



Menteri Perindustrian dan Perdagangan Republik Indonesia

**KEPUTUSAN
MENTERI PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR : 359/MPP/Kep/10/1997**

T E N T A N G

**PENGAWASAN DAN PENGENDALIAN PRODUKSI,
IMPOR, PENGEDARAN DAN PENJUALAN MINUMAN BERALKOHOL**

**MENTERI PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN
REPUBLIK INDONESIA**

- Menimbang** : a. bahwa sebagai pelaksanaan Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 1997 tentang Pengawasan dan Pengendalian Minuman Beralkohol, maka dipandang perlu mengatur kembali produksi, pengimporan, pengedaran dan penjualan Minuman Beralkohol;
- b. bahwa untuk itu perlu dikeluarkan Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan.
- Mengingat** : 1. Bedrijfsreglementerings Ordonnantie 1934 (Staatsblad Tahun 1938 Nomor 86);
2. Undang-Undang Nomor 7 Drt Tahun 1955 tentang Pengusutan; Penuntutan dan Peradilan Tindak Pidana Ekonomi (Lembaran Negara Tahun 1955 Nomor 27, Tambahan Lembaran Negara Nomor 81) sebagaimana beberapa kali diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1971 (Lembaran Negara Tahun 1971 Nomor 55. Tambahan Lembaran Negara Nomor 2966);
3. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1962 tentang Perdagangan Barang-Barang Dalam Pengawasan (Lembaran Negara Tahun 1962 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2469);

4. Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1974 tentang Pokok-Pokok Pemerintahan Di Daerah (Lembaran Negara Tahun 1974 Nomor 38, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3037);
5. Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1984 tentang Perindustrian (Lembaran Negara Tahun 1984 Nomor 22, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3474);
6. Undang-Undang Nomor 9 Tahun 1990 tentang Pariwisata (Lembaran Negara Tahun 1990 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3427);
7. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495);
8. Undang-Undang Nomor 11 Tahun 1995 tentang Cukai (Lembaran Negara Tahun 1995 Nomor 76, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3613);
9. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Tahun 1996 Nomor 53, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3605);
10. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 1962 tentang Perdagangan Barang-barang Dalam Pengawasan (Lembaran Negara Tahun 1962 Nomor 46, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2473);
11. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 15 Tahun 1991 tentang Standar Nasional Indonesia (Lembaran Negara Tahun 1991 Nomor 19, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3434);

12. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri (Lembaran Negara Tahun 1995 Nomor 25, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3596);
13. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 1996 tentang Tempat Penimbunan Berikat (Lembaran Negara Tahun 1996 Nomor 50, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3638);
14. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 67 Tahun 1996 tentang Penyelenggaraan Kepariwisata (Lembaran Negara Tahun 1996 Nomor 101, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3658);
15. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 1997 tentang Pengawasan Barang Kena Cukai (Lembaran Negara Tahun 1997 Nomor 8, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3669);
16. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 96/M Tahun 1993 tentang Pembentukan Kabinet Pembangunan VI Sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 388/M Tahun 1995;
17. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 1995 tentang Daftar Bidang Usaha Yang Tertutup Bagi Penanaman Modal;
18. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 1996 tentang Perubahan Atas Keputusan Presiden Nomor 15 Tahun 1984 tentang Susunan Organisasi Departemen Sebagaimana Telah Dua Puluh Lima Kali Diubah, terakhir dengan Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 61 Tahun 1995;
19. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 1997 tentang Pengawasan Dan Pengendalian Minuman Beralkohol;

20. Keputusan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 314/Kp/VIII/1974 tentang Peredaran Impor Dan Ekspor Obat, Makanan Minuman, Alat Kecantikan dan Alat Kesehatan;
21. Keputusan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 1458/Kp/XII/1984 tentang Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), sebagaimana telah diubah terakhir dengan Keputusan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 372/Kp/XI/1988;
22. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 382/Menkes/Per/VI/1989 tentang Pendaftaran Makanan;
23. Keputusan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 109/KMK.00/1993 tentang Toko Bebas Bea (Duty Free Shop);
24. Keputusan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 490/KMK.05/1996 tentang Tatalaksana Impor Barang Penumpang, Awak Sarana Pengangkut, Pelintas Batas, Kiriman Pos, Dan Kiriman Melalui Perusahaan Jasa Titipan;
25. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 79/Menkes/Per/II/1978 tentang Label Dan Periklanan Makanan;
26. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 59/Menkes/Per/II/1982 tentang Larangan Peredaran, Produksi Dan Mengimpor Minuman Keras Yang Tidak Terdaftar Pada Departemen Kesehatan;
27. Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan Republik Indonesia Nomor 133/MPP/Kep/6/1996 tentang Barang Yang Diatur Tata Niaga Impornya;

28. Keputusan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 256/MPP/Kep/7/1997 tentang Tata Cara Pelaksanaan Pemberian Izin Usaha Industri Dan Izin Perluasan.

MEMUTUSKAN

Menetapkan

: **KEPUTUSAN MENTERI PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN TENTANG PENGAWASAN DAN PENGENDALIAN PRODUKSI, IMPOR, PENGEDARAN DAN PENJUALAN MINUMAN BERALKOHOL**

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Keputusan ini yang dimaksud dengan :

1. Minuman Beralkohol adalah minuman yang mengandung ethanol yang diproses dari bahan hasil pertanian yang mengandung karbohidrat dengan cara fermentasi dan destilasi atau fermentasi tanpa destilasi, baik dengan cara memberikan perlakuan terlebih dahulu atau tidak, menambahkan bahan lain atau tidak, maupun yang diproses dengan cara mencampur konsentrat dengan ethanol atau dengan cara pengenceran minuman dengan ethanol.
2. Industri Minuman Beralkohol adalah perusahaan industri yang memproduksi Minuman Beralkohol di dalam negeri.
3. Perusahaan adalah perusahaan yang melakukan kegiatan dibidang usaha Minuman Beralkohol yang dapat berbentuk Perorangan, Persekutuan atau Badan Hukum yang berkedudukan di Indonesia.
4. Pengedaran Minuman Beralkohol adalah penyaluran Minuman Beralkohol untuk diperdagangkan.

5. Importir Minuman Beralkohol adalah perusahaan Importir Terdaftar (IT) pemilik Angka Pengenal Impor Umum (API/U) yang mendapat izin khusus dari Menteri untuk mengimpor Minuman Beralkohol.
6. Distributor adalah perusahaan yang ditunjuk Importir Minuman Beralkohol dan atau Industri Minuman Beralkohol untuk menyalurkan Minuman Beralkohol asal impor dan atau hasil produksi Dalam Negeri.
7. Sub Distributor adalah perusahaan yang ditunjuk oleh Distributor untuk menyalurkan Minuman Beralkohol di wilayah tertentu.
8. Toko Bebas Bea (Duty Free Shop) adalah perusahaan sebagaimana dimaksud dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 1996 tentang Tempat Penimbunan Berikat dan Surat Keputusan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 109/KMK.00/1993 tentang Toko Bebas Bea (Duty Free Shop), yang menjual Minuman Beralkohol secara eceran dalam kemasan.
9. Pengecer adalah perusahaan yang menjual secara eceran Minuman Beralkohol khusus dalam kemasan.
10. Penjual Langsung Untuk Diminum adalah Perusahaan yang menjual Minuman Beralkohol untuk diminum ditempat.
11. Hotel, Restoran dan Bar termasuk Pub dan Klub Malam adalah sebagaimana dimaksud dalam peraturan perundang-undangan yang berlaku dibidang Pariwisata.
12. Rumah Sakit adalah sarana pelayanan kesehatan termasuk Rumah Bersalin, Puskesmas, Balai Kesehatan dan praktek dokter.
13. Sekolah adalah sarana kegiatan belajar dan mengajar mulai dari Taman Kanak-kanak sampai dengan Perguruan Tinggi termasuk Pusat Kursus-kursus.
14. Surat Izin Usaha Perdagangan yang disingkat SIUP adalah Surat Izin untuk dapat melaksanakan kegiatan Usaha Perdagangan sebagaimana dimaksud dalam Keputusan Menteri Perdagangan No.1458/Kp/XII/1984 tentang Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP).

15. Surat Izin Usaha Perdagangan Minuman Beralkohol yang disingkat SIUP MB adalah Surat Izin untuk dapat melaksanakan kegiatan Usaha Perdagangan khusus Minuman Beralkohol golongan B dan C.
16. Menteri adalah Menteri Perindustrian dan Perdagangan Republik Indonesia.

Pasal 2

Minuman Beralkohol dikelompokkan dalam golongan sebagai berikut :

- a. Minuman Beralkohol golongan A adalah Minuman Beralkohol dengan kadar ethanol (C_2H_5OH) 1 % (satu perseratus) sampai dengan 5 % (lima perseratus);
- b. Minuman Beralkohol golongan B adalah Minuman Beralkohol dengan kadar ethanol (C_2H_5OH) lebih dari 5 % (lima perseratus) sampai dengan 20 % (dua puluh perseratus);
- c. Minuman Beralkohol golongan C adalah Minuman Beralkohol dengan kadar ethanol (C_2H_5OH) lebih dari 20 % (dua puluh perseratus) sampai dengan 55 % (lima puluh lima perseratus).

Pasal 3

Menteri berwenang sepenuhnya menetapkan :

- a. Ketentuan mengenai produksi, impor, pengedaran dan penjualan serta penimbunan Minuman Beralkohol golongan A, B dan C.
- b. Jenis atau produk-produk Minuman Beralkohol golongan A, B dan C yang dapat di jual atau diperdagangkan di dalam negeri.

Pasal 4

- (1) Setiap Industri Minuman Beralkohol golongan A, B dan C wajib memperoleh Izin Usaha Industri.
- (2) Izin sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tidak mengurangi perizinan yang dipersyaratkan oleh Instansi lain.

Pasal 5

- (1) Setiap perusahaan yang melakukan kegiatan usaha perdagangan Minuman Beralkohol golongan B dan C wajib memperoleh SIUP dan SIUP MB
- (2) Bagi perusahaan yang melakukan kegiatan usaha perdagangan Minuman Beralkohol golongan A cukup memiliki SIUP dan tidak diwajibkan memperoleh SIUP MB.

BAB II

PRODUKSI

Pasal 6

- (1) Industri Minuman Beralkohol golongan A, B dan C dalam memproduksi Minuman Beralkohol wajib memenuhi semua persyaratan sebagai berikut :
 - a. Standar Nasional Indonesia Minuman Beralkohol yang telah ada.
 - b. Standar mutu dan persyaratan sanitasi Minuman Beralkohol yang ditetapkan oleh Menteri Kesehatan;
 - c. Standar teknis proses produksi Minuman Beralkohol sebagaimana tercantum dalam Lampiran I Keputusan ini;

- (2) Industri Minuman Beralkohol golongan A, B dan C wajib menerapkan proses fermentasi dan destilasi atau fermentasi tanpa destilasi dalam proses produksinya.
- (3) Perusahaan Industri Minuman Beralkohol yang memproduksi Minuman Beralkohol golongan A, B dan C dilarang melakukan pengemasan ulang (repacking), atau melakukan proses produksi dengan cara pengenceran dan atau pencampuran dengan ethanol (C_2H_5OH).
- (4) Perusahaan Industri Minuman Beralkohol golongan A, B dan C dilarang memproduksi Minuman Beralkohol yang isi kemasannya kurang dari 180 (seratus delapan puluh) ml, kecuali untuk memenuhi kebutuhan penjualan langsung untuk diminum dikamar hotel sebagaimana dimaksud dalam Pasal 20 ayat (2).
- (5) Perusahaan Industri Minuman Beralkohol golongan A, B dan C dilarang menyimpan dan menggunakan ethanol (C_2H_5OH) sebagai bahan baku dalam pembuatan Minuman Beralkohol.
- (6) Khusus untuk Industri Minuman Beralkohol golongan B yang memproduksi Minuman Beralkohol mengandung rempah-rempah, jamu dan sejenisnya untuk tujuan kesehatan diperkenankan :
 - a. menambah ethanol (C_2H_5OH) untuk tujuan pengawetan sehingga produk akhir minuman mengandung kadar alkohol setinggi-tingginya 15% (lima belas perseratus);
 - b. menyimpan/menimbun ethanol (C_2H_5OH) untuk memenuhi kebutuhan sebagaimana dimaksud pada huruf a sebanyak-banyaknya untuk kebutuhan paling lama 3 (tiga) bulan produksi.
- (7) Bahan baku Minuman Beralkohol dalam bentuk konsentrat dilarang diedarkan di dalam negeri.
- (8) Minuman Beralkohol yang tidak termasuk Minuman Beralkohol golongan A, B dan C dilarang diproduksi di dalam negeri. ✓

Pasal 7

- (1) Produksi Industri Minuman Beralkohol golongan A, B dan C dibatasi maksimal sesuai dengan kapasitas yang tercantum dalam Izin Usaha Industri yang telah diperoleh. ✓
- (2) Apabila berdasarkan pembuktian ternyata produksi riil rata-rata selama 2 (dua) tahun berturut-turut berada dibawah 60 % (enam puluh perseratus) dari kapasitas yang telah diizinkan, maka besarnya kapasitas produksi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) pada setiap Industri Minuman Beralkohol A, B dan C dapat dikurangi dengan Keputusan Menteri.

Pasal 8

- (1) Industri Minuman Beralkohol golongan A, B dan C yang telah memperoleh Izin Usaha Industri dan memiliki bukti telah melaksanakan ketentuan Pasal 6 ayat (2), tidak diwajibkan memperbaharui Izin Usaha Industrinya, cukup membuat laporan tertulis dengan dilampiri :
 - a. Surat Pernyataan telah melaksanakan semua ketentuan Pasal 6 ayat (1) dan ayat (2) dalam Keputusan ini.
 - b. Daftar Kepemilikan mesin/peralatan fermentasi dan destilasi atau fermentasi tanpa destilasi.
- (2) Industri Minuman Beralkohol golongan A, B dan C yang telah memperoleh Izin Usaha Industri dan belum melaksanakan ketentuan Pasal 6 ayat (2), wajib memperbaharui Izin Usaha Industrinya.
- (3) Industri Minuman Beralkohol golongan A, B dan C yang telah memperoleh STPIK/TDI, dan belum melaksanakan ketentuan Pasal 6 ayat (2), wajib mengganti STPIK/TDI yang diperoleh dengan Izin Usaha Industri sesuai dengan ketentuan dalam Keputusan ini.

- (4) Industri Minuman Beralkohol golongan A, B dan C yang telah memperoleh STPIK/TDI dan telah melaksanakan ketentuan Pasal 6 ayat (2), wajib mengganti STPIK/TDI yang diperoleh dengan Izin Usaha Industri, cukup dengan melampirkan :
- a. Surat Pernyataan telah melaksanakan semua ketentuan Pasal 6 ayat (1) dan ayat (2) dalam Keputusan ini.
 - b. Daftar Kepemilikan mesin/peralatan fermentasi dan destilasi atau fermentasi tanpa destilasi.

Pasal 9

- (1) Industri Minuman Beralkohol golongan A, B dan C sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 wajib menyampaikan laporan realisasi produksi kepada Direktur Jenderal Industri Hasil Pertanian dan Kehutanan dengan tembusan kepada :
1. Direktur Jenderal Perdagangan Dalam Negeri;
 2. Direktur Jenderal Pajak;
 3. Direktur Jenderal Bea dan Cukai;
 4. Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan;
 5. Kepala Kantor Wilayah Departemen Perindustrian dan Perdagangan; dan
 6. Kepala Kantor Departemen/Dinas Perindustrian dan Perdagangan Daerah Tingkat II Percontohan setempat.
- (2) Penyampaian laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan setiap triwulan tahun kalender berjalan sebagai berikut :
- Triwulan I : 1 Januari sampai dengan 31 Maret
 - Triwulan II : 1 April sampai dengan 30 Juni
 - Triwulan III : 1 Juli sampai dengan 30 September
 - Triwulan IV : 1 Oktober sampai dengan 31 Desember
- dengan menggunakan Formulir Model A sebagaimana tercantum dalam Lampiran IV Keputusan ini.

