



**BADAN  
PANGAN  
NASIONAL**

**NATIONAL  
FOOD  
AGENCY (NFA)**

# **NASKAH URGENSI**

**RANCANGAN PERATURAN BADAN  
PANGAN NASIONAL TENTANG  
PENGUNAAN BAHAN TAMBAHAN  
PANGAN DAN BAHAN PENOLONG  
DALAM PANGAN SEGAR**

**DIREKTORAT PERUMUSAN STANDAR  
KEAMANAN DAN MUTU PANGAN  
DEPUTI BIDANG PENGANEKARAGAMAN  
KONSUMSI DAN KEAMANAN PANGAN**

**2025**

## **KATA PENGANTAR**

Keamanan pangan merupakan parameter penting dalam menjamin kesehatan masyarakat dan daya saing produk pangan nasional dalam perdagangan dunia. Tantangan utama pangan segar yaitu terletak pada karakteristik produk yang mudah rusak (*perishable*), sehingga pada praktiknya untuk meningkatkan dan mempertahankan mutu, memperpanjang umur simpan, serta memperoleh karakteristik tertentu diperlukan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) dan bahan penolong dalam penanganan pangan segar. Namun, saat ini belum ada ketentuan yang mengatur terkait penggunaan BTP dan bahan penolong pada pangan segar.

Sebagaimana tertuang dalam Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan Peraturan Presiden No. 66 Tahun 2021 tentang Badan Pangan Nasional, bahwa Badan Pangan Nasional diamanahkan untuk melakukan pengawasan terhadap keamanan, mutu, dan gizi pangan segar maka penyusunan Rancangan Peraturan Badan Pangan Nasional tentang Penggunaan Bahan Tambahan Pangan dan Bahan Penolong dalam Pangan Segar menjadi langkah strategis untuk memberikan kepastian hukum, memperkuat perlindungan konsumen, acuan dalam produksi pangan segar yang aman dan bermutu serta mendukung sistem pengawasan pangan segar yang selaras dengan standar internasional.

Jakarta, Juli 2025

Yusra Egayanti, S.Si., Apt., M.P.

**NASKAH URGENSI**  
**RANCANGAN PERATURAN BADAN PANGAN NASIONAL TENTANG**  
**PENGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN DAN BAHAN PENOLONG**  
**DALAM PANGAN SEGAR**

**A. Pendahuluan**

1. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya menjadi tanggung jawab bersama antara pemerintah dan masyarakat. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan menegaskan bahwa penyelenggaraan pangan harus dilakukan secara berdaulat, mandiri, dan berkelanjutan untuk mewujudkan ketersediaan, keterjangkauan, serta konsumsi pangan yang cukup, aman, bermutu, dan bergizi seimbang. Aspek keamanan pangan merupakan pilar utama dalam sistem pangan nasional yang berorientasi pada perlindungan konsumen dan peningkatan daya saing produk pangan nasional.

Dalam praktiknya, pangan segar memiliki karakteristik yang mudah rusak (perishable) dan rentan terhadap perubahan fisik, kimia, maupun mikrobiologis. Kondisi ini menyebabkan pangan segar seperti daging, ikan, hasil laut, buah, dan sayuran memerlukan penanganan khusus untuk menjaga mutu dan keamanannya. Dalam rantai penanganan pangan segar, penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) dan bahan penolong seringkali diperlukan untuk tujuan tertentu, seperti: (1) mempertahankan kesegaran dan mutu sensoris, (2) mencegah oksidasi atau pencoklatan, (3) menjaga stabilitas warna atau tekstur, serta (4) serta mendukung proses pembersihan, pengupasan, atau pencucian bahan pangan.

Pengawasan terhadap penggunaan BTP dan bahan penolong pada pangan merupakan salah satu amanah dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, dimana dalam Pasal 75 setiap orang dilarang untuk menggunakan bahan yang dilarang serta menambahkan BTP dengan

melebihi ambang batas aman penggunaan. Penggunaan BTP hanya diperbolehkan apabila terbukti aman bagi kesehatan, memiliki fungsi teknologi tertentu, dan digunakan sesuai batas yang diizinkan. Amanat ini menegaskan pentingnya pengaturan dan pengawasan terhadap penggunaan BTP dan bahan penolong dalam rantai pangan. Untuk itu, guna melaksanakan pengawasan pangan segar sesuai dengan amanah tersebut perlu disusun regulasi yang mengatur penggunaan BTP dan bahan penolong pada pangan segar.

Pasal 108 ayat (3) huruf c Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 secara eksplisit mengamanatkan pengawasan keamanan, mutu, gizi, label dan iklan pangan segar menjadi kewenangan lembaga bidang pangan yang terbentuk melalui Peraturan Presiden Nomor 66 Tahun 2021, yaitu Badan Pangan Nasional. Dimana pada pasal 45 Perpres tersebut, mengamanahkan bahwa pelaksanaan tugas dan fungsi koordinasi dan perumusan kebijakan di bidang peningkatan diversifikasi dan pemantapan ketahanan pangan yang dilaksanakan oleh Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian diintegrasikan menjadi tugas dan fungsi Badan Pangan Nasional.

