



BAB 9:

SEKTOR INDUSTRI MAKANAN DAN MINUMAN

Industri makanan dan minuman tahun ini dinilai mempunyai prospek cerah seiring dengan perkembangan ekonomi dan dukungan sumber bahan baku yang berlimpah. Kementerian Perindustrian memproyeksikan pertumbuhan industri makanan dan minuman tahun ini 7%-8%, lebih tinggi dari pertumbuhan ekonomi nasional. Kontribusi makanan dan minuman terhadap PDB industri nonmigas pada 2009 mencapai 29,8%, sementara laju pertumbuhan kumulatif industri itu selama 3 tahun terakhir (2007-2009) cenderung berfluktuasi yakni 5,05%, 2,34% dan 11,29%.

Di sisi ekspor, kinerja ekspor makanan olahan Indonesia selama 5 tahun terakhir (2005-2009) selalu mengalami peningkatan. Tahun 2005 sebesar US\$ 1,6 milyar, meningkat menjadi US\$ 1,8 milyar di tahun 2006, lalu kembali meningkat mencapai US\$ 2 milyar pada 2007. Tahun 2008, terjadi peningkatan yang cukup signifikan mencapai US\$ 2,7 miliar atau naik 35% dibanding tahun. Pada tahun 2009 terjadi peningkatan

ekspor kembali mencapai US\$ 2,8 miliar. Tren pertumbuhan ekspor makanan dan minuman pada kurun 2005-2009 rata-rata sebesar 16% per tahun.

Kendati demikian, industri makanan dan minuman tidak pernah berhenti dirundung cobaan. Tahun demi tahun dilalui dengan bermacam kisah, mulai dari gejolak upah buruh, fluktuasi harga bahan baku, kenaikan harga bahan bakar minyak (BBM), hingga kelangkaan elpiji. Kini, krisis keuangan global. Ini semua membuat industri makanan dan minuman menghambat kinerja industri secara optimal. Ditambah lagi, maraknya produk makanan dan minuman impor ilegal. Sepanjang 2008, misalnya, diperkirakan produk makanan dan minuman impor ilegal merugi sektor ini hingga Rp. 40 triliun.

Produk makanan dan minuman impor, lebih-lebih yang ilegal, selayaknya mendapat pengawasan ketat peredarannya guna melindungi keamanan dan keselamatan

konsumen. Disinyalir cukup banyak produk makanan dan minuman impor yang beredar di Indonesia mengandung bahan berbahaya, seperti: formalin, melamin, boraks, pemanis buatan dan zat pewarna tekstil. Di luar itu, persoalan jaminan halal dari produk makanan dan minuman impor juga banyak mengemuka.

Mempertimbangkan posisi strategis dari sektor industri makanan dan minuman terhadap kinerja ekspor dan pertumbuhan perekonomian nasional serta kepentingan melindungi keamanan dan keselamatan konsumen dari produk makanan dan minuman impor, BSN menetapkan sektor ini sebagai sektor prioritas dalam Gerakan Nasional Penerapan SNI.

9.1. IDENTIFIKASI SNI MAKANAN DAN MINUMAN

Di sektor industri makan dan minuman terdapat 440 SNI, dan 428 SNI di antaranya memiliki relevansi dengan CAFTA sementara 12 SNI lainnya tidak terkorelasi. Dari 428 SNI makanan dan minuman tersebut, 9 SNI di antaranya telah ditetapkan sebagai SNI wajib melalui regulasi pemerintah, dengan perincian sebagai berikut:

No.	SNI	Regulasi Pemerintah
1.	SNI 01-3751-2006, Tepung Terigu	Peraturan Menteri Perindustrian No. 49/M-IND/PER/7/2008
2.	SNI 01-3747-1995, Kakao Bubuk	Peraturan Menteri Perindustrian No. 45/M-IND/PER/5/2009 diubah menjadi No. 157/M-IND/PER/11/2009
3.	SNI 01-3553-2006, Air minum dalam kemasan	Peraturan Menteri Perindustrian No. 69/M-IND/PER/7/2009
4.	SNI 01-3556-1994, Garam konsumsi beryodium	Surat Keputusan Menteri Perindustrian No. 29/M/SK/2/1995
5.	SNI 01-3140.2-2006, Gula Kirsstal Rafinasi	Peraturan Menteri Perindustrian No. 27/M-IND/PER/2/2010
6.	SNI 01-3140.1-2001, Gula kristal mentah (raw sugar)	Keputusan Bersama No. 03/Kpts/KB.410/1/2003

