



SKRIPSI

**PERLINDUNGAN HUKUM TERHADAP KONSUMEN
MAKANAN DAN MINUMAN DENGAN ADANYA
BAHAN PENGAWET YANG BERBAHAYA**

*CONSUMERS LEGAL PROTECTION AGAINST FOOD
AND BEVERAGE WITH THE PRESENCE OF
PRESERVATIVES DANGEROUS*

MOKHAMAD FIRDAUS YULIAN KUSUMA

NIM : 120710101066

**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS HUKUM
2017**

SKRIPSI

**PERLINDUNGAN HUKUM TERHADAP KONSUMEN
MAKANAN DAN MINUMAN DENGAN ADANYA
BAHAN PENGAWET YANG BERBAHAYA**

*CONSUMERS LEGAL PROTECTION AGAINST FOOD
AND BEVERAGE WITH THE PRESENCE OF
PRESERVATIVES DANGEROUS*

MOKHAMAD FIRDAUS YULIAN KUSUMA
NIM : 120710101066

**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS HUKUM
2017**

MOTTO

“Kehidupan ini menjadi lebih membahagiakan saat kita tidak lagi hidup untuk memperbaiki kesalahan, Tapi untuk melakukan yang benar pada setiap kesempatan ...”

(Tung Desem Waringin)*

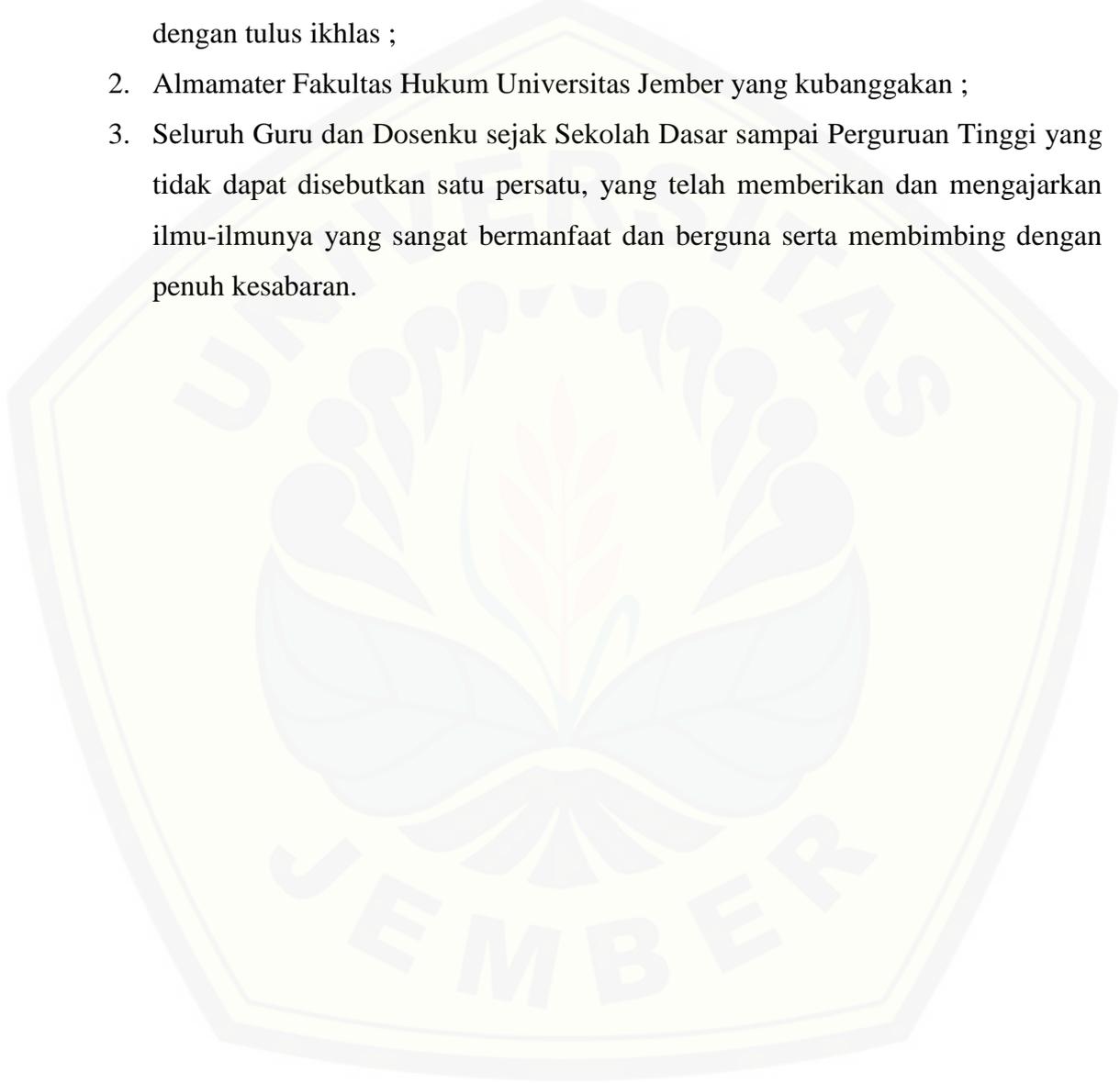


* Dikutip dari twitter TungDesemWaringin : @MTLovenHoney ditweet tanggal 11 Maret 20117

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Orang tuaku, ayahanda Ghufron dan Ibunda Endah Sulismiyawati atas untaian do'a, curahan kasih sayang, segala perhatian dan dukungan yang telah diberikan dengan tulus ikhlas ;
2. Almamater Fakultas Hukum Universitas Jember yang kubanggakan ;
3. Seluruh Guru dan Dosenku sejak Sekolah Dasar sampai Perguruan Tinggi yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah memberikan dan mengajarkan ilmu-ilmunya yang sangat bermanfaat dan berguna serta membimbing dengan penuh kesabaran.



**PERLINDUNGAN HUKUM TERHADAP KONSUMEN
MAKANAN DAN MINUMAN DENGAN ADANYA
BAHAN PENGAWET YANG BERBAHAYA**

*CONSUMERS LEGAL PROTECTION AGAINST FOOD
AND BEVERAGE WITH THE PRESENCE OF
PRESERVATIVES DANGEROUS*

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Hukum pada
program Studi Ilmu Hukum Fakultas Hukum Universitas Jember

MOKHAMAD FIRDAUS YULIAN KUSUMA
NIM : 120710101066

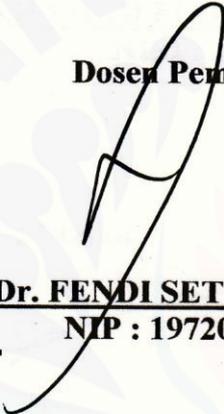
**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS HUKUM
2017**

PERSETUJUAN

**SKRIPSI INI TELAH DISETUJUI
TANGGAL 13 JULI 2017**

Oleh :

Dosen Pembimbing Utama,



Dr. FENDI SETYAWAN, S.H., M.H.
NIP : 197202171998021001

Dosen Pembimbing Anggota,



EDI WAHJUNI, S.H. M.Hum.
NIP : 196812302003122001

PENGESAHAN

**PERLINDUNGAN HUKUM TERHADAP KONSUMEN
MAKANAN DAN MINUMAN DENGAN ADANYA
BAHAN PENGAWET YANG BERBAHAYA**

Oleh :

MOKHAMAD FIRDAUS YULIAN KUSUMA
NIM : 120710101066

Dosen Pembimbing Utama,

Dosen Pembimbing Anggota,

Dr. FENDI SETYAWAN, S.H., M.H.
NIP : 197202171998021001

EDI WAHJUNI, S.H. M.Hum.
NIP : 196812302003122001

Mengesahkan,
Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi
Universitas Jember
Fakultas Hukum
Dekan,



Dr. NURUL GHUFRON, S.H., M.H.
NIP : 197409221999031003

PENETAPAN PANITIA PENGUJI

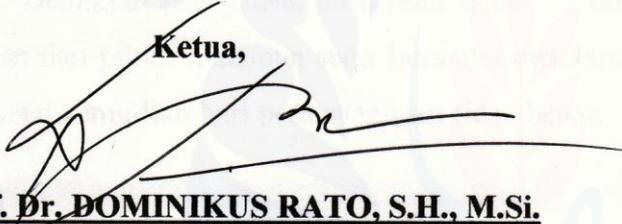
Dipertahankan dihadapan Panitia Penguji pada :

Hari : Kamis
Tanggal : 13
Bulan : Juli
Tahun : 2017

Diterima oleh Panitia Penguji Fakultas Hukum
Universitas Jember,

PANITIA PENGUJI

Ketua,


Prof. Dr. DOMINIKUS RATO, S.H., M.Si.
NIP : 195701051986031002

Sekretaris,


EMI ZULAIKA, S.H., M.H.
NIP : 197703022000122001

ANGGOTA PANITIA PENGUJI :

1. Dr. FENDI SETYAWAN, S.H., M.H. : (.....)
NIP : 197202171998021001

2. EDI WAHJUNI, S.H. M.Hum. : (.....)
NIP : 196812302003122001

UCAPAN TERIMA KASIH
PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Mokhamad Firdaus Yulian Kusuma

NIM : 120710101066

Menyatakan dengan sebenarnya, bahwa karya tulis dengan judul : **Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Makanan dan Minuman Dengan Adanya Bahan Pengawet Yang Berbahaya** ; adalah hasil karya sendiri, kecuali jika disebutkan sumbernya dan belum pernah diajukan pada institusi manapun, serta bukan karya jiplakan. Penulis bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapatkan sanksi akademik apabila ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 13 Juli 2017

Yang menyatakan,



MOKHAMAD FIRDAUS YULIAN KUSUMA

NIM : 120710101066

UCAPAN TERIMA KASIH

Syukur Alhamdulillah, segala Puja dan Puji syukur Penulis panjatkan kepada Allah S.W.T, Tuhan Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang atas segala Rahmat, Petunjuk, serta Hidayah yang telah diberikan-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah skripsi dengan judul : **Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Makanan dan Minuman Dengan Adanya Bahan Pengawet Yang Berbahaya**. Penulisan skripsi ini merupakan tugas akhir sebagai syarat untuk menyelesaikan kuliah pada Program Studi Ilmu Hukum serta mencapai gelar Sarjana Hukum di Fakultas Hukum Universitas Jember.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah banyak membantu dan memberikan dukungan dalam penulisan skripsi ini, antara lain :

1. Dr. Fendi Setyawan, S.H, M.H., selaku dosen pembimbing utama skripsi;
2. Ibu Edi Wahjuni, S.H., M.Hum., sebagai dosen pembimbing anggota skripsi;
3. Prof. Dr. Dominikus Rato, S.H., M.Si., selaku Ketua Panitia Penguji skripsi;
4. Ibu Emi Zulaika, S.H., M.H., sebagai Sekretaris Penguji skripsi;
5. Nurul Ghufron, S.H., M.H, selaku Dekan Fakultas Hukum Universitas Jember;
6. Dr. Dyah Ochtorina Susanti S.H., M.Hum., sebagai Penjabat Wakil Dekan I Fakultas Hukum Universitas Jember, Bapak Mardi Handono, S.H., M.H., dan Bapak Iwan Rachmad Soetijono, S.H., M.H, selaku Wakil Dekan II dan III Fakultas Hukum Universitas Jember;
7. Bapak dan Ibu dosen, civitas akademika, serta seluruh karyawan Fakultas Hukum Universitas Jember atas segala ilmu dan pengetahuan yang diberikan;
8. Orang tua, saudara-saudara, semua keluarga dan kerabat atas doa dan dukungan yang telah diberikan dengan setulus hati ;
9. Istiku tercinta Chusnul Chotimah, yang telah setia menemaniku dalam suka dan duka, serta dorongan dan motivasi untuk studiku ;
10. Teman-teman seperjuangan di Fakultas Hukum angkatan tahun 2012 Arissandi Eko Pujiarto, Adit, Naufal, Yayok, Jordan, Herwan, Vivi, Pragita, Bella, Ni Luh Oka, Dewinta dan lainnya yang tak bisa aku sebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dan bantuan baik moril dan spirituil;

11. Semua pihak dan rekan-rekan yang tidak dapat disebutkan satu-persatu yang telah memberikan bantuannya dalam penyusunan skripsi ini.

Demi kesempurnaan karya ilmiah ini, penulis berharap dan membuka ruang seluas-luasnya terhadap kritik dan saran dari semua pihak. Akhirnya penulis mengharapkan, mudah-mudahan skripsi ini minimal dapat menambah khasanah referensi serta bermanfaat bagi pembaca sekalian.

Jember, 06 Juli 2017

Penulis,

MOKHAMAD FIRDAUS YULIAN KUSUMA

NIM : 120710101066



RINGKASAN

Masih banyak adanya penggunaan bahan kimia dalam produk makanan atau minuman seperti pengawet makanan, pemanis buatan, bahan pewarna, formalin dan bahan-bahan kimia lainnya masih digunakan dengan kadar melebihi ketentuan sehingga tanpa disadari oleh masyarakat merupakan produk pangan yang dikonsumsi setiap hari oleh masyarakat. Produk-produk pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat tersebut, merupakan produk pangan yang telah terkontaminasi dengan bahan-bahan kimia yang dapat menimbulkan berbagai penyakit. Banyak pelaku usaha yang tidak transparan dalam mencatumkan komposisi bahan tambahan pangan, dan adanya penggunaan bahan-bahan kimia yang lain dalam pembuatan produk, dapat menimbulkan masalah kesehatan bagi konsumen yang mengkonsumsi produk-produk tersebut. Akibat konsumsi produk makanan dan minuman yang mengandung bahan pengawet berbahaya dalam jangka waktu tertentu akan menimbulkan dampak berbahaya bagi kesehatan seperti sakit perut, kanker, jantung, gangguan pencernaan dan dampak buruk lainnya. Dengan demikian perlu ada perlindungan hukum yang tegas dan memadai bagi konsumen khususnya yang mengkonsumsi makanan dan minuman hasil produksi pelaku usaha yang mengandung bahan pengawet berbahaya.

Rumusan masalah yang akan dibahas adalah : (1) Bagaimana perlindungan hukum kepada konsumen terhadap keamanan dan gizi pangan (makanan dan minuman) berdasarkan peraturan perundang-undangan ? (2) Bagaimana standarisasi dan pengawasan makanan dan minuman yang beredar di masyarakat dan (3) Bagaimana tanggung jawab hukum pelaku usaha yang memproduksi dan atau mengedarkan makanan dan minuman yang mengandung bahan pengawet berbahaya ? Metode penelitian dalam penulisan skripsi ini menggunakan tipe penelitian yuridis normatif, dengan menerapkan kaidah-kaidah atau norma-norma dalam hukum positif. Pendekatan masalah menggunakan pendekatan undang-undang dan pendekatan konseptual, dengan bahan hukum yang terdiri dari bahan hukum primer, sekunder dan bahan non hukum. Analisa bahan penelitian dalam skripsi ini menggunakan analisis normatif kualitatif. Guna menarik kesimpulan dari hasil penelitian dipergunakan metode analisa bahan hukum deduktif.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kesimpulan bahwa, Berkaitan dengan perlindungan konsumen terhadap bahan-bahan kimia berbahaya pada makanan dan minuman, dalam Undang-Undang Perlindungan Konsumen ditegaskan bahwa konsumen berhak atas keamanan, kenyamanan dan kesehatan dalam mengkonsumsi barang dan atau jasa, memilih barang, hak atas informasi yang benar, jelas dan jujur mengenaikondisi dan jaminan barang, dan lainnya. Dalam ketentuan Pasal 8 sampai 18 UUPK, salah satunya adalah larangan yang berkaitan dengan kegiatan produksi dan atau perdagangan barang dan atau jasa dalam Pasal 8 ayat (1), (2) dan (3) UUPK. Perlindungan ini disebutkan juga dalam ketentuan Undang Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan yang melarang pelaku usaha menambahkan bahan tambahan berbahaya pada produk pangan dan Undang Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan yang memberikan peraturan tentang pembatasan terhadap bahan pengawet makanan. Pada dasarnya untuk standarisasi dan pengawasan produk makanan dan minuman yang beredar di masyarakat merupakan

wewenang Badan POM. Badan POM yang mempunyai lembaga di bawah koordinasinya yaitu Badan Standardisasi Produk Pangan yang memberikan standart dan pengawasan terhadap produk makanan di masyarakat agar sesuai dengan Undang Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan untuk aspek keamanan pangan dan Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Di sana diatur aspek keamanan mutu dan gizi pangan, juga mendorong perdagangan yang jujur dan bertanggung jawab serta terwujudnya tingkat kecukupan pangan yang terjangkau sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Untuk meningkatkan kesadaran, kemampuan, dan kemandirian konsumen untuk melindungi diri dari dampak negatif yang ditimbulkan barang dan jasa, termasuk pangan. Tanggung jawab pelaku usaha apabila terjadi kerugian terhadap produk makanan yang dipasarkan bagi konsumen adalah bertanggung jawab mutlak atas kerugian yang diderita konsumen, baik berupa gangguan kesehatan atau kematian yang disebabkan karena mengkonsumsi produk makanan maupun minuman yang beracun atau berbahaya. Sanksi hukum terhadap pelaku usaha makanan dan minuman berskala industri rumah tangga yang terbukti melakukan pelanggaran dengan menggunakan zat-zat berbahaya dalam proses produksi dilakukan dalam bentuk penarikan produk makanan maupun minuman, pemberhentian produksi untuk sementara waktu sampai masalah terkait diatasi dan penarikan nomor pangan industri rumah tangga, pemusnahan makanan maupun minuman tersebut jika terbukti membahayakan kesehatan dan jiwa manusia, dan pencabutan izin produksi atau izin usaha

Saran yang dapat diberikan bahwa, Hendaknya kepada pelaku usaha harus senantiasa menjaga dan berupaya meningkatkan produk yang dihasilkannya untuk memberikan yang terbaik bagi konsumen, agar konsumen puas dengan produk tersebut sehingga dapat menekan sengketa konsumen yang terjadi dalam rangka mewujudkan perlindungan konsumen yang baik dan seimbang khususnya terhadap masalah pemberian produk pengawet pada makanan dan minuman. Pemerintah memegang peranan yang sangat penting dalam penerapan penyelenggaraan Perlindungan Konsumen, adapun salah satu cara yang ditempuh guna tegaknya perlindungan konsumen tersebut adalah melalui Pengawasan. Pengawasan adalah salah satu faktor yang memberi perlindungan kepada konsumen atas peredaran barang dan/atau jasa di pasaran. Pemerintah juga perlu memberikan standar yang jelas dan lengkap terhadap penggunaan bahan pengawet dalam produk makanan dan minuman. Kepada masyarakat hendaknya lebih selektif, teliti dan cermat dalam memilih produk yang akan dikonsumsinya yaitu dengan memilih produk makanan dan minuman yang aman dan tidak mengandung bahan berbahaya dengan adanya bahan pengawet yang membahayakan kesehatan. Dengan adanya kecermatan dan kejelian konsumen tersebut, diharapkan tidak terjadi kasus kerugian konsumen atas makanan dan minuman dengan bahan berbahaya.

DAFTAR ISI

	Hal.
Halaman Sampul Depan.....	i
Halaman Sampul Dalam	ii
Halaman Motto	iii
Halaman Persembahan	iv
Halaman Persyaratan Gelar	v
Halaman Persetujuan	vi
Halaman Pengesahan	vii
Halaman Penetapan Panitia Penguji	viii
Halaman Pernyataan	ix
Halaman Ucapan Terima Kasih	x
Halaman Ringkasan	xii
Halaman Daftar Isi	xiv
Halaman Daftar Lampiran	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Metode Penelitian	6
1.4.1 Tipe Penelitian	6
1.4.2 Pendekatan Masalah	6
1.4.3 Bahan Hukum	7
1.4.4 Analisis Bahan Hukum	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Perlindungan Hukum	9
2.1.1 Pengertian Perlindungan Hukum	9
2.1.2 Unsur-Unsur Perlindungan Hukum	11
2.1.3 Tujuan Perlindungan Hukum	12
2.2 Perlindungan Hukum Konsumen	13
2.2.1 Pengertian Perlindungan Hukum Konsumen	13

2.2.2	Tujuan Perlindungan Hukum Konsumen	14
2.3	Konsumen	16
2.3.1	Pengertian Konsumen	16
2.3.2	Hak dan Kewajiban Konsumen	18
2.4	Pelaku Usaha	22
2.4.1	Pengertian Pelaku Usaha	22
2.4.2	Hak dan Kewajiban Pelaku Usaha	23
2.5	Bahan Pengawet Makanan	25
2.5.1	Pengertian Bahan Pengawet Makanan	26
2.5.2	Jenis-Jenis Bahan Pengawet Makanan	27
2.6	Standar Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan	29
2.6.1	Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan	29
2.6.2	Standarisasi Makanan dan Minuman	30
BAB III	PEMBAHASAN	34
3.1	Pengaturan Perlindungan Kepada Konsumen Terhadap Keamanan dan Gizi Pangan (Makanan dan Minuman) Berdasarkan Peraturan Perundang-Undangan di Indonesia	34
3.2	Standarisasi dan Pengawasan Makanan dan Minuman Yang Beredar di Masyarakat	43
3.3	Tanggung Jawab Hukum Pelaku Usaha Yang Memproduksi Dan Atau Mengedarkan Makanan Dan Minuman Yang Mengandung Bahan Pengawet Berbahaya	52
BAB IV	PENUTUP	63
4.1	Kesimpulan	63
4.2	Saran-saran	64
DAFTAR BACAAN		
LAMPIRAN		

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan
Tambahan Pangan



BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pembangunan dan perkembangan perekonomian telah menghasilkan berbagai variasi barang dan atau jasa yang dapat dikonsumsi. Kondisi yang demikian pada satu pihak mempunyai manfaat bagi konsumen karena kebutuhan konsumen akan barang dan atau jasa yang diinginkan dapat terpenuhi sesuai dengan keinginan dan kemampuan. Di sisi lain, kondisi tersebut mengakibatkan konsumen menjadi objek aktivitas bisnis untuk meraup keuntungan dengan cara-cara yang merugikan konsumen. Perlindungan konsumen merupakan masalah kepentingan manusia. Oleh karena itu, menjadi harapan bagi semua bangsa di dunia untuk dapat mewujudkannya. Mewujudkan perlindungan konsumen adalah mewujudkan hubungan berbagai dimensi yang satu sama lain mempunyai keterkaitan dan saling ketergantungan antar konsumen, pengusaha, dan pemerintah.¹ Sebagaimana yang tercantum dalam Pembukaan Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 bahwa Negara berkewajiban melindungi segenap bangsa Indonesia dan seluruh tumpah darah Indonesia dan untuk mewujudkan kesejahteraan umum.

