

**Gunakan pewarna alami yang ada di sekitar kita**

1. Oranye  
Sumber: Ubi jalar merah, labu parang, wortel, jeruk mandarin
2. Kuning emas  
Sumber: Kuning telur ayam kampung (yang berwarna merah), ubi mentega, kulit jeruk lemon, kunyit, vanili segar (isi batang vanili)
3. Coklat  
Sumber: bubuk coklat, gula aren
4. Merah  
Sumber: buah ceri merah segar, strawberry, anggak

Pewarna alami dapat digunakan dalam pembuatan mie, pasta, kue, cake, es krim, jeli, puding dan minuman

**Untuk informasi lebih lanjut hubungi :**  
Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya  
Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya

**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN**  
Jl.Percetakan Negara No.23 Jakarta 10560 Indonesia  
© HALO BPOM 1500533  
WEBSITE : [www.pom.go.id](http://www.pom.go.id)  
f : Bpom RI t : @bpom\_ri

**TIPS UNTUK KONSUMEN :**

1. Pilih produk pangan yang sudah terdaftar
2. Pilih pewarna pangan yang sudah terdaftar di Badan POM (perhatikan label) :
  - \* Nomor pendaftaran produk (BPOM RI MD.... atau BPOM RI ML....)
  - \* Aturan penggunaan
  - \* Tanggal kadaluarsa produk (expired date)

**BADAN POM RI**

**MENGENAL PEWARNA PANGAN**

**Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya  
Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya  
2016**

Menurut Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan. Salah satu bahan tambahan yang digunakan adalah pewarna pangan. Pewarna adalah bahan tambahan pangan berupa pewarna alami dan sintetis yang ketika ditambahkan atau diaplikasikan pada pangan mampu memberi atau memperbaiki warna.

**JENIS-JENIS PEWARNA PANGAN :**  
Terdapat 2 Jenis Pewarna Pangan :

**PEWARNA ALAMI :**  
adalah ekstrak pigmen dari tumbuhan-tumbuhan, hewan, mineral atau sumber alam lain, misalnya : daun suji, kunyit, jeruk, bit, wortel, coklat, paprika, angkak. Untuk menghasilkan tingkat pewarnaan yang sama diperlukan pewarna alami yang lebih banyak daripada pewarna sintetik.

**PEWARNA SINTETIK**  
Pewarna sintetik adalah pewarna yang dihasilkan dari proses kimia. Jenis pewarna ini mempunyai lebih banyak pilihan warna dibandingkan pewarna alami.

**PEWARNA PANGAN YANG DIIZINKAN :**  
Berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 37 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna, Jenis - jenis BTP pewarna alami terdiri atas :

**A. PEWARNA ALAMI**

- Anato (CI No. 75120)
- Karamel (tipe I, III, IV) berasal dari gula tebu
- Karmin (CI No.75470)
- Beta Karoten (CI No.75130) berasal dari wortel
- Klorofil (CI No. 75810) berasal dari daun suji
- Kurkumin (CI No.75300) berasal dari kunyit
- Riboflavin berasal dari ketela rambat
- Karbon Tanaman (CI No.77266)
- .Karotenoid
- .Merah Bit
- .Antosianin
- .Titanium Dioksida (CI No.77891)

**B. PEWARNA SINTETIK**

- Biru Berlia FCF (CI No. 42090)
- Coklat HT (CI No. 20285)
- Eritrosin B (CI No.45430)
- Hijau FCF (CI No.42053)
- Indigotin (CI No.73015)
- Karmoisin (CI No. 14720)
- Kuning FCF (CI No. 15985)
- Kuning Kuinolin (CI No. 47005)
- Merah Alura (CI No. 16035)
- Ponceau 4R (CI No. 16225)
- Tartrazin (CI No. 19140)

**PEWARNA YANG DILARANG UNTUK PANGAN :**  
Pewarna yang dilarang untuk pangan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No. 239/MenKes/Per/V/1985 tentang Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan Sebagai Bahan Berbahaya, adalah :

- Methanyl Yellow (Ext.D&C Yellow No. 1)
- Rhodamin B (C. I Food Red 15)
- Ponceau SX (C. I Food Red 1)
- Ponceau 6R (C. I Food Red 8)
- Ponceau 3R (Acid Red 1)
- Auramine (C.I Basic Yellow 2)
- Chocolate Brown FB (Food Brown 2)
- Fast Red E (C.I Food Red 4)
- Guinea Green B (C.I Acid Green No. 3)
- Magenta (C.I Basic Violet 14)
- Orange GGN (C.I Food Orange 2)

Beberapa pewarna tersebut diatas digunakan untuk pewarna pada kerajinan kulit, cat, tinta, minyak, kertas, sebagai reagen di laboratorium lainnya.

**APA BAHAYA UTAMA TERHADAP KESEHATAN ?**  
Mengkonsumsi pangan yang mengandung pewarna yang dilarang dapat menyebabkan berbagai gangguan kesehatan secara umum antara lain :

- Mual
- Muntah
- Sakit perut
- Diare
- Gangguan fungsi hati

Gangguan kesehatan secara spesifik :

- ★ Rhodamin B dapat menyebabkan gangguan fungsi ginjal, gangguan fungsi hati, kanker hati,
- ★ Methanyl Yellow dapat menyebabkan kerusakan ginjal, kerusakan hati, kanker pada saluran kemih

**Mual**  
**Bladder**  
**Cancer**  
**Normal Liver**  
**Kanker Hati**  
**Sakit Perut**