

LAMPIRAN
PERATURAN KEPALA BADAN
PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR
TANGGAL

STANDAR MUTU MINUMAN BERALKOHOL

Kategori Pangan		Definisi	Standar Mutu
14.2.1	Bir	Minuman mengandung etanol sebagai hasil proses fermentasi khamir (<i>yeast</i>) terhadap bahan baku utama malt, hops (<i>humulus lupulus</i>) dan air yang memberikan aroma, rasa, dan sifat khas bir dapat ditambahkan bahan pangan lain seperti: beras, jagung, gula, tapioka, barley, barley yang disangrai. Malt adalah barley (<i>Hordeum vulgare</i>), gandum (<i>Triticum sp.</i>), atau rye (<i>Secale cereale</i>) yang telah melalui proses pengecambahan/germinasi.	<ul style="list-style-type: none">• Kadar etanol 0,5% hingga 8%;• Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	Bir Hitam (<i>Stout</i>)	Minuman hasil fermentasi kamir yang mengapung dari malt dan biji barley (<i>Wordeum vulgare</i>) yang disangrai dan ditambahkan hops (<i>Lupuli glandulae</i>) dengan aroma hops yang kuat, berwarna hitam kecoklatan, dengan atau tanpa bahan pangan lain.	<ul style="list-style-type: none">• Kadar etanol 2% hingga 8%;• Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
14.2.2	Cider atau Anggur Apel	Minuman hasil fermentasi lumatan buah apel dan atau produk yang berasal dari buah apel (sari buah apel, konsentrat apel), dengan	<ul style="list-style-type: none">• Kadar etanol tidak lebih dari 8,5%;• Kadar metanol tidak lebih dari

Kategori Pangan		Definisi	Standar Mutu
		kadar etanol tidak lebih dari 8,5%.	0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	<i>Perry</i>	Minuman yang dibuat melalui fermentasi sari buah pir/ <i>pear</i> atau campuran sari buah pir/ <i>pear</i> dan apel dimana jumlah sari buah apel tidak lebih dari 25% v/v dari total jumlah sari buah, dengan kadar etanol tidak kurang dari 8,5%.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak kurang dari 8,5%; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
14.2.3	Anggur (<i>Grape wine</i>)	Anggur (<i>Grape wine</i>) adalah minuman beralkohol hasil peragian sari buah anggur <i>Vitis</i> sp.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol 7%-24% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk);
14.2.3.1	<i>Still grape wine</i>	Anggur dengan kandungan karbondioksida tidak lebih dari 0,4 g/100 ml pada suhu 20°C.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol 7%-24% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk) • Kadar karbondioksida tidak lebih dari 0,4 g/100 ml pada suhu 20°C.
14.2.3.2	Anggur Sparkling dan Semi Sparkling	Anggur yang menghasilkan karbon dioksida selama fermentasinya, baik fermentasi dalam botol atau tangki tertutup. Termasuk di dalamnya anggur berkarbonasi dimana	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol 7%-24% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap

Kategori Pangan		Definisi	Standar Mutu
		karbondioksida sebagian atau seluruhnya ditambahkan dari luar. Contohnya termasuk <i>spumante</i> dan anggur " <i>cold duck</i> ".	volume produk); <ul style="list-style-type: none"> Kadar karbondioksida tidak kurang dari 0,3 g/100 ml pada suhu 20°C.
14.2.3.3	Anggur fortifikasi, anggur <i>liqueur</i> dan anggur manis	Anggur buah yang dihasilkan dari fermentasi sari buah anggur yang tinggi kandungan gulanya, atau dengan mencampurkan konsentrat sari buah anggur dengan anggur buah atau campuran dari sari buah anggur yang difermentasi dan alkohol.	<ul style="list-style-type: none"> Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v; Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
14.2.4	Anggur Buah	Minuman hasil fermentasi buah-buahan (selain buah anggur, apel, pir) dan hasil pertanian lainnya dengan atau tanpa bahan pangan lain. Buah-buahan dan hasil pertanian lainnya dapat dicampur dengan anggur dan atau apel dan atau pir.	<ul style="list-style-type: none"> Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v; Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	Anggur Beras	Minuman beralkohol hasil fermentasi beras yang telah dimasak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	<ul style="list-style-type: none"> Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v; Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)

Kategori Pangan		Definisi	Standar Mutu
	Anggur Beras Ketan	Minuman beralkohol hasil fermentasi beras ketan yang telah dimasak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	Anggur Brem Bali	Minuman hasil fermentasi beras ketan. Merupakan produk khas daerah Bali.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	Anggur Sayur (<i>Vegetable Wine</i>)	Minuman beralkohol yang diperoleh dari fermentasi sari sayur dan bagian lain dari sayur.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	Tuak	Minuman beralkohol yang diperoleh dari hasil fermentasi nira kelapa atau aren.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)