Keperluan adanya hukum untuk memberikan perlindungan konsumen Indonesia merupakan suatu hal yang tidak dapat dielakkan, sejalan dengan tujuan pembangunan nasional yaitu pembangunan manusia Indonesia yang seutuhnya. Perlindungan hukum terhadap konsumen mutlak diperlukan dalam upaya memajukan pembangunan nasional. Setiap orang, pada suatu waktu, dalam posisi tunggal/sendiri maupun berkelompok bersama orang lain, dalam keadaan apapun pasti menjadi konsumen untuk suatu produk barang atau jasa tertentu. Keadaan yang universal ini pada beberapa sisi menunjukkan adanya berbagai kelemahan pada konsumen sehingga konsumen tidak mempunyai kedudukan yang aman. Pada zaman modern ini, tidak ada satu negara pun yang tidak melakukan hubungan dengan luar negeri, karena perdagangan luar negeri

¹ Adrian Sutedi, *Tanggung Jawab Produk Dalam Hukum Perlindungan Konsumen*, Cetakan pertama, Ghalia Indonesia, Ciawi-Bogor, 2012, hlm 32

merupakan salah satu aspek terpenting dalam perekonomian tiap negara. Hal ini telah meningkatkan kadar hubungan saling ketergantungan suatu negara dengan negara lain baik di bidang ekonomi, politik, maupun budaya agar tetap bertahan dan tidak dikucilkan oleh negara lain. Keadaan ini sering disebut sebagai globalisasi. Era globalisasi sendiri ditandai dengan adanya keterbukaan, keterkaitan atau ketergantungan dan persaingan, khususnya bidang perekonomian. Gejala globalisasi terjadi dalam berbagai aspek kegiatan, terutama kegiatan finansial, produk investasi, dan perdagangan luar negeri yang selanjutnya akan mempengaruhi tata hubungan ekonomi antar bangsa.²

Pasal 1 ayat (1) Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen menegaskan bahwa Perlindungan Konsumen adalah segala upaya yang menjamin adanya kepastian hukum untuk memberi perlindungan kepada konsumen, selain itu ditegaskan pula pada pertimbangan UUPK tersebut pada huruf d, bahwa untuk meningkatkan harkat dan martabat konsumen perlu meningkatkan kesadaran, pengetahuan, kepedulian, kemampuan dan kemandirian konsumen untuk melindungi dirinya serta menumbuhkan kembangkan sikap pelaku usaha yang bertanggung jawab, sehingga untuk dapat menjamin terwujudnya penyelenggaraan perlindungan konsumen. Dalam ketentuan ketentuan Pasal 8 ayat (1) Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen menjelaskan tentang larangan-larangan bagi pelaku usaha, aturan ini berfungsi untuk melindungi konsumen dari kecurangan pelaku usaha serta memberikan perlindungan hukum bagi konsumen.

Faktor utama yang menjadi kelemahan konsumen, adalah tingkat kesadaran konsumen akan haknya masih rendah. Hal ini terutama disebabkan oleh rendahnya pendidikan konsumen. Oleh karena itu, Undang-Undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, dimaksudkan menjadi landasan hukum yang kuat bagi konsumen dan para pelaku usaha akan hak dan kewajibannya, serta menjadi landasan hukum yang kuat pula bagi pemerintah

² Sri Redjeki Hartono, *Aspek-Aspek Hukum Perlindungan Konsumen dalam Kerangka Perdagangan Bebas*, dalam Husni Syawali dan Neni Sri Imaniyati, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Mandar Maju, Bandung, 2009, hlm.33

dan lembaga perlindungan konsumen swadaya masyarakat untuk melakukan upaya pemberdayaan konsumen melalui pembinaan dan pendidikan konsumen.

Pasal 4 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen menyatakan bahwa konsumen memiliki beberapa hak, yaitu hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan atau jasa. Pada kenyataannya, hak-hak konsumen itu pun kerap diabaikan oleh pelaku usaha dalam memproduksi barang dan atau jasa. Masih ditemukan para pelaku usaha yang dalam memproduksi barang dan atau jasa tidak memperhatikan hak konsumen tersebut. Pelaku usaha sering kali tidak memperhatikan risiko dari produk yang dihasilkannya atau yang diproduksinya, salah satunya terhadap produk makanan dan minuman. Sebagai pengawas terhadap peredaran makanan dan minuman di Indonesia dibentuk Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Berdasarkan Keputusan Presiden Nomor 166 Tahun 2000 dan Keputusan Presiden Nomor 103 Tahun 2001 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan, dibentuklah Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), yang dalam pelaksanaan tugas pemerintahan dibidang pengawasan obat dan makanan sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku, dengan kewenangannya antara lain, pemberian ijin dan pengawasan peredaran obat serta pengawasan industri farmasi. Hal ini dilandasi untuk kepentingan konsumen. Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) membuka sebuah unit pelayanan Pengaduan Konsumen (ULPK). Melalui ULPK masyarakat bisa mendapatkan informasi dan mengadukan berbagai kasus yang berhubungan dengan obat, makanan dan minuman yang beredar di pasaran. Badan POM selaku instansi yang berwenang tidak segan untuk memberikan peringatan keras berikut sanksi kepada pelaku usaha yang bersangkutan.

Oleh karena itu, pihak pelaku usaha dalam memproduksi makanan harus memperhatikan apa yang menjadi kewajibannya, sebagaimana diatur dalam Pasal 7 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Pihak pelaku usaha bertanggung jawab penuh atas kerugian-kerugian yang diakibatkan oleh mutu atau kualitas dan keamanan dari produk-produk yang dihasilkan. Produk yang dihasilkan harus cukup aman untuk dikonsumsi oleh

konsumen. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) telah berkali-kali melakukan pemeriksaan di pasar-pasar tradisional, maupun modern dan masih banyak saja ditemukan zat-zat berbahaya pada makanan.

Berdasarkan uraian tersebut di atas masih banyak adanya penggunaan bahan kimia dalam produk makanan atau minuman seperti pengawet makanan, pemanis buatan, bahan pewarna, formalin dan bahan-bahan kimia lainnya masih digunakan dengan kadar melebihi ketentuan sehingga tanpa disadari oleh masyarakat merupakan produk pangan yang dikonsumsi setiap hari oleh masyarakat. Produk-produk pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat tersebut, merupakan produk pangan yang telah terkontaminasi dengan bahan-bahan kimia yang dapat menimbulkan berbagai penyakit. Banyak pelaku usaha yang tidak transparan dalam mencatumkan komposisi bahan tambahan pangan, dan adanya penggunaan bahan-bahan kimia yang lain dalam pembuatan produk, dapat menimbulkan masalah kesehatan bagi konsumen yang mengkonsumsi produk-produk tersebut. Akibat konsumsi produk makanan dan minuman yang mengandung bahan pengawet berbahaya dalam jangka waktu tertentu akan menimbulkan dampak berbahaya bagi kesehatan seperti sakit perut, kanker, jantung, gangguan pencernaan dan dampak buruk lainnya. Dengan demikian perlu ada perlindungan hukum yang tegas dan memadai bagi konsumen khususnya yang mengkonsumsi makanan dan minuman hasil produksi pelaku usaha yang mengandung bahan pengawet berbahaya.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat permasalahan adanya kandungan bahan kimia berbahaya pada makanan dan minuman yang beredar di masyarakat khususnya bahan pengawet yang dikonsumsi oleh konsumen dan menuangkannya dalam suatu karya ilmiah proposal skripsi hukum dengan judul : ***“Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Makanan dan Minuman Dengan Adanya Bahan Pengawet Yang Berbahaya”***

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut di atas, maka penulis mencoba mengidentifikasi beberapa permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaturan perlindungan kepada konsumen terhadap keamanan dan gizi pangan (makanan dan minuman) berdasarkan peraturan perundang-undangan di Indonesia?
2. Bagaimana standarisasi dan pengawasan makanan dan minuman yang beredar di masyarakat ?
3. Bagaimana tanggung jawab hukum pelaku usaha yang memproduksi dan atau mengedarkan makanan dan minuman yang mengandung bahan pengawet berbahaya ?

1.3 Tujuan Penulisan

1.3.1 Tujuan Umum

- a. Untuk melengkapi dan memenuhi tugas sebagai persyaratan pokok yang bersifat akademis guna meraih gelar Sarjana Hukum pada Fakultas Hukum Universitas Jember.
- b. Sebagai salah satu sarana untuk mengembangkan ilmu dan pengetahuan hukum yang diperoleh dari perkuliahan yang bersifat teoritis dengan praktik yang terjadi dalam masyarakat.
- c. Untuk menambah pengalaman dan memberikan sumbangan pemikiran yang berguna bagi kalangan umum, mahasiswa fakultas hukum dan almamater.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui dan memahami pengaturan perlindungan kepada konsumen terhadap keamanan dan gizi pangan (makanan dan minuman) berdasarkan peraturan perundang-undangan di Indonesia.
2. Untuk mengetahui dan memahami standarisasi dan pengawasan makanan dan minuman yang beredar di masyarakat.
3. Untuk mengetahui dan memahami tanggung jawab hukum pelaku usaha yang memproduksi dan atau mengedarkan makanan dan minuman yang mengandung bahan pengawet berbahaya.

1.4 Metode Penelitian

Guna menjamin suatu kebenaran ilmiah, maka dalam penelitian harus dipergunakan metodologi yang tepat karena hal tersebut merupakan pedoman dalam rangka mengadakan penelitian termasuk analisis terhadap data hasil penelitian. Metodologi merupakan cara kerja bagaimana menemukan atau memperoleh atau menjalankan suatu kegiatan untuk memperoleh hasil yang kongkrit. Penggunaan metode penelitian hukum dalam penulisan skripsi ini dapat digunakan untuk menggali, mengolah, dan merumuskan bahan-bahan hukum yang diperoleh sehingga mendapatkan kesimpulan yang sesuai dengan kebenaran ilmiah untuk menjawab isu hukum yang dihadapi. Metode yang tepat diharapkan dapat memberikan alur pemikiran secara berurutan dalam usaha mencapai pengkajian. Adapun metode yang digunakan sebagai berikut :

1.4.1 Tipe Penelitian

Tipe penelitian yang dipergunakan dalam penyusunan skripsi ini adalah Yuridis Normatif, artinya permasalahan yang diangkat, dibahas dan diuraikan dalam penelitian ini difokuskan dengan menerapkan kaidah-kaidah atau norma-norma dalam hukum positif. Tipe penelitian yuridis normatif dilakukan dengan mengkaji berbagai macam aturan hukum yang bersifat formal seperti Undang-Undang, literatur-literatur yang bersifat konsep teoritis yang kemudian dihubungkan dengan permasalahan yang menjadi pokok pembahasan.³

1.4.2 Pendekatan Masalah

Dalam penyusunan skripsi ini, digunakan 2 (dua) macam pendekatan, yaitu pendekatan perundang-undangan dan pendekatan konseptual :

1. Pendekatan perundang-undangan (*Statute Approach*)

Pendekatan ini dilakukan dengan menelaah semua undang-undang dan regulasi yang bersangkutan paut dengan isu hukum yang sedang ditangani. Hasil dari telaah tersebut merupakan suatu argumen untuk memecahkan isu yang dihadapi⁴

³ Peter Mahmud Marzuki, *Penelitian Hukum*, Kencana Prenada Media Group, Jakarta, 2016, hlm.194

⁴⁾ *Ibid*, hlm.93

2. Pendekatan Konseptual (*Conceptual Approach*) yaitu suatu metode pendekatan yang beranjak dari pandangan-pandangan dan doktrin-doktrin yang berkembang dalam ilmu hukum, konsep-konsep hukum dan asas-asas hukum yang relevan dengan isu hukum.⁵

1.4.3 Bahan Hukum

Bahan hukum merupakan sarana dari suatu penulisan yang digunakan untuk memecahkan permasalahan yang ada sekaligus memberikan preskripsi mengenai apa yang seharusnya, meliputi bahan hukum primer dan sekunder :

1.4.3.1 Bahan Hukum Primer

Bahan hukum primer adalah bahan hukum yang bersifat autoritatif artinya mempunyai otoritas. Bahan-bahan hukum primer terdiri dari perundang-undangan, catatan-catatan resmi atau risalah dalam pembuatan perundang-undangan dan putusan-putusan hakim, yaitu :

1. Kitab Undang-undang Hukum Perdata (BW)
2. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
3. Undang Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan
4. Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan
5. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan
6. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan

1.4.3.2 Bahan Hukum Sekunder

Bahan hukum sekunder adalah buku-buku teks, laporan penelitian hukum, jurnal hukum yang memuat tulisan-tulisan kritik para ahli dan para akademisi terhadap berbagai produk hukum perundang-undangan dan putusan pengadilan, notulen-notulen seminar hukum, memori-memori yang memuat opini hukum, monograp-monograp, buletin-buletin atau terbitan lain yang memuat debat-debat dan hasil dengar pendapat di parlemen, deklarasi-deklarasi.

⁵⁾ *Ibid*, hlm.138

1.4.3.3 Bahan Non Hukum

Sebagai penunjang dari sumber hukum primer dan sekunder, sumber bahan non hukum dapat berupa, internet, ataupun laporan-laporan penelitian non hukum dan jurnal-jurnal non hukum sepanjang mempunyai relevansi dengan topik penulisan skripsi.

1.4.4 Analisis Bahan Hukum

Untuk menarik kesimpulan dari hasil penelitian yang sudah terkumpul dipergunakan metode analisa bahan hukum deduktif, yaitu suatu metode penelitian berdasarkan konsep atau teori yang bersifat umum diaplikasikan untuk menjelaskan tentang seperangkat data, atau menunjukkan komparasi atau hubungan seperangkat data dengan seperangkat data yang lain dengan sistematis berdasarkan kumpulan bahan hukum yang diperoleh, ditambahkan pendapat para sarjana yang mempunyai hubungan dengan bahan kajian sebagai bahan komparatif. Langkah-langkah selanjutnya yang dipergunakan dalam melakukan suatu penelitian hukum, yaitu :

- a) Mengidentifikasi fakta hukum dan mengeliminir hal-hal yang tidak relevan untuk menetapkan isu hukum yang hendak dipecahkan ;
- b) Pengumpulan bahan-bahan hukum dan sekiranya dipandang mempunyai relevansi juga bahan-bahan non-hukum ;
- c) Melakukan telaah atas isu hukum yang diajukan berdasarkan bahan-bahan yang telah dikumpulkan
- d) Menarik kesimpulan dalam bentuk argumentasi yang menjawab isu hukum
- e) Memberikan preskripsi berdasarkan argumentasi yang telah dibangun di dalam kesimpulan.⁶⁾

Langkah-langkah ini sesuai dengan karakter ilmu hukum sebagai ilmu yang bersifat preskriptif dan terapan. Sebagai ilmu yang bersifat preskripsi, ilmu hukum mempelajari tujuan hukum, nilai-nilai keadilan, validitas aturan hukum, konsep-konsep hukum dan norma-norma hukum. Sebagai ilmu terapan, ilmu hukum menerapkan standar prosedur, ketentuan-ketentuan, rambu-rambu dalam melaksanakan aturan hukum. Oleh karena itu, langkah-langkah tersebut dapat diterapkan baik terhadap penelitian untuk kebutuhan praktis maupun yang untuk kajian akademis.

⁶⁾ *Ibid*, hlm.171

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Perlindungan Hukum

2.1.1 Pengertian Perlindungan Hukum

Perlindungan hukum berasal dari bahasa Arab dan merupakan bentuk tunggal, yang kata jamaknya adalah “*alkas*” yang selanjutnya diambil alih dalam bahasa Indonesia menjadi “hukum”. Dalam pengertian hukum terkandung pengertian erat dengan pengertian yang “dapat melakukan paksaan”.⁷⁾ Hukum adalah peraturan yang memaksa, akan tetapi tidak untuk memaksakan sesuatu pada seseorang melainkan untuk melindungi kepentingan-kepentingan manusia. Hal ini disebabkan karena kepentingan itu kerap kali diancam atau dilanggar oleh pihak tertentu sehingga hukum perlu mengamankannya dan bila perlu memaksa.⁸⁾

Menurut R. Soeroso, “Hukum adalah himpunan peraturan yang dibuat oleh yang berwenang dengan tujuan untuk mengatur tata kehidupan bermasyarakat yang mempunyai ciri memerintah dan melanggar serta mempunyai sifat memaksa dengan menjatuhkan sanksi hukuman bagi yang melanggarnya”.⁹⁾ Perlindungan hukum terdiri dari 2 (dua) suku kata yaitu “perlindungan” dan “hukum” artinya perlindungan hukum menurut undang-undang yang berlaku. Perlindungan hukum merupakan sarana untuk mewujudkan dan mempertahankan keadilan yang menjadi jiwa dan tujuan dari hukum.

Pasal 1 ayat (3) Undang-undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945, menyatakan bahwa “*Negara Indonesia adalah Negara hukum*”, artinya adalah penyelenggaraan Negara disegala bidang harus didasarkan pada aturan hukum yang adil dan pasti sehingga tidak didasarkan pada kepentingan ekonomi semata. Selanjutnya dalam Pasal 28D ayat (1) Undang-undang Dasar Negara

⁷ <http://www.wikipedia.com/perlindungan-hukum.html>, diakses 6 Desember 2016

⁸ R Soeroso, *Pengantar Ilmu Hukum*, Jakarta : Sinar Grafika, 2012, hlm 24

⁹ <http://www.prakoso.com/2011/02/pengertian-perlindungan-hukum.html>, diakses pada tanggal 6 Desember 2016

Republik Indonesia Tahun 1945 menyatakan bahwa “setiap orang berhak atas pengakuan, jaminan, perlindungan, dan kepastian hukum yang adil serta perlakuan yang sama dihadapan hukum”, artinya pengakuan hukum, jaminan hukum, perlindungan hukum, dan kepastian hukum yang diberikan kepada setiap warga Negara harus berdasarkan pada asas keadilan dan kesetaraan hukum.

Menurut Philipus M. Hadjon, perlindungan hukum bagi rakyat dikenal dengan dua bentuk, yaitu perlindungan yang bersifat preventif dan perlindungan yang bersifat represif. Perlindungan hukum yang bersifat represif kepada warga negara diberikan kesempatan untuk mengajukan keberatan atau pendapatnya sebelum suatu keputusan pemerintah mendapat bentuk yang definitif. Dengan demikian, perlindungan hukum yang bersifat preventif bertujuan untuk mencegah terjadinya sengketa, sedangkan sebaliknya perlindungan hukum yang bersifat represif bertujuan untuk menyelesaikan sengketa.¹⁰

Berdasarkan pengertian dan definisi hukum itu sendiri sangatlah luas. Terdapat banyak pendapat yang diutarakan oleh para ahli hukum terkait dengan pengertian hukum itu sendiri. Menurut E. Utrecht sebagaimana dikutip R. Soeroso, yaitu :

Untuk memberikan definisi tentang hukum yang lengkap memang sulit namun menurut Utrecht perlu adanya suatu pedoman untuk dipakai pedoman/pegangan tentang apakah hukum itu. Pedoman yang dimaksud Utrecht, untuk dipakai sebagai pegangan adalah : “*hukum adalah himpunan petunjuk-petunjuk hidup tata tertib suatu masyarakat dan seharusnya ditaati oleh anggota masyarakat yang bersangkutan*”.¹¹

Perlindungan hukum sebagaimana diuraikan oleh Barda Nawawi Arief :

Terpenuhinya hak-hak dan kewajiban seseorang, baik itu kepada individu maupun kelompok. Perlindungan hukum tersebut, menyangkut pula terhadap korban. Hal tersebut merupakan bagian dari perlindungan kepada masyarakat sebagai konsekuensi logis dari teori kontrak sosial (*social contract argument*) dan teori solidaritas sosial (*social solidarity argument*).¹²

¹⁰ Philipus M. Hadjon, *Perlindungan Hukum Bagi Rakyat Indonesia*. Surabaya: Bina Ilmu. 2002, hlm. 2.

¹¹ R. Soeroso, *Op. Cit.* hlm. 35.

¹² Barda Nawawi Arief, *Masalah Penegakan Hukum dan Kebijakan Penanggulangan Kejahatan*, Bandung, Citra Aditya Bakti, 2011, hlm. 54

Perlindungan mempunyai arti sebagai suatu perbuatan, dalam hal melindungi, misalnya memberikan perlindungan kepada orang-orang lemah. Definisi tentang hukum adalah himpunan peraturan-peraturan yang berisi perintah-perintah dan larangan-larangan yang mengatur tata tertib masyarakat dan karenanya masyarakat harus menaatinya. Dengan adanya hukum diharapkan tercipta suatu kondisi masyarakat yang aman dan tertib sebagai satu kesatuan dalam negara.

2.1.2 Unsur-Unsur Perlindungan Hukum

Perlindungan hukum menurut Kamus Umum Bahasa Indonesia adalah perbuatan (hal dan sebagainya) melindungi ; pertolongan (penjagaan dan sebagainya).¹³ Berdasarkan pengertian itu seseorang berhak mendapatkan perlindungan dan melindungi orang lain. Perlindungan hukum tercermin dari berjalannya hukum, proses hukum dan akibat dilaksanakannya atau ditegakkannya hukum tersebut. Jika dilihat dari pengertian dan pemahaman terhadap perlindungan hukum diatas maka dapat diketahui unsur-unsur perlindungan hukum yaitu :

1. Hukum tersebut merupakan sarana bagi siapa saja, artinya bahwa siapa saja yang haknya dilanggar dalam hidup bermasyarakat maka ia dapat mengajukan agar orang lain yang telah melakukan pelanggaran tersebut untuk ditindak oleh hukum itu,
2. Orang yang terbukti bersalah secara hukum tersebut dikenai sanksi yang telah ditentukan oleh hukum,
3. Asas kesamaan hukum (*rechtsgleichheit*) yaitu hukum dituntut sesuai dengan cita-cita keadilan dalam masyarakat,
4. Tujuan dari hukum itu adalah untuk menciptakan dan mempertahankan ketertiban dan keadilan dalam masyarakat,
5. Tidak adanya kesewenang-wenangan pihak yang mempunyai kekuasaan atau kesewenangan atas hukum tersebut.¹⁴

Berdasarkan unsur-unsur yang terdapat dalam makna perlindungan hukum sebagaimana tersebut di atas, maka dapat dilihat adanya suatu perlindungan hukum. Apabila unsur-unsur tersebut tidak tercermin maka dapat

¹³ W.J.S. Poerwadarminta. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka. 2009, hlm 600.

¹⁴ Sri Soemantri. *Bunga Rampai Hukum Tata Negara Indonesia*. Bandung : Alumni, 2002. hlm. 15.

dipertanyakan akan terwujudnya perlindungan hukum dan kepastian dari hukum itu, juga tujuan hukum itu sendiri. Kehadiran hukum dalam masyarakat di antaranya ialah untuk mengintegrasikan dan mengoordinasikan kepentingan-kepentingan yang bisa berbenturan satu sama lain, sehingga bisa ditekan sekecil-kecilnya benturan itu. Pengorganisasian kepentingan-kepentingan dilakukan dengan membatasi dan melindungi kepentingan-kepentingan tersebut.

2.1.3 Tujuan Perlindungan Hukum

Pada dasarnya setiap warga negara sama kedudukannya dalam hukum. Setiap warga negara berhak mendapatkan perlindungan hukum tanpa terkecuali. Perlindungan hukum harus sejalan dengan tujuan hukum secara umum, yaitu untuk menegakkan keadilan, sehingga ketertiban dan ketentraman masyarakat dapat diwujudkan. Hukum ditempatkan sebagai institusi sosial yang memiliki fungsi vital dalam kehidupan sosial.

