikalsium Fosfat
88	<u>Trinatrium</u> <u>Fosfat</u>	Sodium Phosphate, Tribasic; Sodium Phosphate	Lihat Dikalsium Fosfat	Lihat Dikalsium Fosfat

VII. PENGAWET (PRESERVATIVE)

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
1	<u>Asam Benzoat</u>	Benzoic Acid	1. Kecap 2. Minuman ringan 3. Acar ketimun dalam botol 4. Margarin 5. Pekatan sari nanas 6. Saus Tomat 7. Makanan lain	600 mg/kg 600 mg/kg 1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Kalium dan Natrium Benzoat atau dengan Kalium Sorbat 1 g/kg, tunggal atau campuran dengan garamnya atau dengan Asam Sorbat dan garamnya 1 g/kg, tunggal atau campuran dengan garamnya atau dengan Asam Sorbat dan garamnya dan senyawa sulfit, tetapi senyawa sulfit tidak lebih dari 500 mg/kg 1 g/kg 1 g/kg

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
2	<u>Asam Propionat</u>	Propionic Acid	1. Sediaan keju olahan 2. Roti	3 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan Asam Sorbat dan garamnya 2 g/kg
3	<u>Asam Sorbat</u>	Sorbic Acid	Sediaan keju olah- an	3 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan garamnya atau dengan Asam Propionat dan garamnya
4	<u>Belerang Dioksida</u>	Sulfur Dioxide	1. Acar ketimun dalam botol 2. Jem dan Jeli; Marmalad 3. Pekatan sari buah ; Pasta tomat 4. Gula bubuk (untuk hiasan kue); Dekstrosa bubuk 5. Gula pasir 6. Vinegar 7. Sirop	50 mg/kg 100 mg/kg 350 mg/kg 20 mg/kg 70 mg/kg 70 mg/kg 70 mg/kg

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Belerang Dioksida (lanjutan)</u>		8. Bir; Minuman ringan 9. Anggur 10. Sosis 11. Ekstrak kopi kering 12. Gelatin 13. Makanan lain	70 mg/kg 200 mg/kg 450 mg/kg 150 mg/kg 1 g/kg 500 mg/kg
5	<u>Etil p-Hidroksibenzoat</u>	Ethyl p-Hydroxybenzoate	Jem dan Jeli	1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Benzoat dan garamnya, atau dengan ASam Sorbat dan Kalium Sorbat
6	<u>Kalium Benzoat</u>	Potassium Benzoate	1. Acar ketimun dalam botol 2. Keju	1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Benzoat dan Natrium Benzoat, atau dengan Kalium Sorbat 1 g/kg, tunggal atau campuran dengan garamnya

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Kalium</u> <u>Benzoat</u> (lanjutan)		3. Margarin 4. Aprikot yang dikeringkan 5. Jem dan Jeli 6. Marmalad 7. Pekatan sari nanas 8. Sirop; Saus Tomat 9. Anggur; Anggur buah dan minum-	1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Benzoat atau dengan Asam Sorbat dan garamnya 500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan garamnya 1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Kalium Sorbat atau dengan garam benzoat 500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Kalium Sorbat 1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Benzoat atau dengan Asam Sorbat dan garamnya dan senyawa sulfit, tetapi senyawa sulfit tidak lebih dari 500 mg/kg 1 g/kg 200 mg/kg

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Kalium Benzoat</u> (lanjutan)		an beralkohol lain 10. Makanan lainnya kecuali : a. daging b. ikan c. unggas	1 g/kg
7	<u>Kalium Bisulfit</u>	Potassium Bysulphite	1. Potongan kentang goreng beku 2. Udang beku 3. Pekatan sari nanas	50 mg/kg, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit lainnya 100 mg/kg bahan mentah; 30 mg/kg produk yang telah dimasak, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit lainnya 500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit, atau dengan Asam Benzoat, Asam Sorbat dan garamnya
8	<u>Kalium Metabisulfit</u>	Potassium Metabisulphite	1. Potongan kentang goreng beku	50 mg/kg, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit lainnya

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Kalium Metabisul- fit</u> (lanjutan)		2. Udang beku	100 mg/kg bahan mentah; 30 mg/kg produk yang telah dimasak, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit lainnya
9	<u>Kalium Nitrat</u>	Potassium Nitrate	1. Daging olahan; Daging awetan 2. Keju	500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Natrium Nitrat, dihitung sebagai natrium nitrat 50 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Natrium Nitrat
10	<u>Kalium Nitrit</u>	Potassium Nitrite	1. Daging olahan; Daging awetan 2. Korned kalengan	125 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Natrium Nitrit, dihitung sebagai natrium nitrit. 50 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Natrium Nitrit, dihitung sebagai natrium nitrit

