



REGULASI PEWARNA PANGAN DI INDONESIA

Oleh **Tiara Rahmania Yunisa**
Direktorat Standardisasi Pangan Olahan – BPOM RI

Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) pada pangan olahan di abad ke-21 ini memiliki peranan yang sangat penting, terutama terkait dengan rantai pasok global.

Salah satu golongan BTP yang banyak digunakan dalam industri pangan olahan adalah pewarna pangan. Hal ini dikarenakan warna merupakan salah satu faktor yang mendukung persepsi penerimaan dan ekspektasi konsumen dalam mengonsumsi produk pangan. Banyak produk pangan seperti konfeksioneri, produk bakeri, *desserts*, makanan ringan, dan minuman ringan yang menggunakan pewarna agar lebih menarik bagi konsumen.

Penggunaan pewarna oleh produsen pangan bertujuan untuk membuat penampilan pangan menjadi lebih menarik, serta menyeragamkan dan mempertajam warna pangan. Penggunaan pewarna tidak bertujuan untuk menyembunyikan penggunaan bahan yang tidak memenuhi persyaratan, menyembunyikan cara kerja yang bertentangan dengan cara produksi pangan yang baik untuk pangan, dan/atau menyembunyikan kerusakan pangan.

Pewarna yang diizinkan untuk digunakan dalam pangan dikelompokkan menjadi dua golongan yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis sebagaimana diatur dalam Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) sebagai lembaga yang berwenang mengatur terkait penggunaan BTP, telah mengatur batas maksimal tiap jenis pewarna pada masing-masing kategori pangan sebagaimana tertuang dalam Peraturan BPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan.

Kesadaran konsumen terhadap kesehatan dan tren gaya hidup sehat saat ini membuat konsumen cenderung lebih memilih pangan yang menggunakan bahan-bahan alami dan menghindari pangan yang mengandung bahan kimia atau sintetis, termasuk dalam penggunaan pewarna. Pewarna alami dipandang lebih aman karena berasal dari bahan-bahan alam, sedangkan pewarna sintetis sering dikaitkan dengan efek negatif bagi kesehatan karena berasal dari sintesis bahan-bahan kimia.

Pewarna pangan alami

Pewarna alami adalah pewarna yang dibuat melalui proses ekstraksi, isolasi, atau derivatisasi (sintesis parsial) dari tumbuhan, hewan, mineral atau sumber alami lain, termasuk pewarna identik alami. Beberapa zat pewarna alami yang terdapat di sekitar misalnya klorofil yang terdapat pada daun-daun berwarna hijau atau karotenoid yang



terdapat pada wortel dan sayuran lain yang berwarna oranye-merah. Pewarna alami bersifat tidak stabil terhadap panas dan cahaya, tidak tahan lama, dan intensitas warnanya tidak terlalu kuat. Beberapa jenis pewarna alami yang sudah diizinkan penggunaannya berdasarkan Peraturan BPOM No 11 Tahun 2019 antara lain Merah Bit (INS 162), Antosianin (INS 163), Kurkumin CI. No. 75300 (INS 100(i)), dan Beta-karoten CI. No. 75130 (160a(ii)).

Berbeda dengan preferensi konsumen yang saat ini cenderung lebih menyukai pewarna alami, penggunaan pewarna sintetis lebih digemari oleh industri pangan, karena memiliki konsistensi kenampakan, ketahanan warna, dan

stabilitas yang lebih baik dibandingkan pewarna alami. Pewarna sintetis diperoleh melalui sintesis kimia buatan yang mengandalkan bahan-bahan kimia, atau dari bahan yang mengandung pewarna alami melalui ekstraksi secara

kimiawi.

Beberapa jenis pewarna alami yang sudah diizinkan penggunaannya berdasarkan

Peraturan BPOM No 11 Tahun 2019 antara lain Tartrazin CI. No. 19140 (INS 102), Kuning FCF CI. No. 15985 (INS 110), dan Cokelat HT CI. No. 20285 (INS 155).

Pengawasan pewarna pangan

Untuk mengantisipasi penyalahgunaan BTP dan memastikan keamanan BTP, serta sebagai acuan dalam pengawasan produk pangan beredar, BPOM menetapkan batas maksimal penggunaan untuk masing-masing BTP, termasuk pewarna sebagaimana tertuang dalam Peraturan BPOM No 11 Tahun 2019 tentang Bahan

Tambahan Pangan. Pewarna yang telah diizinkan sebagai BTP oleh BPOM harus memenuhi aspek keamanan dan mutu serta aspek fungsi teknologi, sehingga pewarna yang telah diizinkan tersebut sudah dinyatakan aman dan tidak menimbulkan risiko gangguan kesehatan apabila digunakan dengan kadar tidak melebihi batas maksimal yang telah



SAKATAMA
www.sakatama.com

PT. Sarana Karya Utama
Toll Manufacturing Industry

Sedex
SGS
UKAS
FSC 22000
BADAN POM
MAFELIS

WE CREATE CUSTOMIZED PRODUCTS AND SERVICES FOR ALL PRODUCTS TYPE

Juices
Milk Powder
Cereal
Outmeal
Food Supplement
Powder Beverages
Liquid Beverages
Ready to Eat Food

You will be quite satisfied with our services

You have the best quality of your products

Contact Us
Jl. KIG Raya Selatan Kav. No. 4
kawasan Industri Gresik (KIG)
Gresik, East Java Indonesia
Phone : (+62)031 398 1571
Fax : (+62)031 398 1572
Email : sku@sakatama.com

diatur dalam regulasi BPOM.