Roscoe Pounds menyebutkan bahwa :

Hukum itu adalah keseimbangan kepentingan, bahwa : hukum itu adalah menata kepentingan-kepentingan yang ada dalam masyarakat. Kepentingan-kepentingan tersebut harus ditata sedemikian rupa agar tercapai keseimbangan yang proporsional. Perlindungan hukum pada akhirnya mewujudkan keseimbangan kepentingan dalam masyarakat.¹⁵

Dalam kehidupan bermasyarakat, terdapat aneka macam hubungan antara anggota masyarakat, yakni hubungan yang ditimbulkan oleh kepentingan-kepentingan anggota masyarakat itu. Keanekaragaman hubungan tersebut membuat para anggota masyarakat memerlukan aturan-aturan yang dapat menjamin keseimbangan agar dalam hubungan-hubungan itu tidak terjadi kekacauan dalam masyarakat.¹⁶ Hukum sebagai norma merupakan petunjuk untuk kehidupan. Manusia dalam masyarakat, hukum menunjukkan mana yang baik dan mana yang tidak. Hukum juga memberikan petunjuk apa yang harus diperbuat dan mana yang tidak boleh, sehingga segala sesuatu dapat berjalan

¹⁵ Roscoe Pounds dalam Bernard L. Tanya, *Teori Hukum ; Strategi Tertib Manusia Lintas Ruang dan Generasi*, Surabaya : CV.Kita, 2006, hlm.36

¹⁶ C.S.T. Kansil. *Pengantar Ilmu Hukum dan Tata Negara Indonesia*. Jakarta : Balai Pustaka, 2001, hlm. 40

tertib dan teratur. Kesemuanya ini dimungkinkan karena hukum mempunyai sifat dan watak mengatur tingkah laku manusia serta mempunyai ciri memerintah dan melarang. Begitu pula hukum dapat memaksa agar hukum itu ditaati anggota masyarakat.¹⁷ Peraturan-peraturan hukum yang bersifat mengatur dalam perhubungan anggota masyarakat untuk patuh mentaatinya, menyebabkan terdapatnya keseimbangan dalam tiap perhubungan dalam masyarakat.

Dalam hubungannya manusia yang satu dengan yang lain tak boleh bertentangan dengan ketentuan-ketentuan dalam peraturan hukum yang ada dan berlaku dalam masyarakat. Begitu pula peraturan-peraturan hukum yang ada harus sesuai dan tidak boleh bertentangan dengan asas-asas keadilan masyarakat agar peraturan-peraturan hukum itu dapat berlangsung terus dan diterima oleh seluruh anggota masyarakat.¹⁸ Menurut Subekti “hukum tidak hanya mencari keseimbangan antara berbagai kepentingan yang bertentangan satu sama lain, akan tetapi juga untuk mendapat keseimbangan antara tuntutan keadilan tersebut dengan “ketertiban” atau “kepastian hukum”. Dengan demikian, hukum itu bertujuan menjamin adanya kepastian hukum dalam masyarakat dan hukum itu harus pula bersendikan pada keadilan, yaitu asas-asas keadilan dari masyarakat itu.¹⁹ Dalam masyarakat terdapat beraneka warna hukum, kebiasaan, peraturan agama, tradisi, peraturan, perkumpulan yang kesemuanya itu dalam beberapa hal membatasi tindak tanduk manusia dan mengatasi hasrat hatinya yang sejati. Keinginan-keinginan dan cita-citanya sampai tingkat tertentu disesuaikan dengan jaring-jaring pengawasan yang kompleks ini.

2.2 Hukum Perlindungan Konsumen

2.2.1 Pengertian Hukum Perlindungan Konsumen

A.Z. Nasution berpendapat bahwa hukum perlindungan konsumen adalah bagian dari hukum konsumen yang memuat asas-asas atau kaidah-kaidah yang bersifat mengatur dan mengandung sifat yang melindungi kepentingan konsumen sedangkan hukum konsumen adalah hukum yang mengatur hubungan dan masalah antara berbagai pihak satu sama lain berkaitan dengan barang atau

¹⁷⁾ *Ibid.* hlm. 54

¹⁸ *Ibid.* hlm 40

¹⁹ *Ibid.* hlm 40

jasa konsumen di dalam pergaulan hidup. Namun, ada pula yang berpendapat bahwa hukum perlindungan konsumen merupakan bagian dari hukum konsumen.²⁰ Hal ini dapat dilihat bahwa hukum konsumen memiliki skala yang lebih luas karena hukum konsumen meliputi berbagai aspek hukum yang didalamnya terdapat kepentingan pihak konsumen dan salah satu bagian dari hukum konsumen ini adalah aspek perlindungannya, misalnya bagaimana cara mempertahankan hak-hak konsumen terhadap gangguan pihak lain.

Hukum perlindungan konsumen yang berlaku di Indonesia memiliki dasar hukum yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Dengan adanya dasar hukum yang pasti, perlindungan terhadap hak-hak konsumen bisa dilakukan dengan penuh optimisme. Pengaturan tentang hukum perlindungan konsumen telah diatur dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Berdasarkan ketentuan Pasal 1 angka 1 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen disebutkan bahwa perlindungan konsumen merupakan segala upaya untuk menjamin adanya kepastian hukum untuk memberikan perlindungan kepada konsumen.

2.2.2 Tujuan Hukum Perlindungan Konsumen

Perlindungan konsumen adalah upaya yang terorganisir yang di dalamnya terdapat unsur-unsur pemerintah, konsumen, dan pelaku usaha yang jujur dan bertanggung jawab untuk meningkatkan hak-hak konsumen.²¹ Pentingnya perlindungan hukum terhadap konsumen adalah untuk menyeimbangkan antara produsen dengan konsumen atas suatu barang dan atau jasa yang harus diserahkan produsen berdasarkan perjanjian baik dalam transaksi perdagangan atau transaksi yang lain. Kepastian hukum untuk memberi perlindungan kepada konsumen berupa perlindungan terhadap hak-hak konsumen, yang diperkuat melalui undang-undang khusus, memberi harapan

²⁰ AZ. Nasution, *Hukum Perlindungan Konsumen Suatu Pengantar*, Diadit Media, Jakarta, 2001, hlm. 13

²¹ Happy Susanto, *Hak-Hak Konsumen Jika Dirugikan Oleh Pelaku Usaha*, Visimedia, Jakarta, 2008, hlm. 4

agar pelaku usaha tidak bertindak sewenang-wenang yang selalu merugikan hak-hak konsumen.

Pada dasarnya hak dan kewajiban antara pelaku usaha dan konsumen dalam hukum perlindungan konsumen adalah sejajar dan seimbang. Tujuan perlindungan konsumen disebutkan dalam ketentuan Pasal 3 Undang Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, adalah :

- a) Meningkatkan kesadaran, kemampuan, dan kemandirian konsumen untuk melindungi dirinya sendiri
- b) Mengangkat harkat dan martabat konsumen dengan cara menghindarkan dari akses pemakaian barang dan jasa.
- c) Meningkatkan pemberdayaan konsumen dalam memilih, menentukan, menuntut hak-haknya sebagai konsumen.
- d) Menciptakan sistem perlindungan konsumen yang mengandung kepastian hukum dan keterbukaan informasi serta akses untuk mendapatkan informasi.
- e) Menumbuhkan kesadaran pelaku usaha mengenai pentingnya perlindungan konsumen sehingga tumbuh sikap yang jujur dan bertanggung jawab dalam berusaha.
- f) Meningkatkan kualitas barang dan atau jasa yang menjamin kelangsungan usaha produksi dan atau jasa, kesehatan, keamanan, dan keselamatan konsumen.

Perlindungan konsumen merupakan salah satu masalah yang cukup mendasar (*substansial*) dalam kontelasi pembangunan nasional disebuah Negara termasuk Indonesia. Hal tersebut memerlukan satu pengaturan yang sarat dengan perhatian dari berbagai stratifikasi social (lapisan masyarakat), sebagaimana upaya perlindungan konsumen di Indonesia pada dewasa ini, antara lain hendak meletakkan prinsip konsumen sebagai pemakai, pengguna atau pemanfaat barang / atau jasa yang perlu diberikan perlindungan hukum.²² Pada dasarnya setiap warga negara sama kedudukannya dalam hukum. Setiap warga negara berhak mendapatkan perlindungan hukum tanpa terkecuali. Perlindungan hukum harus sejalan dengan tujuan hukum secara umum, yaitu untuk menegakkan keadilan, sehingga ketertiban dan ketentraman masyarakat dapat diwujudkan. Dengan demikian, hukum itu bertujuan menjamin adanya kepastian hukum dalam masyarakat dan hukum itu harus pula bersendikan pada keadilan, yaitu

²² A. Sembiring, *Perlindungan terhadap konsumen*, Visimedia, Jakarta, 2010, hlm.90

asas-asas keadilan dari masyarakat.²³ Berdasarkan hal tersebut di atas, perlindungan konsumen merupakan hal yang perlu diwujudkan dalam memberikan keseimbangan kepentingan antara pelaku usaha dan konsumen dalam hubungan hukumnya.

2.3 Konsumen

2.3.1 Pengertian Konsumen

Keberadaan perlindungan konsumen sangat penting ditegaskan karena posisi konsumen yang sangat lemah dalam perlindungan hukumnya. Dalam ketentuan Pasal 1 angka 2 Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen disebutkan bahwa : Konsumen adalah setiap orang pemakai barang dan atau jasa yang tersedia dalam masyarakat, baik bagi kepentingan diri sendiri, keluarga, orang lain maupun makhluk hidup lain dan tidak untuk diperdagangkan. Konsumen sendiri dalam pengertian hukum perlindungan konsumen menurut Ika Meutiah, yaitu :

Konsumen umum (pemakai, pengguna, pemanfaat barang dan/atau jasa untuk kebutuhan tertentu), konsumen antara (pemakai, pengguna, pemanfaat barang dan/atau jasa untuk memperdagangkannya, dengan tujuan komersial), dan konsumen akhir (pemakai, pengguna, pemanfaat barang dan/atau jasa untuk memenuhi kebutuhan diri sendiri atau rumah tangganya dengan tujuan tidak untuk memperdagangkan kembali). Konsumen dalam terminologi konsumen akhir inilah yang dilindungi dalam undang-undang perlindungan konsumen. Sedangkan konsumen antara adalah dipersamakan dengan pelaku usaha.²⁴

Menurut Suud Wahyudi, bahwa :

Konsumen sebagai peng-Indonesia-an istilah asing (Inggris) yaitu *consumer*, secara harfiah dalam kamus-kamus diartikan sebagai : "seseorang atau sesuatu perusahaan yang membeli barang tertentu atau menggunakan jasa tertentu" ; atau "sesuatu atau seseorang yang menggunakan suatu persediaan atau sejumlah barang". ada juga yang mengartikan " setiap orang yang menggunakan barang atau jasa."²⁵

²³ *Ibid.* hlm 40

²⁴ Ika Meutiah, *Perkembangan Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*, Rajawali Grafindo Persada, Jakarta, 2006, hlm.12

²⁵ Suud Wahyudi dalam artikel : http://newyorkermen.multiply.com/artikr1_perlindungan_hukum_konsumen/item/30, posted Desember 2016

Tujuan perlindungan hukum terhadap konsumen sebagaimana disebutkan dalam ketentuan Pasal 3 Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, yaitu :

- a) Meningkatkan kesadaran, kemampuan, dan kemandirian konsumen untuk melindungi dirinya sendiri
- b) Mengangkat harkat dan martabat konsumen dengan cara menghindarkan dari akses pemakaian barang dan jasa.
- c) Meningkatkan pemberdayaan konsumen dalam memilih, menentukan, menuntut hak-haknya sebagai konsumen.
- d) Menciptakan sistem perlindungan konsumen yang mengandung kepastian hukum dan keterbukaan informasi serta akses untuk mendapatkan informasi.
- e) Menumbuhkan kesadaran pelaku usaha mengenai pentingnya perlindungan konsumen sehingga tumbuh sikap yang jujur dan bertanggung jawab dalam berusaha.
- f) Meningkatkan kualitas barang dan atau jasa yang menjamin kelangsungan usaha produksi dan atau jasa, kesehatan, keamanan, dan keselamatan konsumen.

Dalam Undang-undang Perlindungan Konsumen disebutkan bahwa perlindungan konsumen merupakan segala upaya untuk menjamin adanya kepastian hukum untuk memberikan perlindungan kepada konsumen. Perlindungan hukum terhadap konsumen merupakan upaya yang terorganisir yang di dalamnya terdapat unsur-unsur pemerintah, konsumen, dan pelaku usaha yang jujur dan bertanggung jawab untuk meningkatkan hak-hak konsumen. Pada dasarnya hak dan kewajiban antara pelaku usaha dan konsumen dalam hukum perlindungan konsumen adalah sejajar dan seimbang.

Hal ini mengingat bahwa hukum pada dasarnya berfungsi untuk memberikan perlindungan terhadap kepentingan manusia, sehingga hukum harus dijunjung tinggi dalam rangka menciptakan tatanan masyarakat yang tertib dan damai. Sedangkan perlindungan hukum dapat diartikan sebagai terpenuhinya hak-hak dan kewajiban seseorang baik itu individu maupun kelompok. Perlindungan hukum harus sejalan dengan tujuan hukum secara umum, yaitu untuk menegakkan keadilan, sehingga ketertiban dan ketentraman masyarakat

dapat diwujudkan. Perlindungan hukum tersebut harus diwujudkan dengan baik sebagai komitmen suatu negara hukum.

2.3.2 Hak dan Kewajiban Konsumen

Manusia dalam hidupnya sebagai makhluk sosial senantiasa dihadapkan pada hak dan kewajiban, karena ia selalu berinteraksi dengan orang lain dan ia juga wajib pula menghormati hak dan kewajiban manusia yang lainnya. Demikian halnya dalam hubungan antara produsen atau pelaku usaha dengan konsumen dalam suatu perlindungan hukum terhadap konsumen. Dunia usaha yang penuh dengan persaingan telah mendorong para pelaku usaha untuk terus meningkatkan usahanya baik dalam hal peningkatan pendapatan perusahaan maupun dalam hal peningkatan pelayanan terhadap konsumennya. Peningkatan pelayanan kepada konsumen bertujuan agar barang yang diproduksi perusahaan dapat diminati oleh konsumen.

Pada tanggal 20 April 1999 Pemerintah Republik Indonesia telah mengeluarkan dan mengundangkan Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Undang-undang tentang Perlindungan Konsumen ini diharapkan dapat mendidik masyarakat Indonesia untuk lebih menyadari akan segala hak-hak dan kewajiban-kewajiban yang dimiliki terhadap pelaku usaha. Kehadiran Undang Undang Perlindungan Konsumen tersebut diharapkan dapat meningkatkan harkat dan martabat konsumen dengan senantiasa meningkatkan kesadaran, pengetahuan, kepedulian, kemampuan, dan kemandirian konsumen untuk melindungi dirinya, serta menumbuhkembangkan sikap pelaku usaha yang bertanggung jawab. Sebagaimana disebutkan oleh Celina Tri Siwi Kristiyanti bahwa :

Hukum perlindungan konsumen saat ini cukup mendapatkan perhatian karena menyangkut aturan-aturan guna mensejahterakan masyarakat, bukan saja masyarakat selaku konsumen, namun pelaku usaha juga mempunyai hak yang sama untuk mendapatkan perlindungan, masing-masing mempunyai hak dan kewajiban. Pemerintah berperan mengatur, mengawasi, dan mengontrol sehingga tercipta sistem yang kondusif saling berkaitan satu

dengan yang lain dengan demikian tujuan mensejahterakan masyarakat secara luas dapat tercapai.²⁶

Membicarakan hak dan kewajiban, maka akan kembali pada hakikat undang-undang dalam hal ini ketentuan Hukum Perdata rumusnya menyangkut hukum perjanjian. Pengertian perjanjian menurut Subekti : Suatu perjanjian adalah suatu peristiwa dimana seorang berjanji kepada seorang lain atau dimana dua orang itu saling berjanji untuk melaksanakan suatu hal. Adapun istilah perjanjian di dalam ketentuan KUH Perdata digunakan istilah persetujuan yaitu dalam Pasal 1313 yang menyatakan : “Suatu persetujuan adalah suatu perbuatan dengan mana satu orang atau lebih mengikatkan dirinya terhadap satu orang lain atau lebih.”

Lebih jauh dijelaskan, agar supaya perjanjian itu mempunyai akibat hukum, maka didalamnya harus memenuhi syarat sahnya perjanjian sebagaimana diatur dalam Pasal 1320 KUH Perdata, yang berisi ketentuan sebagai berikut : (1) Sepakat mereka yang mengikatkan dirinya ; (2) Kecakapan untuk membuat suatu perikatan ; (3) Suatu hal tertentu dan (4) Suatu sebab yang halal. Dua syarat yang pertama dinamakan syarat subjektif, karena mengenai orang-orangnya atau subjek yang mengadakan perjanjian, jika dari kedua syarat tersebut tidak terpenuhi, maka akibat hukum yang timbul adalah dapat dibatalkannya perjanjian itu. Sedangkan dua syarat yang terakhir adalah syarat objektif karena mengenai perjanjian atau objek dari perbuatan hukum yang dilakukan, jika dari kedua syarat yang terakhir ini tidak terpenuhi, maka berakibat batal demi hukum.

Isi dari perjanjian ini adalah lahirnya perikatan diantara kedua pihak yang mengadakan perjanjian. Hakekat perikatan adalah suatu hubungan hukum antara dua pihak, dan kemudian menerbitkan suatu hak dan kewajiban yang mengikat para pihak tersebut, hak untuk menuntut sesuatu dan di lain pihak adalah kewajiban untuk memenuhi tuntutan tersebut. Perikatan seperti yang dimaksudkan tersebut di atas paling banyak dilahirkan dari suatu peristiwa dimana para pihak saling menjanjikan sesuatu. Mengenai sumber-sumber

²⁶ Celina Tri Siwi K., *Hukum Perlindungan Konsumen*, Jakarta, Sinar Grafika, 2009, hlm.1

perikatan oleh undang-undang diterangkan bahwa perikatan dapat lahir dari suatu persetujuan (perjanjian) atau dari undang-undang. Perikatan yang lahir dari undang-undang dapat dibagi lagi atas perikatan-perikatan yang lahir dari undang-undang saja dan yang lahir dari undang-undang karena perbuatan orang. Mengenai hal yang terakhir tersebut, dapat dibagi lagi atas perikatan-perikatan yang lahir dari suatu perbuatan yang diperbolehkan dan yang lahir dari suatu perbuatan melawan hukum.

Suatu perjanjian harus dianggap lahir pada waktu tercapainya suatu kesepakatan antara kedua belah pihak. Orang yang hendak membuat perjanjian harus menyatakan kehendaknya dan kesediaannya untuk mengikatkan dirinya. Pasal 1338 ayat (1) KUH Perdata menetapkan bahwa segala perjanjian yang dibuat secara sah, berlaku sebagai undang-undang untuk mereka yang membuatnya. Hubungan hukum antara pelaku usaha dan konsumen sangat sering terjadi hanya sebatas kesepakatan lisan mengenai harga dan barang dan atau jasa, tanpa diikuti atau ditindaklanjuti dengan suatu bentuk perjanjian tertulis yang ditandatangani oleh para pihak yang bersangkutan. Untuk memberikan jaminan kepastian hukum dan kejelasan akan hak-hak dan kewajiban para pihak, Undang-undang perlindungan Konsumen telah memberikan peraturan mengenai hak-hak dan kewajiban-kewajiban konsumen dan pelaku usaha.

Sebagaimana disebutkan oleh Alfi Fahmi bahwa hak dasar konsumen ada 4 (empat), yaitu :

- a) Hak untuk mendapatkan keamanan (*the right safety*)
- b) Hak untuk mendapatkan informasi (*the right to be informed*)
- c) Hak untuk memilih (*the right to choose*)
- d) Hak untuk didengar (*the right to be heard*).²⁷⁾

Empat hak dasar tersebut diakui secara internasional. Dalam perkembangannya, organisasi-organisasi konsumen yang tergabung dalam *The International Organization of Consumer Union* (IOCU) menambahkan lagi beberapa hak seperti mendapatkan pendidikan konsumen, hak mendapatkan

²⁷ Alfi Fahmi dalam artikel : http://www.lawskripsi.com/index.php?option=com_content&view=article&id=153&Itemid=153, posted 9 Desember 2016

ganti kerugian, dan hak mendapatkan lingkungan hidup yang baik dan sehat. Tujuan perlindungan hukum kepada konsumen pada hakikatnya adalah memberikan perlindungan atas hak-hak konsumen terhadap barang dan atau jasa. Hak konsumen menurut Pasal 4 Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen adalah :

- a) Hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan atau jasa
- b) Hak untuk memilih barang dan atau jasa serta mendapatkan barang dan atau jasa tersebut sesuai dengan nilai tukar dan kondisi serta jaminan yang dijanjikan.
- c) Hak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan atau jasa.
- d) Hak untuk didengar pendapat dan keluhannya atas barang dan atau jasa yang digunakan.
- e) Hak untuk mendapatkan advokasi, perlindungan, dan upaya penyelesaian sengketa perlindungan konsumen secara patut
- f) Hak untuk mendapatkan pembinaan dan pendidikan konsumen
- g) Hak untuk diperlakukan dan dilayani secara benar dan jujur serta tidak diskriminatif.
- h) Hak untuk mendapatkan informasi, ganti rugi, dan atau penggantian apabila barang dan atau jasa yang diterima tidak sesuai dengan perjanjian atau tidak sebagaimana mestinya.

Kewajiban konsumen dijelaskan dalam ketentuan Pasal 5 Undang- undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, yang menyatakan bahwa :

- a) Membaca atau mengikuti petunjuk informasi dan prosedur pemakaian atau pemanfaatan barang dan atau jasa, demi keamanan dan keselamatan ;
- b) Beritikad baik dalam melakukan transaksi pembelian barang dan atau jasa
- c) Membayar sesuai dengan nilai tukar yang telah disepakati ;
- d) Mengikuti upaya penyelesaian hukum sengketa perlindungan konsumen.

Dengan demikian apabila disimak dengan baik, jelas bahwa kewajiban-kewajiban tersebut merupakan manifestasi hak konsumen dalam sisi lain yang “ditargetkan” untuk menciptakan “budaya” tanggung jawab pada diri pelaku

usaha. Hak dan kewajiban konsumen merupakan dasar patokan untuk saling melengkapi dan mengembangkan suatu produk atau jasa yang saling terkait diantara kedua belah pihak. Konsumen harus melakukan kewajiban-kewajibannya sebagai konsumen hal tersebut dilakukan agar tidak terjadi hal-hal yang dapat merugikan kedua belah pihak. Pada dasarnya hak dan kewajiban antara pelaku usaha dan konsumen dalam hukum perlindungan konsumen adalah sejajar dan seimbang.