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
11	<u>Kalium Propionat</u>	Potassium Propionate	Sediaan keju. olah- an	3 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan Asam Propio- nat, atau dengan Asam Sorbat dan garamnya
12	<u>Kalium Sorbit</u>	Potassium Sorbate	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sediaan keju olahan 2. Keju 3. Margarin 4. Aprikot yang dikeringkan 5. Acar ketimun dalam botol 	<p>3 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan Asam Sorbat, atau dengan Asam Propionat dan ga- ramnya</p> <p>1 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan Asam Sorbat</p> <p>1 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan Asam Sorbat, atau dengan Asam Benzoat dan ga- ramnya</p> <p>500 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan Asam Sor- bat</p> <p>1 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan Asam Benzo- at, Kalium Benzo- at dan Natrium Benzoat</p>

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Kalium Sorbat</u> (lanjutan)		6. Jem dan Jeli 7. Marmalad 8. Pekatan sari nanas	1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Sorbat atau dengan senyawa benzoat 500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Sorbat 1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Sorbat, atau dengan Asam Benzoat dan garamnya dan senyawa sulfit, tetapi senyawa sulfit tidak lebih dari 500 mg/kg
13	<u>Kalium Sulfit</u>	Potassium Sulphite	Lihat Kalium Bisulfit	Lihat Kalium Bisulfit
14	<u>Kalsium Benzoat</u>	Calcium Benzoate	1. Pekatan sari nanas	1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Benzoat, atau dengan Asam Sorbat dan garamnya dan senyawa sulfit, tetapi senyawa sulfit tidak lebih dari 500 mg/kg

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Kalsium Benzoat</u> (lanjutan)		2. Saus tomat; Sirop; Pekatan sari buah 3. Anggur; Anggur buah dan minuman beralkohol lain	1 g/kg 200 mg/kg
15	<u>Kalsium Propionat</u>	Calcium Propionate	Lihat Asam Propionat	Lihat Asam Propionat
16	<u>Kalsium Sorbat</u>	Calcium Sorbate	1. Margarin 2. Pekatan sari nanas	1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Sorbat, atau dengan Asam Benzoat dan garamnya 1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Sorbat, atau dengan Asam Benzoat dan garamnya dan senyawa sulfit, tetapi senyawa sulfit tidak lebih dari 500 mg/kg
17	<u>Metil p-Hidroksibenzoat</u>	Methyl p-Hydroxybenzoate	1. Lihat Etil p-Hidroksibenzoat	Lihat Etil p-Hidroksibenzoat

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Metil p-Hi- droksiben- zoat</u> (lanjutan)		2. Acar ketimun dalam botol ; Kecap 3. Ekstrak kopi cair 4. Pasta tomat; Sari buah 5. Makanan lainnya kecuali : a. daging b. ikan c. unggas	250 mg/kg 450 mg/kg 1 g/kg 1 g/kg
18	<u>Natrium Benzoat</u>	Sodium Benzoate	1. Lihat Kalium Benzoat. 2. Jem dan Jeli 3. Kecap 4. Minuman ringan 5. Saus tomat 6. Makanan lain	Lihat Kalium Ben- zoat 1 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan Asam Sorbat dan garam kalium- nya, atau dengan ester dari asam para hidroksiben- zoat 600 mg/kg 600 mg/kg 1 g/kg 1 g/kg

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
19	<u>Natrium Bisulfit</u>	Sodium Hydrogen Sulphite	Lihat Kalium Bi- sulfit	Lihat Kalium Bi- sulfit
20	<u>Natrium Metabisul- fit</u>	Sodium Metabisul- phite	Lihat Kalium Meta- bisulfit	Lihat Kalium Me- tabisulfit
21	<u>Natrium Nitrat</u>	Sodium Nitrate	1. Daging olahan; Daging awetan 2. Keju	500 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan Kalium Ni- trat 50 mg/kg, tunggal atau campuran de- ngan Kalium Nit- rat
22	<u>Natrium Nitrit</u>	Sodium Nitrite	1. Daging olahan; Daging awetan 2. Kornek kalengan	125 mg/kg, tung- gal atau campuran de- ngan Kalium Nit- rit 50 mg/kg, tunggal atau campuran de- ngan Kalium Nit- rit
23	<u>Natrium Propionat</u>	Sodium Propionate	Lihat Asam Propio- nat	Lihat Asam Propi- onat

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
24	<u>Natrium Sulfit</u>	Sodium Sulphite	Lihat Kalium Bi- sulfit	Lihat Kalium Bi- sulfit
25	<u>Nisin</u>	Nisin	Sediaan keju olah- an	12,5 mg/kg
26	<u>Propil p-Hi- droksiben- zoat</u>	Propyl p-Hy- droxy- benzoat	Lihat Metil p-Hi- droksibenzoat	Lihat Metil p-Hi- droksibenzoat

