



- BUPATI SIDOARJO
PERATURAN BUPATI SIDOARJO
NOMOR : 16 TAHUN 2005
TENTANG
PETUNJUK PELAKSANAAN PERATURAN DAERAH KABUPATEN SIDOARJO
NOMOR 3 TAHUN 2005
TENTANG LARANGAN PENGADAAN DAN PEREDARAN GARAM KONSUMSI
TIDAK BERYODIUM DAN PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN

BUPATI SIDOARJO,

- Menimbang : Bahwa dengan ditetapkannya Peraturan Daerah Kabupaten Sidoarjo nomor 3 tahun 2005 tentang Larangan Pengadaan dan Peredaran Garam Konsumsi Tidak Beryodium dan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Di Kabupaten Sidoarjo, maka guna kelancaran, efektifitas serta kejelasan implementasi perda dimaksud, maka dipandang perlu dibuat Petunjuk Pelaksanaannya dan ditetapkan dengan Peraturan Bupati Sidoarjo.
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1950 tentang Pembentukan Daerah Kabupaten Dalam Lingkungan Propinsi Jawa Timur Juncto Undang-Undang Nomor 2 Tahun 1965 tentang Perubahan Batas Wilayah Kotapraja Surabaya dan Daerah Tingkat II Surabaya (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1965 Nomor 19, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 2730);
2. Undang – undang Nomor 8 Tahun 1981 tentang Kitab Undang – Undang Hukum Acara Pidana (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1981 Nomor 76, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3209) ;
3. Undang – undang Nomor 5 Tahun 1984 tentang Perindustrian (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1984 Nomor 22, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3275) ;
4. Undang – undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3495) ;
5. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3656) ;

6. Undang – undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821) ; ✓
7. Undang – undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 125, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4437) ; ✓
8. Peraturan Pemerintah Nomor 15 Tahun 1991 tentang Standar Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 19 Tahun 1991, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3434) ; ✓
9. Peraturan Pemerintah Nomor 25 Tahun 2000 tentang Kewenangan Pemerintah dan Kewenangan Propinsi Sebagai Daerah Otonom (Lembaran Negara Tahun 2000 Nomor 54, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3952) ; ✓
10. Keputusan Presiden Nomor 12 Tahun 1991 Tentang Penyusunan, Penerapan dan Pengawasan Standar Nasional Indonesia ; ✓
11. Keputusan Presiden Nomor 69 Tahun 1994 tentang Pengadaan Garam Beryodium. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722 /Menkes/Per/XI/1988 Tentang Bahan Tambahan Pangan ; ✓
12. Peraturan Daerah Nomor 3 Tahun 2005 tentang Larangan Pengadaan dan Peredaran Konsumsi Tidak Beryodium dan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan. ✓

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN BUPATI SIDOARJO TENTANG PETUNJUK PELAKSANAAN PERATURAN DAERAH KABUPATEN SIDOARJO NOMOR 3 TAHUN 2005 TENTANG LARANGAN PENGADAAN DAN PEREDARAN GARAM KONSUMSI TIDAK BERYODIUM DAN PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN ✓

BAB 1 ✓

KETENTUAN UMUM ✓

Pasal 1 ✓

Dalam Peraturan Bupati ini yang dimaksud dengan : ✓

- a. Bupati adalah Bupati Sidoarjo ; ✓
- b. Dinas Kesehatan adalah Dinas Kesehatan Kabupaten Sidoarjo ✓
- c. Garam Konsumsi Beryodium adalah garam beryodium yang mengandung Natrium Chlorida dan mengandung senyawa yodium 30 – 80 ppm yang di produksi melalui proses yodisasi yang memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat diperdagangkan untuk konsumsi manusia, ternak, pengasinan ikan dan bahan penolong industri pangan ; ✓

- d. Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan atau campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan, antara lain bahan pewarna, pengawet, penyedap rasa, anti gumpal, pemucat, dan pengental ;
- e. Standar Nasional Indonesia yang selanjutnya disingkat SNI adalah Standar Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Peraturan Pemerintah Nomor 15 Tahun 1991 tentang Standar Nasional Indonesia.

