

PROFIL PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN PADA IRTP BUMBU DI WILAYAH JAWA TIMUR

AIDA KHOIRULLISA



**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Profil Penggunaan Bahan Tambahan Pangan pada IRTTP Bumbu di Wilayah Jawa Timur” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2025

Aida Khoirullisa
F2401211036

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

AIDA KHOIRULLISA. Profil Penggunaan Bahan Tambahan Pangan pada IRTP Bumbu di Wilayah Jawa Timur. Dibimbing oleh SUTRISNO KOSWARA dan RETNO ANGGRINA KHALISTHA DEWI.

Jawa Timur merupakan provinsi dengan jumlah penerbitan izin edar SPP-IRT untuk industri rumah tangga pangan (IRTP) tertinggi di Indonesia dengan bumbu sebagai kategori ketiga terbanyak setelah tepung dan hasil olahannya dan hasil olahan biji, kacang, umbi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis jenis golongan BTP, jenis batas maksimal BTP, dan kesesuaian penggunaannya berdasarkan kategori pangan pada produk bumbu. Metode penelitian yang dilakukan adalah analisis deskriptif pada 118 sampel produk bumbu PIRT di Jawa Timur yang dibagi menjadi 3 kelompok produk yaitu saus dan produk sejenis, bumbu dan kondimen, serta bumbu dan saus olahan kedelai sesuai dengan kategori pangan. Hasil analisis menunjukkan penggunaan 12 golongan BTP pada kategori bumbu dan pengawet digunakan paling banyak oleh 92 produk. Sebanyak 58% BTP yang digunakan memiliki batas maksimal CPPB, sedangkan 42% sisanya memiliki batas maksimal numerik. Rerata nilai kesesuaian penggunaan BTP berdasarkan kategori pangan pada 3 kelompok sampel adalah 68,86%. Kelompok saus dan produk sejenis memiliki nilai kesesuaian paling tinggi. Ketidaksesuaian penggunaan BTP ditemukan pada 8 golongan BTP. Berdasarkan data tersebut, pelaku usaha IRTP diketahui belum memahami penggunaan BTP sesuai kategori pangan dengan baik. Upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi hal tersebut adalah edukasi oleh BPOM dan peningkatan pengawasan oleh Dinas Kesehatan.

Kata kunci: bumbu, BTP, IRTP, Jawa Timur, SPP-IRT

ABSTRACT

AIDA KHOIRULLISA. Profile of Food Additives for Spices Products by IRTP in East Java Region. Supervised by SUTRISNO KOSWARA and RETNO ANGGRINA KHALISTHA DEWI.

East Java has the highest number of SPP-IRT distribution permits for food household industries (IRTP) in Indonesia, with seasonings as the third largest food category after flour and its processed products and processed seeds, nuts and tubers. This research aims to analyze the types of BTP groups, types of BTP maximum limits, and suitability of their use based on food categories in seasoning products. The research method used was descriptive analysis on 118 samples of PIRT seasoning products in East Java which were divided into 3 product groups, namely sauces and similar products, seasonings and condiments, and soy processed seasonings and sauces according to food categories. The results of the analysis showed that the use of 12 classes of BTP in the seasoning and preservative category was used by 92 products. A total of 58% of the BTP used had CPPB maximum limits, while the remaining 42% had numerical maximum limits. The average conformity value of BTP use based on food categories in the 3 sample groups was 68.86%. The sauce and similar products group had the highest conformity value. Non-conformity in the use of BTP was found in 8 groups of BTP. Based on this data, several IRTP owners do not understand the use of BTP according to food categories properly. The measures that can be taken to overcome this are education by BPOM and increased supervision by the Health Office.

Keywords: East Java, food additives, IRTP, spices, SPP-IRT

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

PROFIL PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN PADA IRTP BUMBU DI WILAYAH JAWA TIMUR

AIDA KHOIRULLISA

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Teknologi Pangan

**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Judul : Profil Penggunaan Bahan Tambahan Pangan pada IRTP
Bumbu di Wilayah Jawa Timur
Nama : Aida Khoirullisa
NIM : F2401211036

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Ir. Sutrisno Koswara, M. Si
NIP. 196405051991031003

Pembimbing 2:
Retno Anggrina Khalistha Dewi, S.Si, Apt,
M.Biomed
NIP. 198008192006042002

Diketahui oleh

Ketua Departemen:
Prof. Dr. Eko Hari Purnomo, S.TP, M.Sc
NIP. 197604121999031004



Tanggal Ujian:
11 Juni 2025

Tanggal Lulus:

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga skripsi ini berhasil diselesaikan. Judul yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan September 2024 sampai bulan Maret 2025 ini adalah "Profil Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada IRTIP Kategori Bumbu Di Wilayah Jawa Timur". Skripsi ini ditulis untuk memenuhi syarat kelulusan Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Peneliti menyadari penulisan skripsi ini tidak lepas dari dukungan secara materi maupun moral dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ir. Sutrisno Koswara, M. Si dan Retno Anggrina Khalistha Dewi, S.Si, Apt, M.Biomed, selaku dosen pembimbing penulis yang telah memberikan bimbingan, kritik, serta saran untuk penulis sejak awal perancangan penelitian hingga penulisan skripsi selesai.
2. Prof. Dr. Winiati P. Rahayu selaku dosen penguji yang telah memberikan kritik, saran, dan perbaikan terhadap skripsi penulis sekaligus fasilitator dari magang tugas akhir penulis
3. Direktur PMPUPO BPOM: Ibu Ema Setyawati, S. Si., Apt., ME, serta Tim Peningkatan Peran Pemerintah Daerah dan Stakeholder PMPUPO BPOM yang telah memfasilitasi dan membantu penulis selama menjalani magang tugas akhir.
4. Bapak Hardi Indarjo dan Ibu Winarsih selaku orangtua penulis yang selalu memberikan dukungan, doa, serta cinta tanpa syarat kepada penulis. Terima kasih untuk segala hal yang kalian perjuangkan sehingga penulis dapat menyelesaikan pendidikan sampai pada tahap ini.
5. Saudara kembar penulis, Anida, serta seluruh keluarga besar penulis yang selalu memberikan cinta dan doa yang tak terbatas kepada penulis.
6. Teman dekat penulis: Ardhana, Belva, Della, Disya, Hanin, Hanum, Kayla, Nurul, Prillia, Shafira, dan Syahrul yang selalu mendampingi, membantu, dan mendengarkan penulis dalam setiap kondisi.
7. Seluruh rekan staf BPH Himitepa Kabinet Reka Morfosa: Naufal, Abrar, Andra, Safira, Rey, dan Zaki yang selalu mendukung dan membantu penulis selama periode magang.
8. Teman Angkatan ITP 58 "Foodturistic" dan teman sekelas "K1 Baik" yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.
9. Terakhir, pada diri penulis sendiri yang selalu memilih untuk bertahan dan bertanggungjawab terhadap setiap keputusan yang dibuat, yang telah banyak belajar dan bertumbuh selama menjalani kuliah, yang selalu bangkit kembali setiap jatuh. *Ad astra per aspera*.

Bogor, Juni 2025

Aida Khoirullisa

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Industri Rumah Tangga Pangan	4
2.2 Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)	5
2.3 Produk Bumbu Olahan Industri Rumah Tangga Pangan	6
2.4 Bahan Tambahan Pangan Pada Produk Kategori Bumbu	8
III METODE	10
3.1 Waktu dan Tempat	10
3.2 Alat dan Bahan	10
3.3 Prosedur Kerja	10
3.4 Analisis Data	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Karakteristik Sampel yang Diteliti	14
4.2 Penggunaan BTP pada Produk Kategori Bumbu Terdaftar SPP-IRT	14
4.3 Sebaran BTP Berdasarkan Jenis Batas Maksimal Produk Bumbu Terdaftar SPP-IRT	25
4.4 Tingkat Kesesuaian Penggunaan BTP Berdasarkan Kategori Pangan	26
4.5 Tingkat Verifikasi Dinas Kesehatan Terhadap Produk Bumbu	31
4.6 Rekomendasi	33
V KESIMPULAN DAN SARAN	34
5.1 Kesimpulan	34
5.2 Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	35

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Jenis pangan olahan yang diizinkan untuk mendapatkan SPP-IRT	6
Tabel 2	Contoh <i>checklist</i> kesesuaian penggunaan jenis BTP dengan kategori pangan	13
Tabel 3	Sebaran dan jumlah sampel penelitian berdasarkan kelompok produk	14
Tabel 4	Golongan BTP lain yang digunakan pada produk bumbu	23
Tabel 5	Tingkat kesesuaian penggunaan BTP berdasarkan kategori pangan	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Diagram alir prosedur kerja penelitian	10
Gambar 2	Penggunaan BTP pada produk bumbu IRTP (n=118)	14
Gambar 3	Sebaran penggunaan pengawet berdasarkan jenisnya (n=92)	15
Gambar 4	Sebaran penggunaan penguat rasa berdasarkan jenisnya (n=72)	17
Gambar 5	Sebaran penggunaan pewarna berdasarkan jenisnya (n=34)	18
Gambar 6	Sebaran penggunaan pemanis berdasarkan jenisnya (n=19)	20
Gambar 7	Sebaran penggunaan pengatur keasaman berdasarkan jenisnya (n=17)	21
Gambar 8	Sebaran penggunaan perisa berdasarkan jenisnya (n=11)	22
Gambar 9	Tingkat verifikasi Dinas Kesehatan pada produk, label, bimtek PKP, dan CPPB-IRT (n=118)	32