VIII. PENERAS (FIRMING AGENT)

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
1	<u>Aluminium Amonium Sulfat</u>	Aluminium Ammonium Sulphate	Acar ketimun dalam botol	Secukupnya
2	<u>Aluminium Kalium Sulfat</u>	Aluminium Potassium Sulphate	Acar ketimun dalam botol	Secukupnya
3	<u>Aluminium Natrium Sulfat</u>	Aluminium Sodium Sulphate	Acar ketimun dalam botol	Secukupnya
4	<u>Aluminium Sulfat (Anhidrat)</u>	Aluminium Sulphate (Anhydrous)	1. Acar ketimun dalam botol 2. Udang, daging kepiting dan sardin kalengan	Secukupnya Secukupnya
5	<u>Kalsium Glukonat</u>	Calcium Gluconate	1. Buah kalengan 2. Tomat kalengan	350 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan peneras lain, dihitung sebagai Ca 450 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan peneras lain, dihitung sebagai Ca

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Kalsium Glukonat</u> (lanjutan)		3. Irisan tomat kalengan 4. Acar ketimun dalam botol 5. Jem dan Jeli	800 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pengeras lain, dihitung sebagai Ca 250 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pengeras lain 200 mg/kg, tunggal atau campuran dengan bahan pengeras lain
6	<u>Kalsium Karbonat</u>	Calcium Carbonate	Jem dan Jeli	200 mg/kg, tunggal atau campuran dengan bahan pengeras lain
7	<u>Kalsium Klorida</u>	Calcium Chloride	1. Lihat Kalsium Glukonat 2. Sayur kalengan; Apel kalengan 3. Jem dan Jeli	Lihat Kalsium Glukonat 260 mg/kg, dihitung sebagai Ca 200 mg/kg, tunggal atau campuran dengan bahan pengeras lain

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
8	<u>Kalsium Laktat</u>	Calcium Lactate	Jem dan Jeli	200 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pengeras lain, dihitung sebagai Ca (digunakan hanya pada buah)
9	<u>Kalsium Sitrat</u>	Calcium Citrate	Apel kalengan; Sayur kalengan	260 mg/kg, dihitung sebagai Ca
10	<u>Kalsium Sulfat</u>	Calcium Sulphate	1. Apel kalengan; Sayur kalengan 2. Tomat kalengan 3. Irisan tomat kalengan	260 mg/kg, dihitung sebagai Ca 450 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pengeras lain, dihitung sebagai Ca 800 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pengeras lain, dihitung sebagai Ca
11	<u>Monokalsium Fosfat</u>	Calcium Phosphate,	Apel kalengan; Sayur kalengan	260 mg/kg, dihitung sebagai Ca

IX. PEWARNA (COLOUR)

A. PEWARNA ALAM (NATURAL COLOUR)

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
1	<u>Anato</u>	Annatto C I Natural Orange 4 L. Orange 3 C I No.75120	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es krim dan sejenisnya 2. Keju 3. Lemak dan minyak makan ; Minyak kacang, minyak kelapa dan minyak lainnya; Margarin; Mentega; Sediaan keju olahan 	<p>100 mg/kg produk akhir</p> <p>600 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Beta-karoten</p> <p>Secukupnya</p>
2	<u>Beta-Apo-8'-karotenal</u>	Beta-Apo-8'-carotenal C I No. 80820	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es krim dan sejenisnya 2. Jem dan Jeli 3. Lemak dan minyak makan; Minyak kacang, minyak kelapa dan minyak lainnya; Margarin 	<p>100 mg/kg produk akhir</p> <p>200 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain</p> <p>Secukupnya</p>

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
3	<u>Etil Beta-Apo-8'-karotenat</u>	Beta-Apo-8'-carotenoic Acid, Ethyl Ester C I Natural Orange 8 L. Orange 9 C I No. 40825	Lihat Beta-Apo-8'-karotenal	Lihat Beta-Apo-8'-karotenal
4	<u>Kantasantin</u>	Canthaxanthine C I No. 40850	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es krim dan sejenisnya 2. Jem dan Jeli 3. Udang kalengan 4. Udang beku 5. Lemak dan minyak makan; Minyak kacang, minyak kelapa dan minyak lainnya; Margarin 	<p>60 mg/kg produk akhir</p> <p>60 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain</p> <p>60 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain</p> <p>30 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain khusus untuk produk yang telah dipanaskan</p> <p>60 mg/kg</p>

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
5	<u>Karamel,</u> <u>Amonia</u> <u>Sulfit</u> <u>Proses</u>	Caramel colour Am- monia Sul- phite Pro- ses Beverage Ca- ramel Beer Caramel	1. Jamur kalengan 2. Jem dan Jeli 3. Acar ketimun dalam botol 4. Yoghurt ber- aroma dan pro- duk lain yang dipanaskan se- telah fermen- tasi 5. Marmalad 6. Es krim dan se- jenisnya	Secukupnya, untuk penggunaan dalam saos 200 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan pewarna lain 300 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan pewarna lain 150 mg/kg, ber- asal dari aroma yang digunakan 1,5 g/kg 3 g/kg
6	<u>Karamel</u>	Caramel colour (plain) Spirit Ca- ramel	1. Jamur kalengan 2. Jem dan Jeli	Secukupnya, untuk penggunaan dalam saos 200 mg/kg, tung- gal atau campuran de- ngan pewarna lain