Untuk menetapkan batas maksimal BTP, BPOM mengacu pada kajian keamanan dari *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)*. JECFA sebagai gabungan tim ahli di bawah WHO dan FAO telah menetapkan nilai asupan harian yang dapat diterima (*Acceptable Daily Intake/ADI*) untuk masing-masing BTP berdasarkan kajian risiko keamanannya. Selanjutnya dengan mengacu nilai ADI yang telah ditetapkan JECFA, BPOM melakukan kajian paparan berdasarkan data *pre* dan *post market* serta angka konsumsi pangan masyarakat Indonesia. Selain itu, untuk menetapkan batas maksimal suatu BTP, BPOM juga mengacu pada *Codex General Standard for Food Additives (Codex GSFA)*, regulasi negara lain seperti Amerika Serikat, Uni Eropa, Australia, dan regional ASEAN, serta rekomendasi dari tim pakar.

Apabila industri pangan akan menggunakan jenis pewarna yang belum diizinkan dalam regulasi BPOM, maka harus mengajukan permohonan izin penggunaan terlebih dahulu ke BPOM disertai kelengkapan data untuk mendapatkan persetujuan tertulis dari Kepala Badan. Terhadap permohonan izin penggunaan tersebut, BPOM akan melakukan kajian keamanan, termasuk kajian paparan dan fungsi teknologi, untuk memastikan pewarna tersebut aman dan berfungsi secara teknologi pada produk pangan dalam batas maksimal tertentu yang ditetapkan.

Untuk menjamin keamanan sediaan



BTP yang digunakan pada pangan olahan, BTP yang diproduksi, diedarkan, dan dimasukkan ke dalam wilayah Indonesia, wajib memiliki izin edar dari Kepala BPOM. BTP juga harus memenuhi spesifikasi BTP sebagaimana tercantum dalam Kodeks Makanan Indonesia (KMI) untuk memastikan bahwa BTP tersebut *food grade*.

Namun sayangnya, hingga saat ini masih ditemui penyalahgunaan bahan berbahaya yang dilarang dan tidak diizinkan digunakan sebagai pewarna pada pangan, seperti Rhodamin B dan kuning metanil yang sebenarnya merupakan pewarna tekstil. Rhodamin B dan kuning metanil dapat menyebabkan iritasi mata,



kerusakan hati, tumor, hingga kanker jika terakumulasi di dalam tubuh. Makanan yang mengandung pewarna yang dilarang tersebut umumnya ditandai dengan warna yang mencolok, corak yang tidak merata, dan rasa pahit. Masyarakat selaku konsumen harus selalu mewaspadaai pangan yang mereka konsumsi agar terhindar dari bahan-bahan yang dilarang yang berbahaya bagi kesehatan.

Dalam rangka mengakomodir inovasi dari akademisi, peneliti, dan industri pangan serta sebagai upaya eradikasi penyalahgunaan bahan berbahaya, BPOM melakukan standarisasi melalui kajian keamanan dan mutu untuk menetapkan produk inovasi dari bahan

alam sebagai BTP baru. Kajian keamanan perlu dilakukan untuk memastikan bahwa bahan tersebut *food grade* serta tidak bersifat karsinogen atau toksik, sehingga aman untuk digunakan sebagai BTP. Hingga tahun 2023, BPOM telah menstandarisasi 2 (dua) bahan alam sebagai pewarna yaitu Pewarna Alami Ekstrak Daun Pandan dan Pewarna Alami Ekstrak Bunga Telang.

Label pewarna produk pangan olahan

BPOM telah mengatur pelabelan pewarna dalam Peraturan BPOM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan dan Peraturan BPOM Nomor 20



Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan BPOM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan. Dalam label pangan olahan, pewarna wajib dicantumkan pada komposisi pangan dengan mencantumkan nama golongan BTP dan nama jenis pewarna disertai nomor indeksinya. Contohnya apabila suatu produk pangan mengandung pewarna sintetik Tartrazin, maka pada komposisinya dicantumkan sebagai Pewarna Sintetik Tartrazin CI. No. 19140. Untuk memastikan pangan yang dikonsumsi aman, bermutu, dan bergizi, konsumen dianjurkan untuk selalu melakukan Cek KLIK sebelum membeli pangan, yaitu Cek Kemasan, Label, Izin Edar, dan Kedaluwarsa.

BPOM secara terus-menerus melakukan *monitoring* dan pengawasan *pre* dan *post-market* terhadap sarana dan produk yang beredar, termasuk inspeksi

implementasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di sarana produksi serta pelaksanaan *sampling* dan pengujian produk di peredaran untuk melindungi kesehatan masyarakat dan menjamin produk pangan beredar di Indonesia aman dikonsumsi. BPOM juga berkomitmen untuk terus mendukung inovasi di bidang pangan olahan, termasuk pengembangan regulasi dan ketentuan terkait pewarna melalui sinergisme dengan akademisi, peneliti, dan industri pangan.

Referensi:

- Peraturan BPOM No 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan
- Peraturan BPOM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan
- Peraturan BPOM Nomor 20 Tahun 2021 tentang Perubahan Atas Peraturan BPOM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan