

*Gubernur Provinsi Daerah Khusus
Ibukota Jakarta*

PERATURAN GUBERNUR PROVINSI DAERAH KHUSUS
IBUKOTA JAKARTA

NOMOR 140 TAHUN 2013

TENTANG

STANDAR PENYELENGGARAAN KANTIN SEKOLAH SEHAT

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

GUBERNUR PROVINSI DAERAH KHUSUS IBUKOTA JAKARTA,

- Menimbang : a. bahwa prasarana satu periodik yang wajib distandardisasi salah satunya adalah ruang kantin sebagai penunjang proses pembelajaran yang bersih dan sehat telah diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan;
- b. bahwa dalam rangka menjamin kesehatan dan perilaku hidup bersih dalam lingkungan sekolah, perlu diatur standardisasi kantin sekolah yang sehat, nyaman, bersih dan bebas dari ancaman pengaruh bahan berbahaya;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Gubernur tentang Standar Penyelenggaraan Kantin Sekolah Sehat;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular;
2. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan;
3. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen;
4. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
5. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2008;
6. Undang-Undang Nomor 29 Tahun 2007 tentang Pemerintahan Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta sebagai Ibukota Negara Kesatuan Republik Indonesia;

7. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan;
8. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2011 tentang Pembentukan Peraturan Perundang-undangan;
9. Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan;
10. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan;
11. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2010 tentang Persyaratan Jasa Boga;
12. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan;
13. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan;
14. Keputusan Bersama Menteri Pendidikan Nasional, Menteri Kesehatan, Menteri Agama dan Menteri Dalam Negeri Nomor 1/U/SKB/2003,1067/Menkes/SKB/VII/2003, MA/230A/2003, Nomor 26 Tahun 2003 tentang Pembinaan dan Pengembangan Usaha Kesehatan Sekolah;
15. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1429/Menkes/SK/XII/2006 tentang Pedoman Penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan Sekolah;
16. Peraturan Daerah Nomor 10 Tahun 2008 tentang Organisasi Perangkat Daerah;
17. Keputusan Gubernur Nomor 502 Tahun 1996 tentang Kewajiban Memiliki Sertifikasi Laik Sehat Bagi Hotel, Restoran, Rumah Makan Serta Izin Persyaratan Makanan Bagi Jasa Boga di Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta;
18. Peraturan Gubernur Nomor 134 Tahun 2009 tentang Organisasi dan Tata Kerja Dinas Pendidikan;
19. Peraturan Gubernur Nomor 37 Tahun 2011 tentang Tata Cara Pelaksanaan Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah;

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN GUBERNUR TENTANG STANDAR PENYELENGGARAAN KANTIN SEKOLAH SEHAT.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Gubernur ini yang dimaksud dengan :

1. Daerah adalah Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta.
2. Pemerintah Daerah adalah Gubernur dan Perangkat Daerah sebagai unsur penyelenggara Pemerintahan Daerah.

3. Gubernur adalah Kepala Daerah Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta.
4. Sekretariat Daerah adalah Sekretariat Daerah Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta.
5. Sekretaris Daerah adalah Sekretaris Daerah Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta.
6. Satuan Kerja Perangkat Daerah yang selanjutnya disingkat SKPD adalah Satuan Kerja Perangkat Daerah Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta.
7. Unit Kerja Perangkat Daerah yang selanjutnya disingkat UKPD adalah Unit Kerja atau Subordinat SKPD.
8. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia yang selanjutnya disingkat BPOM RI adalah lembaga yang bertugas mengawasi Keputusan Presiden mengenai peredaran obat-obatan dan makanan di Indonesia.
9. Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan yang selanjutnya disingkat BBPOM adalah Satuan Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia di Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta.
10. Dinas Kesehatan adalah Dinas Kesehatan Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta.
11. Dinas Pendidikan adalah Dinas Pendidikan Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta.
12. Biro Kesejahteraan Sosial yang selanjutnya disebut Biro Kesos adalah Biro Kesejahteraan Sosial Sekretariat Daerah Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta.
13. Suku Dinas Kesehatan adalah Suku Dinas Kesehatan Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta.
14. Suku Dinas Pendidikan adalah Suku Dinas Pendidikan Dasar dan Suku Dinas Pendidikan Menengah Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta.
15. Sekolah adalah Taman Kanak-kanak, Taman Kanak-kanak Luar Biasa, Raudhatul Atfal, Sekolah Dasar, Sekolah Dasar Luar Biasa, Madrasah Ibtidaiyah, Sekolah Menengah Pertama, Sekolah Menengah Pertama Luar Biasa, Madrasah Tsanawiyah, Sekolah Menengah Atas, Sekolah Menengah Atas Luar Biasa, Madrasah Aliyah dan Sekolah Menengah Kejuruan.
16. Masyarakat Sekolah adalah unsur yang ada di dalam sekolah yang terdiri dari peserta didik (siswa), guru/pamong pelajar, staf sekolah, pengelola pendidikan, penjaja makanan, komite sekolah termasuk pengunjung sekolah.
17. Kantin Sekolah adalah tempat atau bangunan yang berada di lingkungan sekolah, untuk usaha penyediaan pangan jajanan yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pengolahan, penyimpanan dan penyajian pangan jajanan, dimana sebagian besar konsumennya adalah masyarakat sekolah.

17. Penanggung Jawab Kantin Sekolah Sehat adalah orang yang ditunjuk oleh Kepala Sekolah untuk merencanakan, memberi petunjuk, menyusun kegiatan dan melaporkan hasil penyelenggaraan kantin sekolah.
18. Pengelola Kantin Sekolah Sehat adalah warga sekolah yang telah mendapat persetujuan dari Kepala Sekolah untuk menempati kantin sekolah sehat.
19. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
20. Pangan Jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan/atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum dan anak sekolah selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran dan hotel.
21. Penjamah Pangan Jajanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan pangan jajanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.
22. Penanganan Pangan Jajanan adalah kegiatan yang meliputi pengadaan penerimaan bahan makanan, pencucian, peracikan, pembuatan, perubahan bentuk, pewadahan, penyimpanan, pengangkutan dan penyajian pangan jajanan.
23. Peralatan adalah barang yang digunakan untuk penanganan pangan jajanan.
24. Bahan Baku Pangan adalah bahan yang belum mengalami pengolahan, yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan makanan.
25. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.
26. Pangan Siap Saji adalah makanan dan/atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha atau luar tempat atas dasar pesanan.
27. Bahan Pangan adalah semua bahan makanan dan minuman baik yang sudah diolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan.
28. Bahan Tambahan Pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk makanan.
29. Petugas Kantin adalah orang yang bertugas memberikan pelayanan kepada masyarakat sekolah dalam memenuhi kebutuhan terhadap pangan jajanan.

30. Sanitasi Pangan adalah upaya untuk pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia.
31. Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara upaya memelihara dan melindungi subjeknya.
32. Sanitasi adalah usaha-usaha pengawasan yang ditujukan terhadap faktor lingkungan yang dapat merupakan mata rantai penularan penyakit.
33. Higiene Sanitasi Makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.
34. Persyaratan Sanitasi adalah standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi sebagai upaya mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen dan mengurangi jumlah jasad renik lainnya agar pangan yang dihasilkan dan dikonsumsi tidak membahayakan kesehatan dan jiwa manusia.
35. 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 dan masa yang akan datang untuk memperoleh manfaat yang sebesar-besarnya.

BAB II

MAKSUD DAN TUJUAN

Pasal 2

Peraturan Gubernur ini dimaksudkan untuk memberikan standar bagi sekolah dalam menyelenggarakan kantin sekolah yang memenuhi syarat kesehatan, kebersihan dan kenyamanan.

Pasal 3

Peraturan Gubernur ini mempunyai tujuan untuk :

- a. menciptakan lingkungan kantin sekolah yang sehat, bersih dan nyaman; dan
- b. memberikan perlindungan bagi masyarakat sekolah dari pangan yang tercemar bakteri dan/atau bahan yang dapat menimbulkan risiko terhadap kesehatan.