2.4 Pelaku Usaha

2.4.1 Pengertian Pelaku Usaha

Salah satu pihak pada transaksi ekonomi adalah para produsen atau pelaku usaha. Dengan semakin kritisnya masyarakat, terlihat kecenderungan mereka untuk menyelaraskan produk dengan keinginan konsumen. Mereka meninggalkan paradigma *product out*, yaitu memproduksi barang dan jasa sebanyak-banyaknya tanpa diimbangi *quality control* yang memadai. Ketentuan Pasal 1 angka 3 Undang Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen menyebutkan bahwa :

Pelaku usaha adalah setiap perseorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum negara Republik Indonesia, baik sendiri maupun bersama-sama melalui perjanjian menyelenggarakan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi.

Terkait dengan keberadaan pelaku usaha dalam perlindungan konsumen Indah Sukmaningsih menyatakan bahwa :

Kini paradigmanya *market in*, yaitu menguji aspek keamanan dan perlindungan konsumen sebelum suatu produk dilepas ke pasar. Karena prosesnya lebih panjang dan biaya mungkin juga lebih besar, mau tidak mau konsumen akan membayar lebih mahal. Komunitas pelaku usaha juga berubah dari paradigma *let be consumer beware* yaitu konsumenlah yang harus hati-hati sebelum mengonsumsi barang dan jasa, ke paradigma *let producer beware*,

yaitu produsenlah yang harus berhati-hati sebelum melepas produk ke pasar.²⁸

Proses transaksi produsen-konsumen jika dahulu dilakukan tanpa adanya Undang-undang Perlindungan Konsumen, maka kini hak-hak konsumen secara mengikat menjadi norma-norma hukum. Masyarakat konsumen mempunyai dasar hukum (*legal base*) untuk menuntut hak-haknya. Ini membuat produsen lebih berhati-hati. Saat ini berbagai kebijakan publik, walaupun prosesnya melalui persetujuan DPR hasilnya bila dikaji mendalam banyak merugikan kepentingan masyarakat konsumen kelas menengah bawah. Adanya intensitas cukup tinggi di bidang kebijakan publik pada arus domestik maupun global mengharuskan perlindungan terhadap konsumen tidak hanya memasuki masalah mikro, tetapi juga makro.

Faktor utama penyebab lemahnya kondisi dan kedudukan konsumen di Indonesia adalah tingkat pengetahuan hukum dan kesadaran konsumen akan hak dan kewajibannya. Kelemahan ini terjadi karena pendidikan untuk meningkatkan kesadaran konsumen masih dirasa sangat kurang menyentuh masyarakat konsumen secara luas. Kepastian hukum yang dijamin dalam perlindungan konsumen ini adalah segala proses pemenuhan kebutuhan konsumen yaitu sejak benih hidup dalam rahim ibu sampai dengan pemakaman, dan segala kebutuhan diantara kedua masa itu. Dalam hal ini pemberdayaan konsumen untuk memiliki kesadaran, kemampuan, dan kemandirian melindungi diri sendiri dari berbagai akses negatif pemakaian, penggunaan, dan pemanfaatan barang dan/atau jasa kebutuhannya. Pemberdayaan konsumen juga ditujukan agar konsumen memiliki daya tawar yang seimbang dengan pelaku usaha.

2.4.2 Hak dan Kewajiban Pelaku Usaha

Selain konsumen, yang terkait dengan konsumen adalah pelaku usaha. Menurut Pasal 1 ayat (3) Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen disebutkan bahwa pelaku usaha adalah setiap orang

²⁸ Indah Sukmaningsih dalam Yudi Pangestu, *Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*, Bandung, Citra Aditya Bakti, 2012, hlm.36

perseorangan atau badan hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum Negara Republik Indonesia, baik sendiri maupun bersama-sama melalui perjanjian menyelenggarakan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi.

Pelaku usaha dalam melakukan kegiatan usahanya akan menghasilkan suatu produk yang berguna bagi konsumen, yaitu berupa barang dan/atau jasa.

Berdasarkan Pasal 1 angka (4) Undang-undang Perlindungan Konsumen :

Barang adalah setiap benda baik berwujud maupun tidak berwujud, bergerak maupun tidak bergerak, dapat dihabiskan maupun tidak dapat dihabiskan, yang dapat dipergunakan, atau dipakai, dipergunakan, atau dimanfaatkan oleh konsumen.

Dalam Pasal 1 angka (5) Undang-undang Perlindungan Konsumen menyebutkan bahwa : Jasa merupakan setiap layanan yang berbentuk pekerjaan atau prestasi yang disediakan bagi masyarakat untuk dimanfaatkan oleh konsumen. Menurut A.Z. Nasution apa yang diistilahkan barang dan/atau jasa adalah *produk konsumen*, yaitu barang dan/atau jasa yang umumnya digunakan konsumen untuk memenuhi kebutuhan hidup dan tidak untuk diperdagangkan. Untuk menciptakan kenyamanan berusaha bagi para pelaku usaha dan sebagai keseimbangan berusaha atas hak-hak yang diberikan konsumen, kepada para pelaku usaha diberikan hak untuk :

- a) Menerima pembayaran yang sesuai dengan kesepakatan mengenai kondisi dan nilai tukar barang dan atau jasa yang diperdagangkan.
- b) Mendapatkan perlindungan hukum dari tindakan konsumen yang beritikad tidak baik
- c) Melakukan pembelaan diri sepatutnya dalam penyelesaian hukum sengketa konsumen
- d) Rehabilitasi nama baik apabila tidak terbukti secara hukum bahwa kerugian konsumen tidak diakibatkan oleh barang dan atau jasa yang diperdagangkan.
- e) Hak-hak yang diatur dalam ketentuan perundang-undangan lainnya.²⁹

²⁹ A.Z. Nasution, *Perkembangan Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*, Rajawali Grafindo Persada, Jakarta, 2014, hlm.18

Konsekuensi dari hak konsumen yang telah disebutkan tersebut di atas, maka kepada pelaku usaha dibebankan pula kewajiban-kewajiban, antara lain sebagai berikut :

- a) Beritikad baik
- b) Menjamin mutu dalam melakukan kegiatan usahanya
- c) Memberikan informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan atau jasa serta memberikan penjelasan penggunaan, perbaikan, dan pemeliharaan.
- d) Memperlakukan atau melayani konsumen secara benar dan jujur serta tidak diskriminatif barang dan atau jasa yang diproduksi dan atau diperdagangkan berdasarkan ketentuan standar mutu barang dan atau jasa yang berlaku
- e) Memberikan kesempatan kepada konsumen untuk menguji dan atau mencoba barang dan atau jasa tertentu, serta memberikan jaminan dan atau garansi atas barang yang dibuat dan atau diperdagangkan.
- f) Memberikan kompensasi, ganti rugi dan atau penggantian atas kerugian akibat penggunaan, pemakaian, dan pemanfaatan barang dan atau jasa yang diperdagangkan.
- g) Memberikan kompensasi, ganti rugi, dan atau penggantian apabila barang dan atau jasa yang diterima atau dimanfaatkan tidak sesuai dengan perjanjian.³⁰

Berdasarkan uraian di atas, jelas bahwa kewajiban-kewajiban tersebut merupakan manifestasi hak konsumen dalam sisi lain yang “ditargetkan” untuk menciptakan “budaya” tanggung jawab pada diri pelaku usaha. Istilah perlindungan konsumen berkaitan dengan perlindungan hukum. Oleh karena itu, perlindungan konsumen mengandung aspek hukum. Adapun yang mengandung perlindungan bukan sekedar aspek fisik, melainkan hak yang bersifat abstrak. Dengan kata lain, perlindungan konsumen sesungguhnya identik dengan perlindungan yang diberikan hukum tentang hak-hak konsumen. Disamping dibebani beberapa kewajiban, pelaku usaha dalam melakukan usahanya dibatasi dengan berbagai larangan. Perbuatan yang dilarang bagi para pelaku usaha diatur dalam Bab IV Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen yang terdiri dari 10 Pasal, dimulai dari Pasal 8 sampai dengan Pasal 17. Ketentuan tersebut merupakan satu-satunya ketentuan yang bersifat *general*

³⁰ *Ibid*, hlm.19-20

bagi kegiatan usaha dari para pelaku usaha pabrikan dan distributor di Indonesia. Oleh karena itu, perlu ada perlindungan hukum konsumen yang baik dan memadai. Secara garis besar larangan yang dikenakan dalam Pasal 8 Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tersebut dapat dibagi dalam dua larangan pokok yaitu : Pertama, Larangan mengenai produk itu sendiri, yang tidak memenuhi syarat atau standar yang layak untuk dipergunakan atau dipakai atau dimanfaatkan oleh konsumen dan Kedua, Larangan mengenai ketersediaan informasi yang tidak benar dan tidak akurat yang menyesatkan konsumen.

2.5 Bahan Pengawet Makanan

2.5.1 Pengertian Bahan Pengawet Makanan

Pengawetan makanan adalah cara yang digunakan untuk membuat makanan memiliki daya simpan yang lama dan mempertahankan sifat-sifat fisik dan kimia makanan. Dalam mengawetkan makanan harus diperhatikan jenis bahan makanan yang diawetkan, keadaan bahan makanan, cara pengawetan, dan daya tarik produk pengawetan makanan. Teknologi pengawetan makanan yang dikembangkan dalam skala industri masa kini berbasis pada cara-cara tradisional yang dikembangkan untuk memperpanjang masa konsumsi bahan makanan.³¹

Sejak manusia dapat berbudidaya tanaman dan hewan, hasil produksi panen menjadi berlimpah. Namun bahan-bahan tersebut ada yang cepat busuk, makanan yang disimpan dapat menjadi rusak, misalnya karena oksidasi atau benturan Contohnya lemak menjadi tengik karena mengalami reaksi oksidasi radikal bebas. Untuk menangani hal tersebut, manusia melakukan pengawetan pangan, sehingga bahan makanan dapat dikonsumsi kapan saja dan dimana saja, namun dengan batas kadaluarsa, dan kandungan kimia dan bahan makanan dapat dipertahankan. Selain itu, pengawetan makanan juga dapat membuat bahan-bahan yang tidak dikehendaki seperti racun alami dan sebagainya dinetralkan atau disingkirkan dari bahan makanan. Prinsip pengawetan pangan ada 3 (tiga) hal, yaitu :³²

³¹ Aryulina Diah. Biologi SMA untuk kelas XII. Jakarta: Esis, 2004, hlm.36

³² <https://id.wikipedia.org/wiki/Pengawetanmakanan>, diakses tanggal 6 Desember 2016

- 1) Mencegah atau memperlambat laju proses dekomposisi (autolisis) bahan pangan
- 2) Mencegah kerusakan yang disebabkan oleh faktor lingkungan termasuk serangan hama
- 3) Mencegah atau memperlambat kerusakan mikrobial.

Bahan kimia yang digunakan sebagai pengawet juga diharapkan dapat mengganggu kondisi optimal pertumbuhan mikroba. Ditinjau secara kimiawi, pertumbuhan mikroba yang paling rawan adalah keseimbangan elektrolit pada sistem metabolismenya. Karena itu bahan kimia yang digunakan untuk antimikroba yang efektif biasanya digunakan asam-asam organik. Cara yang dapat ditempuh untuk mencegah atau memperlambat kerusakan mikrobial adalah :³³

- 1) Mencegah masuknya mikroorganisme (bekerja dengan aseptis).
- 2) Mengeluarkan mikroorganisme, misalnya dengan proses filtrasi.
- 3) Membunuh mikroorganisme, misalnya dengan sterilisasi atau radiasi.
- 4) Menghambat pertumbuhan dan aktivitas mikroorganisme, misalnya dengan penggunaan suhu rendah, pengeringan, penggunaan kondisi anaerobik atau penggunaan pengawet kimia.

2.5.2 Jenis-Jenis Bahan Pengawet Makanan

Di negara-negara tropis seperti di Indonesia suhu dan kelembaban udara umumnya tinggi. Keadaan ini membuat makanan cepat rusak karena mikroorganisme berkembang pesat dan merusak makanan. Untuk mencegah atau menghambat kerusakan ini perlu ditambahkan bahan yang dapat mencegah atau menghambat segala macam perubahan pada bahan makanan yang disebabkan aktivitas mikroorganisme. Bahan ini dikenal sebagai bahan pengawet makanan sebagai bahan tambahan makanan yang dipergunakan untuk dikonsumsi dalam jangka waktu tertentu atau tidak langsung makan.

Berikut ini merupakan pembahasan tentang salah satu zat aditif pada makanan yaitu zat (bahan) pengawet, yang meliputi bahan pengawet makanan alami, bahan pengawet makanan buatan, cara pengawetan makanan, cara

³³ *Ibid*

mengawetkan makanan, zat pengawet makanan dan minuman, dan pengawetan makanan secara alami. Bahan pengawet menurut asalnya dapat dibedakan menjadi 2 (dua), yaitu bahan pengawet yang bersifat alami dan bahan pengawet yang bersifat buatan.

1. Bahan Pengawet Makanan Alami

Bagaimana cara nelayan untuk menjaga agar sisa ikan yang tidak terjual dalam keadaan segar tidak cepat membusuk dan tetap laku di pasaran ? Mereka menggunakan garam sebagai bahan pengawet untuk membuat ikan asin. Meskipun rasanya sudah berbeda dengan ikan segar, ikan asin masih tetap berprotein tinggi. Berikut ini adalah contoh-contoh bahan pengawet alami :

a) Gula tebu

Gula tebu memberi rasa manis dan bersifat mengawetkan. Buah-buahan yang disimpan dalam larutan gula pekat akan menjadi awet karena mikroorganisme sukar hidup di dalamnya.

b) Gula merah

Selain sebagai pemanis gula merah juga bersifat mengawetkan seperti halnya gula tebu.

c) Garam

Garam merupakan pengawet alami yang banyak dihasilkan dari penguapan air laut. Ikan asin dapat bertahan hingga berbulanbulan karena pengaruh garam.

d) Kunyit

Kunyit selain sebagai pewarna, juga berfungsi sebagai pengawet. Dengan penggunaan kunyit, tahu atau nasi kuning menjadi tidak cepat basi.

e) Kulit kayu manis

Kulit kayu manis merupakan kulit kayu yang berfungsi sebagai pengawet karena banyak mengandung asam benzoat. Selain itu, kayu manis juga berfungsi sebagai pemanis dan pemberi aroma.

f) Cengkih

Cengkih merupakan pengawet alami yang dihasilkan dari bunga tanaman cengkih. Selain sebagai pengawet, cengkih juga berfungsi sebagai penambah aroma.

2. Bahan Pengawet Makanan Buatan (*Sintetis*) Pengawet buatan ini ada berbagai macam, antara lain :

a) Asam asetat

Asam asetat dikenal di kalangan masyarakat sebagai asam cuka. Bahan ini menghasilkan rasa masam dan jika jumlahnya terlalu banyak akan mengganggu selera karena bahan ini sama dengan sebagian isi dari air keringat kita. Asam asetat sering dipakai sebagai pelengkap ketika makan acar, mi ayam, bakso, atau soto. Asam asetat mempunyai sifat antimikroba. Makanan yang memakai pengawet asam cuka antara lain acar, saos tomat, dan saus cabai.

b) Benzoat

Benzoat banyak ditemukan dalam bentuk asam benzoat maupun natrium benzoat (garamnya). Berbagai jenis *soft drink* (minuman ringan), sari buah, *nata de coco*, kecap, saus, selai, dan agar-agar diawetkan dengan menggunakan bahan jenis ini.

2.6 Standar Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan

2.6.1 Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan

Pangan merupakan kebutuhan manusia yang sangat mendasar karena berpengaruh terhadap eksistensi dan ketahanan hidupnya, baik dipandang dari segi kuantitas dan kualitasnya. Mengingat kadar kepentingan yang demikian tinggi, pada dasarnya pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang sepenuhnya menjadi hak asasi setiap rakyat Indonesia. Tersedianya pangan yang cukup, aman, bermutu dan bergizi merupakan prasyarat utama yang harus terpenuhi dalam upaya mewujudkan insan yang berharkat dan bermartabat serta sumber daya manusia yang berkualitas.

Sumber daya manusia merupakan unsur terpenting dan sekaligus tujuan utama pembangunan nasional karena sumber daya manusia yang berkualitas merupakan faktor penentu keberhasilan pembangunan yang pada akhirnya

mampu meningkatkan kesejahteraan dan taraf hidup masyarakat serta dapat mengurangi atau menghapuskan kemiskinan. Kualitas sumber daya manusia dimaksud antara lain sangat ditentukan oleh kualitas pangan yang dikonsumsinya, sehingga segala daya dan upaya perlu dikerahkan secara optimal agar pangan yang aman, bermutu dan bergizi tersedia secara memadai serta terjangkau oleh daya beli masyarakat. Agar pangan yang aman tersedia secara memadai, perlu diupayakan terwujudnya suatu sistem pangan yang mampu memberikan perlindungan kepada masyarakat yang mengkonsumsi pangan sehingga pangan yang diedarkan dan/atau diperdagangkan tidak merugikan serta aman bagi kesehatan jiwa manusia. Dengan perkataan lain, pangan tersebut harus memenuhi persyaratan keamanan pangan.

Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan serta makin maju dan terbukanya dunia perdagangan baik domestik maupun antar negara akan membawa dampak pada semakin beragamnya jenis pangan yang beredar dalam masyarakat baik yang diproduksi di dalam negeri maupun yang berasal dari impor. Pangan yang dikonsumsi masyarakat pada dasarnya melalui suatu mata rantai proses yang meliputi produksi, penyimpanan, pengangkutan, peredaran hingga tiba di tangan konsumen. Agar keseluruhan mata rantai tersebut memenuhi persyaratan keamanan, mutu dan gizi pangan, maka perlu diwujudkan suatu sistem pengaturan, pembinaan dan pengawasan yang efektif di bidang keamanan, mutu dan gizi pangan dalam bentuk Peraturan Pemerintah tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan yang merupakan peraturan pelaksanaan dari Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan dalam Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Berdasarkan ketentuan tersebut diatur tentang keamanan pangan, mutu pangan dan gizi pangan, yaitu :

Dalam ketentuan Pasal 1 angka 7 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 disebutkan bahwa : Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Dalam ketentuan Pasal 1 angka 21 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 disebutkan bahwa : Mutu pangan adalah nilai yang

ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, makanan dan minuman. Dalam Pasal 1 angka 23 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 disebutkan bahwa : Gizi pangan adalah zat atau senyawa yang terdapat dalam pangan yang terdiri atas karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral serta turunannya yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia.

2.6.2 Standarisasi Makanan dan Minuman

Dalam ketentuan Pasal 1 angka 22 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan disebutkan bahwa Standar adalah spesifikasi atau persyaratan teknis yang dibakukan, termasuk tata cara dan metode yang disusun berdasarkan konsensus semua pihak yang terkait dengan memperhatikan syarat-syarat keselamatan, keamanan, kesehatan, lingkungan hidup, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta pengalaman perkembangan masa kini dan masa yang akan datang untuk memperoleh manfaat yang sebesar-besarnya.

Sebagaimana pepatah menyebutkan bahwa : “kesehatan seseorang ditentukan oleh apa yang ia makan dan minum” demikian kata pakar kesehatan.³⁴ Pernyataan tersebut sulit dibantah. Memang apa yang kita makan dan minum menentukan kualitas kesehatan kita. Jika makanan dan minuman kita tidak memenuhi standar dan/atau persyaratan kesehatan tidak diragukan lagi kualitas kesehatan kita buruk. Sebaliknya jika kita selalu mengkonsumsi makanan dan minuman yang memenuhi standar kesehatan, dapat dipastikan kualitas kesehatan kita terjamin. Kualitas kesehatan yang buruk berpengaruh kepada kecerdasan seseorang. Karena itu sebagai bangsa yang bercita-cita memajukan kesejahteraan umum dan mencerdaskan kehidupan bangsa sejak dini kita harus menjaga kualitas makanan dan minuman kita.

Dalam ketentuan Undang Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan mengatur Pengamanan Makanan dan Minuman dalam Bagian Keenambelas dari Bab VI yang mengatur mengenai Upaya Kesehatan.

³⁴ <http://archives.jamsosindonesia.com/cetak/printout/202> diakses pada tanggal 16 Februari 2017

Pembentuk Undang Undang Kesehatan memandang bahwa pengamanan makanan dan minuman merupakan salah satu bagian penting dalam Upaya Kesehatan. Karena itulah Pasal 109 sampai dengan Pasal 112 mengatur pokok-pokok pengamanan makanan dan minuman. Setiap orang dan/atau badan hukum yang memproduksi, mengolah, serta mendistribusikan makanan dan minuman yang diperlakukan sebagai makanan dan minuman hasil teknologi rekayasa genetik yang diedarkan, harus menjamin agar aman bagi manusia, hewan yang dimakan manusia, dan lingkungan.

Tidak ada penjelasan yang diberikan dalam Undang Undang Kesehatan mengenai ketentuan ini. Meskipun demikian dapat dipahami bahwa makanan dan minuman hasil teknologi rekayasa genetik yang diedarkan, harus aman bagi manusia, hewan yang dimakan manusia dan lingkungan. Siapapun yang memproduksi, mengolah, serta mendistribusikannya bertanggung jawab atas makanan dan minuman hasil rekayasa genetik yang diedarkan kepada masyarakat. Selanjutnya ditentukan bahwa setiap orang dan/atau badan hukum yang memproduksi, dan mempromosikan produk makanan dan minuman dan/atau yang diperlakukan sebagai makanan dan minuman hasil olahan teknologi dilarang menggunakan kata-kata yang mengecoh dan/atau yang disertai klaim yang tidak dapat dibuktikan kebenarannya. Ketentuan tersebut di atas dimaksudkan untuk melindungi masyarakat agar tidak tergiur berbagai bentuk promosi yang berlebihan yang menipu atau menyesatkan. Masyarakat harus diberikan perlindungan hukum yang menjamin bahwa makanan dan minuman hasil rekayasa genetik betul-betul aman bagi manusia, hewan yang dimakan manusia dan lingkungan.

Makanan dan minuman yang dipergunakan untuk masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan. Undang Undang Kesehatan dengan tegas menentukan bahwa makanan dan minuman hanya dapat diedarkan setelah mendapat izin edar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Artinya sebelum mendapat izin edar, makanan dan minuman tidak dapat diedarkan kepada masyarakat. Setiap makanan dan minuman yang dikemas wajib diberi tanda atau label yang berisi :

1. Nama produk

2. Daftar bahan yang digunakan
3. Berat bersih atau isi bersih
4. Nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukan makanan dan minuman ke dalam wilayah Indonesia; dan
5. Tanggal, bulan, dan tahun kadaluwarsa.