BAB II PEMBINAAN PENGADAAN GARAM KONSUMSI BERYODIUM DAN PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN

Bagian 1

Pembinaan Pengadaan Garam Konsumsi Beryodium

Pasal 2

Pembinaan terhadap Pengadaan Garam Konsumsi Beryodium dilakukan terhadap :

- a. Produsen Garam;
- b. Industri Makanan Olahan ;
- c. Industri Makanan Ternak.

Pasal 3

Garam konsumsi beryodium wajib memenuhi Standart Nasional Indonesia (SNI) dengan kandungan kadar air maksimal 7 %, Na Cl minimal 94,7 % dan Kalium Yodiat (KIO₃) 30 ppm.

Pasal 4

Untuk mengukur kandungan garam konsumsi beryodium sebagaimana dimaksud dalam pasal 3 harus dilakukan test dengan menggunakan "Alat Tes Tetrasi" dengan parameter Standart Nasional Indonesia (SNI).

Pasal 5

- (1) Garam konsumsi beryodium yang beredar di kemas dengan standart bersih 50 kg, 25 kg, 5 kg, 1 kg, 0,5 kg, 250 gram dan 100 gram, dan menggunakan bahan kemasan dari karung Poly Propelin (PP) atau Poly Etelyn (PE) dengan ketebalan 0,05 mm ;

- (2) Garam konsumsi beryodium yang beredar wajib diberi label terdiri dari ✓
 (1) Nama Produk, Merk Dagang, Kandungan Yodium, Berat Bersih, Kode ✓
 Produksi, Nomor Pendaftaran dari Departemen Kesehatan, Nama dan ✓
 Alamat Perusahaan dan Tanda / Logo SNI. ✓

Pasal 6 ✓

- (1) Peredaran garam krosok yang diperdagangkan wajib dikemas dan ✓
 diberi lebel garam non yodium ; ✓
 (2) Garam krosok hanya diperbolehkan penggunaannya oleh industri ✓
 sebagai bahan baku maupun bahan penolong. ✓

Bagian 2 ✓

Pembinaan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan ✓

Pasal 7 ✓

Pembinaan terhadap penggunaan Bahan Tambahan Pangan ✓
 dilakukan kepada : ✓

- a. Produsen BTP ; ✓
- b. Pengecer BTP ; ✓
- c. Pengguna BTP ; ✓

Pasal 8

- (1) Jenis, Standart dan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang ✓
 diijinkan sebagaimana dimuat dalam lampiran Peraturan Bupati ini ; ✓
 (2) Lampiran Peraturan Bupati sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) ✓
 merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan dan mempunyai ✓
 kekuatan mengikat yang sama dengan Peraturan Bupati ini. ✓

BAB III ✓

PENGAWASAN PEREDARAN GARAM KONSUMSI ✓ BERYODIUM DAN PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN ✓

Pasal 9 ✓

Pengawasan terhadap Pengadaan dan Peredaran Garam Konsumsi ✓
 Beryodium dilakukan terhadap : ✓
 a. Produsen Garam ; ✓
 b. Industri Makanan Olahan ; ✓
 c. Industri Makanan Ternak. ✓

Pasal 10 ✓

- (1) Terhadap pengedar garam konsumsi beryodium yang tidak memenuhi standart dan kandungan sebagaimana diatur pasal 3 diperintahkan untuk segera mengembalikan ke produsen ; ✓
- (2) Apabila sampai lewat 30 (tiga puluh) hari sebagaimana perintah dimaksud ayat (1) tidak dilaksanakan, maka dilakukan penyegelan terhadap tempat usahanya. ✓

Pasal 11 ✓

Terhadap Perusahaan yang tidak memiliki sertifikasi produk penggunaan SNI, dikenakan sanksi sesuai pasal 7 Peraturan Daerah Nomor 3 Tahun 2005 tentang Larangan Pengadaan dan Peredaran Garam Konsumsi Tidak Beryodium dan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan. ✓