BAB III

PENYELENGGARAAN, PENANGGUNG JAWAB DAN PENGELOLA

Pasal 4

PENYELENGGARAAN

Penyelenggara kantin sekolah sehat harus memenuhi persyaratan antara lain :

- a. penyelenggara kantin sekolah sehat harus memenuhi higiene sanitasi dan pengolahan makanan yang baik;
- b. setiap penyelenggaraan kantin sekolah sehat harus menunjuk seorang penanggung jawab yang mempunyai pengetahuan higiene sanitasi makanan yang dibuktikan dengan sertifikat kursus penyehatan makanan;
- c. Penanggung Jawab kantin ditunjuk oleh Kepala Sekolah yang dibuktikan dengan Surat Keputusan Kepala Sekolah; dan
- d. Dinas Pendidikan bersama Dinas Koperasi, Usaha Mikro, Kecil dan Menengah dan Perdagangan Provinsi DKI Jakarta menyelenggarakan pelatihan bagi penyelenggara kantin sekolah sehat.

Pasal 5

PENANGGUNG JAWAB

- (1) Kepala Sekolah selaku penanggung jawab pengelolaan dan penyelenggaraan kantin sekolah.
- (2) Kepala Sekolah selaku penanggung jawab sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat menunjuk salah satu guru atau karyawan sekolah yang dibuktikan dengan Surat Keputusan Kepala Sekolah.
- (3) Komite Sekolah/orang tua peserta didik dapat berpartisipasi dalam membantu penanggung jawab untuk mengawasi proses penyediaan dan pengelolaan kantin sekolah.

Pasal 6

PENGELOLAAN

- (1) Pengelola Kantin bertanggung jawab kepada Kepala Sekolah melalui penanggung jawab kantin sekolah.
- (2) Tugas dan kewajiban Pengelola Kantin Sekolah Sehat terdiri dari :
 - a. Tugas :
 1. Menyediakan makanan yang sehat dan bergizi;
 2. Menjaga kebersihan makanan dan lingkungan sekolah;
 3. Memfasilitasi peserta didik dalam menggunakan kantin sebagai media belajar; dan
 4. Mewujudkan kenyamanan pengguna jasa kantin.
 - b. Kewajiban :
 1. Menempati lokasi yang telah ditentukan oleh Kepala Sekolah;
 2. Mengikuti aturan yang telah ditentukan sekolah;
 3. Memberikan kontribusi bagi kesejahteraan warga sekolah;

4. Mengirimkan petugas kantin sekolah untuk mengikuti pelatihan yang diselenggarakan oleh Dinas Pendidikan; dan
 5. Melaporkan pengelolaan kantin sekolah kepada Kepala Sekolah secara periodik.
- (3) Apabila mengetahui adanya kejadian luar biasa yang diduga berasal dari pangan yang disajikan, Kepala Sekolah wajib melaporkan kepada Suku Dinas/Dinas Kesehatan untuk melakukan langkah-langkah penanggulangan.

BAB IV

PENJAMAH PANGAN

Pasal 7

Penjamah pangan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan pangan jajanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- a. tidak menderita penyakit mudah menular, seperti batuk, pilek, diare, penyakit perut dan sejenisnya;
- b. menutup luka pada luka terbuka atau luka lainnya yang dimiliki;
- c. selalu menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, badan dan pakaian;
- d. menggunakan celemek dan tutup kepala;
- e. mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan;
- f. menggunakan peralatan atau alas tangan untuk menjamah pangan yang disajikan;
- g. tidak merokok atau menggaruk anggota badan seperti telinga, hidung, mulut serta tubuh lainnya pada saat menjamah makanan; dan
- h. tidak batuk, bersin atau menutup mulut dan hidung pada saat menyajikan makanan.

BAB V

SARANA DAN PRASARANA

Pasal 8

- (1) Kantin Sekolah wajib memiliki sarana yang terdiri dari peralatan yang digunakan untuk menunjang penanganan pangan jajanan.
- (2) Peralatan yang digunakan untuk penanganan pangan jajanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan sanitasi.
- (3) Untuk menjaga kebersihan peralatan penanganan pangan jajanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), harus dilakukan tindakan sebagai berikut :
 - a. peralatan yang digunakan tidak boleh mencemari pangan dan mudah dibersihkan;

- b. peralatan yang sudah dipakai dan dicuci dengan air yang mengalir dan dengan menggunakan sabun;
- c. peralatan yang telah dicuci, dikeringkan dengan alat pengering atau kain yang bersih; dan
- d. peralatan yang sudah bersih disimpan di tempat yang bebas dari pencemaran.

Pasal 9

- (1) Kantin Sekolah wajib memiliki prasarana yang terdiri dari fasilitas yang dibutuhkan untuk menunjang penyimpanan, pengolahan dan penyajian pangan jajanan.
- (2) Fasilitas sebagaimana dimaksud pada ayat (1), harus sesuai dengan peruntukan dan memenuhi persyaratan sanitasi.
- (3) Fasilitas yang digunakan untuk penyimpanan, pengolahan dan penyajian pangan jajanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi penyediaan :
 - a. tempat untuk mencuci peralatan dengan air yang mengalir dan sabun;
 - b. tempat untuk mencuci tangan dengan air yang mengalir dan sabun serta pengering tangan bagi pengunjung kantin;
 - c. tempat untuk penyimpanan bahan baku pangan;
 - d. tempat untuk penyimpanan pangan jadi atau siap saji yang tertutup, terpelihara dan selalu dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, serta terhindar dari bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan lain;
 - e. tempat pengolahan makanan dan/atau minuman;
 - f. tempat untuk menyimpan peralatan makan dan minum;
 - g. tersedia meja dan kursi untuk menyajikan pangan jajanan;
 - h. tempat sampah yang terpilih dan tertutup serta saluran pembuang limbah cucian yang mengalir dan tertutup;
 - i. lokasi kantin minimal berjarak 20 m (dua puluh meter) dengan tempat pengumpulan sampah sementara; dan
 - j. apabila terdapat tempat pengolahan (dapur) atau tempat penyiapan pangan harus dalam keadaan bersih dan memenuhi persyaratan sanitasi.

BAB VI

AIR, BAHAN BAKU PANGAN, BAHAN TAMBAHAN PANGAN DAN PENYAJIAN

Pasal 10

- (1) Air yang digunakan dalam penyimpanan, pengolahan dan penyajian pangan jajanan harus air yang memenuhi standar dan persyaratan sanitasi yang berlaku bagi air bersih atau air minum baik secara fisik, kimia dan biologis.

- (2) Air bersih yang digunakan untuk membuat minuman harus dimasak sampai mendidih dengan suhu 100 °C (seratus derajat celcius).

Pasal 11

- (1) Semua bahan baku pangan yang diolah menjadi pangan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk.
- (2) Bahan baku pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
- (3) Bahan tambahan pangan yang diizinkan dan yang dilarang digunakan dalam pangan jajanan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan tentang bahan tambahan pangan.

Pasal 12

- (1) Bahan tambahan pangan yang digunakan untuk mengolah pangan jajanan harus sudah mempunyai izin edar dari BPOM RI.
- (2) Penggunaan bahan tambahan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yang digunakan dalam mengolah pangan jajanan harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (3) Bahan tambahan pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yang diizinkan dan dilarang digunakan dalam pangan jajanan sebagaimana tercantum dalam Lampiran I dan Lampiran II Peraturan Gubernur ini.

Pasal 13

Pangan jajanan yang disajikan harus menggunakan tempat atau peralatan yang bersih dan aman bagi kesehatan.

Pasal 14

Pangan jajanan yang disajikan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 13 harus memenuhi persyaratan :

- a. keadaan terbungkus dan/atau tertutup;
- b. pembungkus yang digunakan dan/atau penutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih, tidak mencemari makanan dan tidak boleh ditiup dengan menggunakan mulut;
- c. kemasan harus dalam keadaan baik dan tidak kadaluwarsa; dan
- d. pangan jajanan dalam kemasan harus sudah mempunyai izin edar dari BPOM RI dan Dinas Kesehatan.

Pasal 15

- (1) Pangan jajanan yang diangkut, harus dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan dalam wadah yang bersih.
- (2) Pangan jajanan yang diangkut sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindung dari pencemaran.

- (3) Sarana transportasi yang digunakan untuk mengangkut pangan jajanan harus diperuntukkan secara khusus dan tidak bercampur dengan bahan-bahan yang dapat mencemari pangan jajanan.

Pasal 16

Pangan siap saji jika telah disajikan lebih dari 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik, harus dipanaskan kembali sebelum disajikan.