Pemberian tanda atau label harus dilakukan secara benar dan akurat. Makanan dan minuman yang tidak memenuhi ketentuan standar, persyaratan kesehatan, dan/atau membahayakan kesehatan dilarang untuk diedarkan, ditarik dari peredaran, dicabut izin edar dan disita untuk dimusnahkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Undang Undang Kesehatan menentukan bahwa Pemerintah berwenang dan bertanggung jawab mengatur dan mengawasi produksi, pengolahan, pendistribusian makanan, dan minuman sebagaimana dimaksud di atas. Di dalamnya termasuk diatur penggunaan bahan tambahan makanan dan minuman yang boleh digunakan dalam produksi dan pengolahan makanan dan minuman. Pemerintah dalam hal ini tidak saja diberi wewenang dan tanggung jawab di bidang pengaturan (regulasi) tetapi juga di bidang pengawasan (*control*). Kewenangan dan tanggung jawab Pemerintah tersebut dimaksudkan agar produksi, pengolahan dan pendistribusian makanan dan minuman kepada masyarakat sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, aman bagi masyarakat dan memenuhi standar dan/atau persyaratan kesehatan.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan uraian pada bab-bab sebelumnya, dapatlah dikemukakan beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Berkaitan dengan perlindungan konsumen terhadap bahan-bahan kimia berbahaya pada makanan dan minuman, dalam Undang-Undang Perlindungan Konsumen ditegaskan bahwa konsumen berhak atas keamanan, kenyamanan dan kesehatan dalam mengkonsumsi barang dan atau jasa, memilih barang, hak atas informasi yang benar, jelas dan jujur mengenaikondisi dan jaminan barang, dan lainnya. Dalam ketentuan Pasal 8 sampai 18 UUPK, salah satunya adalah larangan yang berkaitan dengan kegiatan produksi dan atau perdagangan barang dan atau jasa dalam Pasal 8 ayat (1), (2) dan (3) UUPK. Perlindungan ini disebutkan juga dalam ketentuan Undang Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan yang melarang pelaku usaha menambahkan bahan tambahan berbahaya pada produk pangan dan Undang Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan yang memberikan peraturan tentang pembatasan terhadap bahan pengawet makanan.
2. Pada dasarnya untuk standarisasi dan pengawasan produk makanan dan minuman yang beredar di masyarakat merupakan wewenang Badan POM. Badan POM yang mempunyai lembaga di bawah koordinasinya yaitu Badan Standardisasi Produk Pangan yang memberikan standart dan pengawasan terhadap produk makanan di masyarakat agar sesuai dengan Undang Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan untuk aspek keamanan pangan dan Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Di sana diatur aspek keamanan mutu dan gizi pangan, juga mendorong perdagangan yang jujur dan bertanggung jawab serta terwujudnya tingkat

kecukupan pangan yang terjangkau sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Untuk meningkatkan kesadaran, kemampuan, dan kemandirian konsumen untuk melindungi diri dari dampak negatif yang ditimbulkan barang dan jasa, termasuk pangan.

3. Tanggung jawab pelaku usaha apabila terjadi kerugian terhadap produk makanan yang dipasarkan bagi konsumen adalah bertanggung jawab mutlak atas kerugian yang diderita konsumen, baik berupa gangguan kesehatan atau kematian yang disebabkan karena mengkonsumsi produk makanan maupun minuman yang beracun atau berbahaya. Sanksi hukum terhadap pelaku usaha makanan dan minuman berskala industri rumah tangga yang terbukti melakukan pelanggaran dengan menggunakan zat-zat berbahaya dalam proses produksi dilakukan dalam bentuk penarikan produk makanan maupun minuman, pemberhentian produksi untuk sementara waktu sampai masalah terkait diatasi dan penarikan nomor pangan industri rumah tangga, pemusnahan makanan maupun minuman tersebut jika terbukti membahayakan kesehatan dan jiwa manusia, dan pencabutan izin produksi atau izin usaha.

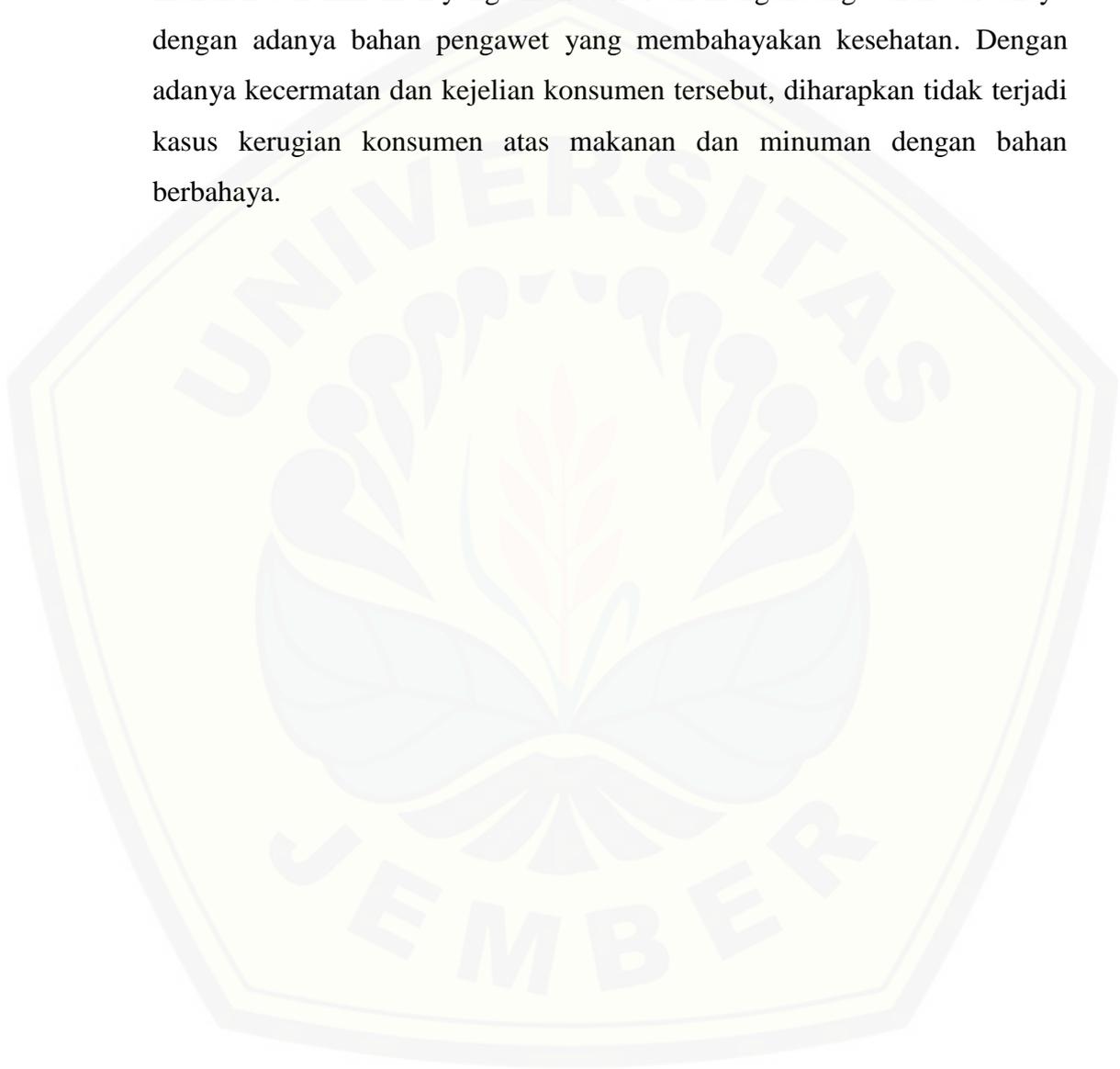
4.2 Saran-Saran

Bertitik tolak kepada permasalahan yang ada dan dikaitkan dengan kesimpulan yang telah dikemukakan di atas, maka dapat saya berikan saran :

1. Hendaknya kepada pelaku usaha harus senantiasa menjaga dan berupaya meningkatkan produk yang dihasilkannya untuk memberikan yang terbaik bagi konsumen, agar konsumen puas dengan produk tersebut sehingga dapat menekan sengketa konsumen yang terjadi dalam rangka mewujudkan perlindungan konsumen yang baik dan seimbang khususnya terhadap masalah pemberian produk pengawet pada makanan dan minuman.
2. Pemerintah memegang peranan yang sangat penting dalam penerapan penyelenggaraan Perlindungan Konsumen, adapun salah satu cara yang ditempuh guna tegaknya perlindungan konsumen tersebut adalah melalui Pengawasan. Pengawasan adalah salah satu faktor yang memberi

perlindungan kepada konsumen atas peredaran barang dan/atau jasa di pasaran. Pemerintah juga perlu memberikan standar yang jelas dan lengkap terhadap penggunaan bahan pengawet dalam produk makanan dan minuman.

3. Kepada masyarakat hendaknya lebih selektif, teliti dan cermat dalam memilih produk yang akan dikonsumsinya yaitu dengan memilih produk makanan dan minuman yang aman dan tidak mengandung bahan berbahaya dengan adanya bahan pengawet yang membahayakan kesehatan. Dengan adanya kecermatan dan kejelian konsumen tersebut, diharapkan tidak terjadi kasus kerugian konsumen atas makanan dan minuman dengan bahan berbahaya.



DAFTAR PUSTAKA

A. Buku :

- Adrian Sutedi, 2012, *Tanggung Jawab Produk Dalam Hukum Perlindungan Konsumen*, Ciawi-Bogor: Ghalia Indonesia
- AZ Nasution, 2001, *Hukum Perlindungan Konsumen Suatu Pengantar*, Jakarta: Diadit Media
- , 2014, *Perkembangan Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*, Jakarta: Rajawali Grafindo Persada
- Barda Nawawi Arief, 2001, *Masalah Penegakan Hukum dan Kebijakan Penanggulangan Kejahatan*, Bandung, Citra Aditya Bakti
- Celina Tri Siwi K., 2012, - *Perlindungan Konsumen*, Jakarta, Sinar Grafika
- Gunawan Widjaja, 2001, *Hukum Tentang Perlindungan Konsumen*, Jakarta, Gramedia
- Husni Syawali dan Neni Imaniyanti, 2000, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Bandung, Mandar Maju
- Ika Meutiah, 2006, *Perkembangan Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*, Jakarta, Rajawali Grafindo Persada
- Imam Masykoer Ali, 2003, *Bunga Rampai Jaminan Produk Halal di Negara*, Jakarta, Mabins
- Indah Sukmaningsih dalam Yudi Pangestu, 2010, *Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*, Bandung, Citra Aditya Bakti
- Janus Sidabalok, 2006, *Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*, Bandung, Citra Aditya Bakti
- Kansil C.S.T. 2001, *Pengantar Ilmu Hukum dan Tata Negara Indonesia*. Jakarta : Balai Pustaka.
- Kartini Muljadi dan Gunawan Widjaja, 2003, *Perikatan Yang Lahir Dari Perjanjian*, Jakarta, Raja Grafindo Persada
- Nasution A.Z, 2006, *Perkembangan Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*, Rajawali Grafindo Persada, Jakarta

Peter Mahmud Marzuki, 2016, *Penelitian Hukum*, Kencana Prenada Media Group, Jakarta

Philipus M. Hadjon. 2007, *Perlindungan Hukum Bagi Rakyat Indonesia*. Surabaya: PT. Bina Ilmu.

Roscoe Pounds dalam Bernard L. Tanya, 2006, *Teori Hukum ; Strategi Tertib Manusia Lintas Ruang dan Generasi*, Surabaya : CV.Kita

Sembiring, A. 2010, *Perlindungan terhadap konsumen*, Visimedia, Jakarta

Soeroso, 2002, *Pengantar Ilmu Hukum*, Jakarta : Sinar Grafika

Sri Redjeki Hartono, 2009, *Aspek-Aspek Hukum Perlindungan Konsumen dalam Kerangka Perdagangan Bebas*, Bandung: Mandar Maju

Sri Soemantri. 2002, *Bunga Rampai Hukum Tata Negara Indonesia*. Bandung: Alumni

Suryo, 1997, *Genetika Manusia*, Yogyakarta, Gadjah Mada University Press

Thoeib Al-Asyar, 2003, *Bahaya Makanan Mengandung Bahan Kimia Berbahaya*, Jakarta, Al Mawardi Prima

Wirjono Prodjodikoro, 1979, *Hukum Perdata Tentang Persetujuan Persetujuan Tertentu*, Bandung, Sumur

W.J.S Poerwadarminta, 2009, *Kamus Umum Bahasa Indonesia*, Jakarta: Balai Pustaka

B. Peraturan Perundang-Undangan

Kitab Undang-Undang Hukum Perdata

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2000 Nomor 116 Tambahan Lembaran Negara Nomor 2735)

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 108 Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063)

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 33 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan

Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan

C. Sumber Internet :

Wikipedia, <http://en.wikipedia.org/wiki/Islam> diakses tanggal 6 Desember 2016

<http://threemc.multiply.com/journal> diakses tanggal 6 Desember 2016

<http://www.wikipedia.com/perlindungan-hukum.html>, diakses tanggal 6 Desember 2016

<http://www.prakoso.com/2011/02/pengertian-perlindungan-hukum.html>, diakses pada tanggal 6 Desember 2016

<http://archives.jamsosindonesia.com/cetak/printout/202> diakses pada tanggal 16 Februari 2017

Suud Wahyudi dalam artikel : <http://newyorkermen.multiply.com/artikrl> perlindungan hukum konsumen/item/ 30, 6 Desember 2016

Alfi Fahmi dalam artikel : [http://www.lawskripsi.com/index.php?option=com_content &view=article&id=153&Itemid=153](http://www.lawskripsi.com/index.php?option=com_content&view=article&id=153&Itemid=153), posted 08 Nopember 2016



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 033 TAHUN 2012

TENTANG

BAHAN TAMBAHAN PANGAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang :
- a. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan;
 - b. bahwa pengaturan tentang bahan tambahan pangan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1168/Menkes/Per/X/1999 sudah tidak sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan;
 - c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Bahan Tambahan Pangan;

- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3656);
 2. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);
 3. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
 4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3867);

5. Peraturan...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 2 -

5. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);
6. Keputusan Presiden Nomor 103 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi, dan Tata Kerja Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 64 Tahun 2005;
7. Peraturan Presiden Nomor 24 Tahun 2010 tentang Kedudukan, Tugas, dan Fungsi Kementerian Negara serta Susunan Organisasi, Tugas, dan Fungsi Eselon I Kementerian Negara;
8. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1144/Menkes/Per/VIII/2010 tentang Organisasi dan Tata kerja Kementerian Kesehatan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2010 Nomor 585);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN MENTERI KESEHATAN TENTANG BAHAN TAMBAHAN PANGAN.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Menteri ini yang dimaksud dengan :

1. Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.
2. Asupan Harian yang Dapat Diterima atau *Acceptable Daily Intake* yang selanjutnya disingkat ADI adalah jumlah maksimum bahan tambahan pangan dalam miligram per kilogram berat badan yang dapat dikonsumsi setiap hari selama hidup tanpa menimbulkan efek merugikan terhadap kesehatan.

3. Asupan...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 3 -

3. Asupan maksimum harian yang dapat ditoleransi atau *Maximum Tolerable Daily Intake* yang selanjutnya disingkat MTDI adalah jumlah maksimum suatu zat dalam milligram per kilogram berat badan yang dapat dikonsumsi dalam sehari tanpa menimbulkan efek merugikan terhadap kesehatan.
4. Asupan mingguan sementara yang dapat ditoleransi atau *Provisional Tolerable Weekly Intake* yang selanjutnya disingkat PTWI adalah jumlah maksimum sementara suatu zat dalam miligram per kilogram berat badan yang dapat dikonsumsi dalam seminggu tanpa menimbulkan efek merugikan terhadap kesehatan.
5. Menteri adalah Menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kesehatan.
6. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan yang selanjutnya disebut Kepala Badan adalah Kepala Badan yang tugas dan tanggung jawabnya di bidang pengawasan obat dan makanan.
7. Direktur Jenderal adalah Direktur Jenderal pada Kementerian Kesehatan yang tugas dan tanggung jawabnya di bidang Pembinaan kefarmasian dan alat kesehatan.

Pasal 2

BTP yang digunakan dalam pangan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. BTP tidak dimaksudkan untuk dikonsumsi secara langsung dan/atau tidak diperlakukan sebagai bahan baku pangan.
- b. BTP dapat mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang sengaja ditambahkan ke dalam pangan untuk tujuan teknologis pada pembuatan, pengolahan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan dan/atau pengangkutan pangan untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat pangan tersebut, baik secara langsung atau tidak langsung.
- c. BTP tidak termasuk cemaran atau bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempertahankan atau meningkatkan nilai gizi.

BAB II...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 4 -

BAB II
PENGKATEGORIAN BTP

Pasal 3

(1) BTP yang digunakan dalam pangan terdiri atas beberapa golongan sebagai berikut:

1. Antibuih (*Antifoaming agent*);
2. Antikempal (*Anticaking agent*);
3. Antioksidan (*Antioxidant*);
4. Bahan pengkarbonasi (*Carbonating agent*);
5. Garam pengemulsi (*Emulsifying salt*);
6. Gas untuk kemasan (*Packaging gas*);
7. Humektan (*Humectant*);
8. Pelapis (*Glazing agent*);
9. Pemanis (*Sweetener*);
10. Pembawa (*Carrier*);
11. Pembentuk gel (*Gelling agent*);
12. Pembuih (*Foaming agent*);
13. Pengatur keasaman (*Acidity regulator*);
14. Pengawet (*Preservative*);
15. Pengembang (*Raising agent*);
16. Pengemulsi (*Emulsifier*);
17. Pengental (*Thickener*);
18. Pengeras (*Firming agent*);
19. Penguat rasa (*Flavour enhancer*);
20. Peningkat volume (*Bulking agent*);
21. Penstabil (*Stabilizer*);
22. Peretensi warna (*Colour retention agent*);

23. Perisa...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 5 -

23. Perisa (*Flavouring*);
 24. Perlakuan tepung (*Flour treatment agent*);
 25. Pewarna (*Colour*);
 26. Propelan (*Propellant*); dan
 27. Sekuestran (*Sequestrant*).
- (2) Golongan BTP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri atas beberapa jenis BTP.
 - (3) Selain golongan BTP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) Menteri dapat menetapkan golongan BTP lainnya.

BAB III

JENIS DAN BATAS MAKSIMUM BTP YANG DIIZINKAN

Pasal 4

- (1) Jenis BTP yang diizinkan pada golongan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (1) tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.
- (2) Penambahan dan pengurangan jenis BTP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Badan.

Pasal 5

- (1) BTP hanya boleh digunakan tidak melebihi batas maksimum penggunaan dalam kategori pangan.
- (2) Batas maksimum penggunaan dalam kategori pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Kepala Badan.

Pasal 6

Penetapan penambahan dan pengurangan jenis BTP sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (2), serta penetapan batas maksimum penggunaan dalam kategori pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (2) harus mempertimbangkan:

a. persyaratan kesehatan berdasarkan bukti ilmiah yang sah;

b. ADI...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 6 -

- b. ADI/MTDI/PTWI; dan
- c. kajian paparan konsumsi produk pangan.

Pasal 7

Setiap penambahan dan pengurangan jenis BTP sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (2), serta penetapan batas maksimum penggunaan dalam kategori pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (2) harus dilaporkan secara berkala kepada Menteri melalui Direktur Jenderal setiap 6 (enam) bulan.

BAB IV

BAHAN YANG DILARANG DIGUNAKAN SEBAGAI BTP

Pasal 8

- (1) Bahan yang dilarang digunakan sebagai BTP tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.
- (2) Kepala Badan dapat menetapkan bahan lain yang dilarang digunakan sebagai BTP setelah mendapat persetujuan Menteri.

BAB V

PRODUKSI, PEMASUKAN, DAN PEREDARAN BTP

Pasal 9

- (1) BTP yang diproduksi, dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia, dan diedarkan harus memenuhi standar dan persyaratan dalam Kodeks Makanan Indonesia yang ditetapkan oleh Menteri.
- (2) Dalam hal standar dan persyaratan BTP belum terdapat dalam Kodeks Makanan Indonesia sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat digunakan standar dan persyaratan lain.
- (3) BTP hanya dapat diproduksi oleh industri yang mempunyai izin industri sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

(4) Industri...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 7 -

- (4) Industri sebagaimana dimaksud pada ayat (3) harus terdaftar di Badan yang tugas dan tanggung jawabnya di bidang pengawasan obat dan makanan.
- (5) Ketentuan lebih lanjut mengenai produksi, pemasukan, dan peredaran BTP ditetapkan dengan Peraturan Kepala Badan.

Pasal 10

- (1) BTP hanya dapat dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia oleh Importir setelah mendapat persetujuan dari Kepala Badan.
- (2) Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara pemasukan BTP ditetapkan dengan Peraturan Kepala Badan.

Pasal 11

BTP yang akan diproduksi, dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia, dan diedarkan harus memiliki izin edar dari Kepala Badan yang dilaksanakan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

BAB VI

LABEL

Pasal 12

Pangan yang mengandung BTP atau sediaan BTP harus memenuhi persyaratan label pangan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 13

- (1) Untuk pangan yang mengandung BTP, pada label wajib dicantumkan golongan BTP.
- (2) Pada label pangan yang mengandung BTP golongan antioksidan, pemanis buatan, pengawet, pewarna, dan penguat rasa, wajib dicantumkan pula nama jenis BTP, dan nomor indeks khusus untuk pewarna.

(3) Pada...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 8 -

- (3) Pada label pangan yang mengandung pemanis buatan, wajib dicantumkan tulisan "Mengandung pemanis buatan, disarankan tidak dikonsumsi oleh anak di bawah 5 (lima) tahun, ibu hamil, dan ibu menyusui".
- (4) Pada label pangan untuk penderita diabetes dan/atau makanan berkalori rendah yang menggunakan pemanis buatan wajib dicantumkan tulisan "Untuk penderita diabetes dan/atau orang yang membutuhkan makanan berkalori rendah".
- (5) Pada label pangan olahan yang menggunakan pemanis buatan aspartam, wajib dicantumkan peringatan "Mengandung fenilalanin, tidak cocok untuk penderita fenilketonurik".
- (6) Pada label pangan olahan yang menggunakan pemanis polioliol, wajib dicantumkan peringatan "Konsumsi berlebihan mempunyai efek laksatif".
- (7) Pada label pangan olahan yang menggunakan gula dan pemanis buatan wajib dicantumkan tulisan "Mengandung gula dan pemanis buatan".
- (8) Pada label pangan olahan yang mengandung perisa, wajib dicantumkan nama kelompok perisa dalam daftar bahan atau *ingredient*.
- (9) Pada label pangan olahan yang mengandung BTP ikutan (*carry over*) wajib dicantumkan BTP ikutan (*carry over*) setelah bahan yang mengandung BTP tersebut.

