

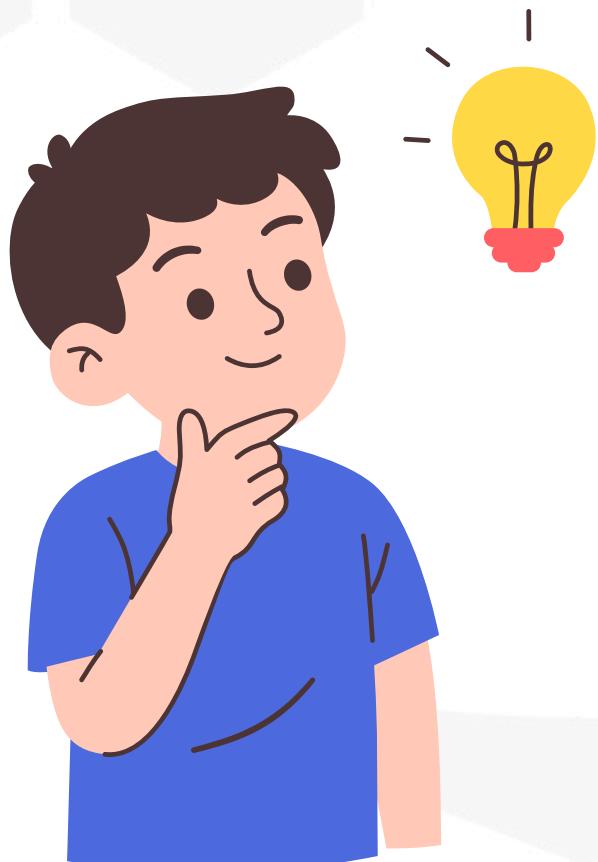


Tahukah kamu?



BAHAN TAMBAHAN PANGAN (BTP)





Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah

Bahan yang **ditambahkan** ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan



Tujuan BTP:

- Membentuk pangan
- Memberikan warna
- Meningkatkan kualitas pangan
- Memperbaiki tekstur
- Meningkatkan cita rasa
- Meningkatkan stabilitas
- Mengawetkan pangan





Prinsip BTP:

1

BTP hanya digunakan pada produk pangan jika **benar-benar diperlukan secara teknologi**

2

Gunakan BTP yang **memiliki izin edar (MD/ML)** dan **tidak melebihi batas maksimal**

3

BTP **tidak digunakan untuk menyembunyikan** penggunaan bahan yang tidak memenuhi syarat, bertentangan dengan Cara Produksi Pangan yang Baik, dan kerusakan pangan

4

Baca takaran penggunaan dan gunakan sesuai petunjuk pada label sediaan BTP





Batas Maksimal Penggunaan BTP:

Batas Maksimal Numerik / Angka

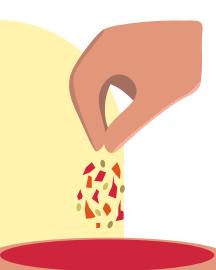


Konsentrasi maksimal BTP yang diizinkan terdapat pada pangan **dalam satuan yang ditetapkan**.

Contoh: BTP Pengawet Natrium Sorbat pada nugget ikan adalah **1000 mg/kg** sebagai asam sorbat

Batas Maksimal CPPB (Cara Produksi Pangan Yang Baik)

Konsentrasi BTP **secukupnya** yang digunakan dalam pangan untuk menghasilkan efek teknologi yang diinginkan.

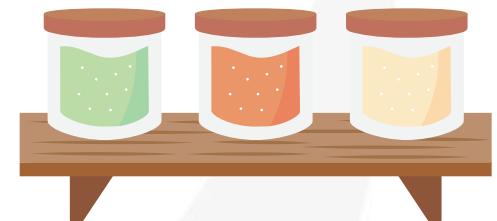


Contoh: BTP Penguat Rasa MSG (Monosodium glutamat) pada kerupuk ikan adalah CPPB/secukupnya

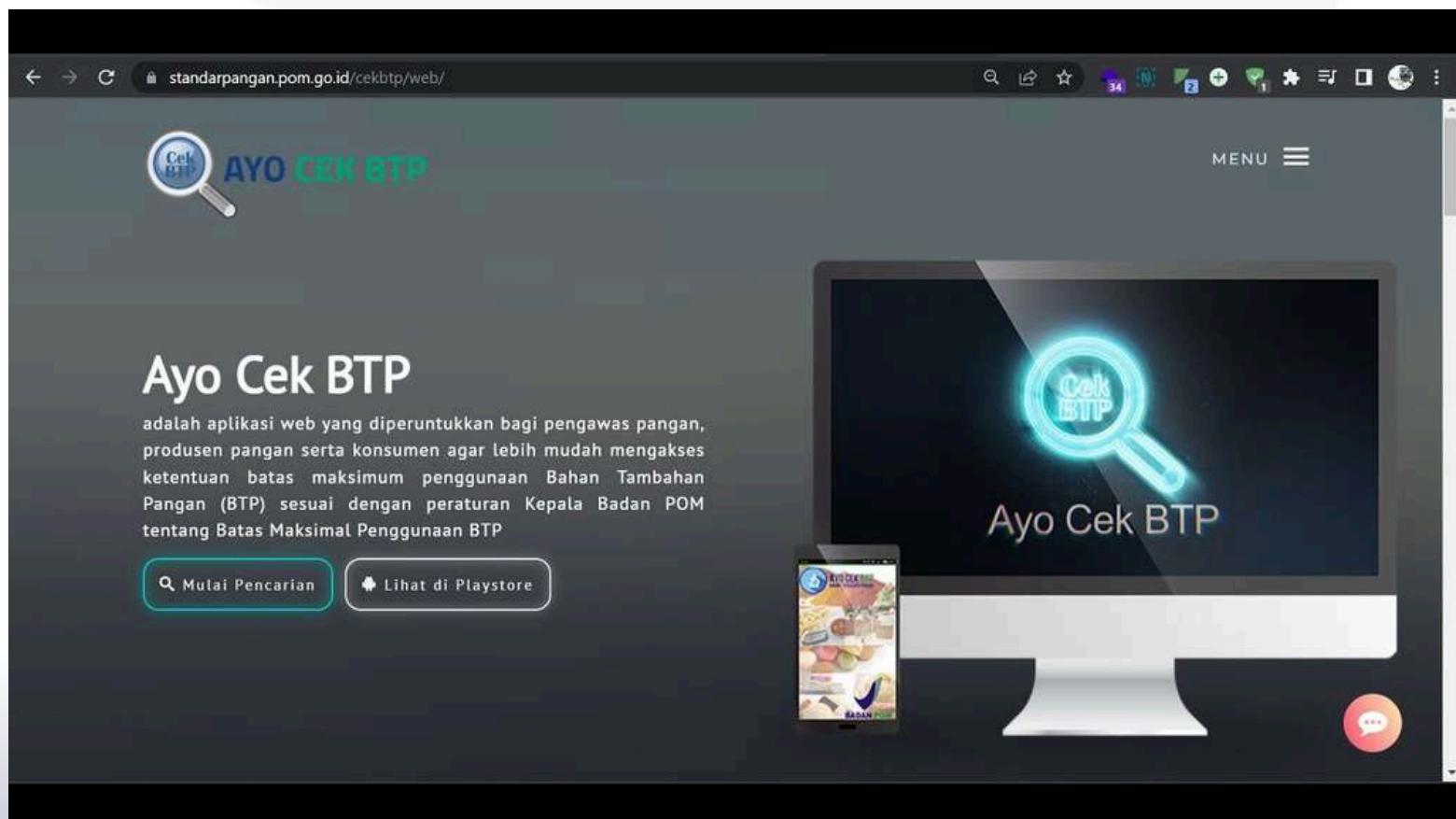


AYO CEK BTP

Berbasis Android dan Website



Aplikasi yang dapat digunakan secara online untuk mempermudah dan mempercepat **pengawas, produsen, dan konsumen** dalam membaca peraturan tentang Bahan Tambahan Pangan.



<https://standarpangan.pom.go.id/cekbtp/web>