Pasal 12 ✓

Pengawasan terhadap penggunaan Bahan Tambahan Pangan dilakukan kepada : ✓

- a. Produsen BTP ; ✓
- b. Distributor BTP ; ✓
- c. Pengecer BTP ; ✓
- d. Pengguna BTP. ✓

Pasal 13 ✓

Terhadap produsen, distributor, pengecer dan pengguna Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang tidak memenuhi ketentuan sebagaimana diatur dalam pasal 8 dikenakan sanksi sesuai pasal 7 Peraturan Daerah Nomor 3 Tahun 2005 tentang Larangan Pengadaan dan Peredaran Garam Konsumsi Tidak Beryodium dan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan. ✓

Pasal 14 ✓

- (1) Terhadap Produsen, importir, penyalur dan pengecer yang menyediakan / mengedarkan barang daluarsa harus melakukan pemusnahan dengan cara yang aman dan tidak menimbulkan pencemaran lingkungan. ✓
- (2) Setiap pemusnahan pangan daluarsa harus dibuat berita acara pemeriksaan pangan yang ditanda tangani oleh penanggung jawab perusahaan dan dua orang saksi. ✓

Pasal 15

- (1) Tata cara pemberian SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) sebagai berikut :
 - a. Pengusaha mengajukan permohonan kepada Bupati melalui Kepala Dinas Kesehatan ;
 - b. Pemohon wajib memiliki sertifikat keamanan pangan
 - c. Terhadap pemohon yang memenuhi syarat dilakukan pemeriksaan hygiene dan sanitasi lokasi produksi, yang hasil penilaiannya minimal dengan nilai cukup atau angka 60 dan dituangkan dalam bentuk Berita Acara Pemeriksaan lokasi produksi ;
 - d. Khusus untuk produksi pangan yang mempergunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) tertentu diperlukan uji laboratorium terlebih dahulu sebelum memperoleh SPP-IRT;
- (2) SPP-IRT hanya dapat dicabut apabila :
 - a. Pemilik atau penanggung jawab perusahaan melakukan pelanggaran terhadap peraturan yang berlaku ;
 - b. Pemilik perusahaan tidak sesuai dengan nama dan alamat yang tertera pada SPP-IRT ;
 - c. Produk pangan terbukti merugikan atau membahayakan kesehatan atau jiwa setelah dilakukan uji laboratorium oleh lembaga uji yang berkompeten.

Pasal 16

Bentuk sanksi administratif terhadap pelanggaran Peraturan Bupati ini adalah :

- a. Peringatan secara tertulis ;
- b. Larangan untuk mengedarkan sementara waktu dan atau perintah untuk menarik produk dari peredaran;
- c. Penghentian produksi untuk sementara waktu;
- d. Pencabutan izin produksi atau izin usaha.

Pasal 17

- (1) Sanksi administratif akan dilakukan dengan terlebih dahulu diberi peringatan tertulis sebanyak 3 (tiga) kali dengan tenggang waktu masing-masing 1 (satu) bulan ;
- (2) Sanksi Penghentian produksi untuk sementara waktu berlaku selama 6 (enam) bulan dan apabila tidak diindahkan dilakukan pencabutan ijin produksi atau izin usaha.

Pasal 18

Hal-hal teknis dalam Peraturan Bupati ini sepanjang pelaksanaannya akan diatur tersendiri oleh Kepala Satuan Organisasi.

Pasal 19

Peraturan Bupati ini berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Bupati ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Kabupaten Sidoarjo.