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Karamel</u> (lanjutan)		3. Acar ketimun dalam botol 4. Yoghurt beraroma dan produk lain yang dipanaskan setelah fermentasi	300 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain 150 mg/kg, berasal dari aroma yang digunakan
7	<u>Karmin</u>	Carmin Cochineal and carminic Acid C I Natural Red 4 C I No. 75470	Yoghurt beraroma dan produk lain yang dipanaskan setelah fermentasi	20 mg/kg, berasal dari aroma yang digunakan
8	<u>Beta-Karoten</u>	Beta-Caroten C I Natural Yellow 26 C I No. 75130	1. Keju 2. Kapri kalengan 3. Acar ketimun dalam botol	600 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Anato 100 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain 300 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Beta-Karoten</u> (lanjutan)		4. Es krim dan sejenisnya 5. Lemak dan minyak makan; Minyak kacang, minyak kelapa dan minyak lainnya; Mentega; Margarin; Sediaan keju olahan	100 mg/kg produk akhir Secukupnya
9	<u>Klorofil</u>	Chlorophyll C I Natural Green 3 C I No. 75810	1. Jem dan Jeli 2. Sediaan keju olahan	200 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain Secukupnya
10	<u>Klorofil tembaga kompleks</u>	Chlorophyll copper complex C I No. 75810	1. Es krim dan sejenisnya 2. Acar ketimun dalam botol 3. Sediaan keju olahan	100 mg/kg produk akhir 300 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain Secukupnya
11	<u>Kurkumin</u>	Curcumin C I Natural Yellow 3	1. Es krim dan sejenisnya	50 mg/kg produk akhir

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Kurkumin</u> (lanjutan)	Turmeric Yellow C I No. 75300	2. Lemak dan mi- nyak makan ; Minyak kacang, minyak kelapa dan minyak la- innya; Mentega; Margarin; Sediaan keju olahan	Secukupnya
12	<u>Riboflavin</u>	Riboflavin	1. Acar ketimun dalam botol 2. Keju; Sediaan keju olahan 3. Es krim dan se- jenisnya	300 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan pewarna lain Secukupnya 50 mg/kg produk akhir
13	<u>Titanium Dioksida</u>	Titanium Dioxide Pigment Whi- te 6 C I No. 77891	Kembang gula	Secukupnya

B. PEWARNA SINTETIK (SYNTHETIC COLOUR)

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
1	<u>Biru Berlian</u>	Brilliant Blue FCF; C I Food Blue 2; FD & C Blue No.1; C I No. 42090	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es krim dan sejenisnya 2. Kapri kalengan 3. Ercis kalengan 4. Acar ketimun dalam botol 5. Jem dan Jeli Saus apel kalengan 6. Makanan lain 	<p>100 mg/kg produk akhir (total campuran pewarna 300 mg/kg)</p> <p>100 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain</p> <p>200 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain</p> <p>300 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain</p> <p>200 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain</p> <p>100 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain</p>
2	<u>Coklat HT</u>	Chocolate Brown HT ; C I No. 20285	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minuman ringan dan makanan cair 	70 mg/l produk siap dikonsumsi

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Coklat HT</u> (lanjutan)		2. Makanan lain	300 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain
3	<u>Eritrosin</u>	Erythrosine; C I Food Red 14; FD & Red No. 3; C I No. 45430	1. Es krim dan sejenisnya 2. Buah pir kalengan 3. Buah prem (Plum) kalengan 4. Jem dan Jeli; Saus apel kalengan 5. Udang kalengan 6. Udang beku	100 mg/kg produk akhir (total campuran pewarna 300 mg/kg) 200 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain 300 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Ponceau 4R, hanya untuk buah prem merah atau ungu 200 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Ponceau 4R 30 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain 30 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain, hanya pada produk yang telah dipanaskan

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Eritrosin</u> (lanjutan)		7. Yoghurt ber- aroma dan pro- duk yang dipa- naskan setelah fermentasi 8. Irisan daging olahan 9. Makanan lain	27 mg/kg, berasal dari aroma yang digunakan 15 mg/kg 300 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan pewarna lain
4	<u>Hijau FCF</u>	Fast Green FCF C I Food Green 3; FD & C Green No. 3; C I No. 42053	1. Es krim dan se- jenisnya 2. Buah pir ka- lengan 3. Ercis kalengan 4. Acar ketimun dalam botol	100 mg/kg produk akhir (total cam- puran pewarna 300 mg/kg) 200 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan pewarna lain 200 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan pewarna lain 300 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan pewarna lain

