



ANALISA PERLUASAN DAN PENYIASATAN PASAR EKSPOR TANAMAN PANGAN



DIREKTORAT JENDERAL PENGOLAHAN DAN PEMASARAN
HASIL PERTANIAN
DEPARTEMEN PERTANIAN
2005

KATA PENGANTAR

05/05/2005

D/2

a

Wagasan Baru

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan Penyusunan Analisa Perluasan dan Penyiasatan Pasar Ekspor Tanaman Pangan, yang intinya menjelaskan tentang peraturan ekspor di negara Jepang dan China.

Kegiatan ini dilaksanakan pada tahun anggaran 2005 dengan sumber biaya dari Anggaran Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian.

Penyusunan Analisa Perluasan dan Penyiasatan Pasar Ekspor Tanaman Pangan, ini diharapkan dapat bermanfaat guna mencapai tujuan yang diinginkan.

Akhirnya kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terselesaikannya Penyusunan Analisa Perluasan dan Penyiasatan Pasar Ekspor Tanaman Pangan ini.

- 1 - 38

Kasubdit Pemasaran Internasional
Tanaman Pangan



Dr. Ir. Donna Gultom, MSc
NIP. 080 085 203



DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR
DAFTAR ISI
DAFTAR TABEL

| | | |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| I. | PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1. | LATAR BELAKANG | 1 |
| 1.2. | KERANGKA PEMIKIRAN..... | 3 |
| 1.3. | TUJUAN..... | 4 |
| II. | EVALUASI KINERJA EKSPOR DAN IMPOR PRODUK TANAMAN PANGAN INDONESIA KE CHINA DAN JEPANG | 5 |
| 2.1. | KINERJA PERDAGANGAN PRODUK TANAMAN PANGAN INDONESIA-CHINA | 5 |
| 2.1.1. | Neraca Perdagangan Produk Tanaman Pangan..... | 5 |
| 2.1.2. | Implikasi Terhadap Pasar Produk Tanaman Pangan | 7 |
| 2.1.3. | Peluang Pasar Produk Pertanian di China | 8 |
| 2.2. | KINERJA PERDAGANGAN PRODUK TANAMAN PANGAN INDONESIA-JEPANG | 18 |
| 2.2.1. | Neraca Perdagangan Produk Tanaman Pangan..... | 18 |
| 2.2.2. | Implikasi Terhadap Pasar Produk Tanaman Pangan | 20 |
| 2.2.3. | Peluang Pasar Produk Pertanian di Jepang..... | 21 |



| | | |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| III. | PERATURAN PERDAGANGAN INTERNASIONAL CHINA | 31 |
| 3.1. | PERATURAN PERSETUJUAN IMPOR/EKSPOR TUMBUHAN TRANSGENIK..... | 31 |
| 3.1.1. | Persyaratan Impor Tanaman Transgenik..... | 31 |
| 3.1.2. | Persyaratan Ekspor Tanaman Transgenik..... | 33 |
| 3.2. | STANDAR HIGIENITAS MAKANAN ADTIF..... | 35 |
| 3.3. | PERATURAN PERKARANTINAAN | 36 |
| 3.3.1. | Peraturan Umum..... | 36 |
| 3.3.2. | Inspeksi dan Karantina Produk Yang Masuk..... | 36 |
| 3.3.3. | Inspeksi dan Karantina Produk Yang Keluar..... | 40 |
| 3.4. | STANDAR HIGIENIS WHEY POWDER..... | 46 |
| 3.4.1. | Ruang Lingkup..... | 46 |
| 3.4.2. | Acuan Standar | 46 |
| 3.4.3. | Definisi dan Persyaratan Standar..... | 47 |
| 3.4.4. | Persyaratan Pengawet Makanan, Higienis Selama Proses Produksi, Kemasan, dan Pelabelan | 49 |
| 3.4.5. | Penyimpanan dan Transportasi | 50 |
| 3.4.6. | Metode Inspeksi dan Index Fisikokimia..... | 50 |
| 3.5. | STANDAR PELABELAN MAKANAN | 50 |
| 3.6. | PENAMAAN MAKANAN | 52 |
| 3.7. | PERSYARATAN PELABELAN | 56 |
| 3.8. | STANDAR MAKANAN SEHAT | 56 |
| 3.9. | DEFINISI JANGKA WAKTU..... | 58 |



DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. Neraca Perdagangan Komoditi Tanaman Pangan Indonesia-China Tahun 1996 – 2004 | 9 |
| 2. Neraca Perdagangan Komoditi Ubi Kayu Indonesia - China Tahun 1996 – 2004 | 10 |
| 3. Neraca Perdagangan Komoditi Gandum Indonesia - China Tahun 1996 – 2004 | 11 |
| 4. Neraca Perdagangan Komoditi jagung Indonesia - China Tahun 1996 – 2004 | 12 |
| 5. Neraca Perdagangan Komoditi Kedelai Indonesia - China Tahun 1996 – 2004 | 13 |
| 6. Neraca Perdagangan Komoditi Kacang Tanah Indonesia - China Tahun 1996 – 2004 | 14 |
| 7. Neraca Perdagangan Komoditi Beras Indonesia - China Tahun 1996 – 2004 | 15 |



| | |
|------------------------------------------------------|----|
| 3.10. KLASIFIKASI PRODUK | 58 |
| 3.10.1. Prinsip Umum..... | 59 |
| 3.10.2. Persyaratan Teknis | 59 |
| 3.10.3. Persyaratan Teknis | 62 |
| 3.11. STANDARD HIGIENIS UNTUK KRIM DAN MENTEGA..... | 63 |
| IV. PERATURAN PERDAGANGAN INTERNASIONAL JEPANG | 68 |
| 4.1. PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN..... | 68 |
| 4.2. STANDARD | 75 |
| 4.3. PROSEDUR IMPOR..... | 76 |

LAMPIRAN



| | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 8. | Neraca Perdagangan Komoditi Produk Olahan Lainnya Indonesia - China Tahun 1996 – 2004 | 16 |
| 9. | Neraca Perdagangan Komoditi Umbi-umbian Indonesia - China Tahun 1996 – 2004 | 17 |
| 10. | Neraca Perdagangan Komoditi Tanaman Pangan Indonesia- Jepang Tahun 1996 – 2004..... | 22 |
| 11. | Neraca Perdagangan Komoditi Ubi Kayu Indonesia - Jepang Tahun 1996 – 2004 | 23 |
| 12. | Neraca Perdagangan Komoditi Gandum Indonesia - Jepang Tahun 1996 – 2004 | 24 |
| 13. | Neraca Perdagangan Komoditi jagung Indonesia - Jepang Tahun 1996 – 2004 | 25 |
| 14. | Neraca Perdagangan Komoditi Kedelai Indonesia - Jepang Tahun 1996 – 2004 | 26 |
| 15. | Neraca Perdagangan Komoditi Kacang Tanah Indonesia - Jepang Tahun 1996 – 2004 | 27 |
| 16. | Neraca Perdagangan Komoditi Beras Indonesia - Jepang Tahun 1996 – 2004 | 28 |



| | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 17. | Neraca Perdagangan Komoditi Produk Olahan Lainnya Indonesia - Jepang Tahun 1996 – 2004 | 29 |
| 18. | Neraca Perdagangan Komoditi Umbi-umbian Indonesia - Jepang Tahun 1996 – 2004 | 30 |
| 19. | Persyaratan untuk Inspeksi Organoleptik | 48 |
| 20. | Index Fisikokimia | 48 |
| 21. | Standar Index Mikrobiologi | 49 |
| 22. | Devisiasi Negatif untuk Isi Bersih Unit Kemasan | 60 |
| 23. | Batas Timah, Arsenic dan Merkuri | 61 |
| 24. | Batas Mikroba | 62 |
| 25. | Index Sensor | 65 |
| 26. | Fisik dan Kimia Index | 65 |
| 27. | Index Mikrobiologi | 66 |
| 28. | Daftar Tanaman dan Asal Nagara yang Dilarang untuk di Impor di Jepang | 71 |
| 29. | Daftar Tanaman yang Memerlukan Inspeksi Di tempat Perkembangbiakan di negara eksportir | 72 |



BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

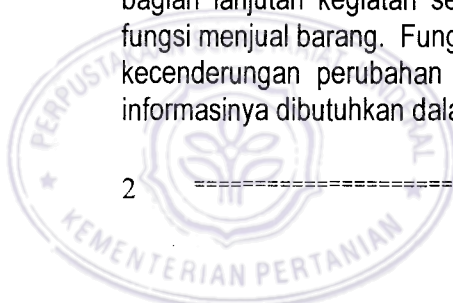
Sejak terjadinya krisis ekonomi pada tahun 1998, pertumbuhan ekonomi pada sebagian besar negara di dunia termasuk Indonesia mengalami penurunan. Krisis ekonomi yang berlangsung secara berkepanjangan di Indonesia telah menimbulkan berbagai persoalan, tingkat pengangguran yang terus meningkat, lapangan kerja yang mengalami kontraksi sementara jumlah angkatan kerja terus bertambah, kemiskinan, kelaparan dan kriminalitas. Pada masa krisis, devisa negara banyak terkuras untuk membeli bahan pangan impor khususnya produk-produk tanaman pangan. Upaya meningkatkan kinerja ekspor produk pertanian khususnya produk-produk pertanian yang berorientasi ekspor namun belum mampu memberikan kontribusi yang nyata dalam memperbaiki kondisi perekonomian bangsa.

Untuk meningkatkan kinerja ekspor produk pertanian utamanya tanaman pangan diperlukan reformasi dan revitalisasi berbagai program, kegiatan dan kebijakan yang berkaitan dengan pengembangan ekspor mulai dari hulu hingga ke hilir. Di sisi hilir, selain masalah lemahnya daya saing produk pertanian kita (dari sisi harga dan mutu), masalah mendapatkan akses pasar di negara lain merupakan masalah kedua yang turut mempengaruhi kinerja ekspor produk pertanian Indonesia. Salah satu upaya yang dapat dilakukan terkait hal ini adalah melakukan semacam strategi dan penyiasaan pasar melalui pendekatan bilateral di bawah payung multilateral. Disamping itu, untuk mendorong para stake-holder yang secara langsung melakukan perdagangan dengan negara mitra dagang, pemerintah perlu menyediakan berbagai informasi tentang peluang pasar dan peraturan dagang di negara tujuan ekspor kita.

Kerangka berpikir untuk ekspor juga sangat perlu ditanamkan dalam embangun sub-sektor tanaman pangan. Bahwa dalam beberapa tahun ini Indonesia akan mampu mengekspor beras, jagung dan lain-lain dalam jumlah yang semakin nyata adalah hal yang wajar. Julukan sebagai negara pengimpor pangan terbesar selama ini telah menjerat kita sulit keluar dari permasalahan impor yang sarat dengan penyeludupan dan manipulasi yang merugikan bangsa. Mungkin agak mengejutkan kalau kita berencana mengekspor beras karena selama ini posisi Indonesia yang sudah dikenal sebagai importir beras terbesar dunia. Dengan rata-rata impor beras di atas 1,5 juta ton per tahun hingga tahun 2002, maka fenomena ekspor beras bagi Indonesia rasanya terlalu besar, walaupun jika diamati lebih teliti volume impor beras Indonesia tersebut sebenarnya tidak lebih dari 5% dari total produksi beras dalam negeri yang diperkirakan di atas 30 juta ton beras. Ekspor beras oleh Indonesia memang bukan suatu hal yang mustahil mengingat potensi produksi padi di dalam negeri demikian besar.

Pembangunan pertanian merupakan totalitas kinerja keseluruhan sub sistem usaha (sub sistem agribisnis) yang saling terkait, saling tergantung dan saling berpengaruh dengan pertanian mulai sektor hulu, usaha tani, sektor hilir serta jasa penunjang. Semua sub sistem tersebut harus dikembangkan secara simultan, serasi dan seimbang. Pembangunan sistem dan usaha agribisnis yang dari rakyat, oleh rakyat dan untuk rakyat mendorong untuk dikembangkannya sistem ekonomi kerakyatan. Pengembangan sistem ekonomi kerakyatan bertumpu pada mekanisme pasar yang berkeadilan dan menekankan pada perlindungan hak-hak konsumen serta perlakuan yang adil bagi seluruh masyarakat. Dengan demikian sub sistem agribisnis yang berperan penting dalam pengembangan sistem ekonomi kerakyatan adalah sub sistem pemasaran.

Pemasaran komoditas agribisnis merupakan kegiatan yang terintegrasi dengan industri pengolahan (agro-industri). Tetapi ada kecenderungan pandangan yang demikian menjadikan kegiatan pemasaran hanya merupakan bagian lanjutan kegiatan setelah produk dihasilkan. Padahal kegiatan pemasaran memiliki banyak fungsi selain fungsi menjual barang. Fungsi informasi mengenai spesifikasi dan jumlah produk yang diminta konsumen, harga dan kecenderungan perubahan jenis serta selera konsumen merupakan beberapa contoh fungsi pemasaran yang informasinya dibutuhkan dalam pengembangan sistem dan usaha agribisnis.



Oleh karena “market oriented” sudah menjadi tuntutan dalam pengembangan agribisnis, maka segala aktivitas agribisnis hendaknya dipandu oleh permintaan pasar. Berkaitan dengan itu maka informasi akan penawaran/penyediaan, permintaan dan perilaku pasar baik dari aspek jenis, volume, mutu, waktu, lokasi dan harganya perlu segera diinventarisir, dinalisis dan dipublikasikan. Kualitas dan kuantitas informasi tentang penyediaan dan kebutuhan serta karakteristik pasar merupakan input penting dan menentukan dalam merumuskan **“Penyiasatan Pasar Ekspor Komoditas Tanaman Pangan”** antara lain melalui tersusunnya peta pasar ekspor sangatlah relevan untuk menunjang pengembangan pemasaran agribisnis, khususnya pemasaran internasional hasil tanaman pangan.

1.2. Kerangka Pemikiran

- Pendekatan agribisnis pasar dijadikan acuan dalam menentukan jumlah, jenis, dan kualitas produk yang perlu dikembangkan. Oleh karenanya perlu upaya pengembangan pasar yang dapat dijadikan acuan bagi para produsen (petani) dalam menentukan apa yang harus diproduksi dan kemana harus dipasarkan ?
- Semakin terbukanya lalu lintas perdagangan dari dalam ke luar negeri dan sebaliknya, seiring dengan semakin besarnya dorongan meliberalisasikan pasar termasuk produk pertanian serta meningkatnya pengetahuan, pendapatan dan selera masyarakat konsumen, telah menyebabkan pergeseran pasar secara sangat dinamis. Oleh karena itu perlu adanya analisis yang cermat dan dinamis pula untuk selalu mengikuti perubahan dan memahami ketersediaan peluang pasar.
- Peningkatan kemampuan menganalisis peluang pasar merupakan salah satu prasyarat dalam mengoptimalkan hasil identifikasi peluang pasar baik pasar yang sudah merupakan tujuan ekspor kita sejak dahulu maupun tujuan pasar ekspor produk pertanian kita yang baru.
- Dari hasil analisis ini diharapkan dapat dirumuskan rekomendasi tentang strategi pemanfaatan peluang pasar (penyiasatan pasar/market intelligence) sehingga Indonesia dapat mengisi peluang pasar yang ada baik pasar yang sudah secara tradisional tujuan ekspor kita maupun tujuan pasar baru.

- Penyiataan pasar yang ingin dirumuskan pada tahap ini adalah penyiataan dalam upaya memaksimalkan peluang pasar yang sudah merupakan pasar ekspor produk pertanian Indonesia selama ini.

1.3. Tujuan

Tujuan dari kegiatan Penyiataan Pasar Ekspor Komoditas Tanaman pangan adalah menyediakan informasi peluang ekspor yang tersedia dan potensial untuk dimanfaatkan sekaligus informasi tentang ancaman produk impor terhadap pasar di dalam negeri. Disamping itu, hasil kegiatan ini diharapkan dapat menyediakan informasi tentang peraturan impor serta persyaratan produk impor yang dapat dimanfaatkan oleh para pelaku usaha dalam rangka meningkatkan kinerja ekspor produk pertanian ke 2 (dua) negara tujuan ekspor Indonesia.



BAB II

EVALUASI KINERJA EKSPOR DAN IMPOR PRODUK TANAMAN PANGAN INDONESIA KE CHINA DAN JEPANG

2.1. KINERJA PERDAGANGAN PRODUK TANAMAN PANGAN INDONESIA - CHINA

2.1.1. Neraca Perdagangan Produk Tanaman Pangan

Secara umum, neraca perdagangan sub-sektor tanaman pangan mengalami defisit selama periode 1996-2004. Perdagangan yang mengalami surplus hanya terjadi pada ubi kayu, selebihnya baik beras, jagung, gandum, kedelai dan kacang tanah mengalami defisit.

Trend neraca perdagangan komoditi tanaman pangan Indonesia – China dari tahun 1996 (sebesar –1547 ton) sampai pada tahun 2004 (sebesar 96.689 ton) sangat fluktuatif dan secara keseluruhan cenderung menurun walaupun pada tahun 2004 terjadi peningkatan volume ekspor yang cukup besar. Rata-rata volume neraca perdagangan komoditi tanaman pangan Indonesia – China pada periode tahun 1996 – 2004 menunjukkan nilai yang negatif (-0,728 juta ton), yang berarti bahwa volume ekspor produk tanaman pangan China masih lebih besar dibandingkan dengan impor komoditi yang sama yang masuk ke China dari Indonesia.

Pada periode 1996 – 2004, neraca volume perdagangan komoditi tanaman pangan Indonesia terendah terjadi pada tahun 2003 yaitu defisit sebesar 1,5 juta ton, tetapi pada tahun 2004 karena terjadi peningkatan volume ekspor sebesar 0,28 juta ton, maka defisit perdagangan produk tanaman pangan ke China menjadi sebesar 0,09 juta ton. Hal ini menunjukkan adanya penurunan defisit sebesar \pm 1,4 juta ton sebagai akibat peningkatan ekspor dan

penurunan jumlah impor. Pada tahun 2001, ekspor produk tanaman pangan juga mengalami peningkatan sehingga defisit yang terjadi hanya sebesar 0,29 juta ton.

Ubi Kayu :

Ubi kayu umumnya dalam bentuk olahan primer seperti cassava chips merupakan satu-satunya unggulan ekspor Indonesia ke China. Volume maupun nilai perdagangannya selama periode 1999-2004 selalu dalam kondisi surplus namun fluktuatif. Hal ini menunjukkan bahwa upaya mendorong kinerja produksi dan ekspor ubi kayu selama ini belum dilakukan secara khusus dan terarah. Oleh karenanya Indonesia harus memaksimalkan penyerapan peluang pasar ubi kayu yang ada di China.

Gandum :

China merupakan salah satu pemasok utama gandum terutama dalam bentuk segar/olahan primer ke Indonesia. Meskipun trend fluktuatif namun sejak masa krisis ekonomi volume/maupun nilai impor cenderung meningkat. Hampir semua devisa yang diperoleh dari ekspor ubi kayu ke China habis terserap untuk membeli gandum dari China.

Jagung :

Seperti halnya gandum, neraca perdagangan komoditi jagung Indonesia ke China selalu dalam kondisi defisit. Impor (umumnya dalam bentuk segar/primer) cenderung menunjukkan peningkatan yang nyata, dan pada tahun 2002 dan 2003 impor mencapai 1,3 juta ton (mayoritas impor jagung Indonesia berasal dari China). Pada tahun 2004, impor menurun secara drastis dibandingkan dengan impor tahun 2003, dari 1,3 juta ton tahun 2003 menjadi 0,19 juta ton tahun 2004. Tampaknya dengan semakin intensifnya penanaman jagung di Indonesia khususnya di wilayah Sulawesi, NTB dan Lampung. Nilai defisit perdagangan pada jagung juga sama dengan pada gandum.

Kedelai :

Sama halnya dengan gandum dan jagung, neraca perdagangan kedelai dengan China juga mengalami defisit. Impor kedelai dari China pada umumnya dalam bentuk olahan yaitu minyak dan saus kedelai (kecap).

Kacang Tanah :

Meskipun volume impor kacang tanah hanya berkisar 5-40 ribu ton per tahun namun tampak nyata bahwa produksi dari dalam negeri tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan industri di dalam negeri, impor harus dilakukan untuk memenuhi kebutuhan tersebut.

Beras :

China merupakan satu negara dari 6 negara pengeksport beras terbesar dunia yang menempati urutan bawah dalam memasok beras ke Indonesia. Oleh karenanya neraca perdagangan beras Indonesia ke China juga selalu dalam kondisi defisit dari tahun ke tahun pada periode 1996-2004. Volume impor terbesar dari China yang pernah terjadi mencapai 0,875 juta ton pada masa krisis ekonomi tahun 1999, setelah itu terus mengalami penurunan. Sehubungan dengan penerapan kebijakan pelarangan impor, volume impor tahun 2004 hanya \pm 4000 ton, yang mungkin dilakukan hanya pada bulan Januari 2004 (sebelum masa pelarangan impor) atau masuk melalui WFP.

Produk Olahan Lainnya dan Umbi-umbian :

Meskipun neraca perdagangan produk olahan lainnya dan umbi-umbian juga defisit, namun untuk produk tertentu seperti tepung sagu dan tepung bijian serta kacang vigna mungo, Indonesia punya potensi memasoknya ke China. Selama ini ekspor produk tersebut tidak kontinue.

2.1.2. Implikasi Terhadap Pasar Produk Tanaman Pangan

Neraca perdagangan produk tanaman pangan yang selalu defisit dengan China selama ini menunjukkan ketidakseimbangan manfaat diantara kedua negara. Artinya, Indonesia belum mendapat manfaat nyata dari kerjasama perdagangan Indonesia dengan China, sebaliknya China yang walaupun memerlukan banyak bahan pangan/pangan untuk penduduknya yang kurang lebih sekitar 1 miliar, masih mampu mengisi pasar pangan Indonesia. Ini menunjukkan bahwa China mampu memproduksi bahan pangan melebihi kebutuhan dalam negerinya, dibandingkan dengan produksi pangan Indonesia yang secara kuantitas belum mampu memenuhi kebutuhan di dalam negeri. Memang data statistik untuk komoditi tertentu seperti beras dan jagung menunjukkan bahwa produksi yang

ada seharusnya mampu memenuhi kebutuhan di dalam negeri, namun faktanya, industri yang membutuhkan beras maupun jagung sebagai bahan baku belum dapat dipenuhi secara maksimal dari dalam negeri. Kondisi ini juga dikaitkan dengan harga produk dalam negeri yang tidak bersaing dengan harga produk yang sama dari luar negeri sehingga bagi industri, pemenuhan bahan baku dari impor sangat menguntungkan. Hal inilah yang menjadi alasan mengapa industri berkeberatan membeli bahan baku dari dalam negeri meskipun larangan impor sedang diberlakukan (kasus pada beras).

Dengan diterapkannya ASEAN-China Free Trade Area (FTA) sejak tahun 2004 maka beberapa produk tertentu dapat diperdagangkan tanpa hambatan tarif (0%) mulai tahun 2006. Produk-produk tersebut adalah produk-produk yang masuk dalam kategori early harvest program (EHP) yaitu produk-produk yang masuk dalam Chapter 1-8 (produk-produk pertanian) dan beberapa produk unggulan ekspor masing-masing negara (umumnya produk perkebunan, disebut EHP spesifik). Disamping itu, struktur tarif MFN produk pertanian Indonesia yang sudah sangat rendah (0-5%, kecuali beras dan gula) pada saat penetapan ASEAN-China FTA, mengakibatkan tidak efektifnya perlindungan yang diberikan pada jagung dan kedelai meskipun sudah dimasukkan kedalam daftar produk sensitif (Highly Sensitive List). Kondisi pasar yang sangat terbuka tersebut diperkirakan akan semakin memacu ekspor produk pangan China ke Indonesia dan semakin mendesak produk pangan di dalam negeri. Oleh karenanya, upaya untuk segera mengisi peluang pasar yang sudah ada dan terbuka di China harus dilakukan dengan sungguh-sungguh.

2.1.3. Peluang Pasar Produk Pertanian di China

Untuk tahap awal, Indonesia dapat memaksimalkan pasokan produk unggulan ekspor yang selama ini sudah memasuki China (umumnya produk perkebunan seperti CPO dan Cacao) sembari mendorong pemanfaatan peluang pasar produk lainnya yang memang terbuka di China, yaitu ubi kayu, kacang vigna mungo, dan tepung sagu untuk produk tanaman pangan dan produk lainnya dari hortikultura, peternakan, dan perkebunan.

**TABEL 1. NERACA PERDAGANGAN KOMODITI TANAMAN PANGAN
INDONESIA - CHINA TAHUN 1996 - 2004**

| No | Keterangan | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 |
|----|------------------------|-----------------|------------------|------------------|--------------------|--------------------|------------------|--------------------|--------------------|-----------------|
| 1. | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 53.180 | 128.173 | 109.767 | 250.612 | 112.178 | 142.443 | 67.138 | 32.398 | 283.990 |
| | Impor | 54.727 | 522.066 | 594.777 | 1.342.575 | 1.425.329 | 432.416 | 1.456.577 | 1.529.431 | 380.679 |
| | Neraca | (1.547) | (393.893) | (485.010) | (1.091.963) | (1.313.151) | (289.973) | (1.389.439) | (1.497.033) | (96.689) |
| 2. | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 9.116 | 25.951 | 9.562 | 16.450 | 7.614 | 10.693 | 5.311 | 2.438 | 31.316 |
| | Impor | 34.526 | 82.476 | 137.760 | 314.233 | 232.411 | 63.112 | 204.939 | 214.084 | 74.088 |
| | Neraca | (25.410) | (56.525) | (128.198) | (297.783) | (224.797) | (52.419) | (199.628) | (211.646) | (42.772) |

Sumber : BPS, Diolah Subdit PI Tanaman Pangan



**TABEL 2. NERACA PERDAGANGAN KOMODITI UBI KAYU
INDONESIA - CHINA TAHUN 1996 - 2004**

| No | Keterangan | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 |
|---------------|------------------------|---------------|---------------|---------------|----------------|-----------------|----------------|---------------|---------------|----------------|
| 1. | TOTAL | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 46.006 | 97.998 | 67.597 | 226.873 | 111.575 | 141.849 | 66.286 | 31.809 | 270.907 |
| | Impor | 1 | 0 | 0 | 0 | 26 | 86 | 147 | 167 | 111 |
| | Neraca | 46.005 | 97.998 | 67.597 | 226.873 | 111.549 | 141.763 | 66.139 | 31.642 | 270.796 |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| Ekspor | 6.520 | 7.918 | 5.500 | 13.779 | 7.304 | 10.388 | 4.612 | 2.078 | 28.597 | |
| Impor | 2 | 0 | 0 | 0 | 1.384 | 83 | 197 | 253 | 179 | |
| Neraca | 6.518 | 7.918 | 5.500 | 13.779 | 5.920 | 10.305 | 4.415 | 1.825 | 28.418 | |
| 2. | SEGAR | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 45.802 | 97.975 | 67.502 | 225.745 | 110.986 | 118.891 | 61.846 | 19.277 | 164.748 |
| | Impor | 1 | 0 | 0 | 0 | 26 | 65 | 147 | 149 | 106 |
| | Neraca | 45.801 | 97.975 | 67.502 | 225.745 | 110.960 | 118.826 | 61.699 | 19.128 | 164.642 |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| Ekspor | 6.479 | 7.910 | 5.474 | 13.470 | 7.216 | 8.962 | 4.306 | 1.466 | 14.167 | |
| Impor | 2 | 0 | 0 | 0 | 41 | 83.316 | 197 | 246 | 174 | |
| Neraca | 6.477 | 7.910 | 5.474 | 13.470 | 7.175 | (74.354) | 4.109 | 1.220 | 13.993 | |
| 3. | OLAHAN | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 204 | 23 | 95 | 1.128 | 589 | 22.959 | 4.440 | 12.532 | 106.158 |
| | Impor | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 17 | 5 |
| | Neraca | 204 | 23 | 95 | 1.128 | 589 | 22.939 | 4.440 | 12.515 | 106.153 |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| Ekspor | 2.475 | 874 | 3.745 | 4.352 | 533 | 59 | 1.246 | 0 | 1.633 | |
| Impor | 0 | 0 | 0 | 0 | 1.344 | 0 | 0 | 7 | 5 | |
| Neraca | 2.475 | 874 | 3.745 | 4.352 | (811) | 59 | 1.246 | (7) | 1.628 | |

Sumber : BPS, Diolah Subdit PI Tanaman Pangan

10

Analisa Perluasan dan Penyiasatan Pasar Ekspor Tanaman Pangan

**TABEL 3. NERACA PERDAGANGAN KOMODITI GANDUM
INDONESIA - CHINA TAHUN 1996 - 2004**

| No | Keterangan | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 |
|----|------------------------|----------------|-----------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|
| 1. | TOTAL | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | - | - | 6.707 | 21.842 | - | 0 | 50 | 21 | 10.020 |
| | Impor | 2.203 | 13.194 | 1.395 | 2.524 | 29.925 | 57.384 | 225.746 | 130.615 | 161.365 |
| | Neraca | (2.203) | (13.194) | 5.312 | 19.318 | (29.925) | (57.384) | (225.696) | (130.594) | (151.345) |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | - | - | 458 | 1.372 | - | 0 | 76 | 6 | 1.409 |
| | Impor | 979 | 3.052 | 389 | 526 | 4.438 | 10.282 | 34.314 | 25.339 | 31.071 |
| | Neraca | (979) | (3.052) | 69 | 846 | (4.438) | (10.282) | (34.238) | (25.333) | (29.662) |
| 2. | SEGAR | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | - | - | 114 | - | - | 0 | 50 | 22 | 360 |
| | Impor | 1.868 | 12.973 | 1.275 | 1.828 | 2.757 | 3.002 | 133.675 | 53.930 | 98.544 |
| | Neraca | (1.868) | (12.973) | (1.161) | (1.828) | (2.757) | (3.002) | (133.625) | (53.908) | (98.184) |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | - | - | 19 | - | - | 0 | 76 | 6 | 93 |
| | Impor | 730 | 2.923 | 340 | 415 | 609 | 646 | 16.114 | 8.731 | 16.156 |
| | Neraca | (730) | (2.923) | (321) | (415) | (609) | (646) | (16.038) | (8.725) | (16.063) |
| 3. | OLAHAN | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | - | - | 6.593 | 21.842 | - | - | - | - | 9.660 |
| | Impor | 335 | 222 | 120 | 696 | 27.168 | 54.382 | 92.071 | 76.686 | 62.821 |
| | Neraca | (335) | (222) | 6.473 | 21.146 | (27.168) | (54.382) | (92.071) | (76.686) | (53.161) |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | - | - | 439 | 1.372 | - | - | - | - | 1.315 |
| | Impor | 249 | 129 | 49 | 110 | 3.829 | 9.636 | 18.200 | 16.608 | 14.916 |
| | Neraca | (249) | (129) | 390 | 1.262 | (3.829) | (9.636) | (18.200) | (16.608) | (13.601) |

Sumber : BPS, Diolah Subdit PI Tanaman Pangan

**TABEL 4. NERACA PERDAGANGAN KOMODITI JAGUNG
INDONESIA - CHINA TAHUN 1996 - 2004**

| No | Keterangan | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 |
|-----------------|-----------------|----------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|--------------------|--------------------|------------------|
| 1. | TOTAL | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 1 | - | 34.678 | - | - | - | 105 | - | 42 |
| | Impor | 3.456 | 494.979 | 250.871 | 387.338 | 885.635 | 325.934 | 1.032.736 | 1.308.678 | 192.490 |
| | Neraca | (3.455) | (494.979) | (216.193) | (387.338) | (885.635) | (325.934) | (1.032.631) | (1.308.678) | (192.448) |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 1 | - | 3.337 | - | - | - | 17 | - | 7 |
| | Impor | 924 | 71.397 | 36.494 | 46.815 | 105.777 | 38.622 | 119.610 | 161.013 | 27.275 |
| | Neraca | (923) | (71.397) | (33.157) | (46.815) | (105.777) | (38.622) | (119.593) | (161.013) | (27.268) |
| | 2. | SEGAR | | | | | | | | |
| Volume (ton) | | | | | | | | | | |
| Ekspor | | - | - | 34.669 | - | - | - | 105 | - | 42 |
| Impor | | 2 | 494.931 | 250.853 | 387.338 | 885.221 | 325.517 | 1.010.621 | 1.305.681 | 190.674 |
| Neraca | | (2) | (494.931) | (216.184) | (387.338) | (885.221) | (325.517) | (1.010.516) | (1.305.681) | (190.632) |
| Nilai (000 USD) | | | | | | | | | | |
| Ekspor | | - | - | 3.329 | - | - | - | 17 | - | 7 |
| Impor | | 3 | 71.374 | 36.482 | 46.815 | 105.676 | 38.532 | 115.607 | 160.336 | 26.718 |
| Neraca | | (3) | (71.374) | (33.153) | (46.815) | (105.676) | (38.532) | (115.590) | (160.336) | (26.711) |
| 3. | | OLAHAN | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 1 | - | 9 | - | - | - | - | - | - |
| | Impor | 3.454 | 48 | 18 | 0 | 414 | 416 | 22.116 | 2.996 | 1.816 |
| | Neraca | (3.453) | (48) | (9) | (0) | (414) | (416) | (22.116) | (2.996) | (1.816) |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 1 | - | 9 | - | - | - | - | - | - |
| | Impor | 921 | 24 | 12 | 0 | 101 | 90 | 4.002 | 677 | 558 |
| | Neraca | (920) | (24) | (3) | (0) | (101) | (90) | (4.002) | (677) | (558) |

Sumber : BPS, Diolah Subdit PI Tanaman Pangan

12

**TABEL 5. NERACA PERDAGANGAN KOMODITI KEDELAI
INDONESIA - CHINA TAHUN 1996 - 2004**

| No | Keterangan | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 |
|-----------------|-----------------|----------------|---------------|----------------|-----------------|----------------|----------------|-----------------|----------------|--------------|
| 1. | TOTAL | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 4.181 | 30.072 | - | - | 20 | 67 | - | - | 222 |
| | Impor | 3.015 | 3.285 | 3.293 | 40.445 | 3.376 | 6.402 | 26.316 | 2.723 | 712 |
| | Neraca | 1.166 | 26.787 | (3.293) | (40.445) | (3.356) | (6.335) | (26.316) | (2.723) | (490) |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 1.758 | 17.980 | - | - | 3 | 12 | - | - | 57 |
| | Impor | 1.053 | 1.355 | 654 | 10.408 | 1.277 | 1.916 | 6.493 | 1.136 | 772 |
| | Neraca | 705 | 16.625 | (654) | (10.408) | (1.274) | (1.904) | (6.493) | (1.136) | (715) |
| | 2. | SEGAR | | | | | | | | |
| Volume (ton) | | | | | | | | | | |
| Ekspor | | - | - | - | - | - | - | - | - | 222 |
| Impor | | 1.897 | 3 | 3.110 | 40.117 | 2.802 | 273 | 1.683 | 92 | - |
| Neraca | | (1.897) | (3) | (3.110) | (40.117) | (2.802) | (273) | (1.683) | (92) | 222 |
| Nilai (000 USD) | | | | | | | | | | |
| Ekspor | | - | - | - | - | - | - | - | - | 57 |
| Impor | | 675 | 993 | 559 | 10.028 | 771 | 67 | 530 | 27 | - |
| Neraca | | (675) | (993) | (559) | (10.028) | (771) | (67) | (530) | (27) | 57 |
| 3. | | OLAHAN | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 4.181 | 30.072 | - | - | 20 | 67 | - | - | - |
| | Impor | 1.118 | 755 | 183 | 328 | 574 | 6.129 | 24.633 | 2.630 | 712 |
| | Neraca | 3.063 | 29.317 | (183) | (328) | (554) | (6.062) | (24.633) | (2.630) | (712) |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 1.758 | 17.980 | - | - | 3 | 12 | - | - | - |
| | Impor | 378 | 362 | 95 | 380 | 505 | 1.849 | 5.962 | 1.109 | 772 |
| | Neraca | 1.380 | 17.618 | (95) | (380) | (502) | (1.837) | (5.962) | (1.109) | (772) |

Sumber : BPS, Diolah Subdit PI Tanaman Pangan

**TABEL 6. NERACA PERDAGANGAN KOMODITI KACANG TANAH
INDONESIA - CHINA TAHUN 1996 - 2004**

| No | Keterangan | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 |
|---------------|------------------------|-----------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 1. | TOTAL | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | - | - | - | - | 64 | 14 | 3 | 49 | 75 |
| | Impor | 30.177 | 1.434 | 5.898 | 24.864 | 22.492 | 10.649 | 38.825 | 24.287 | 15.082 |
| | Neraca | (30.177) | (1.434) | (5.898) | (24.864) | (22.428) | (10.635) | (38.822) | (24.238) | (15.007) |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| Ekspor | - | - | - | - | 62 | 19 | 1 | 21 | 76 | |
| Impor | 23.754 | 1.102 | 2.625 | 6.722 | 7.469 | 3.385 | 13.772 | 8.189 | 5.084 | |
| Neraca | (23.754) | (1.102) | (2.625) | (6.722) | (7.407) | (3.366) | (13.771) | (8.168) | (5.008) | |
| 2. | SEGAR | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | - | - | - | - | 64 | - | - | 49 | 55 |
| | Impor | 30.172 | 1.414 | 5.864 | 24.736 | 21.985 | 10.259 | 37.434 | 22.993 | 14.477 |
| | Neraca | (30.172) | (1.414) | (5.864) | (24.736) | (21.921) | (10.259) | (37.434) | (22.944) | (14.422) |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| Ekspor | - | - | - | - | 62 | - | - | 21 | 55 | |
| Impor | 23.749 | 1.097 | 2.610 | 6.557 | 6.902 | 2.876 | 12.450 | 7.575 | 4.808 | |
| Neraca | (23.749) | (1.097) | (2.610) | (6.557) | (6.840) | (2.876) | (12.450) | (7.554) | (4.753) | |
| 3. | OLAHAN | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | - | - | - | - | - | 14 | 3 | - | 19 |
| | Impor | 5 | 20 | 33 | 128 | 507 | 390 | 1.391 | 1.294 | 605 |
| | Neraca | (5) | (20) | (33) | (128) | (507) | (376) | (1.388) | (1.294) | (586) |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| Ekspor | - | - | - | - | - | 19 | 1 | - | 20 | |
| Impor | 5 | 5 | 14 | 165 | 567 | 509 | 1.322 | 614 | 275 | |
| Neraca | (5) | (5) | (14) | (165) | (567) | (490) | (1.321) | (614) | (255) | |

Sumber : BPS, Diolah Subdit PI Tanaman Pangan

**TABEL 7. NERACA PERDAGANGAN KOMODITI BERAS
INDONESIA - CHINA TAHUN 1996 - 2004**

| No | Keterangan | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 |
|---------------|------------------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|-----------------|------------------|-----------------|----------------|
| 1. | TOTAL | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | - | - | 234 | - | 10 | - | - | - | - |
| | Impor | 12.559 | 5.296 | 330.890 | 875.937 | 477.429 | 26.977 | 128.764 | 58.262 | 3.952 |
| | Neraca | (12.559) | (5.296) | (330.656) | (875.937) | (477.419) | (26.977) | (128.764) | (58.262) | (3.952) |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| Ekspor | - | - | 134 | - | 12 | - | - | - | - | |
| Impor | 4.951 | 1.430 | 96.245 | 246.082 | 107.610 | 5.328 | 26.503 | 13.185 | 1.433 | |
| Neraca | (4.951) | (1.430) | (96.111) | (246.082) | (107.598) | (5.328) | (26.503) | (13.185) | (1.433) | |
| 2. | SEGAR | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | - | - | - | - | 10 | - | - | - | - |
| | Impor | 12.497 | 5.250 | 330.839 | 875.824 | 476.777 | 24.728 | 126.768 | 54.440 | 111 |
| | Neraca | (12.497) | (5.250) | (330.839) | (875.824) | (476.767) | (24.728) | (126.768) | (54.440) | (111) |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| Ekspor | - | - | - | - | 12 | - | - | - | - | |
| Impor | 4.893 | 1.380 | 96.124 | 246.046 | 107.428 | 4.646 | 25.624 | 11.132 | 43 | |
| Neraca | (4.893) | (1.380) | (96.124) | (246.046) | (107.416) | (4.646) | (25.624) | (11.132) | (43) | |
| 3. | OLAHAN | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | - | - | 234 | - | - | - | - | - | - |
| | Impor | 62 | 46 | 51.194 | 114 | 652 | 2.249 | 1.995 | 3.822 | 3.842 |
| | Neraca | (62) | (46) | (50.960) | (114) | (652) | (2.249) | (1.995) | (3.822) | (3.842) |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| Ekspor | - | - | 134 | - | - | - | - | - | - | |
| Impor | 58 | 49 | 121 | 36 | 182 | 682 | 880 | 2.053 | 1.390 | |
| Neraca | (58) | (49) | 13 | (36) | (182) | (682) | (880) | (2.053) | (1.390) | |

Sumber : BPS, Diolah Subdit PI Tanaman Pangan

=====

Analisa Perluasan dan Penyiasatan Pasar Ekspor Tanaman Pangan

**TABEL 8. NERACA PERDAGANGAN KOMODITI PRODUK OLAHAN LAINNYA
INDONESIA - CHINA TAHUN 1996 - 2004**

| No | Keterangan | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 | |
|------------------------|------------------------|---------------------|----------------|--------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-------|
| 1. | TOTAL | | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 2.992 | 102 | 72 | 1.496 | 401 | 404 | 552 | 385 | 1.166 | |
| | Impor | 3.253 | 3.858 | 1.003 | 2.680 | 5.011 | 3.781 | 3.276 | 4.394 | 6.101 | |
| | Neraca | (261) | (3.756) | (931) | (1.184) | (4.610) | (3.377) | (2.724) | (4.009) | (4.935) | |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 838 | 52 | 45 | 1.254 | 225 | 226 | 591 | 331 | 633 | |
| | Impor | 2.828 | 4.128 | 969 | 1.552 | 4.125 | 3.205 | 3.804 | 4.885 | 802 | |
| | Neraca | (1.990) | (4.076) | (924) | (298) | (3.900) | (2.979) | (3.213) | (4.554) | (169) | |
| | 2. | OLAHAH | | | | | | | | | |
| | | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | | Ekspor | 2.992 | 102 | 72 | 1.496 | 401 | 404 | 552 | 385 | 1.166 |
| Impor | | 3.253 | 3.858 | 1.003 | 2.680 | 5.011 | 3.781 | 3.276 | 4.394 | 6.101 | |
| Neraca | | (261) | (3.756) | (931) | (1.184) | (4.610) | (3.377) | (2.724) | (4.009) | (4.935) | |
| Nilai (000 USD) | | | | | | | | | | | |
| Ekspor | | 838 | 52 | 45 | 1.254 | 225 | 226 | 591 | 331 | 633 | |
| Impor | | 2.828 | 4.128 | 969 | 1.552 | 4.125 | 3.205 | 3.804 | 4.885 | 8.020 | |
| Neraca | | (1.990) | (4.076) | (924) | (298) | (3.900) | (2.979) | (3.213) | (4.554) | (7.387) | |

Sumber : BPS, Diolah Subdit PI Tanaman Pangan



**TABEL 9. NERACA PERDAGANGAN KOMODITI UMBI-UMBIAN
INDONESIA - CHINA TAHUN 1996 - 2004**

| No | Keterangan | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 |
|------------------------|------------------------|--------------|-------------|--------------|----------------|----------------|----------------|--------------|--------------|------------|
| 1. | TOTAL | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | - | - | 478 | 47 | 87 | 85 | 135 | 134 | 1.558 |
| | Impor | 62 | 20 | 1.427 | 8.787 | 1.435 | 1.203 | 766 | 305 | 865 |
| | Neraca | (62) | (20) | (949) | (8.740) | (1.348) | (1.118) | (631) | (171) | 693 |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | - | - | 88 | 46 | 9 | 49 | 13 | 3 | 537 |
| | Impor | 34 | 13 | 384 | 2.128 | 332 | 291 | 246 | 85 | 254 |
| | Neraca | (34) | (13) | (296) | (2.082) | (323) | (242) | (233) | (82) | 283 |
| | 2. | SEGAR | | | | | | | | |
| Volume (ton) | | | | | | | | | | |
| Ekspor | | - | - | 478 | 47 | 87 | 85 | 135 | 134 | 1.558 |
| Impor | | 62 | 20 | 1.427 | 8.787 | 1.435 | 1.203 | 766 | 305 | 865 |
| Neraca | | (62) | (20) | (949) | (8.740) | (1.348) | (1.118) | (631) | (171) | 693 |
| Nilai (000 USD) | | | | | | | | | | |
| Ekspor | | - | - | 88 | 46 | 9 | 49 | 13 | 3 | 537 |
| Impor | | 34 | 13 | 384 | 2.128 | 332 | 291 | 246 | 85 | 254 |
| Neraca | | (34) | (13) | (296) | (2.082) | (323) | (242) | (233) | (82) | 283 |

Sumber : BPS, Diolah Subdit PI Tanaman Pangan



2.2. KINERJA PERDAGANGAN PRODUK TANAMAN PANGAN INDONESIA - JEPANG

2.2.1. Neraca Perdagangan Produk Tanaman Pangan

Trend neraca perdagangan komoditi tanaman pangan Indonesia– Jepang dari tahun 1996 hingga tahun 2004 selalu mengalami surplus kecuali tahun 1999. Namun surplus perdagangan tersebut sangat fluktuatif dan cenderung menurun. Dibandingkan surplus perdagangan yang dicapai pada tahun 1996 yaitu sebesar 96,77 ribu ton (surplus tertinggi), surplus yang dicapai pada tahun 2004 mengalami penurunan yang cukup besar karena surplus hanya sebesar 51,67 ton.

Rata-rata surplus volume perdagangan komoditi tanaman pangan Indonesia – Jepang pada periode tahun 1996 – 2004 adalah 14,88 ribu ton, agak rendah, karena pada tahun 1999 neraca perdagangan mengalami defisit sebesar 0,32 juta ton. Angka neraca volume perdagangan komoditi tanaman pangan Indonesia – Jepang kembali naik pada tahun 2000 menjadi sebesar 36,76 ribu ton) dan relatif stabil selama periode tahun 2001 – 2004, dengan rata-rata neraca volume perdagangan komoditi tanaman pangan sebesar 37,7 ribu ton. Dengan demikian volume ekspor produk tanaman pangan Indonesia masih lebih besar dibandingkan dengan volume impor komoditi yang sama yang masuk ke Indonesia dari Jepang. Komoditas tanaman pangan yang perdagangannya mengalami surplus dengan Jepang adalah ubi kayu, gandum, dan jagung. Meskipun volume ekspor kita jauh lebih tinggi dari volume impor, namun neraca nilai perdagangan pada tahun 2000 dan 2002 dalam kondisi defisit. Hal ini diduga karena produk tanaman pangan yang kita ekspor pada umumnya dalam bentuk segar/olahan primer (harga rendah) sedangkan yang diimpor kebanyakan produk bernilai tambah (bentuk olahan).

Ubi Kayu :

Seperti halnya ke China, ubi kayu juga merupakan komoditi unggulan ekspor tanaman pangan Indonesia ke Jepang. Selama periode 1996-2004, neraca perdagangan ubi kayu ke Jepang selalu surplus fluktuatif kecuali pada tahun 2003 dimana ekspor ubi kayu hanya dalam bentuk diluar *cassava dried and sliced* sedangkan impor residu pati ubi kayu cukup besar dibandingkan tahun-tahun sebelumnya yaitu \pm 1000 ton. Volume ekspor ubi kayu tertinggi yang

pernah dicapai adalah \pm 27 ribu ton pada tahun 1999 dan terendah sekitar 950 ton pada tahun 2001 dan 2003. Produk olahan yang diekspor antara lain olahan pati ubi kayu (*cassava starch*) dan *flakes-sifting tapioca*, sedangkan untuk olahan primernya adalah *cassava dried and sliced* dan ubi kayu olahan primer lainnya. Keseluruhan kondisi ekspor ubi kayu ini merupakan indikasi bagi ketidak-konsistenan peningkatan kapasitas produksi ubi kayu olahan di dalam negeri.

Gandum :

Bentuk produk yang diperdagangkan oleh kedua negara adalah olahan gandum. Produk ekspor Indonesia yang utama adalah dedak terigu/gandum, tepung meslin/terigu, dan tepung gandum lainnya sedangkan produk ekspor Jepang ke Indonesia yang terutama adalah pati gandum, tepung meslin, dan tepung sereal lainya. Surplus perdagangan komoditi gandum Indonesia ke Jepang tertinggi pernah mencapai \pm 68 ribu ton (ekspor sebesar \pm 79 ribu ton) pada tahun 1998 dan yang surplus neraca perdagangan terendah sebesar \pm 14 ribu ton (ekspor sebesar \pm 33 ribu ton) pada tahun 2003. Kinerja perdagangan komoditi gandum pada tahun 2004 meningkat $>50\%$ dibandingkan tahun 2003.

Jagung :

Seperti halnya ubi kayu dan gandum, kinerja ekspor Jagung Indonesia ke Jepang juga mengalami surplus selama periode 1996-2004 kecuali tahun 2001. Trend ekspor juga fluktuatif dan cenderung menurun, paling tinggi sebesar 17 ribu ton pada tahun 1996 dan terendah sekitar 2900 ton pada tahun 1998. Pada 3 tahun terakhir volume ekspor cenderung stabil sekitar 7000 ton per tahun.

Kedelai :

Neraca perdagangan kedelai dengan Jepang selama periode 1996-2004 selalu defisit. Baik Indonesia maupun Jepang tidak memperdagangkan kedelai segar kuning. Jenis produk yang diekspor maupun diimpor oleh masing-masing kedua negara hampir sama yaitu olahan kedelai dalam bentuk kecap manis dan kecap asin (merek dan kualitas berbeda), namun jumlah impor Indonesia lebih besar dari ekspor. Disamping itu, Jepang juga mengekspor minyak kedelai yang saat ini tidak diproduksi di Indonesia.

Kacang Tanah :

Volume maupun nilai perdagangan kacang tanah antara kedua negara sangat kecil dan cenderung Indonesia mengalami defisit. Surplus perdagangan Indonesia hanya pernah terjadi pada tahun 2001 dan 2004, masing-masing sekitar 64 ton.

Beras :

Neraca perdagangan beras Indonesia ke Jepang pada periode 1996-2004 selalu defisit kecuali pada tahun 2001 (surplus 62 ton) dan tahun 2004 (surplus sekitar 400 ton). Ekspor Indonesia pada tahun 2004 yang meningkat nyata adalah tepung beras (sekitar 110 ton) dan beras pecah (sekitar 200 ton). Kinerja ekspor pada tahun 2004 merupakan suatu prestasi khusus yang membuktikan bahwa produksi padi/beras Indonesia pada tahun tersebut sudah surplus (bukan re-ekspor) tanpa kehadiran impor (larangan impor beras).

Produk Olahan Lainnya dan Umbi-umbian :

Selama periode 1996-2004, neraca perdagangan produk olahan lainnya dan umbi-umbian surplus setiap tahunnya. Meskipun jumlahnya fluktuatif namun trendnya menunjukkan peningkatan. Volume ekspor produk olahan lainnya pada tahun 2004 mencapai hampir 10 ribu ton meningkat hampir 100% dibandingkan tahun 2003. Produk ekspor yang mengalami peningkatan nyata pada tahun 2004 adalah jenis pasta, biskuit, dan beberapa pangan olahan lainnya. Untuk umbi-umbian, peningkatan ekspor yang nyata (meningkat sekitar 800 ton) terjadi pada produk ubi jalar.

2.2.2. Implikasi Terhadap Pasar Produk Tanaman Pangan

Sektor pertanian merupakan sektor yang sangat sensitif di Jepang. Hal ini terlihat dari upaya perlindungan yang diberikan oleh pemerintah baik melalui tarif tinggi maupun non tarif seperti peraturan perkarantinaan dan food hygienis dan safety yang sangat ketat. Keseriusan pemerintah Jepang dalam melindungi petani dan pertaniannya juga nyata dalam penyusunan kerangka kerjasama ekonomi Indonesia-Jepang (Economic Partnership Arrangement/EPA) dimana produk pertanian ditempatkan pada kategori sensitif. Namun demikian, fakta selama ini menunjukkan bahwa Indonesia mampu mendapatkan surplus perdagangan dalam sektor pertanian bahkan untuk

produk pangan sekalipun. Tidak diragukan lagi, Jepang merupakan pasar penting bagi produk pertanian Indonesia termasuk produk tanaman pangan. Itu sebabnya, dalam kerangka EPA Indonesia-Jepang, Indonesia tetap mengusulkan untuk membuka akses pasar produk pertanian yang selama ini sudah berjalan.

Surplus perdagangan total produk tanaman pangan selama periode 1996-2004 membuktikan hal tersebut. Namun demikian trend perdagangan yang masih fluktuatif hingga saat ini sudah harus berubah menjadi kontinue dan meningkat. Hal ini optimis dapat dicapai apabila Indonesia melakukan aksi terobosan yang difokuskan untuk meningkatkan dan menstabilkan kinerja ekspor produk tanaman pangan yang potensial di pasar Jepang. Disamping itu, biaya tenaga kerja yang sangat mahal di Jepang mengakibatkan daya saing produk pertanian Jepang terutama produk-produk pangan sulit bersaing dengan produk pertanian dari Indonesia. Oleh karenanya, kondisi seperti ini menjadi peluang yang menguntungkan bagi Indonesia. Namun demikian mengingat preferensi pasar Jepang sangat selektif dengan mutu dan hama penyakit, mengharuskan Indonesia melakukan perbaikan mutu untuk mendapatkan peluang pasar tersebut.

2.2.3. Peluang Pasar Produk Pertanian di Jepang

Produk pertanian tanaman pangan yang potensial didorong peningkatan akses pasarnya ke Jepang adalah ubi kayu, olahan gandum, jagung, tepung beras, dan ubi jalar. Untuk menjaga kontinuitas ekspor produk-produk tersebut, suplai dan mutu produk harus ditingkatkan. Oleh karenanya, selain memperjuangkan pembukaan pasar produk-produk tersebut di Jepang, program-program khusus untuk meningkatkan produksi dan mutu yang berorientasi ekspor harus segera diimplementasikan.



**TABEL 10. NERACA PERDAGANGAN KOMODITI TANAMAN PANGAN
INDONESIA - JEPANG TAHUN 1996 - 2004**

| No | Keterangan | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 |
|----|------------------------|---------------|---------------|---------------|------------------|-----------------|---------------|----------------|---------------|---------------|
| 1. | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 149.010 | 98.449 | 104.395 | 83.614 | 102.249 | 92.061 | 88.228 | 49.762 | 68.677 |
| | Impor | 52.244 | 20.324 | 18.290 | 399.168 | 65.493 | 45.733 | 61.619 | 22.615 | 17.007 |
| | Neraca | 96.766 | 78.125 | 86.105 | (315.554) | 36.756 | 46.328 | 26.609 | 27.147 | 51.670 |
| 2. | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 27.472 | 17.022 | 15.204 | 14.229 | 14.471 | 14.984 | 16.033 | 13.765 | 21.617 |
| | Impor | 15.637 | 8.414 | 7.445 | 206.308 | 28.322 | 10.589 | 22.017 | 7.061 | 8.938 |
| | Neraca | 11.835 | 8.608 | 7.759 | (192.079) | (13.851) | 4.395 | (5.984) | 6.704 | 12.679 |

Sumber : BPS, Diolah Subdit PI Tanaman Pangan



**TABEL 11. NERACA PERDAGANGAN KOMODITI UBI KAYU
INDONESIA - JEPANG TAHUN 1996 - 2004**

| No | Keterangan | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 |
|---------------|------------------------|--------------|--------------|---------------|---------------|--------------|--------------|--------------|----------------|--------------|
| 1. | TOTAL | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 9.925 | 6.100 | 19.124 | 27.133 | 4.018 | 951 | 9.112 | 941 | 9.085 |
| | Impor | - | 1 | - | 1.000 | 9 | 6 | 9 | 1.021 | 16 |
| | Neraca | 9.925 | 6.099 | 19.124 | 26.133 | 4.009 | 945 | 9.103 | (80) | 9.069 |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| Ekspor | 2.687 | 1.393 | 3.899 | 4.491 | 713 | 197 | 1.766 | 96 | 1.778 | |
| Impor | - | 14 | - | 200 | 12 | 20 | 14 | 137 | 23 | |
| Neraca | 2.687 | 1.379 | 3.899 | 4.291 | 701 | 177 | 1.752 | (41) | 1.755 | |
| 2. | SEGAR | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 888 | 2.389 | 762 | 812 | 963 | 611 | 2.112 | 941 | 1.004 |
| | Impor | - | - | - | - | 9 | - | 9 | 0 | 7 |
| | Neraca | 888 | 2.389 | 762 | 812 | 954 | 611 | 2.103 | 941 | 997 |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| Ekspor | 212 | 519 | 155 | 139 | 180 | 137 | 520 | 96 | 146 | |
| Impor | - | - | - | - | 12 | - | 14 | 7 | 5 | |
| Neraca | 212 | 519 | 155 | 139 | 168 | 137 | 506 | 89 | 141 | |
| 3. | OLAHAN | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 9.037 | 3.711 | 18.362 | 26.321 | 3.054 | 340 | 7.000 | - | 8.080 |
| | Impor | - | 1 | - | 1.000 | - | 6 | - | 1.021 | 9 |
| | Neraca | 9.037 | 3.710 | 18.362 | 25.321 | 3.054 | 334 | 7.000 | (1.021) | 8.071 |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| Ekspor | 2.475 | 874 | 3.745 | 4.352 | 533 | 59 | 1.246 | - | 1.633 | |
| Impor | - | 14 | - | 200 | - | 20 | - | 130 | 19 | |
| Neraca | 2.475 | 860 | 3.745 | 4.152 | 533 | 39 | 1.246 | (130) | 1.614 | |

Sumber : BPS, Diolah Subdit PI Tanaman Pangan

**TABEL 12. NERACA PERDAGANGAN KOMODITI GANDUM
INDONESIA - JEPANG TAHUN 1996 - 2004**

| No | Keterangan | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 |
|-----------------|-----------------|-----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------------|----------------|---------------|
| 1. | TOTAL | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 104.352 | 75.385 | 79.599 | 39.450 | 78.680 | 65.730 | 65.334 | 334.041 | 38.455 |
| | Impor | 42.666 | 14.737 | 10.612 | 18.235 | 28.413 | 24.255 | 34.182 | 19.018 | 15.854 |
| | Neraca | 61.686 | 60.648 | 68.987 | 21.215 | 50.267 | 41.475 | 31.152 | 315.023 | 22.601 |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 13.525 | 9.605 | 8.609 | 3.501 | 6.922 | 6.627 | 7.695 | 4.691 | 8.587 |
| | Impor | 10.566 | 3.660 | 2.218 | 3.612 | 5.057 | 4.205 | 5.237 | 3.432 | 3.064 |
| | Neraca | 2.959 | 5.945 | 6.391 | (111) | 1.865 | 2.422 | 2.458 | 1.259 | 5.523 |
| | 2. | SEGAR | | | | | | | | |
| Volume (ton) | | | | | | | | | | |
| Ekspor | | - | - | - | - | - | - | 6 | 26 | 336 |
| Impor | | 22.325 | 0 | 18 | - | 0 | 0 | 18.120.773 | 0 | 2 |
| Neraca | | (22.325) | (0) | (18) | - | (0) | (0) | (18.120.767) | 26 | 334 |
| Nilai (000 USD) | | | | | | | | | | |
| Ekspor | | - | - | - | - | - | - | 12 | 26 | 278 |
| Impor | | 5.920 | 0 | 23 | - | 1 | 4 | 2.405 | 0 | 6 |
| Neraca | | (5.920) | (0) | (23) | - | (1) | (4) | (2.393) | 26 | 272 |
| 3. | | OLAHAN | | | | | | | | |
| | Volume (kg) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 104.352 | 75.385 | 79.599 | 39.450 | 78.680 | 65.730 | 65.328 | 33.378 | 38.120 |
| | Impor | 20.341 | 14.737 | 10.594 | 18.235 | 28.413 | 24.254 | 16.061 | 19.018 | 15.853 |
| | Neraca | 84.011 | 60.648 | 69.005 | 21.215 | 50.267 | 41.476 | 49.267 | 14.360 | 22.267 |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 13.525 | 9.605 | 8.609 | 3.501 | 6.922 | 6.627 | 7.683 | 4.665 | 8.310 |
| | Impor | 4.646 | 3.660 | 2.195 | 3.612 | 5.056 | 4.201 | 2.832 | 3.432 | 3.058 |
| | Neraca | 8.879 | 5.945 | 6.414 | (111) | 1.866 | 2.426 | 4.851 | 1.233 | 5.252 |

Sumber : BPS, Diolah Subdit PI Tanaman Pangan

**TABEL 13. NERACA PERDAGANGAN KOMODITI JAGUNG
INDONESIA - JEPANG TAHUN 1996 - 2004**

| No | Keterangan | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 |
|-----------------|-----------------|------------------|--------------|--------------|---------------|---------------|-----------------|--------------|--------------|--------------|
| 1. | TOTAL | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 17.134 | 9.811 | 2.892 | 11.915 | 14.053 | 11.218 | 7.560 | 7.662 | 7.246 |
| | Impor | 198 | 73 | 292 | 157 | 269 | 20.396 | 439 | 580 | 261 |
| | Neraca | 16.936 | 9.738 | 2.600 | 11.758 | 13.784 | (9.178) | 7.121 | 7.082 | 6.985 |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 3.556 | 1.889 | 492 | 1.750 | 2.084 | 1.683 | 1.260 | 1.348 | 1.401 |
| | Impor | 215 | 157 | 653 | 260 | 532 | 4.962 | 630 | 456 | 482 |
| | Neraca | 3.341 | 1.732 | (161) | 1.490 | 1.552 | (3.279) | 630 | 892 | 919 |
| | 2. | SEGAR | | | | | | | | |
| Volume (ton) | | | | | | | | | | |
| Ekspor | | 16.676 | 9.794 | 2.892 | 9.963 | 13.532 | 11.198 | 7.560 | 7.600 | 7.246 |
| Impor | | 11 | - | - | 0 | 5 | 19 | 5 | 0 | - |
| Neraca | | 16.665 | 9.794 | 2.892 | 9.963 | 13.527 | 11.179 | 7.555 | 7.600 | 7.246 |
| Nilai (000 USD) | | | | | | | | | | |
| Ekspor | | 3.537 | 1.885 | 492 | 1.568 | 2.034 | 1.683 | 1.260 | 1.329 | 1.401 |
| Impor | | 57.263 | - | - | 0 | 2 | 11 | 47 | 0 | - |
| Neraca | | (53.726) | 1.885 | 492 | 1.568 | 2.032 | 1.672 | 1.213 | 1.329 | 1.401 |
| 3. | | OLAHAN | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 458 | 17 | - | 1.952 | 521 | 20 | - | 63 | - |
| | Impor | 187.447 | 73 | 292 | 157 | 264 | 20.377 | 434 | 580 | 261 |
| | Neraca | (186.989) | (56) | (292) | 1.795 | 257 | (20.357) | (434) | (517) | (261) |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 20 | 4 | - | 182 | 49 | 0 | - | 19 | - |
| | Impor | 158 | 157 | 653 | 260 | 530 | 4.950 | 583 | 456 | 482 |
| | Neraca | (138) | (153) | (653) | (78) | (481) | (4.950) | (583) | (437) | (482) |

Sumber : BPS, Diolah Subdit PI Tanaman Pangan

=====

Analisa Perluasan dan Penyiasatan Pasar Ekspor Tanaman Pangan

**TABEL 14. NERACA PERDAGANGAN KOMODITI KEDELAI
INDONESIA - JEPANG TAHUN 1996 - 2004**

| No | Keterangan | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 |
|---------------|------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|--------------|----------------|--------------|-------------|
| 1. | TOTAL | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 15 | 51 | - | 54 | 121 | 127 | 87 | 65 | 153 |
| | Impor | 1.993 | 4.094 | 1.770 | 1.800 | 1.144 | 637 | 356 | 508 | 194 |
| | Neraca | (1.978) | (4.043) | (1.770) | (1.746) | (1.023) | (510) | (269) | (443) | (41) |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| Ekspor | 15 | 34 | - | 73 | 148 | 140 | 139 | 140 | 174 | |
| Impor | 2.063 | 2.661 | 2.119 | 1.379 | 1.241 | 764 | 539 | 641 | 318 | |
| Neraca | (2.048) | (2.627) | (2.119) | (1.306) | (1.093) | (624) | (400) | (501) | (144) | |
| 2. | SEGAR | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | - | - | - | 1 | - | 6 | 20 | - | 11 |
| | Impor | - | - | - | 65 | 1 | 1 | 1.180 | 4 | - |
| | Neraca | - | - | - | (64) | (1) | 5 | (1.160) | (4) | 11 |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| Ekspor | - | - | - | 14 | - | 12 | 20 | - | 5 | |
| Impor | - | - | - | 17 | 1 | 1 | 2 | 7 | - | |
| Neraca | - | - | - | (3) | (1) | 11 | 18 | (7) | 5 | |
| 3. | OLAHAN | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 15 | 51 | - | 53 | 121 | 121 | 67 | 650 | 142 |
| | Impor | 1.993 | 4.094 | 1.770 | 1.736 | 1.143 | 636 | 355 | 503 | 194 |
| | Neraca | (1.978) | (4.043) | (1.770) | (1.683) | (1.022) | (515) | (288) | 147 | (52) |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| Ekspor | 15 | 34 | - | 58 | 148 | 128 | 119 | 140 | 169 | |
| Impor | 2.063 | 2.661 | 2.119 | 1.362 | 1.240 | 764 | 537 | 634 | 318 | |
| Neraca | (2.048) | (2.627) | (2.119) | (1.304) | (1.092) | (636) | (418) | (494) | (149) | |

Sumber : BPS, Diolah Subdit PI Tanaman Pangan

26

**TABEL 15. NERACA PERDAGANGAN KOMODITI KACANG TANAH
INDONESIA - JEPANG TAHUN 1996 - 2004**

| No | Keterangan | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 |
|------------------------|------------------------|---------------|--------------|--------------|--------------|------------|------------|--------------|--------------|-----------|
| 1. | TOTAL | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 16 | 25 | - | 43 | 4 | 71 | 28 | 532 | 67 |
| | Impor | 289 | 621 | 28 | 149 | 6 | 6 | 189 | 685 | 4 |
| | Neraca | (273) | (596) | (28) | (106) | (2) | 65 | (161) | (153) | 63 |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 4 | 14 | - | 21 | 5 | 91 | 41 | 451 | 72 |
| | Impor | 150 | 431 | 117 | 84 | 9 | 9 | 69 | 171 | 3 |
| | Neraca | (146) | (417) | (117) | (63) | (4) | 82 | (28) | 280 | 69 |
| | 2. | SEGAR | | | | | | | | |
| Volume (ton) | | | | | | | | | | |
| Ekspor | | - | 0 | - | 0 | - | - | 4 | 19 | 8 |
| Impor | | 279 | 617 | 0 | 145 | 0 | 1 | 179 | 680 | - |
| Neraca | | (279) | (617) | (0) | (145) | (0) | (1) | (175) | (661) | 8 |
| Nilai (000 USD) | | | | | | | | | | |
| Ekspor | | - | 2 | - | 0 | - | - | 5 | 34 | 16 |
| Impor | | 136 | 427 | 0 | 76 | 0 | 0 | 60 | 165 | - |
| Neraca | | (136) | (425) | (0) | (76) | (0) | (0) | (55) | (131) | 16 |
| 3. | | OLAHAN | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 16 | 25 | - | 43 | 4 | 71 | 24 | 513 | 59 |
| | Impor | 10 | 4 | 29 | 5 | 6 | 5 | 11 | 5 | 4 |
| | Neraca | 6 | 21 | (29) | 38 | (2) | 66 | 13 | 508 | 55 |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 4 | 12 | - | 21 | 5 | 91 | 36 | 417 | 56 |
| | Impor | 14 | 4 | 117 | 8 | 8 | 8 | 9 | 5 | 3 |
| | Neraca | (10) | 8 | (117) | 13 | (3) | 83 | 27 | 412 | 53 |

Sumber : BPS, Diolah Subdit PI Tanaman Pangan

**TABEL 16. NERACA PERDAGANGAN EKSPOR KOMODITI BERAS
INDONESIA - JEPANG TAHUN 1996 - 2004**

| No | Keterangan | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 |
|---------------|------------------------|----------------|----------------|------------------|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| 1. | TOTAL | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 67 | 0 | - | 50 | 164 | 68 | 45 | 17 | 1.092 |
| | Impor | 6.978 | 284 | 5.253 | 377.484 | 35.031 | 6 | 25.817 | 246 | 29 |
| | Neraca | (6.911) | (284) | (5.253) | (377.434) | (34.867) | 62 | (25.772) | (229) | 1.063 |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| Ekspor | 9 | 14 | - | 24 | 101 | 96 | 106 | 10 | 446 | |
| Impor | 2.117 | 13 | 1.115 | 200.294 | 20.531 | 7 | 13.836 | 105 | 11.933 | |
| Neraca | (2.108) | 1 | (1.115) | (200.270) | (20.430) | 89 | (13.730) | (95) | (11.487) | |
| 2. | SEGAR | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | - | 0 | - | 16 | - | - | 3 | - | 515 |
| | Impor | 6.978 | 0 | 5.003 | 377.402 | 35.020 | 6 | 25.666 | 228 | 0 |
| | Neraca | (6.978) | 0 | (5.003) | (377.386) | (35.020) | (6) | (25.663) | (228) | 515 |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| Ekspor | - | 14 | - | 3 | - | - | 50 | - | 297 | |
| Impor | 2.117 | 0 | 1.101 | 200.288 | 20.529 | 6 | 13.760 | 92 | 2 | |
| Neraca | (2.117) | 14 | (1.101) | (200.285) | (20.529) | (6) | (13.710) | (92) | 295 | |
| 3. | OLAHAN | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 67 | - | - | 34 | 164 | 68 | 42 | 17 | 577 |
| | Impor | 0 | 284 | 250 | 82 | 11 | 0 | 151 | 18 | 29 |
| | Neraca | 67 | (284) | (250) | (48) | 153 | 68 | (109) | (1) | 548 |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| Ekspor | 9 | - | - | 22 | 101 | 96 | 56 | 10 | 149 | |
| Impor | 0 | 13 | 14 | 6.216 | 2 | 1 | 76 | 13 | 10 | |
| Neraca | 9 | (13) | (14) | (6.194) | 99 | 95 | (20) | (3) | 139 | |

Sumber : BPS, Diolah Subdit PI Tanaman Pangan

**TABEL 17. NERACA PERDAGANGAN EKSPOR KOMODITI PRODUK OLAHAN LAINNYA
INDONESIA - JEPANG TAHUN 1996 - 2004**

| No | Keterangan | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 |
|------------------------|------------------------|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|--------------|--------------|--------------|
| 1. | TOTAL | | | | | | | | | |
| | Volume (kg) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 17.039 | 6.522 | 2.753 | 4.381 | 3.971 | 12.624 | 4.712 | 5.263 | 9.965 |
| | Impor | 118 | 303 | 320 | 337 | 508 | 427 | 620 | 558 | 648 |
| | Neraca | 16.921 | 6.219 | 2.433 | 4.044 | 3.463 | 12.197 | 4.092 | 4.705 | 9.317 |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 7.291 | 3.241 | 2.161 | 3.778 | 3.333 | 4.905 | 3.578 | 5.053 | 6.119 |
| | Impor | 525 | 1.348 | 1.215 | 477 | 893 | 622 | 1.684 | 2.119 | 5.032 |
| | Neraca | 6.766 | 1.893 | 946 | 3.301 | 2.440 | 4.283 | 1.894 | 2.934 | 1.087 |
| | 2. | OLAHAH | | | | | | | | |
| Volume (kg) | | | | | | | | | | |
| Ekspor | | 17.039 | 6.522 | 2.753 | 4.381 | 3.971 | 12.624 | 4.712 | 5.263 | 9.965 |
| Impor | | 118 | 303 | 320 | 337 | 508 | 427 | 620 | 558 | 648 |
| Neraca | | 16.921 | 6.219 | 2.433 | 4.044 | 3.463 | 12.197 | 4.092 | 4.705 | 9.317 |
| Nilai (000 USD) | | | | | | | | | | |
| Ekspor | | 7.291 | 3.241 | 2.161 | 3.778 | 3.333 | 4.905 | 3.578 | 5.053 | 6.119 |
| Impor | | 525 | 1.348 | 1.215 | 477 | 893 | 622 | 1.684 | 2.119 | 5.032 |
| Neraca | | 6.766 | 1.893 | 946 | 3.301 | 2.440 | 4.283 | 1.894 | 2.934 | 1.087 |

Sumber : BPS, Diolah Subdit PI Tanaman Pangan



**TABEL 18. NERACA PERDAGANGAN EKSPOR KOMODITI UMBI-UMBIAN
INDONESIA - JEPANG TAHUN 1996 - 2004**

| No | Keterangan | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 |
|-----------------|-----------------|----------------|------------|-----------|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 1. | TOTAL | | | | | | | | | |
| | Volume (ton) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 463 | 554 | 28 | 589 | 1.238 | 1.272 | 1.350 | 1.877 | 2.614 |
| | Impor | 1 | 212 | 14 | 5 | 113 | 0 | 7 | 0 | 0 |
| | Neraca | 462 | 342 | 14 | 584 | 1.125 | 1.272 | 1.343 | 1.877 | 2.614 |
| | Nilai (000 USD) | | | | | | | | | |
| | Ekspor | 385 | 833 | 43 | 592 | 1.166 | 1.246 | 1.448 | 1.977 | 3.040 |
| | Impor | 1.813 | 130 | 7 | 2 | 48 | 0 | 8 | 0 | 3 |
| | Neraca | (1.428) | 703 | 36 | 590 | 1.118 | 1.246 | 1.440 | 1.977 | 3.037 |
| | 2. | SEGAR | | | | | | | | |
| Volume (ton) | | | | | | | | | | |
| Ekspor | | 463 | 554 | 28 | 589 | 1.238 | 1.272 | 1.350 | 1.877 | 2.614 |
| Impor | | 1 | 212 | 14 | 5 | 113 | 0 | 7 | 0 | 0 |
| Neraca | | 462 | 342 | 14 | 584 | 1.125 | 1.272 | 1.343 | 1.877 | 2.614 |
| Nilai (000 USD) | | | | | | | | | | |
| Ekspor | | 385 | 833 | 43 | 592 | 1.166 | 1.246 | 1.448 | 1.977 | 3.040 |
| Impor | | 1.813 | 130 | 7 | 2 | 48 | 0 | 8 | 0 | 3 |
| Neraca | | (1.428) | 703 | 36 | 590 | 1.118 | 1.246 | 1.440 | 1.977 | 3.037 |

Sumber : BPS, Diolah Subdit PI Tanaman Pangan



**RANGKUMAN SPESIFIKASI DAN STANDARISASI MAKANAN,
ZAT ADDITIVES DAN LAINNYA DI CHINA
(Menurut “The Food Sanitation Law”)**



BAB III

PERATURAN PERDAGANGAN INTERNASIONAL CHINA

Paparan berikut ini hanya merupakan sebagian kecil peraturan impor/ekspor produk pertanian penting yang berlaku di China. Pada dasarnya uraian merupakan terjemahan dari beberapa peraturan impor/ekspor dan higienis beberapa produk pertanian, yaitu peraturan persetujuan impor/ekspor tanaman khusus (transgenik) dan benih tanaman, peraturan perkarantinaan impor/ekspor daging, serta persyaratan kebersihan termasuk pelabelan produk susu yang diberlakukan di China

3.1. PERATURAN PERSETUJUAN IMPOR/EKSPOR TUMBUHAN TRANSGENIK

Peraturan ditetapkan untuk menindaklanjuti paragraph 1 artikel 52, Undang-undang Varietas Tanaman dan Benih Tanaman (berkenaan dengan UU sesudahnya). Tanaman transgenik (mengacu pada UU) dikategorikan menjadi dua bagian berdasarkan maksud penggunaannya:

1. Untuk pengembangbiakan atau penggunaan kultur.
2. Untuk pengujian atau penelitian dan pengembangan dalam laboratorium.

3.1.1. Persyaratan Impor Tanaman Transgenik

Untuk mengimpor tanaman transgenik untuk tujuan pengembangbiakan atau kultur berdasarkan peraturan pada kalimat pertama artikel 2 undang-undang tersebut, importir harus menyerahkan aplikasi dengan informasi dan

dokumen yang telah ditentukan ke pihak pusat yang berwenang. Importir dapat memulai proses impor setelah mendapatkan persetujuan impor.

Informasi yang dibutuhkan untuk mendapatkan persetujuan impor tanaman transgenik untuk tujuan pengembangbiakan atau kultur adalah:

1. Nama, nomor telepon, dan alamat importir
2. Negara produsen, negara tujuan ekspor dan pelabuhan keberangkatan.
3. Nama dan kuantitas tanaman transgenik yang akan diimpor; dan
4. Tujuan dan kegunaan tanaman transgenik yang diimpor.

Dokumen tambahan yang dibutuhkan untuk mendapatkan ijin impor adalah :

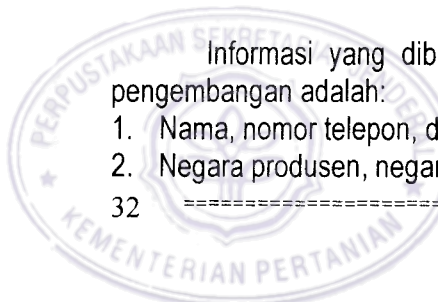
1. Dokumen persetujuan menindaklanjuti paragraf kedua pada artikel 52, UU;
2. Asal tanaman induk dan informasi karakteristik botanical tanaman transgenik induk, perkembangbiakan dan penyerbukan.
3. Asal donor transgen dan informasi karakteristik dan fungsi transgen;
4. Metode pengemasan dan pelabelan; dan
5. Rute transportasi, metode dan tindakan perlindungan yang diambil selama transportasi domestic dan luar negeri.

Selanjutnya, impor tanaman transgenik untuk tujuan pengujian atau penelitian dan pengembangan di laboratorium menurut kalimat kedua, artikel 2 dari undang-undang tersebut adalah importir harus menyerahkan aplikasi dengan informasi dan dokumen yang telah ditentukan ke pihak pusat yang berwenang. Importir dapat memulai proses impor setelah mendapatkan persetujuan impor.

Informasi yang dibutuhkan untuk mendapatkan ijin impor untuk tujuan pengujian dan penelitian serta pengembangan adalah:

1. Nama, nomor telepon, dan alamat importir
2. Negara produsen, negara tujuan ekspor dan pelabuhan keberangkatan.

32 =====



3. Nama dan kuantitas tanaman transgenik yang akan diimpor; dan
4. Tujuan dan kegunaan tanaman transgenik yang diimpor.

Dokumen tambahan yang dibutuhkan untuk mendapatkan ijin impor untuk tujuan pengujian dan penelitian serta pengembangan adalah :

1. Asal tanaman induk dan informasi karakteristik botanikal tanaman transgenik induk, pengembangbiakan dan penyerbukan dll;
2. Asal donor transgen dan informasi karakteristik dan fungsi transgen;
3. Lokasi dan peta miniatur institusi atau laboratorium pengujian atau penelitian dan pengembangan.
4. Diagram fasilitas atau peralatan pada institusi atau laboratorium pengujian atau penelitian dan pengembangan.
5. Rencana penyusunan staf yang berperan dalam pengujian, atau penelitian dan pengembangan;
6. Organisasi komite *Biosafety* dan daftar anggota komite;
7. Rencana pengontrolan *biosafety* untuk tanaman transgenik yang diimpor;
8. Metode pengemasan dan pelabelan; dan
9. Rute transportasi, metode dan tindakan perlindungan yang diambil selama transportasi domestic dan luar negeri.

Komite *Biosafety* sesuai dalam peraturan artikel 4, kalimat keenam, harus terdiri dari 4 (empat) sampai 8 (delapan) anggota ahli di bidang bioteknologi, pemeliharaan tanaman pangan, biodiversifitas, proteksi tanaman atau di bidang lainnya yang berkaitan.

3.1.2. Persyaratan Ekspor Tanaman Transgenik

Untuk mengekspor tanaman transgenik, eksportir harus menyerahkan aplikasi dengan informasi dan dokumen yang telah ditentukan ke pihak pusat yang berwenang. Eksportir dapat memulai proses ekspor setelah mendapatkan persetujuan ekspor.

Informasi yang dibutuhkan untuk mendapatkan ijin ekspor tanaman transgenik adalah :

1. Nama, nomor telepon, dan alamat eksportir
2. Nama dan kuantitas tanaman transgenik yang akan diekspor; dan
3. Tujuan dan kegunaan tanaman transgenik yang diekspor.

Dokumen tambahan yang dibutuhkan untuk mendapatkan ijin ekspor tanaman transgenik adalah :

1. Asal tanaman induk dan informasi karakteristik botanical tanaman transgenik induk, pengembangbiakan dan penyerbukan dan lain-lain;
2. Asal donor transgen dan informasi karakteristik dan fungsi transgen;
3. Metode pengemasan dan pelabelan; dan
4. Rute transportasi, metode dan tindakan perlindungan yang diambil selama transportasi domestik dan luar negeri.
5. Persetujuan impor yang dikeluarkan oleh negara pengimpor.

Dalam rangka pemeriksaan sifat dasar dari tanaman transgenik yang diimpor, pihak pusat yang berwenang harus mengambil sample gratis dari pengiriman selama proses masuk. Importir tanaman transgenik tidak boleh menolak pemeriksaan tersebut.

Pihak pusat yang berwenang harus memberikan perlindungan secara rahasia kepada ekportir atau importir yang meminta perlindungan terhadap informasi bisnis mereka yang menggambarkan bagian penting dalam metode produksi tanaman transgenik.

Untuk persetujuan atau penolakan aplikasi ekspor atau impor tanaman transgenik, pihak pusat yang berwenang harus memutuskan sesuai dengan batas waktu sebagai berikut :

1. Untuk kasus aplikasi yang hanya meninjau ulang dokumen pelaksanaan, pihak pusat yang berwenang harus menyelesaikan kasus aplikasi ini dalam 60 hari dihitung dari tanggal efektif aplikasi. Jika pihak pusat yang berwenang tidak dapat menyelesaikan kasus aplikasi maka batas waktu persetujuan atau penolakan boleh diperpanjang hanya satu kali.

2. kasus aplikasi yang harus mengambil sample untuk verifikasi disamping meninjau ulang dokumen, pihak pusat yang berwenang harus menyelesaikan kasus aplikasi dalam 270 hari mulai dari tanggal efektif aplikasi. Pihak pusat yang berwenang akan mengumumkan dan menerbitkan format aplikasi dan dokumen tambahan lainnya. Peraturan ini efektif sejak tanggal diumumkan.

3.2. STANDAR HIGIENITAS MAKANAN ADITIF

Standard ini berisikan penjelasan tentang makanan aditif yang diijinkan untuk digunakan. Standar ini mengatur penggunaan, tingkat dan dosis aditif yang dapat digunakan di China. Departemen Kesehatan menjadi badan pengatur yang berwenang menurut undang-undang yang menangani penggunaan aditif dalam makanan.

Standard Higienitas Makanan Aditif (GB 2760-1996) adalah ICS 67.220.20 GB Standard Nasional Republik Rakyat China GB 2760-1996 yang digunakan untuk menggantikan GB 2760-86. Peraturan ini diterbitkan oleh Departemen Kesehatan, RRC pada tanggal 29 Desember 1996 dan diterapkan sejak tanggal 1 Februari 1997.

Standard ini juga menetapkan variasi jenis makanan aditif yang dapat digunakan, tingkat aplikasi, dan dosis maksimum penggunaannya. Standard ini berlaku bagi semua distributor dan produsen pengguna bahan makanan aditif.

Standar acuan yang digunakan dalam aturan ini adalah :

GB 12493-90 Penggolongan dan penomoran aditif makanan.

GB/T 14156-93 Penggolongan dan kode perasa makanan.

GB 14880-94 Standar higienis penggunaan substansi fortifikasi nutrisi dalam makanan

3.3. PERATURAN PERKARANTINAAN

3.3.1. Peraturan Umum

Peraturan ini diformulasikan berdasarkan hukum negara Republik Rakyat China (RRC) mengenai inspeksi, regulasi dan implementasi komoditi impor dan ekspor, karantina hewan dan tumbuhan yang masuk dan keluar, batasan higienis dan karantina, kesehatan makanan dan hukum lainnya yang berkaitan dengan penguatan inspeksi, karantina dan pengawasan produk daging saat masuk dan keluar. Semuanya ini dimaksudkan untuk menjamin keamanan dan kesehatan produk daging masuk dan keluar, mencegah penyebaran penyakit di negara China, menjaga keamanan produksi pertanian dan peternakan serta kesehatan masyarakat.

Peraturan ini harus diaplikasikan dalam inspeksi, karantina dan pengawasan produk daging yang masuk dan keluar. Lebih lanjut produk daging yang disebutkan dalam peraturan ini adalah semua bagian dari hewan yang disembelih termasuk daging, jeroan dan produk yang berbahan baku dari produk tersebut yang dapat dikonsumsi oleh manusia.

Administrasi umum pengawasan mutu, inspeksi dan karantina negara bertanggung jawab atas keseluruhan administrasi inspeksi, karantina dan pengawasan produk daging masuk dan keluar di seluruh bagian negara.

3.3.2. Inspeksi dan Karantina Produk Yang Masuk

Pemerintah daerah atau kota yang berwenang secara administratif mengeksport produk-produk daging ke China harus melewati protokol Administrasi Umum (*General Administration*) Inspeksi dan Karantina sebelum melakukan ekspor. Badan Inspeksi dan Karantina harus melaksanakan Inspeksi dan Karantina sesuai dengan protokol Inspeksi dan Karantina serta hukum dan peraturan negara China. Administrasi Umum akan mengirim pemeriksanya ke negara atau negara bagian pengeksport untuk melakukan uji pendahuluan apabila diperlukan.

Perusahaan pengolah yang mengekspor daging ke China harus terlebih dahulu terdaftar di Administrasi Umum. Perusahaan tersebut tidak boleh mengekspor produk mereka apabila gagal terdaftar di Administrasi Umum. Administrasi Umum menggunakan sistem ijin karantina terhadap produk daging yang masuk ke China. Pengirim produk daging harus melewati karantina, serta mendapatkan ijin sebelum menyelesaikan kontrak dagang.

Produk daging hanya bisa masuk melalui pelabuhan yang telah ditentukan oleh Administrasi Umum. Persyaratan pelabuhan masuk adalah sebagai berikut :

- a. Mempunyai tempat penyimpanan dengan pendingin berkapasitas sesuai dengan jumlah produk daging yang masuk. Tempat penyimpanan ini harus memenuhi persyaratan tempat penyimpanan untuk inspeksi dan karantina.
- b. Badan Inspeksi dan Karantina di pelabuhan masuk harus mempunyai laboratorium dilengkapi dengan personil profesional untuk melakukan inspeksi dan karantina terhadap produk daging.

Sebelum atau saat produk daging masuk ke China, pengirim atau agen harus melapor ke Badan Inspeksi dan Karantina dengan menunjukkan dokumen-dokumen yang berkaitan, termasuk ijin karantina untuk hewan dan tumbuhan yang masuk (copy asli), sertifikat inspeksi dan karantina yang dikeluarkan oleh pemerintah negara atau negara bagian eksportir, *the certificates of origin*, perjanjian kontrak, *letter of credit*, *bill of lading*, *invoice*, dan lain-lain.

Badan Inspeksi dan Karantina akan memeriksa dokumen yang diajukan untuk melakukan inspeksi dan karantina, apabila dokumen tersebut memenuhi syarat maka mereka akan melakukan inspeksi. Jika sertifikat inspeksi dan karantina dari negara atau negara bagian pengekspor tidak diterbitkan atau jika sertifikat inspeksi dan karantina tidak memenuhi syarat, dan jika tidak ada ijin sah karantina produk daging yang masuk maka produk tersebut harus dikembalikan atau dimusnahkan.

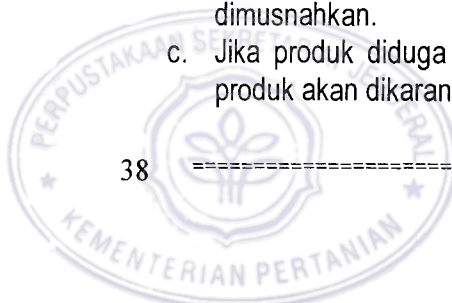
Kontainer produk daging yang masuk harus disterilisasikan di bawah pengawasan Badan Inspeksi dan Karantina pelabuhan masuk untuk mencegah penyebaran penyakit (epidemik). Produk daging tersebut tidak boleh ada yang dibongkar dari kendaraan tanpa persetujuan dari Badan Inspeksi dan Karantina.

Badan Inspeksi dan Karantina pelabuhan masuk melaksanakan inspeksi dan karantina di tempat menurut provisi berikut :

- a. Pemeriksaan kesesuaian dokumen dengan nama, jumlah (berat), nomor seri kontainer, negara atau negara bagian pengekspor, nama pabrik pengolah, atau nomor registrasi, kemasan, nomor petunjuk segel, tanda inspeksi dan karantina atau label segel produk.
- b. Pemeriksaan kesesuaian antara catatan suhu kontainer yang digunakan dengan persyaratan suhu kontainer.
- c. Pemeriksaan kemasan : di bagian luar kemasan harus ditempel label yang mudah dilihat dalam bahasa China dan Inggris, mengindikasikan nama, spesifikasi, tempat produksi, tanggal produksi, waktu kadaluwarsa, temperatur penyimpanan, nomor registrasi pabrik, tempat tujuan, dll. Tempat tujuan adalah Republik Rakyat China, serta label inspeksi dan karantina digunakan sekali pakai. Kemasan sekunder harus terbuat dari bahan yang tidak berbahaya, pada kemasan tertera nama produk dan nomor registrasi pabrik;
- d. Pemeriksaan terhadap tanda-tanda produk yang akan rusak atau busuk, adanya pencemaran seperti bau yang khas, rambut, darah, odor, zat berbahaya, dan lain-lain.

Sesuai dengan hasil inspeksi dan karantina, produk daging yang akan masuk tersebut selanjutnya dapat dikenai ketentuan berikut :

- a. Jika produk tidak sesuai dengan dokumen atau jika produk tidak sesuai standar yang ditentukan negara China maka produk tersebut akan dikembalikan atau dihancurkan;
- b. Jika produk rusak atau terkontaminasi oleh zat berbahaya maka produk tersebut akan dikembalikan atau dimusnahkan.
- c. Jika produk diduga terkontaminasi oleh patogen, akan dilakukan test dengan pengambilan sampel dan produk akan dikarantina untuk pembuangan lebih lanjut.



Produk daging yang masih dalam pengujian sampel oleh inspeksi dan karantina disimpan pada tempat penyimpanan berpendingin yang telah ditentukan oleh Badan Inspeksi dan Karantina sementara dilakukan pengujian sampel. Berikut ini adalah persyaratan uji sampel :

- a. Sampel harus terhindar dari kontaminasi dan disimpan dalam kantong khusus atau sampel diambil dengan kemasannya. Sampel yang diambil disimpan dalam suhu sesuai dengan suhu dalam kendaraan pengangkutan (disimpan dalam es atau lemari pendingin bersuhu rendah).
- b. Kontainer atau kantong yang berisi sampel harus ditempel label yang tertulis nama sampel, nomor formulir sampel, sumber, jumlah, tempat pengujian sampel, penguji, dan tanggal pengujian sample, serta voucher pengujian sampel harus diterbitkan.

Penguji laboratorium harus melakukan uji sensoris sampel untuk mengetahui kesegaran, warna dan odor normal, adanya kontaminan seperti darah, rambut atau odor, *hemorrhages* atau *gores*. Apabila diperlukan akan dilakukan uji *volatile basic nitrogen* (VBN) atau pemasakan dan pengukusan daging.

Uji Mikrobiologi harus dilakukan pada sampel produk daging dan pengawasan terhadap index fisik dan kimia, seperti logam berat, residu pestisida, residu obat hewan yang mengacu pada pengontrolan residu substansi berbahaya pada makanan ternak.

Inspeksi mikrobiologi yang dilakukan pada produk daging adalah inspeksi terhadap total bakteri *salmonellosis*, pathogenic *collibacillus* (termasuk 0157 dan 0157: H7) dan *staphylococcus nureus* (*mandatory inspection*), serta *listerin monocytogenes*, *campylobacteriosis* (*monitory inspections*), dll. Apabila dinegara atau bagian pengekspor terjadi penyebaran penyakit, akan dilakukan inspeksi terhadap produk daging yang mungkin terinfeksi oleh zoonoses atau parasit.

Berdasarkan hasil inspeksi dan karantina produk daging, Badan Inspeksi dan Karantina akan menidaklanjutnya sesuai dengan provisi ijin administrasi masuk dan keluar produk daging sebagai berikut :

- a. Apabila produk lolos inspeksi dan karantina maka sertifikat inspeksi dan karantina akan diterbitkan untuk menyetujui produksi, proses pengolahan dan penggunaan atau pengkonsumsian.
- b. Apabila produk tidak lolos inspeksi dan karantina, produk akan dikembalikan atau dibuang. Pemusnahan atau pemberian perlakuan terhadap produk tersebut dilakukan dibawah pengawasan Badan Inspeksi dan Karantina;
- c. Jika ada tuntutan kerusakan terhadap negara-negara luar maka harus diterbitkan sertifikat.

Sebelum mendapatkan sertifikat inspeksi dan karantina dari Badan Inspeksi dan Karantina, pangirim atau agen tidak boleh melakukan pengiriman, produksi, proses pengolahan atau menggunakan produk tersebut.

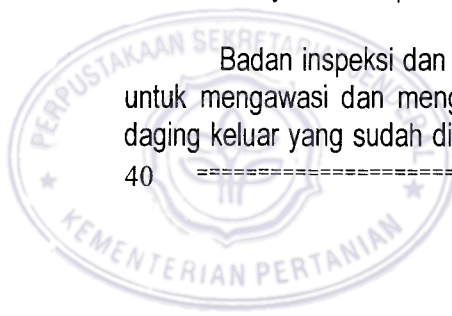
3.3.3. Inspeksi dan Karantina Produk Keluar

Sebelum keluar dari wilayah China produk daging harus melewati inspeksi dan karantina yang dilakukan badan inspeksi dan karantina. Administrasi Umum melakukan reigistrasi produksi, proses dan penyimpanan produk daging keluar.

Badan Inspeksi dan Karantina harus menjalankan inspeksi dan karantina terhadap produk daging keluar menurut persyaratan sebagai berikut :

- a. Hukum dan peraturan administrasi dan persyaratan inspeksi dan karantina oleh Administrasi Umum.
- b. Persyaratan inspeksi dan karantina seperti yang tertulis dalam persetujuan, protokol atau memorandum daging masuk oleh pemerintah RRC dan negara atau daerah pengekspor.
- c. Persyaratan inspeksi dan karantina negara atau daerah pengekspor.

Badan inspeksi dan karantina harus mengirim dokter hewan ke perusahaan pengolahan produk daging keluar untuk mengawasi dan mengatur keseluruhan proses produksi, pengolahan, penyimpanan, transportasi dan produk daging keluar yang sudah diproduksi. Perusahaan yang melakukan kegiatan produksi, pengolahan atau penyimpanan



produk harus memberikan kondisi kerja yang mendukung dokter hewan untuk melakukan tugasnya. Tugas utama dan fungsi dokter hewan adalah :

- a. Melakukan inspeksi dan karantina pada saat sebelum dan sesudah penyembelihan sesuai dengan persyaratan inspeksi dan karantina provisi yang berkaitan.
- b. Mengawasi dan memeriksa keamanan dan kebersihan perusahaan dalam melakukan proses produksi dan pengolahan, jika diperlukan akan dilakukan pengambilan sampel untuk dikirim ke laboratorium.
- c. Pengujian sampel untuk memonitoring sisa-sisa dan penyebaran penyakit.
- d. Bertanggung jawab dalam pemasangan dan menjaga segel dan label inspeksi dan karantina produk daging serta membuat laporannya.

Pengirim atau agen sebelum melakukan produksi dan pengolahan produksi daging keluar harus membuat pernyataan inspeksi pendahuluan kepada Badan Inspeksi dan Karantina berada di lokasi perusahaan produksi dan pengolahan. Setelah mendapatkan surat pernyataan, Badan Inspeksi dan Karantina harus melakukan pemeriksaan dan pemberitahuan ulang persyaratan inspeksi dan karantina, menyelidiki lingkungan sekitar tempat produksi dan pengolahan perusahaan, memeriksa adanya wabah penyakit hewan yang berasal dari tempat penyembelihan serta pemeriksaan terhadap penggunaan bahan kimia dan obat-obatan hewan. Proses produksi dan pengolahan dapat dilakukan setelah persyaratan untuk ekspor terpenuhi.

Hewan yang akan disembelih harus berasal dari peternakan yang terdaftar di Badan Inspeksi dan Karantina. Badan Inspeksi dan karantina setempat harus menerbitkan sertifikat inspeksi dan karantina sebelum peternakan merelakan hewan untuk penyembelihan. Perusahaan pengolah boleh melakukan proses pengolahan berdasarkan sertifikat tersebut. Badan Inspeksi dan Karantina harus memonitoring wabah penyakit sebelum penyembelihan hewan. Tidak ada hewan yang boleh disembelih atau diolah tanpa sertifikat lolos karantina hewan asal atau lolos monitoring wabah penyakit. Perusahaan pengolah produk keluar harus melakukan inspeksi dan pengawasan mikroba dan substansi berbahaya dan residu menurut standar negara yang berlaku dan persyaratan impor negara atau daerah. Badan Inspeksi dan Karantina harus melakukan inspeksi terhadap mikroba, substansi berbahaya dan residu pada produk keluar, serta mengawasi kebersihan perusahaan sesuai dengan provisi.

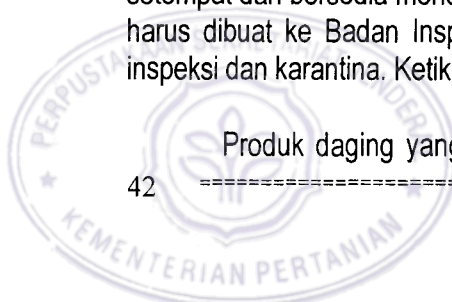
Material yang digunakan untuk mengemas produk daging harus memenuhi standar higienis. Pada kotak kemasan (kantong) harus mengindikasikan nama produk, kuantitas (berat) nama produsen, nomor registrasi, tanggal produksi, jangka waktu jaminan mutu, kondisi penyimpanan dll. sesuai dengan persyaratan negara atau daerah pengimpor. Apabila diperlukan dilakukan penempelan segel atau label inspeksi dan karantina sesuai dengan provisi yang berkaitan dibawah pengawasan dokter hewan. Produk daging yang diproduksi atau diproses dibawah pengawasan dokter hewan yang dikirim oleh Badan Inspeksi dan Karantina harus terdaftar. Dokter hewan harus mencatat hasil pengawasannya dan mengkonfirmasi berdasarkan hasil tersebut apakah produk sesuai dengan persyaratan inspeksi dan karantina negara atau bagian pengimpor.

Peralatan transportasi produk harus kedap air dan mempunyai pendingin untuk menjamin temperatur selama pengiriman. Produk harus terhindar dari kontaminasi pada saat pemuatan, pembersihan dan sterilisasi harus dilakukan dibawah pengawasan ketat Badan Inspeksi dan Karantina. Badan Inspeksi dan Karantina harus mengawasi pemuatan produk daging keluar untuk pengangkutan. Ketika produk sudah dimuat, badan Inspeksi dan Karantina mengirimkan stafnya untuk mengawasi seluruh proses pemuatan dan mengisi catatan pengawasan pemuatan. Badan Inspeksi dan Karantina jika perlu menempelkan label inspeksi dan karantina pada produk, container pengemas, peralatan transportasi yang telah lolos inspeksi dan karantina sesuai dengan peraturan.

Badan Inspeksi dan karantina harus memeriksa sertifikat lolos inspeksi dan karantina, laporan hasil pemeriksaan, catatan pengawasan pemuatan produk, dll. Apabila sudah memenuhi provisi maka dokumen inspeksi dan karantina harus diterbitkan, jika tidak memenuhi maka pemberitahuan tidak lolos inspeksi dan karantina akan diterbitkan.

Gudang berpendingin tempat transit penyimpanan produk harus diregistrasi di Badan Inspeksi dan Karantina setempat dan bersedia menerima pengawasan dan kegiatan administrasi. Ketika produk datang ke gudang, pernyataan harus dibuat ke Badan Inspeksi dan Karantina, badan harus mengawasi isi gudang dengan menerbitkan sertifikat inspeksi dan karantina. Ketika produk keluar dari gudang, sertifikat harus dirubah oleh Badan Inspeksi dan Karantina.

Produk daging yang didinginkan harus dibawa keluar dari wilayah dalam 6 bulan setelah produk tersebut



diproduksi atau diproses, produk daging segar yang dibekukan harus dikeluarkan dari wilayah dalam 72 hari setelah produk tersebut diproduksi atau diproses. Apabila pemerintah daerah atau kota pengimpor mempunyai persyaratan lain, maka persyaratan tersebut harus diimplementasikan.

Administrasi Umum menjalankan sistem administrasi melalui arsip dokter hewan yang mempunyai wewenang untuk mengeluarkan sertifikat inspeksi dan karantina.

Provisi Tambahan :

Pengirim dan agen produk daging masuk dan keluar yang melanggar provisi akan dihukum oleh Badan Inspeksi dan Karantina sesuai dengan hukum dan peraturan yang berlaku. Badan Inspeksi dan Karantina serta para stafnya ketika melakukan inspeksi dan karantina, pengawasan serta administrasi terhadap produk daging masuk dan keluar harus melaksanakan hukum sesuai dengan tugas dan fungsi, menjalankan prosedur sesuai dengan hukum, mengobservasi ethnic profesional, setia pada tugas dan memberikan pelayanan dengan ramah. Siapapun yang melanggar provisi hukum, peraturan atau persyaratan yang berlaku harus diselidiki oleh *entity* atau *superior organ*.

Persyaratan dan Peraturan Gudang Penyimpanan :

1. Kondisi gudang penyimpanan berpendingin yang telah ditentukan adalah:
 - a) Gudang harus ditempat yang sesuai dan dalam pelabuhan masuk, mempunyai tempat beroperasi dengan fasilitas pengangkutan, dan volume gudang lebih dari 3.000 ton (kecuali gudang milik perusahaan dengan material yang disupply oleh pelanggan);
 - b) Terletak dalam area bebas polusi, kebersihan lingkungan harus memenuhi persyaratan dalam menjaga lingkungan, permukaan jalan gudang ditutupi oleh semen dan rata sehingga tidak ada air yang menggenang.
 - c) Gudang harus kedap udara dan mempunyai fasilitas untuk mencegah cacing, tikus dan lumut;
 - d) Temperatur gudang harus tetap dibawah 1⁰C, perubahan temperatur antara siang dan malam harus kurang dari 1⁰C;

- e) Tidak boleh ada kotoran, odor, rapi, bersih dan teratur.
- f) Harus ada pencatat temperatur secara otomatis dan dalam gudang tidak diperbolehkan menggunakan termometer merkuri;
- g) Sanitasi dan sistem kualitas diatur sesuai dengan elemen berikut :
 - Pedoman sanitasi dan kualitas
 - Badan dan tugas-tugasnya;
 - Administrasi petugas produksi;
 - Persyaratan sanitasi lingkungan;
 - Persyaratan sanitasi gudang berpendingin;
 - Pengawasan sanitasi penyimpanan dan transportasi;
 - Pengawasan pencatatan kualitas;
 - Pemeriksaan interior sistem kualitas.

2. Administrasi pengiriman ke gudang :

- a) Untuk produk daging yang memerlukan penyimpanan dalam gudang, halaman pertama dari dokumen asli bea cukai (*custom clearance*) produk masuk yang dikeluarkan oleh Badan Inspeksi dan Karantina harus diperiksa dan fotocopynya harus disimpan.
- b) Jika hal-hal berikut terjadi maka produk tidak boleh masuk ke gudang dan Badan Inspeksi dan Karantina harus segera diberitahu, hal-hal tersebut adalah :
 - Apabila dokumen tidak sesuai dengan produk, produk tidak dikemas, kemasan asli atau dikemas ulang, atau kemasan tidak memenuhi syarat inspeksi dan karantina.
 - Produk rusak atau mengeluarkan bau yang tidak biasa.
- c) Produk yang berbeda (termasuk beda merek, beda asal, beda waktu penyimpanan ke gudang dan beda pengirim) tidak boleh dicampur dan ditumpuk dalam tempat yang sama dalam gudang. Produk rumah tangga tidak boleh disimpan dalam gudang yang sama dengan produk masuk. Koridor harus bersih dan tidak ada barang yang diletakkan disepanjang jalan.

- d) Gudang penyimpanan harus mempunyai sistem inspeksi dan registrasi untuk pengiriman ke gudang dan ada penanggungjawab untuk registrasi gudang produk daging (termasuk informasi registrasi tentang produk dan pengirim), sanitasi dan karantina.
- Buku pedoman pengawasan kualitas pengiriman produk daging masuk ke gudang penyimpanan berpendingin harus diisi untuk inspeksi dan verifikasi Badan Inspeksi dan Karantina.
 - Jika ada produk daging yang tidak memenuhi peraturan, disimpan di gudang manapun harus dilaporkan ke Badan Inspeksi dan Karantina.
3. Administrasi pengiriman keluar produk daging dari gudang
- a. Untuk produk daging yang akan dikirim dari gudang, halaman pertama dari sertifikat asli inspeksi dan karantina yang dikeluarkan oleh Badan Inspeksi dan Karantina harus diperiksa dan fotokopinya disimpan.
 - b. Ketika produk dikirim dari gudang, harus ada petugas yang bertanggungjawab dalam registrasi pengiriman.
 - c. Ketika produk keluar dari gudang, sisa-sisa dari produk harus segera dibersihkan dan disterilisasikan.
4. Pengawasan
- a) Gudang berpendingin yang telah ditentukan harus menunjang dilakukannya inspeksi dan karantina serta menyediakan fasilitas untuk pengawasan kepada para personilnya.
 - b) Pengawasan gudang harus langsung dilakukan oleh Badan Inspeksi dan Karantina dibawah Administrasi Umum, termasuk mengirim staf secara teratur atau pada saat tertentu ke gudang untuk melakukan inspeksi penyimpanan, registrasi pengiriman produk keluar dan masuk gudang, pelaksanaan sistem mutu, pemenuhan terhadap hukum dan peraturan inspeksi dan karantina, dll.
 - c) Jika dalam proses pemeriksaan, Badan Inspeksi dan Karantina menemukan pelanggaran terhadap provisi, maka pelanggar harus menyelesaikannya dalam jangka waktu yang telah ditentukan, jika keadaannya serius maka akan diberikan peringatan atau penundaan penyimpanan atau pembatalan produk daging masuk.
 - d) Gudang harus melaporkan data statistic produk masuk dan keluarnya setiap bulan ke Badan Inspeksi dan Karantina.

- e) Untuk memperbaiki atau merubah struktur gudang harus mendapat persetujuan Badan Inspeksi dan Karantina terlebih dahulu dan dilakukan dibawah pengawasannya.
- f) Sampah hasil proses pengiriman produk daging keluar harus dimusnahkan dengan cara yang aman sesuai dengan persyaratan Badan Inspeksi dan Karantina.
- g) Pihak gudang harus dapat bekerjasama dengan Badan Inspeksi dan Karantina serta tidak menyembunyikan atau menolak pemeriksaan.

3.4. STANDAR HIGIENIS WHEY POWDER

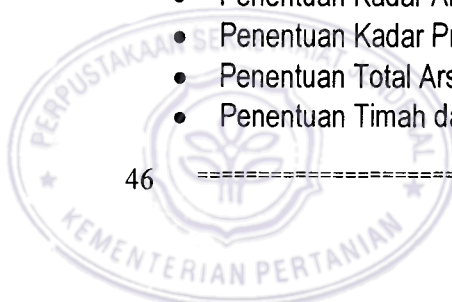
3.4.1. Ruang Lingkup

Standar ini mendefinisikan secara khusus pengertian dari whey powder yang dapat dikonsumsi, index kebutuhan, pengawet makanan, persyaratan higienis proses produksi, pengemasan, transportasi, penyimpanan dan metode inspeksi. Standar ini dapat digunakan untuk produk-produk berbahan baku whey powder yang diproses dengan desalinasi, non-desalinasi, sterilisasi, pengentalan dan pengeringan.

3.4.2. Acuan Standar

Acuan standar yang digunakan dalam standar higienis whey powder adalah:

- Standar Higienis dalam Penggunaan Aditif Makanan
- Inspeksi Mikrobiologi dalam Food Hygiene dan Inspeksi untuk susu dan produk susu
- Penentuan Kandungan Kelembaban pada makanan
- Penentuan Kadar Abu pada makanan
- Penentuan Kadar Protein pada makanan
- Penentuan Total Arsenik dan Anorganik Arsenik dalam makanan
- Penentuan Timah dalam makanan



- Metode Analisis Standar Higienis susu dan produk susu
- Penentuan Kadar Besi, Magnesium dan Mangan dalam makanan
- Standar Higienis untuk produk susu hasil pengolahan

3.4.3. Definisi dan Persyaratan Standar

Definisi dalam standar adalah sebagai berikut :

- Non-desalinasi Whey Powder (whey powder manis) :
Produk bubuk dengan bahan baku whey diproses melalui non-desalinasi, pengentalan dan pengeringan.
- Desalinasi Whey Powder
Produk bubuk dengan bahan baku whey diproses melalui desalinasi, pengentalan dan pengeringan.

Persyaratan Standar yang dibutuhkan adalah:

- Persyaratan Bahan-bahan mentah.
Whey yang dapat dikonsumsi harus memenuhi standar higienis dan peraturan yang berkaitan.
- Persyaratan untuk Inspeksi Organoleptik
Untuk memenuhi inspeksi organoleptik harus memenuhi spesifikasi pada Tabel 1.



Tabel 19. Persyaratan untuk Inspeksi Organoleptik

| Item | Index |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Warna | Homogen |
| Odor dan rasa | Odor dan rasa whey powder, tidak berbau |
| Tekstur dan bentuk | Kering dan homogen, tidak lengket, tidak ada substansi asing yang terlihat. |

- Standar Index Fisikokimia : Standar index fisikokimia harus memenuhi persyaratan pada Tabel 2.
- Residu obat-obatan hewan harus sesuai dengan standar nasional residu obat-obatan hewan dalam makanan.
- Standar Index Mikrobiologi harus memenuhi persyaratan pada Tabel 3.

Tabel 20. Index Fisikokimia

| Item | Desalinasi whey powder | Non-desalinasi whey powder |
|----------------------------|------------------------|----------------------------|
| Protein, g/100g | 12 | 10 |
| Fat, g/100g | 1.2 | 2.0 |
| Moisture, g/100g | 3.0 | 5.0 |
| Keasaman (lactic acid), °T | 0.12 | - |
| Abu, g/100g | 3.0 | 15 |
| Besi (Fe), mg/kg | Spry | |
| drying | - | 20 |
| Roller drying | - | 50 |
| Total arsenik, mg/kg | 0.5 | 0.5 |
| Timbal (Pb), mg/kg | 0.3 | 1 |

Table 21. Standar Index Mikrobiologi

| Item | Index |
|-----------------------------------------------------|-----------------|
| Jumlah koloni, cfu/g | 2×10^4 |
| Kelompok Coli, MPN/100g | 40 |
| Jamur, cfu/g | 50 |
| Bakteri patogen (Salmonella, Staphylococcus aureus) | Tidak boleh ada |

3.4.4. Persyaratan Pengawet Makanan, Higienis Selama Proses Produksi, Kemasan, dan Pelabelan

Persyaratan Pengawet Makanan :

- Kualitas pengawet makanan harus sesuai dengan standar dan peraturan yang terkait.
- Jenis dan kuantitas pengawet makanan harus memenuhi syarat GB2760.

Persyaratan Higienis Selama Proses Produksi :

- Persyaratan higienis selama proses produksi harus sesuai dengan peraturan GB12693.

Persyaratan Kemasan:

- Bahan baku kemasan harus solid dan tahan lembab. Kontainer dan bahan bakunya harus sesuai dengan standar higienis dan peraturan yang berlaku.

Pelabelan :

- Persyaratan penandaan harus sesuai dengan peraturan GB7718.
- Transportasi pengemas harus memenuhi GB191.

3.4.5. Penyimpanan dan Transportasi

- Penyimpanan : Produk harus disimpan dalam tempat yang kering dan berventilasi baik. Produk tidak boleh disimpan dengan produk beracun, berbahaya, berbau, mudah menguap dan mudah berkarat.
- Transportasi : Produk pada saat pengiriman harus dilindungi dari matahari, hujan, produk beracun, berbahaya, berbau atau produk yang akan mempengaruhi kualitas.

3.4.6. Metode Inspeksi dan Index Fisikokimia

Standar Inspeksi Organoleptik

Sampel diletakan di piring datar berwarna putih dan diinspeksi dengan fungsi indera.

Index Fisikokimia :

- Protein : menurut metode GB/T 5009.5
- Lemak : menurut metode GB/T 5009.46
- kelembapan : menurut metode GB/T 5009.3
- Keasaman : menurut metode GB/T 5009.46
- Abu : menurut metode GB/T 5009.4
- Besi : menurut metode GB/T 5009.90
- Timah : menurut metode GB/T 5009.12
- Total arsenic : menurut metode GB/T 5009.11
- index mikrobiologi : menurut metode GB/T 4789.18

3.5. STANDAR PELABELAN MAKANAN

Aturan ini diterbitkan pada tanggal 4 Februari 1994, diimplementasikan sejak 1 Februari 1995 dan diterbitkan oleh *China State Bureau of Technical Supervision*.

Isi Utama dan Aplikasinya

Standar ini menetapkan prinsip dasar, berisi pemberian tanda dan persyaratan yang berkaitan dengan pelabelan makanan. Standar ini diterapkan pada label di pra-kemasan makanan untuk penjualan domestik.

Acuan Standar :

GB 2760 Standar Higienis Penggunaan Aditif Makanan

GB 13432 Standar Pelabelan Special Nutritional Food

Label Makanan

Karakter, grafik, design dan semua bahan-bahan yang diuraikan pada kontainer pra-kemasan makanan.

Pra-kemasan Makanan:

Pra-kemasan makanan dalam kontainer untuk dikirim ke konsumen.

Kontainer :

Semua jenis pengemas yang mengemas makanan secara menyeluruh atau sebagian untuk pengiriman, termasuk kertas pembungkus.

Pengawet Makanan :

Bahan kimia sintetik dan organik yang ditambahkan untuk meningkatkan kualitas makanan baik warna, aroma, dan rasa atau untuk memenuhi kebutuhan higienitas dan persyaratan proses.

Bahan – bahan :

Semua bahan termasuk air dan bahan pengawet yang digunakan untuk pabrik, termasuk kandungan bahan yang tetap ada (baik dalam bentuk modifikasi) pada produk akhir.

Periode Jaminan Kualitas (Periode Penyajian Optimal):

Periode dimana kualitas makanan dapat dipertahankan sesuai dengan kondisi yang ditetapkan dalam tabel. Dalam periode ini, makanan layak jual sesuai dengan standar dalam label atau standar produk lain. Makanan masih dapat dimakan dalam jangka waktu yang diberikan diluar periode ini.

Periode Penyimpanan (Batas Waktu Penyajian yang Dianjurkan)

Periode dimana produk makanan tetap dapat dikonsumsi sesuai label; apabila melewati batas, kualitas produk menurun dan tidak layak untuk penjualan.

Padatan :

Bagian padat dari makanan dibentuk dari padatan dan cairan, tidak termasuk padatan yang dapat larut.

Prinsip Dasar :

Isi dari label makanan tidak boleh menjelaskan atau memperkenalkan makanan dengan cara yang salah. Isi label suatu jenis makanan atau bentuk makanan khusus tidak boleh menggunakan kata-kata, grafik dan design yang dapat membingungkan konsumen baik secara langsung atau tidak langsung. Isi label makanan harus mengikuti hukum dan peraturan negara serta harus sesuai dengan provisi standar produk. Semua label makanan harus mudah dimengerti, akurat dan ilmiah.

3.6. PENAMAAN MAKANAN**Nama Makanan :**

Apabila ada beberapa nama didesign untuk satu jenis makanan untuk standar negara atau standar perdagangan maka harus dipilih satu nama. Apabila nama yang didesign diatas tidak ada, maka dapat digunakan nama yang sudah umum atau sudah dikenal dan penggunaan nama tersebut tidak membingungkan konsumen. Apabila" nama inovatif ", "nama fancy", "merek" atau "merek dagang" digunakan, salah satunya harus digunakan secara bersamaan

sesuai dengan artikel 5.1.1.

Tabel Bahan-Bahan :

Tabel bahan makanan harus jelas, kecuali untuk tabel dengan satu sumber bahan makanan. Judul tabel komposisi bahan adalah " komposisi" atau "tabel komposisi". Pengurutan komposisi mulai dari jumlah terbesar. Jika ada salah satu komposisi yang terdiri dari dua jenis atau lebih komponen, nama komponen tersebut harus diterangkan dalam tabel komposisi disertakan tentang informasi komposisi asal yang disusun mulai dari jumlah komponen terbesar. Jika komposisi campuran telah mempunyai nama sendiri dalam standar nasional atau standar perdagangan dan penggunaannya dibawah 25% dari total jumlah makanan maka tidak perlu menerangkan komposisi asalnya, tetapi tetap menerangkan aditif makanannya.

Komposisi yang bervariasi harus menggunakan nama yang spesifik pada tiap ketentuan. Pengawet makanan harus menggunakan nama produk atau variasi nama seperti yang ditetapkan dalam GB 2760. Pemanis, pengawet dan pewarna makanan harus menggunakan nama yang spesifik.

Ketika bahan baku mentah yang digunakan untuk proses sudah dirubah menjadi komposisi lain (misalnya produk fermentasi, seperti minuman keras, saos kedelai, cuka, dll), untuk mengindikasi komposisi asal produk, disarankan untuk menggunakan tanda "bahan baku mentah" atau "bahan baku mentah dan komposisi", bukan hanya "komposisi".

Kandungan Bersih dan Kandungan Padatan :

Kandungan bersih makanan dalam kontainer harus diberi tanda sebagai berikut:

- a. Makanan cair, dilihat dari segi volume
- b. Makanan padat, dilihat dari segi berat
- c. Makanan semi padat, dilihat dari segi berat atau volume

Jika kontainer berisi makanan yang terbuat dari bahan padat dan cairan, kandungan padat dari makanan harus dicantumkan beratnya atau persentasenya. Jika beberapa makanan dengan kualitas dan bentuk serupa dikemas dalam kontainer yang sama, selain dicantumkan isi bersih, juga dicantumkan kuantitas makanan.

Nama dan alamat pabrik dan distributor :

Setiap nama dan alamat unit yang terdaftar bertanggung jawab dalam proses produksi makanan, pengemasan, pengemasan ulang atau pendistribusian harus dicantumkan. Makanan-makanan yang diimpor harus mencantumkan asal negara disamping nama dan alamat distributor umum.

Tanggal dan Petunjuk Penyimpanan :

Tanggal produksi, periode jaminan kualitas dan/atau periode penyimpanan makanan harus dicantumkan sebagai berikut:

1. Tanggal harus dicantumkan secara berurutan dari tahun, bulan dan tanggal.
2. Periode jaminan kualitas atau periode penyimpanan harus dicantumkan sebagai berikut :
 - a) Disarankan untuk dikonsumsi sebelum..."atau " disarankan untuk diminum sebelum " (dalam pencantuman periode jaminan kualitas);
 - b) "Kualitas terjamin sampai..."; "periode penyimpanan sampai...";
 - c) "Periode jaminan kualitas adalah...bulan"; "periode penyimpanan adalah...bulan". Periode jaminan kualitas atau periode penyimpanan tergantung dari kondisi penyimpanan, dan metode penyimpanannya harus spesifik.

Penilaian Kualitas :

Penilaian kualitas makanan yang telah ditetapkan dalam standar produk (standar negara, standar perdagangan) harus dicantumkan secara jelas.

Standar Pengkodean Produk :

Kode dan nomor seri klasifikasi produk harus dicantumkan dalam standar negara, standar perdagangan atau standar perusahaan.

Pencantuman Isi Khusus :

Semua makanan yang diproses dengan ionisasi radioaktif atau ionisasi energi harus dicantumkan keterangan "makanan diproses dengan radioaktif" dicantumkan dekat nama makanan. Semua komposisi yang diionisasi radioaktif atau ionisasi energi selama proses harus dijelaskan dalam tabel komposisi.

Pengecualian Dalam Pencatuman Isi Makanan :

Pencantuman isi, kecuali untuk bumbu-bumbuan dan bahan pengawet, dalam artikel 5.2 dan 5.5-5.7 dapat dikecualikan jika area permukaan maksimum kontainer kurang dari 10 cm². Makanan dengan periode jaminan kualitas atau periode penyimpanan yang ditetapkan dalam standar produk lebih dari 18 bulan, dapat dikecualikan dari referensi yang berkaitan dengan periode jaminan kualitas atau periode penyimpanan. Nama, alamat dan nomor standar produk yang berasal dari pabrik makanan impor dapat dikecualikan.

Pencatuman Isi yang Disarankan :

a. Nomor Batch :

Produsen atau perusahaan pengemas ulang dapat menggunakan metode mereka sendiri dalam mencantumkan nomor batch produksi atau pengemasan ulang makanan.

b. Metode Penyajian :

Untuk menjamin metode penyajian makanan yang baik, pada label dapat dicantumkan saran untuk membuka Kontainer, metode penyajian, konsumsi harian yang disarankan, metode pemasakan ulang, dll. Jika diperlukan, penjelasan terpisah dapat ditambahkan.

c. Kalori dan Nutrisi :

Kandungan kalori dan nutrisi dapat dicantumkan sesuai dengan GB 13432.

3.7. PERSYARATAN PELABELAN

Label makanan tidak boleh terpisah dari kontainer pengemas. Isi label makanan tidak boleh kabur atau lepas selama pendistribusian, isi harus mudah dilihat, mudah diidentifikasi dan mudah dibaca ketika dibeli. Isi label makanan harus jelas, mudah dan cepat terlihat. Kata-kata, design dan grafik harus intuitif dan mudah dimengerti, serta adanya perbandingan corak warna untuk latar belakang dan warna dasar. Nama makanan harus dicetak dengan posisi yang mudah dibaca dalam tabel. Nama makanan dan kandungan bersih harus dicetak dalam tempat yang sama.

Bahasa yang digunakan dalam label makanan harus dalam bahasa China. Chinese Pinyin (*phonetic transcription*) dapat digunakan, pengejaannya harus akurat dan hurufnya tidak boleh lebih besar dari huruf China. Bahasa daerah atau asing dapat digunakan, tapi label harus tetap sesuai dengan karakter bahasa China dan huruf bahasa asing tidak boleh lebih besar dari huruf China. Unit ukuran yang digunakan dalam table adalah unit ukuran umum.

Catatan tambahan : Standar ini diajukan oleh Komite Nasional untuk Teknologi Standarisasi Industri Makanan dan dikonsepsikan oleh Kelompok Kerja Pengkonsepsian yang diatur oleh Komite Nasional untuk Teknologi Standarisasi Industri Makanan.

3.8. STANDAR MAKANAN SEHAT

Makanan kesehatan China sudah diketahui sejak jaman dahulu. Makanan diet dan obat-obatan sudah digunakan lebih dari beberapa ribu tahun yang lalu. Pada tahun akhir-akhir ini, banyak makanan sehat sudah masuk dalam pasar atau telah dikembangkan. Standar ini bertujuan untuk meningkatkan dan mengatur para produsen

56 =====

makanan kesehatan, menyediakan pedoman dalam menentukan pasar, mempertahankan hak-hak produsen serta menjaga minat konsumen.

Isi Utama Dan Pengaplikasian :

Standar ini menetapkan definisi-definisi, prinsip umum, persyaratan teknis, metode pengujian dan pelabelan, persyaratan untuk makanan sehat. Standar ini diaplikasikan untuk produsen atau penjualan dalam negeri.

Acuan Standar :

Acuan standar yang digunakan dalam regulasi impor negara China adalah:

- Standar Higienis untuk Penggunaan Bahan Aditif Makanan
- Pengujian Mikrobiologi Makanan Higienis - Deteksi Bakteri Aerobik
- Pengujian Mikrobiologi Makanan Higienis- Deteksi Bakteri Koliform
- Mikrobiologi Makanan Higienis- Pengujian Salmonella
- Mikrobiologi Makanan Higienis- Pengujian Shigella
- Mikrobiologi Makanan Higienis- Pengujian Staphylococcus Aereus
- Mikrobiologi Makanan Higienis- Pengujian Streptococcus Hemolyticus
- Mikrobiologi Makanan Higienis- Pengujian Jamur dan Yeast
- Metode Penentuan Total Arsenik dalam Makanan
- Metode Penentuan Timah dalam Makanan
- Metode Penentuan Total Merkuri dalam Makanan
- Standar Umum untuk Pelabelan Makanan
- Pelabelan untuk Spesial Makanan Bernutrisi
- Standar Higienis untuk Penggunaan Substansi Hasil Fortifikasi Nutrisi dalam Makanan
- Peraturan Umum Higienis untuk Perusahaan Makanan
- Batasan Konsentrasi Radioaktif dalam Makanan
- Minuman Olahraga

3.9. DEFINISI JANGKA WAKTU

Tujuan standar :

Makanan (fungsional) kesehatan adalah semua makanan yang mempunyai karakteristik yang berfungsi tubuh manusia dan cocok untuk kelompok konsumen tertentu, tanpa tujuan untuk pengobatan.

Komponen Fungsional :

Semua substansi yang mampu mengatur fungsi tubuh manusia dengan memicu aktivitas enzim atau melalui cara lain. Berikut ini substansi baru yang termasuk dalam komposisi fungsional antara lain :

- Polisakarida; seperti dietary fiber, dan lentina;
- Pemanis fungsional; seperti mono-sakarida, oligose dan poly-glycitol;
- Lemak fungsional (asam lemak); seperti asam lemak poly-unsaturated, phospholipids dan choline;
- Radikal bebas; seperti super oxide dismutase (SOD), dan glutathione peroxidase;
- Vitamin; seperti vitamin A, vitamin E dan Vitamin C;
- Peptida dan protein; seperti glutathione dan immunoglobulin;
- Bakteri aktif; seperti lactobacillus dan bifid bacterium;
- Trace-element; seperti selenium dan zink;
- Lainnya; seperti octacosyl alcohol, phytosterol dan saponin.

3.10. KLASIFIKASI PRODUK

Makanan kesehatan diklasifikasikan menurut fungsinya dalam mengatur tubuh manusia sebagai berikut; mengatur sistem kekebalan, menunda penuaan, peningkat ingatan, peningkat pertumbuhan, anti-fatigue, pengontrol berat, peningkat toleransi defisiensi O², peningkat kekebalan radiasi, anti mutasi dan penghambat tumor, regulator lemak darah, peningkat libido, regulator gula darah, dan lain-lain.

3.10.1. Prinsip Umum

Makanan kesehatan tidak boleh menyebabkan terjadinya penyakit akut, sub-akut atau kronik pada tubuh manusia. Makanan kesehatan harus dievaluasi secara ilmiah melalui analisa komposisi kualitatif dan uji fungsional pada hewan atau kelompok orang dan terbukti mengandung komposisi fungsional efektif yang menstabilkan dan mengatur fungsi tubuh. Makanan kesehatan (fungsional) alternatif harus melewati pengujian pada hewan atau kelompok orang serta membuktikan fungsinya sebagai penstabil dan pengatur tubuh.

Komposisi formula dan metode proses produksi (fungsional) harus ilmiah. Produksi makanan kesehatan harus sesuai dengan GB 14881-94 dan ikut membangun dan memajukan sistem jaminan kualitas.

3.10.2. Persyaratan Teknis

Bahan-bahan mentah dan bahan-bahan tambahan :

Bahan-bahan mentah dan bahan-bahan tambahan harus mengikuti standar nasional, standar perdagangan atau regulasi yang berkaitan. Pengawet makanan harus mengikuti standar nasional yang berkaitan atau standar perdagangan. Pestisida, obat-obatan hewan dan residu racun biologikal harus mengikuti standar nasional. Batas sisa substansi radioaktif harus mengikuti GB 14882-94.

Penampakan Dan Sensoris :

Makanan kesehatan mempunyai penampakan yang baik, warna, aroma, rasa, tekstur; tanpa bau dan rasa yang tidak menyenangkan.

Persyaratan Fungsional :

Makanan kesehatan mempunyai setidaknya satu fungsi dalam mengatur tubuh manusia.

Persyaratan Fisik-Kimia :

Perbedaan antara isi bersih unit kemasan dan berat atau volume tidak boleh melebihi deviasi negative (Tabel 1).

Bahan-Bahan Fungsional :

Makanan kesehatan (fungsional) harus mengandung bahan-bahan fungsional yang efektif dengan dosis minimum. Jika diperlukan, komposisi efektif harus dikontrol dalam batas maksimum.

Table 22. Deviasi Negative Untuk Isi Bersih Unit Kemasan

| Isi Bersih Q | Deviasi negative | |
|----------------------------|------------------|-----------|
| | Persentase Q | g atau ml |
| 5g ~ 50g 5mL ~ 50mL | 9 | - |
| 50g ~ 100g 50mL ~ 100mL | - | 4.5 |
| 100g~200g 100mL~200mL | 4.5 | - |
| 200g~300g 200mL~300mL | - | 9 |
| 300g~500g 300mL~500mL | 3 | - |
| 500g~1kg 500mL~1L | - | 15 |
| 1kg~10kg 1L~10L | 1.5 | - |

Nutrisi :

Makanan kesehatan (fungsional) harus mengandung nutrisi yang mempunyai karakteristik; (disamping mengikuti artikel 6.4.2).

Penambahan Jumlah Pengawet Makanan atau Substansi Fortifikasi Nutrisi :

Dosis pengawet makanan dan substansi fortifikasi nutrisi yang dibutuhkan dalam makanan kesehatan (fungsional) harus sesuai dengan GB 2760 dan GB 14880. Makanan kesehatan (fungsional) untuk bayi dan wanita hamil (menyusui) tidak boleh mengandung simultan atau hormon. Makanan (fungsional) kesehatan yang tidak mempunyai batas dalam standar, harus menyesuaikan batas timah, arsenik, dan merkuri dalam Tabel 2.

Batas Kandungan Mikrobiologi :

Makanan kesehatan (fungsional) harus sesuai dengan batas yang telah ditetapkan dalam standar higienis. Semua Makanan kesehatan yang tidak mempunyai batas standar nasional, harus menyesuaikan dengan batas kandungan dalam Tabel 3.

Tabel 23. Batas Timah, Arsenic Dan Merkuri

| Jenis | Batas yang diperbolehkan | |
|----------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| | Produk umum | Produk khusus |
| Timah,mg/kg | 0.5 | 1.5 untuk kapsul; 2.0 untuk minuman padat dan kapsul berisi alga atau teh. |
| Arsenic, mg/kg | 0.3 | 1.0 untuk minuman padat berisi alga atau teh dan semua kapsul |
| Merkuri, mg/kg | - | 0.3 untuk minuman padat berisi alga atau the dan semua kapsul. |

Table 24. Batas Mikroba

| | Batas | | | |
|----------------------------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------------|
| | Cairan | | Padat atau semi | Padat |
| | Protein • 1.0% | Protein <1.0% | Protein • 4.0% | Protein <4.0% |
| Total bakteri, cfu/g atau mL • | 1,000 | 100 | 30,000 | 1,000 |
| Koliform, MPN/100g atau 100mL • | 40 | 6 | 90 | 40 |
| Jamur, cfu/g atau mL • | 10 | 10 | 25 | 25 |
| Yeast, cfu/g atau mL | 10 | 10 | 25 | 25 |
| Pathogen (bakteri enteropathogenik dan | | Tidak boleh ada | | |

3.10.3. Pengujian dan Metode Analisis

Nutrisi dan Komponen Fungsional :

Analisis dan pengujian nutrisi dan komponen fungsional harus dilakukan sesuai dengan metode dalam standar nasional, standar perdagangan atau metode yang disetujui oleh organisasi yang berwenang.

Stimulan dan Hormon :

Pengujian dan analisa stimulant dan hormon harus dilakukan sesuai dengan metode dalam standar nasional, standar perdagangan atau metode yang disetujui oleh organisasi yang berwenang.

Pelabelan

Informasi ini harus dijelaskan dalam setiap label kemasan makanan siap saji yang diproduksi lokal atau impor.

3.11. STANDARD HIGIENIS UNTUK KRIM DAN MENTEGA

Lingkup Aplikasi :

Standard ini menetapkan definisi dan kebutuhan index untuk mentega dan krim, aditif makanan, dan kebutuhan higienis dalam pengolahan atau produksi, pelabelan, pengemasan, transportasi, penyimpanan dan metoda pengujian. Standard ini diaplikasikan pada produk susu yang diekstrak dari susu dan kaya akan lemak susu.

Acuan Dokumen :

Ketentuan didalam dokumen berikut telah dikutip dan dijadikan standar. Semua dokumen bertanggal yang dikutip, dokumen yang dimodifikasi (tidak termasuk koreksi) atau versi yang ditinjau kembali tidak diterapkan dalam standard ini. Standar yang dikutip dari dokumen tanpa tanggal yang digunakan adalah versi terbaru dari dokumen tersebut, antara lain sebagai berikut :

- Standard Makanan Higienis Penggunaan Aditif Makanan
- Pengujian Mikrobiologi Makanan Higienis-Penentuan Total Bakteri
- Pengujian Mikrobiologi Makanan Hygiene- Penentuan E. Coli
- Pengujian Mikrobiologi Makanan Hygiene- Penentuan Salmonella
- Pengujian Mikrobiologi Makanan Hygiene- Penentuan Shigella
- Pengujian Mikrobiologi Makanan Hygiene- Penentuan Staphylococcus Aureus
- Pengujian Mikrobiologi Makanan Hygiene-Deteksi Ragi dan Jamur
- Penentuan Kelembapan pada Makanan
- Penentuan Timah pada Makanan
- Penentuan Tingkat Residu HCH dan DDT dalam Makanan
- Metoda Analitis Standard Higienis untuk Minyak goreng

- Metoda Analitis Standard Higienis Susu dan Produk susu
- Peraturan Higienis untuk Pabrik Pengolahan susu

Definisi :

Definisi berikut digunakan dalam standard ini:

- Krim
Produk yang diekstrak dari susu utuh, kaya akan lemak, dan telah dipasteurisasi atau disterilkan.
- Mentega
Produk berbentuk padat yang dibuat dari krim yang difermentasikan atau tidak difermentasikan.
- Mentega Anhydrous
Produk dengan kandungan kelembapan yang lebih rendah terbuat dari mentega atau krim yang dilelehkan (baik yang difermentasikan atau tidak).

Index Kebutuhan :

- Kebutuhan Bahan Baku
Bahan baku mentah dan material tambahan harus sesuai dengan peraturan dan standard yang relevan.
- Kebutuhan Sensoris
Kebutuhan sensoris harus seseuai dengan Tabel 25.

Fisik dan Kimia Index :

Fisik dan Kimia index akan memenuhi syarat Tabel 26.



Tabel 25. Index Sensor

| Item | Index | |
|--------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| | Krim | Mentega |
| Warna | warna gading homogen atau kuning | |
| Bau dan rasa | bau khas krim, tidak ada bau aneh | bau khas krim, tidak ada bau aneh |
| Tekstur | Tekstur baik dan lembut, sedikit gumpalan lemak diperbolehkan | Tekstur baik dan lembut, tanpa udara atau kelembapan |

Tabel 26. Fisik dan Kimia Index

| Item | Index | | |
|----------------------------|-------|---------|--------------------|
| | krim | Mentega | mentega Tak berair |
| Kelembapan, g/100g= | - | 16.0 | 1.0 |
| Lemak, g/100 g= | 18.0 | 80.0 | 98.0 |
| Nilai asam, °T = | - | 20.0 | - |
| Timah (Pb)), mg/kg= | 0.05 | | |
| HCH (dalam lemak) , mg/kg= | 0.5 | | |
| DDT (dalam lemak), mg/kg= | 0.5 | | |

Keterangan : * Belum termasuk produk krim hasil fermentasi



Index Mikrobiologi :

Produk krim yang disterilkan harus sesuai standard komersial. Produk jenis lain harus sesuai dengan persyaratan pada Tabel 3.

Aditif Makanan :

Mutu makanan aditif harus sesuai dengan peraturan dan standar. Kuantitas dan variasi makanan aditif yang digunakan harus mematuhi persyaratan GB2760.

Kebutuhan Higienis dalam Pengolahan atau Produksi

Kebutuhan higienis dalam pengolahan atau produksi harus mematuhi persyaratan GB12693.

Tabel 27. Index Mikrobiologi

| Item | Index |
|--------------------------------------------------------------|-----------------|
| Total koloni bakteri*, cfu/g= | 3×10^4 |
| E. Coli, MPN/100 = | 90 |
| Jamur, cfu/g = | 90 |
| Bakteri Pathogenic(salmonella, staphylococcus aureus) | Tidak boleh ada |
| * Belum termasuk produk krim yang dibuat melalui fermentasi. | |

Pengemasan :

Bahan pengemas dan kontainer harus mematuhi peraturan dan standard higienis.

Pelabelan :

Pelabelan pada kemasan harus mematuhi peraturan dan harus menunjukkan jenis produk dan kandungan lemak.

Transportasi dan Penyimpanan :

- **Penyimpanan**

Produk krim (tidak termasuk krim yang disterilkan) harus disimpan pada temperatur 2-8 derajat Celsius, mentega dan mentega anhydrous dibawah -15 derajat Celsius. Produk ini tidak boleh disimpan dengan bahan yang berbahaya, berbau, mudah menguap, atau bersifat menghancurkan.

- **Transportasi**

Produk harus dilindungi dari paparan sinar matahari atau hujan selama pengiriman dan tidak ditempatkan dengan berbahaya lain, berbau dan barang-barang yang dapat mempengaruhi mutu. Produk yang memerlukan pendingin atau pembeku harus menggunakan transportasi berpendingin.

Metodologi Pengujian :

- Materi sensoris
- Tekstur dan warna: buka kemasan luar sampel, ambil sedikit sampel dan tempatkan dalam piring putih, amati warna serta tekstur dengan cahaya alami.
- Bau dan rasa: tempatkan sebagian sample dalam piring datar dan baui, kemudian rasakan, tetapi sebelumnya bersihkan mulut dengan air hangat.

BAB IV

PERATURAN PERDAGANGAN INTERNASIONAL JEPANG

Secara umum kebijakan perdagangan luar negeri Jepang diarahkan untuk memperlancar arus perdagangan (liberalisasi perdagangan), meskipun dalam prakteknya masih terdapat banyak hambatan yang ditemui untuk memasuki pasar Jepang, khususnya untuk produk-produk pertanian dan makanan olahan. Pelaksanaan perdagangan luar negeri Jepang khususnya impor produk-produk pertanian didasarkan dari berbagai peraturan perundangan-undangan dan standard antara lain sebagai berikut :

4.1. PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN

Berikut ini adalah hukum peraturan yang berlaku di Jepang terkait dengan perdagangan barang termasuk produk-produk pangan.

a. Foreign Exchange and Foreign Trade Control Law

Undang-undang ini merupakan dasar dari peraturan yang mengatur transaksi barang dan pembayaran internasional. Misalnya artikel 1 dari undang-undang ini menyebutkan bahwa prinsip dari perdagangan luar negeri Jepang dilaksanakan secara bebas.

b. Export and Import Transaction Law

Undang-undang ini terutama bertujuan antara lain untuk mencegah terjadinya perdagangan luar negeri Jepang yang tidak *fair*. Di dalam undang-undang ini diatur juga mengenai impor tertentu yang diijinkan mengimpor produk tertentu, misalnya untuk minuman mereka harus memenuhi standar, kualitas, maksimum

kuantitas dan harga yang diizinkan impor, yang kesemuanya itu sesuai dengan aturan yang ditetapkan oleh *Ministry of International Trade and Industry (MITI)*.

c. **Customs Related Law**

Undang-undang ini antara lain menetapkan bahwa setiap ekspor dan impor barang harus terlebih dahulu diketahui dan diizinkan oleh Bea Cukai, oleh karena itu pernyataan yang disampaikan kepada Bea dan Cukai harus benar dan tepat untuk mendapatkan izin ekspor dan impornya. Adapun ketentuan penting yang harus dipenuhi atas impor barang antara lain :

- Bea masuk akan dikenakan untuk setiap barang impor sesuai dengan tarif yang berlaku, kecuali diperlakukan lain seperti dimaksud peraturan.
- Setiap orang diharuskan membayar bea masuk sesuai dengan klasifikasi, besarnya tarif, tujuan dan nilai barangnya dan berdasarkan itu, Bea dan Cukai memberikan izin impornya.
- Kelengkapan dokumen lainnya yang diwajibkan misalnya menyangkut certificate of original, kesehatan, standarisasi dan lain-lain.

d. **The Plant Protection Law**

Mengatur sistim karantina buah-buahan/sayur-sayuran, dan tanaman yang dilarang meamsuki pasar Jepang. Gambar dari Sistem karantina di Jepang dapat dilihat pada Gambar 1. Mengenai ketentuan barang yang dilarang diimpor ke Jepang adalah :

- Tumbuhan yang disebutkan oleh *Ministerial Ordinance of Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries*.
- Hama tanaman (mikroorganisme dan insekta yang berbahaya)
- Bahan kemasan atau kontainer yang berasal dari bahan khusus yang telah disebutkan sebelumnya.

Tanaman berikut ini oleh *Ministerial Ordinance* adalah kelompok hama tanaman, antara lain : *Mediterranean fruit fly (Ceratitis capitata)*, *Codling moth (Cydia pomonella)*, *Potato wart (Synchytrium endobioticum)*, *Tobacco blue mold (Peronospora tabacina)*, *Fire blight (Erwinia amylovora)* dan hama lainnya

yang belum terdeteksi di Jepang. Karena hama seperti ini kemungkinan besar akan menyebabkan kerusakan serius pada produksi pertanian dan kehutan, dan hama ini sulit untuk dideteksi pada saat impor.

Tetapi, walaupun tanaman di atas dilarang untuk diimpor oleh *Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries*, namun impor masih diijinkan, jika tanaman tersebut digunakan untuk eksperimen, penelitian (contoh : sebagai koleksi jenis botani di museum) dengan syarat-syarat yang sudah ditentukan.



Tabel 28. Daftar tanaman dan asal negara yang dilarang untuk diimpor di Jepang

| Negara | Tanaman yang dilarang | Karantina Tumbuhan |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| India, Indonesia , Viet Nam, Cambodia, Singapore, Sri Lanka, Thailand, Taiwan, China (excluding Hong Kong, hereinafter referred to as "China"), Pakistan, Bangladesh, Timor Timur, Philippines, Brunei, Hong Kong, Malaysia, Myanmar, Laos, Papua New Guinea, Kepulauan Hawaiian, Micronesia | Buah jeruk segar, barbados cherry, alpukat, apricot, fig, <i>Baccaurea sapida</i> , strawberry, olive, indian laurel, <i>Arenga enlei</i> , carambola, pomegranate, santol, plum, tahiti chestnut, alexandrian laurel, tomat, pear, date palm, pepaya, loquat, betel nut, anggur, peach, <i>Terminalia catappa</i> , <i>Myrica rubra</i> , rambutan, longan, apel, litchi, wampi, dan tanaman dari genus <i>Bouea</i> , <i>Diospyros</i> , <i>Coffea</i> , <i>Capsicum</i> , <i>Passiflora</i> , <i>Solanum</i> , <i>Zizyphus</i> , <i>Spondias</i> , <i>Psidium</i> , <i>Artocarpus</i> , <i>Annona</i> , <i>Hylocereus</i> , <i>Garcinia</i> , <i>Eugenia</i> , <i>Mangifera</i> and <i>Lansium</i> , dan tanaman dari family <i>Sapotaceae</i> , pisang yang sudah matang. | <i>Bactrocera dorsalis</i> species complex |
| India, Indonesia , Viet Nam, Cambodia, Singapore, Sri Lanka, Thailand, Taiwan, China, Pakistan, Bangladesh, East Timor, Philippines, Brunei, Hong Kong, Malaysia, Myanmar, Laos, Kenya, Tanzania, Papua New Guinea, Hawaiian Islands, Micronesia | Tanaman merambat yang hidup, daun dan buah segar tanaman dari family <i>Cucurbitaceae</i> , buah segar dari kidney bean, pigeon pea, cowpea, lada merah(<i>capsicum</i>), tomat, terung, pepaya, dan tanaman dari kelompok genera <i>Hylocereus</i> and <i>Mangifera</i> . | Melon fly (<i>Bactrocera cucurbitae</i>) |
| India, Indonesia , Viet Nam, Cambodia, Singapore, Sri Lanka, Thailand, Taiwan, China, Bangladesh, East Timor, Philippines, Brunei, Hong Kong, Malaysia, Myanmar, Laos, Africa, North America (excluding Canada but including West Indies), South | Tanaman anggur hidup, daun, akar tuberous, bagian tanaman dari genus <i>Ipomoea</i> , <i>Pharbitis</i> , dan <i>Calystegia</i> yang berada dalam tanah. Akar <i>tuberous</i> tanaman dan bagian tanaman ubi kayu yang berada dalam tanah. | Kumbang penggerek kentang. (<i>Cylas formicarius</i>) |

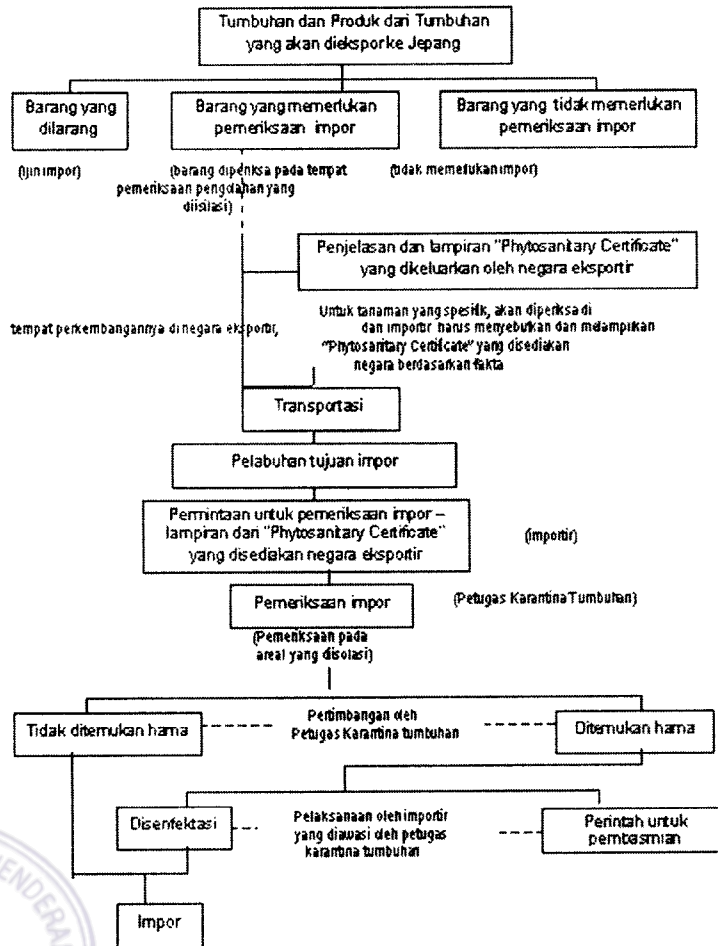
| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| America, Australia, New Zealand, Papua New Guinea, Hawaiian Islands, Polynesia, Micronesia, Melanesia | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

Tabel 29. Daftar tanaman yang memerlukan inspeksi di tempat berkembangbiakan di negara eksportir

| Negara | Tanaman | Karantina Hewan |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| India, Indonesia , Oman, Singapore, Sri Lanka, Thailand, Pakistan, Philippines, Malaysia, Netherlands, Denmark, Germany, France, Belgium, United Kingdom, Uganda, Egypt, Ethiopia, Ghana, Gabon, Cameroon, Guinea, Kenya, Zaire, Zambia, Zimbabwe, Sudan, Senegal, Republic of Cote d'Ivoire, Somalia, Tanzania, Nigeria, Madagascar, Malawi, Republic of South Africa, Mozambique, Reunion, United States of America, El Salvador, Canada, Cuba, Guatemala, Guadeloupe Island, Costa Rica, Jamaica, Saint Vincent, Saint Lucia, Dominican Republic, Trinidad and Tobago, Nicaragua, Panama, Puerto Rico, Belize, Martinique Island, Mexico, Venezuela, Ecuador, Colombia, Suriname, Brazil, Peru, Australia, Tonga, Western Samoa, Papua New Guinea, Hawaiian Islands, Fiji | Bagian tanaman alpukat yang berada di dalam tanah, kunyit, okra (jenis kacang-kacangan), jengger, kelapa, <i>Colocasia esculentum</i> , sugarcane, jahe, <i>Canna edulis</i> , greater yam, teh, jagung, kentang, betel palm, kacang tanah (kecuali benih tanpa kelopak), dan tanaman yang termasuk dalam genus <i>Anthurium</i> , <i>Calathea</i> , <i>Maranta</i> , <i>Coffea</i> , <i>Piper</i> , <i>Musa</i> , <i>Philodendron</i> and <i>Beta</i> yang dapat ditanami untuk pengolahan. | Liang cacing nematode pada buah pisang. (<i>Radopholus similis</i>) |



Gambar 1. Sistem Karantina Tumbuhan di Jepang



- e. **Notification No.248 Kementerian Pertanian, Kehutanan dan Perikanan**
Mengatur sistim pelabelan untuk makanan yang diawetkan di Jepang.
- f. **The Consumer Product Safety Law**
Mengatur prosedur untuk mengimpor dan menjual barang konsumsi di Jepang.
- g. **Food Sanitation Law.**
Mengatur hal-hal yang berkaitan dengan sanitasi dan makanan antara lain meliputi *food and additives, containers/packages, labeling*, pengujian serta prosedur pemeriksaan.
- h. **Measurement Law**
Mengatur sistim pengemasan produk dengan label keterangan isi, nama dan alamat importir.
- i. **The Domestic Animal Infectious Diseases Control Law**
Mengatur sistim karantina hewan, klasifikasi daerah-daerah terlarang untuk impor ternak, persyaratan impor dan pemeriksaan.
- j. **The Rabies Prevention Law.**
Khusus mengatur keluar masuk anjing, kucing, dan sejenisnya yang meliputi pemeriksaan sertifikat kesehatan, vaksinasi rabies dan pemeriksaan dan lain-lain.
- k. **The Law Concerning the Prevention of Infections and Medical Care for Patients with Infection, etc**
Mengatur larangan impor, klasifikasi daerah-daerah terlarang untuk impor, persyaratan impor, pemeriksaan, dan lain-lain.
- l. **Quarantine Law**
Mengatur prosedur pemeriksaan bakteri kolera terhadap barang impor



- m. **Law for Regulation of Fishing by Foreign Natural**, mengenai izin dari MAFF, tetapi bila ikan tersebut dikirim langsung ke Jepang tidak memerlukan tapi harus melampirkan sertifikat pengapalan.

Undang-undang dan peraturan yang berlaku di Jepang tidak lazim seperti yang berlaku secara internasional dan sangat spesifik, sehingga untuk menjual produk ke pasar Jepang, para eksportir perlu mempelajari secara rinci. Dalam kesempatan ini, kami lampirkan secara rinci peraturan **Food Sanitation Law** bagi produk pertanian.

4.2. STANDARD

Di Jepang juga dikenal dua macam standaryang berlaku yaitu Japan Agriculture Standard (JAS) untuk produk pertanian dan kehutan sedangkan Japan Industrial Standard (JIS) untuk produk industri.

Tanda JAS digunakan untuk produk hasil pertanian dan kehutanan khususnya produk pertanian yang diproduksi secara bio organik, tanpa menggunakan pupuk organik, pestisida atau bahan kimia lainnya. Sesuai peraturan, tanda JAS wajib digunakan untuk produk-produk dalam negeri. Sedangkan untuk produk impor dan dipasarkan di Jepang juga dianjurkan untuk menggunakan tanda JAS, misalnya produk kayu lapis dari Indonesia yang dipasarkan di Jepang telah diberi hak untuk menggunakan tanda JAS, bahkan penandaan ini telah dilakukan di Indonesia sebelum diekspor ke Jepang melalui testing yang dilakukan perusahaan Indonesia yang telah diakui sebagai *Foreign Testing Organization* (FTO) oleh MAFF.

Penilaian dan pemeriksaan (*grading and certification*) sesuai standar JAS masing-masing dilakukan oleh *Registered Grading Organization* (RGO) dan *Registered Certification Organization* (RCO), dua organisasi yang dibentuk oleh MAFF. RGO melakukan pemeriksaan sejak dari proses hingga produksi akhir, sedangkan RCO mengeluarkan sertifikat atas hasil pemeriksaan tersebut. Untuk mempermudah penggolongan produk impor (*grading*), MAFF membentuk *Foreign Testing Organization* (FTO) sehingga mempermudah eksportir memperoleh pelayanan pengujian di negara eksportir. Setelah tahun 2003 sistem FTO akan ditiadakan dan yang berlaku adalah RGO dan RCO.

4.3. PROSEDUR IMPOR

Sistem perdagangan yang dianut Jepang adalah perdagangan bebas, sehingga secara umum prosedur impornya tidak terlalu berbeda dengan prosedur lazim yang berlaku di negara-negara lain. Setiap barang impor harus dilampiri dengan dokumen yang memberikan penjelasan mengenai pelabuhan muat dan bongkoar, nama pengirim dan pemilik, jenis, jumlah dan nilai barang, dan lain-lain.

Prosedur penyelesaian di pelabuhan yang menyangkut berbagai instansi terkait, lebih diutamakan pada pemeriksaan dokumen, namun terhadap barang-barang yang dicurigai dan diawasi impornya akan dilakukan pemeriksaan secara fisik/langsung maupun melalui penelitian laboratorium termasuk produk yang harus melalui peraturan karantina, yang tentunya membutuhkan waktu.

Khusus untuk produk impor yang diberlakukan pembatasan impornya, seperti dijelaskan dalam *Foreign Exchange and Foreign Trade Law* dan *Import Trade Control Order for Imports*, diharuskan memenuhi persyaratan tertentu. Produk yang memerlukan izin impor atau volume/nilai impornya dibatasi, biasanya selalu diinformasikan oleh Pemerintah Jepang melalui *Impor Notice* yang diterbitkan oleh MITI secara periodik dan sering berubah atau diamendemen. Adapun produk yang dibatasi imornya dapat diklasifikasi sebagai berikut :

a. Produk yang memerlukan persetujuan impor

Sesuai dengan peraturan impor Jepang, maka terdapat 66 item menurut HS 4 digit produk yang pengimporannya dikenakan quota dan memerlukan ijin impor. Diantara produk yang dikenakan quota tersebut adalah produk pertanian dan perikanan, seperti beras dan ikan. Apabila diklasifikasikan produk yang dikuota tersebut menurut HS 9 digit, maka untuk jenis produk perikanan saja terdapat sebanyak 204 HS sembilan digit.



b. Produk yang memerlukan konfirmasi impor terlebih dahulu

Pelaksanaan impor produk ini harus mendapat sertifikat konfirmasi terlebih dahulu dari instansi berwenang, misalnya *silk*, *yarn*, *wakame seaweed*, dan *silk worm cocoons*.

c. Produk yang memerlukan dokumen khusus pada saat proses di Bea Cukai.

Anantara lain impor opium seed yang harus disertai dengan certificate dari Drug Control Office.

d. Beberapa produk yang dilarang impor.

Antara lain tanaman dan binatang dari spesies yang berbahaya untuk tujuan komersial.

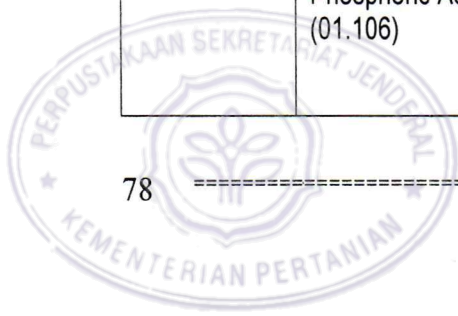
Prosedur berkaitan dengan Undang-undang tersebut di atas serta labelling untuk masing-masing produk berbeda disesuaikan dengan karakteristik, sifat dari produk yang bersangkutan seperti terlampir untuk beberapa produk.



STANDAR HIGIENITAS ADITIF MAKANAN

Variasi aditif makanan, aplikasi, dan tingkatan dosis maksimum dicantumkan dalam tabel peraturan berikut :

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|-------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Acidity Regulator | Citric Acid (01.101) | Semua jenis makanan | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |
| | Lactic Acid (01.102) | Semua jenis makanan | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |
| | Tartaric Acid (01.103) | Semua jenis makanan | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |
| Acidity Regulator | Malic Acid (01.104) | Semua jenis makanan | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |
| | Meta Tartaric Acid (01.105) | Buah anggur kaleng | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |
| | Phosphoric Acid (01.106) | Campuran bumbu, makanan kaleng, minuman berkarbonasi, keju, selai buah | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | Campuran bumbu adalah bumbu siap pakai terbuat dari dua atau lebih bumbu |



| Kategori | Nama Makanan Aditip | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|----------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------|
| | Acetic Acid (01.108) | Campuran bumbu, makanan kaleng, minuman berkarbonasi, keju, selai buah | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |
| | Hydrochloric Acid (01.108) | Pembantu dalam proses | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |
| | Hexandioic Acid (01.109) | Basis minuman padat | 0.01 | |
| | | Bubuk selai buah | 0.15 | |
| | Fumaric Acid (01.110) | Minuman berkarbonasi | 0.3 | |
| | | Minuman jus buah, adonan basah | 0.6 | |
| | Sodium Hydroxide (01.201) | Pembantu proses | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |
| | Potassium Carbonate (01.301) | tepung | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |
| | Potassium Citrate (01.304) | Semua jenis makanan | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |
| | Sodium Sesquicarbonate (01.305) | Biscuit, kue-kue kecil, susu kambing, produk susu | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|-----------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------|
| | Monobasic Sodium Citrate (01.306) | Semua jenis makanan | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |
| Anti-caking Agent | Potassium Ferrocyanide (02.001) | Garam | 0.01 | Kadar Ferrocyanide radical |
| | Sodium Aluminosilicate (02.002) | Bubuk lemak nabati (sayuran) | 5.0 | |
| | Tricalcium Fosfat (02.003) | Tepung gandum, Bahan dasar minuman padat | 0.03 (didalam tepung) 8.0 | |
| | Silisium Dioksida (02.004) | bubuk Telor, susu bubuk, bubuk coklat, minyak coklat, gula bubuk, bubuk lemak nabati (sayuran), kopi instant, bubuk sup kental | 15 | |
| | | Bubuk essence (perasa) | 80 | |
| | Microcrystalline Celluloses (02.005) | Bubuk lemak nabati (sayuran), krim susu skim | 20.0 | |
| | | Es krim | 40.0 | |
| Makanan kaya selulosa | | 50.0 | | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anti-foaming Agent | Emulsifying Silicon Oil (03.001) | Fermentasi | 0.2 | |
| | DSA-5 (03.002) | Pembuatan bir | 1.0 | |
| | | Proses produk kacang-kacangan | 1.6 | |
| | | Penyulingan gula, fermentasi | 3.0 | |
| | PPE (03.003) | Fermentasi | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dim produksi | |
| | BAPE (03.004) | | | |
| | Polyoxypropylene Glyceride (03.005) | | | |
| Polyoxypropylene Glycerolether (03.006) | | | | |
| Antioksidan | Butylated Hydroxyl Anise (BHA) (04.001) | Minyak makan, makanan yang digoreng, produk ikan yang dikeringkan, biskuit, mi instan, nasi instan, kacang kaleng, daging yang diasinkan/diawetkan | 0.2 | Total kuantitas Penggunaan campuran antioxidant BHA dan BHT tidak boleh melebihi 0.2 g/kg; Total kuantitas penggunaan campuran antioksidan |
| | Butylated Hydroxyl (BHT) (04.002) | | | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|----------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Propyl Gallate (PG) (04.003) | | 0.1 | BHA, BHT dan PG Tidak boleh melebihi 0.11 g/kg; tingkat dosis maksimum PG tidak boleh melebihi 0.05 g/kg (ukuran jumlah lemak) |
| | Sodium D-Iso Ascorbate (04.004) | Bir, | 0.04 | Kadar Ascorbic Acid |
| | | wine, jus buah dan sayuran | 0.15 | |
| | | produk daging | 0.50 | |
| | | Buah dan sayur kaleng, daging kalengan, selai buah, ikan beku | 1.0 | |
| | Tea Polyphenol (04.005) | Saos mengandung minyak | 0.1 | Kadar catechin dalam lemak |
| | | Makanan yang digoreng, mie instant | 0.2 | |
| | | Produk daging, produk ikan | 0.3 | |
| | | Lemak, daging babi, kue-kue dan pengisi kue | 0.4 | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|-------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------|
| | Phytic Acid (Inositol Hexaphosphoric Acid) | Pengawet udang segar | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | Tingkat residu : 20 mg/kg |
| | Sodium Phytate (04.006) | Minyak makan, produk buah dan sayuran, jus buah dan sayuran, produk daging | 0.2 | |
| | TBHQ (04.007) | Minyak makan, makanan yang digoreng, produk ikan yang dikeringkan, biskuit, mie instant, nasi instant, buah kering kalengan, daging yang diasinkan/diawetkan | 0.2 | |
| Antioksidan | Licorice Antioxidant (04.008) | Minyak makan, makanan yang digoreng, ikan asin, produk daging, biskuit, mie instant, makanan yang mengandung minyak | 0.2 (ukuran jumlah licorice acid) | |
| | Calcium Ascorbate (04.009) | Kue kering, mie instant | 0.2 | |
| | | Bahan dasar sup, produk daging | 1.0 (jumlah Ascorbic Acid dalam minyak) | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|--------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| | Phosphatide (04.010) | Permen, kue-kue, minyak nabati terhidrogenasi | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |
| | Ascorbic Acid Palmitate (04.011) | Makanan yang mengandung minyak, minyak makan, minyak nabati terhidrogenasi | 0.2 | |
| | | bayi Makanan | 0.01 (jumlah Ascorbic Acid dalam minyak) | |
| | Dilary Thiodipropionate (04.012) | Minyak makan, pengawet buah dan sayur agar tetap segar, makanan yang mengandung minyak | 0.2 | |
| | 4-Hexyl Resorcinol (04.013) | Mencegah pencoklatan pada udang | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | Tingkatan residu: #1 mg/kg |
| | Ascorbic Acid (Vitamin C) (04.014) | Bir | 0.04 | |
| | | Produk tepung fermentasi | 0.2 | |
| Agen pemutih | Sulphur Dioxide (05.001) | Minuman anggur, fruit wine | 0.25 | Tingkat residu Sulfur Dioxide tidak boleh melebihi 0.05 g/kg |
| pemutih | | Bir | 0.01 | |

| Kategori | Nama Makanan Aditip | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Potassium metabisulphite (05.002) | Manisan buah, biscuit, glukosa, gula, gula kristal, maltosa, permen, glukosa cair, rebung, jamur dan jamur kaleng | 0.45 | Tingkat residu sulfur dioxide untuk rebung, jamur dan jamur kaleng tidak boleh melebihi 0.05g/kg; biscuit, gula, bihun pati kacang buncis dan makanan lain tidak boleh melebihi 0.1g/kg; glukosa cair tidak boleh melebihi |
| | | Glukosa, gula, gula kristal, maltosa, permen, glukosa cair, rebung, jamur dan jamur kaleng, buah anggur, jus kental black currant | 0.60 | 0.2g/kg, manisan buah, buah anggur, jus black currant kental tingkat residu adalah 0.05g/kg |
| | | Manisan buah | 2.0 | |
| | Sodium hydrosulphite (05.005) | Manisan permen, buah kering, sayuran kering, bihun pati kacang, | 0.40 | Residu pati ubi jalar 0.03g/kg |
| | Sodium bisulphite (05.006) | glukosa, gula, gula kristal, maltosa, permen, glukosa cair, rebung, jamur dan jamur kaleng | 0.45 | |
| | | Pati ubi jalar | 0.20 | |
| Sulfur (05.007) | Manisan permen, buah kering, sayuran kering, bihun pati kacang, gula | Terbatas untuk fumigasi | | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|--------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Agen pengembang | Sodium (potassium) bicarbonate (06.001) | Semua makanan yang mengandung agent pengembang | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | Untuk susu dan produk susu, menurut peraturan terkait |
| | Ammonium bicarbonate (06.002) | | | |
| | Calcium carbonate Ringan-berat (06.003) | Agent peningkat pada tepung | 0.03 (dalam tepung) | |
| | Aluminium potassium sulfate (06.004) | Makanan goreng, produk perairan, produk kacang, bubuk yeast, biskuit waffle, makanan yang diekstrusi, makanan ringan dari udang | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | Tingkat residu aluminium 100mg/kg (sample kering) |
| | Aluminium ammonium sulfate (06.005) | | | |
| | Calcium hydrogen phosphate (06.006) | Biskuit, makanan formula bayi | 1.0 | |
| | | Produk tepung fermentasi | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |
| | Potassium hydrotartrate (06.007) | Bubuk yeast | 250 | |
| Bahan dasar permen karet | Polyvinyl acetate (07.001) | Permen karet, perasa emulsifier | 60.0 | |
| | Butadiene styrene rubber (07.002) | Permen karet | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|----------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pewarna | Amaranth alum lake (08.001) | Jus buah (perasa), minuman berkarbonasi, wine campur, permen, kue-kue hias, plum hijau, produk haw, acar sayuran | 0.05 | Apabila pewarna dengan kategori yang sama dicampur, jumlah pewarna yang digunakan tidak boleh melebihi jumlah pewarna tunggal yang diperbolehkan. Jumlah pewarna yang ditambahkan dalam minuman padat dan jus buah berkadar gula tinggi atau minuman berasa buah harus berdasarkan pada kelipatan pengeceran dari minuman tersebut. |
| | Ponceau 4R alum lake (08.002) | Potongan buah merah dan hijau, cheri kaleng berwarna (untuk penghias) | 0.10 | Apabila pewarna dengan kategori yang sama dicampur, jumlah pewarna yang digunakan tidak boleh melebihi jumlah pewarna tunggal yang diperbolehkan. Jumlah pewarna yang |
| | | Susu kedelai | 0.025 | |
| | | Bungkus sosis merah | 0.025 | |
| | | Makanan ringan dari udang (perasa) | 0.05 | |
| | | Pelapis permen | 0.10 | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|----------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Es krim | 0.025 | ditambahkan dalam minuman padat dan jus buah berkadar gula tinggi atau minuman berasa buah harus berdasarkan pada kelipatan pengeceran dari minuman tersebut. |
| | Erythrosine Erythrosine 4R Alum Lake (08.003) | Saos bumbu | 0.05 | |
| | New Red New Red Alum Lake (08.004) | Jus buah, minuman berkarbonasi, wine campur, permen, kue-kue hias, plum hijau | 0.05 | |
| | | Potongan buah merah dan hijau, cheri kaleng berwarna (untuk penghias) | 0.10 | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi * | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|----------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|
| | Tartrazine Tartrazine Alum Lake (08.005) | Jus buah, minuman berkarbonasi, wine campur, permen, kue-kue hias, selai semangka kaleng, plum hijau, makanan ringan udang, acar sayuran, potongan buah merah dan hijau | 0.1 | |
| | | Es krim | 0.02 | |
| | | Minuman dari tumbuhan berprotein, minuman dengan bakteri lactic acid | 0.05 | |
| | Sunset Yellow Sunset Yellow Alum Lake (08.006) | Jus buah, minuman berkarbonasi, wine campur, permen, kue-kue hias, selai semangka kaleng, plum hijau, Minuman dari tumbuhan berprotein, minuman dengan bakteri lactic acid makanan ringan udang, | 0.10 | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|----------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Pelapis permen, potongan buah merah dan hijau | 0.20 | |
| | | Es krim | 0.09 | |
| | Brilliant Blue FCF Brilliant Blue FCF Alum Lake (08.007) | Jus buah, minuman berkarbonasi, wine campur, permen, kue-kue hias, cheri kaleng hias, plum hijau, makanan ringan udang, es krim | 0.025 | Apabila pewarna dengan kategori yang sama dicampur, jumlah pewarna yang digunakan tidak boleh melebihi jumlah pewarna tunggal yang diperbolehkan. Jumlah pewarna yang ditambahkan dalam minuman padat dan jus buah berkadar gula tinggi atau minuman berasa buah harus berdasarkan kelipatan pengeceran dari minuman tersebut. |
| | | Potongan buah merah dan hijau | | |
| | Indigotine | Acar sayuran | | |



| Kategori | Nama Makanan Aditip | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|----------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|
| | Indigotine Alum Lake (08.008) | Jus buah, minuman berkarbonasi, wine campur, permen, kue kue hias, cheri untuk hiasan, plum hijau | | |
| | | Potongan buah merah dan hijau | | |
| | Sodium Copper Chorophyllin (08.009) | Wine campur, permen, kacang polong hijau kaleng, jeli buah, es krim, es batang, kue-kue hias, es krim batang, biskuit | | |
| | Beta Carotene (08.010) | Semua makanan | | |
| | Titanium Dioxide (08.011) | Pelapis permen | | |
| | | Es dan es krim batang | | |
| | Tempt Red (08.012) | Pelapis permen | | |
| | | Es krim | | |
| | | Bumbu ayam goreng | | |
| | Beet Red (08.101) | Semua makanan | | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|----------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Turmeric Yellow (08.102) | Jus buah, minuman berkarbonasi, wine campur, permen, kue-kue hias, potongan buah merah dan hijau, bumbu kaleng, plum hijau, es batang | | |
| Pewarna | Turmeric Yellow (08.102) | Roti, kue-kue, acar sayuran | | Apabila pewarna dengan kategori yang sama dicampur, jumlah pewarna yang digunakan tidak boleh melebihi jumlah pewarna tunggal yang diperbolehkan. Jumlah pewarna yang ditambahkan dalam minuman padat dan jus buah berkadar gula tinggi atau minuman berasa buah harus berdasarkan kelipatan pengenceran dari minuman tersebut. |

| Kategori | Nama Makanan Aditip | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|----------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|
| | Carthamin Yellow (08.103) | Jus buah, minuman berkarbonasi, wine campur, permen, kue-kue hias, potongan buah merah dan hijau, makanan kaleng, plum hijau, es krim, es batang, jeli buah, manisan buah | | |
| | Lac Dye Red (08.104) | Minuman jus buah/sayuran, minuman berkarbonasi, wine, permen, selai buah, saos bumbu | | |
| | Cowberry Red (08.105) | Minuman jus buah, es krim | | |
| | Paprika Red (08.106) | Es krim, kue-kue hias, es krim batang, es batang, biskuit, produk daging masak, daging kepiting buatan, sosis, permen | | |
| | Paprika Orange (08.107) | | | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|----------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Caramel Color (Plain) (08.108) | Permen, jus buah, biskuit, kedelai saos, cuka makan, es krim batang, es batangan, saos bumbu, es krim | | |
| | Caramel Color (Ammonium Sulfite Process) (08.109) | Minuman berkarbonasi, wine kuning, wine anggur | | |
| | Caramel Color (Ammonia Process) (08.110) | Permen, jus buah, biskuit, saos kedelai, cuka makan, es krim batang, es batangan, es krim, bumbu kaleng | | |
| | Red Rice Red (08.111) | Es krim, permen, wine campur | | |
| pewarna | Gardenia Yellow Crocin Yellow (08.112) | Jus buah, wine campur, kue-kue hias, kue-kue, es krim batang, manisan buah, makanan yang diekstrusi, jeli buah, pancake, permen, kacang mete kaleng | 0.3 | Apabila pewarna dengan kategori yang sama dicampur, jumlah pewarna yang digunakan tidak boleh melebihi jumlah pewarna tunggal yang diperbolehkan |
| | Coreopsis Yellow (08.113) | Jus buah (berasa), permen, kue-kue hias | 0.3 | Jumlah pewarna yang ditambahkan dalam |

| Kategori | Nama Makanan Aditip | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|----------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Black Bean Red (08.114) | Jus buah (berasa), permen, wine campur, kue-kue hias | | minuman padat dan jus buah berkadar gula tinggi atau minuman berasa buah harus berdasarkan kelipatan pengeceran dari minuman tersebut. |
| | Sorghum Red (08.115) | Produk daging masak, jeli buah, kue-kue hias, biskuit, makanan yang diekstrusi, es krim batang, es batang | | |
| | Corn Yellow (08.116) | Minyak sayuran terhidrogenasi, permen | 5.0 | |
| | Radish Red (08.117) | Jus buah, permen, wine campur, selai buah, saos bumbu, manisan buah kue-kue hias, kue-kue, es krim batang, es krim, jeli buah | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |
| | Cocoa Buck Pigment (08.118) | Es krim, biskuit | 0.04 | |
| | | Susu kedelai | 0.25 | |
| | | Wine campur | 1.0 | |
| | | Minuman berkarbonasi | 2.0 | |
| | | Permen, kue-kue hias | 3.0 | |
| | Red Kojic Rice (08.119) | Wine campur, permen, produk daging masak, dadih daging yang | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|----------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Monocus Red (Red Kojic Red) (08.120) | dadih daging yang difermentasi | | |
| | Basella Rubra Red (08.121) | Permen | 0.1 | |
| | | Minuman berkarbonasi | 0.13 | |
| | | Kue-kue hias | 0.2 | |
| Pengikat Warna | Sodium (Potassium)Nitrate (09.001) | Produk daging | 0.50 | Jumlah residu Sodium Nitrate, untuk daging kaleng tidak boleh melebihi 0.05 g/kg; untuk produk daging tidak boleh melebihi 0.03g/kg. |
| | Sodium (potassium) Nitrate (09.002) | Produk peternakan yang diasinkan dalam kaleng | 0.15 | |
| | | Daging babi yang diasinkan dalam air asin | Tingkat residu : 0.07 | |
| | | Jeli buah | 0.25 | |
| Emulsifier | Sucrose Fatty Acid Esters (10.001) | Produk daging, Sosis, essens pengemulsi, aditif untuk membuat buah dan telur tetap segar, es krim, permen, roti | 1.5 | |
| | | Pengemulsi warna alami | 10.0 | |
| | Sodium Caseinate (10.002) | Semua jenis makanan | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|----------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------|
| | Sorbitan Monostearate (Span 60) (10.003) | Minuman dari tumbuhan berprotein, jus buah, susu, kopi, es krim, roti, kue-kue, bahan dasar minuman padat, coklat | 3.0 | |
| | | Krim, kopi instan, yeast kering, minyak nabati terhidrogenasi | 10.0 | |
| | Sorbitant Tristearate (Span 65) (10.004) | Agen pengaruh untuk minuman | 0.05 | |
| | | Krim, minyak nabati terhidrogenasi, kopi instan, yeast kering | 10.0 | |
| | Sorbitant Monooleate (Span 80) (10.005) | Untuk menjaga agar buah dan sayur tetap segar (pelapis) | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |
| | | Jus buah (perasa) | 0.05 | |
| | | Minuman dari tumbuhan berprotein, susu, roti, minyak nabati terhidrogenasi, kue-kue, kopi | 1.5 | |
| | Glycerol Monostearate (Mono, Di, Tristearate) (10.006) | Semua jenis makanan | Tingkat dosis sesuai dengan kebutuhan dlm produksi | |
| | | Kue-kue, roti | 3.0 | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|-------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| | Xyllitan Monostearate (10.007) | Permen, minyak nabati terhidrogenasi | 5.0 | Setara dengan 0.04 g/kg dalam minuman berkarbonasi |
| | | Essens pengemulsi | 40.0 | |
| | Sorbitan Monopallmitate (Span 40) (10.008) | Agen pengaruh untuk minuman | 0.05 (ukuran dalam produk jadi) | |
| | | Jus buah (berasa) | 0.5 | |
| pengemulsi | Sorbitan | Kue bulan | 1.5 | |
| | Monopalmitate (Span 40) (10.008) | Pelapis coklat untuk es krim | 2.2 | |
| | | Minuman dari tumbuhan berprotein | 6.0 | |
| | Calcium Stearoyl Lactylate (10.009) | Kue-kue, roti | 2.0 | |
| | Diacetyl Tartaric Acid Ester (Di) Glyceride (10.010) | Bubuk minyak sayuran | 5.0 | |
| | | Minyak nabati terhidrogenasi, krim kocok, roti, kue-kue | 10 | |
| | Sodium Stearoyl Lactylate (10.011) | Kue-kue, roti | 2.0 | |
| | Ester Gum (10.012) | Bahan dasar permen karet | 1.0 | |
| Essens pengemulsi | | 100 | Setara dengan 0.1 g/kg dalam minuman berkarbonasi | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| | Hydrogenated Ester Gum (10.013) | Jus buah (berasa) | 0.1 | |
| | | Bahan dasar permen karet | 100 | |
| | | Essens pengemulsi | 100 | |
| | Sucrose Acetate Isobutyrate (10.014) | Essens pengemulsi | 70.0 | Setara dengan 0.14 g/kg dalam minuman berkarbonasi |
| | Polyoxyethylene Sorbitan Monostearate (Tween 60) (10.015) | Essens pengemulsi | 1.5 | |
| | | Roti | 2.5 | |
| | Sorbitan Monooleate (Tween 80) (10.016) | Es krim batang, es krim | 1.0 | |
| | | Susu | 1.5 | |
| | | Pengemulsi warna alami | 10.0 | |
| | Polyoxyethylene Xylitan Monostearate (10.017) | Minyak nabati terhidrogenasi, untuk fermentasi | 5.0 | |
| | Octyl An Decyl Glycerate (10.018) | Essens pengemulsi | 10.0 | |
| | Soybean Phospholipid yang dimodifikasi (10.019) | Semua jenis makanan | Tingkatan dosis sesuai dengan kebutuhan produksi | |
| pengemulsi | Polylene Glycol Diesters of fatty Acid (10.020) | Kue-kue | 2.0 | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|----------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|
| | PEG (10.021) | Kue-kue, roti | 0.1 | |
| | | Es krim | 3.0 | |
| | Polyglycerol Monostearate (10.022) | Minuman dengan kandungan bakteri | 10 | |
| | Polyglycerol Monostearate (10.023) | Lactic Acid, minuman dari tanaman berprotein, es krim, es krim batang, es balok | | |
| | Sorbitan Monolaurate (Span 20) (10.024) | Minuman dengan rasa buah | 0.5 | |
| | | Kue bulan | 1.5 | |
| | | Minuman dari tumbuhan berprotein | 2.0 | |
| | | Pelapis es krim batang | | |
| | Polyoxyethylene (20)-Sorbitan Monolaurate (Tween 20) (10.025) | Kue bulan | 0.5 | |
| | | Jus buah | 0.75 | |
| | | Es krim batang | 1.5 | |
| | Polyoxyethylene (20)-Sorbitan Monopalmitate | Minuman dari tumbuhan berprotein | 2.0 | |
| | Acetyllized Monoglycerol Fatty Acid Esters (10.027) | Mencegah penumpukan pada pemurnian gula | 0.01 | |
| | Potassium Stearate (10.028) | Kue-kue | 0.18 | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|--------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------|
| | Papain (11.001) | Protein nabati dan hewani terhidrolisa, biscuit, produk unggas/daging | Tingkatan dosis sesuai dengan kebutuhan produksi | |
| | <i>Immobilized Glucose Isomerast Preparation</i> (11.002) | Sirup Fruktosa/glikosa | Tingkatan dosis sesuai dengan kebutuhan produksi | |
| | - Amylase Preparations (11.003) | Sirup pati, wine hasil fermentasi, distilled spirits , alcohol | Tingkatan dosis sesuai dengan kebutuhan produksi | |
| Enzym Preparations | Glucoamylases Preparations (11.004) | Sirup pati, wine hasil fermentasi, distilled spirits , alcohol | Tingkatan dosis sesuai dengan kebutuhan produksi | |
| | Pectinase hasil penyulingan (11.005) | Wine buah, jus buah, jeruk keprok kaleng dalam bentuk sirup (dikupas) | Tingkatan dosis sesuai dengan kebutuhan produksi | Untuk fermentasi dan pemurnian |
| | - Dextranase (11.006) | Proses pembuatan bir | Tingkatan dosis sesuai dengan kebutuhan produksi | |
| Peningkat rasa | Sodium Glutamate (12.001) | | Tingkatan dosis sesuai dengan kebutuhan produksi | |
| | Disodium 5' - Guanylate (12.002) | Semua jenis makanan | Tingkatan dosis sesuai dengan kebutuhan produksi | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------|
| | Disodium 5' - Inosinate (12.003) | | | |
| | Disodium 5-Ribonucleotide (12.004) | | | |
| | Disodium Succinate (12.005) | bumbu | 20.0 | |
| Agen dalam proses pembuatan tepung | Benzoyl Peroxide (13.001) | Tepung gandum | | Calcium Carbonate digunakan sebagai pengencer Benzoyl Peroxide |
| | Potassium brominates (13.002) | Tepung gandum | | Produk akhir tidak boleh mengandung Potassium Brominate |
| | L-cysteine monohydrochloride (13.003) | Produk tepung hasil fermentasi | 0.06 | |
| | Azobisformamide (13.004) | Tepung gandum | | |
| | Magnesium Carbonate (13.005) | Tepung gandum | | |
| | | Agen dalam pembuatan tepung | | |
| Calcium Carbonate (13.006) | Agen dalam pembuatan tepung | | | |
| Agen pelapis | Shellac (14.001) | Coklat, biscuit wafel | | |
| | Paraffin (14.002) | Bahan dasar permen karet | | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|--------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | White Oil (Liquid Paraffin) (14.003) | Agen pelepas, proses fermentasi | Tingkatan dosis sesuai dengan kebutuhan dalam produksi | |
| Agen Pelapis | White Oil (Liquid Paraffin) (14.003) | Menjaga permen lunak dan telur ayam segar | 5.0 | |
| | Morpholine Fatty Acid Salt (Fruit Paraffin) (14.004) | Menjaga agar buah-buahan tetap segar | | |
| | Hexanepenta Tetraalcohol Ester Of Rosin (14.005) | Menjaga agar buah-buahan dan sayuran tetap segar | | |
| | Ethyleneoxy (14.006) | | | |
| | Polydimethylsilicone (14.007) | | | |
| Humectant | Sodium Phosphate Tribasic (15.001) | Makanan kaleng, jus buah, produk susu, minuman dari tumbuhan berprotein | | Total kuantitas senyawa phosphate dalam makanan kaleng tidak boleh melebihi 1.0 g/kg; dalam susu kental tidak boleh melebihi 50g/kg. Penggunaan senyawa |
| | | Daging babi Western-style, prooduk daging | | |
| | | Keju | | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|-----------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Sodium Hexa Metaphosphate (15.002) | Makanan kaleng, jus buah (perasa buah), minuman dari tumbuhan berprotein | | sodium pyrophosphate, sodium triphosphate, sodium phosphate tribasic, phosphate tidak boleh melebihi 5g/kg. Penambahan phosphate pada daging babi Western-Style tidak boleh melebihi 8g/kg |
| | Sodium Tripolyphosphate (15.003) | Produk susu, produk unggas, es krim, mie instant, produk daging | | |
| | Sodium Pyrophosphate (15.004) | Pati ubi jalar | | |
| | Sodium Phosphate Monobasic (15.005) | Susu kental | | |
| | Sodium (Potassium) Phosphate Dibasic (15.006) | Susu kental | | |
| | | Bubuk yeast | | |
| Humectant | Calcium Biphosphate (15.007) | Roti, biskuit, yeast | 4.0 (ukuran jumlah phosphate) | |
| | | Bahan dasar minuman padat | 8.0 | |
| | | Tepung gandum | Tingkatan dosis sesuai dengan kebutuhan dalam produksi | Terutama digunakan sebagai pengencer Benzo Peroxide |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|-------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Disodium Dihydrogen Pyrophosphate (15.008) | Roti, biscuit | 3.0 | |
| | Potassium Phosphate Dibasic (15.009) | Bubuk lemak sayuran | 19.9 | |
| | Potassium Biphosphate (15.010) | Tepung gandum | 5.0 | |
| | | Minuman | 2.0 | |
| Peningkat Nutrisi | (16.00) | Digunakan menurut peraturan GB 14880 | Tingkat dosis ditentukan menurut GB 14880 | Lihat lampiran B, untuk varietas baru |
| Pengawet | Benzoic Acid (17.001) | Minuman berkarbonasi | 0.2 | Benzoic Acid dalam jus kental buah dan sayuran dalam tong plastik tidak boleh melebihi 2g/kg. Jika benzoic acid dan Sodium Benzoate digunakan secara bersamaan maka dosis benzoic acid tidak boleh melebihi dosis |
| | | Acar sayuran bergaram rendah, saos, manisan buah | 0.5 | |
| | | Wine, wine buah, permen lunak | 0.8 | |
| | Sodium Benzoate (17.002) | Saos kedelai, cuka, selai buah (kecuali selai kaleng) jus buah (berasa) | 1.0 | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|----------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Jus buah/sayuran kental dalam kemasan plastik | 2.0 | maksimum. |
| Pengawet | Sorbic Acid (17.003) | Daging, ikan, telur, produk daging | 0.075 | Sorbic Acid dalam jus kental buah dan sayuran dalam kemasan tong plastik tidak boleh melebihi 2g/kg. Sorbic Acid tidak boleh melebihi dosis maksimum apabila digunakan bersama dengan Potassium Sorbate, |
| | | Menjaga agar buah dan sayuran tetap segar, minuman berkarbonasi | 0.2 | |
| | Potassium Sorbate (17.004) | Pelapis permen karet, acar sayuran rendah garam, saos, manisan buah, jus buah, jeli buah | 0.5 | |
| | | Wine, wine buah | 0.6 | |
| | | Jus buah/sayuran kental dalam kemasan plastik | 2.0 | |



| Kategori | Nama Makanan Aditip | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|----------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Saos kedelai, cuka makan, selai buah, minyak sayur terhidrogenasi, permen lunak, produk ikan kering, produk kacang buncis RTE (siap saji) kue-kue, bahan pengisi, roti, cake, kue bulan, RTE ubur-ubur, minuman mengandung bakteri Lactic acid | 1.0 | Masa simpan tidak boleh diperpanjang |
| | Calcium Propionate (17.005) | Bahan awal adonan basah | 0.25 | Ukuran jumlah Propionic Acid. Bahan awal adonan basah termasuk : produk siap untuk dipotong, dumpling sheaths |
| | | Roti, cuka makan, saos kedelai, kue, produk kacang kedelai | 2.5 | |
| | Sodium Propionate (17.006) | Kue-kue | 2.5 | Ukuran jumlah Propionic Acid. Sebelum digunakan harus dibersihkan dengan 3%-5% larutan air. |
| | | Untuk bayberries merah kalengan | 50.0 | |
| | Ethyl P-Hydroxy Benzoate (17.007) | Untuk menjaga buah dan sayuran tetap segar | 0.012 | Ukuran jumlah Phydroxy benzoic Acid |
| | | Cuka makan | 0.10 | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|----------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Minuman berkarbonasi | 0.20 | |
| | Propyl P-Hydroxy Benzoate (17.008) | Jus buah (perasa), selai buah (kecuali selai kaleng), saos kedelai, saos | 0.25 | |
| | | Pengisi kue | 0.5 (jumlah total pengisi tunggal atau campuran) | |
| | | Pengisi berupa kuning telur | 0.20 | |
| | Dehydro Acetic Acid (17.009) | Dadih kacang buncis hasil fermentasi, acar sayuran, jus alami jeruk keprok | 0.30 | |
| | Ethoxyquin (17.010) | Untuk menjaga apel tetap segar | Dosis sesuai kebutuhan dalam produksi | Tingkat residu : 1 mg/kg |
| | Secondary Butyl Amine (17.011) | Untuk menjaga buahan tetap segar | Dosis sesuai kebutuhan dalam produksi | Tingkat residu : daging jeruk keprok .0005mg/kg ; daging lengkung .0009 mg/kg; daging apel 0.001mg/kg |
| | Cinnamic Aldehyde (17.012) | Untuk menjaga buahan tetap segar | Dosis sesuai kebutuhan dalam produksi | Tingkat residu : 0.3mg/kg |
| | Disodium Acetate (17.013) | Sereal, produk kacang buncis RTE | 1.0 | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|----------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Pengawet | Carbon Dioxide (Alcohol fermentation Process) (17.014) | Minuman berkarbonasi, sparkling wine | Dosis sesuai kebutuhan dalam produksi | |
| | Carbon Dioxide (Lime Burner Process) (17.015) | | | |
| | Carbon Dioxide (Synthetic Ammonium Tail Gas Process) (17.016) | | | |
| | Carbon Dioxide (Methanol Cracking Process) (17.017) | | | |
| | | | | Tingkat Methanol : < 50 Fg/kg |
| | Thiabendazol (17.018) | Untuk menjaga agar buah-buahan tetap segar | 0.02 | |
| | Niacin (17.019) | Makanan kaleng, minuman dari tumbuhan berprotein | 0.2 | |
| | | Produk susu, produk daging | 0.5 | |
| | Hydrogen Peroxide (Sodium Percarbonate) (17.020) | Untuk menjaga susu mentah tetap segar | 0.3% Hydrogen Peroxide: 2.0 ml/l Sodium+Monothiocyanat e:15.0mg/l | Penggunaan pada susu mentah hanya terbatas pada popinsi Heilongjiang dan daerah |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|----------|---------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------|
| | | Dadih kacang buncis kering bungkus | 0.86g/l residu tidak boleh ada | Heilongjiang dan daerah bagian dalam Mongolia. |
| Pengawet | b-Naphthol (17.021) | Menjaga agar jeruk keprok tetap segar | 0.1 | Tingkat residu : 70 mg/kg |
| | Biphenyl Ether (17.022) | | 3.0 | # 12 mg/kg |
| | 2-Phenyl phenol Sodium Salt (17.023) | | 0.95 | # 12 mg/kg |
| | Tetra-Phenylphenol (17.024) | | 1.0 | # 12 mg/kg |
| | Pentacarbondial (Penta Dialdehyde) (17.025) | Untuk menjaga buah dan sayuran tetap segar | 0.05 | # 5mg/kg |
| | Dodecyldimethyl Bromated Amine (17.026) | | 0.07 | |
| | 2,4-Dichlorobenzoloxycetic Acid (17.027) | | 0.01 | # 2.0mg/kg |
| | Stabilized Chloride Dioxide (17.028) | Untuk menjaga buah dan sayuran tetap segar | 0.01 | |
| | | Proses pengolahan ikan | 0.05 (larutan air) | |

| Kategori | Nama Makanan Aditif | Lingkup Aplikasi | Dosis Maksimum g/kg | Catatan |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------|
| Stabilazer dan Koagulan | Calcium Sulfate (18.001) | Agen dalam pembuatan tepung | 1.5 | |
| | Calcium Chloride (18.002) | Produk kacang buncis | Tingkatan dosis sesuai kebutuhan dalam produksi | |
| | Magnesium Chloride (18.002) | Produk kacang buncis | Tingkatan dosis sesuai kebutuhan dalam produksi | |
| | Propylene Glycol (18.004) | Kue-kue | 3.0 | |
| | Ethylene Diamine Tetra Acetic Acid Disodium Salt (EDTA) (18.005) | Acar sayuran, makanan kaleng | 0.25 | |
| | Disodium Stannous Citrate (18.006) | Jamur kaleng, sayur dan buahan kaleng | 0.3 | |
| | Glucono Delta Lactone (18.007) | Untuk menjaga agar ikan dan udang tetap segar | 0.1 | Tingkat residu : 0.01mg/kg |
| | | Sosis (sosis daging) produk pasta ikan, jus buah anggur, produk kacang buncis | 3.0 | |

**RANGKUMAN SPESIFIKASI DAN STANDARISASI MAKANAN,
ZAT ADDITIVES DAN LAINNYA DI JEPANG
(Menurut “The Food Sanitation Law”)**



I. MAKANAN

1. Standar Umum Makanan

| Klasifikasi | Spesifikasi dan Standar | | Keterangan |
|---------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Makanan secara umum | Komposisi | <ul style="list-style-type: none">- Makanan tidak mengandung antibiotik.- Daging, telur, ikan dan kerang-kerangan.- Jika makanan merupakan bagian atau mengandung organisme hasil kombinasi teknik DNA, maka harus ada surat keterangan dari Menteri Kesehatan. | |
| | Standar Pengolahan | <ul style="list-style-type: none">- Makanan tidak mengalami proses radiasi, jika ada proses selama masa pengolahan, maka radiasi yang diarsirbsi | |

| Klasifikasi | Spesifikasi dan Standar | | Keterangan |
|-------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - tidak lebih dari 0,10 gray. - Jika proses pengolahan menggunakan susu mentah atau susu kambing, maka susu tersebut harus terlebih dahulu dipasteurisasi pada suhu 63°C selama 30 menit. Susu yang dapat ditambahkan adalah susu sapi, susu kambing yang sudah dipasteurisasi, susu bubuk, atau susu olahan. - Jika proses pengolahan menggunakan darah, sel darah, atau plasma darah (hanya bagi ternak local), maka bahan tersebut harus dipasteurisasi pada suhu 63°C selama 30 menit. - Jika proses pengolahan makanan menggunakan telur, telur yang digunakan tidak berbahaya bagi konsumsi manusia, dan dipasteurisasi pada suhu 70°C atau lebih selama 1 menit. Tapi hal ini tidak perlu digunakan jika telur yang digunakan belum habis masa berlakunya. - Jika proses pengolahan makanan menggunakan ikan atau kerang-kerangan, maka ikan dan kerang-kerangan tersebut harus dibersihkan dengan air yang dapat diminum (standar pengolahan soft drinks) untuk membersihkan kontaminasi pada bahan tersebut. | |



| Klasifikasi | Spesifikasi dan Standar | | Keterangan |
|-------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Jika proses pengolahan menggunakan mikroorganisme hasil dari rekombinasi teknik DNA, maka harus disertai dengan surat keterangan standarisasi dari Menteri Kesehatan. - Jika proses pengolahan menggunakan <i>food additive</i> maka harus sesuai dengan spesifikasi dan standarisasi <i>food additive</i>. - Jika proses pengolahan menggunakan ternak lembu/sapi yang dipelihara di negara lain atau daerah lain dimana inspeksi radang otak karena jamur dilanggar dan dijual secara langsung kepada konsumen, tulang belakangnya harus dibuang. - Tulang belakang lembu/sapi dari spesifikasi sapi di atas tidak bisa dijadikan sebagai bahan baku, namun jika lemak atau minyak dari spesifikasi lembu/sapi dihidrolisis pada temperatur tinggi, maka lemak dan minyaknya dapat dijadikan sebagai bahan baku. | |
| | Standar penyimpanan | <ul style="list-style-type: none"> - Jika dalam penyimpanan, makanan kontak langsung dengan es, selain es yang dapat dikonsumsi, maka es tersebut tidak boleh mengandung <i>coliform</i>. - Tidak boleh menggunakan antibiotik dalam penyimpanan makanan. - Tidak mengalami proses radiasi dalam pengawetan makanan. - Tidak menggunakan asam <i>kojic</i> | |



| Klasifikasi | Spesifikasi dan Standar | | Keterangan |
|-------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Soft Drinks | Komposisi | <ul style="list-style-type: none"> - Tidak keruh (kecuali yang diakibatkan oleh bahan atau zat tambahan yang digunakan untuk penguat rasa atau pemberi warna yang tidak berbahaya bagi manusia) - Tidak ada endapan (kecuali yang diakibatkan oleh bahan atau zat tambahan yang digunakan untuk penguat rasa atau pemberi warna yang tidak berbahaya bagi manusia) atau bahan/zat padat lainnya (kecuali bahan padat dari sayur yang digunakan sebagai bahan baku dan tidak lebih dari 30% dari volume). - Tidak mengandung arsenik, timah atau <i>cadmium</i>. - Kandungan timah tidak lebih dari 150,0 ppm. - Tidak mengandung <i>coliform</i>. - Air mineral dan karbon dioxide dalam kemasan tidak lebih dari 98 kPa dengan suhu 20°C dan yang tidak dipasteurisasi tidak mengandung <i>enterococcus</i> dan <i>Pseudomonas aeruginosa</i>. | |
| | Standar Pengolahan | <ul style="list-style-type: none"> - Sumber air yang digunakan adalah air PAM dengan standar yang dapat dilihat pada Lampiran. - <i>Soft drinks</i> harus ditutup rapat sebelum dikemas dalam kontainer dan tidak mengandung mikroorganisme dari peralatan filtrasi. - Untuk air mineral, harus ditutup rapat sebelum dikemas dalam kontainer dan tidak mengandung mikroorganisme dari peralatan filtrasi. Proses pasteurisasi mikroorganisme melalui pemanasan pada suhu 85°C selama 30 menit atau cara lain yang dapat membasmi mikroorganisme | |

| Klasifikasi | Spesifikasi dan Standar | | Keterangan |
|--------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| | Standar Penyimpanan | <ul style="list-style-type: none"> - <i>Soft drinks</i> yang dikemas dalam botol gelas dengan penutup kertas disimpan pada suhu 10°C atau di bawahnya, minuman buah beku, dan jus buah beku sebagai bahan baku disimpan pada suhu -15°C atau dibawahnya, dan jus buah yang digunakan sebagai bahan baku disimpan di tempat yang bersih. - pH <i>soft drinks</i> selain dari air mineral, minuman buah beku, dan jus buah yang digunakan sebagai bahan baku, tidak kurang dari pH 4,6 dan zat aktif air lebih dari 0,94. <i>Soft drinks</i> yang tidak melalui proses pasteurisasi disimpan pada suhu 10°C. | |
| Soft Drinks Bubuk | Komposisi | <ul style="list-style-type: none"> - Kekeruhan dan endapan (sesuai dengan spesifikasi <i>soft drinks</i>) - Tidak mengandung arsenik, timah, dan cadmium. - Kandungan timah tidak lebih dari 150,0 ppm - <i>Soft drinks</i> bubuk yang tidak mengandung bakteri asam laktat : tidak mengandung <i>coliform</i>, dan jumlah bakteri (kecuali bakteri asam laktat) tidak lebih dari 3.000/g. | |
| Es | Komposisi | <ul style="list-style-type: none"> - Tidak mengandung coliform - Jumlah bakteri (dalam bentuk cair) tidak lebih dari 3.000/g | |
| | Standar Pengolahan | <ul style="list-style-type: none"> - Air yang digunakan sebagai bahan baku harus air yang dapat diminum. | |
| Es Dengan Rasa | Komposisi | <ul style="list-style-type: none"> - Jumlah bakteri tidak lebih dari 10.000 ml - Tidak mengandung <i>coliform</i> | |

| Klasifikasi | Spesifikasi dan Standar | | Keterangan |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| | Standar Pengolahan | <ul style="list-style-type: none"> - Air yang digunakan adalah air PAM - Bahan baku harus dipasteurisasi pada suhu 68°C selama 30 menit. | |
| | Standar Penyimpanan | <ul style="list-style-type: none"> - Kontainer yang digunakan sebagai tempat penyimpanan harus dipasteurisasi dengan metoda yang tepat. - Bahan baku dan produk harus disimpan pada kontainer yang dilindungi dan tidak kontak langsung dengan jari dalam proses pengangkutan. | |
| Daging dan Daging Paus (kecuali daging paus beku untuk konsumsi mentah) | Standar Penyimpanan | <ul style="list-style-type: none"> - Harus disimpan pada suhu 10°C atau kurang. Tapi daging cincang halus dan daging paus dibekukan dan diletakkan pada kontainer, harus disimpan pada suhu -15°C atau kurang. - Harus disimpan pada container yang bersih dan dibungkus dengan plastik film yang bersih, kertas asam sulfur, kertas paraffin | |
| | Standar Pengolahan | <ul style="list-style-type: none"> - Persipan harus dilakukan pada tempat yang bersih dan dengan mesin dan peralatan yang telah disanitasi. | |
| Telur | Komposisi | <ul style="list-style-type: none"> - Pada telur cair yang telah dipasteurisasi, tidak mengandung Salmonella spp.. - Pada telur cair yang tidak dipasteurisasi, jumlah bakteri tidak lebih dari 1.000.000/g | |
| | Batasan Penggunaan | <ul style="list-style-type: none"> - Jika telur (masih dengan cngkang) dimaksudkan untuk konsumsi, tanpa proses pasteurisasi dengan cara pemanasan, telur yang digunakan sebagai bahan baku tidak melampaui batas kadaluarsa. | |



| Klasifikasi | Spesifikasi dan Standar | | Keterangan |
|-----------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| | Standar Pelabelan | <ul style="list-style-type: none"> - Telur dangan cangkangnya (hanya dalam kasus sebagai konsumsi bahan mentah) harus dilabel "untuk konsumsi bahan mentah", disimpan pada suhu 10°C atau kurang, segera masa kadaluarsa, harus segera dipasteurisasi dengan cara pemanasan sebelum dikonsumsi. - Telur dangan cangkangnya (kecuali untuk konsumsi bahan mentah) harus dilabel "digunakan untuk pengolahan, harus dipasteurisasi dengan cara dipanaskan sebelum dikonsumsi". - Telur cair yang telah dipasteurisasi harus diberi label waktu dan suhu pasteurisasi. - Telur cair yang belum dipasteurisasi harus diberi label "belum dipasteurisasi, harus dipasteurisasi dengan cara pemanasan sebelum dikonsumsi". | |
| Darah, Sel Darah dan Plasma Darah | Standar Pengolahan | <ul style="list-style-type: none"> - Pada proses pengolahan darah, sel darah dan plasma darah, suhu tidak lebih dari 10°C | |
| | Standar Penyimpanan | <ul style="list-style-type: none"> - Darah, sel darah dan plasma darah, harus disimpan pada suhu 4°C atau kurang - Darah, sel darah dan plasma darah, yang dibekukan disimpan pada suhu -18°C atau kurang - Darah, sel darah dan plasma darah, harus disimpan pada container yang bersih dan sudah disanitasi | |



| Klasifikasi | Spesifikasi dan Standar | | Keterangan |
|---------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Produk Daging | Komposisi | <p>(Umum) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - NO₂ tidak lebih dari 0,07 g/kg <p>(Produk Daging Kering) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tidak mengandung <i>E. coli</i> - Zat aktif air kurang dari 0,87 <p>(Produk Daging yang Tidak Dipanaskan) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>E. coli</i> tidak lebih dari 100/g - <i>Staphylococcus aureus</i> tidak lebih dari 1.000/g - Tidak mengandung <i>Salmonella spp.</i> <p>(Produk Daging yang Dipanaskan Secara Khusus) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>E. coli</i> tidak lebih dari 100/g - <i>Clostridium spp.</i> tidak lebih dari 1.000/g <p>(Daging yang Dipanaskan, Dikemas dalam Kontainer Setelah Disterilkan dengan Cara Dipanaskan) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tidak mengandung <i>E. coli</i>. - <i>Staphylococcus aureus</i> tidak lebih dari 1.000/g - Tidak mengandung <i>Salmonella spp.</i> | |
| | Standar Pengolahan | <p>Umum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jumlah spores dalam rempah-rempah, gula dan pati yang digunakan pada pengolahannya tidak lebih dari 1.000/gr. | |



| Klasifikasi | Spesifikasi dan Standar | | Keterangan |
|----------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| | Standar Penyimpanan | <p>(Umum) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produk daging beku harus disimpan pada suhu yang tidak kurang dari -15°C. - Harus disimpan pada kontainer yang bersih dan disanitasi, dibungkus dalam plastik film yang bersih, kertas asam sulfur, kertas paraffin. <p>(Produk Daging yang Tidak Dipanasi):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disimpan pada suhu 10°C atau kurang. (Daging dengan bahan aktif air 0,95 atau lebih dengan bahan baku hanya paru harus disimpan pada suhu 4°C atau kurang). <p>(Produk Daging yang Dipanaskan dengan Cara Khusus) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dengan bahan aktif air 0,95 atau lebih harus disimpan pada suhu 4°C atau kurang. - Dengan bahan aktif air kurang dari 0,95 atau lebih harus disimpan pada suhu 10°C atau kurang. <p>(Produk Daging yang Dipanaskan) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Harus disimpan pada suhu 10°C atau kurang, kecuali bagi yang dipasteurisasi dengan cara dipanaskan pada suhu 120°C selama 4 menit, setelah dikemas dalam kontainer hampa udara. | |
| Agar-Agar | Komposisi | <ul style="list-style-type: none"> - Mengandung Boron tidak lebih dari 1 g/kg (dalam bentuk senyawa H_3BO_3) | |
| Beras (yang tidak dikilapkan) | Komposisi | <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cadium</i> dan senyawa ikatan <i>Cadium</i> kurang dari 1,0 ppm (dalam bentuk senyawa Cd) (pada kasus beras yang dikilapkan, <i>Cadium</i> dan senyawa <i>Cadium</i> harus kurang dari 0,9 ppm, dalam bentuk senyawa Cd) | |

| Klasifikasi | Spesifikasi dan Standar | | Keterangan |
|-----------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Kacang | Komposisi | - Tidak mengandung senyawa <i>cyanide</i> (kecuali mentega kacang, kacang putih, <i>saltapia beans</i> , <i>pequila beans</i> , dan <i>lima beans</i> dapat mengandung <i>cyanide</i> tetapi tidak lebih dari 50mg/100g dalam bentuk HCN | |
| | Standar Penggunaan | - Kacang yang mengandung senyawa <i>cyanide</i> hanya dapat digunakan sebagai bahan baku untuk NAMAAN (selai kacang untuk diolah lebih lanjut). | |
| NAMAAN (selai kacang untuk pengolahan lebih lanjut) | Komposisi | - Tidak mengandung <i>cyanide</i> . | |
| Beancurd (tahu) | Standar Pengolahan | - Jus kedelai atau susu kedelai harus dipasteurisasi dengan cara pemanasan (mendidih) selama 2 menit. | |
| | Standar Penyimpanan | - Disimpan dalam lemari pendingin atau dalam bak air yang sudah dipasteurisasi dan secara kontinu diganti dengan air PAM yang dingin (kecuali bagi tahu yang dijual secara berkeliling, dan produk yang segera dijual). - Tahu yang dijual keliling harus dijaga untuk tetap dingin, pada peralatan yang telah dipasteurisasi. | |
| Mie Instant | Komposisi | - Kandungan lemak dan minyak tidak lebih dari 3 pada nilai asam dan tidak lebih dari 30 pada nilai <i>peroxide</i> . | |
| | Standar Penyimpanan | - Harus dilindungi dari sinar matahari langsung. | |



| Klasifikasi | Spesifikasi dan Standar | | Keterangan |
|----------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Makanan Beku | Komposisi | <p>(Makanan beku yang didinginkan tanpa dipanaskan) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jumlah bakteri tidak lebih dari 100.000/g - Tidak mengandung <i>coliform</i>. <p>(Makanan beku yang disajikan setelah dipanaskan (atau segera dipanaskan dengan cepat sebelum dibekukan)) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jumlah bakteri tidak lebih dari 100.000/g - Tidak mengandung <i>coliform</i> <p>(Makanan beku yang disajikan setelah dipanaskan (selain produk yang segera dipanaskan dengan cepat sebelum dibekukan)) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jumlah bakteri tidak lebih dari 3.000.000/g (jumlah bakteri ini tidak termasuk pada makanan yang diolah dengan menggunakan mikroorganisme, seperti pada plain bread, fermentasi kedelai, pie yang mengandung keju alami, yang beku dan dikemas dalam container). - Tidak mengandung <i>E. coli</i>. | |
| | Standar Penyimpanan | <ul style="list-style-type: none"> - Disimpan pada suhu -15°C atau kurang. - Harus dibungkus dengan plastik film yang bersih, kertas asam sulfur, kertas paraffin, atau yertas tahan air yang bersih dan telah disanitasi. | |
| Makanan dalam Kemasan yang | Komposisi | <ul style="list-style-type: none"> - Tidak mengandung mikroorganisme yang dapat berkembang biak dalam makanan. | |

| Klasifikasi | Spesifikasi dan Standar | | Keterangan |
|---------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| telah Dipasteurisasi dengan cara Dipanaskan | Standar Pengolahan | Proses pasteurisasi yang dilakukan harus memenuhi syarat berikut : <ul style="list-style-type: none"> - Pasteurisasi yang dilakukan harus mampu membasmi mikroorganisme yang ada pada bahan baku atau yang tinggal pada makanan. - Bagi produk dengan tingkat pH di atas 4,6 dan zat aktif air di atas 0,94, pasteurisasi dilakukan pada suhu 120°C selama 4 menit. | |
| Kentang Irlandia | Standar Pengolahan | Radiasi yang digunakan dengan tujuan untuk pengawetan, harus mencakup metode berikut : <ul style="list-style-type: none"> - Sumber dan tipe radiasi adalah sinar Gamma dari cobalt-60. - Dosis yang diabsorpsi kentang Irlandia tidak lebih dari 150 gray. - Kentang Irlandia yang telah diradiasi tidak perlu diradiasi lagi. | |

2. Batas Maksimum Residu Obat Hewan Dalam Makanan

Untuk alasan kesehatan, Pemerintah Jepang menetapkan batas maksimum residu obat hewan dalam makanan, karena bahan-bahan tersebut berbahaya bagi manusia.

3. Batas Maksimum Residu Pestisida Dalam Makanan

Untuk alasan kesehatan, Pemerintah Jepang menetapkan batas maksimum residu pestisida dalam makanan, karena bahan-bahan tersebut berbahaya bagi manusia.

4. Ketentuan Regulasi Batas Kontaminasi Dalam Makanan

(1) PCB dalam Makanan

| (Batas maksimum yang diijinkan) | ppm |
|------------------------------------------|-----|
| Susu sapi (dalam semua susu sapi) | 0,1 |
| Produk susu (dalam semua produk) | 1,0 |
| Susu bubuk untuk bayi (dalam semua susu) | 0,2 |
| Daging (dalam semua daging) | 0,5 |
| Telur (dalam semua telur) | 0,2 |
| Paket kontainer | 5,0 |

(2) Radionuclide dalam Makanan Impor

(Regulasi Temporer untuk Kontaminasi Radioaktif pada Makanan Impor sebagai Akibat Bencana Nuklir pada Bekas Negara USSR)

| (Batas maksimum yang diijinkan) | Bq/kg |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| Pada semua makanan | 370 (total cesium 134 dan cesium 137) |

(3) Alfatoxin dalam Kacang Tanah

| (Batas maksimum yang diijinkan) | ppb |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Kacang tanah dan Produk Kacang Tanah (mentega kacang, tepung kacang, dll) | 10,0 (dalam bentuk aflatoxin B1) |

Batas yang sama berlaku juga untuk kacang *pistachio*, *almond*, kacang Brazil, kacang *cashew*, kacang *hazel*, kacang *macadamia*, *walnut*, dan jagung besar.

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <p>(4) Deoxynivalenol (Batas maksimum yang diijinkan) Gandum</p> | <p>ppm 1,1</p> |
| <p>(5) Patulin (Batas maksimum yang diijinkan) Jus apel dan makanan yang terbuat hanya dari jus apel sebagai bahan baku</p> | <p>ppm 0,050</p> |
| <p>(6) Listeria Monocytogenes dalam Keju Alami Keju alami berbentuk sofa atau semisoft, kecuali berbentuk irisan keju (irisasi atau campuran) yang dilabel "untuk dipanaskan", "untuk pizza", "untuk roti pangang", atau "untuk keju parut"</p> | <p>negatif</p> |

5. Batas Kadaluarsa Makanan

- (1) Untuk makanan yang cepat rusak, ketika disimpan dengan kondisi tertentu, "*use-by-date*" harus dilabel.
- (2) Untuk makanan yang tidak terlalu cepat rusak, "*best-before-date*" harus dilabel. Di Jepang "*best-before-date*" dan "*date of minimum durability*" mempunyai arti yang sama.

Pelabelan harus mengikuti aturan di bawah ini :

"*use-by-date:Heisei 16, April 10*", "*use-by-date: 16. 4. 10*", atau "*use-by-date:04.4.10*".

Tetapi, apabila penulisan seperti di atas sulit untuk dilakukan, tahun, bulan dan hari dapat dilabel dalam 6 angka, dimana setiap tahun, bulan dan hari masing-masing diwakili oleh 2 angka (untuk tahun Masehi, menggunakan dua angka terakhir) seperti contoh, “*use-by-date* 040410”.

Untuk kotak makanan, penulisan harus memberikan nama negara dan waktu pembuatan.

Pada kasus susu, krim, dan susu fermentasi, minuman fermentasi bakteri asam laktat dan susu cair yang dikemas dalam kontainer kertas, aluminium foil atau kontainer lainnya yang tertutup dengan rapat, pelabelan batas kadaluarsa dapat digantikan dengan penulisan tanggal saja.

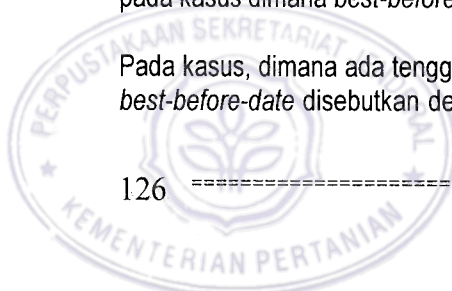
Penulisan kode negara, tumbuhan, dan kode lainnya yang berhubungan dengan petunjuk batas kadaluarsa, penulisannya haruslah sesuai dengan contoh berikut ini, agar terdapat pengertian yang jelas tentang batas kadaluarsa. Semua indikasi yang menyebabkan ketidakjelasan pada pelabelan batas kadaluarsa, seperti : kode negara, tahun, bulan, dan hari yang masing-masing kode diwakili oleh 2 angka, seperti “040410” dan kode negara “A63”, dll tidak diijinkan.

contoh : “*use-by-date: Hensei* 16 April 10, A63”

Tanggal dari *best-before-date* harus ditulis dilabel “best-before-date:2004, April 10”, “best-before-date: 04. 04. 10”. Penggunaan Heisei untuk menunjukkan tahun diijinkan. Tidak masalah menunjukkan “best-before-date: 040410” dalam 6 angka.

Pada kasus, dimana ada tenggang waktu dari proses pengolahan sampai ke pelabelan *best-before-date* lebih dari 3 bulan, dan kalau tahun, bulan, dan hari diganti dengan tahun dan bulan yang didahului dengan surat yang menyebutkan tanggal *best-before-date*, tahun dan bulan sebelumnya, bulan dimana tanggal tersebut harus disebutkan. Tapi, hal ini tidak dapat diterima pada kasus dimana *best-before-date* adalah tanggal terakhir dalam bulan tersebut.

Pada kasus, dimana ada tenggang waktu dari proses pengolahan sampai ke pelabelan *best-before-date* lebih dari 3 bulan, dan *best-before-date* disebutkan dengan metode *notching* (metode dimana tanggal ditunjukkan dengan cara menorehkan tanggal



disekeliling label, yang biasanya pada produk bir), penunjukan *best-before-date* dapat dilakukan pada label dengan “*the best-before-date is stated on the periphery of the label by the notching method*”.

Penggunaan *use-by-date* pada kode negara, tanaman dan kode lain yang berhubungan dengan batas kadaluarsa. Pada minuman beralkohol, air mineral, minuman buah beku, jus buah dan *soft drinks* lainnya yang dikemas dalam botol gelas (kecuali yang ditutup dengan kertas) atau kemasan kontainer dari *polyethylene*, pelabelan batas kadaluarsa bisa diabaikan. Batas kadaluarsa dari buah jeruk dan pisang dalam kemasan kontainer dapat diabaikan. Makanan olahan selain mentega, minuman beralkohol, *soft drinks*, produk daging, daging ham dan sosis dari ikan, daging ikan paus, kacang yang mengandung senyawa *cyanide*, makanan beku, makanan yang diradiasi, makanan yang dikemas dalam kontainer dan disterilisasi, batas kadaluarsa dapat diabaikan kecuali yang dikemas di kaleng, botol, tong, dan kendi.

II. SUSU DAN PRODUK SUSU

1. Susu sebagai Bahan Baku, *Drinking Milk* dan *Milk Drinks*

a. Susu sebagai Bahan Baku dan *Milk Drinks*

| | Susu sebagai bahan baku | | Milk Drinks |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|
| | Susu mentah | Susu kambing mentah | Milk Drinks |
| Keadaan khusus (15°C) | 1,028 – 1,034 ^{a)} | 1,030 – 1,034 | – |
| Kemasaman (asam laktat %) | Tidak lebih dari 0,18 ^{b)} Tidak lebih dari 0,20 ^{c)} | Tidak lebih dari 0,20 | – |
| Susu <i>nonfat</i> | | | |
| Zat padat (%) | – | – | – |
| Lemak susu (%) | – | – | – |
| Bakteri | Tidak lebih dr 4 juta | Tidak lebih dr 4 juta | Tidak lebih dr 30.000 ^{g)} |

| | Susu sebagai bahan baku | | Milk Drinks |
|----------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Susu mentah | Susu kambing mentah | Milk Drinks |
| (jil/ml) | (metoda penghitungan <i>micro-scopic</i> langsung) | (metoda penghitungan <i>micro-scopic</i> langsung) | (metode <i>standard plate culture</i>) |
| <i>Colifrom</i> | - | - | - |
| Standar metode pengolahan | - | - | Bahan baku, kecuali yang rusak dalam proses pasteurilisasi, harus dipasteurilisasi dengan cara pemanasan pada suhu 62°C selama 30 menit atau dengan metode lain yang sama hasilnya dengan pasteurilisasi. |
| Standar metode penyimpanan | - | - | Sama seperti susu sapi (kecuali yang dikemas dalam container untuk penyimpanan dan dipasteurilisasi dengan cara pemanasan pada suhu 120°C selama 4 menit atau proses pemanasan lain yang sama hasilnya dengan pasteurilisasi. |
| Keterangan | Tidak diperbolehkan dicampur dengan bahan lainnya | Tidak diperbolehkan dicampur dengan bahan lainnya | Pengawetan tidak dilakukan pada bentuk bubuk dan beku. |



b. Susu sebagai *Drinking Milk*

| | Drinking Milk | | | | | | |
|---------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|
| | Susu sapi | Susu sapi spesial | Susu kambing yg tih dipasteurisasi | Susu sapi dengan komposisi yang telah diatur | Susu sapi <i>lowfat</i> | Susu sapi <i>nonfat</i> | Susu Olahan |
| Keadaan khusus (15°C) | 1,028 – 1,034 ^{a)} | 1,028 – 1,034 ^{a)} | 1,030 – 1,034 | – | 1,030 – 1,036 | 1,032 – 1,038 | – |
| Kemasaman (asam laktat %) | Tidak lebih dari 0,18 ^{b)d)} | Tidak lebih dari 0,17 ^{b)} | Tidak lebih dari 0,20 | Tidak lebih dari 0,18 ^{g)} | Tidak lebih dari 0,18 ^{g)} | Tidak lebih dari 0,18 ^{g)} | Tidak lebih dari 0,18 ^{g)} |
| Susu <i>nonfat</i> | Tidak lebih dari 8,0 | Tidak lebih dari 8,5 | Tidak lebih dari 8,0 | Tidak lebih dari 8,0 | Tidak lebih dari 8,0 | Tidak lebih dari 8,0 | Tdk lebih dr 8,0 |
| Zat padat (%) | Tidak lebih dari 3,0 | Tidak lebih dari 3,3 | Tidak lebih dari 3,6 | – | Tdk lebih dr 8,0 | Tdk lebih dr 8,0 | – |
| Lemak susu (%) | Tidak lebih dari 50.000 ^{e)} | Tidak lebih dari 30.000 (metode <i>standard plate culture</i>) | Tidak lebih dari 50.000 (metode <i>standard plate culture</i>) | Tidak lebih dari 50.000 ^{h)} | Tdk kurang dari 0,5 tetapi tdk lebih dari 1,5 | Kurang dari 0,5 | Tidak lebih dari 50.000 ^{h)} |
| Bakteri (j/h/ml) | (metode <i>standard plate culture</i>) | Negatif | Negatif | (metode <i>standard plate culture</i>) | Tidak lebih dari 50.000 ^{h)} | Tidak lebih dari 50.000 ^{h)} | (metode <i>standard plate culture</i>) |
| <i>Coliform</i> | Negatif | Metode Pasteurisasi: | Sama seperti susu sapi | Negatif | Tidak lebih dari 50.000 ^{h)} | (metode <i>standard plate culture</i>) | Negatif |
| Standar metode | Metode | Metode Pasteurisasi: | Sama seperti susu sapi | Negatif | (metode <i>standard</i> | (metode <i>standard plate culture</i>) | Metode pasteurisasi: sama seperti |

| | Drinking Milk | | | | | | |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| | Susu sapi | Susu sapi spesial | Susu kambing yg th dipasteurisasi | Susu sapi dengan komposisi yang telah diatur | Susu sapi <i>lowfat</i> | Susu sapi <i>nonfat</i> | Susu Olahan |
| <p>pengolahan</p> <p>Standar metode penyimpanan</p> | <p>Pasteurisasi : dipanaskan pada suhu 63°C selama 30 menit</p> <p>Didinginkan sampai pada suhu 10°C atau kurang, untuk disimpan segera sesudah pasteurisasi (kecuali susu yang disimpan pada suhu normal,</p> | <p>dipanaskan pada suhu 63°C– 65°C selama 30 menit</p> <p>Didinginkan sampai pada suhu 10°C atau kurang, untuk disimpan segera sesudah pasteurisasi</p> | <p>Didinginkan sampai pada suhu 10°C atau kurang, untuk disimpan segera sesudah pasteurisasi</p> | <p>Sama seperti susu sapi</p> <p>Sama dengan susu sapi.</p> | <p><i>plate culture</i>)</p> <p>Negatif</p> <p>Sama seperti susu sapi</p> <p>Sama dengan susu sapi.</p> | <p>Negatif</p> <p>Sama seperti susu sapi</p> <p>Sama dengan susu sapi.</p> | <p>susu sapi</p> <p>Sama dengan susu sapi.</p> |
| Keterangan | Komponen tidak boleh diganti. Tidak diperbolehkan mencampur dengan bahan lain (kecuali uap panas yang | Komponen tidak boleh diganti. Tidak diperbolehkan mencampur dengan bahan lain. | Tidak diperbolehkan mencampur dengan bahan lain. | Sama dengan susu sapi. | Sama dengan susu sapi. | Sama dengan susu sapi. | h) |

| | Drinking Milk | | | | | | |
|--|---------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------|
| | Susu sapi | Susu sapi spesial | Susu kambing yg th dipasteurisasi | Susu sapi dengan komposisi yang telah diatur | Susu sapi <i>lowfat</i> | Susu sapi <i>nonfat</i> | Susu Olahan |
| | dihasilkan dari pemanasan dengan suhu tinggi secara langsung. | | | | | | |



Catatan :

- a) Untuk susu mentah yang berasal dari sapi dari Jersey, susu sapi dan susu sapi spesial yang diproduksi hanya dari susu sapi Jersey sebagai bahan baku, 1,028 sampai 1,036.
- b) Kecuali yang menggunakan susu sapi Jersey sebagai bahan mentah. Pada kasus susu mentah, susu mentah yang tidak berasal dari sapi Jersey.
- c) Bahan mentah yang digunakan hanya susu sapi Jersey. Pada kasus susu mentah, susu mentah hanya dari sapi Jersey.
- d) Pada kasus penyimpanan produk pada suhu normal, penambahan hanya sampai 0,02% setelah disimpan pada suhu 29°C - 31°C selama 14 hari atau pada 54°C - 56°C untuk 7 hari.
- e) Pada kasus penyimpanan produk pada suhu normal, tidak ada penambahan bakteri jika disimpan pada suhu 29°C - 31°C selama 14 atau pada 54°C - 56°C untuk 7 hari.
- f) Sama seperti susu sapi pada kasus penyimpanan prodal pada suhu normal.
- g) Pada kasus penyimpanan produk pada suhu normal, tidak ada penambahan bakteri jika disimpan pada suhu 29°C - 31°C selama 14 atau pada 54°C - 56°C untuk 7 hari.
- h) Tidak menggunakan bahan lain kecuali air, susu mentah, susu sapi, susu spesial, susu sapi *lowfat*, susu sapi *nonfat*, susu bubuk, susu skim bubuk, susu *concentrated*, susu skim *concentrated*, susu hasil evaporasi, susu skim hasil evaporasi, krim dan mentega, minyak mentega, susu mentega, dan susu bubuk mentega dan tidak menggunakan zat *additives*.



2. Produk Susu (Kecuali Susu Fermentasi, Fermentasi *Milk Drink*, dan *Milk Drink*)

a. Krim, Mentega, Minyak Mentega, Keju Olahan, dan Air Dadih Concentrated

| | Krim | Mentega | Minyak Mentega | Keju Olahan | Air dadih Concentrated |
|----------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| Kemasaman (asam laktat, %) | Tidak lbh dr 0,2 | - | - | - | - |
| Susu padat (%) | - | - | - | Tdk lebih dari 40,0 | Tidak lebih dari 25,0 |
| Lemak susu (%) | Tidak lebih dari 18,0 | Tdk lebih dari 80,0 | Tidak lebih dari 99,3 | - | - |
| Gula (%) | - | Tdk lebih dari 17,0 | - | - | - |
| Kandungan air (%) | - | - | Tidak lebih dari 0,5 | - | - |
| | Tidak lebih dari | - | - | - | - |
| | | Negatif | | Negatif | |
| | | - | Negatif | - | Negatif |
| | | - | - | - | - |
| | | - | - | - | - |



| | Krim | Mentega | Minyak Mentega | Keju Olahhan | Air dadih Concentrated |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------|--------------|------------------------|
| Jumlah bakteri (metode <i>standard plate culture</i>) | 100.000/g | | | | |
| Coliform | Negatif | | | | |
| Standar metode pengolahan | Sama seperti pada susu | | | | |
| Standar metode penyimpanan | Didinginkan sampai pada suhu 10°C untuk disimpan segera setelah pasteurilisasi, kecuali yang disimpan pada kontainer yang untuk penyimpanan dan dipasteurilisasi. | | | | |
| Keterangan | Tidak diperbolehkan mencampur dengan bahan lain. | - | - | - | - |

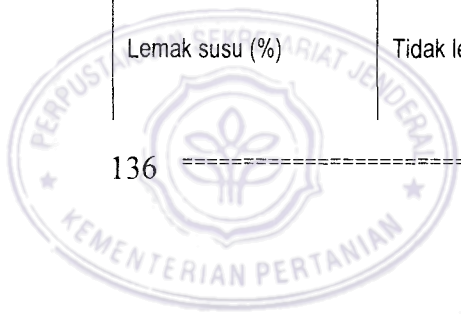
b. Es Krim, Es Susu, Es Laktat, Susu Concentrated dan Susu Skim Concentrated

| | Es Krim | Es susu | Es Laktat | Susu <i>concentrated</i> | Susu skim <i>concentrated</i> |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------|
| Kemasaman (asam laktat, %) | - | - | - | - | - |
| Susu padat (%) | Tidak lebih dari 15,0 | Tidak lebih dari 10,0 | Tidak lebih dari 3,0 | Tidak lebih dari 25,5 | Tidak lebih dari 18,5 (tdk berisi lemak) |
| Lemak susu (%) | Tidak lebih dari 8,0 | Tidak lebih dari 3,0 | - | Tidak lebih dari 7,0 | - |
| Gula (%) | - | - | - | - | - |
| Kandungan air (%) | - | - | - | - | - |
| Jumlah bakteri (metode <i>standard plate culture</i>) | Tidak lebih dari 100.000/g ^{a)} | Tidak lebih dari 50.000/g ^{b)} | Tidak lebih dari 50.000/g ^{b)} | Tidak lebih dari 100.000/g | Tidak lebih dr 100.000/g |
| <i>Coliform</i> | Negatif | Negatif | Negatif | - | - |
| Standar metode pengolahan | Air yang digunakan dalam proses pengolahan adalah air PAM. Bahan baku (kecuali susu fermentasi dan fermentasi <i>milk drinks</i>) | | | | |

| | Es Krim | Es susu | Es Laktat | Susu <i>concentrated</i> | Susu skim <i>concentrated</i> |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Standar metode penyimpanan | harus dipasteurisasi dengan cara dipanaskan pada suhu 68°C selama 30 menit atau dengan metode efektif lainnya, bagian luar tube dipanaskan dengan air PAM yang mengalir. Air mendidih tidak dapat digunakan sebagai bahan baku kecuali dalam proses pasteurisasi dengan cara pemanasan. | | | Didinginkan sampai pada suhu 10°C atau kurang, untuk disimpan segera setelah proses <i>concentrated</i> | |
| Keterangan | | | | Tidak diperbolehkan mencampur dengan bahan lain. | Tidak diperbolehkan mencampur dengan bahan lain. |

c. Susu *Evaporated* , Susu Skim *Evaporated*, Susu Kental Manis, Susu Skim Kental Manis, Susu Bubuk

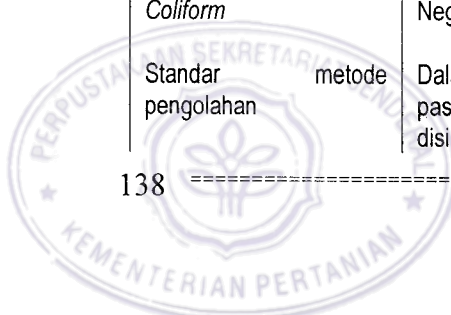
| | Susu <i>Evaporated</i> | Susu Skim <i>Evaporated</i> | Susu Kental Manis | Susu Skim Kental Manis | Susu Bubuk |
|----------------------------|------------------------|------------------------------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|
| Kemasaman (asam laktat, %) | - | - | - | - | - |
| Susu padat (%) | Tidak lebih dari 25,0 | Tidak lebih dari 18,5 (tidak mengandung lemak) | Tidak lebih dari 28,0 | Tidak lebih dari 25,0 | Tidak lebih dari 95,0 |
| Lemak susu (%) | Tidak lebih dari 7,5 | - | Tidak lebih dari 8,0 | - | Tidak lebih dari 25,0 |



| | Susu <i>Evaporated</i> | Susu Skim <i>Evaporated</i> | Susu Kental Manis | Susu Skim Kental Manis | Susu Bubuk |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------|
| Protein susu (%) (dalam keadaan kering) | - | - | - | - | - |
| Gula (%) | - | - | Tidak lebih dari 58,0 (termasuk laktosa) | Tidak lebih dari 58,0 (termasuk laktosa) | - |
| Kandungan air (%) | - | - | Tidak lebih dari 27,0 | Tidak lebih dari 29,0 | Tidak lebih dari 5,0 |
| Jumlah bakteri (metode <i>standard plate culture</i>) | 0/g | 0/g | Tidak lebih dari 50.000/g | Tidak lebih dari 50.000/g | Tidak lebih dari 50.000/g |
| <i>Coliform</i> | - | - | Negatif | Negatif | Negatif |
| Standar metode pengolahan | Dipanaskan pada suhu 115°C atau di atasnya selama 15 menit dalam kontainer | Sama seperti susu kental evaporasi | - | - | - |
| Keterangan | Zat additive yang dapat digunakan | Dapat dicampur dengan bahan g), selain sukrosa | | Zat additive yang dapat digunakan h) | |

d. Susu Skim Bubuk, Krim Bubuk, *Whey Powder*

| | Susu Skim Bubuk | Krim Bubuk | Whey Powder |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Kemasaman (asam laktat, %) | - | - | - |
| Susu padat (%) | Tidak lebih dari 95,0 | Tidak lebih dari 95,0 | Tidak lebih dari 95,0 |
| Lemak susu (%) | - | Tidak lebih dari 50,0 | - |
| Protein susu (%) (dalam keadaan kering) | - | - | - |
| Gula (%) | - | - | - |
| Kandungan air (%) | Tidak lebih dari 5,0 | Tidak lebih dari 5,0 | Tidak lebih dari 5,0 |
| Jumlah bakteri (metode <i>standard plate culture</i>) | Tidak lebih 50.000/g | Tidak lebih 50.000/g | Tidak lebih 50.000/g |
| <i>Coliform</i> | Negatif | Negatif | Negatif |
| Standar metode pengolahan | Dalam proses pemanasan dengan pasteurilisasi, bahan mentah harus disimpan pada suhu yang tidak lebih | | |



| | Susu Skim Bubuk | Krim Bubuk | Whey Powder |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|
| Keterangan | dari 10°C atau di atas 48°C ^{c)} . Metode pasteurilisasi ^{d)} Laksosa dan filtrasi susu mentah, susu sapi, susu <i>lowfat</i> atau susu <i>nonfat</i> dapat digunakan untuk pengganti isi protein Zat additive yang dapat digunakan ^{h)} | | |

e. Whey Powder Protein Concentrated, Susu mentega Bubuk, Susu Bubuk Manis, Susu Bubuk Diformulasi

| | <i>Whey Powder Protein Concentrated</i> | Susu Mentega Bubuk | Susu Bubuk Manis | Susu Bubuk Diformulasi |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------|------------------------|
| Kemasaman (asam laktat, %) | - | - | - | - |
| Susu padat (%) | Tidak lebih dari 95,0 | Tidak lebih dari 95,0 | Tidak lebih dari 70,0 | Tidak lebih dari 50,0 |
| Lemak susu (%) | - | - | Tidak lebih dari 18,0 | - |
| Protein susu (%) (dalam keadaan kering) | Tidak lebih dari 15,0 dan tidak lebih 80,0 | - | - | - |
| Gula (%) | - | - | Tidak lebih dari 25,0 (kecuali laktose) | - |
| Kandungan air (%) | Tidak lebih dari 5,0 | Tidak lebih dari 5,0 | Tidak lebih dari 5,0 | Tidak lebih dari 5,0 |

| | <i>Whey Powder Protein Concentrated</i> | Susu Mentega Bubuk | Susu Bubuk Manis | Susu Bubuk Diformulasi |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Jumlah bakteri (metode <i>standard plate culture</i>) | Tidak lebih 50.000/g | Tidak lebih dari 50.000/g | Tidak lebih dari 50.000/g | Tidak lebih dari 50.000/g |
| <i>Coliform</i> | Negatif | Negatif | Negatif | Negatif |
| Keterangan | | | Dapat dicampur dengan bahan ¹⁾ kecuali sukrosa | Tidak dapat menggunakan bahan lain kecuali ²⁾ |

Catatan :

- Untuk produk yang menggunakan susu fermentasi atau bakteri asam laktat sebagai bahan mentah, jumlah bakteri kecuali bakteri asam laktat dan ragi tidak lebih dari 100.000.
- Untuk produk yang menggunakan susu fermentasi atau bakteri asam laktat sebagai bahan mentah, jumlah bakteri kecuali bakteri asam laktat dan ragi tidak lebih dari 50.000.
- Hal ini tidak berlaku pada kasus dimana pengolahan digunakan untuk mencegah stagnasi bahan baku.
- Sama seperti pada susu sapi. Setelah pasteurisasi, bahan mentah harus disimpan pada suhu yang tidak lebih dari 10°C atau di atas 48°C sebelum dikeringkan. Tetapi hal ini tidak berlaku pada kasus dimana semua peralatan yang digunakan adalah untuk mencegah kontaminasi mikroorganisme dari luar, atau waktu pasteurisasi bahan mentah dengan perlakuan melebihi 10°C dan di bawah 48°C, kurang dari 6 jam.
- Hal ini tidak termasuk pada zat *additive* yang jenis dan campurannya didaftar oleh Menteri Kesehatan.
- Calcium chloride, calcium citrate, trisodium citrate, sodium bicarbonate, sodium carbonate (anhydrous), tetrasodium pyrophosphate (kristal), tetrasodium pyrophosphate (anhydrous), potassium polyphosphate, sodium polyphosphate, potassium metaphosphate, sodium metaphosphate, disodium hydrogen phosphate (kristal), disodium hydrogen phosphate (anhydrous), sodium dihydrogen phosphate (kristal), sodium dihydrogen phosphate (anhydrous), trisodium*

- phosphate (kristal), dan trisodium phosphate (anhydrous)* : tidak lebih 2g/kg untuk penggunaan secara terpisah, dan tidak lebih dari 3g/kg untuk digunakan secara bersama-sama.
- g) *Calcium citrate, trisodium citrate, sodium bicarbonate, sodium carbonate (kristal), tetrasodium pyrophosphate (kristal), tetrasodium pyrophosphate (anhydrous), potassium polyphosphate, sodium polyphosphate, potassium metaphosphate, sodium metaphosphate, disodium hydrogen phosphate, disodium hydrogen phosphate (kristal), disodium hydrogen phosphate (anhydrous), sodium dihydrogen phosphate (kristal), sodium dihydrogen phosphate (anhydrous)* : tidak lebih 2g/kg untuk penggunaan secara terpisah, dan tidak lebih dari 3g/kg untuk digunakan secara bersama-sama. Laktosa tidak lebih dari 2 g/kg.
- h) *Trisodium citrate, sodium bicarbonate, sodium carbonate (kristal), sodium carbonate (anhydrous), tetrasodium pyrophosphate (kristal), tetrasodium pyrophosphate (anhydrous), potassium polyphosphate, sodium polyphosphate, potassium metaphosphate, sodium metaphosphate, disodium hydrogen phosphate (kristal), disodium hydrogen phosphate (anhydrous), trisodium phosphate (kristal), dan trisodium phosphate (anhydrous)* : tidak lebih dari 5g/kg baik dalam penggunaan secara bersama-sama atau masing-masing senyawa.
- i) *Trisodium citrate, sodium bicarbonate, sodium carbonate (kristal), tetrasodium pyrophosphate (kristal), tetrasodium pyrophosphate (anhydrous), potassium polyphosphate, sodium polyphosphate, potassium metaphosphate, sodium metaphosphate, disodium hydrogen phosphate (kristal), disodium hydrogen phosphate (anhydrous), trisodium phosphate (kristal), dan trisodium phosphate (anhydrous)* : tidak lebih dari 5g/kg baik dalam penggunaan secara bersama-sama atau masing-masing senyawa.
- j) Susu (kecuali susu kambing), produk susu atau atau produk lain yang dapat digunakan yang jenis dan campurannya didaftar oleh Menteri Kesehatan.

3. Susu Fermentasi dan Fermentasi Minuman dari Susu^{a)}

| | Susu Fermentasi | Bakteri asam laktat ^{b)} (termasuk susu <i>nonfat</i> padat tidak kurang dari 3,0%) | Bakteri asam laktat ^{c)} (termasuk susu <i>nonfat</i> padat kurang dari 3,0%) |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Zat padat susu <i>nonfat</i> (%) | Tidak kurang dari 8 | | |
| Bakteri asam laktat atau jumlah ragi (per ml) | Tidak kurang dari 10 juta | Tidak kurang dari 10 juta. Tapi bagi yang dipanaskan pada suhu 75°C atau lebih selama 15 menit setelah difermentasi atau dipasteurisasi dengan peralatan atau metode lain yang dapat diterima | Tidak kurang dari 10 juta |
| Coliform | Negatif | Negatif | Negatif |
| Standar metode pengolahan | Air yang digunakan dalam proses pengolahan adalah air PAM. Bahan baku (kecuali bakteri asam laktat, ragi, susu fermentasi dan fermentasi milk drinks) harus dipasteurisasi dengan cara pemanasan pada suhu 62°C selama 30 menit, atau dengan metode lain. | Air yang digunakan dalam proses pengolahan adalah air PAM. Bahan baku (kecuali bakteri asam laktat dan ragi) harus dipasteurisasi dengan cara pemanasan pada suhu 62°C selama 30 menit atau dipasteurisasi dengan metode yang lain. Air dan yang lainnya yang digunakan untuk mencairkan stok harus dididihkan dengan cepat selama 5 menit sebelum digunakan atau dipasteurisasi dengan metode lain. | |
| Keterangan | Pengawet tidak boleh dipergunakan untuk bentuk pasta atau bentuk beku. | Pengawet tidak boleh dipergunakan untuk yang dipasteurisasi. | |

Catatan :

- a) Metode standar persiapan minuman yang mengandung bakteri asam laktat adalah dengan mempersiapkan minuman segar yang telah dipersiapkan secara terpisah dengan pemasak yang *full-automatic*.
- b) Produk susu
- c) Makanan yang mengandung susu, dan yang lainnya sebagai bahan baku dasar.

4. Penyimpanan Produk pada Suhu Normal

| | Susu sapi dan komposisi susu sapi yang dikontrol | Susu <i>lowfat</i> | Susu <i>nonfat</i> | Susu olahan | Minuman dari susu |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|-------------------|
| Uji alkohol (sebelum dan sesudah penyimpanan pada suhu $30\pm 1^{\circ}\text{C}$ selama 14 hari atau pada suhu $55\pm 1^{\circ}\text{C}$ selama 7 hari) | Negatif | Negatif | Negatif | Negatif | - |
| Kemasaman (dalam bentuk asam laktat %) (perbedaan antara sebelum dan sesudah penyimpanan pada suhu $30\pm 1^{\circ}\text{C}$ selama 14 hari atau pada suhu $55\pm 1^{\circ}\text{C}$ selama 7 hari) | Tidak lebih dari 0,02% | Tidak lebih dari 0,02% | Tidak lebih dari 0,02% | Tidak lebih dari 0,02% | - |

| | Susu sapi dan komposisi susu sapi yang dikontrol | Susu <i>lowfat</i> | Susu <i>nonfat</i> | Susu olahan | Minuman dari susu |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|
| Jumlah bakteri (setelah disimpan pada suhu $30\pm 1^{\circ}\text{C}$ selama 14 hari atau pada suhu $55\pm 1^{\circ}\text{C}$ selama 7 hari) (per ml) | 0 (metode standar <i>plate culture</i>) | 0 (metode standar <i>plate culture</i>) | 0 (metode standar <i>plate culture</i>) | 0 (metode standar <i>plate culture</i>) | 0 (metode standar <i>plate culture</i>) |

III. FOOD ADDITIVES

1. Petunjuk Mengenai *Food Additives*

Aturan yang melarang penjualan, pengolahan, importasi, penggunaan, dll semua zat *additives* (kecuali zat pemberi rasa alami, dan bahan kimia lain yang secara umum disediakan sebagai makanan dan digunakan sebagai *food additives*), dan semua makanan yang mengandung *food additives* seperti itu, kecuali dalam kasus dimana *Minister of Health, Labour, and Welfare* menyatakan bahwa hal itu tidak berbahaya bagi kesehatan manusia.

Daftar *food additives* yang terdapat dalam *Enforcement Regulations of the Food Sanitation Law* dapat dilihat dalam Lampiran .

2. Standar Pengolahan *Food Additives*

- a. Standar umum pemakaian *Food Additives*.
 - *Acid clay, Bentonite, Diatomaceous earth, Kaolin, Magnesium carbonate*, pasir, *Silican dioxide* atau *talc*, atau mineral yang tidak larut dalam air tidak bisa digunakan dalam proses pengolahan zat *additives*, kecuali bahan tersebut sangat diperlukan untuk pengolahan *additives*.
 - Kecuali dengan spesifikasi tertentu, persiapan pengolahan zat *additives* hanya menggunakan *additives* (bahan *additives* yang ditentukan pada Artikel 6 dari peraturan "*Food Sanitation Law*", zat pemberi rasa alami, bahan yang secara umum disediakan untuk makanan atau minuman sebagai makanan yang menggunakan zat *additives*, dan bahan yang terdapat dalam daftar *List of Existing Food Additives*, dan makanan (zat *additives* dan makanan yang digunakan sebagai *food additives* sesuai dengan spesifikasi *Article 7 Paragraph 1* dari peraturan "*Food Sanitation Law*"), air yang digunakan adalah air PAM.
- b. Standar khusus pemakaian *Food Additives* secara individual
 - "KANSUI" (dibatasi pada bahan kimia sintesis):

KANSUI harus diolah menggunakan *Potassium carbonate*, *Sodium carbonate*, *Sodium hydrogen carbonate*, atau *potassium* atau garam sodium dari asam *phosphoric*, sebagai bahan baku, dengan mengikuti spesifikasi yang ditentukan, dan harus merupakan bahan sederhana atau gabungan dua atau lebih dari senyawa ikatan ini, unruk mengencer bahan sederhana atau campuran, diperoleh dengan penyulingan bahan sederhana atau campuran dengan tepung gandum.

3. Standar Umum Penggunaan *Food Additives*

- a. Kecuali dengan spesifikasi tertentu, dimana standar untuk penggunaan zat *additives* dibatasi dalam persiapan, maka standar zat *additives* yang diminta sesuai dengan standar yang digunakan pada persiapan.
- b. Makanan pada kolom 2 (pada tabel di bawah), yang mengandung zat *additives* pada kolom 1, dan digunakan dalam proses pengolahan makanan pada kolom 3, maka zat *additives* yang diminta pada dalam kolom 1 digunakan pada kolom 3.

| Kolom 1 | Kolom 2 | Kolom 3 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <p><i>Potassium Pyrosulfite</i> <i>Sodium Hydrosulfite</i> <i>Sodium Pyrosulfite</i> <i>Sodium Sulfite</i> <i>Sulfur Dioxide</i> (Nama gabungan "sulfite" dapat digunakan)</p> | <p>Permen <i>cherries</i> (permen <i>cherries</i> adalah permen dan <i>cherries</i> yang sudah dihilangkan bijinya atau <i>cherries</i> semacam itu dengan penambahan kristal atau gula pada permukaannya atau dicelupkan dalam sirup), <i>dijon mustard</i>, buah-buahan kering (kecuali kismis), kentang kering, KAMPYOU (labu manis yang dipotong), AMANATTO (permen kacang kering), makanan sirup gula, kepiting mentah beku, gelatin, beberapa jenis minuman beralkohol, jus buah alami (disediakan dalam 5-fold atau <i>more dilution</i>), tepung KONJAK (tepung umbi <i>Devil's tangle</i>), udang, kacang dididihkan, pati sirup, pati ubikayu atau <i>saccharification</i>, dan anggur.</p> | <p>Semua makanan kecuali makanan yang disebutkan dalam kolom 2.</p> |

| Kolom 1 | Kolom 2 | Kolom 3 |
|------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sodium Saccharin | Tepung pasta | Kue |
| Potassium Sorbate Asam Sorbic | MISO (pasta kedelai) | MISO (asinan) |
| Zat <i>additives</i> semua makanan | Semua makanan | Susu, produk susu (kecuali produk es krim) dan fermentasi minuman dari susu dijelaskan pada Artikel 2 dari Peraturan Menteri tentang Spesifikasi dari Komposisi susu dan Produk susu, dll. |

4. Pelabelan Kandungan *Food Additives* dalam Makanan

- a. *Food Additives* harus disebutkan dalam pelabelan makanan.

Food Additives yang ada dalam makanan* diminta untuk dicantumkan dalam label makanan, kecuali pada kasus nomor 3 di bawah ini.

Catatan : * → terbatas pada makanan yang terdaftar pada tabel 3 dari "Enforcement Regulations of The Food Sanitation Law"

- b. Penulisan *Food Additives*.

Food Additives yang ada dalam makanan harus disebutkan dengan nama kimianya (termasuk singkatan, dll), baik nama kimia dan kategorinya, atau nama senyawa.

- (1) Penulisan dari nama kimia.

- "Penulisan nama *Food Additives*", harus dengan menyatakan nama atau sinonimnya yang terdapat pada Tabel 2 dari "Enforcement Regulations of The Food Sanitation Law". *Food Additives* juga dapat disebutkan dengan nama singkatan seperti yang terdapat pada Notice dari Director of The Environmental Health Bureau, Ministry of Health and Welfare (Notice No.56 of Food Chemical Div., tertanggal 23 Mei 1996).

Dalam kasus lain, dimana *Food Additives* yang mempunyai fungsi yang sama digunakan secara bersama-sama, maka zat *additives* tersebut dapat dinyatakan dalam cara yang sederhana seperti contoh dalam *Notice* yang sama.

- "Keberadaan *Food Additives*" harus dinyatakan dengan nama kimia yang ada dalam *List of Existing Food Additives*. *Food Additives* ini juga dapat disebutkan dengan nama bahan (termasuk *subdivided articles*), sinonim, nama singkatan atau klasifikasi nama yang disebutkan dalam dokumen No.1 dari *Notice* yang sama.
- "Zat Pemberi Rasa Alami"* harus dinyatakan dengan nama dari sumber bahan kimianya atau sinonimnya yang disebutkan dalam dokumen No.2 dari *Notice* yang sama. *Food Additives* yang tidak disebutkan dalam dokumen ini harus dinyatakan dengan nama kimia *food additives* yang dapat diidentifikasi. Disamping itu, sebuah surat "*flavoring agent*" yang diminta harus disertakan.
- "Bahan kimia yang secara umum disebut sebagai makanan dan digunakan sebagai *food additives*" harus dinyatakan dengan nama atau nama singkatan seperti yang disebutkan dalam dokumen N0.3 dari *Notice* yang sama. *Food additives* yang tidak disebutkan dalam dokumen harus disebutkan dengan nama kimia *food additives* yang dapat diidentifikasi.

Catatan : * "Zat Pemberi Rasa Alami" adalah zat *additives*, digunakan untuk memberi rasa makanan, yang bahan kimianya dibatasi dari hewan atau tumbuhan, atau gabungan dari keduanya.

(2) Penulisan baik untuk nama kimia dan kategori.

- *Food additives* harus disebutkan baik dengan nama bahan kimia dan kategori penggunaan ketika *food additives* tersebut digunakan untuk tujuan berikut:
Bahan anti jamur, anti oksidan, bahan pemutih, warna, warna perekat, pengawet, pemanis, atau pengental/*stabilizer/gelling agent*.

(3) Penulisan nama secara berkelompok.

Bahan pemberi rasa yang secara umum merupakan gabungan lebih dari satu komponen atau *food additives* semacam itu yang merupakan asam organik, asam amino, dll yang pemakaiannya ada dalam semua jenis

makanan dapat disebutkan dengan nama gabungan atau nama kategori yang secara bersama-sama menggambarkan fungsi berikut :

Pengatur kemasaman, pemberi rasa pahit, bahan dasar permen karet, "choumiryou" (*flavouring for taste-related purposes*), bahan pengental untuk tahu (*soybean curd*), bahan untuk emulsi, enzim, pemberi rasa, *food acid*, bahan pemberi kilap (zat *additive* untuk kilap atau lapisan pelindung), "kansui" (bahan *alkaline* untuk mie China), bahan untuk mengatur kekenyalan permen karet, bahan pengembang, dan nutrisi ragi.

c. Pengecualian pada Pelabelan.

(1) Bahan penolong dalam proses pengolahan.

Bahan penolong dalam proses pengolahan adalah bahan yang ditambahkan dalam makanan selama proses pengolahan tetapi setelah selesai, dikeluarkan dari makanan tersebut.

(2) *Carry-over*.

Carry-over adalah *food additives* yang ditambahkan dalam makanan dalam level yang signifikan untuk menghasilkan fungsi teknologi pada makanan tersebut, sebagai akibat reaksi dengan bahan mentah atau bahan baku lainnya dimana zat *additives* tersebut ditambahkan.