Ditetapkan di S I D O A R J O
pada tanggal 1 N o p e m b e r 2005

BUPATI SIDOARJO

H. WIN HENDRARSO

Askorbat, BHT, BHA,
Propil galat, tokoferol

Aluminium silikat
Magnesium karbonat
Kalium aluminat
silikat

Vetsin dan bumbu
masak

Karamel, Beta karoten
Kurkumin, Klorophyl

Siklamat, Sakarin
Aspartam, Sorbitol

Benzoat, propionat
sorbit, garam nitrit

Pasal 18

Hal-hal teknis dalam Peraturan Bupati ini sepanjang pelaksanaannya akan diatur tersendiri oleh Kepala Satuan Organisasi.

Pasal 19

Peraturan Bupati ini berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Bupati ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Kabupaten Sidoarjo.

Ditetapkan di S I D O A R J O
pada tanggal 1 N o p e m b e r 2005

BUPATI SIDOARJO

H. WIN HENDRARSO

Ditetapkan di S I D O A R J O
pada tanggal ... 2005

BUPATI SIDOARJO

H. WIN HENDRARSO

LAMPIRAN I PERATURAN BUPATI SIDOARJO
 NOMOR : 16 TAHUN 2005
 TANGGAL : 1 NOPEMBER 2005
 TANGGAL : 1 NOPEMBER 2005

Jenis BPT yang diijinkan dan yang dilarang sesuai Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/Menkes/RI/IX/88

Jenis BTP	Diijinkan	Dilarang	Digunakan pada
Pewarna	Karamel, Beta karoten, Kurkumin, Klorophil.	Butter Yellow, Fast red E, Guinea Green B, Citrus red 2, Methanil Yellow, Oil orange SS-XO-AB, Oil Yellow OB, Orange G-GGN-RN, Ponceau 3R-6R, Rhodamin B, Violet 6B, Orchid & Orcein.	Sirup, saos tomat, saos sambal, Jelly dan Jam.
Pemanis buatan	Siklamat, Sakarin, Aspartam, Sorbitol	---	Makanan/minuman untuk penderita Diabitusmellitus.
Pengawet	Benzoat, propionat, sorbat, garam nitrit.	---	Sirup, saos tomat, kue, saos sambal, Jelly, sari buah, keju olahan, dfaging olahan, udang beku, sari nenas.
Penyedap rasa & aroma	Vetsin dan bumbu masak.	Borax, formalin, Kalium klorat, kloramfenikol, Nitro furazon, asam & garam salisilat, minyak nabati dibromasi.	Makanan/minuman siap saji, kue.
Anti oksidan	Askorbat, BHT, BHA, Propil galat, tokoferol.	---	Kaldu, daging olahan, margarin, makanan bayi, ikan asin, jelly, jam.
Anti kempal	Aluminium silikat, Magnesium karbonat, Kalium aluminium silikat.	---	Serbuk garam/merica/gula bubuk/rempah.

Ditetapkan di S I D O A R J O
 pada tanggal 1 Nopember 2005

BUPATI SIDOARJO

[Signature]

H. WIN HENDRARSO

LAMPIRAN II PERATURAN BUPATI SIDOARJO
NOMOR : 16 TAHUN 2005
TANGGAL : 1 NOPEMBER 2005

Dosis yang diijinkan dalam penggunaan Bahan Tambahan Pangan yang tidak mengganggu kesehatan menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/Menkes/RI/IX/88 adalah :

a. Pewarna yang diizinkan digunakan dalam Pangan

No	Nama Pewarna Alami	Penggunaan dalam Pangan	Ukuran Maks. Yang Diizinkan
1.	Karamel (berwarna coklat)	- Untuk Jem/Jeli - Acar ketimun dalam botol - Yogurt beraroma	200 mg/kg 300 mg/kg 150 mg/kg
2.	Beta-Karoten (bewarna merah-oranye)	- Acar ketimun dalam botol - Es krim - Keju - Lemak dan minyak	300 mg/kg 100 mg/kg 600 mg/kg Secukupnya
3.	Kurkumin (bewarna kuning-oranye)	- Es krim dan sejenisnya - Lemak dan minyak makan	50 mg/kg Secukupnya