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Hijau FCF</u> (lanjutan)		5. Jem dan Jeli; Saus apel ka- lengan 6. Marmalad 7. Makanan lain	200 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan pewarna lain 100 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan Tartrazin 100 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan pewarna lain
5	<u>Hijau S</u>	Food Green S; C I Food Green 4; C I No. 44090	Lihat Coklat HT	Lihat Coklat HT
6	<u>Indigotin</u>	Indigotine; Indigo Car- mine; C I Food Blue 1; FD & C Blue No. 2; C I No. 73015	1. Es krim dan sejenisnya 2. Jem dan Jeli; Saus apel ka- lengan 3. Yoghurt ber- aroma dan pro- duk yang dipa- naskan setelah	100 mg/kg produk akhir (total cam- puran pewarna 300 mg/kg) 200 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan pewarna lain 6 mg/kg, berasal dari aroma yang digunakan

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Indigotin</u> (lanjutan)		4. Makanan lain	300 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain
7	<u>Karmoisin</u>	Carmoisine; C I Food Red 3; Azorubine; C I No. 14720	1. Lihat Coklat HT 2. Es krim dan sejenisnya 3. Yoghurt beraroma dan produk yang dipanaskan setelah fermentasi	Lihat Coklat HT 100 mg/kg produk akhir (total campuran pewarna 300 mg/kg) 57 mg/kg, berasal dari aroma yang digunakan
8	<u>Kuning FCF</u>	Sunset Yellow FCF; C I Food Yellow 3 ; FD & C Yellow No. 6; Food Yellow No. 5; C I No. 15985	1. Lihat Coklat HT 2. Es krim dan sejenisnya 3. Acar ketimun dalam botol 4. Yoghurt beraroma dan produk yang dipanaskan setelah fermentasi	Lihat Coklat HT 100 mg/kg produk akhir (total campuran pewarna 300 mg/kg) 300 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain 12 mg/kg, berasal dari aroma yang digunakan

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Kuning FCF</u> (lanjutan)		5. Jem dan Jeli; Saus apel kalengan 6. Marmalad 7. Udang kalengan	200 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain 200 mg/kg 30 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain
9	<u>Kuning</u> <u>Kuinolin</u>	Quinoline Yellow; Food Yellow 13; C I Acid Yellow 3; C I No. 47005	1. Es krim dan sejenisnya 2. Makanan lain	50 mg/kg produk akhir (total campuran pewarna 300 mg/kg) 300 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain
10	<u>Merah Alura</u>	Allura Red AC; C I Food Red 17; FD & C Red No.40; C I No. 16035	Lihat Coklat HT	Lihat Coklat HT
11	<u>Ponceau 4R</u>	Ponceau 4R ; C I Food Red 7; Brilliant	1. Lihat Kuning Kuinolin 2. Minuman ringan	Lihat Kuning Kuinolin 70 mg/l produk

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	Ponceau 4R (lanjutan)	Scarlet 4R ; C I No. 16255	<p>dan makanan ca- ir</p> <p>3. Yoghurt ber- aroma dan pro- duk yang dipa- naskan setelah fermentasi</p> <p>4. Buah pir ka- lengan</p> <p>5. Buah prem (Plum) kalengan</p> <p>6. Jem dan Jeli</p> <p>7. Udang kalengan</p> <p>8. Udang beku</p>	<p>siap dikonsumsi</p> <p>48 mg/kg, berasal dari aroma yang digunakan</p> <p>200 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan pewarna lain</p> <p>300 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan Eritrosin, hanya pada prem merah dan ungu</p> <p>200 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan pewarna lain</p> <p>30 mg/kg, tunggal atau campuran de- ngan pewarna lain</p> <p>30 mg/kg, tunggal atau campuran de- ngan pewarna la- in, hanya pada produk yang telah dipanaskan</p>

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
12	<u>Tartrazin</u>	Tartrazine ; C I Food Yellow 4; FD & C Yel- low No. 5; C I No. 19140	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lihat Coklat HT 2. Es krim dan sejenisnya 3. Yoghurt beraroma dan produk yang dipanaskan setelah fermentasi 4. Buah pir kalengan; Ercis kalengan 5. Kapri kalengan 6. Acar ketimun dalam botol 7. Jem dan Jeli; Saus apel kalengan 8. Marmalad 9. Udang kalengan 	<p>Lihat Coklat HT</p> <p>100 mg/kg produk akhir (total campuran pewarna 300 mg/kg)</p> <p>18 mg/kg, berasal dari aroma yang digunakan</p> <p>200 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain</p> <p>100 mg/kg</p> <p>300 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain</p> <p>200 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain</p> <p>100 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Hijau FCF</p> <p>30 mg/kg, tunggal atau campuran dengan pewarna lain</p>

X. PENYEDAP RASA DAN AROMA, PENGUAT RASA
(FLAVOUR, FLAVOUR ENHANCER)

A. PENYEDAP RASA DAN AROMA (FLAVOUR)

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
1	<u>Alil Isotio- sianat</u>	Allyl Iso thiocyan- ate		Secukupnya
2	<u>Alil Kaproat</u>	Allyl Caproate		Secukupnya
3	<u>Alil Siklohek- sil Propi- onat</u>	Allyl Cyclo- hexyl Pro- pionate		Secukupnya
4	<u>alpha- Amyl Sinamalde- hida</u>	Alpha- Amyl Cinamalde- hyde		Secukupnya
5	<u>Anisaldehyda</u>	Anisaldehyde		Secukupnya
6	<u>Asam Butirat</u>	Butyric Acid		Secukupnya
7	<u>Asam Kaproat</u>	Caproic Acid		Secukupnya
8	<u>Asam Sinamat</u>	Cinnamic Acid		Secukupnya

