BADAN POM

ARIPIN
Asupan Rabuan Pintar

BADAN POM JakKONEK
KIE ONLINE & ELEKTRONIK

AGAR AMAN

Yuk Kenali Bahan Tambahan yang dilarang pada Pangan !

Yuk Swipe >>>



BADAN POM

Apa itu Bahan Tambahan Pangan?

Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk Pangan.

Bahan yang Dilarang Digunakan sebagai BTP

Tahukah kamu, berdasarkan PerBPOM No 22 tahun 2023 tentang Bahan Baku yang Dilarang Dalam Pangan Olahan dan Bahan yang Dilarang Digunakan Sebagai Bahan Tambahan Pangan, ada **45 jenis/ senyawa bahan yang dilarang pada BTP**.



BADAN POM

Boraks (Asam Borat dan senyawanya)

Boraks berupa serbuk kristal putih, tidak berbau, dan larut dalam air. Digunakan sebagai bahan baku deterjen, desinfektan, pestisida, keramik, dan industri tekstil.









Contoh Pangan Mengandung Boraks

Sering disalahgunakan sebagai pengawet pada pangan. Contohnya: mie, kerupuk, tahu, bakso, lontong, ketupat, makaroni dengan tujuan memperbaiki warna, tekstur dan flavor.

Ciri-ciri pangan mengandung boraks: pada makanan basah (mie, bakso, lontong) teksturnya sangat kenyal, tidak lengket, dan tidak mudah putus, pada makanan kering (kerupuk, makaroni) terasa getir, tidak mudah hancur, dan lebih tahan lama selama beberapa hari.

Konsumsi boraks pada dosis rendah tidak menimbulkan dampak secara langsung terhadap kesehatan namun menimbulkan dampak negatif dalam jangka panjang sebab boraks akan terakumulasi di organ hati, otak dan testis. Pada dosis tinggi akan memberikan dampak langsung terhadap tubuh dengan gejala pusing, mual, muntah, diare, dan kram perut.

BADAN POM

Formalin (*Formaldehida*)

Formalin adalah larutan 30-50% gas formaldehid yang sering dipakai dalam pengawetan mayat, desinfektan, antiseptik serta digunakan dalam industri plastik, anti busa, kertas, karpet, tekstil, bahan konstruksi, cat dan mebel.



Mie Kuning



Tahu Putih



Contoh Pangan Mengandung Formalin

- Banyak disalahgunakan untuk pengawet pangan seperti untuk pengawetan ikan, tahu, mie, dan bakso.
- Ciri-ciri pangan mengandung formalin: ikan, daging, ayam, tahu, atau mie tidak mudah rusak/ busuk dan berbau khas formalin.
- Sangat berbahaya bagi kesehatan, dalam dosis yang cukup tinggi dapat menyebabkan efek langsung pada kesehatan terutama pada sistem pencernaan dan sistem saraf dengan gejala kejang-kejang, muntah dan diare.

BADAN POM

Dulsin



Dulsin merupakan pemanis buatan yang dilarang dalam makanan karena berpotensi menyebabkan kanker (karsinogenik), gangguan saraf dan fungsi hati pada jangka panjang.

Masih sering disalahgunakan karena harganya murah dan memiliki tingkat kemanisan hingga 250x daya manis sukrosa.

Kalium Bromat

Kalium Bromat biasa digunakan dalam pembuatan lotion, pengolahan barli dan terbentuk sebagai produk samping selama proses ozonisasi air.



Roti



Contoh Pangan Mengandung Kalium Bromat

- Banyak disalahgunakan pada pembuatan roti/kue sebagai oksidan, pemutih dan memperbaiki tekstur roti/kue agar lebih lembut dan mengembang dengan baik.
- Memiliki efek berbahaya nefrotoksik dan ototoksik karena dapat menyebabkan gangguan sistem saraf pusat, akumulasi globulin, dan terjadinya oksidasi pada ginjal serta bersifat karsinogenik.

BADAN POM



Kloramfenikol

Kloramfenikol merupakan antibiotik yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan karena berbahaya, bahkan dilarang penggunaannya sebagai bahan tambahan pada pakan hewan karena dapat dimetabolisme dan tersimpan dalam daging sehingga daging tercemari dan berbahaya jika dikonsumsi.

Udang



Contoh Pangan Mengandung Kloramfenikol

- Penggunaan kloramfenikol dalam budidaya udang dapat meninggalkan residu pada daging udang.
- Residu kloramfenikol dapat menyebabkan gangguan lambung, usus, radang mulut, kerusakan sumsum tulang belakang.

Zat pewarna *Rhodamin* B dan *Metanil Yellow*

Rhodamin B dan *Methanyl Yellow* merupakan zat pewarna yang sering digunakan pada industri tekstil dan kertas. Sering disalahgunakan sebagai pewarna pada pangan yang memberikan warna yang mencolok merah (*Rhodamin* B) dan kuning (*Metanil Yellow)* karena harganya

- Penggunaan *Methanyl Yellow* dapat mengakibatkan mual, muntah, diare, dan dapat menyebabkan kanker kandung kemih jika digunakan dalam jangka waktu lama.
- Penggunaan *Rhodamin* B dapat mengakibatkan iritasi pada kulit jika kontak langsung dan dapat mengakibatkan iritasi saluran pernafasan apabila terhirup.





Asam Salisilat dan Garamnya

Asam salisilat atau yang sering dikenal sebagai aspirin merupakan obat analgetik dan anti inflamasi yang biasa disalahgunakan sebagai bahan tambahan pangan untuk mencegah buah berjamur pada pembuatan cuka dan digunakan sebagai bahan pengawet.

Ikan Asin



Contoh Pangan Mengandung Asam Salisilat

- Sering ditemukan pula sebagai pengawet ikan asin dan saus tomat karena dapat mencegah pertumbuhan bakteri dan jamur.
- Jika terhirup ataupun tertelan dapat mengakibatkan iritasi, mual, dan muntah serta jika terakumulasi dalam jumlah yang banyak dapat menyebabkan pengerasan dinding pembuluh darah dan kanker pada saluran cerna.

Sumber :

- BPOM (2023): PerBPOM No 22 tahun 2023 tentang Bahan Baku yang Dilarang Dalam Pangan Olahan dan Bahan yang Dilarang Digunakan Sebagai Bahan Tambahan Pangan.
- Wahyudi J. (2017). Mengenali Bahan Tambahan Pangan yang Berbahaya: Ulasan. Jurnal Litbang. Vol.13 (1): 3-12.
- Yulianti R, et al. (2022). Keamanan dan Ketahanan Pangan. Padang: PT Global Eksekutif Teknologi.
- https://standarpangan.pom.go.id/berita/bahan-tambahan-yang-di-larang-digunakan-dalam-produk-pangan.

BADAN POM

LAPOR!

LAYANAN ASPIRASI DAN PENGADUAN ONLINE RAKYAT

Yuk, Abang Mpok #SahabatBPOM...
jika kamu menemukan produk pangan yang mengandung bahan yang dilarang

segera laporkan kesini ya!

@bpom.jakarta

@BPOMJakarta

082211267771

021-84304046
021-84304048

bpom_jakarta@pom.go.id
ulpk_bbpomjkt@pom.go.id

BPOM MOBILE

kata BPOM



1500533 HALOBPOM

jakarta.pom.go.id