Pasal 10

- (1) Pembaharuan/penggantian izin sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (2) dan ayat (3) cukup dilakukan dengan mengajukan Surat Permintaan Pembaharuan/Penggantian Izin dengan melampirkan :
 - a. Izin Usaha Industri atau Surat Tanda Pendaftaran Industri Kecil (STPIK)/Tanda Daftar Industri (TDI) yang asli dan sah;
 - b. UKL dan UPL; dan
 - c. bukti telah memenuhi ketentuan Pasal 6 ayat (1) dan ayat (2) yang berupa :
 - 1) Hasil Berita Acara Pemeriksaan (BAP) dari Pejabat yang berwenang, atau;
 - 2) Surat Pernyataan telah melaksanakan semua ketentuan Pasal 6 ayat (1) dan ayat (2), apabila selambat-lambatnya 14 (empat belas) hari kerja sejak diterimanya permintaan SIUPMB secara lengkap dan benar Pejabat yang berwenang tidak melakukan Berita Acara Pemeriksaan;
 - 3) Daftar kepemilikan mesin/peralatan fermentasi dan destilasi atau fermentasi tanpa destilasi.
- (2) Permintaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diajukan kepada Menteri.
- (3) Tata cara pemberian pembaharuan dan penggantian Izin dilaksanakan sesuai dengan ketentuan dalam Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan No. 256/MPP/Kep/7/1997.

Pasal 11

Terhadap Industri Minuman Beralkohol golongan A, B dan C yang sudah tidak beroperasi lagi, Izin Usaha Industri atau STPIK/TDI yang telah diperoleh dilarang untuk dipindah tangankan, diperbaharui, diganti dan atau dipindahkan lokasinya, dan Izin usaha Industri atau STPIK/TDI dimaksud dicabut serta dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 12

- (1) Pada setiap kemasan atau botol Minuman Beralkohol golongan A, B dan C yang diproduksi untuk konsumsi di dalam negeri wajib dilengkapi label sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan. ✓
- (2) Label sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib menggunakan bahasa Indonesia, angka Arab dan huruf Latin dan sekurang-kurangnya memuat keterangan mengenai :
 - a. nama produk;
 - b. kadar alkohol;
 - c. daftar bahan yang digunakan;
 - d. berat bersih atau isi bersih;
 - e. nama dan alamat pihak yang memproduksi;
 - f. tanggal, bulan, dan tahun kadaluwarsa;
 - g. pencantuman tulisan "Minuman Beralkohol". ✓
- (3) Pada label Minuman Beralkohol golongan A, B dan C yang diproduksi di dalam negeri dilarang mencantumkan kata "halal". ✓

BAB III

I M P O R

Pasal 13

- (1) Yang dapat mengimpor Minuman Beralkohol golongan A, B dan C adalah Importir Minuman Beralkohol yang ditetapkan oleh Menteri.
- (2) Importir Minuman Beralkohol golongan A, B dan C dilarang mengimpor Minuman Beralkohol yang isi kemasannya kurang dari 180 (seratus delapan puluh) ml, kecuali untuk keperluan penjualan dikamar hotel sebagaimana dimaksud dalam Pasal 20 ayat (2). ✓

- (3) Jenis Minuman Beralkohol golongan A, B dan C yang dapat diimpor adalah sebagaimana dimaksud dalam Lampiran II Keputusan ini.
- (4) Jumlah dari masing-masing Jenis Minuman Beralkohol yang dapat diimpor sebagaimana dimaksud pada ayat (2) ditetapkan untuk setiap periode 1 (satu) tahun oleh Menteri.
- (5) Bahan baku Minuman Beralkohol dalam bentuk konsentrat dilarang diimpor.
- (6) Minuman Beralkohol golongan A, B dan C yang diimpor wajib memenuhi ketentuan Standar Nasional Indonesia serta Standar Mutu dan persyaratan sanitasi Minuman Beralkohol berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (7) Minuman Beralkohol yang tidak termasuk Minuman Beralkohol golongan A, B dan C dilarang diimpor.

Pasal 14

Jumlah Minuman Beralkohol golongan A, B dan C yang akan diimpor setiap tahun ditetapkan oleh Menteri dengan mempertimbangkan:

- a. Kapasitas produksi Industri Minuman Beralkohol yang hasilnya disediakan untuk pasar dalam negeri.
- b. Pendapat dari Asosiasi penjual Minuman Beralkohol yang terkait.

Pasal 15

Pelaksanaan impor Minuman Beralkohol golongan A, B dan C hanya oleh Importir yang telah ditetapkan dan tidak diperkenankan dilakukan oleh perusahaan lain atas nama Importir bersangkutan.

Pasal 16

- (1) Pada setiap kemasan atau botol Minuman Beralkohol golongan A, B dan C yang diimpor dan dikonsumsi di dalam negeri wajib dilengkapi dengan Label sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
- (2) Label sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib menggunakan bahasa Indonesia, angka Arab dan huruf Latin dan sekurang-kurangnya memuat keterangan mengenai :
 - a. nama produk;
 - b. kadar alkohol;
 - c. daftar bahan yang digunakan;
 - d. berat bersih atau isi bersih;
 - e. nama dan alamat Importir;
 - f. nama dan alamat pihak yang memproduksi;
 - g. tanggal, bulan, dan tahun kadaluwarsa;
 - h. pencantuman tulisan "Minuman Beralkohol".
- (3) Pada label Minuman Beralkohol golongan A, B dan C yang diimpor dilarang mencantumkan kata "halal".

Pasal 17

Siapapun dilarang membawa Minuman Beralkohol golongan A, B dan C dari luar negeri sebagai barang bawaan, kecuali untuk dikonsumsi sendiri sebanyak-banyaknya 1000 (seribu) ml per orang dengan isi kemasan tidak kurang dari 180 (seratus delapan puluh) ml.

BAB IV

PENGEDARAN DAN PENJUALAN

Pasal 18

- (1) Jumlah pengedaran dan penjualan Minuman Beralkohol golongan A, B dan C impor untuk dikonsumsi dalam negeri setiap periode 1 (satu) tahun ditetapkan oleh Menteri.

- (2) Dilarang mengedarkan dan atau menjual Minuman Beralkohol sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 ayat (8) dan Pasal 13 ayat (7).

Pasal 19

- (1) Penjual Langsung Untuk Diminum Minuman Beralkohol golongan A, B dan C hanya diizinkan menjual Minuman Beralkohol untuk diminum ditempat.
- (2) Pengecer Minuman Beralkohol golongan A, B dan C hanya diizinkan menjual Minuman Beralkohol secara eceran dalam kemasan.
- (3) Dilarang menjual dan mengedarkan Minuman Beralkohol golongan A, B dan C yang isi kemasannya kurang dari 180 (seratus delapan puluh) ml.

Pasal 20

- (1) Siapapun dilarang menjadi Penjual Langsung Untuk Diminum ditempat Minuman Beralkohol golongan B dan C, kecuali di :
 - a. Hotel Berbintang 3, 4 dan 5;
 - b. Restoran dengan Tanda Talam Kencana dan Talam Selaka;
 - c. Bar termasuk Pub dan Klub malam yang berlokasi di Ibukota Propinsi.
- (2) Penjualan Minuman Beralkohol golongan B dan C sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a diizinkan dikamar hotel untuk diminum ditempat dengan kemasan tidak lebih besar dari 187 (seratus delapan puluh tujuh) ml. per kemasan.

- (3) Bagi daerah tertentu yang tidak memiliki satu pun tempat sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Bupati/Walikota Kepala Daerah Tingkat II dan Gubernur Kepala Daerah Khusus Ibukota Jakarta untuk Daerah Khusus Ibukota Jakarta dengan mempertimbangkan kegiatan Wisatawan Mancanegara di daerah tersebut, dapat menetapkan tempat/lokasi Penjual Langsung Untuk Diminum Minuman Beralkohol golongan B dan C yang berlokasi di Ibukota Kabupaten/Kotamadya berdasarkan persetujuan Gubernur Kepala Daerah Tingkat I dengan berpedoman ketentuan-ketentuan dalam Keputusan ini.
- (4) Bar termasuk Pub dan Klub Malam yang telah ada di Daerah Tingkat II dapat ditetapkan sebagai tempat/lokasi Penjualan Langsung Untuk Diminum Minuman Beralkohol golongan B dan C oleh Bupati/Walikota Kepala Daerah Tingkat I dengan mempertimbangkan adanya kegiatan Wisatawan Manca Negara di daerah tersebut.

Pasal 21

Siapapun dilarang menjadi Pengecer Minuman Beralkohol golongan B dan C kecuali Toko Bebas Bea (Duty Free Shop).

Pasal 22

- (1) Dilarang mengecer dan atau menjual Langsung Untuk Diminum Ditempat Minuman Beralkohol golongan A :
 - a. di Warung/Kios Minuman, Gelanggang Olah Raga, Gelanggang Remaja, Kantin, Rumah Billiar, Gelanggang Permainan dan Ketangkasan, Panti Pijat, Kaki Lima, Terminal, Stasiun, Kios-kios kecil, Penginapan Remaja dan Bumi Perkemahan;

- b. berdekatan dengan Tempat Ibadah, Sekolah, Rumah Sakit, dan Pemukiman;
 - c. tempat/lokasi tertentu, yang ditetapkan oleh Bupati/Walikota Kepala Daerah Tingkat II dan Gubernur Kepala Daerah Khusus Ibukota Jakarta.
- (2) Penetapan tempat "*berdekatan*" sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b ditetapkan oleh Bupati/Walikota Kepala Daerah Tingkat II dan Gubernur Kepala Daerah Khusus Ibukota Jakarta dengan memperhatikan kondisi daerah masing-masing.
- (3) a. Penjual Langsung Untuk Diminum Minuman Beralkohol golongan A, B dan C hanya diizinkan melakukan penjualan pada siang hari jam 12.00 s/d 15.00 waktu setempat dan pada malam hari jam 19.00 s/d 22.00 waktu setempat;
- b. Pada hari libur diluar Hari Raya Keagamaan waktu penjualan malam hari dapat diperpanjang dengan maksimum 2 jam;
- c. Untuk menyesuaikan dengan pola kehidupan masyarakat setempat Bupati/Walikota Kepala Daerah Tingkat II/Gubernur Kepala Daerah Khusus Ibukota Jakarta dapat menyesuaikan jadwal tersebut diatas dengan tetap tidak melebihi jumlah jam penjualan sebagaimana dimaksud pada huruf a dan b.

Pasal 23

- (1) Disamping ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 20 ayat (1), Bupati/Walikota Kepala Daerah Tingkat II/Gubernur Kepala Daerah Khusus Ibukota Jakarta menetapkan tempat/lokasi Pengecer dan atau Penjual Langsung Untuk Diminum Minuman Beralkohol mengandung rempah-rempah, jamu dan sejenisnya untuk tujuan kesehatan yang kadar alkoholnya setinggi-tingginya 15 % (lima belas perseratus). ✓

- (2) Importir, Distributor, Sub Distributor, Pengecer termasuk Toko Bebas Bea (Duty Free Shop), Penjual Langsung Untuk Diminum termasuk Hotel, Restoran, Bar, Pub dan Klub Malam dan tempat tertentu lainnya, yang mengedarkan atau menjual Minuman Beralkohol yang mengandung rempah-rempah, jamu dan sejenisnya untuk tujuan kesehatan, wajib memperoleh Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dan atau Surat Izin Tetap Usaha Hotel dan Restoran, serta wajib memperoleh Surat Izin Usaha Perdagangan Minuman Beralkohol (SIUP MB) bagi yang memperdagangkan Minuman Beralkohol yang mengandung rempah-rempah, jamu dan sejenisnya untuk tujuan kesehatan yang kadar alkoholnya diatas 5 % (lima perseratus).
- (3) Khusus untuk pedagang keliling, pedagang kakilima, pedagang pinggir jalan yang tidak menggunakan kendaraan bermotor untuk menjual Minuman Beralkohol yang mengandung rempah-rempah, jamu dan sejenisnya untuk tujuan kesehatan sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) baik secara eceran maupun menjual langsung untuk diminum tidak diwajibkan memperoleh SIUP maupun SIUPMB.
- (4) Minuman untuk tujuan kesehatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Menteri Kesehatan. ✓

Pasal 24

- (1) Toko Bebas Bea dilarang menjual Minuman Beralkohol golongan B dan C, kecuali secara eceran kepada :
 - a. Anggota Korps Diplomatik sebagaimana dimaksud dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1957;
 - b. Tenaga (Ahli) Bangsa Asing yang bekerja pada Lembaga-lembaga Internasional sebagaimana dimaksud dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 19 Tahun 1955;
 - c. Mereka yang akan bepergian ke luar negeri;
 - d. Mereka yang baru tiba dari luar negeri.

- (2) Penjualan secara eceran kepada mereka sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus dibuktikan dengan Kartu Identitas sebagaimana dimaksud dalam Keputusan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 109/KMK.001/1993 tentang Toko Bebas Bea (Duty Free Shop).
- (3) Penjualan secara eceran kepada mereka sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dan b yang dilakukan di Toko Bebas Bea (Duty Free Shop) diluar Terminal keberangkatan atau kedatangan hanya untuk dikonsumsi sendiri.
- (4) Penjualan secara eceran kepada mereka sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c, yang dilakukan di Toko Bebas Bea (Duty Free Shop) Terminal Keberangkatan di Bandara Internasional/-Pelabuhan Utama, harus dengan memperlihatkan paspor dan tanda bukti penumpang (Boarding Pass).
- (5) Penjualan secara eceran kepada mereka sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf d, yang dilakukan di Toko Bebas Bea (Duty Free Shop) Terminal kedatangan di Bandara Internasional/ Pelabuhan Utama, harus dengan memperlihatkan paspor dan tanda bukti penumpang (Boarding Pass).

Pasal 25

Pengecer atau Penjual Langsung Untuk Diminum dilarang menjual Minuman Beralkohol golongan A, B dan C, kecuali kepada Warga Negara Indonesia yang telah berusia 21 (dua puluh satu) tahun yang dibuktikan dengan Kartu Tanda Penduduk dan Warga Negara Asing yang telah dewasa.

Pasal 26

- (1) Industri Minuman Beralkohol, Importir, Distributor, Sub Distributor, Pengecer termasuk Toko Bebas Bea (Duty Free Shop) dan Penjual Langsung Untuk Diminum Minuman Beralkohol golongan A, B dan C dilarang mengiklankan Minuman Beralkohol golongan A, B dan C .

- (2) Khusus iklan dalam bentuk bill board yang telah ada sebelum Keputusan ini ditetapkan akan diatur tersendiri.

Pasal 27

- (1) Importir, Distributor, Sub Distributor, Pengecer termasuk Toko Bebas Bea (Duty Free Shop), Penjual Langsung Untuk Diminum Minuman Beralkohol termasuk Hotel, Restoran, Bar, Pub dan Klub Malam dan tempat tertentu lainnya yang ditetapkan oleh Gubernur Kepala Daerah/Bupati/Walikota/madya, yang mengedarkan dan atau menjual Minuman Beralkohol golongan B dan C, wajib memperoleh Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dan atau Surat Izin Tetap Usaha Hotel dan Restoran, serta wajib memperoleh Surat Izin Usaha Perdagangan Minuman Beralkohol (SIUP MB).
- (2) Khusus bagi Hotel Berbintang 3, 4 dan 5 serta Restoran dengan tanda Talam Kencana dan Talam Selaka, yang telah memperoleh Surat Izin Tetap Usaha Hotel atau Restoran, untuk memperoleh SIUP MB cukup melampirkan Surat Izin tetap Usaha Hotel atau Restoran yang asli dan sah.
- (3) Surat Izin Usaha Perdagangan Minuman Beralkohol (SIUP MB) sebagaimana dimaksud ayat (1) berlaku sebagai persyaratan pokok untuk melakukan kegiatan usaha perdagangan Minuman Beralkohol golongan B dan C di seluruh wilayah Indonesia.
- (4) Importir, Distributor, Sub Distributor, Toko Bebas Bea (Duty Free Shop) maupun Penjual Langsung Untuk Diminum Minuman Beralkohol golongan B dan C ditempat/lokasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 20 ayat (1) dan Pasal 23 ayat (1) wajib memperoleh Surat Izin Usaha Perdagangan Minuman Beralkohol (SIUP MB).
- (5) Untuk memperoleh Surat Izin Usaha Perdagangan Minuman Beralkohol (SIUP MB), Perusahaan bersangkutan wajib mengajukan surat permintaan kepada Menteri.