Pasal 14

- (1) Pada label sediaan BTP wajib dicantumkan:
 - a. tulisan "Bahan Tambahan Pangan";
 - b. nama golongan BTP;
 - c. nama jenis BTP; dan
 - d. nomor Pendaftaran Produsen BTP, kecuali untuk sediaan pemanis dalam bentuk *table top*.
- (2) Pada label sediaan pemanis buatan, wajib dicantumkan:
 - a. kesetaraan kemanisan dibandingkan dengan gula;
 - b. tulisan...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 9 -

- b. tulisan "Untuk penderita diabetes dan/atau orang yang membutuhkan makanan berkalori rendah";
 - c. tulisan "Mengandung pemanis buatan, disarankan tidak dikonsumsi oleh anak di bawah 5 (lima) tahun, ibu hamil, dan ibu menyusui"; dan
 - d. jumlah mg pemanis buatan yang dapat digunakan tiap hari per kg bobot badan (*Acceptable Daily Intake*, ADI).
- (3) Pada label sediaan pemanis poliol, wajib dicantumkan peringatan "Konsumsi berlebihan mempunyai efek laksatif".
- (4) Pada label sediaan pemanis buatan aspartam, wajib dicantumkan:
- a. peringatan "Mengandung fenilalanin, tidak cocok untuk penderita fenilketonurik"; dan
 - b. tulisan "Tidak cocok digunakan untuk bahan yang akan dipanaskan".
- (5) Pada label sediaan pewarna, mencantumkan:
- a. nomor indeks (*Color Index*, CI);
 - b. tulisan pewarna pangan yang ditulis dengan huruf besar berwarna hijau di dalam kotak persegi panjang berwarna hijau; dan
 - c. logo huruf M di dalam suatu lingkaran berwarna hitam.

BAB VII

PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 15

- (1) Pembinaan terhadap industri dan penggunaan BTP dilakukan oleh Direktur Jenderal.
- (2) Pedoman mengenai pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

Pasal 16

- (1) Pengawasan terhadap industri dan penggunaan BTP dilakukan oleh Kepala Badan.
- (2) Kepala...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 10 -

- (2) Kepala Badan menyampaikan laporan pelaksanaan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) kepada Menteri melalui Direktur Jenderal secara berkala setiap 6 (enam) bulan.
- (3) Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) dilaksanakan dengan mengacu pada pedoman yang ditetapkan oleh Kepala Badan.

Pasal 17

- (1) Dalam rangka pengawasan, Kepala Badan dapat mengenakan sanksi administratif terhadap pelanggaran Peraturan Menteri ini berupa:
 - a. peringatan secara tertulis;
 - b. larangan mengedarkan untuk sementara waktu dan/atau perintah untuk penarikan kembali dari peredaran;
 - c. perintah pemusnahan, jika terbukti tidak memenuhi persyaratan keamanan atau mutu; dan/atau
 - d. pencabutan izin edar.
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diberikan oleh Kepala Badan dengan atau tanpa usul dari Kepala Dinas Kesehatan Provinsi, Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.

BAB VIII

KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 18

- (1) Semua permohonan izin penggunaan Bahan Tambah Makanan yang diajukan sebelum berlakunya Peraturan Menteri ini tetap diproses berdasarkan ketentuan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambah Makanan sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1168/Menkes/Per/X/1999.
- (2) Pangan yang telah memiliki izin edar harus menyesuaikan dengan ketentuan dalam Peraturan ini paling lama 1 (satu) tahun sejak diundangkannya Peraturan Menteri ini.
- (3) Pangan...



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 11 -

- (3) Pangan yang sedang diajukan permohonan perpanjangan izin edar tetap diproses dengan mengacu kepada Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambah Makanan sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1168/Menkes/Per/X/1999 dengan ketentuan masa berlaku izin edar untuk jangka waktu 1 (satu) tahun sejak diundangkannya Peraturan Menteri ini.

BAB IX

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 19

Semua peraturan pelaksanaan dari Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambah Makanan sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1168/Menkes/Per/X/1999 masih tetap berlaku sepanjang tidak bertentangan dan belum diganti berdasarkan Peraturan Menteri ini.

Pasal 20

Pada saat Peraturan Menteri ini mulai berlaku:

- a. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambah Makanan;
- b. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1168/Menkes/Per/X/1999 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambah Makanan; dan
- c. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 208/Menkes/Per/IV/1985 tentang Pemanis Buatan;

dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal...



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

- 12 -

Pasal 21

Peraturan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahui memerintahkan pengundangan Peraturan Menteri ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta pada
tanggal 12 Juli 2012

**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA,**

ttd.

NAFSIAH MBOI

Diundangkan di Jakarta pada
tanggal 27 Juli 2012

**MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,**

ttd.

AMIR SYAMSUDIN

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2012 NOMOR



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 13 -

LAMPIRAN I
PERATURAN MENTERI
KESEHATAN NOMOR 033 TAHUN
2012 TENTANG
BAHAN TAMBAHAN PANGAN

JENIS BTP YANG DIIZINKAN DALAM PENGGOLONGAN

1. Antibuih (*Antifoaming Agent*)

Antibuih (*Antifoaming Agent*) adalah bahan tambahan pangan untuk mencegah atau mengurangi pembentukan buih.

No.	Jenis BTP Antibuih (<i>Antifoaming Agent</i>)	INS
1.	Kalsium alginat (<i>Calcium alginate</i>)	404
2.	Mono dan digliserida asam lemak (<i>Mono- and di-glycerides of fatty acids</i>)	471

2. Antikempal (*Anticaking Agent*)

Antikempal (*Anticaking Agent*) adalah bahan tambahan pangan untuk mencegah mengempalnya produk pangan.

No.	Jenis BTP Antikempal (<i>Anticaking Agent</i>)	INS
1.	Kalsium karbonat (<i>Calcium carbonate</i>)	170 (i)
2.	Trikalsium fosfat (<i>Tricalcium orthophosphate</i>)	341(iii)
3.	Selulosa mikrokristalin (<i>Microcrystalline cellulose</i>)	460(i)
4.	Selulosa bubuk (<i>Powdered cellulose</i>)	460(ii)
5.	Asam miristat, palmitat dan stearat dan garamnya (<i>Myristic, palmitic & stearic acids and their salts</i>):	
	Asam miristat, palmitat dan stearat dan garamnya (kalsium, kalium, dan natrium (<i>Ca, K, Na</i>) (<i>Myristic, palmitic & stearic acids and their calcium, potassium and sodium (Ca, K, Na) salts</i>))	470(i)
	Magnesium stearat (<i>Magnesium stearate</i>)	
6.	Garam-garam dari asam oleat dengan kalsium, kalium dan natrium (<i>Ca, K, Na</i>) (<i>Salts of oleic acid with calcium, potassium, and sodium (Ca, K, Na)</i>)	470(ii)
7.	Natrium karbonat (<i>Sodium carbonate</i>)	500(i)
8.	Magnesium karbonat (<i>Magnesium carbonate</i>)	504(i)



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 14 -

No.	Jenis BTP Antikempal (<i>Anticaking Agent</i>)	INS
9.	Magnesium oksida (<i>Magnesium oxide</i>)	530
10.	Natrium besi (II) sianida (<i>Sodium ferrocyanide</i>)	535
11.	Kalium besi (II) sianida (<i>Potassium ferrocyanide</i>)	536
12.	Kalsium besi (II) sianida (<i>Calcium ferrocyanide</i>)	538
13.	Silikon dioksida halus (<i>Silicon dioxide, amorphous</i>)	551
14.	Kalsium silikat (<i>Calcium silicate</i>)	552
15.	Natrium aluminosilikat (<i>Sodium aluminosilicate</i>)	554
16.	Magnesium silikat (<i>Magnesium silicate</i>)	553(i)

3. Antioksidan (*Antioxidant*)

Antioksidan (*Antioxidant*) adalah bahan tambahan pangan untuk mencegah atau menghambat kerusakan pangan akibat oksidasi.

No.	Jenis BTP Antioksidan (<i>Antioxidant</i>)	INS
1.	Asam askorbat (<i>Ascorbic acid</i>)	300
2.	Natrium askorbat (<i>Sodium ascorbate</i>)	301
3.	Kalsium askorbat (<i>Calcium ascorbate</i>)	302
4.	Kalium askorbat (<i>Potassium ascorbate</i>)	303
5.	Askorbil palmitat (<i>Ascorbyl palmitate</i>)	304
6.	Askorbil stearat (<i>Ascorbyl stearate</i>)	305
7.	Tokoferol (<i>Tocopherol</i>):	
	d-alfa tokoferol (<i>d-alpha-Tocopherol</i>)	307a
	Tokoferol campuran pekat (<i>Mixed tocopherol concentrate</i>)	307b
	dl-alfa tokoferol (<i>dl-alpha Tocopherol</i>)	307c
	Gama tokoferol (<i>Gamma Tocopherol</i>)	308
8.	Propil galat (<i>Propyl gallate</i>)	310
9.	Asam eritorbat (<i>Erythorbic acid</i>)	315
10.	Natrium eritorbat (<i>Sodium erythorbate</i>)	316
11.	Butil hidrokinon tersier/TBHQ (<i>Tertiary butylhydroquinone</i>)	319
12.	Butil hidroksi anisol/BHA (<i>Butylated hydroxyanisole</i>)	320
13.	Butil hidroksi toluen/BHT (<i>Butylated hydroxytoluene</i>)	321



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 15 -

4. Bahan Pengkarbonasi (*Carbonating Agent*)

Bahan Pengkarbonasi (*Carbonating Agent*) adalah bahan tambahan pangan untuk membentuk karbonasi di dalam pangan.

No.	Jenis BTP Bahan Pengkarbonasi (<i>Carbonating Agent</i>)	INS
1.	Karbon dioksida (<i>Carbon dioxide</i>)	290

5. Garam Pengemulsi (*Emulsifying Salt*)

Garam Pengemulsi (*Emulsifying Salt*) adalah bahan tambahan pangan untuk mendispersikan protein dalam keju sehingga mencegah pemisahan lemak.

No.	Jenis BTP Garam Pengemulsi (<i>Emulsifying Salt</i>)	INS
1.	Natrium dihidrogen sitrat (<i>Sodium dihydrogen citrate</i>)	331(i)
2.	Trinatrium sitrat (<i>Trisodium citrate</i>)	331(iii)
3.	Kalium dihidrogen sitrat (<i>Potassium dihydrogen citrate</i>)	332(i)
4.	Trikalium sitrat (<i>Tripotassium citrate</i>)	332(ii)
5.	Mononatrium fosfat (<i>Monosodium orthophosphate</i>)	339(i)
6.	Dinatrium fosfat (<i>Disodium orthophosphate</i>)	339(ii)
7.	Trinatrium fosfat (<i>Trisodium orthophosphate</i>)	339(iii)
8.	Monokalium fosfat (<i>Monopotassium orthophosphate</i>)	340(i)
9.	Dikalium fosfat (<i>Dipotassium orthophosphate</i>)	340(ii)
10.	Trikalium fosfat (<i>Tripotassium orthophosphate</i>)	340(iii)
11.	Gelatin (<i>Edible gelatin</i>)	428
12.	Dinatrium difosfat (<i>Disodium diphosphate</i>)	450(i)
13.	Tetranatrium difosfat (<i>Tetrasodium diphosphate</i>)	450(iii)
14.	Tetralium difosfat (<i>Tetrapotassium diphosphate</i>)	450(v)
15.	Dikalsium difosfat (<i>Dicalcium diphosphate</i>)	450(vi)
16.	Natrium tripolifosfat (<i>Sodium Tripolyphosphate</i>)	451(i)
17.	Kalium tripolifosfat (<i>Potassium tripolyphosphate</i>)	451(ii)
18.	Natrium polifosfat (<i>Sodium polyphosphate</i>)	452(i)
19.	Kalium polifosfat (<i>Potassium polyphosphate</i>)	452(ii)
20.	Kalsium polifosfat (<i>Calcium polyphosphate</i>)	452(iv)
21.	Ester asam lemak dan asetat dari gliserol (<i>Acetic and fatty acid esters of glycerol</i>)	472a
22.	Ester asam lemak dan laktat dari gliserol (<i>Lactic and fatty acid esters of glycerol</i>)	472b
23.	Ester asam lemak dan sitrat dari gliserol (<i>Citric and fatty acid esters of glycerol</i>)	472c
24.	Ester asam lemak dan diasetiltartrat dari gliserol (<i>Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol</i>)	472e



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 16 -

No.	Jenis BTP Garam Pengemulsi (<i>Emulsifying Salt</i>)	INS
25.	Natrium glukonat (<i>Sodium gluconate</i>)	576

6. Gas Untuk Kemasan (*Packaging Gas*)

Gas Untuk Kemasan (*Packaging Gas*) adalah bahan tambahan pangan berupa gas, yang dimasukkan ke dalam kemasan pangan sebelum, saat maupun setelah kemasan diisi dengan pangan untuk mempertahankan mutu pangan dan melindungi pangan dari kerusakan.

No.	Jenis BTP Gas Untuk Kemasan (<i>Packaging Gas</i>)	INS
1.	Karbon dioksida (<i>Carbon dioxide</i>)	290
2.	Nitrogen (<i>Nitrogen</i>)	941

7. Humektan (*Humectant*)

Humektan (*Humectant*) adalah bahan tambahan pangan untuk mempertahankan kelembaban pangan.

No.	Jenis BTP Humektan (<i>Humectant</i>)	INS
1.	Natrium laktat (<i>Sodium lactate</i>)	325
2.	Kalium laktat (<i>Potassium lactate</i>)	326
3.	Natrium hidrogen malat (<i>Sodium hydrogen malate</i>)	350(i)
4.	Natrium malat (<i>Sodium malate</i>)	350(ii)
5.	Gliserol (<i>Glycerol</i>)	422
6.	Polidekstroza (<i>Polydextroses</i>)	1200
7.	Triasetin (<i>Triacetin</i>)	1518

8. Pelapis (*Glazing Agent*)

Pelapis (*Glazing Agent*) adalah bahan tambahan pangan untuk melapisi permukaan pangan sehingga memberikan efek perlindungan dan/atau penampakan mengkilap.

No.	Jenis BTP Pelapis (<i>Glazing Agent</i>)	INS
1.	Malam (<i>Beeswax</i>)	901
2.	Lilin kandelila (<i>Candelilla wax</i>)	902
3.	Lilin karnauba (<i>Carnauba wax</i>)	903
4.	Syelak (<i>Shellac</i>)	904
5.	Lilin mikrokristalin (<i>Microcrystalline wax</i>)	905c(i)



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 17 -

8. Pemanis (*Sweetener*)

Pemanis (*Sweetener*) adalah bahan tambahan pangan berupa pemanis alami dan pemanis buatan yang memberikan rasa manis pada produk pangan.

a. Pemanis Alami (*Natural Sweetener*)

Pemanis Alami (*Natural Sweetener*) adalah pemanis yang dapat ditemukan dalam bahan alam meskipun prosesnya secara sintetik ataupun fermentasi.

No.	Jenis BTP Pemanis Alami (<i>Natural Sweetener</i>)	INS
1.	Sorbitol (<i>Sorbitol</i>):	420(i)
	Sorbitol Sirup (<i>Sorbitol syrup</i>)	420(ii)
2.	Manitol (<i>Mannitol</i>)	421
3.	Isomalt/Isomaltitol ((<i>Isomalt /Isomaltitol</i>)	953
4.	Glikosida steviol (<i>Steviol glycosides</i>)	960
5.	Maltitol (<i>Maltitol</i>):	965(i)
	Maltitol sirup (<i>Maltitol syrup</i>)	965(ii)
6.	Laktitol (<i>Lactitol</i>)	966
7.	Silitol (<i>Xylitol</i>)	967
8.	Eritritol (<i>Erythritol</i>)	968

b. Pemanis Buatan (*Artificial Sweetener*)

Pemanis buatan (*Artificial Sweetener*) adalah pemanis yang diproses secara kimiawi, dan senyawa tersebut tidak terdapat di alam.

No.	Jenis BTP Pemanis Buatan (<i>Artificial Sweetener</i>)	INS
1.	Asesulfam-K (<i>Acesulfame potassium</i>)	950
2.	Aspartam (<i>Aspartame</i>)	951
3.	Asam siklamat (<i>Cyclamic acid</i>):	952(i)
	Kalsium siklamat (<i>Calcium cyclamate</i>)	952(ii)
	Natrium siklamat (<i>Sodium cyclamate</i>)	952(iv)
4.	Sakarín (<i>Saccharin</i>):	954(i)
	Kalsium sakarin (<i>Calcium saccharin</i>)	954(ii)
	Kalium sakarin (<i>Potassium saccharin</i>)	954(iii)
	Natrium sakarin (<i>Sodium saccharin</i>)	954(iv)
5.	Sukralosa (<i>Sucralose/Trichlorogalactosucrose</i>)	955
6.	Neotam (<i>Neotame</i>)	961



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 18 -

9. Pembawa (*Carrier*)

Pembawa (*Carrier*) adalah bahan tambahan pangan yang digunakan untuk memfasilitasi penanganan, aplikasi atau penggunaan bahan tambahan pangan lain atau zat gizi di dalam pangan dengan cara melarutkan, mengencerkan, mendispersikan atau memodifikasi secara fisik bahan tambahan pangan lain atau zat gizi tanpa mengubah fungsinya dan tidak mempunyai efek teknologi pada pangan.

No.	Jenis BTP Pembawa (<i>Carrier</i>)	INS
1.	Sukrosa asetat isobutirat (<i>Sucrose acetate isobutyrate</i>)	444
2.	Trietil sitrat (<i>Triethyl citrate</i>)	1505
3.	Propilen glikol (<i>Propylene glycol</i>)	1520
4.	Polietilen glikol (<i>Polyethylene glycol</i>)	1521

10. Pembentuk Gel (*Gelling Agent*)

Pembentuk Gel (*Gelling Agent*) adalah bahan tambahan pangan untuk membentuk gel.

No.	Jenis BTP Pembentuk Gel (<i>Gelling Agent</i>)	INS
1.	Asam alginat (<i>Alginic acid</i>)	400
2.	Natrium alginat (<i>Sodium alginate</i>)	401
3.	Kalium alginat (<i>Potassium alginate</i>)	402
4.	Kalsium alginat (<i>Calcium alginate</i>)	404
5.	Agar-agar (<i>Agar</i>)	406
6.	Karagen (<i>Carrageenan</i>)	407
7.	Rumput laut eucheuma olahan (<i>Processed eucheuma seaweed</i>)	407a
8.	Gom gelan (<i>Gellan gum</i>)	418
9.	Gelatin (<i>Edible gelatin</i>)	428
10.	Pektin (<i>Pectins</i>)	440

11. Pembuih (*Foaming Agent*)

Pembuih (*Foaming Agent*) adalah bahan tambahan pangan untuk membentuk atau memelihara homogenitas dispersi fase gas dalam pangan berbentuk cair atau padat.

No.	Jenis BTP Pembuih (<i>Foaming agent</i>)	INS
1.	Gom xanthan (<i>Xanthan gum</i>)	415
2.	Selulosa mikrokristalin (<i>Microcrystalline cellulose</i>)	460(i)
3.	Etil metil selulosa (<i>Methyl ethyl cellulose</i>)	465



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 19 -

12. Pengatur Keasaman (*Acidity Regulator*)

Pengatur keasaman (*Acidity Regulator*) adalah bahan tambahan pangan untuk mengasamkan, menetralkan dan/atau mempertahankan derajat keasaman pangan.

No.	Jenis BTP Pengatur Keasaman (<i>Acidity Regulator</i>)	INS
1.	Kalsium karbonat (<i>Calcium carbonate</i>)	170(i)
2.	Asam asetat (<i>Acetic acid</i>)	260
3.	Natrium asetat (<i>Sodium acetate</i>)	262(i)
4.	Kalsium asetat (<i>Calcium acetate</i>)	263
5.	Asam laktat (<i>Lactic acid</i>)	270
6.	Asam malat (<i>Malic acid</i>)	296
7.	Asam fumarat (<i>Fumaric acid</i>)	297
8.	Natrium laktat (<i>Sodium lactate</i>)	325
9.	Kalium laktat (<i>Potassium lactate</i>)	326
10.	Kalsium laktat (<i>Calcium lactate</i>)	327
11.	L-amonium laktat (<i>L-ammonium lactate</i>)	328
12.	Asam sitrat dan garamnya (<i>Citric acid and its salts</i>):	
	Asam sitrat (<i>Citric acid</i>)	330
	Natrium dihidrogen sitrat (<i>Sodium dihydrogen citrate</i>)	331(i)
	Dinatrium monohidrogen sitrat (<i>Disodium monohydrogen citrate</i>)	331(ii)
	Trinatrium sitrat (<i>Trisodium citrate</i>)	331(iii)
	Kalium dihidrogen sitrat (<i>Potassium dihydrogen citrate</i>)	332(i)
	Trikalium sitrat (<i>Tripotassium citrate</i>)	332(ii)
	Trikalium sitrat (<i>Tricalcium citrate</i>)	333(iii)
13.	Asam tartrat dan kalium hidrogen tartrat (<i>Tartaric acid and Potassium hydrogen tartrate</i>):	
	Asam tartrat (<i>Tartaric acid</i>)	334
	Kalium hidrogen tartrat (<i>Potassium hydrogen tartrate</i>)	336 (i)
14.	Asam fosfat (<i>Orthophosphoric acid</i>)	338
15.	Natrium hidrogen malat (<i>Sodium hydrogen malate</i>)	350(i)
16.	Natrium malat (<i>Sodium malate</i>)	350(ii)
17.	Kalsium DL-malat (<i>Calcium DL-malate</i>)	352(ii)
18.	Asam adipat dan garamnya (<i>Adipic acid and its salts</i>):	
	Asam adipat (<i>Adipic acid</i>)	355
	Natrium adipat (<i>Sodium adipates</i>)	356
	Kalium adipat (<i>Potassium adipate</i>)	357
19.	Natrium karbonat (<i>Sodium carbonate</i>)	500(i)
20.	Natrium hidrogen karbonat (<i>Sodium hydrogen carbonate</i>)	500(ii)
21.	Kalium karbonat (<i>Potassium carbonate</i>)	501(i)



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 20 -

No.	Jenis BTP Pengatur Keasaman (<i>Acidity Regulator</i>)	INS
22.	Kalium hidrogen karbonat (<i>Potassium hydrogen carbonate</i>)	501(ii)
23.	Amonium karbonat (<i>Ammonium carbonate</i>)	503(i)
24.	Amonium hidrogen karbonat (<i>Ammonium hydrogen carbonate</i>)	503(ii)
25.	Magnesium karbonat (<i>Magnesium carbonate</i>)	504(i)
26.	Asam hidroklorida (<i>Hydrochloric acid</i>)	507
27.	Natrium sulfat (<i>Sodium sulphate</i>)	514(i)
28.	Kalium sulfat (<i>Potassium sulphate</i>)	515(i)
29.	Kalsium sulfat (<i>Calcium sulphate</i>)	516
30.	Natrium hidroksida (<i>Sodium hydroxide</i>)	524
31.	Kalium hidroksida (<i>Potassium hydroxide</i>)	525
32.	Kalsium hidroksida (<i>Calcium hydroxide</i>)	526
33.	Magnesium hidroksida (<i>Magnesium hydroxide</i>)	528
34.	Kalsium oksida (<i>Calcium oxide</i>)	529
35.	Glukono delta lakton (<i>Glucono delta lactone</i>)	575
36.	Kalsium glukonat (<i>Calcium gluconate</i>)	578

13. Pengawet (*Preservative*)

Pengawet (*Preservative*) adalah bahan tambahan pangan untuk mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman, penguraian, dan perusakan lainnya terhadap pangan yang disebabkan oleh mikroorganisme.