Pasal 17

Bahan pangan, bahan tambahan pangan dan pangan jajanan siap saji harus disimpan secara terpisah.

Pasal 18

Petugas Kantin yang menyajikan pangan jajanan harus selalu menjaga kebersihan dengan selalu mencuci tangan sebelum melakukan pengolahan pangan yang akan disajikan.

BAB VII

PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 19

- (1) Pembinaan dan pengawasan penyelenggaraan kantin sekolah sehat dilakukan secara bersama-sama oleh SKPD terkait secara berjenjang sampai ke tingkat Sekolah dan Pusat Kesehatan Masyarakat (Puskesmas).
- (2) Terhadap kantin sekolah yang termasuk dalam kriteria kantin sekolah sehat diberikan sertifikat laik sehat oleh Suku Dinas Kesehatan.

Pasal 20

- (1) Penjamah makanan berkewajiban memiliki pengetahuan tentang higiene sanitasi makanan dan gizi yang dibuktikan dengan sertifikat pelatihan penyehatan makanan serta menjaga kesehatan dan perilaku hidup bersih.
- (2) Pengetahuan mengenai higiene sanitasi pangan dan gizi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diperoleh dari pembinaan yang dilakukan oleh jajaran Dinas Kesehatan.
- (3) Dalam hal terjadi keracunan yang diduga berasal dari pangan yang disajikan, sekolah wajib melaporkan kepada Suku Dinas/Dinas Kesehatan untuk melakukan langkah-langkah penanggulangan.

Pasal 21

- (1) Dalam melakukan pembinaan dan pengawasan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 19, jajaran Dinas Kesehatan dapat mengikutsertakan BPOM RI dan instansi terkait.
- (2) Pusat Kesehatan Masyarakat (Puskesmas) menyampaikan laporan pelaksanaan pembinaan dan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), kepada Kepala Suku Dinas Kesehatan secara berjenjang sampai ke Dinas Kesehatan.
- (3) Kepala Sekolah menyampaikan laporan pelaksanaan pembinaan dan pengawasan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 19, kepada Kepala Suku Dinas Pendidikan secara berjenjang sampai ke Dinas Pendidikan.

BAB VIII
PEMBIAYAAN

Pasal 22

Biaya operasional untuk pelaksanaan kegiatan pembinaan dan pengawasan makanan jajanan dan penyelenggaraan kantin sekolah sehat dibebankan pada Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah (APBD) melalui Dokumen Pelaksanaan Anggaran (DPA) masing-masing SKPD/UKPD.

BAB IX
KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 23

Kantin Sekolah yang telah melakukan penyelenggaraan kegiatan sebelum ditetapkan Peraturan Gubernur ini, harus menyesuaikan dengan ketentuan Peraturan Gubernur ini dalam waktu paling lambat 2 (dua) tahun.

BAB X
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 24

Peraturan Gubernur ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Gubernur ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 11 Desember 2013

GUBERNUR PROVINSI DAERAH KHUSUS
IBUKOTA JAKARTA,

Ttd.

JOKO WIDODO

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 19 Desember 2013

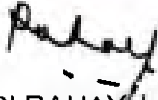
Pit. SEKRETARIS DAERAH PROVINSI DAERAH KHUSUS
IBUKOTA JAKARTA,

Ttd.

WIRIYATMOKO
NIP 195803121986101001

BERITA DAERAH PROVINSI DAERAH KHUSUS IBUKOTA JAKARTA
TAHUN 2013 NOMOR 75022

Salinan sesuai dengan aslinya
KEPALA BIRO HUKUM SEKRETARIAT DAERAH
PROVINSI DAERAH KHUSUS IBUKOTA JAKARTA,


SRI RAHAYU
NIP 195712281985032003

PEDOMAN PENYELENGGARAAN KANTIN SEKOLAH SEHAT

Jenis BTP (Bahan Tambahan Pangan) yang Diizinkan Dalam Penggolongan

A. Anti buih (*Antifoaming Agent*)

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

1. Kalsium alginat (*Calcium alginate*) : 404
2. Mono dan digliserida asam lemak (*Mono and diglycerides of fatty acids*) : 471

B. Antitempal (*Anticaking Agent*)

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

1. Kalsium karbonat (*calcium carbonate*) : 170 (i)
2. Trikalsium fosfat (*Tricalcium orthophosphate*) : 341 (iii)
3. Selulose mikrokristalin : 460 (i)
4. Selulosa bubuk (*Powdered cellulose*) : 460 (ii)
5. Asam miristat, palmitat dan stearat dan garamnya
(*Myristic, palmitic & stearic acids dan their salts*):
Asam miristat, palmitat dan stearat dan garamnya : 470 (i)
(Kalsium, Kalium dan Natrium (Ca,K,Na) (*Myristic, palmitic
& stearic acids dan their calcium, potassium and sodium (Ca,K,Na) salts
& stearic acids dan their calcium, potassium and sodium (Ca,K,Na) salts*)
6. Garam-garam dari asam oleat dengan Kalsium, Kalium dan
Natrium (Ca,K,Na) (*Salts of oleic acid with calcium,
Potassium and sodium (Ca,K,Na)*) : 470 (ii)
7. Natrium karbonat (*Sodium carbonate*) : 500 (i)
8. Magnesium karbonat (*Magnesium carbonate*) : 504 (i)
9. Magnesium oksida (*Magnesium oxide*) : 530
10. Natrium besi (II) sianida (*Sodium ferrocyanide*) : 535
11. Kalium besi (II) sianida (*Potassium ferrocyanide*) : 536
12. Kalsium besi (II) sianida (*Calcium ferrocyanide*) : 538
13. Silikon dioksida halus (*Silicon dioxide, amorphous*) : 551
14. Kalsium silikat (*Calcium Silicate*) : 552
15. Natrium aluminosilikat (*Sodium aluminosilicate*) : 554
16. Magnesium silikat (*Magnesium Silicate*) : 553 (i)

C. Antioksidan (*Antioxidant*)

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

1. Asam askorbat (*Ascorbic acid*) : 300
2. Natrium askorbat (*Sodium ascorbate*) : 301
3. Kalsium askorbat (*Calcium ascorbat*) : 302
4. Kalium askorbat (*Potassium ascorbate*) : 303
5. Askorbil palmitat (*Ascorbyl stearate*) : 304
6. Askorbil stearat (*Ascorbyl stearat*) : 305
7. Tokoferol (*Tocopherol*) : 307a
d-alfa tokoferol (*d-alpha- Tocopherol*) : 307b
Tokoferol campuran pekat (*Mixed tocopherol concentrate*) : 307c
dl-alfa tokoferol (*dl-alpha Tocopherol*) : 307c
Gama tokoferol (*Gamma Tocopherol*) : 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 toluene/BHT (<i>Butylated hydroxytoluene</i>) | : 321 |
- D. Bahan Pengkarbonasi (*Carbonating Agent*)
 Bahan Pengkarbonasi (*Carbonating Agent*) adalah bahan tambahan pangan untuk membentuk karbonasi di dalam pangan.
- | | |
|---|-------|
| Karbon dioksida (<i>Carbon dioxide</i>) | : 290 |
|---|-------|
- E. Garam Pengemulsi (*Emulsifying Salt*)
 Garam Pengemulsi (*Emulsifying Salt*) adalah bahan tambahan pangan untuk mendispersikan protein dalam keju sehingga mencegah pemisahan lemak.
- | | |
|---|-------------|
| 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 (Edible gelatin) ⁴²⁸ | |
| 12. Dinatrium difosfat (<i>Disodium diphosphate</i>) | : 450 (i) |
| 13. Tetranatrium difosfat (<i>Tertrasodium diphosphate</i>) | : 450 (iii) |
| 14. Tertrakalium difosfat (<i>Tertrapotassium 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 poly phosphate</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 ester of glycerol</i>) | : 472b |
| 23. Ester asam lemak dan sitrat dari gliserol (<i>Citric and fatty Acid ester of glycerol</i>) | : 472c |
| 24. Ester asam lemak dan diasetiltartrat dari gliserol (<i>Diacetyltartaric and fatty acid ester of glycerol</i>) | : 472e |
| 25. Natrium glukonat (<i>Sodium gluconate</i>) | : 576 |
- F. 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.
- | | |
|--|-------|
| 1. Karbon dioksida (<i>Carbon dioxide</i>) | : 290 |
| 2. Nitrogen (<i>Nitrogen</i>) | : 941 |