Pasal 28

SIUP MB berlaku selama 3 (tiga) tahun terhitung mulai tanggal ditetapkannya dan dapat diperpanjang.

Pasal 29

Tata cara pemberian SIUP MB diatur tersendiri dengan Keputusan Menteri.

Pasal 30

- (1) Importir Minuman Beralkohol, Distributor, Sub Distributor, Toko Bebas Bea (Duty Free Shop), dan Penjual Langsung Untuk Diminum harus menyimpan Minuman Beralkohol golongan B dan C di gudang yang terpisah dengan barang-barang lain.
- (2) Pemasukan dan pengeluaran Minuman Beralkohol golongan B dan C ke dan dari gudang penyimpanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus dibuatkan Kartu Data Penimbunan.
- (3) Kartu Data Penimbunan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) sekurang-kurangnya memuat jumlah, jenis, merek, tanggal pemasukan barang ke gudang dan asal barang.
- (4) Kartu Data Penimbunan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dan (3) wajib diperlihatkan kepada pengawas yang melakukan pemeriksaan.

BAB V

PENGAWASAN, PENGENDALIAN DAN PELAPORAN

Pasal 31

Pengawasan dan Pengendalian dilakukan terhadap :

- a. Industri Minuman Beralkohol, Importir Minuman Beralkohol, Distributor, Sub Distributor, Toko Bebas Bea (Duty Free Shop), dan Penjual Langsung Untuk Diminum Minuman Beralkohol golongan A, B dan C;
- b. Perizinan, sarana produksi, produksi, bahan baku/penolong, mutu dan impor Minuman Beralkohol golongan A, B dan C serta pelaksanaan peredarannya.
- c. Tempat/lokasi pengedaran dan penjualan Minuman Beralkohol golongan A, B dan C.

Pasal 32

- (1) Pelaksanaan Pengawasan dan Pengendalian sebagaimana dimaksud dalam Pasal 31 huruf a dan b dilaksanakan oleh Departemen Perindustrian dan Perdagangan, Departemen Kesehatan dan Departemen Keuangan sesuai dengan kewenangan masing-masing dengan dikoordinasikan oleh Menteri.
- (2) Pelaksanaan Pengawasan dan Pengendalian sebagaimana dimaksud dalam Pasal 31 huruf c dilaksanakan oleh Bupati/Walikota/Kepala Daerah Tingkat II atau Gubernur Kepala Daerah Khusus Ibukota Jakarta untuk Daerah Khusus Ibukota Jakarta.
- (3) Pelaksanaan Pengawasan usaha pembuatan Minuman Beralkohol secara tradisional dilakukan oleh Gubernur Kepala Daerah Tingkat I berdasarkan Pedoman Pengawasan Usaha Pembuatan Minuman Beralkohol secara Tradisional sebagaimana tercantum dalam Lampiran III Keputusan ini.
- (4) Gubernur Kepala Daerah Tingkat I wajib menyampaikan laporan kepada Menteri:
 - a. Hasil pengawasan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 20 ayat (1), Pasal 24 ayat (1) dan Pasal 31 huruf c;

- b. Rekapitulasi Laporan Bupati/Walikota/Kepala Daerah Tingkat II kepada Gubernur Kepala Daerah Tingkat I mengenai lokasi/tempat tertentu penjualan Minuman Beralkohol golongan A, B dan C yang ditetapkan oleh Bupati/Walikota/Kepala Daerah Tingkat II.

Pasal 33

- (1) Setiap perusahaan yang telah memperoleh Surat Izin Usaha Perdagangan Minuman Beralkohol (SIUP MB) diwajibkan menyampaikan laporan kepada Menteri.
- (2) Tatacara pelaporan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur tersendiri dengan Keputusan Menteri.

Pasal 34

- (1) Distributor Minuman Beralkohol golongan A, B dan C ditunjuk oleh Industri Minuman Beralkohol dan atau Importir Minuman Beralkohol.
- (2) Sub Distributor Minuman Beralkohol golongan A, B dan C ditunjuk oleh Distributor Minuman Beralkohol.
- (3) Penunjukan Distributor dan Sub Distributor sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan (2) setelah mendengar pendapat Assosiasi penjual Minuman Beralkohol yang terkait.
- (4) Persyaratan untuk menjadi Distributor dan Sub Distributor sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) ditetapkan dengan Keputusan Menteri tersendiri, dan penunjukannya wajib dilaporkan kepada Menteri.

BAB VI

KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 35

Setiap Industri Minuman Beralkohol golongan A, B dan C yang telah memperoleh Izin Usaha Industri atau STPIK/TDI sebelum Keputusan ini ditetapkan dan belum melaksanakan ketentuan sebagaimana dimaksud Pasal 6 ayat (2) diwajibkan menyesuaikan segala sesuatunya sesuai dengan ketentuan dalam keputusan ini, dan diwajibkan memperbaharui/mengganti perizinan dalam bentuk Izin Usaha Industri sesuai Keputusan ini selambat-lambatnya 6 (enam) bulan sejak Keputusan ini ditetapkan.

Pasal 36

Khusus bagi Industri Minuman Beralkohol golongan A, B dan C yang harus menyesuaikan proses produksinya sebagaimana dimaksud Pasal 6 ayat (2) dapat mengajukan permohonan perpanjangan jangka waktu pembaharuan/penggantian izin sebagaimana dimaksud dalam Pasal 35 kepada Menteri dengan disertai alasan-alasan teknis yang mendukung.

Pasal 37

- (1) Setiap Importir, Distributor, Sub Distributor, Toko Bebas Bea (Duty Free Shop), Pengecer dan Penjual Langsung Untuk Diminum Minuman Beralkohol golongan B dan C termasuk Hotel, Restoran, Bar, Pub dan Klub Malam yang mengedarkan dan atau menjual Minuman Beralkohol yang telah memperoleh Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dan atau Surat Izin Tetap Usaha Hotel atau Restoran sebelum Keputusan ini ditetapkan, diwajibkan pula memperoleh Surat Izin Usaha Perdagangan Minuman Beralkohol (SIUP MB) selambat-lambatnya 6 (enam) bulan sejak Keputusan ini ditetapkan.

- (2) Setiap Importir, Distributor, Sub Distributor, Toko Bebas Bea (Duty Free Shop), Pengecer dan Penjual Langsung Untuk Diminum Minuman Beralkohol golongan B dan C termasuk Hotel, Restoran, Bar, Pub dan Klub Malam yang mengedarkan dan atau menjual Minuman Beralkohol golongan B dan C, yang tidak melaksanakan ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) setelah batas waktu 6 (enam) bulan sejak Keputusan ini ditetapkan, dicabut Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dan dinyatakan tidak berlaku.
- (3) Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dan atau Surat Izin Tetap Usaha Hotel atau Restoran yang telah diperoleh oleh Importir, Distributor, Sub Distributor, Toko Bebas Bea (Duty Free Shop), Pengecer dan Penjual Langsung Untuk Diminum Minuman Beralkohol termasuk Hotel, Restoran, Bar, Pub dan Klub Malam yang mengedarkan dan atau menjual Minuman Beralkohol sebelum Keputusan ini ditetapkan, berlaku juga untuk melaksanakan kegiatan perdagangan Minuman Beralkohol golongan A berdasarkan Keputusan ini.

BAB VII

SANKSI

Pasal 38

- (1) Perusahaan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 yang melanggar ketentuan Pasal 6 ayat (8), Pasal 13 ayat (7), Pasal 15, Pasal 16 ayat (3), Pasal 17, Pasal 18 ayat (2), Pasal 19, Pasal 20 ayat (1) dan ayat (2), Pasal 21, Pasal 22 ayat (1) dan ayat (3), Pasal 24, Pasal 25, Pasal 26 ayat (1), Pasal 30, Pasal 33 ayat (1), dan Pasal 34 ayat (4), dikenakan sanksi berupa :
 - a. Untuk perusahaan Minuman Beralkohol golongan A dicabut SIUP nya.
 - b. Untuk perusahaan Minuman Beralkohol golongan B dan C dicabut SIUP dan SIUP MB nya.

- (2) Ketentuan dan Tata Cara pencabutan SIUP bagi Perusahaan yang melakukan kegiatan usaha perdagangan Minuman Beralkohol golongan A dan SIUP MB dilaksanakan berdasarkan Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan No. 360/MPP/Kep/10/ 1997 tentang Tata Cara Pemberian Surat Izin Usaha Perdagangan Minuman Beralkohol.

Pasal 39

Industri Minuman Beralkohol, Importir Minuman Beralkohol, Distributor, Sub Distributor, Toko Bebas Bea (Duty Free Shop), Pengecer dan Penjual Langsung Untuk Diminum Minuman Beralkohol golongan A, B dan C yang melanggar ketentuan dalam Keputusan ini selain dikenakan sanksi pencabutan Izin Usaha Industri, SIUP dan SIUP MB sebagaimana dimaksud dalam Pasal 38 ayat (1) juga dapat dikenakan sanksi sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.

BAB VIII

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 40

- (1) Setiap Industri Minuman Beralkohol golongan A, B dan C yang tidak melaksanakan ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 35 dan Pasal 36 setelah batas waktu yang ditetapkan berakhir, Izin Usaha Industri atau STPIK/TDI dicabut serta dinyatakan tidak berlaku lagi.
- (2) Ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 35 dan Pasal 36 berlaku bagi setiap Perusahaan Industri Minuman Beralkohol golongan A, B dan C baik dalam rangka PMA/PMDN maupun Non PMA/PMDN.

Pasal 41

Pelaksanaan Keputusan ini tidak dipungut biaya apapun kecuali Cukai PPN dan PPn BM bagi Minuman Beralkohol produksi dalam negeri dan Bea Masuk, Cukai PPN, PPn BM PPh Pasal 22 serta kewajiban Pajak lainnya bagi Minuman Beralkohol yang berasal dari Impor sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 42

Dengan dikeluarkannya Keputusan ini, maka semua ketentuan yang mengatur pengawasan dan pengendalian produksi, impor, pengedaran dan penjualan Minuman Beralkohol yang bertentangan dengan Keputusan ini dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 43

Semua ketentuan dalam Keputusan ini berlaku juga bagi Industri Minuman Beralkohol mengandung rempah-rempah, jamu dan sejenisnya untuk tujuan kesehatan.

Pasal 44

Hal-hal yang belum diatur dalam Keputusan ini akan diatur kemudian.

Pasal 45

Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Agar setiap orang mengetahuinya memerintahkan pengumuman Keputusan ini dengan menempatkan dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di J a k a r t a
Pada tanggal 8 Oktober 1997

MENTERI PERINDUSTRIAN
DAN PERDAGANGAN R.I.



T. ARIWIBOWO

LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN
REPUBLIK INDONESIA
TENTANG PENGAWASAN DAN PENGENDALIAN PRODUKSI,
IMPOR, PENGEDARAN DAN PENJUALAN
MINUMAN BERALKOHOL

NOMOR : 359/MPP/Kep/10/1997.....
TANGGAL : 8 Oktober 1997.....

1. Lampiran I : Standar Teknis Proses Produksi Minuman Beralkohol
2. Lampiran II : Daftar Jenis Minuman Beralkohol Yang Dapat Di Impor.
3. Lampiran III : Pedoman Pengawasan Usaha Pembuatan Minuman Beralkohol Secara Tradisional.
4. Lampiran IV : Formulir Model A Laporan Realisasi Produksi.

**MENTERI PERINDUSTRIAN
DAN PERDAGANGAN R.I.**



T. Ariwibowo
T. ARIWIBOWO

**LAMPIRAN I KEPUTUSAN MENTERI PERINDUSTRIAN
DAN PERDAGANGAN RI
NOMOR : 359/MPP/Kep/10/1997
TANGGAL : 8 Oktober 1997**

STANDAR TEKNIS PROSES PRODUKSI MINUMAN BERALKOHOL

Minuman beralkohol dapat dibagi menjadi 3 (tiga) golongan A, B, dan C. Pada dasarnya minuman beralkohol golongan A dan B diproses melalui 7 (tujuh) tahap yaitu : persiapan pengolahan bahan baku, fermentasi, penyaringan, aging, pencampuran, pasteurisasi dan pengisian. Untuk minuman beralkohol golongan C diproses melalui 7 (tujuh) tahap yaitu : persiapan/pengolahan bahan baku, fermentasi, penyaringan, destilasi, aging pencampuran dan pengisian. Persiapan pengolahan bahan baku dimaksudkan untuk memperlakukan bahan baku siap difermentasi. Fermentasi bertujuan untuk merombak kandungan gula yang ada pada bahan sehingga menghasilkan ethanol. Penyaringan/separasi ditujukan agar diperoleh hasil fermentasi mengandung ethanol yang terpisah dari endapan. Destilasi bertujuan untuk mengekstrak kandungan ethanol dari hasil fermentasi, sehingga diperoleh ethanol yang lebih tinggi. Aging diperlukan agar cairan hasil fermentasi menjadi jernih dan membentuk taste/aroma yang diinginkan. Pencampuran dimaksudkan sebagai penambahan bahan tambahan makanan terhadap hasil fermentasi untuk meningkatkan mutu produk dan penerimaan konsumen. Pasteurisasi bertujuan untuk membunuh kuman patogen dan mengurangi sebagian besar mikroba yang merubah tekstur produk. Pengisian merupakan tahap akhir kemudian disertai pengemasan minuman beralkohol.

1. BAHAN BAKU

Bahan baku utama untuk pembuatan minuman beralkohol adalah : sereal; buah-buahan, umbi-umbian dan rempah-rempah, atau malt (60%) dan hops (produksi bir). Beberapa hal yang harus dilakukan untuk menjamin mutu minuman beralkohol meliputi :

- a. Pemeriksaan organoleptik meliputi : bau, rasa, warna dan penampakan.
- b. Pemeriksaan kultur murni untuk mencegah kontaminasi mikroba lain.



Lampiran I: KEPUTUSAN MENTERI PERINDUSTRIAN
DAN PERDAGANGAN RI
NOMOR : 359/MPP/Kep/10/1997
TANGGAL: 8 Oktober 1997

- c. Pemeriksaan secara fisik - kimia untuk bahan baku yang akan difermentasi, bahan tambahan makanan hasil formulasi dan distilasi.

2. MESIN/PERALATAN

Dari aspek mesin/peralatan yang digunakan untuk memproduksi minuman beralkohol, terdapat 2 (dua) hal yang harus diperhatikan yaitu :

2.1. Bahan mesin/peralatan

Seluruh mesin/peralatan yang kontak langsung dengan minuman beralkohol harus dibuat dari bahan yang food grade.