b. Pemanis buatan yang diizinkan digunakan dalam Pangan

No	Nama Pemanis Buatan	Penggunaan dalam Pangan	Ukuran Maks. Yang Diizinkan
1.	Sakarin (dan garam Natrium Sakarin)	- untuk saus, es lilin, minuman ringan dan minuman yogurt berkalori rendah - es krim, es puter dan sejenisnya serta jem/jeli berkalori rendah - permen berkalori rendah - permen karet dan minuman ringan fermentasi berkalori rendah	300 mg/kg 200 mg/kg 100 mg/kg 50 mg/kg
2.	Siklamat (dan garam natrium dan kalsium siklamat)	- untuk saus, es lilin, minuman ringan dan minuman yogurt berkalori rendah - es krim, es puter dan sejenisnya serta jem dan jeli berkalori rendah - permen berkalori rendah - minuman ringan fermentasi berkalori rendah	3 g/kg 2 g/kg 1 g/kg 500 g/kg
3.	Sorbitol	- untuk kismis - jem, jeli dan roti - pangan lain	5 g/kg 300 mg/kg 120 mg/kg
4.	Aspartam	- aneka makanan/minuman	

c. Pengawet yang diizinkan digunakan dalam Pangan

No	Nama Pengawet	Penggunaan dalam Pangan	Ukuran Maks. Yang Diizinkan
1.	Benzoat (dalam bentuk asam, garam atau garam kalium atau natrium benzoate	- untuk mengawetkan minuman ringan dan kecap - sari buah, saus tomat, saus sambal, jem dan jeli, manisan agar dan pangan lain	600 mg/kg 1 g/kg
2.	Propionat (dalam bentuk asam, atau garam kalium	- untuk mengawetkan roti - keju olahan	2 g/kg 3 g/kg

	atau natrium propionate)		
3.	Nitrit (dalam bentuk garam kalium/natrium nitrit) dan nitrat (dalam bentuk garam kalium/natrium nitrat)	- untuk mengawetkan daging olahan atau yang diawetkan seperti sosis - korned dalam kaleng - keju	125 mg nitrit/kg atau 500 mg nitrat/kg 50 mg/nitrit/kg 50 mg/nitrat/kg
4.	Sorbat (dalam bentuk garam kalium atau kalsium sorbet)	- untuk mengawetkan margarine, pekatan sari buah dan keju	1 g/kg 10 g/kg
5.	Sulfat (dalam bentuk garam kalium atau natrium bisulfit atau metabisulfit)	- mengawetkan potongan kentang goreng - udang beku - pekatan sari anans	50 mg/kg 8 g/kg 100mg/kg 500 mg/kg

d. Penyedap Rasa dan Aroma, Penguat rasa yang diizinkan digunakan dalam Pangan

No	Nama Penyedap rasa dan Aroma, Penguat Rasa	Penggunaan dalam Pangan	Ukuran Maks. Yang Diizinkan
1.	Monosodium Glutamat (MSG)	- penyedap rasa	Secukupnya/tidak berlebihan

e. Pengemulsi, Pemantap, Penstabil yang diizinkan digunakan dalam Pangan

No	Nama Pengemulsi, pemantap & pengental	Penggunaan dalam Pangan	Ukuran Maks. Yang Diizinkan
1.	Agar	- sardin dan sejenisnya - es krim, es puter dan sejenisnya	20 g/kg 10 g/kg
2.	Butil hidroksianisol (BHA)	- keju - Yogurt	8 g/kg 5 g/kg
3.	Butil hidroksitoluen	- Kaldu	Secukupnya
2.	Alginat (dalam bentuk asam atau garam kalium atau kalsium alginate)	- sardine dan sejenisnya - keju - kaldu	20 g/kg 5 g/kg 3 g/kg
3.	Dekstrin	- Es krim, es puter dan sejenisnya - Yogurt - kaldu	30 g/kg 10 g/kg Secukupnya
4.	Gelatin	- Yogurt - keju	10 g/kg 5 g/kg
5.	Gom (bermacam-macam gom)	- es krim, es puter, sardine dan sejenisnya serta sayuran kaleng yang mengandung mentega, minyak dan lemak	10 g/kg
1.	Aluminium ammonium/kalium/natrium sulfat	- keju - saus slada	8 g/kg 7,5 g/kg
2.	Asam laktat	- yogurt - minuman ringan dan acar ketimun dalam botol	5 g/kg 500 mg/kg
6.	Karagen	- sardine dan sejenisnya - es krim, es puter dan sejenisnya serta sayuran kaleng yang mengandung mentega, lemak atau minyak	20 g/kg 10 g/kg
3.	Asam sitrat	- yogurt, keju dan kaldu - acar ketimun dalam botol	5 g/kg 500 mg/kg
7.	Lesitin	- es krim, es puter, keju, pangan bayi dan susu bubuk instant - roti, margarine dan minuman hasil olah	5 g/kg Secukupnya