G. Humektan (Humectant)

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

1. Natrium laktat (Sodium lactate)	: 325
2. Kalium laktat (Potassium lactate)	: 326
3. Natrium hydrogen malat (Sodium Malate)	: 350 (i)
4. Natrium malat (Sodium malate)	: 350 (ii)
5. Gliserol (Glycerol)	: 422
6. Polidekstrosa	: 1200
7. Triasetin (Triacetin)	: 1518

H. Pelapis (Glazing Agent)

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

1. Malam (Beeswax)	: 901
2. Lilin Kandelila (Candelilla Wax)	: 902
3. Lilin Karnauba (Carnauba Wax)	: 903
4. Syelak (Shellac)	: 904
5. Lilin mikokristalin (Microcrystalline wax)	: 905c(i)

I. 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.

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 (Maltitol)	: 965 (i)
Maltitol sirup (Maltitol syrup)	: 965 (ii)
6. Laktitol (Lactitol)	: 966
7. Silitol (Xylitol)	: 967
8. Eritritol (Erythritol)	: 968

b. Pemanis Buatan (Artificial Sweetener)

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

1. Asesulfam-K (Acesulfame potassium)	: 950
2. Aspartam (Aspartame)	: 951
3. Asam siklamat (Cyclamic acid)	: 952(i)
Kalsium siklamat (Calcium cyclamate)	: 952(ii)
Natrium siklamat (Sodium cyclamate)	: 952(iv)
4. Sakarin (Saccharin)	: 954(i)
Kalsium siklamat (Calcium saccharin)	: 954(ii)
Kalsium sakarin (Potassium saccharin)	: 954(iii)
Natrium sakarin (Sodium saccharin)	: 954(iv)
5. Sukrolasa (Sucralose/Trichlorogalactosucrose)	: 955
6. Neotam (Neotame)	: 961

J. Pembawa (Carrier)

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

- | | |
|--|--------|
| 1. Sukrosa asetat isobutirat (Sucrose acetate isobutyrate) | : 444 |
| 2. Trietil sitrat (Triethyl) | : 1505 |
| 3. Propilen glikol (Propylene glycol) | : 1520 |
| 4. Polietilen glikol (Polyethylene glycol) | : 1521 |

K. Pembentukan Gel (Gelling Agent)

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

- | | |
|---|--------|
| 1. Asam alginate (Alginic acid) | : 400 |
| 2. Natrium alginate (Sodium alginate) | : 401 |
| 3. Kalium alginate (Potassium alginate) | : 402 |
| 4. Kalsium alginate (Calcium alginate) | : 404 |
| 5. Agar-agar (Agar) | : 406 |
| 6. Karagen (Carrageenan) | : 407 |
| 7. Rumput laut eucheuma olahan (Processed eucheuma) | : 407a |
| 8. Gom gelan (Gellan gum) | : 418 |
| 9. Gelatin (edible gelatin) | : 428 |
| 10. Pektin (Pectins) | |

L. Pembuih (Foaming Agent)

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

- | | |
|---|----------|
| 1. Gom xanthan (Xanthan gum) | : 415 |
| 2. Selulosa mikrokristalin (Microcrystalline cellulose) | : 460(i) |
| 3. Etil metal selilosa (Methyl ethyl cellulose) | : 465 |

M. Pengaturan Keasaman (Acidity Regulator)

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

- | | |
|---|------------|
| 1. Kalsium karbonat (Calcium carbonate) | : 170(i) |
| 2. Asam asetat (Acetic acid) | : 260 |
| 3. Natrium asetat (Sodium acetate) | : 262(i) |
| 4. Kalsium asetat (Calcium acetate) | : 263 |
| 5. Asam laktat (Lactic acid) | : 270 |
| 6. Asam malat (Malic acid) | : 296 |
| 7. Asam fumarat (Fumaric acid) | : 297 |
| 8. Natrium laktat (Sodium lactate) | : 325 |
| 9. Kalium laktat (Potassium lactate) | : 326 |
| 10. Kalsium laktat (Calcium lactate) | : 327 |
| 11. L-amonium laktat (L-ammonium lactate) | : 328 |
| 12. Asam sitrat dan garamnya (Citric acid and its salts) : | |
| Asam sitrat (Citric acid) | : 330 |
| Natrium dihidrogen sitrat (Sodium dihydrogen citrate) | : 331(i) |
| Dinatrium monohidrogen sitrat (Disodium monohydrogen citrate) | : 331(ii) |
| Trinatrium sitrat (Trisodium citrate) | : 331(iii) |
| Kalium dihidrogen sitrat (Potassium dihydrogen citrate) | : 332(i) |
| Trikalium sitrat (Tripotassium citrate) | : 332(ii) |
| Trikalium sitrat (Tricalcium citrate) | : 332(iii) |

13. Asam tartrat dan kalium hydrogen tartrat (Tartaric acid and potassium hydrogen tartrate) :	
Asam tartrat (Tartaric acid)	: 334
Kalsium hidrogen tartrat (Potassium hydrogen tartrate)	: 336(i)
14. Asam fosfat (Orthophosphoric acid)	: 338
15. Natrium hydrogen malat (Sodium hydrogen malate)	: 350(i)
16. Natrium malat (Sodium malate)	: 350(ii)
17. Kalsium DL-malat (Calcium DL-malate)	: 352(ii)
18. Asam adipat dan garamnya (Adipic acid and its salts) :	
Asam adipat (Adipic acid)	: 355
Natrium adipat (Sodium adipates)	: 356
Kalium adipat (Potassium adipate)	: 357
19. Natrium karbonat (Sodium carbon)	: 500(i)
20. Natrium hydrogen karbonat (Sodium hydrogen carbonate)	: 500(ii)
21. Kalium karbonat (Potassium carbonate)	: 501(i)
22. Kalium hidrogen karbobnat (Potassium hydrogen carbonate)	: 501(ii)
23. Amonium karbonat (Ammonium carbonate)	: 503(i)
24. Amonium hidrogen karbonat (Ammonium hydrogen carbonate)	: 503(ii)
25. Magnesium karbonat (Magnesium carbonate)	: 504(i)
26. Asam hidroklorida (Hydrochloric acid)	: 507
27. Natrium sulfat (Sodium sulphate)	: 514(i)
28. Kalium sulfat (Potassium sulphate)	: 515(i)
29. Kalsium sulfat (Calcium sulphate)	: 516
30. Natrium hidroksida (Sodium hydroxide)	: 524
31. Kalium hidroksida (Potassium hydroxide)	: 525
32. Kalsium hidroksida (Calcium hydroxide)	: 526
33. Magnesium hidroksida (Magnesium hydroxide)	: 528
34. Kalsium oksida (calcium oxide)	: 529
35. Glukono delta laktan (Glucono delta lactone)	: 575
36. Kalsium glukonat (Calcium gluconate)	: 578

N. Pengawet (Preservative)

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

1. Asam sorbet dan garamnya(Sorbic acid and its salts) :	
Asam sorbat (Sorbic acid)	: 200
Natrium sorbat (Sodium sorbate)	: 201
Kalium sorbat (Potassium sorbate)	: 202
Kalsium sorbat (Calcium sorbate)	: 203
2. Asam benzoat dan garamnya(Benzoic acid and its salts) :	
Asam benzoat (Benzoic acid)	: 210
Natrium benzoat (Sodium benzoate)	: 211
Kalium benzoat (Potassium benzoate)	: 212
Kalsium benzoat (Calcium benzoate)	: 213
3. Etil para-hidroksibenzoat (Ethyl para-hydroxybenzoate)	: 214
4. Metil para-hidroksibenzoat (Methyl para-hydroxybenzoate)	: 218
5. Sulfit (sulphites) :	
Belerang dioksida (Sulphur dioxide)	: 220
Natrium sulfit (Sodium sulphite)	: 221
Natrium bisulfit (Sodium bisulphate)	: 222
Natrium metabisulfit (Sodium metabisulphite)	: 223
Kalium metabisulfit (Potassium metabisulphite)	: 224
Kalium sulfit (Potassium sulphite)	: 225
Kalsium bisulfit (Calcium bisulphate)	: 227
Kalium bisulfit (Potassium bisulphate)	: 228