7. **SNI 01-6993-2004, Bahan tambahan pangan pemanis buatan-Persyaratan penggunaan dalam Produk Pangan** Surat Keputusan Kepala BPOM No.00.05.5.1.4547
8. **SNI 01-0222-1995, Bahan Tambahan Makanan** Peraturan Menteri Kesehatan No.722/Menkes/PER/XI/88
9. **SNI 01-0219 -1987, Kodeks makanan Indonesia** Surat Keputusan Kepala BPOM No.HK.00.05.5.00617 dan Keputusan Menteri Kesehatan No. 43/MENKES/SK/II/1979

Pada tahun 2007, telah dilakukan kaji-ulang terhadap 402 SNI dari 440 SNI sektor makanan dan minuman yang terkait CAFTA dengan hasil 62 SNI dinyatakan tetap berlaku, 294 SNI perlu direvisi dan 46 SNI diabolisi. Tahun 2010 ini, BSN telah mengkaji-ulang 26 SNI sektor makan dan minuman lainnya. Berdasarkan kaji ulang tersebut, 2 SNI diusulkan diabolisi, yakni: **SNI..... dan SNI.....** serta 24 SNI lainnya direkomendasikan untuk direvisi, yaitu:

1. SNI 01-4290-1996 *Bagea sagu*
2. SNI 01-4461-1998 *Bangkit sagu*
3. SNI 01-4445-1998 *Biskuit untuk bayi dan balita*
4. SNI 01-2593-1992 *Dekstrin industri pangan*
5. SNI 01-2980-1992 *Keju cedar olahan*
6. SNI 01-3542-2004 *Kopi bubuk*
7. SNI 01-2983-1992 *Kopi instan*
8. SNI 01-4446-1998 *Kopi mix*
9. SNI 01-7111.1-2005 *Makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI) - Bagian 1: Bubuk instan*
10. SNI 01-7111.2-2005 *Makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI) - Bagian 2: Biskuit*
11. SNI 01-3744-1995 *Mentega*

- | | | | | | |
|-----|--------------------|--|-----|------------------|---|
| 12. | SNI 01-2987-1992 | Mi basah | 6. | Uji Coba Mikroba | ISO 7218:2007, Microbiology of food and animal feeding stuffs -- General requirements and guidance for microbiological examinations |
| 13. | SNI 01-7111.3-2005 | Makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI) - Bagian 3: Siap masak | 7. | Uji Coba Mikroba | ISO 10272-1:2006, Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for detection and enumeration of <i>Campylobacter</i> spp. -- Part 1: Detection method |
| 14. | SNI 01-7111.4-2005 | Makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI) - Bagian 4: Siap santap | 8. | Uji Coba Mikroba | ISO 7932:2004, Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of presumptive <i>Bacillus cereus</i> -- Colony-count technique at 30 degrees C |
| 15. | SNI 01-7148-2005 | Minuman khusus ibu hamil dan atau ibu menyusui | 9. | Uji Coba Mikroba | ISO 4833:2003, Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms -- Colony-count technique at 30 degrees C |
| 16. | SNI 01-3752-1995 | Susu coklat bubuk | 10. | Uji Coba Mikroba | ISO 6888-3:2003, Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 3: Detection and MPN technique for low numbers |
| 17. | SNI 01-3951-1995 | Susu pasteurisasi | 11. | Uji Coba Mikroba | ISO 6887-1:1999, Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination -- Part 1: General rules for the preparation of the initial suspension and decimal dilutions |
| 18. | SNI 01-2896-1998 | Cara uji cemaran logam dalam makanan | 12. | Uji Coba Mikroba | ISO 6887-2:2003, Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination -- Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products |
| 19. | SNI 01-2358-1991 | Penentuan kadar Borax dalam makanan | | | |
| 20. | SNI 01-3191-1992 | Penentuan warna minyak nabati | | | |
| 21. | SNI 01-6623-2001 | Penentuan warna minyak nabati yang telah dijernihkan dengan kalsium bentonit menggunakan tintometer lovibond | | | |
| 22. | SNI 01-3201-1992 | Penentuan bilangan Iodida (Wijs) | | | |
| 23. | SNI 01-3184-1992 | Penentuan kadar kotoran | | | |
| 24. | SNI 01-3202-1992 | Penentuan titik keruh | | | |