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
9	<u>Benzaldehida</u>	Benzaldehyde		Secukupnya
10	<u>Benzil Alkohol</u>	Benzyl Alcohol		Secukupnya
11	<u>Benzil Asetat</u>	Benzyl Acetate		Secukupnya
12	<u>Benzil Propionat</u>	Benzyl Propionate		Secukupnya
13	<u>d-Borneol</u>	d-Borneol		Secukupnya
14	<u>Butil Asetat</u>	Butyl Acetate		Secukupnya
15	<u>Butil Butirat</u>	Butyl Butyrate		Secukupnya
16	<u>Desil Aldehida</u>	Decyl Aldehyde		Secukupnya
17	<u>Desil Alkohol</u>	Decyl Alcohol		Secukupnya
18	<u>Etil Butirat</u>	Ethyl Butyrate		Secukupnya

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
19	<u>Etil Fenil-asetat</u>	Ethyl Phenylacetate		Secukupnya
20	<u>Etil Heptanoat</u>	Ethyl Heptanoate		Secukupnya
21	<u>Etil Isovalerat</u>	Ethyl Isovalerate		Secukupnya
22	<u>Etil Kaprilat</u>	Ethyl Caprylate		Secukupnya
23	<u>Etil Kaproat</u>	Ethyl Caproate		Secukupnya
24	<u>Etil Laktat</u>	Ethyl Lactate		Secukupnya
25	<u>Etil Laurat</u>	Ethyl Laurate		Secukupnya
26	<u>Etil Maltol</u>	Ethyl Maltol		Secukupnya
27	<u>Etil Nonanoat</u>	Ethyl Nonanoate		Secukupnya
28	<u>Etil Propionat</u>	Ethyl Propionate		Secukupnya

No	NAMA · BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
29	<u>Etil Sinamat</u>	Ethyl Cinnamate		Secukupnya
30	<u>Etil Vanilin</u>	Ethyl Vanillin	Makanan bayi ka- lengan; Makanan pelengkap sereal	70 mg/kg produk siap dikonsumsi
31	<u>Eugenol</u>	Eugenol		Secukupnya
32	<u>Eukaliptol</u>	Eucalyptol		Secukupnya
33	<u>Geranil Asetat</u>	Geranyl Acetate		Secukupnya
34	<u>Geranil Format</u>	Geranyl Formate		Secukupnya
35	<u>Geraniol</u>	Geraniol		Secukupnya
36	<u>Hidroksisi- tronelal</u>	Hydroxyci- tronellal		Secukupnya
37	<u>Hidroksisi- tronelal Dimetil- asetal</u>	Hydroxyci- tronellal Dimethyl- acetal		Secukupnya

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
38	<u>Isoamil Asetat</u>	Isoamyl Acetate		Secukupnya
39	<u>Isoamil Butirat</u>	Isoamyl Butyrate		Secukupnya
40	<u>Isoamil Fenil- asetat</u>	Isoamyl Phenyl- acetate		Secukupnya
41	<u>Isoamil Isovalerat</u>	Isoamyl Iso- valerate		Secukupnya
42	<u>Isoamil Propionat</u>	Isoamyl Propionate		Secukupnya
43	<u>Isobutil Fenil- asetat</u>	Isobutyl Phenyl- acetate		Secukupnya
44	<u>Isoeugenol</u>	Isoeugenol		Secukupnya
45	<u>Linalil Asetat</u>	Linalyl Acetate		Secukupnya
46	<u>Linalol</u>	Linalol		Secukupnya
47	<u>Maltol</u>	Maltol		Secukupnya

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
48	<u>L-Mentil</u> <u>Asetat</u>	L-Menthyl Acetate		Secukupnya
49	<u>DL-Mentol</u>	DL-Menthol		Secukupnya
50	<u>L-Mentol</u>	L-Menthol		Secukupnya
51	<u>Metil</u> <u>Antranilat</u>	Methyl Anthranil- ate		Secukupnya
52	<u>p-Metil</u> <u>Asetofenon</u>	p-Methyl Acetophen- one		Secukupnya
53	<u>Metil-N-</u> <u>Metilan-</u> <u>tranilat</u>	Methyl-N- Methylan- thranilate		Secukupnya
54	<u>Metil Beta-</u> <u>til Keton</u>	Methyl Beta- Naphthyl Ketone		Secukupnya
55	<u>Metil</u> <u>Salisilat</u>	Methyl Salicylate		Secukupnya
56	<u>Metil</u> <u>Sinamat</u>	Methyl Cinnamate		Secukupnya