(3) *Food additives* untuk suplemen diet.

Food additives yang dapat dipertimbangkan untuk digunakan sebagai suplemen diet adalah yang disebutkan dalam Notice. Zat *additives* biasanya digunakan sebagai suplemen diet, tetapi, ketika digunakan untuk tujuan selain suplemen diet, hal ini bukan merupakan kekecualian dalam pelabelan.

d. Pemberitahuan pada Pelabelan.

(1) Dalam setiap kasus, dilarang keras untuk mengklaim "natural" atau semua pernyataan implisit tentang hal itu.

(2) Dalam kasus buah jeruk dan pisang yang dijual bebas, *imazalil*, *o-pheny phenol*, *sodium o-pheny-phenol*, *diphenyl* atau *thiabendazole* yang digunakan harus ditunjukkan pada tempat penjualan.

(3) Penulisan dari bahan kimia, nama singkatan atau nama kelas harus digunakan sesuai dengan nama yang disebutkan dalam *Enforcement Regulations of The Food Sanitation Law*, *List of Existing Additives*, atau *issu Notice*

yang dikeluarkan oleh *DirectorGeneral of The Environmental Health Bureau*, dan hal ini dapat dilakukan dalam huruf *Hiragana, Katakana* atau huruf China selama penulisan ini tidak disalah artikan oleh konsumen.

(4) Untuk makanan yang mengandung *aspartame*, pernyataan yang memberitahukan efek dari produk yang mengandung senyawa *L-phenylalanine* harus dicantumkan.

Contoh :

- Sweetener (aspartame . L-phenylalanine compound)
- Sweetener (aspartame; L-phenylalanine compound)
- Sweetener (aspartame (L-phenylalanine compound))

(5) Label tidak dicantumkan.

Label dapat tidak dicantumkan pada produk yang area permukaan kontainer atau kemasannya tidak lebih dari 30 cm².



III. PERALATAN DAN KONTAINER

1. Standar Umum Bahan/Material

| Bahan | Jenis | Standar |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Logam | Peralatan | Harus didesign adar tembaga, timah, atau campuran bahan tersebut tidak terkikis. |
| | Timah untuk <i>Plating</i> | Timah : tidak lebih dari 10% |
| | Logam yang digunakan dalam proses pengolahan atau untuk memperbaiki peralatan dan paket kontainer. | Timah : tidak lebih dari 10% <i>Antimony</i> : kurang dari 5% |
| | Solder yang digunakan dalam pengolahan atau perbaikan peralatan dan paket kontainer. | Timah : kurang dari 20%, tapi dalam hal bagian eksterior untuk makanan kaleng, 98% atau kurang yang digunakan dalam kaleng yang sudah disanitasi, dan 60% atau kurang pada kaleng lainnya. |
| | Elektroda dalam peralatan yang dapat mengalirkan arus listrik secara langsung kepada makanan. | Batasan untuk besi, aluminium, platinum, dan titanium (stainless steel dapat digunakan jika arus listrik tidak berpengaruh secara signifikan terhadap makanan). |
| Peralatan dan kemasan-kontainer secara umum | | Warna: tidak diperbolehkan menggunakan warna kimia sintesis selain yang terdaftar dalam Appendix 2 dari <i>Enforcement Regulations of The Food Sanitation Law</i> . (Hal ini tidak berlaku pada kasus dimana warna telah digunakan sehingga tidak larut ke dalam makanan). |

| Bahan | Jenis | Standar |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Polyvinyl Chloride</i> | Peralatan dan kontainer yang kontak langsung dengan makanan yang mengandung lemak dan minyak atau makanan berlemak | <i>Bis(2-ethylhexyl)phthalate</i> tidak dapat digunakan. (Hal ini tidak berlaku pada kasus dimana <i>phthalate</i> sudah digunakan dan tidak larut dalam makanan. |

2. Standar Bahan

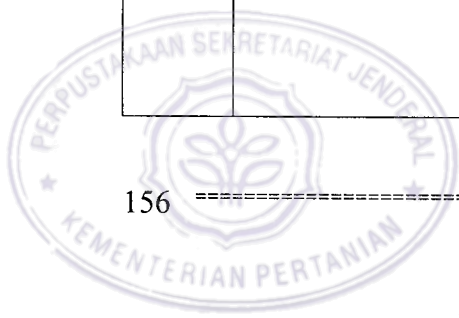
| Bahan | Jenis | | Uji Bahan | Elution Test | | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------|-----------|-------------------------|----------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------|
| | | | | Jenis Test | Leaching condition | Leaching solution | Standar |
| Kaca, keramik dan lapisan porsele n | Lebar 2,5 cm atau lebih | Kapasistas kurang dari 1,1 L | | <i>Cadium</i> | Temperatur normal (di tempat gelap), selama 24 jam | Asam asetat 4% | Tidak lebih dr 0,5 ppm |
| | | | | Timah | | | Tidak lebih dari 5 ppm |
| | | <i>Cadium</i> | | Tidak lebih dr 0,25 ppm | | | |
| | | Timah | | Tidak lebih dr 2,5 ppm | | | |
| | Dalam bentuk cair dan tidak dapat diisi dalam 2,5 | | | <i>Cadium</i> | | | Tidak lebih dari 17 µg/cm ² . |

| Bahan | Jenis | Uji Bahan | Elution Test | | | |
|----------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|------------------------------------------|
| | | | Jenis Test | Leaching condition | Leaching solution | Standar |
| | cm atau kurang dari 2,5 cm | | Timah | | | Tidak lebih dari 17 µg/cm ² . |
| Resin sintetis | Resin sintetis secara umum (standar umum) | Cadium : tidak lebih dari 100 ppm Timah: tidak lebih dari 100 ppm | Logam berat | Pada suhu 60°C, selama 30 menit*7 | Asam asetat 4% | Tidak lebih dari 1 ppm (dalam bentuk Pb) |
| | | | Jumlah KMnO ₄ untuk konsumsi | | Air | Tidak lebih dari 10 ppm |
| | Resin sintetis dari formaldehyde (standar khusus) | | Phenol | Pada suhu 60°C, selama 30 menit*7 | | Negatif |
| | | | Formaldehyde | | | Negatif |
| | | Residu evaporasi*1 | | Asam asetat 4% | Tidak lebih dari 30 ppm | |
| Resin sintetis | Polyvinyl Chloride*2 (PVC) (sama seperti di atas) | <ul style="list-style-type: none"> - Senyawa timah Dibutyl : tidak lebih dari 50 ppm (dalam bentuk timah chloride) - Cresyl phosphates : tidak lebih dari 1.000 ppm - Vinyl chloride : tidak lebih dari 1 ppm | Residu evaporasi*1 | Pada suhu 25°C, selama 30 menit*7 | n-heptane *3 | Tidak lebih dari 150 ppm |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit | Ethanol 20% *4 | Tidak lebih dari 30 ppm |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit*7 | Air *5 Asam asetat 4%*6 | |

| Bahan | Jenis | Uji Bahan | Elution Test | | | |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Jenis Test | Leaching condition | Leaching solution | Standar |
| | <i>Polyethylene</i> (PE) dan <i>Polypropylene</i> (PP) (sama seperti di atas) | | Residu evaporasi *1 | Pada suhu 25°C, selama 1 jam | n-heptane *3 | Tidak lebih dari 30 ppm (tidak lebih dari 150 ppm untuk sampel yang digunakan pada suhu 100°C atau kurang dari 100°C) |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit | Ethanol 20% *4 | |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit*7 | Air *5 Asam asetat 4%*6 | |
| | <i>Polystyrene</i> (PS) (sama seperti di atas) | Bahan kimia yang mudah menguap (jmh dr <i>styrene toluene, ethylbenzene, isopropylbenzene, dan n-propylbenzene</i>): tidak lebih | Residu evaporasi *1 | Pada suhu 25°C, selama 1 jam | n-heptane *3 | Tidak lebih dari 240 ppm |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit | Ethanol 20% *4 | Tidak lebih dari 30 ppm |
| | | | | Pada suhu | Air *5 | |

| Bahan | Jenis | Uji Bahan | Elution Test | | | |
|-------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------------------|
| | | | Jenis Test | Leaching condition | Leaching solution | Standar |
| | | dari 5.000 ppm. Tapi pada kasus busa <i>polystyrene</i> (hanya untuk yang menggunakan air panas), tidak lebih dari 2.000 ppm dan <i>styrene</i> dan <i>ethylbenzene</i> , masing-masing tidak lebih dari 1.000 ppm. | | 60°C, selama 30 menit*7 | Asam asetat 4%*6 | |
| | <i>Polyvinylidene Chloride</i> (PVDC) (sama seperti di atas) | <ul style="list-style-type: none"> - <i>Barium</i> : tidak lebih dari 100 ppm - <i>Vinylidene chloride</i> : tidak lebih dari 6 ppm | Residu evaporasi *1 | Pada suhu 25°C, selama 1 jam | n-heptane *3 | Tidak lebih dari 30 ppm |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit | <i>Ethanol</i> 20% *4 | |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit*7 | Air *5 | |
| | <i>Polyethylene Terephthalate</i> (PET) (sama seperti di atas) | | <i>Antimony</i> | Pada suhu 60°C, selama 30 menit*7 | Asam asetat 4% | Tidak lebih dari 0,05 ppm |
| | | | <i>Germanium</i> | | | Tidak lebih dari 0,1 ppm |

| Bahan | Jenis | Uji Bahan | Elution Test | | | | |
|-------|-------------------------------------------------------|-----------|---------------------|-----------------------------------|---------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | | Jenis Test | Leaching condition | Leaching solution | Standar | |
| | | | Residu evaporasi *1 | Pada suhu 25°C, selama 1 jam | n-heptane *3 | Tidak lebih dari 30 ppm | |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit | Ethanol 20% *4 | | |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit*7 | Air *5 Asam asetat 4%*6 | | |
| | Polymethyl Methacrylate (PMMA) (sama seperti di atas) | | Methylmethacrylate | Pada suhu 60°C, selama 30 menit | Ethanol 20% | Tidak lebih dari 30 ppm | |
| | | | | Residu evaporasi *1 | Pada suhu 25°C, selama 1 jam | n-heptane *3 | Tidak lebih dari 30 ppm |
| | | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit | Ethanol 20% *4 | |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit*7 | Air *5 Asam asetat 4%*6 | | |



| Bahan | Jenis | Uji Bahan | Elution Test | | | |
|-------|----------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| | | | Jenis Test | Leaching condition | Leaching solution | Standar |
| | Nylon (PA) (sama seperti di atas) | | Caprolactam | Pada suhu 60°C, selama 30 menit | Ethanol 20% | Tidak lebih dari 15 ppm |
| | | | Residu evaporasi *1 | Pada suhu 25°C, selama 1 jam | n-heptane *3 | Tidak lebih dari 30 ppm |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit | Ethanol 20% *4 | |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit*7 | Air *5 Asam asetat 4%*6 | |
| | Polymethyl Pentene (PMP) (sama seperti di atas) | Residu evaporasi *1 | Pada suhu 25°C, selama 1 jam | n-heptane *3 | Tidak lebih dari 120 ppm | |
| | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit | Ethanol 20% *4 | Tidak lebih dari 30 ppm | |
| | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit*7 | Air *5 Asam asetat 4%*6 | | |

| Bahan | Jenis | Uji Bahan | Elution Test | | | |
|-------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|--------------------------|
| | | | Jenis Test | Leaching condition | Leaching solution | Standar |
| | Polycarbonate (PC) (sama seperti di atas) | <ul style="list-style-type: none"> - Bisphenol A (termasuk phenol dan p-t-butyl-phenol): tidak lebih dari 500 ppm - Diphenyl carbonate : tidak lebih dari 500 ppm - Amines (Triethylamine dan tributylamine): tidak lebih dari 1 ppm) | Bisphenol A (phenol dan p-t-butyl-phenol) | Pada suhu 25°C, selama 1 jam | n-heptane *3 | Tidak lebih dari 2,5 ppm |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit | Ethanol 20% *4 | |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit*7 | Air *5 Asam asetat 4%*6 | |
| | | | Residu evaporasi *1 | Pada suhu 25°C, selama 1 jam | n-heptane *3 | Tidak lebih dari 30 ppm |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit | Ethanol 20% *4 | |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit*7 | Air *5 Asam asetat 4%*6 | |

| Bahan | Jenis | Uji Bahan | Elution Test | | | |
|-------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------|
| | | | Jenis Test | Leaching condition | Leaching solution | Standar |
| | Polivinyl Alcohol (PVA) (sama seperti di atas) | | Residu evaporasi *1 | Pada suhu 25°C, selama 1 jam | n-heptane *3 | Tidak lebih dari 30 ppm |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit | Ethanol 20% *4 | |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit*7 | Air *5 Asam asetat 4%*6 | |
| Karet | Kecuali peralatan untuk perawatan | Cadium : tidak lebih dari 100 ppm Timah : tidak lebih dari 100 ppm 2-Mercapto-imidazoline (khusus untuk karet yang mengandung chlorine): Negatif | Phenol | Pada suhu 60°C, selama 30 menit*7 | Air | Tidak lebih dari 5 ppm |
| | | | Formaldehyde | | Negatif | |
| | | | Zinc | | Asam asetat 4% | Tidak lebih dari 15 ppm |
| | | | Logam berat | | Air*5*8 Asam asetat 4%*6 | Tidak lebih dari 1 ppm (dalam bentuk senyawa Pb) |
| | | | Residu evaporasi | | | Tidak lebih dari 60 ppm |

| Bahan | Jenis | Uji Bahan | Elution Test | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Jenis Test | Leaching condition | Leaching solution | Standar |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit | Ethanol 20% *3 | |
| | Peralatan untuk perawaran | <ul style="list-style-type: none"> - Cadium : tidak lebih dari 10 ppm - Timah : Tidak lebih dari 10 ppm | Phenol | Pada suhu 40°C selama 24 jam | Air | Tidak lebih dari 5 ppm |
| Formaldehyde | | | Negatif | | | |
| Zinc | | | Tidak lebih dari 1 ppm | | | |
| Logam berat | | | Asam asetat 4% | | Tidak lebih dari 1 ppm (dalam bentuk senyawa Pb) | |
| Kaleng logam (kecuali kontainer untuk makanan kering (kecuali lemak dan minyak dan makanan | | | Residu evaporasi | Pada suhu 40°C selama 24 jam | Air | Tidak lebih dari 40 ppm |
| | | | Arsenik | Pada suhu 60°C, selama 30 menit*7 | Air*5 | Tidak lebih dari 0,2 ppm (dalam bentuk senyawa (AS ₂ O ₃)) |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit | 0,5% solution of citric acid*6 | |
| | | | Cadium | Pada suhu 60°C, selama 30 menit*7 | Air*5 | Tidak lebih dari 0,1 ppm |

| Bahan | Jenis | Uji Bahan | Elution Test | | | |
|-----------------------------------|------------------------------|----------------------------|-----------------|-----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| | | | Jenis Test | Leaching condition | Leaching solution | Standar |
| makana n berlema k)) | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit | 0,5% solution of citric acid*6 | |
| | | | Timah | Pada suhu 60°C, selama 30 menit*7 | Air*5 | Tidak lebih dari 0,4 ppm |
| | | | | Pada suhu 60°C, selama 30 menit | 0,5% solution of citric acid*6 | |
| | | | Phenol | Pada suhu 60°C, selama 30 menit*7 | Air | Tidak lebih dari 5 ppm*11 |
| | | | Formaldehyde | | | Negatif*11 |
| | | | | | | Residu evaporasi |
| Pada suhu 60°C, selama 30 menit | Ethanol 20% *4 | Tidak lebih dari 30 ppm*11 | | | | |
| Pada suhu 60°C, selama 30 menit*7 | Air*5*10 Asam asetat 4%*6 | | | | | |
| Kaleng logam** | | | Epichlorohydrin | Pada suhu 25°C, selama 2 jam | n-pentene | Tidak lebih dari 0,5 ppm*11*12 |

| Bahan | Jenis | Uji Bahan | Elution Test | | | |
|-------|-------|-----------|----------------|------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|
| | | | Jenis Test | Leaching condition | Leaching solution | Standar |
| | | | Vinyl chloride | Pada suhu kurang dari 5°C, selama 24 jam | Ethanol | Tidak lebih dari 0,5 ppm*11 |

** : Kecuali yang dipakai untuk mengemas makanan kering (kecuali lemak dan minyak dan makanan berlemak).

Catatan :

- *1 : Terbatas pada peralatan yang menggunakan 4% asam asetat pada leaching solution.
- *2 : Uji bahan yang tidak termasuk pada peralatan selain tableware dan peralatan memasak.
- *3 : Lemak dan minyak dan makanan berlemak
- *4 : Minuman beralkohol
- *5 : Makanan dengan pH di atas 5
- *6 : Makanan dengan pH kurang dari 5 atau di bawahnya
- *7 : Tetapi, pada suhu 95°C selama 30 menit ketika digunakan pada temperatur lebih tinggi dari 100°C
- *8 : Hanya untuk peralatan
- *9 : Tidak lebih dari 90 ppm ketika kaleng contoh adalah kaleng yang bagian dalamnya dibungkus dengan cat yang sebagian besar terdiri dari senyawa alami dari lemak, minyak dan yang bungkusnya mengandung zinc oxide lebih dari 3%.
- *10 : Jumlah bahan *chloroform – soluble* (terbatas 30 ppm atau kurang) harus ditetapkan jika contoh kaleng yang digunakan seperti pada nomor *9 (lebih dari 30 ppm)
- *11 : Hanya pada produk yang dibungkus dengan resin sintetis
- *12 : *Eluted solution* dipertimbangkan jika telah dikonsentrasi sebanyak 5 kali walaupun konsentrasi pada *eluted solution* tidak lebih dari 25 ppm.

3. Standar Aplikasi

| Jenis makanan | Jenis peralatan dan kemasan kontainer | Standar |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Makanan dalam kemasan yang disterilisasi dengan pemanasan dan <i>pressure</i> (kecuali makanan dalam kaleng dan botol) | | <ul style="list-style-type: none"> - Harus dinaungi dan tidak mudah menguap (kecuali jika isi bebas dari kerusakan akibat degenarasi lemak dan minyak). - Tidak rusak, cacat, diwarnai, atau dihapus warnanya jika diisi dengan air dan ditutup, dipress dan dipanaskan dibawah kondisi yang sama dengan kondisi pada saat pengolahan. - Uji compression resistance : isi atau air tidak merembes keluar. - Uji daya tahan <i>heat sealing</i> : tidak kurang dari 23N (hal ini tidak berlaku bagi kontainer kemasan yang ditutup dengan cara penguapan). - Uji tetes : Isi atau air tidak boleh merembes keluar. |
| Makanan secara umum | Mesin penjual otomatis (hanya pada bagian yang berhubungan langsung dengan makanan) | Bagian yang berhubungan langsung dengan makanan tidak dipengaruhi oleh bahan kimia beracun atau bahan berbahaya, seperti <i>stainless steel</i> , dan harus tahan dengan asam, panas, <i>waterproof</i> dan tidak bocor. (bagi yang akan digunakan untuk penyaring makanan tidak dapat bocor). |
| | Kotak <i>cartridge</i> untuk mesin makanan penjual makanan | Sama seperti penjelasan di atas kecuali penjelasan dalam kurung. |

| Jenis makanan | Jenis peralatan dan kemasan kontainer | Standar |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Kontainer yang digunakan untuk menjual makanan dari mesin | <ul style="list-style-type: none"> - Kontainer untuk menyajikan makanan kecuali <i>soft drinks</i> harus dibersihkan dan disterilisasi (kecuali yang dibuat dari kertas khusus, resin sintetis, kertas atau <i>aluminium foil</i> yang dibuat dari resin sintetis, atau kombinasi dari keduanya, yang telah disterilisasi dengan metode sentrilisasi yang hati-hati sehingga tidak terjadi polusi sebelum digunakan. - Kontainer untuk menyajikan <i>soft drinks</i> harus dibuat dari kertas khusus, resin sintetis, kertas atau <i>aluminium foil</i> yang dibuat dari resin sintetis, atau kombinasi dari keduanya, yang telah disterilisasi dengan metode sentrilisasi yang hati-hati sehingga tidak terjadi polusi sebelum digunakan. |
| | Perlengkapan transportasi atau kemasan kontainer dari stok <i>soft drink</i> yang disimpan dalam <i>cup-filling</i> tipe mesin penjual atau dalam <i>full automatic cooker</i> untuk <i>soft drink</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Terbuat dari logam : harus dengan jenis baut atau tutup tipe lain yang mudah untuk dibersihkan dan mempunyai permukaan sisi dalam yang licin, dan terbuat dari bahan yang tahan jamur atau diproduksi untuk mencegah timbulnya jamur. - Terbuat dari resin sintetis : standar kemasan atau kontainer untuk <i>soft drinks</i> (kecuali yang berbahan baku jus buah) yang terbuat dari resin sintetis), kertas resin sintetis dan aluminium foil dari kertas sintetis dalam bagian 4 dalam Section 3 "Standar Aplikasi" harus mencakup <i>mutatis-mutandis</i>. |



4. Standar Manufacturing

| Material | Standar |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Peralatan dan kemasan-kontainer yang terbuat dari tembaga dan campuran tembaga. | Bagian yang berhubungan dengan makanan keseluruhannya harus terbuat dari timah atau perak atau bahan lain yang tidak akan menyebabkan bahaya dalam sanitasi (kecuali bagi bahn yang berkilau dan bebeas jamur). |
| Peralatan dan kemasan-kontainer secara umum. | Bahan pewarna : kimia pewarna sentetis selain yang terdapat dalam daftar Appendix 2 dari <i>Enforcement Regulation of the Food Sanitation Law</i> tidak dapat digunakan (kecuali dalam kasus dimana bahan pewarna yang digunakan dengan metode melebur dalam bentuk <i>glaze</i> , gelas, atau bahan pelapis keramik atau dengan metode lain yang tidak akan menyebabkan adanya pencampuran dengan makanan. |
| Peralatan dan kemasan-kontainer terbuat dari kertas, kayu yang dipotong, atau <i>metal foil</i> untuk es berasa. | Harus disterilisasi setelah proses manufaktur. |
| Peralatan dan kemasan-kontainer secara umum. | Tulang belakang dari ternak (sapi) khusus tidak dapat digunakan sebagai bahan baku. Tetapi hal ini tidak berlaku bagi kasus dimana lemak dan minyak dari ternak (sapi) khusus yang dihidrolisis, <i>saponified</i> , atau proses <i>interesterified</i> pada kondisi temperatur dan <i>pressure</i> tinggi dapat digunakan sebagai bahan baku. |



5. Susu, dan produk lainnya (persetujuan Menteri Kesehatan, Tenaga Kerja dan Kesejahteraan yang harus dipenuhi jika kontainer atau kemasan yang digunakan selain dari yang disebutkan di bawah ini)

| Jenis dari kemasan-kontainer (untuk digunakan dalam penjualan) | Klasifikasi Material | Uji Material | Elution test | | | | Uji ketahanan |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Test Items | Leaching conditions | Leaching solutions | Standar | |
| Botol gelas | | Jenis yang tidak diwarnai dan transparan dengan diameter bagian dalam mulut botol 26 mm atau lebih. | | | | | |
| Resin sintesis kemasan-kontainer ^{a)} , resin sintesis ketas olahan kemasan-kontainer ^{b)} , dan kombinasi kemasan | Resin sintesis (PE, atau Ethylene 1-alkene copolymerized resin) yang akan digunakan untuk kontak langsung | <ul style="list-style-type: none"> - ekstrak n-Hexane : Tdk lebih dari 2,6% - bhn Xylene-soluble: tdk lebih dari 11,3% - Arsenik : tidak lebih dari 2 ppm (dalam bentuk As₂O₃) - Logam berat : tidak lebih dari | Logam berat | Pada suhu 60°C selama 30 menit | Asam asetat 4% | Tidak lebih dari 1 ppm (dlm bentuk Pb) | <ul style="list-style-type: none"> - <i>Brusting strength</i> : tidak lebih dari 196,1 kPa untuk isi 300 ml atau kurang (392,3 kPa untuk kemasan-kontainer yang isinya dapat disimpan pada suhu normal). Tidak lebih dari 490,3 kPa untuk kontainer yang |
| | | | Residu evaporasi | | | Tidak lebih dari 15 ppm (F=1, untuk susu, dll, kecuali krim) | |
| | | | | Pada suhu 25°C selama 30 menit | n-Heptane | Tidak lebih dari 15 ppm (F=5, hanya utk krim) | |

| Jenis dari kemasan-kontainer (untuk digunakan dalam penjualan kontainer ¹⁾ . ²⁾ | Klasifikasi Material | Uji Material | Elution test | | | | Uji ketahanan |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------------|--------------------------------|--------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Test Items | Leaching conditions | Leaching solutions | Standar | |
| | dengan bahan ³⁾ | 20 ppm (dalam bentuk Pb) | Jumlah KMnO ₄ yg dikonsumsi | Pada suhu 60°C selama 30 menit | air | Tidak lebih dari 5 ppm | <p>isinya di atas 300 ml (784,5 KPa untuk kontainer-kemasan yang isinya dapat disimpan pada suhu normal.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Sealing strength</i> (kecuali kemasan-kontainer yang dikombinasi): harus kedap udara. - <i>Pinhole</i> : methylene blue tidak terdapat pada kertas penyangkai. |
| Botol gelas | | Jenis yang transparan | | | | | |

| Jenis dari kemasan-kontainer (untuk digunakan dalam penjualan) | Klasifikasi Material | Uji Material | Elution test | | | | Uji ketahanan |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Test Items | Leaching conditions | Leaching solutions | Standar | |
| Kemasan-kontainer yang terbuat dari resin sintesis, kertas olahan resin sintesis dan resin sintesis olahan aluminium foil ⁴⁾ | PE, resin Ethylene 1-alkenecopolymerized yang akan digunakan sebagai bagian yang akan kontak langsung dengan isi | Sama dengan standar ke-empat untuk susu, dll | Sama seperti di kiri (residu evaporasi hanya untuk asam asetat 4%) | Sama seperti di kiri | Sama seperti di kiri | Sama seperti di kiri | <i>Penetrating strength</i> : tidak lebih dari 10N <i>Pinhole</i> : sama seperti pada susu sapi, dll <i>Sealing strength</i> : sama seperti pada susu sapi, dll |
| | Polystyrene (PS) | - Bahan yang mudah menguap: (total dari styrene, toluene, | Logam berat Residu evaporasi | Pada suhu 60°C selama 30 menit | Asam asetat 4% | Tidak lebih dari 1 ppm (dalam bentuk Pb) Tidak lebih dari 15 ppm | |



| Jenis dari kemasan-kontainer (untuk digunakan dalam penjualan) | Klasifikasi Material | Uji Material | Elution test | | | | Uji ketahanan |
|----------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------|
| | | | Test Items | Leaching conditions | Leaching solutions | Standar | |
| | | ethylbenzene, isopropylbenzene dan n-propylbenzene) : tidak lebih dari 1.500 ppm <ul style="list-style-type: none"> - Arsenik : tidak lebih dari 2 ppm (dalam bentuk As₂O₃) - Logam berat : tidak lebih dari 20 ppm (dalam bentuk Pb) | Jumlah KMnO ₄ yg dikonsumsi | | Air | Tidak lebih dari 5 ppm | |
| Kaleng dari logam | | | Arsenik | Pada suhu 60°C selama 30 menit | Asam asetat 4% | Tdk lebih dari 0,1 ppm (dalam bentuk As ₂ O ₃) | |
| | | | Logam berat | | | Tdk lebih dari 1 ppm (dalam bentuk Pb) | |

| Jenis dari kemasan-kontainer (untuk digunakan dalam penjualan) | Klasifikasi Material | Uji Material | Elution test | | | | Uji ketahanan |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| | | | Test Items | Leaching conditions | Leaching solutions | Standar | |
| | | | Residu evaporasi | | | Tdk lebih dari 15 ppm (untuk yang menggunakan resin sintetis sebagai bagian yang berhubungan langsung dengan isi) | |
| | | | Jumlah KMnO ₄ yg dikonsumsi | | Air | Tidak lebih dari 5 ppm (sama seperti di atas) | |
| | | | Phenol | | | Negatif (sama seperti di atas) | |
| | | | Formaldehyde | | | Negatif (sama seperti di atas) | |
| Kaleng dari logam | Resin sintetis yang akan digunakan dan | <ul style="list-style-type: none"> - Cadium : tidak lebih dari 100 ppm - Timah : tidak lebih dari 100 | | | | | |

| Jenis dari kemasan-kontainer (untuk digunakan dalam penjualan) | Klasifikasi Material | Uji Material | Elution test | | | | Uji ketahanan |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------|--------------------|---------|---------------|
| | | | Test Items | Leaching conditions | Leaching solutions | Standar | |
| | berhubungan langsung dengan isi | ppm - Senyawa <i>dibutyl tin</i> (hanya utk PVC) : tidak lebih dari 50 ppm (dalam bentuk <i>dibutyl tin chloride</i>) - <i>Cresol phosphoric ester</i> (hanya utk PVC) : tidak lebih dari 1.000 ppm - <i>Vinyl chloride</i> (hanya utk PVC): tidak lebih dari 1 ppm | | | | | |



| Jenis dari kemasan-kontainer (untuk digunakan dalam penjualan) | Klasifikasi Material | Uji Material | Elution test | | | | Uji ketahanan |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------|--------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Test Items | Leaching conditions | Leaching solutions | Standar | |
| Kombinasi kemasan-kontainer (yang terbuat dari dua bahan atau lebih, diantara synthetic resin, synthetic resin processed paper, synthetic aluminium foil, dan logam) | Synthetic resin, synthetic resin processed paper, synthetic resin-processed aluminium foil | Sama seperti standar pada resin sintesis,dll untuk susu fermentasi,dll | Sama seperti di kiri | Sama seperti di kiri | Sama seperti di kiri | Sama seperti di kiri | Sama seperti di kiri (kecuali <i>sealing strength</i> dan standar untuk penyimpanan produk pada suhu normal) |
| | Logam | Sama seperti standar pada kaleng logam untuk susu fermentasi,dll | Sama seperti di kiri | Sama seperti di kiri | Sama seperti di kiri | Sama seperti di kiri | Sama seperti di kiri kecuali <i>sealing strength</i> |
| | Synthetic resin-processed aluminium foil, dan logam | | Logam berat | Residu evaporasi | Pada suhu 60°C selama 30 menit | Asam asetat 4% | Tidak lebih dari 1 ppm (dalam bentuk Pb) |
| | Synthetic resin-processed aluminium foil untuk hermetic | | Tidak lebih dari 15 ppm | | | | |

| Jenis dari kemasan-kontainer (untuk digunakan dalam penjualan) | Klasifikasi Material <i>sealing</i> | Uji Material | Elution test | | | | Uji ketahanan |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------|--------------------|------------------------|---------------|
| | | | Test Items | Leaching conditions | Leaching solutions | Standar | |
| | | | Jumlah KMnO ₄ yg dikonsumsi | | Air | Tidak lebih dari 5 ppm | |
| | | | Phenol Formaldehyde | Pada suhu 60°C selama 30 menit | Air | Negatif Negatif | |
| Kombinasi kemasan-kontainer (yang terbuat dari dua bahan atau lebih, diantara synthetic resin, synthetic resin processed paper, synthetic resin- | Synthetic resin-processed aluminium foil untuk <i>hermetic sealing</i> yang kontak langsung dengan isi | <ul style="list-style-type: none"> - Arsenik : tidak lebih dari 2 ppm (dalam bentuk As₂O₃) - Cadmium : tidak lebih dari 100 ppm - Senyawa dibuty (hanya untuk PVC lebih dari 50 ppm bentuk senyawa tin dichloride) - Cresol phosphoric ester (hanya untuk PVC) : tidak | | | | | |

| Jenis dari kemasan-kontainer (untuk digunakan dalam penjualan) | Klasifikasi Material | Uji Material | Elution test | | | | Uji ketahanan |
|----------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------|--------------------|---------|---------------|
| | | | Test Items | Leaching conditions | Leaching solutions | Standar | |
| processed aluminium foil, dan logam | | <p>lebih dari 1.000 ppm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vinyl chloride (hanya untuk PVC) : tidak lebih dari 1 ppm - Bagi jenis yang dapat ditutup dengan hermetically - Resin sintesis yang akan digunakan untuk hermetic sealing | | | | | |



| Jenis dari kemasan-kontainer (untuk digunakan dalam penjualan) | Klasifikasi Material | Uji Material | Elution test | | | | Uji ketahanan |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------|----------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | Test Items | Leaching conditions | Leaching solutions | Standar | |
| | Kemasan-kontainer yg menggunakan PE, ethylene 1-alkene copolymer ized resin ³⁾ | Sama seperti standar pada resin sintesis, untuk susu fermentasi, dll | Sama seperti di kiri | Sama seperti di kiri | Sama seperti di kiri | Sama seperti di kiri | <ul style="list-style-type: none"> - <i>Bursting strength</i> : tidak kurang dari 196,1 kPa untuk isi 300 g atau kurang. Tidak kurang dari 490,3 kPa untuk isi di atas 300 g (196,1 kPa pada kasus dimana kemasan bagian dalam, dikemas lagi untuk dijual, maka <i>bursting strength</i> nya tidak kurang dari 980,7 kPa) - <i>Sealing strength</i> : sama seperti pada susu |
| | PET yang digunakan kontak langsung dengan makanan | <ul style="list-style-type: none"> - Cadmium: tidak lebih dari 100 ppm - Timah : tidak lebih dari 100 ppm | Logam berat | Pada suhu 60°C selama 30 menit | Asam asetat 4% | Tidak lebih dari 1 ppm (dalam bentuk Pb) | |
| | | | Residu evaporasi | | | Tidak lebih dari 15 ppm | |
| | | | Jumlah KMnO ₄ yg dikonsumsi | Pada suhu 60°C selama 30 menit | Air | Tidak lebih dari 5 ppm | |

| Jenis dari kemasan-kontainer (untuk digunakan dalam penjualan) | Klasifikasi Material | Uji Material | Elution test | | | | Uji ketahanan |
|----------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|-------------------------|---------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| | | | Test Items | Leaching conditions | Leaching solutions | Standar | |
| | | | Antimony ⁸⁾ | | Asam asetat 4% | Tidak lebih dari 0,025 ppm (hanya bagi kemasan kontainer yg menggunakan PET) | |
| | | | Germanium ⁹⁾ | Suhu 60°C, 30 menit | Asam asetat 4% | Tidak lebih dari 0,05 ppm | |



Catatan:

- a) kemasan kontainer yang menggunakan polyethylene atau ethylene 1-alkene copolymerized resin.
- b) kemasan kontainer yang menggunakan polyethylene processed paper atau ethylene 1-alkene copolymerized resin processed paper.
- c) kemasan kontainer yang menggunakan syntetic resin atau syntetic resin processed paper untuk susu sapi, special susu sapi, susu kambing yang sudah dipasteurisasi, susu partly skim, susu skim, dan susu olahan, dan kontainer-kemasan yang menggunakan dua atau lebih bahan antara atau syntetic resin atau syntetic resin processed paper atau logam untuk krim.
- d) hanya untuk kemasan-kontainer untuk krim.
 - 1) pada kasus kontainer-kemasan syntetic resin processed paper, kontak langsung dengan isi, syntetic resin dibatasi.
 - 2) kontainer-kemasan untuk produk yang dapat disimpan pada suhu normal harus terlindung dari cahaya dan tidak mudah terbakar.
 - 3) tidak boleh menggunakan zat additive. Karena itu, untuk kontainer-kemasan syntetic resin , harus sesuai dgn hal berikut: calcium stearate tidak lebih dari 2,6 (khususnya Japanese Pharmacopoeia) per 1 kg dari syntetic resin; glycerine fatty acid ester tidak lebih dari 0,3 g per 1 kg syntetic resin; atau Titanium dioxide.
 - 4) untuk PE, ethylene 1-alkene copolymerized resin, atau PS yang kontak langsung dengan isi.
 - 5) tidak boleh menggunakan zat additive untuk PE dan ethylene 1-alkene copolymerized resin yang digunakan kontak langsung dengan isi.