6. Nisin (Nisin)	: 234
7. (Nitrates) :	
Kalium nitrit (Potassium nitrate)	: 249
Natrium nitrit (Sodium nitrite)	: 250
8. Nitrat (Nitrates) :	
Natrium nitrat (Sodium nitrate)	: 251
Kalium Nitrat (Potassium nitrate)	: 252
9. Asam propionate dan garamnya (Propionic acid and its salts) :	
Asam propionate (Propionic)	: 280
Natrium propionate	: 281
Kalsium propionate (Calcium propionate)	: 282
Kalium propionate (Potassium propionate)	: 283
10. Lisozim hidroklorida (Lysozyme hydrochloride)	: 1105

O. Pengembang (Raising Agent)

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

1. Natrium karbonat (Sodium carbonate)	: 500 (i)
2. Natrium hidrogen karbonat (Sodium hydrogen carbonate)	: 500(ii)
3. Kalium hidrogen karbonat (Potassium hydrogen carbonate)	: 501 (ii)
4. Amonium karbonat (Ammonium carbonate)	: 503 (i)
5. Amonium hidrogen karbonat (Ammonium hydrogen carbonate)	: 503 (ii)
6. Natrium almonium Fosfat (Sodium almonium Phospate)	: 541 (i)
7. Glukono Delta Lakton (Glucono Delta Lactone)	: 575
8. Dekstrin (Dextrin)	: 1400
9. Pati Asetat (Starch acetate)	: 1420

P. Pengemulsi (Emulsifier)

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

1. Kalsium Karbonat (Calcium Carbonate)	: 170 (i)
2. Lesitin (Lecithins)	: 322(i)
3. Natrium laktat (Sodium Lactate)	: 325
4. Kalsium Laktat (Calcium Laktate)	: 327
5. Natrium Dihidrogen sitrat (Sodium Dihydrogen Citrate)	: 331(i)
6. Dinatrium monohidrogen sitrat (Disodium monohydrogen citrate)	: 331 (ii)
7. Trinatrium Sitrat (trisodium citrate)	: 331 (iii)
8. Kalium dihidrogen sitrat (Potassium dihydrogen citrate)	: 332 (i)
9. Trikalium Sitrat (Tripotassium citrate)	: 332 (ii)
10. Mononatrium Fosfat (Monosodium Orthophospate)	: 339 (i)
11. Dinatrium Fosfat (Disodium Orthophospate)	: 339 (ii)
12. Trinatrium Fosfat (Trisodium Orthohospate)	: 339 (iii)
13. Monokalium Fosfat (Monopotassium Orthophospate)	: 340 (i)
14. Dikalium Fosfat (Dipotassium Orthophospate)	: 340 (ii)
15. Trikalium Fosfat (Tripotassium Orthophospate)	: 340 (iii)
16. Asam Alginat (Alginic Acid)	: 400
17. Natrium Alginat (Sodium Alginate)	: 401
18. Kalium Alginat (Potassium alginate)	: 402
19. Kalsium alginate (Calcium alginate)	: 404
20. Propilen glikol alginat (Propylene glycol alginate)	: 405
21. Agar-agar (Agar)	: 406
22. Karagen (Carrageenan)	: 407
23. Gom Kacang lokus (Locust bean gum)	: 410
24. Gom guar (Guar gum)	: 412

25. Gom tragakan (Tragacanth gum)	: 413
26. Gom Arab (Arabic Gum)	: 414
27. Gom Karaya (Karaya Gum)	: 416
28. Gliserol (Glycerol)	: 422
29. Gelatin (Edible Gelatin)	: 428
30. Polisorbitat (Polysorbates :	
Polisorbitat 20 (Polyoxyethyethylene (20) sorbitan monolaurate)	: 432
Polisorbitat 40 (Polyoxyethyethylene (20) sorbitan monopalmitate)	: 434
Polisorbitat 80 (Polyoxyethyethylene (20) sorbitan monooleate)	: 433
Polisorbitat 60 (Polyoxyethyethylene (20) sorbitan monostearate)	: 435
Polisorbitat 65 (Polyoxyethyethylene (20) sorbitan tristearate)	: 436
31. Pektin (Pectins)	: 440
32. Ester Gliserol resin kayu (Glycerol ester of wood Rosin)	: 445 (iii)
33. Dinatrium difosfat (Disodium diphosphate)	: 450 (i)
34. Trinatrium difosfat (Trisodium diphosphate)	: 450 (ii)
35. Tetranatrium difosfat (Tetrasodium diphosphate)	: 450 (iii)
36. Tetrakalium difosfat (tetrapotassium diphosphate)	: 450 (v)
37. Dikalsium difosfat (Dicalcium diphosphate)	: 450 (vi)
38. Kalsium difosfat (Calcium Dihydrogen Diphosphate)	: 450 (vii)
39. Natrium polifosfat (Sodium polyphosphate)	: 452 (i)
40. Kalium polifosfat (Potassium polyphosphate)	: 452 (ii)
41. Natrium Kalsium Polifosfat (Sodium Calcium Polyphosphate)	: 452 (iii)
42. Kalsium Polifosfat (Calcium Polyphosphate)	: 452 (iv)
43. Selulosa Mikrokrystalin (Mycrocrystalline cellulose)	: 460 (i)
44. Selulosa bubuk (Powdered Cellulose)	: 460 (ii)
45. Metil selulosa (Methyl cellulose)	: 461
46. Hidroksipropil selulosa (Hydroxypropyl cellulose)	: 463
47. Hidroksipropil metil selulosa (Hydroxypropyl methyl cellulose)	: 464
48. Etil metil selulosa (Methyl ethyl cellulose)	: 465
49. Natrium karboksimetil selulosa (Sodium carboxymethyl cellulose)	: 466
50. Asam miristat, palmitat dan stearat dan garamnya (Kalsium, kalium, dan natrium (Ca,K,Na))slats)	: 470 (i)
51. Garam-Garam dari asam oleat dengan Kalsium, Kalium dan Natrium (Ca,K,Na)	: 470 (ii)
52. Mono dan digliserida asam lemak	: 470 (ii)
53. Ester asam lemak dan laktat dari gliserol (Acetic and fatty acid esters of glycerol)	: 472a
54. Ester asam lemak dan laktat dari gliserol (Lactic and fatty acid Esters of glycerol)	: 472b
55. Ester asam lemak dan laktat dari gliserol (Citric and fatty acid Esters of glycerol)	: 472c
56. Ester asam lemak dan diasetil tartrat dari gliserol	: 472e
57. Ester sucrose asam lemak (Sucrose esters of fatty acids)	: 473
58. Ester poligliserol asam lemak (Polyglycerol esters of fatty acids)	: 475
59. Ester poligliserol asam risinoleat terinteresterifikasi	: 476
60. Ester Propilen glikol asam lemak (Propylene glycol esters of fatty acids)	: 477
61. Natrium stearoil-2-laktilat (Sodium stearyl-2-lactylate)	: 481(i)
62. Ester sorbitan asam lemak (Sorbitan esters of fatty acids)	
Sorbitan monostearat (sorbitan monostearat)	: 491
Sorbitan tristearat (Sorbitan tristearat)	: 492
63. malam (beeswax)	: 901
64. Lilin kandelila (Candelilla wax)	: 902
65. Polidekstrosa (Polydextroses)	: 1200

66. Pati modifikasi asam (Acid treated starch)	: 1401
67. Pati pucat (Bleached starch)	: 1403
68. Pati oksidasi (Oxidized starch)	: 1404
69. Pati modifikasi enzim (Enzymed treated starch)	: 1405
70. Monopati fosfat (Monostarch phosphate)	: 1410
71. Dipati fosfat (Distarch phosphate)	: 1412
72. Fosfat dipati fosfat (Phosphated distarch phosphates)	: 1413
73. Dipati fosfat terasetilasi (Acetylated distarch phosphate)	: 1414
74. Pati asetat (Starch acetate)	: 1420
75. Dipati adipat terasetilasi (Acetylated distarch adipate)	: 1422
76. Hidroksipropil pati (Hydroxypropyl starch)	: 1440
77. Hidroksipropil dipati fosfat (Hydroxypropyl distarch phosphate)	: 1442
78. Pati natrium oktenilsuksinat (Starch sodium octenyl succinate)	: 1450
79. Asetil pati oksidasi (Acetylated oxidized starch)	: 1451
80. Natrium kaseinat (Sodium caseinate)	:

Q. Pengental (Thickener)

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

1. Kalsium asetat (Calcium acetate)	: 263
2. Natrium laktat (Sodium lactate)	: 325
3. Kalsium laktat (Calcium lactate)	: 327
4. Asam alginat (Alginic acid)	: 400
5. Natrium alginat (Sodium alginate)	: 401
6. Kalium alginat (Potassium alginate)	: 402
7. Kalsium alginat (Calcium alginate)	: 404
8. Propilen glikol alginat (Propylene glycol alginate)	: 405
9. Agar-agar (Agar)	: 406
10. karage (Carrageenan)	: 407
11. Rumput laut eucheuma olahan (Processed eucheum seaweed)	: 407a
12. Gom Kacang Lokus (Locust bean gum)	: 410
13. Gom guar (Guar gum)	: 412
14. Gom tragakan (Tragacanth gum)	: 413
15. Gom Arab (Arabuc gum)	: 414
16. Gom xanthan (Xanthan gum)	: 415
17. Gom karaya (Karaya gum)	: 416
18. Gom tara (Tara gum)	: 417
19. Gom gelan (Gellan gum)	: 418
20. Gom getti (Gum ghatti)	: 419
21. Gliserol (Glycero)	: 422
22. Gelatin (Edible gelatin)	: 428
23. Paktin (Pactins)	: 440
24. Ester gliserol resi kayu (Glycerol ester of wood rosin)	: 445 (iii)
25. Alfa-Siklodekstrin (alpha-cyclodextrin)	: 457
26. Gama-Siklodekstrin (<i>gamma-Cyclodextrin</i>)	: 458
27. Selulosa mikrokristalin (<i>Microrustalline cellulose</i>)	: 460 (i)
28. Selulosa bubuk (Powdered cellulose)	: 460 (ii)
29. Metil selulosa (Methyl cellulose)	: 461
30. Etil selulosa (Ethyl cellulose)	: 462
31. Hidroksipropil selulosa (Hydroxypropyl cellulose)	: 463
32. Hidroksipropil metil selulosa (Hydroxypropyl methyl cellulose)	: 464
33. Etil metil selulosa (Methyl ethyl cellulose)	: 465
34. Natrium karboksimetil selulosa (Sodium carboxymethyl cellulose)	: 466

35. Natrium karboksimetil selulosa hidrolisa enzim (sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolysed)	: 469
36. Mono dan digliserida asam lemak (Mono-and diglycerides of fatty acids)	: 471
37. Kalium klorida (Potassium chloride)	: 508
38. Kalsium klorida (Calcium chloride)	: 509
39. Kalsium sulfat (calcium sulphate)	: 516
40. Kalium hidroksida (Potassium hydroxide)	: 525
41. Bromelain (Bromelain)	: 1101(iii)
42. Polidekstrosa (Polydextroses)	: 1200
43. Dekstrin (Dextrins)	: 1400
44. Pati modifikasi asam (Acid treated starch)	: 1401
45. Pati modifikasi basa (Alkaline treated starch)	: 402
46. Pati pucat (Bleached starch)	: 1403
47. Pati oksidasi (Oxidized starch)	: 1404
48. Pati modifikasi enzim (Enzymed treated starch)	: 1405
49. Monopati fosfat (Monostarch phosphate)	: 1410
50. Dapati fosfat (Distarch phosphate)	: 1412
51. Fosfat dipati fosfat (phosphated distarch phosphates)	: 1413
52. Dipati fosfat terasetilasi (Acetylated distarch phosphate)	: 1414
53. Pati asetat (starch acetate)	: 1420
54. Dipati adipati terasetilasi (Acetylated distarch adipate)	: 1422
55. Hidroksipropil dipati (Hydroxypropyl starch)	: 1440
56. Hidroksipropil dipati fosfat (Hydroxypropyl distarch phosphate)	: 1442
57. Pati natrium oktenilsuksinat (Starch sodium octenyl succinate)	: 1450
58. Asetil pati oksidasi (Acetylated oxidized starch)	: 1451
59. Natrium kaseinat (Sodium caseinate)	

R. Pengeras (Firning agent)

Pengeras (firning agent) adalah bahan tambahan pangan untuk memperkeras, atau mempertahankan jaringan buah dan sayuran, atau berinteraksi dengan bahan gel untuk memperkuat gel.

1. kalsium laktat (calcium lactate)	: 327
2. Trikalsium sitrat (tricalcium citrate)	: 333(iii)
3. Kalsium klorida (Potassium chloride)	: 508
4. kalsium klorida (calcium chloride)	: 509
5. kalsium sulfat (Calcium sulphate)	: 516
6. Kalsium glukonat (Calcium gluconate)	: 327

S. 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.

1. L-glutamate dan garamnya (L-Glutamic acid and its salts) :	
Asam L-glutamate (L-Glutamic acid)	: 620
Mononatrium L-glutamate (Monopotassium L-glutamate)	: 621
Monokalsium L-glutamate (Monopotassium L-glutamate)	: 622
Kalsium di-L-glutamat (Calcium di-L-glutamate)	: 623
2. Asam guanilat dan garamnya (Guanytic acid and its salts) :	
Asam 5'-guanilat (5'-Guanylic acid)	: 626
Dinatrium 5'-guanilat (disodium 5'-guanylate)	: 627
Dikalium 5'-guanilat (dipotassium 5'-guanylate)	: 628
Kalsium 5'-guanilat (Calcium 5'-guanylate)	: 629
3. Asam inosinat dan garamnya (inosinic acid and its salts) :	
Asam 5'-inosinat (5'-Inosinic acid)	: 630
Dinatrium 5'-inosinat (Disodium 5'-inosinate)	: 631
Dikalium 5'-inosinat (Dipotassium 5'-inosinate)	: 632
Kalsium 5'-inosinat (Calcium 5'-inosinate)	: 633

4. Garam-garam dari 5'- riboukleotida (Salts of 5'-ribonucleotides) :	
Kalsium 5'- ribonukleotida (Calcium 5'- ribonucleotides)	: 634
Dinatrium 5'- ribonukleotida (Disodium 5'- ribonucleotides)	: 635
T. Peningkat volume (Bulking Agent)	
Peningkat Volume (Bulking Agent) adalah bahan tambahan pangan untuk meningkatkan volume pangan.	
1. Natrium laktat (Sodium lactate)	: 325
2. Asam alginat (Algunic acid)	: 400
3. Natrium alginat (Sodium alginate)	: 401
4. Propilen gliko alginat (Propylene glycol alginate)	: 405
5. Agar-agar (Agar)	: 406
6. Karagen (Carrageenan)	: 407
7. Gom guar (Guar gum)	: 412
8. Gom tragakan (Tragacanth gum)	: 413
9. Gom arab (Arabic gum)	: 414
10. Gom karaya (karaya gum)	: 416
11. Ester gliserol resin kayu (Glycerol ester of wood rosin)	: 455(iii)
12. Selulosu mikrokristalin (Microcrystalline cellulose)	: 460(i)
13. Selulosa bubuk (Powdered cellulose)	: 460(ii)
14. Metil selulosa (Methyl cellulose)	: 461
15. Etil selulosa (Ethyl cellulose)	: 462
16. Hidroksi propel metil selulosa (Hydroxypropy methyl cellulose)	: 464
17. Natrium karboksimetil selulosa (Sodium carboxymethyl cellulose)	: 466
18. Mono dan digliserida asam lemak (Mono-and diglycerides of fatty acids)	: 471
19. Kalsium sulfat (Calcium sulphate)	: 516
20. Polidekstrosa (Polydextroses)	: 1200
21. Pati modifikasi asam (Acid treated starch)	: 1401
22. Pati modifikasi basa (Alkaline treated starch)	: 1402
23. Pati pucat (Bleached starch)	: 1403
24. Pati Oksidasi Oxidized starch)	: 1404
25. Pati modifikasi enzim (Enzymed treated starch)	: 1405
26. Monopati fosfat (Monostarch phosphate)	: 1410
27. Dipati fosfat (Distarch phosphate)	: 1412
28. Fosfat dipati fosfat (Phosphate)	: 1413
29. Dipati fosfat terasetilasi (Acetylated distarch phosphate)	: 1414
30. Dipati adipat terasetilasi (acetylated distrach adipate)	: 1422
31. Hidraksipropil pati (Hydraxypropy starch)	: 1440
32. Hidraksipropil dipati fosfat (Hydraxypropy dsitrach phosphate)	: 1442
U. Penstabil (Stabilizer)	
Penstabil (Stabilizer) adalah bahan tambahan pangan untuk menstabilkan sistem disperse yang homogen pada pangan.	
1. Kalsium karbonat (Calcium carbonate)	: 170 (i)
2. Kalsium asetat (Calcium acetate)	: 263
3. Asam fumarat (Fumaric acid)	: 297
4. Lesitin (Lecithins)	: 322 (i)
5. Natrium laktat (Sodium lactate)	: 325
6. Kalsium laktat (Calcium lactate)	: 327
7. Natrium dihidrogen sitrat (Sodium dihydrogen citrate)	: 331 (i)
8. Dinatrium mono hydrogen sitrat (Disodium monohydrogen citrate)	: 331(ii)
9. Trinatrium sitrat (trisodium citrate)	: 331(iii)
10. Kalium dihidrogen sitrat (Potassium dihydrogen citrate)	: 332 (i)
11. Trikalium sitrat (Tripotassium citrate)	: 332 (ii)
12. Trikalsium sitrat (TRiccium citrate)	: 333(iii)