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
57	<u>Nonalakton</u>	Nonalactone		Secukupnya
58	<u>Nonanal</u>	Nonanal		Secukupnya
59	<u>Oktil Aldehida</u>	Octyl Aldehyde		Secukupnya
60	<u>L-Perilal- dehida</u>	L-Perilal- dehyde		Secukupnya
61	<u>Piperonal</u>	Piperonal		Secukupnya
62	<u>Sikloheksil Asetat</u>	Cyclohexyl Acetate		Secukupnya
63	<u>Sikloheksil Butirat</u>	Cyclohexyl Butyrate		Secukupnya
64	<u>Sinamal- dehida</u>	Cinnamic Aldehyde		Secukupnya
65	<u>Sinamil Alkohol</u>	Cinnamyl Alcohol		Secukupnya
66	<u>Sinamil Asetat</u>	Cinnamyl Acetate		Secukupnya

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
67	<u>Sitronelil</u> <u>Asetat</u>	Citronellyl Acetate		Secukupnya
68	<u>Sitronelil</u> <u>Format</u>	Citronellyl Formate		Secukupnya
69	<u>Sitral</u>	Citral		Secukupnya
70	<u>Sitronelal</u>	Citronellal		Secukupnya
71	<u>Sitronelol</u>	Citronellol		Secukupnya
72	<u>Terpineol</u>	Terpineol		Secukupnya
73	<u>Terpinil</u> <u>Asetat</u>	Terpinyl Acetate		Secukupnya
74	<u>Undekalakton</u>	Undecalac- tone		Secukupnya
75	<u>Vanilin</u>	Vanillin		Secukupnya

B. PENGUAT RASA (FLAVOUR ENHANCER)

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
1.	<u>Asam Guanilat</u> (garam kalium dan garam natrium)	Guanylic Acid (potassium salt, and sodium salt)		Secukupnya
2	<u>Asam L-Glutamat</u> (serta garam kalsium, garam kalium dan garam natrium)	L-Glutamic Acid (and calcium salt, monopotassium salt and sodium salt)		Secukupnya
3	<u>Asam Inosinat</u> (garam kalium dan garam natrium)	Inosinic Acid (potassium salt and sodium salt)		Secukupnya
4	<u>Kalsium dan Natrium 5' Ribonucleotida</u>	Calcium and Sodium 5' Ribonucleotide		Secukupnya

XI. SEKUESTRAN (SEQUESTRANT)

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
1	<u>Asam Fosfat</u>	Phosphoric Acid	1. Kepiting ka- lengan 2. Lemak dan mi- nyak makan 3. Minyak kacang, minyak kelapa dan minyak la- innya	5 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan Dinatrium Difosfat, dihi- tung sebagai P205 100 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan Isopropil Sitrat 100 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan Isopropil Sitrat dan Mono- gliserida Sitrat
2	<u>Asam Sitrat</u>	Citric Acid	1. Potongan ken- tang goreng be- ku 2. Lemak dan mi- nyak makan; Mi- nyak kacang, minyak kelapa dan minyak la- innya	Secukupnya Secukupnya

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
3	<u>Dikalium Fosfat</u>	Dipotassium Hydrogen Phosphate; Potassium Phosphate, Dibasic	1. Daging olahan; Daging awetan 2. Kaldu	3 g/kg, tunggal atau campuran dengan fosfat lain, dihitung sebagai P205 1 g/kg produk siap dikonsumsi, total fosfat dihitung sebagai P205
4	<u>Dinatrium Difosfat</u>	Disodium Diphosphate; Disodium Pyrophosphate; Sodium Acid Pyrophosphate	1. Lihat Dikalium Fosfat 2. Potongan kentang goreng beku	Lihat Dikalium Fosfat 100 mg/kg, tunggal atau campuran dengan sekuestran lain, dihitung terhadap bahan anhidrat
5	<u>Dinatrium Edetat</u>	Disodium Ethylendiamine tetra acetate; Disodium EDTA; Disodium Edetate	Saus	75 mg/kg, dihitung sebagai Kalsium Dinatrium Edetat anhidrat

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
6	<u>Dinatrium Fosfat</u>	Sodium Phosphate, Dibasic; Disodium Hydrogen Phosphate	Lihat Dikalium Fosfat	Lihat Dikalium Fosfat
7	<u>Isopropil Sitrat</u>	Isopropyl Citrate Mixture	1. Lemak dan minyak makan 2. Minyak kacang, minyak kelapa dan minyak lainnya 3. Margarin	100 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Fosfat 100 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Fosfat dan Monogliserida Sitrat 100 mg/kg
8	<u>Kalium Pirofosfat</u>	Potassium Pyrophosphate	Lihat Monokalium Fosfat	Lihat Monokalium Fosfat
9	<u>Kalium Polifosfat</u>	Potassium Polyphosphate	Lihat Dikalium Fosfat	Lihat Dikalium Fosfat
10	<u>Kalium Tri-polifosfat</u>	Pentapotassium Triphosphate	Lihat Monokalium Fosfat	Lihat Monokalium Fosfat