No.	Jenis BTP Pengawet (<i>Preservative</i>)	INS
1.	Asam sorbat dan garamnya (<i>Sorbic acid and its salts</i>):	
	Asam sorbat (<i>Sorbic acid</i>)	200
	Natrium sorbat (<i>Sodium sorbate</i>)	201
	Kalium sorbat (<i>Potassium sorbate</i>)	202
	Kalsium sorbat (<i>Calcium sorbate</i>)	203
2.	Asam benzoat dan garamnya (<i>Benzoic acid and its salts</i>):	
	Asam benzoat (<i>Benzoic acid</i>)	210
	Natrium benzoat (<i>Sodium benzoate</i>)	211
	Kalium benzoat (<i>Potassium benzoate</i>)	212
	Kalsium benzoat (<i>Calcium benzoate</i>)	213
3.	Etil para-hidroksibenzoat (<i>Ethyl para-hydroxybenzoate</i>)	214
4.	Metil para-hidroksibenzoat (<i>Methyl para hydroxybenzoate</i>)	218
5.	Sulfit (<i>Sulphites</i>):	
	Belerang dioksida (<i>Sulphur dioxide</i>)	220
	Natrium sulfit (<i>Sodium sulphite</i>)	221
	Natrium bisulfit (<i>Sodium bisulphate</i>)	222
	Natrium metabisulfit (<i>Sodium metabisulphite</i>)	223



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 21 -

No.	Jenis BTP Pengawet (<i>Preservative</i>)	INS
	Kalium metabisulfit (<i>Potassium metabisulphite</i>)	224
	Kalium sulfit (<i>Potassium sulphite</i>)	225
	Kalsium bisulfit (<i>Calcium bisulphite</i>)	227
	Kalium bisulfit (<i>Potassium bisulphite</i>)	228
6.	Nisin (<i>Nisin</i>)	234
7.	Nitrit (<i>Nitrites</i>):	
	Kalium nitrit (<i>Potassium nitrite</i>)	249
	Natrium nitrit (<i>Sodium nitrite</i>)	250
8.	Nitrat (<i>Nitrates</i>):	
	Natrium nitrat (<i>Sodium nitrate</i>)	251
	Kalium nitrat (<i>Potassium nitrate</i>)	252
9.	Asam propionat dan garamnya (<i>Propionic acid and its salts</i>):	
	Asam propionat (<i>Propionic acid</i>)	280
	Natrium propionate (<i>Sodium propionate</i>)	281
	Kalsium propionate (<i>Calcium propionate</i>)	282
	Kalium propionate (<i>Potassium propionate</i>)	283
10.	Lisozim hidroklorida (<i>Lysozyme hydrochloride</i>)	1105

14. Pengembang (*Raising Agent*)

Pengembang (*Raising Agent*) adalah bahan tambahan pangan berupa senyawa tunggal atau campuran untuk melepaskan gas sehingga meningkatkan volume adonan.

No.	Jenis BTP Pengembang (<i>Raising agent</i>)	INS
1.	Natrium karbonat (<i>Sodium carbonate</i>)	500(i)
2.	Natrium hidrogen karbonat (<i>Sodium hydrogen carbonate</i>)	500(ii)
3.	Kalium hidrogen karbonat (<i>Potassium hydrogen carbonate</i>)	501(ii)
4.	Amonium karbonat (<i>Ammonium carbonate</i>)	503(i)
5.	Amonium hidrogen karbonat (<i>Ammonium hydrogen carbonate</i>)	503(ii)
6.	Natrium aluminium fosfat (<i>Sodium aluminium phosphates</i>)	541(i)
7.	Glukono delta lakton (<i>Glucono delta lactone</i>)	575
8.	Dekstrin (<i>Dextrins</i>)	1400
9.	Pati asetat (<i>Starch acetate</i>)	1420

15. Pengemulsi (*Emulsifier*)

Pengemulsi (*Emulsifier*) adalah bahan tambahan pangan untuk membantu terbentuknya campuran yang homogen dari dua atau lebih fase yang tidak tercampur seperti minyak dan air.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 22 -

No.	Jenis BTP Pengemulsi (<i>Emulsifier</i>)	INS
1.	Kalsium karbonat (<i>Calcium carbonate</i>)	170(i)
2.	Lesitin (<i>Lecithins</i>)	322(i)
3.	Natrium laktat (<i>Sodium lactate</i>)	325
4.	Kalsium laktat (<i>Calcium lactate</i>)	327
5.	Natrium dihidrogen sitrat (<i>Sodium dihydrogen citrate</i>)	331(i)
6.	Dinatrium monohidrogen sitrat (<i>Disodium monohydrogen citrate</i>)	331(ii)
7.	Trinatrium sitrat (<i>Trisodium citrate</i>)	331(iii)
8.	Kalium dihidrogen sitrat (<i>Potassium dihydrogen citrate</i>)	332(i)
9.	Trikalium sitrat (<i>Tripotassium citrate</i>)	332(ii)
10.	Mononatrium fosfat (<i>Monosodium orthophosphate</i>)	339(i)
11.	Dinatrium fosfat (<i>Disodium orthophosphate</i>)	339(ii)
12.	Trinatrium fosfat (<i>Trisodium orthophosphate</i>)	339(iii)
13.	Monokalium fosfat (<i>Monopotassium orthophosphate</i>)	340(i)
14.	Dikalium fosfat (<i>Dipotassium orthophosphate</i>)	340(ii)
15.	Trikalium fosfat (<i>Tripotassium orthophosphate</i>)	340(iii)
16.	Asam alginat (<i>Alginic acid</i>)	400
17.	Natrium alginat (<i>Sodium alginate</i>)	401
18.	Kalium alginat (<i>Potassium alginate</i>)	402
19.	Kalsium alginat (<i>Calcium alginate</i>)	404
20.	Propilen glikol alginat (<i>Propylene glycol alginate</i>)	405
21.	Agar-agar (<i>Agar</i>)	406
22.	Karagen (<i>Carrageenan</i>)	407
23.	Gom kacang lokus (<i>Locust bean gum</i>)	410
24.	Gom guar (<i>Guar gum</i>)	412
25.	Gom tragakan (<i>Tragacanth gum</i>)	413
26.	Gom arab (<i>Arabic gum</i>)	414
27.	Gom karaya (<i>Karaya gum</i>)	416
28.	Gliserol (<i>Glycerol</i>)	422
29.	Gelatin (<i>Edible gelatin</i>)	428
30.	Polisorbat (<i>Polysorbates</i>):	
	Polisorbat 20 (<i>Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate</i>)	432
	Polisorbat 40 (<i>Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate</i>)	434
	Polisorbat 80 (<i>Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate</i>)	433
	Polisorbat 60 (<i>Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate</i>)	435
	Polisorbat 65 (<i>Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate</i>)	436
31.	Pektin (<i>Pectins</i>)	440
32.	Ester gliserol resin kayu (<i>Glycerol ester of wood Rosin</i>)	445 (iii)



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 23 -

No.	Jenis BTP Pengemulsi (<i>Emulsifier</i>)	INS
33.	Dinatrium difosfat (<i>Disodium diphosphate</i>)	450(i)
34.	Trinatrium difosfat (<i>Trisodium diphosphate</i>)	450(ii)
35.	Tetranatrium difosfat (<i>Tetrasodium diphosphate</i>)	450(iii)
36.	Tetrakalium difosfat (<i>Tetrapotassium diphosphate</i>)	450(v)
37.	Dikalsium difosfat (<i>Dicalcium diphosphate</i>)	450(vi)
38.	Kalsium difosfat (<i>Calcium Dihydrogen Diphosphate</i>)	450(vii)
39.	Natrium polifosfat (<i>Sodium polyphosphate</i>)	452(i)
40.	Kalium polifosfat (<i>Potassium polyphosphate</i>)	452(ii)
41.	Natrium kalsium polifosfat (<i>Sodium calcium polyphosphate</i>)	452(iii)
42.	Kalsium polifosfat (<i>Calcium polyphosphates</i>)	452(iv)
43.	Selulosa mikrokrystalin (<i>Microcrystalline cellulose</i>)	460(i)
44.	Selulosa bubuk (<i>Powdered cellulose</i>)	460(ii)
45.	Metil selulosa (<i>Methyl cellulosa</i>)	461
46.	Hidroksipropil selulosa (<i>Hydroxypropyl cellulose</i>)	463
47.	Hidroksipropil metil selulosa (<i>Hydroxypropyl methyl cellulose</i>)	464
48.	Etil metil selulosa (<i>Methyl ethyl cellulose</i>)	465
49.	Natrium karboksimetil selulosa (<i>Sodium carboxymethyl cellulose</i>)	466
50.	Asam miristat, palmitat dan stearat dan garamnya (kalsium, kalium, dan natrium (<i>Ca, K, Na</i>)) (<i>Myristic, palmitic & stearic acids and their calcium, potassium and sodium (Ca, K, Na) Salts</i>)	470(i)
51.	Garam-garam dari asam oleat dengan kalsium, kalium dan natrium (<i>Ca, K, Na</i>) (<i>Salts of oleic acid with calcium, potassium, and sodium (Ca, K, Na)</i>)	470(ii)
52.	Mono dan digliserida asam lemak (<i>Mono- and di-glycerides of fatty acids</i>)	471
53.	Ester asam lemak dan asetat dari gliserol (<i>Acetic and fatty acid esters of glycerol</i>)	472a
54.	Ester asam lemak dan laktat dari gliserol (<i>Lactic and fatty acid esters of glycerol</i>)	472b
55.	Ester asam lemak dan sitrat dari gliserol (<i>Citric and fatty acid esters of glycerol</i>)	472c
56.	Ester asam lemak dan diasetiltartrat dari gliserol (<i>Diacetyltaric and fatty acid esters of glycerol</i>)	472e
57.	Ester sukrosa asam lemak (<i>Sucrose esters of fatty acids</i>)	473
58.	Ester poligliserol asam lemak (<i>Polyglycerol esters of fatty acids</i>)	475
59.	Ester poligliserol asam risinoleat terinteresterifikasi	476



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 24 -

No.	Jenis BTP Pengemulsi (<i>Emulsifier</i>)	INS
	(<i>Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid</i>)	
60.	Ester propilen glikol asam lemak (<i>Propylene glycol esters of fatty acids</i>)	477
61.	Natrium stearoil-2-laktilat (<i>Sodium stearoyl-2-lactylate</i>)	481(i)
62.	Ester sorbitan asam lemak (<i>Sorbitan esters of fatty acids</i>):	
	Sorbitan monostearat (<i>Sorbitan monostearat</i>)	491
	Sorbitan tristearat (<i>Sorbitan tristearat</i>)	492
63.	Malam (<i>Beeswax</i>)	901
64.	Lilin kandelila (<i>Candelilla wax</i>)	902
65.	Polidekstrosa (<i>Polydextroses</i>)	1200
66.	Pati modifikasi asam (<i>Acid treated starch</i>)	1401
67.	Pati pucat (<i>Bleached starch</i>)	1403
68.	Pati oksidasi (<i>Oxidized starch</i>)	1404
69.	Pati modifikasi enzim (<i>Enzymed treated starch</i>)	1405
70.	Monopati fosfat (<i>Monostarch phosphate</i>)	1410
71.	Dipati fosfat (<i>Distarch phosphate</i>)	1412
72.	Fosfat dipati fosfat (<i>Phosphated distarch phosphates</i>)	1413
73.	Dipati fosfat terasetilasi (<i>Acetylated distarch phosphate</i>)	1414
74.	Pati asetat (<i>Starch acetate</i>)	1420
75.	Dipati adipat terasetilasi (<i>Acetylated distarch adipate</i>)	1422
76.	Hidroksipropil pati (<i>Hydroxypropyl starch</i>)	1440
77.	Hidroksipropil dipati fosfat (<i>Hydroxypropyl distarch phosphate</i>)	1442
78.	Pati natrium oktenilsuksinat (<i>Starch sodium octenyl succinate</i>)	1450
79.	Asetil pati oksidasi (<i>Acetylated oxidized starch</i>)	1451
80.	Natrium kaseinat (<i>Sodium caseinate</i>)	-

16. Pengental (*Thickener*)

Pengental (*Thickener*) adalah bahan tambahan pangan untuk meningkatkan viskositas pangan.

No.	Jenis BTP Pengental (<i>Thickener</i>)	INS
1.	Kalsium asetat (<i>Calcium acetate</i>)	263
2.	Natrium laktat (<i>Sodium lactate</i>)	325
3.	Kalsium laktat (<i>Calcium lactate</i>)	327
4.	Asam alginat (<i>Alginic acid</i>)	400
5.	Natrium alginat (<i>Sodium alginate</i>)	401
6.	Kalium alginat (<i>Potassium alginate</i>)	402
7.	Kalsium alginat (<i>Calcium alginate</i>)	404



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 25 -

No.	Jenis BTP Pengental (<i>Thickener</i>)	INS
8.	Propilen glikol alginat (<i>Propylene glycol alginate</i>)	405
9.	Agar-agar (<i>Agar</i>)	406
10.	Karagen (<i>Carrageenan</i>)	407
11.	Rumput laut eucheuma olahan (<i>Processed eucheuma seaweed</i>)	407a
12.	Gom kacang lokus (<i>Locust bean gum</i>)	410
13.	Gom guar (<i>Guar gum</i>)	412
14.	Gom tragakan (<i>Tragacanth gum</i>)	413
15.	Gom arab (<i>Arabic gum</i>)	414
16.	Gom xanthan (<i>Xanthan gum</i>)	415
17.	Gom karaya (<i>Karaya gum</i>)	416
18.	Gom tara (<i>Tara gum</i>)	417
19.	Gom gelan (<i>Gellan gum</i>)	418
20.	Gom gatti (<i>Gum ghatti</i>)	419
21.	Gliserol (<i>Glycerol</i>)	422
22.	Gelatin (<i>Edible gelatin</i>)	428
23.	Pektin (<i>Pectins</i>)	440
24.	Ester gliserol resin kayu (<i>Glycerol ester of wood rosin</i>)	445 (iii)
25.	Alfa-Siklodekstrin (<i>alpha-Cyclodextrin</i>)	457
26.	Gama-Siklodekstrin (<i>gamma-Cyclodextrin</i>)	458
27.	Selulosa mikrokrystalin (<i>Microcrystalline cellulose</i>)	460(i)
28.	Selulosa bubuk (<i>Powdered cellulose</i>)	460(ii)
29.	Metil selulosa (<i>Methyl cellulose</i>)	461
30.	Etil selulosa (<i>Ethyl cellulose</i>)	462
31.	Hidroksipropil selulosa (<i>Hydroxypropyl cellulose</i>)	463
32.	Hidroksipropil metil selulosa (<i>Hydroxypropyl methyl cellulose</i>)	464
33.	Etil metil selulosa (<i>Methyl ethyl cellulose</i>)	465
34.	Natrium karboksimetil selulosa (<i>Sodium carboxymethyl cellulose</i>)	466
35.	Natrium karboksimetil selulosa hidrolisa enzim (<i>Sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolysed</i>)	469
36.	Mono dan digliserida asam lemak (<i>Mono- and di-glycerides of fatty acids</i>)	471
37.	Kalium klorida (<i>Potassium chloride</i>)	508
38.	Kalsium klorida (<i>Calcium chloride</i>)	509
39.	Kalsium sulfat (<i>Calcium sulphate</i>)	516
40.	Kalium hidroksida (<i>Potassium hydroxide</i>)	525
41.	Bromelain (<i>Bromelain</i>)	1101(iii)
42.	Polidekstrosa (<i>Polydextroses</i>)	1200



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 26 -

No.	Jenis BTP Pengental (<i>Thickener</i>)	INS
43.	Dekstrin (<i>Dextrins</i>)	1400
44.	Pati modifikasi asam (<i>Acid treated starch</i>)	1401
45.	Pati modifikasi basa (<i>Alkaline treated starch</i>)	1402
46.	Pati pucat (<i>Bleached starch</i>)	1403
47.	Pati oksidasi (<i>Oxidized starch</i>)	1404
48.	Pati modifikasi enzim (<i>Enzymed treated starch</i>)	1405
49.	Monopati fosfat (<i>Monostarch phosphate</i>)	1410
50.	Dipati fosfat (<i>Distarch phosphate</i>)	1412
51.	Fosfat dipati fosfat (<i>Phosphated distarch phosphates</i>)	1413
52.	Dipati fosfat terasetilasi (<i>Acetylated distarch phosphate</i>)	1414
53.	Pati asetat (<i>Starch acetate</i>)	1420
54.	Dipati adipat terasetilasi (<i>Acetylated distarch adipate</i>)	1422
55.	Hidroksipropil pati (<i>Hydroxypropyl starch</i>)	1440
56.	Hidroksipropil dipati fosfat (<i>Hydroxypropyl distarch phosphate</i>)	1442
57.	Pati natrium oktenilsuksinat (<i>Starch sodium octenyl succinate</i>)	1450
58.	Asetil pati oksidasi (<i>Acetylated oxidized starch</i>)	1451
59.	Natrium kaseinat (<i>Sodium caseinate</i>)	-

17. Pengeras (*Firming Agent*)

Pengeras (*Firming Agent*) adalah bahan tambahan pangan untuk memperkeras, atau mempertahankan jaringan buah dan sayuran, atau berinteraksi dengan bahan pembentuk gel untuk memperkuat gel.

No.	Jenis BTP Pengeras (<i>Firming Agent</i>)	INS
1.	Kalsium laktat (<i>Calcium lactate</i>)	327
2.	Trikalsium sitrat (<i>Tricalcium citrate</i>)	333(iii)
3.	Kalium klorida (<i>Potassium chloride</i>)	508
4.	Kalsium klorida (<i>Calcium chloride</i>)	509
5.	Kalsium sulfat (<i>Calcium sulphate</i>)	516
6.	Kalsium glukonat (<i>Calcium gluconate</i>)	578

18. Penguat rasa (*Flavour enhancer*)

Penguat Rasa (*Flavour enhancer*) adalah bahan tambahan pangan untuk memperkuat atau memodifikasi rasa dan/atau aroma yang telah ada dalam bahan pangan tanpa memberikan rasa dan/atau aroma baru.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 27 -

No.	Jenis BTP Penguat Rasa (<i>Flavour Enhancer</i>)	INS
1.	Asam L-glutamat dan garamnya (<i>L-Glutamic acid and its salts</i>):	
	Asam L-glutamat (<i>L-Glutamic acid</i>)	620
	Mononatrium L-glutamate (<i>Monosodium L-glutamate</i>)	621
	Monokalium L-glutamate (<i>Monopotassium L-glutamate</i>)	622
	Kalsium di-L-glutamat (<i>Calcium di-L-glutamate</i>)	623
2.	Asam guanilat dan garamnya (<i>Guanylic acid and its salts</i>):	
	Asam 5'-guanilat (<i>5'-Guanylic acid</i>)	626
	Dinatrium 5'-guanilat (<i>Disodium 5'- guanylate</i>)	627
	Dikalium 5'-guanilat (<i>Dipotassium 5'- guanylate</i>)	628
	Kalsium 5'-guanilat (<i>Calcium 5'- guanylate</i>)	629
3.	Asam inosinat dan garamnya (<i>Inosinic acid and its salts</i>):	
	Asam 5'- inosinat (<i>5'-Inosinic acid</i>)	630
	Dinatrium 5'- inosinat (<i>Disodium 5'- inosinate</i>)	631
	Dikalium 5'-inosinat (<i>Dipotassium 5'- inosinate</i>)	632
	Kalsium 5'- inosinat (<i>Calcium 5'- inosinate</i>)	633
4.	Garam-garam dari 5'- ribonukleotida (<i>Salts of 5' – ribonucleotides</i>):	
	Kalsium 5'- ribonukleotida (<i>Calcium 5'- ribonucleotides</i>)	634
	Dinatrium 5'- ribonukleotida (<i>Disodium 5'- ribonucleotides</i>)	635

19. Peningkat volume (*Bulking Agent*)

Peningkat Volume (*Bulking Agent*) adalah bahan tambahan pangan untuk meningkatkan volume pangan.

No.	Jenis BTP Peningkat volume (<i>Bulking agent</i>)	INS
1.	Natrium laktat (<i>Sodium lactate</i>)	325
2.	Asam alginat (<i>Alginic acid</i>)	400
3.	Natrium alginat (<i>Sodium alginate</i>)	401
4.	Propilen glikol alginat (<i>Propylene glycol alginate</i>)	405
5.	Agar-agar (<i>Agar</i>)	406
6.	Karagen (<i>Carrageenan</i>)	407
7.	Gom guar (<i>Guar gum</i>)	412
8.	Gom tragakan (<i>Tragacanth gum</i>)	413
9.	Gom arab (<i>Arabic gum</i>)	414



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 28 -

No.	Jenis BTP Peningkat volume (<i>Bulking agent</i>)	INS
10.	Gom karaya (<i>Karaya gum</i>)	416
11.	Ester gliserol resin kayu (<i>Glycerol ester of wood Rosin</i>)	445 (iii)
12.	Selulosa mikrokristalin (<i>Microcrystalline cellulose</i>)	460(i)
13.	Selulosa bubuk (<i>Powdered cellulose</i>)	460(ii)
14.	Metil selulosa (<i>Methyl cellulose</i>)	461
15.	Etil selulosa (<i>Ethyl cellulose</i>)	462
16.	Hidroksipropil metil selulosa (<i>Hydroxypropyl methyl cellulose</i>)	464
17.	Natrium karboksimetil selulosa (<i>Sodium carboxymethyl cellulose</i>)	466
18.	Mono dan digliserida asam lemak (<i>Mono- and di-glycerides of fatty acids</i>)	471
19.	Kalsium sulfat (<i>Calcium sulphate</i>)	516
20.	Polidekstrosa (<i>Polydextroses</i>)	1200
21.	Pati modifikasi asam (<i>Acid treated starch</i>)	1401
22.	Pati modifikasi basa (<i>Alkaline treated starch</i>)	1402
23.	Pati pucat (<i>Bleached starch</i>)	1403
24.	Pati oksidasi (<i>Oxidized starch</i>)	1404
25.	Pati modifikasi enzim (<i>Enzymed treated starch</i>)	1405
26.	Monopati fosfat (<i>Monostarch phosphate</i>)	1410
27.	Dipati fosfat (<i>Distarch phosphate</i>)	1412
28.	Fosfat dipati fosfat (<i>Phosphated distarch phosphate</i>)	1413
29.	Dipati fosfat terasetilasi (<i>Acetylated distrarch phosphate</i>)	1414
30.	Dipati adipat terasetilasi (<i>Acetylated distarch adipate</i>)	1422
31.	Hidroksipropil pati (<i>Hydroxypropyl starch</i>)	1440
32.	Hidroksipropil dipati fosfat (<i>Hydroxypropyl distarch phosphate</i>)	1442

20. Penstabil (*Stabilizer*)

Penstabil (*Stabilizer*) adalah bahan tambahan pangan untuk menstabilkan sistem dispersi yang homogen pada pangan.