		susu	
8.	Karboksimetil selulosa (CMC)	- sardine dan sejenisnya - es krim, es puter dan sejenisnya - keju dan krim - kaldu	20 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 4 g/kg
9.	Pektin	- es krim, es puter dan sejenisnya - sardine dan sejenisnya - yogurt, minuman hasil olah susu dan sayur kalengan yang mengandung mentega, lemak dan minyak - keju - jem, jeli dan marmalade - sirup - minuman ringan	30 g/kg 20 g/kg 10 g/kg 8 g/kg 5 g/kg 2,5 g/kg 500 mg/kg
10.	Pati Asetat	- es krim, es puter dan sejenisnya - yogurt dan sayuran kaleng yang mengandung mentega, lemak dan minyak - kaldu	30 g/kg 10 g/kg Secukupnya

f. Antioksidan yang diizinkan digunakan dalam Pangan

No	Nama Antioksidan	Penggunaan dalam Pangan	Ukuran Maks. Yang Diizinkan
1.	Askorbat (dalam bentuk asam sorbat, atau garam kalium, natrium atau kalsium)	- kaldu - daging olahan/awetan, jem, jeli dan marmalad serta pangan bayi - ikan beku - potongan kentang gorengan beku	1 g/kg 500 mg/kg 400 mg/kg 100 mg/kg
2.	Butil hidroksianisol (BHA)	- lemak dan minyak makan serta mentega - margarin	200 mg/kg 100 mg/kg
3.	Butil hidroksitoluen (BHT)	- ikan beku - minyak, lemak, margarine, mentega dan ikan asin	1 g/kg 200 mg/kg
4.	Propil Galat	- lemak dan minyak makan, margarine dan mentega	100mg/kg
5.	Tokoferol	- pangan bayi - kaldu - lemak dan minyak makan	300mg/kg 50 mg/kg Secukupnya

g. Pengatur Keasaman yang diizinkan digunakan dalam Pangan

No	Nama Pengatur Keasaman	Penggunaan dalam Pangan	Ukuran Maks. Yang Diizinkan
1.	Aluminium ammonium/kalium/natrium sulfat	- Soda kue	Secukupnya
2.	Asam laktat	- untuk pangan pelengkap sereal - pangan bayi kalengan - pangan-pangan lain seperti pasta tomat, jem/jeli, buah-buahan kaleng, bir, roti, margarine, keju, sardine, es krim, es puter, dan acar ketimun dalam botol	15 g/kg 2 g/kg Secukupnya
3.	Asam sitrat	- untuk pangan pelengkap sereal - pangan bayi kalengan - coklat dan coklat bubuk - pangan-pangan lain seperti pasta tomat, jem/jeli minuman ringan, udang, daging, kepiting, dan sardine kalengan,	25 g/kg 15 g/kg 5 g/kg Secukupnya

		margarine, keju, saus, sayur dan buah kaleng	
4.	Kalium dan natrium bikarbonat	- untuk coklat dan coklat bubuk - mentega - pangan lainnya seperti pasta tomat, jem/jeli, soda kue dan pangan bayi	50 g/kg 2 g/kg Secukupnya