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
11	<u>Kalsium Dinatrium Edetat</u>	Calcium Disodium Ethylene- diaminete- tra ace- tate	1. Udang kalengan 2. Jamur kalengan 3. Potongan ken- tang goreng beku	250 mg/kg 200 mg/kg 100 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan sekuestran lain
12	<u>Kalsium Sitrat</u>	Calcium Citrate	Es Krim dan seje- nisnya	Secukupnya
13	<u>Monogliser- ida Sitrat</u>	Monoglyser- ida Citrate	Minyak kacang ; Minyak kelapa, dan minyak lainnya	100 mg/kg, tung- gal atau campuran dengan Isopropil Sitrat dan Asam Fosfat
14	<u>Monokalium Fosfat</u>	Monopotas- sium Mono- phosphate; Potassium Phosphate, Monobasic	1. Daging olahan; Daging awetan 2. Ikan beku; Udang beku	3 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan fosfat lain, dihitung sebagai P205 5 g/kg, tunggal atau campuran de- ngan fosfat lain, dihitung sebagai P205

No	NAMA BAHAN & TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Monokalium Fosfat</u> (lanjutan)		3. Kaldu	1 g/kg produk siap dikonsumsi, total fosfat dihitung sebagai P205
15	<u>Mononatrium Fosfat</u>	Monosodium Monophosphate; Sodium Phosphate, Monobasic	Lihat Monokalium Fosfat	Lihat Monokalium Fosfat
16	<u>Natrium Pirofosfat</u>	Tetrasodium Pyrophosphate; Sodium Pyrophosphate	1. Lihat Monokalium Fosfat 2. Sardin dan ikan sejenis sardin kalengan 3. Potongan kentang goreng beku	Lihat Monokalium Fosfat 5 g/kg, tunggal atau campuran dengan fosfat lain, dihitung sebagai P205 100 mg/kg, tunggal atau campuran dengan sekuestran lain, dihitung sebagai P205
17	<u>Natrium Poli Fosfat</u>	Sodium Polyphosphate;	Lihat Monokalium Fosfat	Lihat Monokalium Fosfat

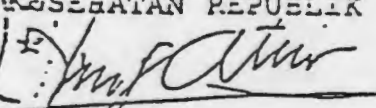
No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
	<u>Natrium</u> <u>Poli</u> fosfat (lanjutan)	Sodium Hexamine- taphospha- te; Sodium Te- trapho- phate		
18	<u>Natrium</u> <u>Sitrat</u>	Trisodium Citrate; Sodium Citrate	Margarin; Lemak dan minyak makan; Minyak kacang dan minyak lainnya	Secukupnya
19	<u>Natrium Tri-</u> <u>polifosfat</u>	Pentasodium Triphos- phate	Lihat Monokalium Fosfat	Lihat Monokalium Fosfat
20	<u>Oksistearin</u>	Oxystearin	Lemak dan minyak makan; Minyak ka- cang dan minyak lainnya	1250 mg/kg
21	<u>Stearil</u> <u>Sitrat</u>	Stearyl Citrate	Margarin	15 g/kg
22	<u>Trikalium</u> <u>Fosfat</u>	Potassium Phosphate, Tribasic; Potassium Phosphate	Lihat Dikalium Fosfat	Lihat Dikalium Fosfat



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

117

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS / BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
23	<u>Trinatrium Fosfat</u>	Sodium Phosphate; Sodium Phosphate, Tribasic; Trisodium Phosphate	Lihat Dikalium Fosfat	Lihat Dikalium Fosfat

di : J A K A R T A
pada tanggal : 20 September 1988
MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

DR. ADHYATMA, MPH.-



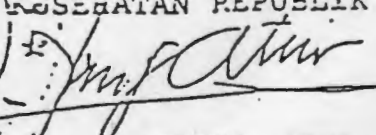
MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

118

LAMPIRAN II

BAHAN TAMBAHAN YANG DILARANG DIGUNAKAN DALAM MAKANAN
(PERATURAN MENTERI KESEHATAN RI NOMOR : 722/MEN.KES/PER/IX/88
TENTANG BAHAN TAMBAHAN MAKANAN)

1. Asam Borat (Boric Acid) dan senyawanya
2. Asam Salisilat dan garamnya (Salicylic Acid
and its salt)
3. Dietilpirokarbonat (Diethylpyrocarbonate, DEPC)
4. Dulsin (Dulcin)
5. Kalium Klorat (Potassium Chlorate)
6. Kloramfenikol (Chloramphenicol)
7. Minyak Nabati yang dibrominasi (Brominated vegetable oils)
8. Nitrofurazon (Nitrofurazone)
9. Formalin (Formaldehyde)

di : J A K A R T A
Pada tanggal : 20 September 1988
MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

DR. ADHYATMA, MPH.-