Selain rekomendasi di atas, BSN juga mengusulkan rekomendasi untuk perumusan 23 SNI baru yang meliputi:

No.	Usulan SNI Baru	Referensi
1.	Gula semut (brown sugar)	Belum ada
2.	Susu formula bayi	Belum ada
3.	Minuman ringan (mengandung sebagian buah atau esense)	Belum ada
4.	Makanan olahan yang diperoleh dari keripik sereal (cereal)	Belum ada
5.	Karagenan	Belum ada

- | | | | | | |
|-----|------------------|--|-----|------------------|--|
| 13. | Uji Coba Mikroba | ISO 6887-3:2003, Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination -- Part 3: Specific rules for the preparation of fish and fishery products | 19. | Uji Coba Mikroba | ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004, Modification of the isolation media and the haemolysis test, and inclusion of precision data |
| 14. | Uji Coba Mikroba | ISO 6887-4:2003, Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination -- Part 4: Specific rules for the preparation of products other than milk and milk products, meat and meat products, and fish and fishery products | 20. | Uji Coba Mikroba | ISO 6887-5:2010, Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination -- Part 5: Specific rules for the preparation of milk and milk products |
| 15. | Uji Coba Mikroba | ISO 6887-4:2003/Cor 1:2004, Microbiology of food and animal feeding stuffs - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination - Part 4: Specific rules for the preparation of products other than milk and milk products, meat and meat products, and fish and fishery products - Technical Corrigendum 1 | 21. | Uji Coba Mikroba | ISO 7937:2004, Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of Clostridium perfringens -- Colony-count technique |
| 16. | Uji Coba Mikroba | ISO/TS 11133-1:2009, Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Guidelines on preparation and production of culture media -- Part 1: General guidelines on quality assurance for the preparation of culture media in the laboratory | 22. | Uji Coba Mikroba | ISO 7251:2005, Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection and enumeration of presumptive Escherichia coli -- Most probable number technique |
| 17. | Uji Coba Mikroba | ISO/TS 11133-2:2003, Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Guidelines on preparation and production of culture media -- Part 2: Practical guidelines on performance testing of culture media | 23. | Uji Coba Mikroba | ISO 21528-1:2004, Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 1: Detection and enumeration by MPN technique with pre-enrichment |
| 18. | Uji Coba Mikroba | ISO 11290-1:1996, Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes -- Part 1: Detection method | | | |

9.2. NATIONAL DIFFERENCES

BSN mengusulkan untuk menyusun klausul *national differences* pada SNI produk garam konsumsi beryodium dan SNI saus cabe. Untuk mengefektifkan penyusunan *national differences* tersebut, pengkajian lebih lanjut akan dilakukan di dalam program kerja Panitia Teknis Perumusan SNI yang terkait, yaitu PT 67-04 Makanan dan Minuman.

9.3. ANALISA KEMAMPUAN INDUSTRI MAKANAN DAN MINUMAN

Sektor makanan dan minuman nasional cukup diuntungkan dengan sumberdaya alam Indonesia yang dimanfaatkan sebagai bahan baku sektor ini. Hasil pertanian, peternakan

dan sumberdaya laut menjadi pemasok utama bagi industri makanan dan minuman nasional. Kendatipun demikian, beberapa bahan baku harus didatangkan lewat impor seperti kedelai, tepung terigu dan gula. Untuk ketiga komoditi tersebut, impor nasional terbilang besar. Misalnya, konsumsi kedelai nasional 80% didatangkan lewat impor.

Industri makanan dan minuman memiliki spektrum yang luas. Menurut catatan Gabungan Pengusaha dan Minuman Seluruh Indonesia (Gapmmi), hingga kini ada 1.159.983 perusahaan yang menggeluti usaha di sektor makanan dan minuman. Dari jumlah itu, 6.316 adalah industri besar dan menengah, 66.178 industri kecil dan sebagian besar sisanya 1.087.489 industri rumah tangga.

Bagi industri makanan dan minuman skala besar, khususnya yang berorientasi pada pasar ekspor, penerapan standar pada umumnya sudah berjalan baik. Khususnya, standar yang diterapkan oleh negara tujuan ekspor. Jadi, penerapan standar sudah menjadi tuntutan agar produk yang dihasilkan dapat diterima di pasar ekspor. Produsen makanan dan minuman skala besar ini semuanya sudah berlabel SNI.