13. Mononatrium fosfat (Monosodium orthophosphate)	: 339(i)
14. Dinatrium fosfat (Disodium orthophosphate)	: 339(ii)
15. Trinatrium fosfat (Trisodium orthophosphate)	: 339(iii)
16. Monokalium fosfat (Monopotassium orthophosphate)	: 340(i)
17. Dikalium fosfat (Dipotassium orthophosphate)	: 340(ii)
18. Trikalium fosfat (Tripotassium orthophosphate)	: 340(iii)
19. Kalsium fosfat (Calcium phosphates) :	: 341
Monokalsium fosfat (Monocalcium orthophosphate)	: 341(i)
Dikalium fosfat (dicalcium orthophosphate)	: 341(ii)
Trikalium fosfat (Tricalcium orthophosphate)	: 341(iii)
20. Asam adipat (Adipic acid)	: 355
21. Asam alginat (Alginic Acid)	: 400
22. Natrium alginat (Sodium alginate)	: 401
23. Kalium alginat (potassium alginate)	: 402
24. Kalsium alginat (Calcium alginate)	: 404
25. Propilen glikol alginat (Propylene glycol alginate)	: 405
26. Agar-agar (Agar)	: 406
27. Karagen (Carrageenan)	: 407
28. Rumput laut eucheuma olahan (Processed eucheuma seaweed)	: 407(a)
29. Gom kacang lokus (Locust bean gum)	: 410
30. Gom guar (Guar gum)	: 412
31. Gom tragakan (tragacanth gum)	: 413
32. Gom arab (Arabic gum)	: 414
33. Gom xanthan (Xanthan gum)	: 415
34. Gom karaya (Karaya gum)	: 416
35. Gom tara (Tara gum)	: 417
36. Gom gelan (Gellan gum)	: 418
37. Gom Gatti (Gum ghatti)	: 419
38. Gliserol (Glycerol)	: 422
39. Gelatin (Edible gelatin)	: 428
40. Pektin (Pectins)	: 440
41. Ester gliserol resin kayu (Glycerol ester of wood rosin)	: 445 (iii)
42. Dinatrium difosfat (Disodium diphosphate)	: 450 (i)
43. Trinatrium difosfat (Trisodium diphosphate)	: 450 (ii)
44. Tetranatrium difosfat (Tetrasodium diphosphate)	: 450 (iii)
45. Tetrakalium difosfat (Tetrapotassium diphosphate)	: 450 (v)
46. Dikalium difosfat (Dicalcium diphosphate)	: 450 (vi)
47. Natrium tripolifosfat (Sodium Tripolyphosphate)	: 451 (i)
48. Kalium tripolifosfat (Potassium tripolyphosphate)	: 451 (ii)
49. Natrium polifosfat (Sodium polyphosphate)	: 452 (i)
50. Kalium polifosfat (Potassium polyphosphate)	: 452 (ii)
51. Natrium kalsium polifosfat (Sodium calcium polyphosphate)	: 452 (iii)
52. Kalsium polifosfat (Calcium polyphosphates)	: 452 (iv)
53. Alfa-Siklodekstrin (Alpha-Cyclodextrin)	: 457
54. Gama-Siklodekstrin (gamma-Cyclodextrin)	: 458
55. Selulosa mikrokristalin (Microcrystalline cellulose)	: 460 (i)
56. Selulosa bubuk (powdered cellulose)	: 460 (ii)
57. Metil selulosa (Methyl cellulose)	: 461
58. Hidroksipropil selulosa (Hydroxypropyl cellulose)	: 463
59. Hidroksipropil metil selulosa (Hydroxypropyl methyl cellulose)	: 464
60. Etil metil selulosa (Methyl ethyl cellulose)	: 465
61. Natrium karboksimetil selulosa (Sodium carboxymethyl selulosa)	: 466
62. Natrium kroskarmelos (Croscarmellose sodium)	: 468
63. Natrium karboksimetil selulosa hidrolisa enzim (Sodium carboxymethyl Selulose, enzymatically hydrolysed)	: 469
64. Asam Miristat, palmitat dan stearat dan garamnya (kalsium, kalium, dan Natrium (Ca, K, Na) (Myristid, palmitic & stearic acids and their calcium, Potassium and sodium (Ca, K, Na).	: 470 (i)

65. Garam-garam dari asam oleat dengan kalsium, kalium dan natrium (Ca, K, Na)	: 470 (ii)
(Salts of oleic acid with calcium, potassium, and sodium (Ca, K, Na))	
66. Mono dan digliserida asam lemak (Mono- and diglyceride of fatty acids)	: 471
67. Ester asam lemak dan asetat dari gliserol (Acetic and fatty acid ester of glycerol)	: 472a
68. Ester asam lemak dan laktat dari gliserol (Lactic and fatty acid ester of glycerol)	: 472b
69. Ester asam lemak dan sitrat dari gliserol (Citric and fatty acid esters of glycerol)	: 472c
70. Ester asam lemak dan diasetiltartrat dari gliserol (diacetyltartric and fatty Acid ester of glycerol)	: 472e
71. Ester poligliserol asam risinoleat terinteresterifikasi (polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid)	: 476
72. Natrium karbonat (Sodium carbonate)	: 500 (i)
73. Natrium hydrogen karbonat (Sodium hydrogen carbonate)	: 500 (ii)
74. Kalium karbonat (Potassium carbonates)	: 501 (i)
75. Kalium hydrogen karbonat (Potassium hydrogen carbonate)	: 501 (ii)
76. Amonium karbonat (Ammonium carbonate)	: 503 (i)
77. Amonium hydrogen karbonat (Ammonium hydrogen carbonate)	: 503 (ii)
78. Kalium Klorida (potassium chloride)	: 508
79. Kalsium klorida (Calcium chloride)	: 509
80. Kalsium sulfat (Calcium sulphate)	: 516
81. Kalium hidroksida (potassium hydroxide)	: 525
82. Kalsium hidroksida (Calcium hydroxide)	: 526
83. Magnesium hidroksida (magnesium hydroxide)	: 528
84. alam (Beeswax)	: 901
85. Papain (papain)	: 1101(ii)
86. Bromelain (Bromelain)	: 11011(iii)
87. Polidektrosa (polydextroses)	: 1200
88. Dekstrin (Dextrins)	: 1400
89. Pati modifikasi asam (Acid treated starch)	: 1401
90. Pati modifikasi basa (Alkaline treated starch)	: 1402
91. Pati pucat (Bleached starch)	: 1403
92. Pati Oksidasi (Oxidized starch)	: 1404
93. Pati modifikasi enzim (enzymed treated starch)	: 1405
94. Monopati foafat (Mono starch phosphate)	: 1410
95. Dipati fosfat (Distarch phosphate)	: 1412
96. Fosfat dipati fosfat (phosphate distrach phosphates)	: 1413
97. Dipati fosfat terasetilasi (Acetylated distrach phosphates)	: 1414
98. Pati asetat (Strarch acetate)	: 1420
99. Dipati adipat terasetilasi (acetylated distrach adipate)	: 1422
100. Hidroksipropil pati (Hydroxypropyl starch)	: 1440
101. Hidroksipropil dipati fosfat (Hydroxypropyl distrach phosphate)	: 1442
102. Pati Natrium oktenilsuksinat (Strach sodium octenylsuccinate)	: 1450
103. Asetil pati oksidasi (Acetylated oxidized starch)	: 1451
104. Natrium kaseinat (Sodium caseinate)	

V. 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.

1. Magnesium karbonat (Magnesium carbonate)	: 504(i)
2. Magnesium hidroksida	: 528

W. 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 artificial.

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

1. Bahan baku aromatic alami (Natural aromatic raw material)
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 (Flavouring preparation)
Adalah bahan yang disiapkan atau diproses untuk memberikan flavor yang diperoleh melalui proses fisik, mikrobiologis atau enzimatis 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 konsumsi langsung. Antara lain orange oil, tea extract, paprika oleoresin, cheese powder, yeast extract.
3. Perisa asap (Smoke flavouring)
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 (Process flavouring)
adalah preparat perisa dari bahan atau campuran bahan yang diizinkan dan digunakan dalam pangan, atau yang secara alami terdapat dalam pangan atau diizinkan 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.