h. Bahan Antikempal yang diizinkan digunakan dalam Pangan

No	Nama Bahan Anti Kempal	Penggunaan dalam Pangan	Ukuran Maks. Yang Diizinkan
1.	Aluminium silikat	- untuk susu dan krim bubuk	1 g/kg
2.	Kalsium aluminium silikat	- untuk serbuk garam dengan rempah atau bumbu serta merica - gula bubuk - garam meja	20 g/kg 15 g/kg 10 g/kg
3.	Kalsium silikat	- penggunaannya sama seperti untuk produk-produk yang menggunakan kalsium aluminium silikat - susu bubuk - krim bubuk	100 mg/kg 10 g/kg 1 g/kg
4.	Magnesium karbonat	- penggunaannya seperti pada kalsium silikat	
5.	Magnesium Oksida dan Magnesium silikat	- penggunaannya seperti pada aluminium silikat	

i. Pemutih dan Pematang Tepung yang diizinkan digunakan dalam Pangan

No	Nama Bahan Pemutih & Pematang Tepung	Penggunaan dalam Pangan	Ukuran Maks. Yang Diizinkan
1.	Asam askorbat	- Tepung	200 mg/kg
2.	Natrium stearoil - 2 - laktat	- untuk adonan kue - roti dan sejenisnya - wafel dan tepung campuran wafel serta serabi dan tepung campuran serabi	5 g/kg bahan kering 3,75 g/kg tepung 3 g/kg bahan kering

j. Bahan Pengeras yang diizinkan digunakan dalam Pangan

No	Nama Bahan Pengeras	Penggunaan dalam Pangan	Ukuran Maks. Yang Diizinkan
1.	Kalsium glukonat	- untuk mengeraskan buah-buahan dan sayuran dalam kaleng seperti irisan tomat kalengan - tomat kalengan - buah kalengan - acar ketimun dalam botol - jem dan jeli	800 mg/kg 450 mg/kg 350 mg/kg 250 mg/kg 200 mg/kg
2.	Kalsium klorida	- penggunaannya sama seperti kalsium glukonat - apel dan sayuran kalengan	260 mg/kg
3.	Kalsium sulfat	- untuk irisan tomat kalengan - tomat kalengan - apel dan sayuran kalengan	800 mg/kg 450 mg/kg 260 mg/kg

k. Bahan Sekuestran yang diizinkan digunakan dalam Pangan

No	Nama Bahan Sekuestran	Penggunaan dalam Pangan	Ukuran Maks. Yang Diizinkan
1.	Asam fosfat	- untuk produk kepiting kalengan - lemak dan minyak makan	5 g/kg 100 mg/kg
2.	Isopropil sitrat	- untuk lemak dan minyak makan serta margarin	100 mg/kg
3.	Etilen Diamin Tetra Asetat (EDTA)	- untuk udang kalengan - jamur kalengan - potongan kentang goreng beku	250 mg/kg 200 mg/kg 100 mg/kg
4.	Monokalium fosfat	- untuk ikan dan udang beku - daging olahan/awetan - kaldu	5 g/kg 4 g/kg 1 g/kg
5.	Natrium pirofosfat	- Penggunaan seperti monokalium fosfat, ditambah untuk sardin dan produk sejenisnya - Potongan kentang goreng beku	5 g/kg 100 mg/kg

Ditetapkan di S I D O A R J O
pada tanggal 1 Nopember 2005

BUPATI SIDOARJO

H. WIN HENDRARSO

- Undang-undang Nomor 18 Tahun 1997 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1997 Nomor 37, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3597)
- Undang-undang Nomor 18 Tahun 1997 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1997 Nomor 37, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3597)
- Undang-undang Nomor 18 Tahun 1997 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1997 Nomor 37, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3597)
- Undang-undang Nomor 23 Tahun 1997 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1997 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3495)
- Undang-undang Nomor 7 Tahun 1998 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1998 Nomor 14, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3607)