Penerapan standar (SNI) baru menjadi isu di tingkat industri skala menengah, kecil dan rumah tangga. Hingga saat ini baru sebagian kecil produk makanan dan minuman buatan pengusaha kecil menengah yang berlabel SNI. Dari 1,1 juta produsen makanan dan minuman skala industri menengah dan kecil cuma 10% yang menyandang label SNI. Penguatan penerapan SNI harus difokuskan pada pelaku industri makanan dan minuman skala ini. Selanjutnya, program penguatan industri diarahkan pada penerapan 5 SNI produk makanan dan minuman sesuai prioritas yang ditetapkan, yakni: garam konsumsi beryodium, sirup glukosa, saus cabe, kecap kedelai dan bihun. Berdasarkan data BPOM hingga Juli 2010, terdapat 1.468 perusahaan yang terdaftar sebagai pelaku industri di ke-5 produk tersebut.

9.4. ANALISA KEMAMPUAN LPK MAKANAN DAN MINUMAN

Analisa kemampuan LPK di sektor industri makanan dan minuman difokuskan pada 5 SNI produk (garam konsumsi beryodium, sirup glukosa, saus cabe, kecap kedelai dan bihun) yang ditetapkan sebagai prioritas. Terkait dengan ini, terdapat 13 laboratorium uji, yakni:

1. Balai Pengujian Mutu Barang Ekspor dan Impor, Jakarta (Kode: LP 025 IDN)
2. UPTD. Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang (BPSMB), Jambi (Kode: LP 032 IDN)
3. Balai Pengujian Sertifikasi Mutu Barang dan Lembaga Tembakau, Surabaya (Kode: LP 036 IDN)
4. Balai Besar Industri Agro, Bogor (Kode: LP 057 IDN)
5. Laboratorium Penguji Balai Riset dan Standardisasi Industri, Pontianak (Kode: LP 079 IDN)
6. Laboratorium Terpadu Institut Pertanian Bogor (Kode: LP 156 IDN)
7. Balai Riset dan Standardisasi Industri dan Perdagangan, Surabaya (Kode: LP 213 IDN)
8. UPT-Balai Pengujian Sertifikasi Mutu Barang, Medan (Kode: LP 220 IDN)
9. Biochem Technology (Kode: LP 286 IDN)
10. M Brio Food Laboratory (Kode: LP 067 IDN)
11. Corporate Quality Assurance Laboratory, Indofood Sukses Makmur (Kode: LP 069 IDN)
12. TUV NORD Indonesia (Kode: LP 411 IDN)
13. Balai Besar Teknologi Pencegahan Pencemaran Industri (Kode: LP 084 IDN)

Untuk Lembaga Sertifikasi Produk (LSPro.), terdapat 14 LSPro di sektor makanan dan minuman, yakni:

1. Pusat Pengujian Mutu Barang (Kode: LSPr-001-IDN)
2. Pustan Deperin (Kode: LSPr-004-IDN)
3. Baristand Indag, Surabaya (Kode: LSPr-011-IDN)
4. BBTPI, Semarang (Kode: LSPr-016-IDN)
5. BBIHP (Kode: LSPr-018-IDN)
6. Samarinda ETAM (Kode: LSPr-020-IDN)
7. Chem Pack (Kode: LSPr-021-IDN)
8. BIPA, Palembang (Kode: LSPr-007-IDN)
9. BPSMB, Surabaya (Kode: LSPr-008-IDN)

10. LSPro Alsintan BPMA (Kode: LSPr-027-IDN)
11. Agro Based Industry Product Certification/ ABIPro (Kode: LSPr-010- IDN)
12. Borneo Pontianak (Kode: LSPr-019- IDN)
13. Baristand Indag, Medan (Kode: LSPr-015- IDN)
14. Sucofindo (Kode: LSPr-022-IDN)

Mengacu pada data KAN per Juni 2010, peta kemampuan laboratorium dalam melaksanakan pengujian untuk lingkup ke-5 fokus SNI sektor makmin dapat dilihat **Boks 9.1. Kemampuan Laboratorium Makanan & Minuman.**

9.5. EFEKTIVITAS PEMBERLAKUAN PERPRES NO. 54 TAHUN 2010

Beberapa tata niaga produk bahan makanan diatur secara ketat oleh pemerintah. Misalnya, gula pasir dan beras tata niaganya diatur melalui Perum Bulog. Instansi pemerintah ini berperan sebagai lembaga yang bertindak mengurus pasokan dan stok nasional untuk kedua bahan makanan tersebut.