X. 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 pemanggang, termasuk bahan pengembang adonan, pemucat dan pematang tepung.

- | | |
|--|----------|
| 1. L- Amonium laktat (l-Ammonium lactate) | : 328 |
| 2. Natrium stearoil-2-laktilat (Sodium stearyl-2-lactylate) | : 48 (i) |
| 3. Amonium klorida (Ammonium chloride) | : 510 |
| 4. Kalsium Sulfat (Calcium sulphate) | : 516 |
| 5. Kalsium oksida (Calcium oxide) | : 529 |
| 6. a - Amilase (Karbohidrase dari Bacillus licheniformia
(alpha-Amylase form Bacilus licheniformis (carbohydrase)) | : 1100 |
| 7. a-Amlase dsri Aspergillus oryzae, Var (alpha-Amylase from
Aspergillus oryzae, Var) | : 1100 |

- | | |
|---|------------|
| 8. a - Amilase dari Bacillus Stearothermophilus (alpha-Amylase form Bacillus stearothermophilus) | : 1100 |
| 9. a-Amilase dari Bacillus steartohermophilus yang dinyatakan dalam Bacillus subtilis (alpha-Amylase from Bacillus stearothermophilus Expressed in Bacillus subtilis) | : 1100 |
| 10. a -Amilase dari Bacillus subtilis (alpha-Amylase from Bacillus subtilis) | : 1100 |
| 11. a-Amilase dari Bacillus megaterium yang dinyatakan dalam Bacillus subtilis (alpha-Amylase from Bacillus) | : 11000110 |

Y. Pewarnaan (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.

1. Pewarna alami (Natural Colour)

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

- | | |
|---|--------------|
| a. Kurkumin Cl. No. 75300 (Curcumin) | : 100 (i) |
| Riboflavin (Riboflavin): | |
| b. Riboflavin (sintetik) (Riboflavin,synthetic) | : 101 (i) |
| Riboflavin 5' - natrium fosfat (Riboflavin 5'-phosphate sodium) | : 101 (ii) |
| Riboflavin dari Bacillus subtilis (Riboflavin (Bacillus subtilis) | : 101 (iii) |
| c. Karmin dan ekstrak cochineal Cl No. 75470 (Carmines and chochineal extract | : |
| Karmin Cl. No. 75470 (Carmines) | : 120 |
| Ekstrak cochineai No. 75470 (Chochineal extract) | : 120 |
| d. Klorofil Cl.No. 75810 (Clorophyl) | : 140 |
| e. Klorofil dan klorofilin tembaga kompleks Cl.No. 75810 (Clorophylls and chlorophyllins, copper complexes) | : 141 |
| f. Karamel 1 (Caramel 1 - plain) | : 150a |
| g. Karamel III ammonia proses (Caramel III - ammonia process) | : 150c |
| h. Karamel IV ammonia sulfit proses (Caramel IV - sulphite ammonia process) | : 150d |
| i. Karbon tanaman Cl.77266 (Vegetable carbon) | : 153 |
| j. Beta Karoten (sayuran) Cl.No.75130 (Carotenes, beta (vegetable) | : 160a (ii) |
| k. Ekstrak anato Cl.No.75120 (berbasis bixin) (Annatto extracts,bixin based) | : 160b (i) |
| l. Karotenoid (Carotenoids) : | |
| - karoten (sintetik) Cl No. 40800 (Beta-Carotenes, Synthetic) | : 160a (i) |
| Beta - karoten dari Balakeslea trispora (beta - carotenes (Blakeslea trispora) | : 160a (iii) |
| Beta - apo-8'-karotenoat Cl.No. 40825 (beta - apo-8'-Carotenoic acid ethyl ester) | : 160f |
| m. Merah bit (Beet red) | : 162 |
| n. Antosianin (Anthocyanins) | : 163 |
| o. Titanium dioksida Cl.No.77891 (Titanium dioxide) | : 171 |

2. Pewarna Sintetis (Synthetic Colour)

Pewarna Sintetis (Synthetic Colour) adalah pewarna yang diperoleh secara sintetis kimiawi.

- | | |
|---|-------|
| a. Tartrazin Cl.No.19140 Tartrazine | : 102 |
| b. Kuning kuinolin Cl.No.47005 Quinoline yellow | : 104 |
| c. Kuning FCF Cl.No.15985 Sunset yellw FCF | : 110 |

d. Karmoisin CI No.14720 (carmoisine)	: 122
e. Ponceau 4R CI. No.16255 (Ponceau 4R)	: 124
f. Eritrosin CI. No. 45430 (Erythrosine)	: 127
g. Merah allura CI.No. 16035 (Allura red)	: 129
h. Indigotin CI No.73015 (Indigotine)	: 132
i. Biru berlian FCF CI No.42090 (Briliant blue FCF)	: 133
j. Hijau FCF CI No.42053 (fast Green FCF)	: 143
k. Coklat HT CI No.20285 (Brown HT)	: 155

Z. Propelan (Propellant)

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

1. Nitrogen	: 941
2. Dinitrogen Monooksida (dinitrogen monoxide)	: 942
3. Propana (Propane)	: 944

ZZ. Sekuestran (Sequestrant)

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

1. Kalsium dinatrium etilen diamin tetra asetat (Calcium Disodium ethylene diamine tetra acetate)	: 385
2. IsoPropil Sitrat (Isopropyl citrates)	: 384
3. Natrium glukonat (Sodium gluconat)	: 576
4. Kalium glukonat (Potassium gluconate)	: 577

GUBERNUR PROVINSI DAERAH KHUSUS
IBUKOTA JAKARTA,

Ttd.

JOKO WIDODO

Lampiran II : Peraturan Gubernur Provinsi Daerah Khusus
Ibukota Jakarta

Nomor 140 TAHUN 2013
Tanggal 11 Desember 2013

PEDOMAN PENYELENGGARAAN KANTIN SEKOLAH SEHAT

Bahan Yang Dilarang Digunakan Sebagai BTP

1. Asam borat dan senyawanya (Boric acid)
2. Asam Salisilat dan garamnya (Salycilic acid and its salt)
3. Dietilpirokarbonat (Diethylpyrocarbonate, DEPC)
4. Dulsin (Dulcin)
5. Formalin (Formaldehyde)
6. Kalium Bromat (Potassium Bromate)
7. Kalium Klorat (Potassium Chlorate)
8. Kloramfenikol (Chloramphenicol)
9. Minyak Nabati yang dibrominasi (Brominated vegetable oils)
10. Nitrofurazon (Nitrofurazone)
11. Dulkamara (Dulcamara)
12. Kokain (Cocaine)
13. Nitrobenzen (Nitrobenzene)
14. Sinamil antranilat (Cinnamyl anthranilate)
15. Dihidrosafrol (Dihydroscourole)
16. Biji tonka (Tonka bean)
17. Minyak Kalamus (Calamus oil)
18. Minyak tansi (Tansy oil)
19. Minyak sassafras (Sassafras oil)

GUBERNUR PROVINSI DAERAH KHUSUS
IBUKOTA JAKARTA,

Ttd.

JOKO WIDODO