2.2. Jenis mesin/peralatan

Mesin/peralatan minimal yang harus ada untuk proses :

- a. Juicer, untuk proses penggilingan buah-buahan atau tangki masak untuk memasak bahan baku dari biji-bijian.
 - b. Tangki fermentor (stainless steel; tong kayu; logam yang dilapisi dengan bahan yang food grade).
 - c. Filter/penjernihan
 - d. Tangki aging (stainless steel/tong kayu khususnya untuk whisky, arak dan brandy, logam yang dilapisi dengan bahan yang food grade).
 - e. Tangki mixer.
 - f. Alat Pasteurisasi (khusus golongan A)
 - g. Destiler (khusus golongan C)
 - h. Chiller (khusus golongan A yang berkarbonasi)
 - i. Carbonator (khusus golongan A yang berkarbonasi)
- 2.3. Alat pencucian kemasan (botol washer untuk botol pakai ulang/botol rinser untuk botol baru).
- 2.4. Mesin pengisi kemasan dan penutup kemasan (filler dan capping machine)

3. FASILITAS LABORATORIUM

Untuk melakukan pengujian minuman beralkohol harus memiliki laboratorium pengawasan mutu. Peralatan laboratorium harus mampu menganalisa parameter uji mikrobiologi dan fisiko-kimia yang minimal diperlukan. Peralatan yang harus dimiliki laboratorium minuman beralkohol antara lain adalah :

- otoklaf
- oven
- inkubator
- pH meter
- peralatan pengujian mikrobiologi
- peralatan gelas ; cawan petri, erlenmeyer, beker gelas, buret -titrasi
- alat destilasi dan pignometer
- alat pengukur tekanan gas dan kadar CO₂, alat ukur kadar kemurnian CO₂ (khusus golongan A yang mengandung CO₂)
- spektrophotometer
- refraktometer
- mikroskop

4. PROSES PRODUKSI

Proses produksi minuman beralkohol adalah sebagai berikut :

4.1 Persiapan/pengolahan bahan baku. Buah dikupas dan dicuci kemudian diekstrak untuk mendapatkan sari buah; umbi-umbian/kentang, serealialia dimasak kemudian dihancurkan. Kultur murni dibiakkan pada media fermentasi dalam tangki fermentor, kemudian dicampur dengan sari buah/hancuran kentang/serealialia dengan/tanpa tambahan gula yang telah dimasak dan didinginkan. Tangki tersebut harus dibuat dari bahan kayu,

stainless steel yang mudah dibersihkan, atau logam yang dilapisi bahan yang food grade.

4.2. Fermentasi

Bahan baku setelah dimasak dilakukan fermentasi selama tidak kurang dari 4 (empat) hari. Penambahan ethanol sesuai dengan ketentuan yang berlaku dapat dilakukan, dimaksudkan untuk mencegah peragian yang tidak diinginkan dan mencegah keasaman pada hasil fermentasi.

4.3. Penyaringan/separasi

Penyaringan dilakukan dengan menggunakan filter yang fungsinya untuk memisahkan serat-serat dari buah/ampas gula dari cairan fermentasi yang mengandung alkohol ethanol. Untuk fermentasi yang menggunakan umbi-umbian/serealialia sebagai karbohidrat separasi dilakukan dengan mesin filter.

4.4. Aging

Aging dilakukan dalam tangki kayu, tangki stainless steel, logam yang dilapisi dengan bahan food grade, dengan lama perlakuan aging tidak kurang dari 3 (tiga) hari.

4.5. Pencampuran

Pencampuran dilakukan dalam tangki mixer yang dibuat dari bahan stainless steel. Proses pencampuran yaitu dengan mencampur bahan tambahan makanan terhadap hasil fermentasi setelah diaging. Untuk minuman anggur dicampur dengan rempah-rempah yang telah diekstrak dengan ethanol berkadar 40% - 55%.

4.6. Pasteurisasi (untuk golongan A)

Pasteurisasi bertujuan untuk membunuh kuman patogen. Proses ini dilakukan dengan menggunakan alat pasteurisasi.

4.7. Destilasi (untuk golongan C)

Destilasi dilakukan secara bertingkat hingga diperoleh kadar ethanol yang diinginkan dengan menggunakan alat destilasi.

4.8. Chilling/carbonating (untuk golongan A/bir)

Chilling dimaksudkan sebagai tahap awal untuk melakukan karbonasi yang bertujuan meningkatkan cita rasa produk.

5. PENCUCIAN KEMASAN

5.1. Kemasan ulang pakai

Botol kaca yang dapat dipakai ulang harus dicuci dan disanitasi dalam mesin/peralatan pencuci botol. Untuk membersihkan botol dapat digunakan berbagai jenis detergent dengan suhu 60°C-85°C, dan harus dibilas dengan air minum serta didalam botol tidak terdapatkan sisa residu detergent.

5.2. Pemeriksaan

Pemeriksaan dilakukan sebelum dan sesudah pencucian secara visual dan kimia dengan teliti sehingga kemasan layak digunakan.

6. PENGISIAN, PENUTUPAN DAN PENGEPAKAN

6.1. Pengisian dan penutupan kemasan

Pengisian dan penutupan dengan mesin pengisian dan penutup kemasan semi otomatis. Pelaksanaan pengisian dan penutupan kemasan dilakukan dalam ruang yang bersih, dan tidak diperkenankan mempergunakan mesin manual.

6.2. Pengepakan

Pengepakan minuman beralkohol dapat berupa : kotak karton, krat plastik atau peti kayu.

7. BAHAN KEMASAN DAN PERSYARATANNYA

7.1 Bahan Kemasan

Kemasan minuman beralkohol dapat dibuat dari kaca, porselin, kayu, stainless steel dan alumunium.

7.2. Persyaratan

Dilarang menggunakan kemasan plastik baik dari bahan baku poli etilen (PE), poli propilien (PP), poli etilen tereftalat (PET), poli vinil khlorida (PVC) maupun poli karbonat (PC).

8. PENGENDALIAN DAN PENGUJIAN MUTU

Pengendalian dan pengujian mutu dimaksudkan untuk menjamin tercapainya mutu sesuai SNI/standar mutu yang berlaku. Adapun parameter yang harus diukur adalah :

- Keadaan ; bau, rasa
- Ethanol
- Methanol
- Asam yang mudah menguap
- Bahan tambahan makanan : zat warna, pengawet, pemanis buatan
- Cemarkan logam ; timbal, tembaga, seng, air raksa, timah.
- Cemarkan arsen
- Cemarkan mikroba : angka lempeng total, bakteri coliform, escherichia coli, salmonella, staphylococcus aureus, vibrio spesies, clostridium perfringens, kapang, dan khamir.

9. JENIS PRODUK

Jenis-jenis produk minuman beralkohol sebagai berikut :

- Spirit adalah minuman ringan sulingan beralkohol yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol hasil fermentasi bahan makanan.
- Spirit anggur (grape spirit) adalah spirit yang diperoleh dari penyulingan anggur dan atau hasil sampingan pembuatan anggur dan atau cairan beralkohol hasil fermentasi lumatan buah anggur kering.

Lampiran I : KEPUTUSAN MENTERI PERINDUSTRIAN
DAN PERDAGANGAN RI
NOMOR : 359/MPP/Kep/10/1997
TANGGAL: : 8 Oktober 1997

- Anggur adalah minuman keras yang merupakan hasil peragian sempurna atau parsial dari buah anggur dan atau produk yang berasal dari buah anggur atau campurannya.
- Anggur lokal adalah minuman keras yang merupakan hasil peragian sempurna dalam parsial dari buah-buahan dan diberi tambahan rempah-rempah.
- Sparkling wine adalah anggur yang karena peragian sempurna atau parsial terhadap gula yang dikandungnya mengandung karbon dioksida yang lebih banyak.
- *- Bir, Lager, Ale, Stout adalah minuman beralkohol yang merupakan hasil peragian seduhan kecambah gabah *Hordeum vulgare* (malt), serealisa dan *Lupuliglandulae* (hops) atau sarinya dalam air (minum) dan dimasak sedemikian rupa hingga bau, rasa dan sifatnya khas bir
- Champagne adalah Sparkling Wine yang diperoleh dengan peragian dalam botol dengan kapasitas tidak lebih dari 5 liter dan didiamkan (aging) selama tidak kurang dari 6 (enam) bulan.
- Carbonated Wine adalah anggur yang ditambahkan karbondioksida setelah dibotolkan.
- Reduced Alcohol Wine adalah anggur yang dikurangi kadar ethanolnya dengan cara selain pengenceran dengan air.
- Low Alcohol Wine adalah Reduced Alcohol Wine dengan kadar ethanol tidak lebih dari 1,15% v/v.
- Anggur Fortifikasi (Fortified Wine) adalah anggur yang telah ditambah Spirit Anggur dan atau Brandy atau campurannya sehingga memenuhi ketentuan untuk sherry, port, madeira, marsala, muscat, tokay, frontignac angelica, malaga, malvasia atau malmsey.
- Spirit Anggur yang digunakan untuk fortifikasi mengandung ethanol tidak kurang dari 74% v/v ; Brandy yang digunakan untuk fortifikasi mengandung ethanol tidak kurang dari 57,1% v/v.
- Wine Cocktail ; Vermouth ; Flavoured Wine dan Wine Aperitif adalah anggur atau anggur fortifikasi yang ditambahkan salah satu atau campuran dari

Lampiran I : KEPUTUSAN MENTERI PERINDUSTRIAN
DAN PERDAGANGAN RI
NOMOR : 359/MPP/Kep/10/1997
TANGGAL: 8 Oktober 1997

Vegetable Bitters ;bahan aroma, sari buah, bahan aroma buah, herbal kering dan atau aromanya. Jumlah anggur atau Anggur Fortifikasi yang digunakan tidak kurang dari 700 ml/l.

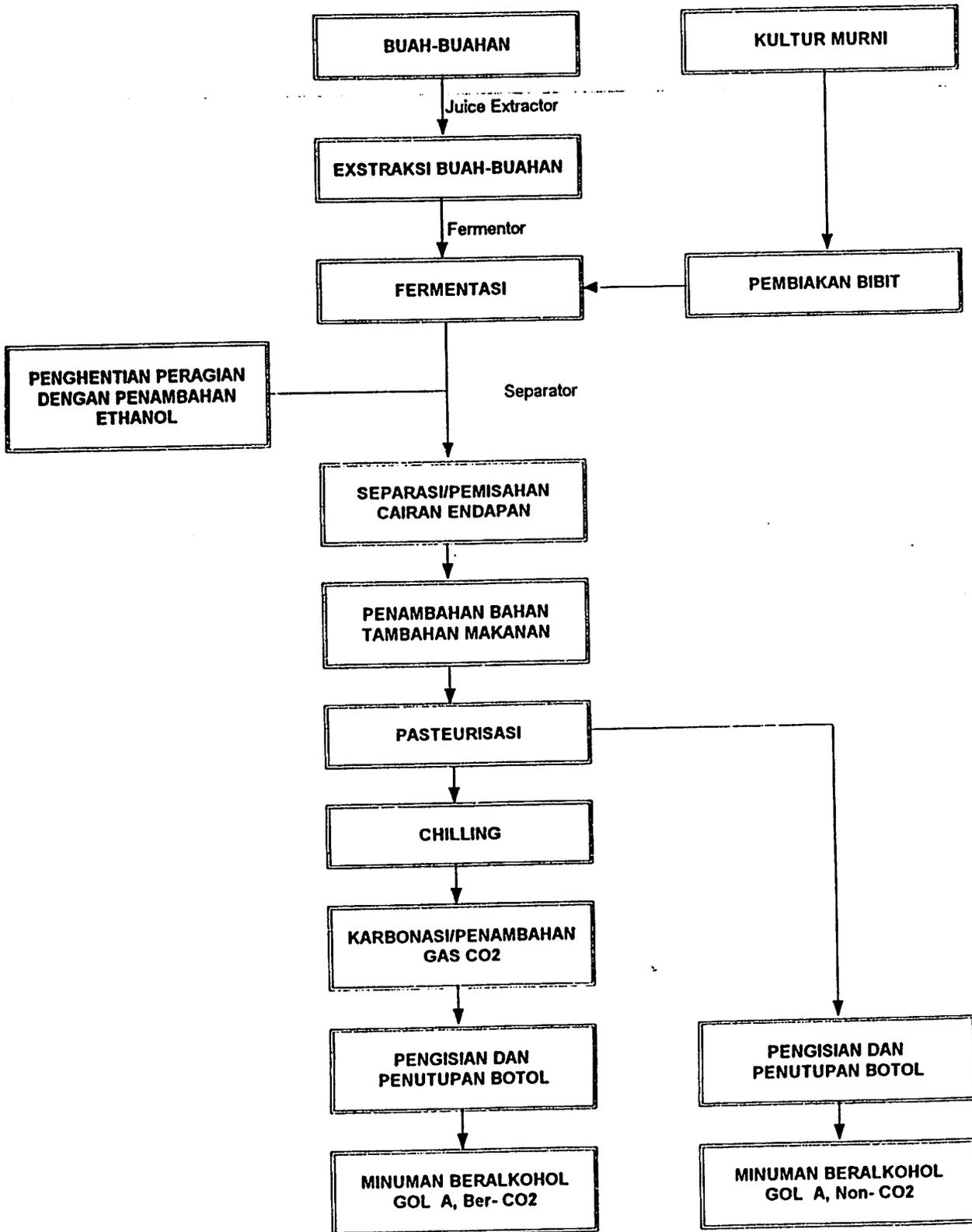
- Quinine Tonic Wine adalah anggur yang ditambahkan kinina atau senyawa dari kinina.
- Meat Wine atau Beef Wine adalah anggur yang ditambah dengan sari daging atau sari daging sapi.
- Malt Wine adalah anggur yang ditambah dengan sari malt.
- Anggur Buah (Fruit Wine) adalah minuman keras yang diperoleh dari peragian sempurna atau parsial dari lumatan buah atau produk yang berasal dari buah tersebut (misal : sari buah).
- Cider adalah minuman keras yang diperoleh dari peragian sempurna atau parsial dari lumatan buah apel dan atau produk yang berasal dari buah apel (misal : sari apel, konsentrat apel). Penambahan sari pir tidak lebih dari 25%.
- Anggur Beras (Rice Wine) adalah minuman keras yang diperoleh dari peragian beras atau biji-bijian lain.
- Vegetable Wine adalah minuman keras yang diperoleh dari peragian dari sari sayuran, atau sari sayuran dan bagian lain sayuran, dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan
- Honey Wine, Mead adalah minuman keras yang diperoleh dari peragian campuran madu dengan air atau dengan sari buah, atau campuran madu, air dan sari buah dengan atau tanpa penambahan herbal atau rempah-rempah, dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