Atas dasar ini, BSN merekomendasikan SNI gula putih dan SNI beras diusulkan menjadi persyaratan dalam proses pengadaan yang dilakukan pemerintah sebagaimana dijalankan berdasarkan Perpres No. 54 Tahun 2010.

9.6. DUKUNGAN KEPADA INSTANSI TEKNIS UNTUK INSENTIF LPK

Untuk memperkuat kapasitas dan ruang lingkup pengujian LPK di sektor makanan dan minuman, BSN merekomendasikan pengadaan peralatan laboratorium kepada: (1) Balai Riset dan Standardisasi (Baristand) Pontianak, (2) BPSMB Medan, (3) Balai Besar Teknologi Pencegahan Pencemaran Industri (BBTPPI) Semarang, (4) Balai Riset dan Standardisasi (Baristand) Medan, dan (5) Balai Pengujian Mutu Barang Ekspor dan Impor (BPMBEI) Jakarta. Ke-5 laboratorium tersebut memerlukan alat uji berupa *Atomic Absorption Spectrophotometer* (AAS) agar mampu menguji parameter-parameter yang terkait dengan: **SNI 01-3556-2000, Garam konsumsi beryodium, SNI 01-2978-1992, Sirup glukosa, SNI 01-2976-2006, Saus cabe, SNI 01-3543-1999, Kecap kedelai** dan

SNI 01-2975-2006, Bihun. Kepada LPK, BSN juga mencanangkan program insentif berupa Workshop LPK dengan cakupan pembahasan mengenai SNI ISO/IEC 17025: 2008, *Persyaratan umum untuk kompetensi laboratorium pengujian dan laboratorium kalibrasi.* Workshop LPK untuk sektor makanan dan minuman ini diselenggarakan di Jakarta.

9.7. DUKUNGAN KEPADA INSTANSI TEKNIS UNTUK INSENTIF INDUSTRI

Terkait dengan penguatan pelaku industri makan dan minuman dalam penerapan SNI, BSN mengusulkan agar insentif diberikan dalam bentuk Penyelenggaraan *Workshop* Industri di 3 kota (Indramayu, Cirebon, dan Makassar) kepada pelaku industri makanan dan minuman dengan materi **SNI ISO 9001: 2008, Sistem manajemen mutu.**

9.8. PENYUSUNAN REGULASI TEKNIS

BSN merekomendasikan **SNI 01-2976-2006, Saus cabe** dan **SNI 01-2978-1992, Sirup glukosa** diusulkan menjadi regulasi teknis. Untuk itu diperlukan persiapan infrastruktur pendukungnya, terutama LPK.

9.9. EDUKASI KONSUMEN

Edukasi konsumen akan dilaksanakan melalui kerjasama dengan Direktorat Perlindungan Konsumen – Kementerian Perdagangan, BPKN, dan Lembaga Swadaya Masyarakat Perlindungan Konsumen untuk menyelenggarakan edukasi konsumen melalui media massa atau diseminasi langsung ke masyarakat. ■

SNI 01-3556-2000, Garam konsumsi beryodium

PARAMETER SNI	LEMBAGA PENILAIAN KESESUAIAN								
	BPMBEI	BPSMB Jambi	BPSMB-LT Surabaya	BBAI	Baristan Pontianak	Lab Terpadu IPB	Baristan Surabaya	BPSMB Medan	Biochem Technology
1. Kadar Air	V	V	V	V	V	V	V	V	V
2. NaCl	V	V	V	V	V	V	V	V	V
3. Iodium	V	V	V	V	V	-	V	V	-
4. Cemaran logam Pb	V	-	V	V	V	-	V	-	-
5. Cemaran logam Cu	V	-	V	V	V	-	V	-	-
6. Cemaran logam Hg	V	-	-	V	V	-	-	-	-
7. As	V	-	-	V	V	-	V	-	-

