



Assalamu'alaikum Wr. Wb.

BAHAN TAMBAHAN PANGAN (BTP)



Disusun oleh :
Devi Diyas Sari
(08312244013)

PRODI PENDIDIKAN IPA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM

2012

DEFINISI BTP

Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang tidak untuk dimakan dan biasanya komponen khas makanan, mempunyai dan tidak mempunyai nilai gizi, yang sengaja ditambahkan kedalam makanan pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, dan penyimpanan produk makanan olahan.

TUJUAN PENGGUNAAN BTP

1. Mengawetkan makanan dengan mencegah pertumbuhan mikroba
2. Membentuk makanan menjadi lebih baik dan enak di mulut
3. Memberikan warna dan aroma yang lebih menarik
4. Meningkatkan kualitas pangan
5. Menghemat biaya embelikan?

Pengaturan Penggunaan BTP

- ➡ Pemakaian diatur oleh Departemen Kesehatan.
- ➡ Pengawasan diatur oleh Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan (Dirjen POM)
- ➡ Pengendalian pemakaian diatur oleh Departemen Pertanian, Departemen Perdagangan dan Departemen Perindustrian

Jenis BTP

- ▶ BTP alami

BTM yang langsung diperoleh dari alam

Contoh: berbagai jenis hewan dan tanaman

- ▶ BTP buatan (sintesis)

BTM yang berasal dari berbagai bahan kimia dan biasanya diproduksi pabrik

Contoh: formalin, boraxs, dll



BTP yang di ijin

Menurut Permenkes RI No. 722/Menkes/ Per/ix/1988

1. Antioksidan.
2. Antikempal.
3. Pengatur keasaman.
4. Pemanis buatan.
5. Pemutih dan Pematang tepung
6. Pengemulsi, pemantap, dan pengental
7. Pengawet
8. Pengeras
9. Pewarna
10. Penyedap rasa dan aroma, penguat rasa
11. Sekeustran

PEMANIS BUATAN

- ➔ BTP yang dapat mengasamkan, menetralkan dan mempertahankan derajat asam makanan.
- ➔ Contohnya adalah Sakarin, Siklamat dan Aspartam.

PENGAWET

- ➡ BTP yang dapat mengasamkan, menetralkan dan mempertahankan derajat asam makanan.
- ➡ Contohnya: asam asetat, asam propionat dan asam benzoat.

PENYEDAP RASA DAN AROMA

- ➔ BTP yang dapat mengasamkan, menetralkan dan mempertahankan derajat asam makanan.
- ➔ Contohnya: Monosodium Glutamate (MSG).

BTP yang tidak diijinkan

**Menurut Permenkes RI No. 722/Menkes/
Per/ix/1988 , diantaranya :**

- 1. Natrium Tetrabroat (Boraks)**
- 2. Formalin**
- 3. Rhodamin B**
- 4. Metanil Yellow**

DETEKSI MAKANAN MENGANDUNG PENGAWET

BORAKS

- Dikenal :sodium borate, sodium tetraborate / disodium tetraborate
- Berwarna putih, sedikit larut dalam air
- Deteksi akurat di uji laboratorium

Gula merah

- *Sangat keras dan susah dibelah.
- *Terlihat butiran-butiran mengkilap di bagian dalam.

Bakso

- Lebih kenyal
- Bila digigit akan kembali ke bentuk
- Awet beberapa hari
- Warnanya lebih putih. Bakso yang aman berwarna abu-abu segar merata di semua bagian, baik di pinggir maupun tengah.
- Bau terasa tidak alami. Ada bau lain yang muncul.
- Bila dilemparkan ke lantai akan memantul seperti bola bekel.

FORMALIN

- ❖ larutan formaldehida dalam air, dengan kadar antara 10-40%
- ❖ Sebagai Disinfektan, pembersih lantai, kapal, gudang, dan pakaian

Mie Basah

- Bau sedikit menyengat.
- Awet, tahan dua hari dalam suhu kamar (25 Celsius). Pada suhu 10 derajat C atau dalam lemari es bisa tahan lebih 15 hari.
- Mi tampak mengkilat (seperti berminyak), liat (tidak mudah putus), dan tidak lengket.

Tahu

- a. Bentuknya sangat bagus.
- b. Kenyal
- c. Tidak mudah hancur dan awet (sampai tiga hari tahan lebih dari 15 hari).
- d. Bau agak menyengat. pada suhu kamar 25 derajat Celcius). Pada suhu lemari es 10 derajat Celcius
- e. Aroma kedelai sudah tak nyata lagi.

- a. Warna putih bersih.
- b. Kenyal.
- c. Insangnya berwarna merah tua dan bukan merah segar.
- d. Awet (pada suhu kamar) sampai beberapa hari dan tidak mudah busuk.
- e. Tidak terasa bau amis ikan, melainkan ada bau menyenga

Ikan

Bakso

- a. Kenyal.
- b. Awet, setidaknya pada suhu kamar bisa tahan sampai lima hari.

Ayam potong

- a. Berwarna putih bersih.
- b. Tidak mudah busuk atau awet dalam beberapa hari.

Ikan Asin

- a. Ikan berwarna bersih cerah.
- b. Tidak berbau khas ikan.
- c. Awet sampai lebih dari 1 bulan pada suhu kamar (25 derajat C).
- d. Liat (tidak mudah hancur).

TERIMA KASIH