No.	Nama BTP Penstabil (<i>Stabilizer</i>)	INS
1.	Kalsium karbonat (<i>Calcium carbonate</i>)	170(i)
2.	Kalsium asetat (<i>Calcium acetate</i>)	263
3.	Asam fumarat (<i>Fumaric acid</i>)	297
4.	Lesitin (<i>Lecithins</i>)	322(i)
5.	Natrium laktat (<i>Sodium lactate</i>)	325
6.	Kalsium laktat (<i>Calcium lactate</i>)	327
7.	Natrium dihidrogen sitrat (<i>Sodium dihydrogen citrate</i>)	331(i)



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 29 -

No.	Nama BTP Penstabil (<i>Stabilizer</i>)	INS
8.	Dinatrium monohidrogen sitrat (<i>Disodium monohydrogen citrate</i>)	331(ii)
9.	Trinatrium sitrat (<i>Trisodium citrate</i>)	331(iii)
10.	Kalium dihidrogen sitrat (<i>Potassium dihydrogen citrate</i>)	332(i)
11.	Trikalium sitrat (<i>Tripotassium citrate</i>)	332(ii)
12.	Trikalsium sitrat (<i>Tricalcium citrate</i>)	333(iii)
13.	Mononatrium fosfat (<i>Monosodium orthophosphate</i>)	339(i)
14.	Dinatrium fosfat (<i>Disodium orthophosphate</i>)	339(ii)
15.	Trinatrium fosfat (<i>Trisodium orthophosphate</i>)	339(iii)
16.	Monokalium fosfat (<i>Monopotassium orthophosphate</i>)	340(i)
17.	Dikalium fosfat (<i>Dipotassium orthophosphate</i>)	340(ii)
18.	Trikalium fosfat (<i>Tripotassium orthophosphate</i>)	340(iii)
19.	Kalsium fosfat (<i>Calcium phosphates</i>):	341
	Monokalsium fosfat (<i>Monocalcium orthophosphate</i>)	341(i)
	Dikalsium fosfat (<i>Dicalcium orthophosphate</i>)	341(ii)
	Trikalsium fosfat (<i>Tricalcium orthophosphate</i>)	341(iii)
20.	Asam adipat (<i>Adipic acid</i>)	355
21.	Asam alginat (<i>Alginic acid</i>)	400
22.	Natrium alginat (<i>Sodium alginate</i>)	401
23.	Kalium alginat (<i>Potassium alginate</i>)	402
24.	Kalsium alginat (<i>Calcium alginate</i>)	404
25.	Propilen glikol alginat (<i>Propylene glycol alginate</i>)	405
26.	Agar-agar (<i>Agar</i>)	406
27.	Karagen (<i>Carrageenan</i>)	407
28.	Rumput laut eucheuma olahan (<i>Processed eucheuma seaweed</i>)	407a
29.	Gom kacang lokus (<i>Locust bean gum</i>)	410
30.	Gom guar (<i>Guar gum</i>)	412
31.	Gom tragakan (<i>Tragacanth gum</i>)	413
32.	Gom arab (<i>Arabic gum</i>)	414
33.	Gom <i>xanthan</i> (<i>Xanthan gum</i>)	415
34.	Gom karaya (<i>Karaya gum</i>)	416
35.	Gom tara (<i>Tara gum</i>)	417
36.	Gom gelan (<i>Gellan gum</i>)	418
37.	Gom gatti (<i>Gum ghatti</i>)	419
38.	Gliserol (<i>Glycerol</i>)	422
39.	Gelatin (<i>Edible gelatin</i>)	428
40.	Pektin (<i>Pectins</i>)	440
41.	Ester gliserol resin kayu (<i>Glycerol ester of wood rosin</i>)	445 (iii)
42.	Dinatrium difosfat (<i>Disodium diphosphate</i>)	450(i)



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 30 -

No.	Nama BTP Penstabil (<i>Stabilizer</i>)	INS
43.	Trinatrium difosfat (<i>Trisodium diphosphate</i>)	450(ii)
44.	Tetranatrium difosfat (<i>Tetrasodium diphosphate</i>)	450(iii)
45.	Tetrakalium difosfat (<i>Tetrapotassium diphosphate</i>)	450(v)
46.	Dikalsium difosfat (<i>Dicalcium diphosphate</i>)	450(vi)
47.	Natrium tripolifosfat (<i>Sodium Tripolyphosphate</i>)	451(i)
48.	Kalium tripolifosfat (<i>Potassium tripolyphosphate</i>)	451(ii)
49.	Natrium polifosfat (<i>Sodium polyphosphate</i>)	452(i)
50.	Kalium polifosfat (<i>Potassium polyphosphate</i>)	452(ii)
51.	Natrium kalsium polifosfat (<i>Sodium calcium polyphosphate</i>)	452(iii)
52.	Kalsium polifosfat (<i>Calcium polyphosphates</i>)	452(iv)
53.	Alfa-Siklodekstrin (<i>alpha-Cyclodextrin</i>)	457
54.	Gama-Siklodekstrin (<i>gamma-Cyclodextrin</i>)	458
55.	Selulosa mikrokristalin (<i>Microcrystalline cellulose</i>)	460(i)
56.	Selulosa bubuk (<i>Powdered cellulose</i>)	460(ii)
57.	Metil selulosa (<i>Methyl cellulosa</i>)	461
58.	Hidroksipropil selulosa (<i>Hydroxypropyl cellulose</i>)	463
59.	Hidroksipropil metil selulosa (<i>Hydroxypropyl methyl cellulose</i>)	464
60.	Etil metil selulosa (<i>Methyl ethyl cellulose</i>)	465
61.	Natrium karboksimetil selulosa (<i>Sodium carboxymethyl cellulose</i>)	466
62.	Natrium kroskarmelos (<i>Croscarmellose sodium</i>)	468
63.	Natrium karboksimetil selulosa hidrolisa enzim (<i>Sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolysed</i>)	469
64.	Asam miristat, palmitat dan stearat dan garamnya (kalsium, kalium, dan natrium (<i>Ca, K, Na</i>)) (<i>Myristic, palmitic & stearic acids and their calcium, potassium and sodium (Ca, K, Na) Salts</i>)	470(i)
65.	Garam-garam dari asam oleat dengan kalsium, kalium dan natrium (<i>Ca, K, Na</i>) (<i>Salts of oleic acid with calcium, potassium, and sodium (Ca, K, Na)</i>)	470(ii)
66.	Mono dan digliserida asam lemak (<i>Mono- and di-glycerides of fatty acids</i>)	471
67.	Ester asam lemak dan asetat dari gliserol (<i>Acetic and fatty acid esters of glycerol</i>)	472a
68.	Ester asam lemak dan laktat dari gliserol (<i>Lactic and fatty acid esters of glycerol</i>)	472b
69.	Ester asam lemak dan sitrat dari gliserol (<i>Citric and fatty acid esters of glycerol</i>)	472c



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 31 -

No.	Nama BTP Penstabil (<i>Stabilizer</i>)	INS
70.	Ester asam lemak dan diasetiltartrat dari gliserol (<i>Diacetyltaric and fatty acid esters of glycerol</i>)	472e
71.	Ester poligliserol asam risinoleat terinteresterifikasi (<i>Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid</i>)	476
72.	Natrium karbonat (<i>Sodium carbonate</i>)	500(i)
73.	Natrium hidrogen karbonat (<i>Sodium hydrogen carbonate</i>)	500(ii)
74.	Kalium karbonat (<i>Potassium carbonates</i>)	501(i)
75.	Kalium hidrogen karbonat (<i>Potassium hydrogen carbonate</i>)	501(ii)
76.	Amonium karbonat (<i>Ammonium carbonate</i>)	503(i)
77.	Amonium hidrogen karbonat (<i>Ammonium hydrogen carbonate</i>)	503(ii)
78.	Kalium klorida (<i>Potassium chloride</i>)	508
79.	Kalsium klorida (<i>Calcium chloride</i>)	509
80.	Kalsium sulfat (<i>Calcium sulphate</i>)	516
81.	Kalium hidroksida (<i>Potassium hydroxide</i>)	525
82.	Kalsium hidroksida (<i>Calcium hydroxide</i>)	526
83.	Magnesium hidroksida (<i>Magnesium hydroxide</i>)	528
84.	Malam (<i>Beeswax</i>)	901
85.	Papain (<i>Papain</i>)	1101(ii)
86.	Bromelain (<i>Bromelain</i>)	1101(iii)
87.	Polidekstrosa (<i>Polydextroses</i>)	1200
88.	Dekstrin (<i>Dextrins</i>)	1400
89.	Pati modifikasi asam (<i>Acid treated starch</i>)	1401
90.	Pati modifikasi basa (<i>Alkaline treated starch</i>)	1402
91.	Pati pucat (<i>Bleached starch</i>)	1403
92.	Pati oksidasi (<i>Oxidized starch</i>)	1404
93.	Pati modifikasi enzim (<i>Enzymed treated starch</i>)	1405
94.	Monopati fosfat (<i>Mono starch phosphate</i>)	1410
95.	Dipati fosfat (<i>Distarch phosphate</i>)	1412
96.	Fosfat dipati fosfat (<i>Phosphate distarch phosphates</i>)	1413
97.	Dipati fosfat terasetilasi (<i>Acetylated distarch phosphate</i>)	1414
98.	Pati asetat (<i>Starch acetate</i>)	1420
99.	Dipati adipat terasetilasi (<i>Acetylated distarch adipate</i>)	1422
100.	Hidroksipropil pati (<i>Hydroxypropyl starch</i>)	1440
101.	Hidroksipropil dipati fosfat (<i>Hydroxypropyl distarch phosphate</i>)	1442
102.	Pati natrium oktenilsuksinat (<i>Starch sodium octenyl succinate</i>)	1450
103.	Asetil pati oksidasi (<i>Acetylated oxidized starch</i>)	1451



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 32 -

No.	Nama BTP Penstabil (<i>Stabilizer</i>)	INS
104.	Natrium kaseinat (<i>Sodium caseinate</i>)	-

21. Peretensi Warna (*Colour Retention Agent*)

Peretensi Warna (*Colour Retention Agent*) adalah bahan tambahan pangan yang dapat mempertahankan, menstabilkan, atau memperkuat intensitas warna pangan tanpa menimbulkan warna baru.

No.	Jenis BTP Peretensi Warna (<i>Colour Retention Agent</i>)	INS
1.	Magnesium karbonat (<i>Magnesium carbonate</i>)	504(i)
2.	Magnesium hidroksida (<i>Magnesium hydroxide</i>)	528

22. Perisa (*Flavouring*)

Perisa (*Flavouring*) adalah bahan tambahan pangan berupa preparat konsentrat dengan atau tanpa ajudan perisa (*flavouring adjunct*) yang digunakan untuk memberi flavour dengan pengecualian rasa asin, manis dan asam.

Perisa (*Flavouring*) dikelompokkan menjadi:

1. Perisa alami;
2. Perisa identik alami; dan
3. Perisa artifisial.

Kelompok di atas dapat terdiri dari satu atau lebih jenis yang ada dalam tabel berikut.

No.	Jenis BTP Perisa (<i>Flavouring</i>)
1.	Bahan baku aromatik alami (<i>Natural aromatic raw material</i>) adalah bahan baku yang berasal dari tumbuhan atau hewan yang cocok digunakan dalam penyiapan/pembuatan/pengolahan perisa alami. Bahan baku tersebut termasuk bahan pangan, rempah- rempah, herbal dan sumber tumbuhan lainnya yang tepat untuk aplikasi yang dimaksud. Antara lain bubuk bawang, bubuk cabe, irisan daun jeruk, potongan daun salam, irisan jahe.
2.	Preparat perisa (<i>Flavouring preparation</i>) adalah bahan yang disiapkan atau diproses untuk memberikan flavor yang diperoleh melalui proses fisik, mikrobiologis atau enzimatik dari bahan pangan tumbuhan maupun hewan yang diperoleh secara langsung atau setelah melalui proses pengolahan. Bahan tersebut sesuai untuk konsumsi manusia pada kadar penggunaannya tetapi tidak ditujukan untuk dikonsumsi langsung. Antara lain <i>orange oil, tea extract, paprika oleoresin, cheese powder, yeast extract</i> .



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 33 -

No.	Jenis BTP Perisa (Flavouring)
3.	Perisa asap (<i>Smoke flavouring</i>) adalah preparat perisa yang diperoleh dari kayu keras termasuk serbuk gergaji, tempurung dan tanaman berkayu yang tidak mengalami perlakuan dan tidak terkontaminasi melalui proses pembakaran yang terkontrol atau distilasi kering atau perlakuan dengan uap yang sangat panas, dan selanjutnya dikondensasi serta difraksinasi untuk mendapatkan flavor yang diinginkan.
4.	Perisa hasil proses panas (<i>Process flavouring</i>) adalah preparat perisa dari bahan atau campuran bahan yang diijinkan digunakan dalam pangan, atau yang secara alami terdapat dalam pangan atau diijinkan digunakan dalam pembuatan perisa hasil proses panas, pada kondisi yang setara dengan suhu dan waktu tidak lebih dari 180°C dan 15 menit serta pH tidak lebih dari 8,0, antara lain perisa yang dihasilkan dari gula pereduksi dan asam amino.

23. Perlakuan Tepung (*Flour Treatment Agent*)

Perlakuan Tepung (*Flour Treatment Agent*) adalah bahan tambahan pangan yang ditambahkan pada tepung untuk memperbaiki warna, mutu adonan dan atau pemanggangan, termasuk bahan pengembang adonan, pemucat dan pematang tepung.

No.	Nama BTP Perlakuan Tepung (<i>Flour Treatment Agent</i>)	INS
1.	L-Amonium laktat (<i>L-Ammonium lactate</i>)	328
2.	Natrium stearoil-2-laktilat (<i>Sodium stearyl-2-lactylate</i>)	481(i)
3.	Amonium klorida (<i>Ammonium chloride</i>)	510
4.	Kalsium sulfat (<i>Calcium sulphate</i>)	516
5.	Kalsium oksida (<i>Calcium oxide</i>)	529
6.	<input type="checkbox"/> -Amilase (karbohidrase) dari <i>Bacillus licheniformis</i> (<i>alpha-Amylase from Bacillus licheniformis (carbohydrase)</i>)	1100
7.	<input type="checkbox"/> -Amilase dari <i>Aspergillus oryzae</i> , Var (<i>alpha-Amylase from Aspergillus oryzae, var.</i>)	1100
8.	<input type="checkbox"/> -Amilase dari <i>Bacillus stearothermophilus</i> (<i>alpha-Amylase from Bacillus stearothermophilus</i>)	1100
9.	<input type="checkbox"/> -Amilase dari <i>Bacillus stearothermophilus</i> yang dinyatakan dalam <i>Bacillus subtilis</i> (<i>alpha-Amylase from Bacillus stearothermophilus expressed in Bacillus subtilis</i>)	1100
10.	<input type="checkbox"/> -Amilase dari <i>Bacillus subtilis</i> (<i>alpha-Amylase from Bacillus subtilis</i>)	1100
11.	<input type="checkbox"/> -Amilase dari <i>Bacillus megaterium</i> yang dinyatakan dalam <i>Bacillus subtilis</i> (<i>alpha-Amylase from Bacillus</i>	1100



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 34 -

No.	Nama BTP Perlakuan Tepung (<i>Flour Treatment Agent</i>)	INS
	<i>megaterium expressed in Bacillus subtilis</i>)	
12.	Protease dari <i>Aspergillus oryzae</i> , Var. (<i>Protease from Aspergillus oryzae, var</i>)	1101(i)
13.	Papain (<i>Papain</i>)	1101(ii)
14.	Bromelain (<i>Bromelain</i>)	1101(iii)

24. Pewarna (*Colour*)

Pewarna (*Colour*) adalah bahan tambahan pangan berupa pewarna alami dan pewarna sintetis, yang ketika ditambahkan atau diaplikasikan pada pangan, mampu memberi atau memperbaiki warna.

a. Pewarna alami (*Natural Colour*)

Pewarna Alami (*Natural Colour*) adalah Pewarna yang dibuat melalui proses ekstraksi, isolasi, atau derivatisasi (sintesis parsial) dari tumbuhan, hewan, mineral atau sumber alami lain, termasuk Pewarna identik alami.

No.	Nama BTP Pewarna alami (<i>Natural colour</i>)	INS
1.	Kurkumin CI. No. 75300 (<i>Curcumin</i>)	100(i)
2.	Riboflavin (<i>Riboflavins</i>):	
	Riboflavin (sintetik) (<i>Riboflavin, synthetic</i>)	101(i)
	Riboflavin 5'-natrium fosfat (<i>Riboflavin 5'-phosphate sodium</i>)	101(ii)
	Riboflavin dari <i>Bacillus subtilis</i> (<i>Riboflavin (Bacillus subtilis)</i>)	101(iii)
3.	Karmin dan ekstrak cochineal CI. No. 75470 (<i>Carmines and cochineal extract</i>):	
	Karmin CI. No. 75470 (<i>Carmines</i>)	120
	Ekstrak cochineal No. 75470 (<i>Cochineal extract</i>)	120
4.	Klorofil CI. No. 75810 (<i>Chlorophyll</i>)	140
5.	Klorofil dan klorofilin tembaga kompleks CI. No. 75810 (<i>Chlorophylls and chlorophyllins, copper complexes</i>)	141
6.	Karamel I (<i>Caramel I – plain</i>)	150a
7.	Karamel III amonia proses (<i>Caramel III – ammonia process</i>)	150c
8.	Karamel IV amonia sulfid proses (<i>Caramel IV – sulphite ammonia process</i>)	150d
9.	Karbon tanaman CI. 77266 (<i>Vegetable carbon</i>)	153
10.	Beta-karoten (sayuran) CI. No. 75130 (<i>Carotenes, beta(vegetable)</i>)	160a(ii)
11.	Ekstrak anato CI. No. 75120 (berbasis bixin) (<i>Annatto extracts, bixin based</i>)	160b(i)



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

- 35 -

No.	Nama BTP Pewarna alami (<i>Natural colour</i>)	INS
12.	Karotenoid (<i>Carotenoids</i>):	
	Beta-karoten (sintetik) CI. No. 40800 (<i>beta-Carotenes, synthetic</i>)	160a(i)
	Beta-karoten dari <i>Blakeslea trispora</i> (<i>beta-Carotenes (Blakeslea trispora)</i>)	160a(iii)
	Beta-apo-8'-karotenal CI. No. 40820 (<i>beta-Apo-8'-Carotenal</i>)	160e
	Etil ester dari beta-apo-8' asam karotenoat CI. No. 40825 (<i>beta-apo-8'-Carotenoic acid ethyl ester</i>)	160f
13.	Merah bit (<i>Beet red</i>)	162
14.	Antosianin (<i>Anthocyanins</i>)	163
15.	Titanium dioksida CI. No. 77891 (<i>Titanium dioxide</i>)	171

b. Pewarna Sintetis (*Synthetic Colour*)

Pewarna Sintetis (*Synthetic Colour*) adalah Pewarna yang diperoleh secara sintesis kimiawi.

No.	Nama BTP Pewarna sintetis (<i>Synthetic colour</i>)	INS
1.	Tartrazin CI. No. 19140 <i>Tartrazine</i>	102
2.	Kuning kuinolin CI. No. 47005 <i>Quinoline yellow</i>	104
3.	Kuning FCF CI. No. 15985 <i>Sunset yellow FCF</i>	110
4.	Karmoisin CI. No. 14720 (<i>carmoisine</i>)	122
5.	Ponceau 4R CI. No. 16255 (<i>Ponceau 4R</i>)	124
6.	Eritrosin CI. No. 45430 (<i>Erythrosine</i>)	127
7.	Merah allura CI. No. 16035 (<i>Allura red</i>)	129
8.	Indigotin CI. No. 73015 (<i>Indigotine</i>)	132
9.	Biru berlian FCF CI No. 42090 (<i>Brilliant blue FCF</i>)	133
10.	Hijau FCF CI. No. 42053 (<i>Fast green FCF</i>)	143
11.	Coklat HT CI. No. 20285 (<i>Brown HT</i>)	155

25. Propelan (*Propellant*)

Propelan (*Propellant*) adalah bahan tambahan pangan berupa gas untuk mendorong pangan keluar dari kemasan.

No.	Jenis BTP Propelan (<i>Propellant</i>)	INS
1.	Nitrogen (<i>Nitrogen</i>)	941
2.	Dinitrogen monooksida (<i>dinitrogen monoxide</i>)	942
3.	Propana (<i>Propane</i>)	944



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 36 -

26. Sekuestran (*Sequestrant*)

Sekuestran (*Sequestrant*) adalah bahan tambahan pangan yang dapat mengikat ion logam polivalen untuk membentuk kompleks sehingga meningkatkan stabilitas dan kualitas pangan.

No.	Jenis BTP Sekuestran (<i>Sequestrant</i>)	INS
1.	Kalsium dinatrium etilen diamin tetra asetat (<i>Calcium disodium ethylene diamine tetra acetate</i>)	385
2.	Isopropil sitrat (<i>Isopropyl citrates</i>)	384
3.	Natrium glukonat (<i>Sodium gluconate</i>)	576
4.	Kalium glukonat (<i>Potassium gluconate</i>)	577

MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK
INDONESIA,

ttd.

NAFSIAH
MBOI



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- 37 -

LAMPIRAN II
PERATURAN MENTERI
KESEHATAN NOMOR 033 TAHUN
2012 TENTANG
BAHAN TAMBAHAN PANGAN

BAHAN YANG DILARANG DIGUNAKAN SEBAGAI BTP

No.	Nama Bahan
1	Asam borat dan senyawanya (<i>Boric acid</i>)
2	Asam salisilat dan garamnya (<i>Salicylic acid and its salt</i>)
3	Dietilpirokarbonat (<i>Diethylpyrocarbonate, DEPC</i>)
4	Dulsin (<i>Dulcin</i>)
5	Formalin (<i>Formaldehyde</i>)
6	Kalium bromat (<i>Potassium bromate</i>)
7	Kalium klorat (<i>Potassium chlorate</i>)
8	Kloramfenikol (<i>Chloramphenicol</i>)
9	Minyak nabati yang dibrominasi (<i>Brominated vegetable oils</i>)
10	Nitrofurazon (<i>Nitrofurazone</i>)
11	Dulkamara (<i>Dulcamara</i>)
12	Kokain (<i>Cocaine</i>)
13	Nitrobenzen (<i>Nitrobenzene</i>)
14	Sinamil antranilat (<i>Cinnamyl anthranilate</i>)
15	Dihidrosafrol (<i>Dihydrosafrole</i>)
16	Biji tonka (<i>Tonka bean</i>)
17	Minyak kalamus (<i>Calamus oil</i>)
18	Minyak tansi (<i>Tansy oil</i>)
19	Minyak sasafra (<i>Sasafras oil</i>)

MENTERI KESEHATAN
REPUBLIKINDONESIA,

ttd.

NAFSIAHMBOI