SNI 01-2976-2006, Saus cabe

PARAMETER SNI	LEMBAGA PENILAIAN KESESUAIAN		
	BPMBEI	BPSMB Jambi	BPSMB-LT Surabaya
1. Keadaan bau	-	V	V
2. Keadaan rasa	-	V	V
3. Jumlah padatan terlarut	-	V	V
4. Mikroskopis	-	V	V
5. pH	-	V	V
6. Bahan tambahan pangan pewarna	-	V	-
7. Bahan tambahan pangan pengawet	-	V	V
8. Bahan tambahan pangan pemanis buatan	-	V	V
9. Cemaran logam timbal (Pb)	V	V	-
10. Cemaran logam tembaga (Cu)	V	V	-
11. Cemaran logam Seng (Zn)	V	V	-
12. Cemaran logam Timah (Sn)	-	V	-
13. Cemaran logam Raksa (Hg)	V	V	-
14. Cemaran arsen (As)	V	V	-
15. Cemaran mikroba angka lempeng total	V	V	V
16. Cemaran mikroba bakteri koliform	V	V	V
17. Cemaran mikroba kapang	V	V	V

SNI 01-2978-1992, Sirup glukosa

PARAMETER SNI	LEMBAGA PENILAIAN KESESUAIAN	
	BPMBEI	BPSMB Jambi
1. Air	-	-
2. Abu	-	-
3. Gula pereduksi	-	-
4. Pati	-	-
5. Cemaran logam Pb	-	-
6. Cemaran logam Cu	-	-
7. Cemaran logam Zn	-	-
8. Arsen	-	-
9. Cemaran Mikroba Angka Lempeng Total	-	-
10. Cemaran Mikroba Bakteri coliform	-	-
11. Cemaran Mikroba E.coli	-	-
12. Cemaran Mikroba Kapang	-	-
13. Cemaran Mikroba Khamir	-	-

Note:

Tidak ada LPK untuk pengujian parameter SNI 01-2978-1992, Sirup glukosa.

SNI 01-3543-1999, Kecap kedelai

PARAMETER SNI	LEMBAGA PENILAIAN KESESUAIAN		
	Balai Besar Industri Agro	M Brio Food Laboratory	Biochem Technology
1. Keadaan bau	V	V	-
2. Keadaan rasa	V	V	-
3. Protein	V	V	V
4. Padatan terlarut	V	V	V
5. NaCl	V	V	V
6. Total gula (sebagai sakarosa)	V	V	-
7. Bahan tambahan makanan pengawet makanan benzoat	V	V	V
8. Bahan tambahan makanan pengawet makanan metil para hidroksi benzoat	V	V	V
9. Bahan tambahan makanan pengawet makanan propil para hidroksi benzoat	V	V	V
10. Bahan tambahan makanan pewarna tambahan	V	-	-
11. Cemaran logam timbal (Pb)	V	-	-
12. Cemaran logam tembaga (Cu)	V	-	-
13. Cemaran logam Seng (Zn)	V	-	-
14. Cemaran logam Timah (Sn)	V	-	-
15. Cemaran logam Raksa (Hg)	V	-	-
16. Cemaran Arsen (As)	V	-	-
17. Cemaran mikroba angka lempeng total	V	V	V
18. Cemaran mikroba Bakteri coliform	V	V	V
19. Cemaran mikroba E. coli	V	V	V
20. Cemaran mikroba kapang/khamir	V	V	V

SNI 01-2975-2006, Bihun

PARAMETER SNI	LEMBAGA PENILAIAN KESESUAIAN				
	BBAI	CQAL, Indofood Sukses Makmur	BBTPI	Biochem Technology	TUV NORD Indonesia
1. Keadaan bau	V	-	-	-	-
2. keadaan warna	V	-	-	-	-
3. Benda asing	V	-	-	-	-
4. Daya tahan	V	-	-	-	-
5. Kadar air	V	-	V	V	-
6. Kadar abu	V	-	V	V	-
7. Protein (N x 6,25)	V	-	V	V	-
8. Cemaran logam Timbal (Pb)	V	-	-	-	V
9. Cemaran logam Tembaga (Cu)	V	-	-	-	V
10. Cemaran logam Seng (Zn)	V	-	-	-	V
11. Cemaran logam Raksa (Hg)	V	-	-	-	V
12. Cemaran arsen (As)	V	-	-	-	V
13. Cemaran mikroba Angka lempeng total	V	-	V	V	V
14. Cemaran mikroba Kapang	V	-	-	V	V
15. Cemaran mikroba E. coli	V	-	V	V	V