Dalam rangka menjalankan fungsi tersebut, Bapanas perlu memiliki landasan hukum yang kuat dalam menetapkan pedoman dan pengaturan teknis mengenai BTP dan bahan penolong, khususnya pada pangan segar. Ketiadaan regulasi khusus yang mengatur secara rinci penggunaan BTP dan bahan penolong dalam pangan segar menyebabkan ketidakjelasan dalam penegakan norma, perbedaan interpretasi antara pelaku usaha dan pengawas, serta lemahnya pengawasan di lapangan. Oleh karena itu, penyusunan rancangan peraturan ini menjadi urgensi untuk memberikan kepastian hukum, pedoman teknis yang jelas, serta mendukung pengawasan berbasis risiko guna menjamin keamanan pangan segar yang beredar di masyarakat.

## 2. Identifikasi Masalah

Permasalahan yang dihadapi antara lain:

- a) Penggunaan BTP dan bahan penolong yang tidak tepat dalam penanganan pangan segar;
- b) Ditemukannya BTP dan residu bahan penolong melebihi ambang batas maksimal;
- c) Ketiadaan regulasi khusus yang mengatur perbedaan fungsi, batas, dan jenis BTP serta bahan penolong dalam pangan segar; dan
- d) Rendahnya pengetahuan dan kepatuhan pelaku usaha terhadap prinsip keamanan pangan.

## 3. Sasaran Yang Akan Diwujudkan

Rancangan Peraturan Badan Pangan Nasional tentang Penggunaan Bahan Tambahan Pangan dan Bahan Penolong dalam Pangan Segar ini bertujuan untuk:

- a) Menjamin bahwa penggunaan BTP dan bahan penolong dilakukan sesuai prinsip keamanan pangan dan tidak menimbulkan risiko kesehatan bagi konsumen.
- b) Memberikan jaminan kepada masyarakat akan pangan segar yang beredar;
- c) Menetapkan persyaratan BTP dan bahan penolong dalam pangan segar;
- d) Memberikan acuan bagi pelaku usaha dalam penanganan pangan segar sesuai dengan standar keamanan dan mutu pangan; dan
- e) Memberikan dasar hukum bagi pengawasan terhadap penggunaan BTP dan bahan penolong dalam pangan segar.

## **B. Jangkauan dan Arah Pengaturan**

Rancangan peraturan ini akan mengatur secara komprehensif aspek-aspek yang berkaitan dengan: ruang lingkup pangan segar, prinsip penggunaan BTP dan bahan penolong, penggunaan BTP dan bahan penolong

yang diperbolehkan dalam pangan segar, jenis komoditas yang diperbolehkan menggunakan BTP dan bahan penolong, batas maksimal penggunaan BTP, batas maksimal residu bahan penolong, pelabelan, pengujian laboratorium, proses pengkajian ulang, serta pengawasan. Peraturan ini sebagai acuan dalam produksi oleh pelaku usaha, serta acuan pengawas pangan dalam pengawasan pre-market (pendaftaran izin edar) dan post-market (pengawasan di peredaran).

Arah pengaturan difokuskan pada pendekatan berbasis risiko (*risk-based approach*) dengan mempertimbangkan keamanan konsumen, standar internasional yang berlaku, mendukung daya saing produk pangan Indonesia, ketertelusuran, serta ketahanan pangan yang berkelanjutan. Arah pengaturan secara umum mencakup hal-hal berikut:

- a. Pendekatan berbasis risiko (*risk-based approach*) dalam menentukan jenis, fungsi, dan batas penggunaan BTP dan bahan penolong pada pangan segar, dengan mempertimbangkan aspek toksikologi, paparan harian, dan kemungkinan residu.
- b. Penyusunan daftar BTP dan bahan penolong yang diperbolehkan (*positive list*), disertai dengan batas maksimum penggunaan serta ketentuan penggunaannya sesuai dengan fungsi teknologi dan kategori pangan segar.
- c. Penerapan prinsip kehati-hatian (*precautionary principle*) terhadap penggunaan bahan kimia yang belum memiliki data keamanan memadai atau berpotensi menimbulkan dampak negatif terhadap kesehatan.
- d. Mendorong penggunaan BTP dan bahan penolong sesuai dengan teknologi yang tepat dan prinsip keamanan pangan untuk mendukung ketahanan pangan yang berkelanjutan.
- e. Sinkronisasi dengan standar internasional, seperti *Codex Alimentarius*, *FAO/WHO Food Standards*, guna memperkuat daya saing dan akses ekspor produk pangan segar nasional.

### **C. Materi Yang Akan Diatur**

Materi yang diatur dalam rancangan Peraturan Badan Pangan Nasional tentang Penggunaan Bahan Tambahan Pangan dan Bahan Penolong dalam Pangan Segar meliputi:

#### **1. Ketentuan Umum**

Ketentuan umum memuat definisi, ruang lingkup, dan batasan istilah yang digunakan dalam rancangan peraturan ini agar tidak terjadi multitafsir dalam pelaksanaannya.