Lampiran 1 : KEPUTUSAN MENTERI PERINDUSTRIAN
DAN PERDAGANGAN RI
NOMOR : 359/MPP/Kep/10/1997
TANGGAL: 8 Oktober 1997

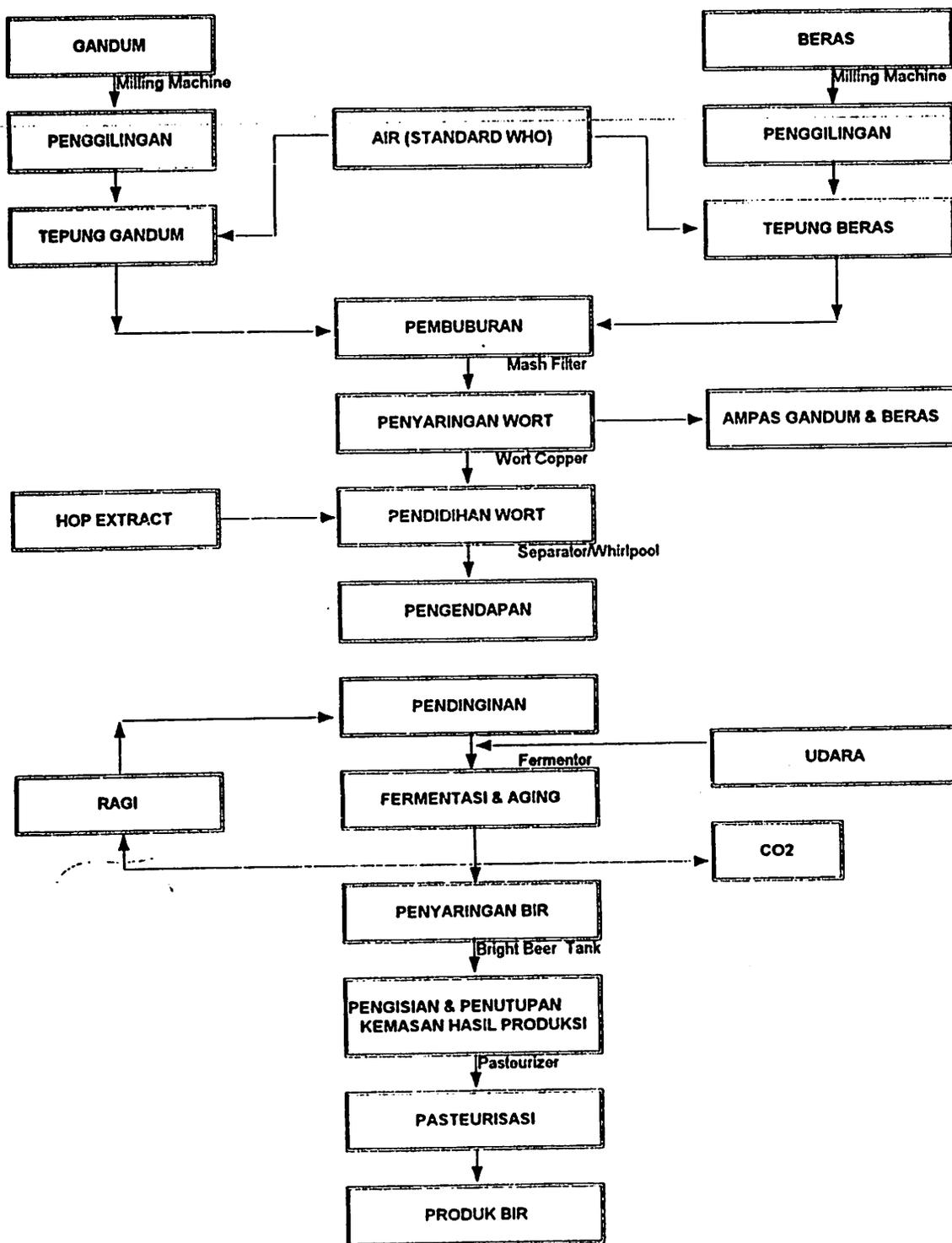
- Tuak (Toddy) adalah minuman keras yang diperoleh dari peragian dari nira kelapa atau aren dengan atau tanpa bahan pengawet yang diizinkan.
- Brandy adalah spirit yang diperoleh dari penyulingan anggur dan dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang dari 2 (dua) tahun.
- Brandy Buah (Fruit Brandy) adalah spirit yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol (liquor) hasil fermentasi buah selain buah anggur.
- Gin (Genever) adalah spirit yang ditambah juniferi fructus sebagai aroma dengan atau tanpa penambahan gula.
- Likeur (Liqueur) adalah minuman keras yang diperoleh dengan mencampur atau menyuling spirit dengan atau bersama buah-buahan, bunga, daun atau sayuran lain atau sarinya, dalam bentuk tunggal atau campuran atau dengan ekstrak yang berasal dari penyulingan, infus, perkolasi atau maserasi bahan-bahan tersebut diatas dengan atau tanpa penambahan gula.
- Rum adalah spirit yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol (liquor) hasil peragian produk tebu dan dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang dari 2 (dua) tahun.
- Vodka adalah spirit yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol (liquor) hasil peragian biji-bijian (grain) dan sesudah penyulingan ditambahkan arang atau karbon aktif.
- Whisky (whiskey) adalah spirit yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol dari hasil peragian lumatan sereal atau hasil olahannya dan dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang dari 2 (dua) tahun.
- Arak (Samsu) adalah spirit yang diperoleh dari penyulingan hasil peragian lumatan beras, sorgum atau molases.

Adapun diagram alir proses produksi minuman beralkohol Golongan A,B dan C adalah sebagai berikut:

PROSES PRODUKSI MINUMAN BERALKOHOL GOLONGAN A BUKAN BIR



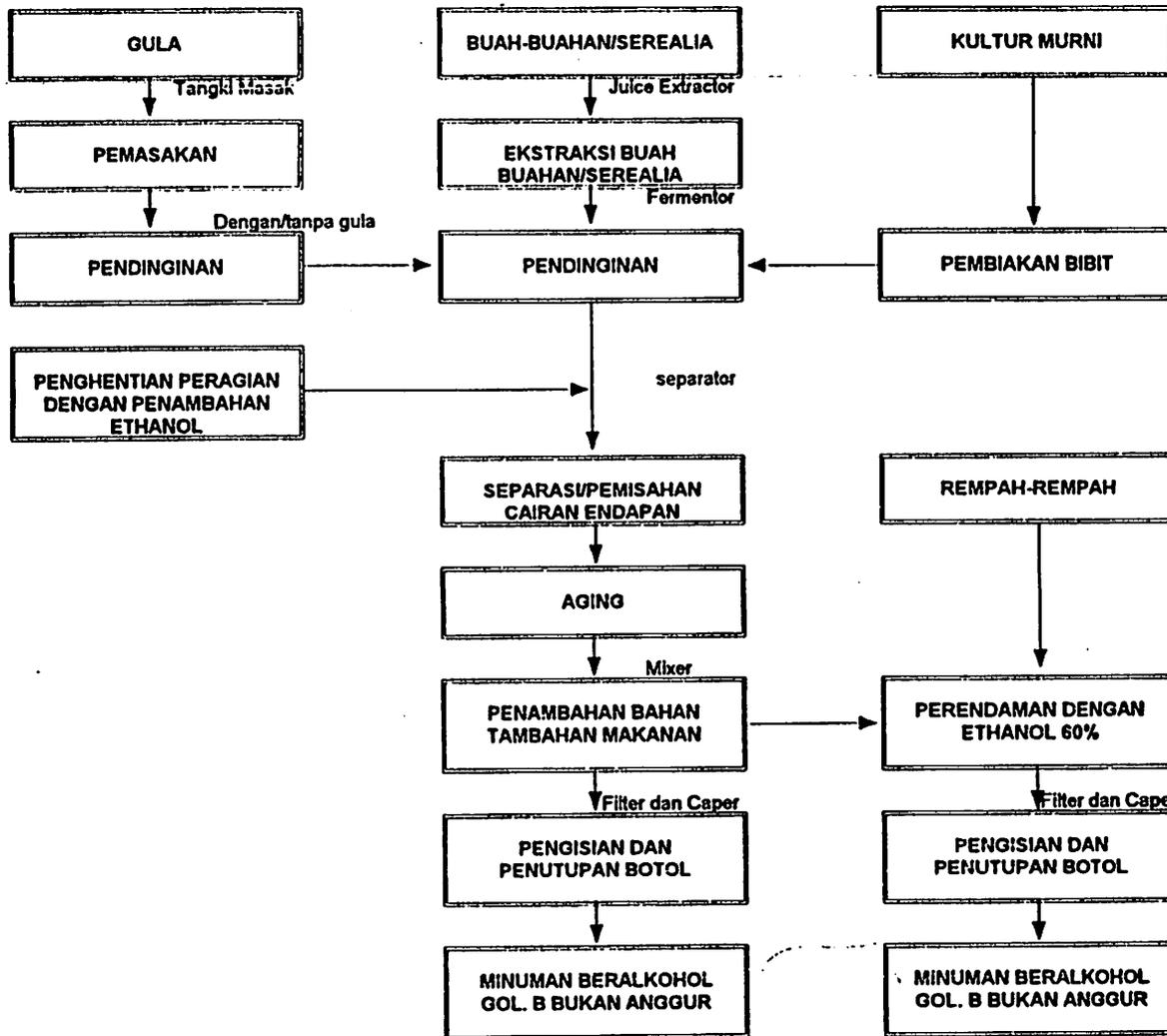
PROSES PRODUKSI MINUMAN BERALKOHOL GOLONGAN A (BIR)



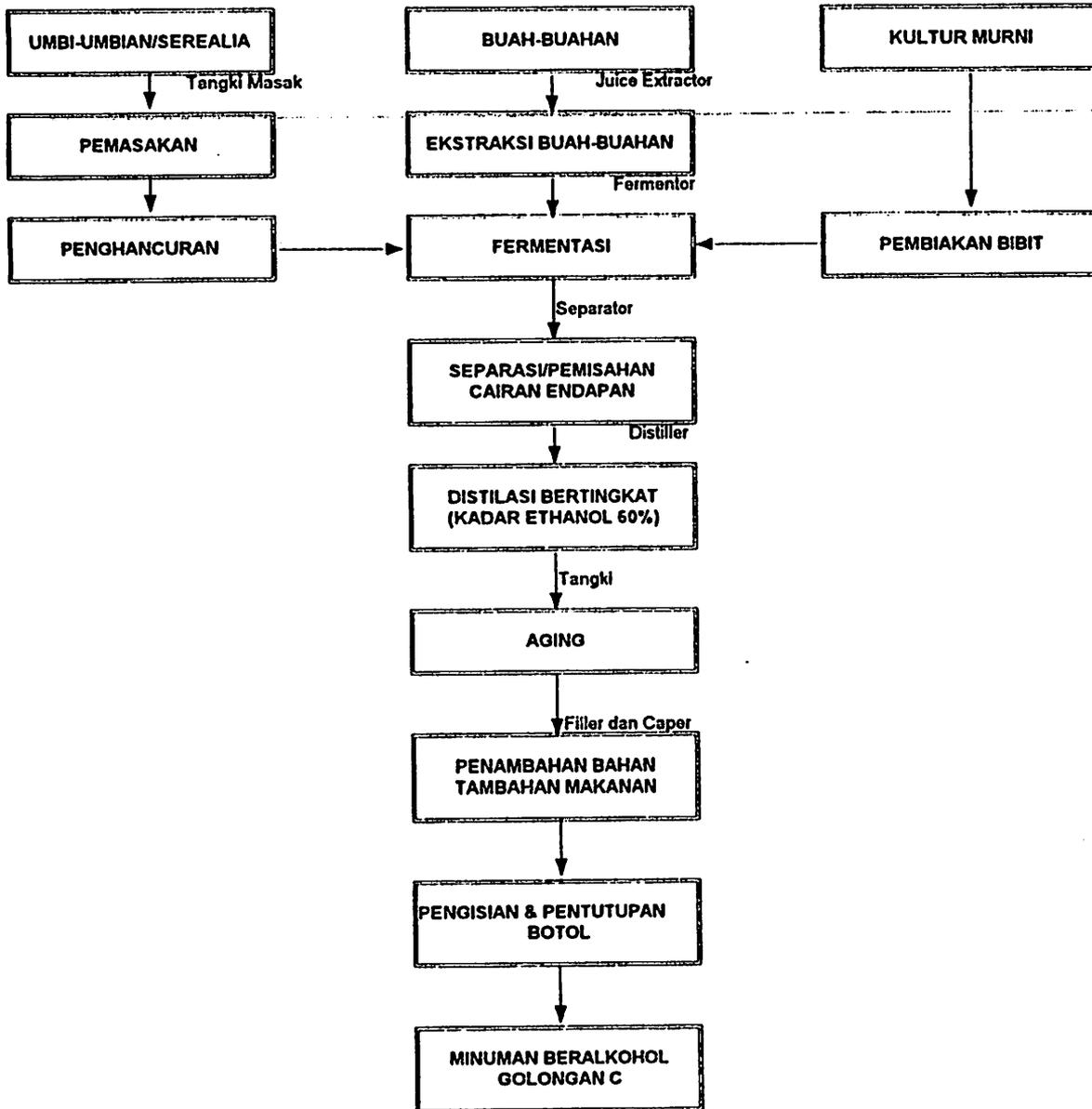
Catatan : Pendinginan pertama dengan air dan selanjutnya dengan larutan glycol

Proses B.wk4/Miras

PROSES PRODUKSI MINUMAN BERALKOHOL GOLONGAN B



PROSES PRODUKSI MINUMAN BERALKOHOL GOLONGAN C



Proses C/Lamiras

**LAMPIRAN I KEPUTUSAN MENTERI PERINDUSTRIAN
DAN PERDAGANGAN RI
NOMOR : 359/MPP/Kep/10/1997
TANGGAL : 8 Oktober 1997**

CARA PRODUKSI MINUMAN BERALKOHOL YANG BAIK

BAGIAN 1

KONSTRUKSI DAN DESAIN PABRIK

**item 1 PERALATAN DAN SAMPAH (WASTE, REFUSE, LITTER)
DIKELOLA DENGAN BAIK.**

Hal ini menyangkut bagian luar pabrik. Hal-hal yang tidak baik misalnya, penyimpanan peralatan yang tidak rapih dan saniter, lokasi yang banyak debu, penumpukan sampah disembarang tempat, dsb.

Perhatian :

- Peralatan harus disimpan dengan rapih dan saniter.
- Hindarkan banyak debu pada lokasi. Hindarkan penumpukan barang-barang rongsokan dan sampah di sembarang tempat.
- Hindarkan sarang binatang kecil di bagian luar gedung.
- Hindarkan tumpukan liar sekeliling bangunan.
- Jangan simpan peralatan yang sudah tua dan tidak dipakai lagi, serta yang tidak terlindung di luar, karena hal ini dapat menjadikan sarang binatang kecil.

**item 2 DEBU DI JALANAN, PEKARANGAN DAN TEMPAT PARKIR
DIKENDALIKAN.**

Pada saat inspeksi akan diperhatikan keadaan pekarangan luar pabrik dan dampaknya terhadap kondisi saniter pabrik, terutama jika kemasan dan produk jadi ditempatkan di luar.

Usahakan agar debu ditempat parkir yang tidak beraspal (unpaved) seminimal mungkin.

Saran : Jika perlu siramilah tempat parkir untuk mengurangi debu.

item 3 DRAINASE TANAH CUKUP.

Tanah bagian luar pabrik harus cukup landai untuk memungkinkan drainase yang cukup dan mencegah terjadinya sarang binatang kecil.

**item 4 TEMPAT YANG CUKUP UNTUK PENEMPATAN PERALATAN,
DAN PENYIMPANAN METERIAL, GANG DAN TEMPAT KERJA
TIDAK TERHALANG, SERTA CUKUP LEBAR.**

Dalam pembicaraan ini semata-mata menyangkut ruangan di dalam pabrik (berlawanan dengan item 1 yang ada di luar). Semua areal bagian dalam harus dapat dicapai untuk inspeksi dan pengawasan pemberihan. Harus ada jarak antara rak dan dinding juga antara bagian bawah rak dengan lantai. Semua areal (produksi, gudang dsb) harus dapat dicapai untuk inspeksi dan pembersihan disetiap waktu. Karyawan harus dapat bekerja terus selama inspeksi, tanpa menimbulkan kemungkinan terjadinya kontaminasi produk.

Barang yang berhubungan dengan produk harus terpisah dari barang yang tidak berhubungan dengan produk. Barang yang tidak berhubungan dengan produk, jika perlu, boleh diletakkan langsung di lantai, tetapi harus dengan cara yang saniter.

**item 5 KONSTRUKSI LANTAI, DINDING DAN PLAFON BAIK SERTA
BERSIH.**

Semua hal yang menyangkut konstruksi yang tidak baik dan kebersihan yang kurang harus dicatat dalam item ini. Dinding ruang pengisian harus dibuat dari bahan yang licin dan tidak menyerap sehingga mudah dibersihkan. Disarankan agar menggunakan material berwarna terang. Dinding dan plafon harus rapat, jika ada retak pada dinding, segera ditambal, dipoles dan dicat untuk mendapatkan permukaan yang halus dan rata kembali. Hindarkan terlepasnya isolasi pipa dalam ruang pengisian. Lantai, dinding dan plafon harus selalu bersih. Pembersihan dilakukan secara rutin dan dijadwalkan.

**item 6 PEMASANGAN PERLENGKAPAN PERMANEN, SALURAN DAN
PIPA SEDEMIKIAN RUPA, SEHINGGA DAPAT MENCEGAH
KONTAMINASI AKIBAT KEBOCORAN DAN KONDENSASI.**

Hindarkan terjadinya kebocoran yang dapat mengakibatkan kontaminasi produk minuman beralkohol. Lingkungan dengan suhu yang terkontrol dapat membantu mengurangi tingkat kondensasi.

**item 7 RUANG FERMENTASI DAN DISTILASI HARUS TERPISAH DARI
RUANG OPERASI LAIN.**

Ruang distilasi harus terpisah dari ruang lain dan ruang tersebut harus mempunyai jarak yang cukup dengan ruang lain.

- item 8 **PENERANGAN PADA TEMPAT KERJA, TEMPAT CUCI TANGAN, ATAU LOCKER ROOM, TOILET DAN TEMPAT PENYIMPANAN MINIMAL 50 FOOT CANDLE.**

Penerangan di area dimana terdapat produk yang terbuka serta permukaan yang berkontak dengan produk, minimal 50 foot candle. Tujuannya ialah agar cukup terang untuk menentukan adanya kontaminasi fisik. Penerangan di area lain seperti di tempat cuci tangan, pembersihan/perbaikan alat harus juga minimal 50 foot candle cahaya.

- item 9 **LAMPU DIATAS AREA PROSESSING HARUS DARI JENIS YANG AMAN, ATAU LAMPU TERLINDUNG.**

Dianjurkan untuk menggunakan lampu yang anti hancur (*shatter resistant*) diseluruh pabrik. Pengisian penggunaan lampu yang anti hancur dan/atau lampu terlindung adalah wajib, sehingga jika pecah, pecahan gelas lampu tidak mengkontaminasi produk.

- item 10 **VENTILASI HARUS CUKUP UNTUK MEMINIMALKAN BAU DAN UAP BERBAHAYA DALAM RUANG PROSESSING DAN PENGISIAN.**

Ventilasi yang cukup diperlukan untuk mengurangi bau dan uap yang timbul selama proses produksi.

- item 11 **LAYAR (SCREEN) ATAU BENTUK PELINDUNG LAIN TERHADAP BURUNG, BINATANG, SERANGGA HARUS ADA.**

Semua bagian luar yang terbuka harus dilindungi dengan layar atau pintu yang menutup sendiri. Lubang yang menuju ke bagian luar pabrik harus tertutup untuk mencegah serangga, burung dan binatang kecil masuk ke dalam pabrik.

Pintu pintu yang menghubungkan ruang satu ke yang lain atau untuk memasukkan barang harus selalu tertutup dan dalam keadaan rapat. Jika perlu dibuka untuk kepentingan operasi, maka harus dapat dipastikan bahwa kontaminasi terhadap produk dan kemasan tidak mungkin terjadi, dan binatang kecil tidak dapat masuk pabrik.

- item 12 **PROSES PRODUKSI MENGGUNAKAN SISTEM PERPIPAAN TERTUTUP DI BAWAH TEKANAN, BEBAS DARI KEBOCORAN BERLEBIHAN, DAN KONTAMINASI.**

Lampiran I : KEPUTUSAN MENTERI PERINDUSTRIAN
DAN PERDAGANGAN RI
NOMOR : 359/MPP/Kep/10/1997
TANGGAL : 8 Oktober 1997

Suplai air baku harus dalam sistem perpipaan tertutup yang bebas dari kebocoran besar dan dijaga sanitasinya sehingga tidak terjadi bahaya kesehatan akibat kontaminasi produk.

Sistem perpipaan harus bertekanan, sedangkan penutup tangki penyimpanan harus dapat tertutup rapat.

item 13 **RUANG PROSESSING, PENCUCIAN DAN PENYIMPANAN
TIDAK LANGSUNG BERHUBUNGAN DENGAN RUANG
KEPERLUAN KERUMAHTANGGAAN.**

Kegiatan yang tidak berhubungan erat dengan fasilitas proses pembuatan minuman beralkohol tidak boleh dilakukan dalam batas-batas pabrik.

BAGIAN 2

FASILITAS DAN PENGAWASAN SANITER

- item 14 **PRODUK JADI/MINUMAN BERALKOHOL MENGGUNAKAN AIR YANG TELAH DIPROSES TERLEBIH DAHULU DAN SESUAI DENGAN STANDAR AIR PENGOLAHAN (SNI) YANG BERSIFAT AMAN DAN BERMUTU SANITER.**

Pengawasan dan analisa dilakukan setiap waktu dan dicatat secara lengkap dan jelas.

- item 15 **UDARA BERTEKANAN YANG DIARAHKAN KE PRODUK MINUMAN BERALKOHOL ATAU PERMUKAAN BERKONTAK DENGAN PRODUK MINUMAN BERALKOHOL HARUS BEBAS OLI, DEBU, KARAT, UAP LEMBAB BERLEBIHAN, TIDAK MEMPENGARUHI MUTU BAKTERIOLOGI.**

Semua lubang sistem udara harus bebas dari debu dan kotoran. Dilarang menyemprot udara bertekanan baik tanpa maupun dengan filter, ke permukaan yang berkontak langsung dengan produk minuman beralkohol. Untuk mendapat petunjuk lebih baik tentang mutu udara diarea utama seperti ruang pengisian, sebaiknya melakukan studi mengenai mutu bakteriologi dari udara lingkungan. Jangan mengarahkan kipas angin ke botol-botol bersih yang keluar dari mesin pencuci botol karena daun kipas angin mudah sekali berdebu.

- item 16 **LOCKER DAN RUANG MAKAN TERPISAH DARI AREA OPERASI DAN PENYIMPANAN, DENGAN PINTU YANG MENUTUP SECARA OTOMATIS, BERSIH DAN SANITER, ADA TEMPAT SAMPAH, TIDAK ADA BAHAN PENGEMAS, PEMBUNGKUS DAN BAHAN PROSES.**

Daerah locker dan ruang makan harus terpisah dari bagian operasi seperti ruang pengisian dan penyimpanan, dengan pintu yang dapat menutup secara otomatis, dan areanya bersih serta tidak ada barang yang semestinya tidak disimpan di tempat itu. Diruang makan harus ada tempat sampah yang tertutup.

tem 17 **SISTEM PEMBUANGAN LIMBAH DAN PIPA LEDENG
DIPASANG DAN DIPELIHARA DENGAN BAIK.**

Kekurangan berupa pengawasan pada sambung silang, juga pemeliharaan sistem pembuangan limbah dan pipa ledeng dicatat dalam item ini. Seperti telah dikatakan bahwa kebocoran minor juga dicatat dalam item ini. Contoh kekurangan khas disini termasuk kurangnya celah udara (*airgap*), drainase air kotor yang tidak cukup, atau tidak adanya penghalang alir balik (*back flow*) pada selang air. Harus ditentukan apa ada area dimana produk dapat terkontaminasi akibat sambung silang atau kurangnya pembuangan limbah yang kurang baik. Jika sistem perpipaan terlalu kompleks untuk evaluasi, maka inspektor akan mencatat dalam bentuk laporan dan harus merekomendasi untuk mengkonsultasikan dengan seorang ahli perpipaan atau bangunan guna menjamin keutuhan sistem.

Penanganan limbah cair melalui "waste water treatment" secara biologis aerob sehingga limbah yang dihasilkan sebelum dibuang ke sungai memenuhi standar (BOD/COD dan pH).

Limbah padatan dikumpulkan dalam tempat-tempat tertentu untuk selanjutnya dikubur, dibakar atau diproses menurut ketentuan yang berlaku.

item 18 **DRAINASE LANTAI CUKUP UNTUK MENGHILANGKAN AIR
PEMBERSIH LANTAI ATAU AIR YANG TUMPAH KE LANTAI
PADA WAKTU OPERASI.**

Lantai dalam ruang pengisian atau sekitar mesin pencucian botol tidak boleh tergenang baik seluruhnya maupun sebagian secara terus menerus. Harus cukup penyaluran (*drainase*) atau tenaga pembersih sehingga tidak ada genangan air. Lantai disapu dan dipel setiap hari pada waktu produksi.

Seminggu sekali dibersihkan dengan disiram kaporit kemudian di sikat dan disiram dengan air bersih. Selokan setiap hari dibersihkan dengan sikat dan sapu lidi, lalu disiram dengan air bersih.

item 19 **FASILITAS TOILET CUKUP, ADA TEMPAT CUCI TANGAN,
SANITER, PINTU YANG MENUTUP SECARA OTOMATIS TIDAK
TEMBUS LANGSUNG KE RUANG PROSESSING, ADA TANDA
TEMPAT CUCI TANGAN.**

Tanda peringatan cuci tangan harus ditempelkan langsung diatas tempat cuci tangan. Fasilitas toilet tidak tembus ke ruang prosesing dimana ada produk dan/atau permukaan kontak produk kecuali ada 2 set pintu yang menutup secara otomatis. Ventilasi saja tidak bisa diterima, kebersihan fasilitas toilet harus dijaga. Harus ada ruang depan (*vestibule*) dan juga disyaratkan ada jendela bertirai atau sistem pembuangan udara.

Lampiran I : KEPUTUSAN MENTERI PERINDUSTRIAN
DAN PERDAGANGAN RI
NOMOR : 359/MPP/Kep/10/1997
TANGGAL : 8 Oktober 1997

Toilet harus mudah dicapai. Air ledeng harus berfungsi, tersedia sabun dan tissue atau pengering tangan listrik, tempat toilet harus bersih dan terang.

item 20 **FASILITAS CUCI TANGAN CUKUP BAIK DAN MUDAH DICAPAI, DISEDIAKAN PADA SETIAP LOKASI DIMANA KARYAWAN DIHARUSKAN MENCUCI TANGAN ATAU MELAKUKAN SANITASI DAN MENGERINGKAN TANGANNYA, TERSEDIA AIR BERSIH, HANDUK BERSIH ATAU MESIN PENGERING.**

Tempat cuci tangan (*wastafel*) di dalam ruang produksi dapat diganti dengan tempat celup tangan yang terpelihara baik. Namun demikian, perlu direkomendasikan adanya wastafel yang baik dan mudah di capai di semua ruang produksi.

Di dekat ruang pengisian harus ada wastafel dengan sabun dan handuk. Jika diperlukan dapat ditambah tempat celup di samping wastafel.

item 21 **DISEDIAKAN TEMPAT SAMPAH YANG DILENGKAPI PENUTUP.**

Tempat sampah di ruang locker dan ruang makan harus dilengkapi dengan penutup yang rapat. Di dalam ruang produksi dilengkapi dengan tempat sampah dalam keadaan tertutup.



BAGIAN 3

OPERASI YANG SANITER

- item 22 **PERMUKAAN YANG KONTAK DENGAN PRODUK MINUMAN BERALKOHOL (ALAT, PIPA, PERLENGKAPAN LAINNYA) HARUS BERSIH DAN DISANITASI SETIAP HARI.**

Simpan catatan yang lengkap dan Up to date mengenai semua prosedur pembersihan dan sanitasi yang dilaksanakan diseluruh bagian pabrik. Juga jenis bahan pembersih dan sanitasi yang digunakan serta nama produsennya. Catatan ini harus dimasukkan dalam file MSDS (Material Safety Date Sheet).

Semua prosedur harus dibuat dan diimplementasikan pada permukaan yang kontak dengan produk seperti selang, pengisi, penutup, dan bagian dalam tanki.

Prosedur pembersihan dan sanitasi disimpan dan diperbaharui bila terjadi perubahan atau perbaikan. Penyimpanan selain dilakukan dipusat (center documentation) juga dilakukan pada tiap bagian diseluruh pabrik.

- item 23 **PERMUKAAN YANG KONTAK DENGAN PRODUK MINUMAN BERALKOHOL BEBAS DARI KERAK, OKSIDASI DAN RESIDU LAIN. SETIAP KONDISI YANG TIDAK SANITER SEGERA DIPERBAIKI.**

Permukaan yang kontak dengan produk minuman beralkohol tidak boleh memperlihatkan adanya karat, oli, debu, dsb, dan harus dipelihara dengan baik untuk meminimalkan oksidasi serta timbulnya kerak. Catatan mengenai prosedur pembersihan harus disimpan.

- item 24 **KEMASAN YANG DIGUNAKAN BERULANG, ALAT-ALAT, PIPA YANG DIBONGKAR DAN PERLENGKAPAN YANG TELAH DIBERSIHKAN HARUS DIANGKUT DAN DISIMPAN SECARA SANITER.**

Tidak ada item yang berhubungan dengan produk minuman beralkohol yang boleh disimpan di lantai atau di tanah di dalam atau di luar pabrik, dan pipa/selang transfer, paking (gasket) cadangan dsb. Jika menyangkut item seperti itu harus berhati-hati untuk menjamin agar tidak merugikan sanitasinya. 

item 25 **BOTOL DITUTUP ATAU SEGEL DIBELI DAN DISIMPAN
DALAM WADAH ASLI YANG SANITER DITEMPAT YANG
BERSIH DAN KERING, DIPERIKSA SEBELUM DIPAKAI,
DIDISTRIBUSI DAN DIGUNAKAN SECARA SANITER, DICUCI :
DIBILAS DAN DISANITASI BILA PERLU**

Kekurangan dalam hal penanganan dan penyimpanan botol harus dicatat dalam item ini. Kekurangan yang biasa terjadi termasuk kemasan botol yang disimpan langsung diatas lantai (lantai adalah setiap permukaan di mana orang dapat berjalan), kemasan botol diletakkan dilantai sebelum dibongkar , tempat kemasan dibongkar tidak tertutup rapat, botol ditempatkan diatas lantai semi trailer secara tidak saniter, dsb. Diharuskan mencuci membilas dan melakukan sanitasi kemasan, hal tersebut harus dilakukan secara saniter yaitu dengan menggunakan air. Penutup boleh ditinggal dalam hopper selama periode *down-time*, tetapi harus terlindung dari kontaminasi. Pada waktu membersihkan ruang pengisian dan peralatan, termasuk hopper, cap harus disingkirkan dan hopper. Kemasan botol bersih dibongkar dan dikumpulkan pada tempat yang ditentukan. Botol disanitasi melalui mesin cuci yang terdiri dari beberapa tahapan seperti pencucian dan pembilasan. Penutup botol ditempatkan wadah yang kering dan bersih.

item 26 **PENGISIAN, PEMBERIAN TUTUP, PENUTUPAN, DILAKUKAN
SECARA SANITER.**

Seluruh sistem harus selalu dapat mempertahankan keutuhan produk, inspektor akan mengamati kebiasaan karyawan selama proses pengisian, penutupan dan pengeleman. Jika perlu penutup bisa dipasang diatas konveyor antara pengisian dan penutupan untuk menghindari kontaminasi. Inspektor juga akan memperhatikan prosedur penutupan, apakah dilakukan secara saniter atau tidak.

Catatan :

- Penyimpanan produk diluar ruang produksi tidak merupakan pelanggaran, jika dilakukan secara saniter.
- Unit pengisian yang terpisah dari unit-unit lain dapat terima. Akan tetapi penempatan unit ini bisa merupakan kelemahan yang potensial. Inspektor tidak bisa meminta ruangan terpisah untuk unit-unit ini.
- Untuk unit yang didesain untuk 1 (satu) orang, jika penempatan unit baik tetapi desain pada unit pengisian, penutupan dan pengeleman tidak memberi perlindungan yang sama seperti pada unit pengisian kekurangan ini akan dicatat dalam item ini.

Jika desainnya memuaskan, tetapi penempatannya tidak, maka kekurangan ini akan dicatat. Jika baik penempatannya maupun desainnya merupakan masalah, maka kedua kekurangan ini akan dicatat.

- item 27 **PEKERJAAN PEMBERSIHAN DILAKUKAN SEDEMIKIAN RUPA SEHINGGA DAPAT MENCEGAH KONTAMINASI PADA PERMUKAAN YANG BERKONTAK LANGSUNG DENGAN PRODUK**

Semua pekerjaan pembersihan harus dilakukan sesuai dengan GMP. Kontaminasi bahan sanitasi harus sesuai anjuran. Buku catatan tentang bahan pembersihan dan pemakaiannya harus ada.

- item 28 **HANYA BAHAN TOKSIK YANG SANGAT PERLU UNTUK MENJAGA KEADAAN SANITER PABRIK DAN PERLENGKAPAN , ATAU UNTUK PENGGUNAAN DI LABORATORIUM DAN PENGOLAHAN, DAPAT DIPAKAI DAN DISIMPAN DI PABRIK. BAHAN TERSEBUT DIBERI LABEL JELAS DAN DIGUNAKAN SEBAGAIMANA MESTINYA.**

Item ini menyangkut bahan toksik di pabrik, bukan di halaman. Jika ada, bahan-bahan tersebut harus diberi label dan disimpan di area terpisah dan khusus untuk bahan toksik. Kemasan untuk bahan toksik harus diberi label permanen yang jelas dan mencolok. Jadwal penggunaan bahan toksik tersebut harus ada.