#### **2. Persyaratan Bahan Tambahan Pangan**

Ketentuan persyaratan BTP diantaranya prinsip penggunaan, golongan, jenis, batas maksimal persyaratan penggunaan BTP dalam pangan segar.

#### **3. Persyaratan Bahan Penolong**

Ketentuan persyaratan bahan penolong diantaranya prinsip penggunaan, golongan, jenis, spesifikasi, batas maksimal persyaratan penggunaan bahan penolong dalam pangan segar.

#### **4. Pengujian**

Ketentuan pengujian BTP dan bahan penolong meliputi ketentuan pemenuhan persyaratan batas maksimal dan kualifikasi laboratorium.

#### **5. Pelabelan**

Ketentuan tentang pelabelan meliputi informasi kewajiban pencantuman keterangan mengenai BTP pada bagian keterangan daftar bahan atau komposisi.

#### **6. Pengawasan**

Mengatur mekanisme pengawasan pangan segar baik sebelum beredar (*pre-market*) maupun setelah beredar (*post market*).

#### **7. Pengkajian**

Mengatur mekanisme pengkajian untuk BTP dan/atau bahan penolong baik yang sudah ditetapkan maupun yang belum ditetapkan dalam Peraturan Badan ini.

## **8. Ketentuan Peralihan**

Peraturan ini berlaku sejak diundangkan. Namun demikian akan terdapat *grace period* untuk pangan segar yang telah memiliki nomor izin edar sebelum Peraturan Badan ini diberlakukan.

## **D. Data Dukung**

1. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2011 tentang Pembentukan Peraturan Perundang-undangan dan perubahannya;
2. Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan;
3. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan;
4. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2025 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko;
5. Peraturan Presiden Nomor 66 Tahun 2021 tentang Badan Pangan Nasional;
6. Peraturan Badan Pangan Nasional Nomor 2 Tahun 2024 tentang Pengawasan Terhadap Pemenuhan Persyaratan Keamanan, Mutu, Gizi, Label, dan Iklan Pangan Segar;
7. Peraturan Badan Pangan Nasional Nomor 9 Tahun 2024 tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pangan Nasional Nomor 2 Tahun 2024 tentang Pengawasan Terhadap Pemenuhan Persyaratan Keamanan, Mutu, Gizi, Label, dan Iklan Pangan Segar.

## **E. Keterkaitan Dengan Peraturan Perundang-Undangan Lain**

Rancangan Peraturan Badan Pangan Nasional ini memiliki keterkaitan erat dengan berbagai regulasi lain yang sudah ada. Secara hierarkis, pengaturannya didasarkan pada Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Ketentuan dalam peraturan ini sesuai dengan pengaturan dalam Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, dimana salah satu aspek penyelenggaraan pangan yang harus diperhatikan adalah penggunaan BTP dan bahan penolong. Lebih lanjut, Peraturan Presiden Nomor 66 Tahun 2021 tentang Badan Pangan Nasional memberikan mandat



kepada Badan Pangan Nasional untuk melakukan koordinasi, sinkronisasi, serta perumusan kebijakan di bidang penyelenggaraan pangan, termasuk keamanan, mutu, dan gizi pangan. Oleh karena itu, penyusunan rancangan peraturan ini merupakan pelaksanaan langsung dari amanat tersebut, sekaligus memperkuat peran Badan Pangan Nasional dalam membangun sistem keamanan pangan nasional yang terpadu dari hulu hingga hilir.

Selain itu, secara teknis paparan BTP dan bahan penolong juga dapat diperoleh dari pangan olahan. Dimana penggunaan BTP dan bahan penolong pada pangan olahan telah diatur dalam Peraturan BPOM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan, Peraturan BPOM Nomor 28 Tahun 2019 tentang Bahan Penolong dalam Pengolahan Pangan. Untuk itu, perlu dipertimbangkan total paparan yang berasal dari pangan olahan dalam menghitung jumlah paparan dari pangan segar.

Penyusunan peraturan ini juga sebagai langkah harmonisasi dengan standar internasional CODEX STAN 192-1995 General Standard for Food Additives, sehingga produk pangan segar Indonesia memiliki daya saing dan dapat diterima di pasar global.

#### **F. Keterlibatan Kementerian/Lembaga Lain**

Dalam rangka mendukung pelaksanaan penyusunan Peraturan Badan Pangan Nasional Terkait Penggunaan Bahan Tambahan Pangan dan Bahan Penolong dalam Pangan Segar, dilakukan dengan melibatkan pemangku kepentingan terkait yaitu: pakar, Kementerian/Lembaga (Kementerian Koordinator Bidang Pangan, Kementerian Pertanian, Kementerian Perindustrian, Kementerian Kelautan dan Perikanan, Kementerian Hukum, Badan Pengawas Obat dan Makanan, Badan Karantina Indonesia, Badan Riset dan Inovasi Nasional), pemerintah daerah (dinas urusan pangan), asosiasi pelaku usaha, mitra pembangunan, organisasi profesi, perwakilan konsumen, dan laboratorium uji. Pemangku kepentingan dilibatkan dalam pembahasan, konsultasi publik serta harmonisasi di Kementerian Hukum.