- item 29) **PESTISIDA DIGUNAKAN SESUAI DENGAN PETUNJUK PENGGUNAAN DAN PEMBATAANNYA (RESTRICTION) YANG TERCANTUM DALAM LABEL**

Pestisida yang digunakan harus pestisida khusus untuk pabrik makanan dan pemakaiannya harus sesuai dengan petunjuk produsen. Jika pabrik menggunakan alat *pest control* yang ada izinnya, inspektur akan membicarakannya dengan petugas manajemen. Perencanaan penggunaan pestisida harus dilengkapi dengan data petugas yang berlisensi, area sasarannya, jenis serangga yang menjadi sasaran, dan konsentrasi penggunaannya. Informasi ini harus ada dalam file di pabrik.

- item 30 **PERMUKAAN PERLENGKAPAN YANG TIDAK BERKONTAK LANGSUNG DENGAN PRODUK, BEBAS DARI TIMBUNAN DEBU, DAN KOTORAN.**

Setiap kekurangan yang berhubungan dengan kebersihan permukaan yang tidak berkontak dengan produk harus dicatat dalam item ini. Jika terdapat sedikit penimbunan debu yang wajar bukan dianggap sebagai kekurangan.

BAGIAN 4 PERLENGKAPAN DAN PROSEDUR

- item 31 **PERLENGKAPAN DISESUAIKAN DENGAN PENGGUNAANNYA, DIRANCANG DAN DIBUAT DARI BAHAN YANG DAPAT DIBERSIHKAN DAN DIPELIHARA DENGAN BAIK, PERANCANGAN PERLENGKAPAN DISESUAIKAN DENGAN KEMUNGKINAN TERJADINYA PENCEMARAN PRODUK OLEH PELUMAS DAN PECAHAN METAL, AIR TERKONTAMINASI. PERLENGKAPAN TERMASUK TANGKI DAN PENYIMPANAN, PIPA-PIPA, PENYAMBUNG, PENCUCI BOTOL, PENGISI, PENUTUP.**

Kekurangan-kekurangan yang khusus berhubungan dengan perlengkapan masuk dalam item ini. Contoh :

- Tidak ada penutup pada "Syntron" (hopper)
- Pelumas menetes dari klep.
- Karat, serpihan, perlengkapan rusak berat.
- Pipa tembaga tidak bertekanan.

- item 32 **PERMUKAAN YANG BERHUBUNGAN LANGSUNG DENGAN PRODUK HARUS TERBUAT DARI BAHAN YANG SESUAI (FOOD GRADE) ; NON - TOKSIK DAN TIDAK MENYERAP, DAPAT DIBERSIHKAN DAN DISANITASI DENGAN BAIK.**

Sertifikat/surat dari pemasok bahwa bahan yang berkontak langsung dengan produk adalah non-toksik dan sesuai dengan standar untuk makanan (food grade), harus ada dalam file untuk semua material seperti pipa, klep, paking, fitting, pendingin air dsb. Jika file mengenai sertifikat ini lengkap maka tujuan persyaratan ini sudah terpenuhi. Surat-surat yang belum lengkap harus dilengkapi. Dokumen harus diperbaharui setiap dua tahun, jika tidak disertakan disertakan pada setiap shipment. Jika sertifikat menyertai produk, maka produk tersebut memenuhi syarat.

Dalam item ini juga diperhatikan keutuhan material. Paking yang rusak berat atau pengatur jarak yang menunjukkan celah-celah yang susah dibersihkan juga harus dicatat di sini.

- item 33 **AIR BAKU TERPISAH DARI AIR UNTUK OPERASI GUNA MENCEGAH KONTAMINASI PRODUK ; DAPAT DILAKUKAN DENGAN SISTEM PERPIPAAN TERPISAH ATAU PENCEGAHAN BACK FLOW.**

Jika sistem perpipaan non-produk tidak terpisah secara total dari perpipaan produk. maka harus ada kontrol sambungan silang (cross connection) yang baik. Jika tidak ada kontrol ini harus dicatat. Sistem kontrol sambungan silang ini harus ada skemanya (bagan).

BAGIAN 5

PROSES DAN KONTROL

item 34 **AIR, METODA WATER TREATMENT MEMBANTU PENCAPAIAN TUJUAN ; ADANYA CATATAN MENGENAI TIPE DAN TANGGAL PERLAKUAN; INSPEKSI KEADAAN FISIK PERLENGKAPAN, KONDISI YANG DITEMUKAN, KELAYAKAN PAKAI DAN EFEKTIVITAS YANG DITEMUKAN.**

Sampel air yang diambil adalah yang sudah diproses untuk menjamin keseragaman efektivitas proses perlakuan water treatment. Metoda analisa menurut Standar Nasional Indonesia dan terdokumentasi.

- Semua metoda monitoring QC harus dilakukan dengan akurat dan dapat dipercaya.
- Peralatan laboratorium QC adalah dari kualitas yang baik dan dikalibrasi secara periodik, mempunyai sertifikat kalibrasi dari instansi pemerintah yang berwenang.
- Harus ada pencatatan mengenai efektifitas pengolahan maupun kinerja dan kondisi peralatan. Alat monitor in-line yang digunakan harus dikalibrasi.
- Pengujian diluar harus dilakukan oleh laboratorium yang diakui .
- Semua pengujian yang dilakukan terhadap analisa kimia dan mikrobiologi harus didokumentasi.

item 35 **BAHAN BAKU PENGOLAHAN BAHAN BAKU SEGAR DISORTASI DAN DICUCI DENGAN AIR YANG MEMENUHI STANDAR AIR MINUM.**

Buah dibersihkan dari kulitnya, dihancurkan dan sari buahnya ditempatkan dalam tangki fermentasi yang telah disanitasi. Bahan ramuan tradisional disortasi dan dicuci dengan air yang memenuhi standar air minum, kemudian disiapkan untuk diproses. Untuk produk bir, sereal dihancurkan dan ditempatkan dalam tangki. Bahan-bahan tersebut diatas yang busuk/berjamur dipisahkan dan dibuang. Karyawan QC lapangan bertanggung jawab atas kebersihan bahan-bahan yang dipakai. Banyaknya bahan-bahan yang busuk/berjamur dan kotoran dicatat untuk dilaporkan kepada Kepala Pengolahan dan didokumentasi.

- item 36 **SEMUA KEMASAN YANG TIDAK SANITER DAN/ATAU CACAT DIPROSES ULANG ATAU DINYATAKAN TIDAK BISA DIPAKAI DAN DIBUANG. KEMASAN ULANG PAKAI DIBERSIHKAN, DISANITASI, DAN DIPERIKSA SEBELUM PENGISIAN, PEMBERIAN TUTUP DAN PENSEGELAN.**

Semua botol ulang pakai harus dibersihkan dan disanitasi sebelum diisi. Jika bahan pembersih yang digunakan non-caustic maka harus dilanjutkan dengan sanitasi. Botol ulang pakai dapat dibersihkan dengan cara mencuci, membilas, mensanitasi. Botol harus diperiksa secara visual atau elektronis sebelum pemberian tutup dan pengisian. Botol yang tidak saniter atau cacat harus dinyatakan secara fisik tidak bisa dipakai ulang sebelum dibuang.

Jika botol yang tidak saniter atau yang cacat tidak dinyatakan tidak bisa dipakai ulang sebelum dibuang, bisa mengakibatkan suatu catatan kritikal. Hal ini mengakibatkan botol tersebut bisa secara tidak sengaja diisi dan menghasilkan produk yang terkontaminasi.

- item 37 **PENCUCI MEKANIK DIPERIKSA DAN DICACAT MENGENAI PEMELIHARAAN FISIK, PENGAWASAN, KONDISI YANG DITEMUKAN DAN KELAYAKAN PAKAINYA.**

Item ini menyangkut catatan yang berhubungan dengan pencuci dan pemeliharannya.

Hal-hal seperti pembersihan screen kaca, pengecekan detergent dan konsentrasi bahan sanitasi, serta pemeliharaan lainnya harus dicatat dan dievaluasi.

- item 38 **KRAT ULANG PAKAI UNTUK PENGANGKUTAN DIPELIHARA UNTUK MENJAMIN BAHWA TIDAK MENGKONTAMINASI KEMASAN PRIMER ATAU PRODUK.**

Krat kayu dapat dipergunakan selama dipelihara dan dalam kondisi baik serta tidak perlu disanitasi.

- item 39 **PERLAKUAN SANITASI : CATAT KONSENTRASI BAHAN SANITASI DAN LAMANYA WAKTU BAHAN SANITASI BERKONTAK DENGAN PERMUKAAN YANG DISANITASI.**

Item ini mencakup semua catatan mengenai perlakuan sanitasi. Diperbolehkan untuk menggunakan sistem *Check-off* hanya bila ada *Standard Operating Procedure* tertulis yang menguraikan secara detail apa yang dilakukan dan bagaimana. Jika tidak maka perlakuan sanitasi harus dicatat secara terinci.

item 40 **SETIAP UNIT KEMASAN DIIDENTIFIKASI DENGAN KODE PRODUKSI, KODE MENGIDENTIFIKASI BATCH ATAU SEGMENTERTENTU DARI PRODUKSI SECARA TERUS MENERUS DAN HARI PRODUKSI.**

Memberi kode dapat dengan tanda (takik) pada label, dengan ink-jet atau dengan cara lain sepanjang metode yang digunakan dapat dibaca, sesuai dengan peraturan, dan dapat dijelaskan oleh perusahaan.

item 41 **DIBUAT CATATAN MENGENAI JENIS PRODUK, VOLUME PRODUK, TANGGAL PRODUKSI, KODE LOT YANG DIPAKAI.**

Catatan mengenai produksi, distribusi dan informasi kode tanggal (batch) harus cukup lengkap. Untuk menjamin pelaksanaan penarikan kembali jika diperlukan. Daftar nama saja tidak cukup untuk dijadikan prosedur penarikan kembali yang syah.

item 42 **PERALATAN PENGOLAHAN DAN PRODUKSI.**

Permukaan peralatan yang berhubungan langsung dengan produk harus dari bahan yang dapat dibersihkan dan disanitasi dengan baik. Semua tangki, mixer, mesin cuci, alat kupas dan alat potong buah dicuci dengan air bersih dan disanitasi dengan bahan sanitasi setiap selesai diproses dan alat tersebut diberi tanda telah disanitasi. Peralatan yang belum dibersihkan dan disanitasi diberi tanda bahwa alat tersebut kotor.

item 43 **BAHAN SANITASI : KONSENTRASI BAHAN SANITASI DAN LAMANYA WAKTU BAHAN SANITASI BERKONTAK DENGAN PERMUKAAN YANG DISANITASI DICATAT DAN DIDOKUMENTASI.**

Jenis bahan sanitasi dan perlakuannya diuraikan secara rinci dalam manual Pedoman Analisa dan Pedoman Kerja. Metode pencucian alat dengan bahan sanitasi tersebut diuraikan secara rinci dalam manual Instruksi Kerja.

item 44 **DIBUAT CATATAN MENGENAI TANGGAL PENGAMBILAN SAMPEL, JENIS PRODUK, KODE PRODUKSI, DAN HASIL ANALISA.**

Semua catatan harus memuat informasi yang jelas tentang pengambilan sampel apa yang dilakukan untuk setiap jenis produk. Hasilnya harus bisa dimengerti dan dapat mengidentifikasi produknya sendiri, dan kode produksi dapat jelas memberi keterangan guna pelacakan distribusi produk.

- item 45 **SEMUA CATATAN DISIMPAN SELAMA 2 TAHUN, SERTIFIKAT ATAU KETERANGAN PERSETUJUAN DARI YANG BERWENANG MENGENAI SUMBER DAN SUPLAJ PRODUK UNTUK OPERASI ADA DALAM FILE.**

Semua catatan harus disimpan sedikitnya 2 tahun. Sertifikat mengenai produk dan pabrik juga harus disimpan selama 2 tahun. Setiap perizinan yang sudah kadaluwarsa akan dicatat di item ini.

- item 46 **MESIN PENCUCI BOTOL DIPERIKSA DAN DI CATAT MENGENAI PEMELIHARAAN, PENGAWASAN, KONDISI YANG DITEMUKAN.**

Item ini menyangkut catatan yang berhubungan dengan pencuci dan pemeliharannya. Hal-hal seperti pembersih screen/kasa, pengecekan detergent dan konsentrasi bahan sanitasi serta pemeliharaan lainnya harus dicatat dan di evaluasi.

- item 47 **KEMASAN DAN PENUTUP BOTOL YANG NON-TOKSIK, SESUAI STANDAR FOOD GRADE.**

Sertifikat/surat dari pemasok bahwa bahan kemas dan tutup botol yang berkontak langsung dengan produk adalah non toksik dan sesuai dengan standar untuk makanan (food grade). File sudah cukup memenuhi persyaratan selama ada dokumentasi didalamnya.

- item 48 **PENGISIAN, PENUTUPAN DAN PENSEGELAN DIMONITOR, KEMASAN YANG DIISI DIINSPEKSI SECARA VISUAL.**

Proses pembotolan harus dimonitor setiap waktu. Batas isi pada botol diperiksa dengan suatu cara tertentu. Salah satu cara yaitu dengan memberi tanda pada sampel botol kosong pada batas jumlah yang ditentukan, kemudian diperiksa apakah pengisi dapat mengisi pada tanda batas tersebut. Hal ini dilakukan beberapa kali selama shift dan sedikitnya per pergantian produk atau kemasan. Juga direkomendasikan untuk menyimpan catatan mengenai cek batas isi ini. Jika botol-botol tidak ditutup atau disegel dengan baik, harus dibuang atau diproses kembali.

Tenaga kerja terlatih harus memeriksa kemasan terhadap benda-benda asing sebelum dimasukkan kedalam mesin pencuci botol dan sebelum pengisian. kekurangan-kekurangan lain yang berhubungan dengan pembersihan sanitasi kemasan ulang pakai harus dicatat dalam item kemasan yang tidak dipakai/cacat.

BAGIAN 6

PERSONIL

**item 49 SANITASI SECARA KESELURUHAN DAN KEBERSIHAN
PERSONIL DIAWASI OLEH SUPERVISOR.**

Supervisor yang ditunjuk dan bertanggung jawab atas operasi pabrik atau tergantung pengganti yang berwenang, yang harus ditempat selama shift dan waktu inspeksi (turba). Ada tidaknya orang ini menjadi catatan bagi inspeksi. Selama bekerja diruangan pengolahan dan produksi wajib memakai pakaian bersih dan pengaman kerja. Setiap karyawan dilarang melakukan kontak langsung dengan wadah maupun produk, bersih, meludah, merokok, makan dan minum.

**item 50 PERSONIL YANG MENDERITA PENYAKIT MENULAR APAPUN
JABATANNYA, TIDAK BOLEH DIPEKERJAKAN JIKA ADA
KEMUNGKINAN TERJADINYA KONTAMINASI PADA PRODUK
ATAU PENULARAN KE ORANG LAIN.**

Adalah tanggung jawab pengelola untuk melarang setiap karyawan yang menderita penyakit menular masuk dalam area dimana ada kemungkinan kontaminasi produk. Area tersebut meliputi Ruang Pengolahan (fermentasi, mixing), ruang Produksi (Filling, Packaging), Ruang Laboratorium, dan semua perlengkapan yang berkontak dengan produk. Kepala pabrik harus mengambil keputusan yang bijaksana terhadap karyawan yang flu berat, luka infeksi, borok dan sebagainya.

**item 51 PERSONIL BAGIAN PENGOLAHAN DAN PRODUKSI DALAM
PRAKTEK SEHARI-HARI, MEMAKAI SERAGAM YANG BERSIH,
MELAKUKAN CUCI TANGAN DENGAN BENAR, TIDAK
MEMAKAI PERHIASAN TANGAN, MEMAKAI PENUTUP
RAMBUT YANG EFEKTIF, TIDAK MEROKOK ATAUPUN
MENGUNYAH TEMBAKAU/PERMEN/PERMEN KARET, TIDAK
MAKAN DITEMPAT KERJA.**

Tidak boleh merokok, makan atau minum-minum dimanapun kecuali di tempat yang ditentukan. Penutup rambut harus dipakai di seluruh area pengolahan dan produksi.

Untuk laboratorium :

Pakaian pelindung (jas laboratorium) harus dipakai. Untuk yang berkontak dengan reagen berbahaya disediakan sarung tangan dan kacamata pelindung. Karyawan yang melanggar akan dicatat oleh supervisor dalam formulir inspeksi.

**LAMPIRAN II KEPUTUSAN MENTERI PERINDUSTRIAN
DAN PERDAGANGAN RI**
NOMOR : 359/MPP/Kep/10/1997
TANGGAL : 8 Oktober 1997

**DAFTAR JENIS MINUMAN BERALKOHOL
YANG DAPAT DI IMPOR**

No.	NOMOR HS	URAIAN BARANG	TATA NIAGA IMPOR
1	2203.00.000 22.04	Bir terbuat dari malti Anggur dari buah anggur segar, termasuk anggur yang diperkuat; air buah anggur selain yang dimaksud dari pos No. 20.09	IT
2	2204.10.000	- Anggur pancar - Anggur lainnya, air buah anggur yang peragiannya dicegah atau dihentikan dengan penambahan alkohol :	IT
	2204.21	-- Dalam kemasan 2 liter atau kurang :	
3	2204.21.100	--- Anggur biasa kadar alkoholnya melebihi 26% proof.	IT
4	2204.21.200	--- Anggur biasa kadar alkoholnya tidak melebihi 26% proof.	IT
5	2204.21.900	--- Lain - lain	IT
	2204.29	-- Lain-lain	IT
6	2204.29.100	--- Anggur biasa kadar alkoholnya melebihi 26% proof	IT
7	2204.29.200	--- Anggur biasa kadar alkoholnya tidak melebihi 26% proof	IT
8	2204.29.900	--- Lain-lain	IT
9	2204.30.000 22.05	- Air buah anggur lainnya Vermouth dan anggur lainnya dari buah anggur	IT

1

LAMPIRAN II : KEPUTUSAN MENTERI PERINDUSTRIAN
DAN PERDAGANGAN RI
NOMOR : 359/MPP/Kep/10/1997
TANGGAL : 8 Oktober 1997

10	2205.10.000	- Dalam kemasan 2 liter atau kurang	IT
11	2205.90.000	- Lain - lain	IT
	22.06	Barang minuman ragian lainnya (misalnya, anggur buah apel, anggur buah per, anggur madu); campuran minuman ragian dan campuran minuman ragian dengan minuman yang tidak mengandung alkohol tidak dirinci atau termasuk dalam pos lainnya.	
12	2206.00.100	- Anggur buah apel dan anggur buah per	IT
13	2206.00.200	- Sake (anggur beras)	IT
14	2206.00.300	- Anggur madu	IT
15	2206.00.400	- Tuak	IT
16	2206.00.500	- Anggur yang diperoleh dengan peragian air buah dan air sayuran (kecuali air anggur segar)	IT
17	2206.00.900	- Lain - lain	IT
	22.08	Etil alkohol yang tidak didenaturasi dengan kadar alkohol berdasarkan isi kurang dari 80%; minuman keras, sopi manis dan minuman keras lainnya.	
18	2208.20.000	- Minuman keras diperoleh dengan penyulingan anggur atau grape marc	IT
19	2208.30.000	- Whisky	IT
20	2208.40.000	- Rum dan tafia	IT
21	2208.50.000	- Gin dan geneva	IT
22	2208.60.000	- Vodka	IT
23	2208.70.000	- Sopi manis dan Cordials	IT
24	2208.90.000	- Lain - lain	IT

**LAMPIRAN III KEPUTUSAN MENTERI PERINDUSTRIAN
DAN PERDAGANGAN RI**

NOMOR : 359/MPP/Kep/10/1997

TANGGAL : 8 Oktober 1997

**PEDOMAN
PENGAWASAN USAHA PEMBUATAN
MINUMAN BERALKOHOL SECARA TRADISIONAL**

Minuman beralkohol tradisional adalah minuman keras yang dibuat secara tradisional melalui proses sederhana, secara temporer, turun temurun dengan fermentasi/destilasi, serta dikemas secara sederhana. Bahan baku diperoleh dari wilayah setempat dan produknya diperjual belikan di wilayah setempat serta dipergunakan untuk upacara adat.

Pada dasarnya minuman beralkohol tradisional diproses melalui 5 (lima) tahap yaitu persiapan/pengolahan bahan baku, fermentasi, penyaringan, destilasi, pencampuran dan pengisian. Persiapan/pengolahan bahan baku dimaksudkan untuk memperlakukan bahan baku siap difermentasi. Fermentasi bertujuan untuk merombak kandungan gula menjadi etanol. Penyaringan/separasi ditujukan agar diperoleh hasil fermentasi mengandung etanol yang terpisah dari endapan. Jika dilakukan destilasi maka destilasi ini bertujuan untuk mengekstrak kandungan etanol dari hasil fermentasi, sehingga diperoleh kandungan etanol yang lebih tinggi. Pencampuran dimaksudkan sebagai penambahan bahan tambahan makanan terhadap hasil fermentasi untuk meningkatkan aroma/cita rasa. Pengisian merupakan tahap akhir kemudian disertai kemasan minuman beralkohol.

1. Bahan baku.

Bahan baku utama untuk pembuatan minuman beralkohol tradisional adalah sereal, nira, buah-buahan, dan rempah-rempah. Beberapa hal yang harus dilakukan untuk pengadaan bahan baku adalah pemeriksaan organoleptik meliputi bau, rasa, warna dan penampakan.

2. Peralatan.

2.1. Peralatan.

Seluruh peralatan yang digunakan untuk memproduksi minuman beralkohol tradisional dibuat dari bahan yang tidak membahayakan kesehatan.

2.2. Jenis peralatan.

Peralatan minimal yang harus dipenuhi untuk proses adalah :

- a. Alat penghancur untuk menghancurkan bahan baku sehingga siap untuk difermentasi.
 - b. Alat fermentasi (tong kayu, tong plastik).
 - c. Alat penyaring.
 - d. Alat pencampuran secara manual.
 - e. Alat destilasi (meliputi bahan bambu).
- 

- f. Bahan pembuatan peralatan proses produksi dan destilasi hama tidak bereaksi dengan bahan yang diolah/produk

2.3. Alat pencuci kemasan.

Dilakukan secara manual dengan menggunakan bahan pencuci antara lain tepol, deterjen.

2.4. Alat pengisian dan penutup kemasan yang dilakukan secara manual.

3. Proses Produksi.

Proses produksi minuman beralkohol tradisional adalah sebagai berikut :

3.1. Persiapan pengolahan bahan baku.

Buah dikupas dan dicuci kemudian di ekstrak untuk mendapatkan sari buah, sereal dimasak kemudian di hancurkan. Alat penampung bahan baku harus dibuat dari bahan kayu atau plastik.

3.2. Fermentasi

Bahan baku setelah dimasak kemudian didinginkan secara alami dalam tong, selanjutnya dilakukan fermentasi beberapa hari tergantung dari hasil uji organoleptik. Dalam tahap fermentasi, ragi dibiakan terlebih dahulu kemudian dicampur langsung dengan bahan baku.

3.3. Penyaringan.

Penyaringan dilakukan dengan menggunakan kain saring yang fungsinya untuk memisahkan serat-serat kotoran lain.

3.4. Aging.

Aging dilakukan dalam tong kayu, guci.

3.5. Pencampuran.

Pencampuran dilakukan dalam tong kayu, guci. Proses pencampuran dilakukan dengan menambah rempah-rempah pada hasil fermentasi yang telah di aging.

3.6. Destilasi.

Destilasi dilakukan untuk minuman beralkohol tradisional dengan kandungan alkohol yang lebih tinggi memakai alat suling sederhana.

4. Pencucian Kemasan.

4.1. Kemasan ulang pakai.

Botol kaca, guci atau kemasan lain yang digunakan harus dicuci dengan sikat menggunakan berbagai jenis detergent dan pembilasan menggunakan air bersih.

4.2. Pemeriksaan.

Pemeriksaan dilakukan sebelum dan sesudah pencucian secara visual dan teliti sehingga kemasan layak digunakan.

5. Pengisian, Penutupan dan Pengepakan.

Pengisian dan penutupan botol dilakukan dengan menggunakan alat pengisian sederhana atau dengan alat pengisi secara manual. Penutupan botol dilakukan secara manual dengan menggunakan tutup yang bersih.

6. Bahan Kemasan.

Kemasan minuman beralkohol tradisional dapat dibuat dari kaca, guci (keramik), kayu dan bambu.

7. Pengendalian dan Pengujian Mutu.

Pengendalian dan pengujian mutu ditujukan untuk menjamin konsistensi mutu produk. Pengendalian dilakukan dengan uji secara organoleptik, sedangkan pengujian mutu produk wajib dilakukan dengan menyerahkan sampel kepada aparat Pemda Tk II Kabupaten setempat. Produk harus memenuhi persyaratan mutu sebagaimana ditetapkan oleh Departemen Kesehatan.

8. Jenis Produk

Jenis produk minuman beralkohol tradisional adalah sebagai berikut :

- spirit, anggur lokal, anggur buah, anggur beras, vegetable wine, honey wine
tuak, arak.

9. Lokasi Industri

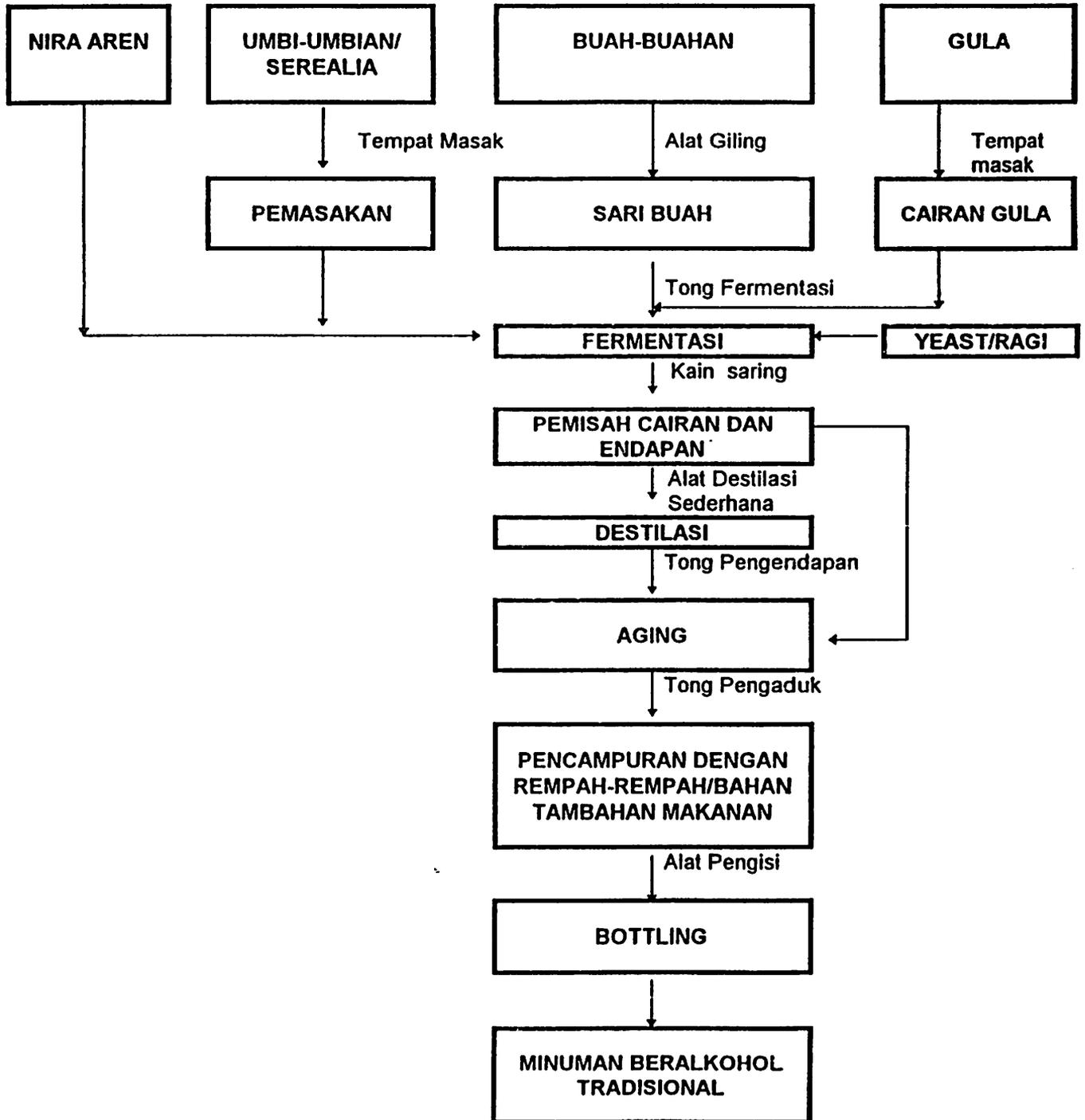
Lokasi industri minuman beralkohol berada di wilayah Kabupaten (DATI II) asal bahan dan merupakan industri rumah tangga yang turun temurun.

10. Wilayah Pemasaran

Pemasaran dilakukan hanya di satu wilayah Kabupaten/Kotamadya dan tidak diperjualbelikan ke wilayah Kabupaten/Kotamadya lain.

Adapun diagram alir proses produksi minuman beralkohol tradisional adalah sebagai berikut :

PROSES PRODUKSI MINUMAN BERALKOHOL TRADISIONAL



**LAMPIRAN IV KEPUTUSAN MENTERI PERINDUSTRIAN
DAN PERDANGAN RI**

NOMOR : 359/MPP/Kep/10/1997

TANGGAL : 8 Oktober 1997

Nomor :
Lampiran :
Perihal : Laporan Realisasi Produksi

Kepada Yth.
Direktur Jenderal Industri
Hasil Pertanian dan Kehutanan
Departemen Perindustrian dan
Perdagangan
Jl. Gatot Subroto Kav. 52 - 53
di

JAKARTA

Triwulan :
Tahun :

I KETERANGAN UMUM :

Nama Perusahaan	:		
Alamat Lengkap Perusahaan (K)	:		Telp.
(P)	:		Fax.
Nomor dan tanggal Izin Usaha Industri, Izin Perluasan	:		
Jenis Industri (KLUI)	:		
Kapasitas Izin Per tahun	:		

II PRODUKSI RIIL

No	Jenis Produk	Kadar Ethanol	Volume	Nilai
			(Ribu liter)	(Rp. Juta)

III ISI KEMASAN DAN MEREK

No	Jenis Produk	Isi Kemasan (ml)	Merek

IV BAHAN BAKU/BAHAN BAKU PENOLONG

No	Bahan Baku/ Bahan Baku Penolong	Dalam Negeri		Impor		Total	
		Jumlah (Ton)	Nilai (Rp. Juta)	Jumlah (Ton)	Nilai C & F (Rp. Juta)	Jumlah (Ton)	Nilai (Rp. Juta)

V MASALAH YANG DIHADAPI DAN SARAN-SARAN

Demikian keterangan ini kami buat dengan sebenarnya, dan apabila ternyata tidak benar maka kami bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku.

TEMBUSAN :

- 1. Dirjen Perdagangan Dalam Negeri
- 2. Dirjen Pajak 199
- 3. Dirjen Bea dan Cukai
- 4. Dirjen POM - Tanda Tangan
- 5. Ka. Kanwil Depperindag Penanggung Jawab :
- Propinsi - Nama Penanggung Jawab :
- 6. Kakandep Perindag - Jabatan :
- Dati II - Cap Perusahaan :
- 7. Peringgal