Kategori Pangan		Definisi	Standar Mutu
	Anggur Tonikum Kinina	Minuman beralkohol yang terbuat dari anggur yang ditambah dengan kinina atau senyawa dari kinina.	<ul style="list-style-type: none">• Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v;• Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk);• Kadar kinina (sebagai kinina hidroklorida) 0,6 g/l hingga 2,5 g/l.
14.2.5	Mead, Anggur Madu	Minuman beralkohol yang diperoleh dari fermentasi campuran madu dengan air, atau dengan sari buah atau campuran madu, air dan sari buah dengan atau tanpa penambahan herbal atau rempah.	<ul style="list-style-type: none">• Kadar etanol tidak kurang dari 7% dan tidak lebih dari 24% v/v;• Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
14.2.6	Minuman Spirit	Minuman beralkohol dari penyulingan cairan beralkohol hasil fermentasi biji-bijian, buah atau gula tebu.	<ul style="list-style-type: none">• Kadar etanol lebih dari 15% v/v;• Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	Brandy	Hasil penyulingan dari fermentasi buah anggur yang dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang dari 1 tahun dengan ukuran tong kayu tidak lebih dari 1000 L.	<ul style="list-style-type: none">• Kadar etanol tidak kurang dari 36% v/v;• Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung

Kategori Pangan		Definisi	Standar Mutu
			<p>terhadap volume produk)</p> <ul style="list-style-type: none"> Dapat mengandung gula, glukosa, fruktosa, jus anggur maupun anggur.
	<i>Brandy Buah</i>	Spirit yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol (<i>liqueur</i>) hasil fermentasi buah selain buah anggur.	<ul style="list-style-type: none"> Kadar etanol tidak kurang dari 36% v/v; Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	<i>Cognac</i>	<i>Brandy</i> yang dibuat dari penyulingan hasil fermentasi buah anggur yang tumbuh di daerah tertentu di Perancis dan diproduksi dengan teknik yang spesifik di Cognac.	<ul style="list-style-type: none"> Kandungan etanol tidak kurang dari 36% v/v; Kadar metanol tidak lebih dari 0,08% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	<i>Rum</i>	Minuman beralkohol hasil destilasi dari fermentasi sari tebu, sirup tebu, molase tebu atau produk tebu lainnya.	<ul style="list-style-type: none"> Kadar etanol tidak kurang dari 37,5% v/v Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	<i>Whisky</i>	Minuman beralkohol dari spirit hasil peragian lumatan sereal atau biji-bijian atau hasil olahannya, dan dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang	<ul style="list-style-type: none"> Kadar etanol tidak kurang dari 40% v/v; Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v

Kategori Pangan		Definisi	Standar Mutu
		dari 2 tahun.	(dihitung terhadap volume produk)
	<i>Gin</i>	Hasil penyulingan fermentasi dari biji-bijian, kentang, molases, atau bahan pertanian lainnya, penyulingan ulang dari spirit hasil penyulingan atau pencampuran beberapa spirit asli dan penambahan aroma <i>Juniper berries</i> (<i>Juniperus communis</i> L. dan atau <i>Juniperus oxicedrus</i> L.) dengan atau tanpa penambahan gula. Umumnya gin tidak berwarna meskipun kadang-kadang berwarna emas atau coklat muda.	<ul style="list-style-type: none">• Kadar etanol tidak kurang dari 37,5%;• Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	<i>Vodka</i>	Hasil penyulingan produk fermentasi biji-bijian, kentang, molases, atau bahan pertanian lainnya dan setelah penyulingan ditambahkan arang atau karbon aktif atau absorben lainnya.	<ul style="list-style-type: none">• Kadar etanol tidak kurang dari 37,5%;• Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	<i>Tequila</i>	Minuman beralkohol yang berasal dari Meksiko, yang dihasilkan dari varietas tanaman <i>agave tequilana</i> <i>Weber blue</i> , yang hanya ditanam di wilayah yang telah ditentukan dalam <i>the Declaration for the Protection of the Appellation of Origin of Tequila</i> dan memenuhi spesifikasi bahan baku, proses produksi, sifat fisika kimia serta telah memenuhi persyaratan Regulasi Teknis Meksiko (<i>Mexican Technical</i>	<ul style="list-style-type: none">• Kadar etanol 35% - 55%• Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)

Kategori Pangan		Definisi	Standar Mutu
		<p><i>Regulation</i>).</p> <p>Jenis Tequila :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. “100%” agave; spesifikasi : tidak boleh ditambahkan gula dari sumber lain. 2. “Tequila”, spesifikasi : dapat ditambahkan gula dari sumber lain, sebelum fermentasi hingga kadar gula pereduksi tidak lebih dari 49%. 	
	Arak	Minuman beralkohol yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol hasil fermentasi bahan pangan misalnya beras, shorgum, molases, nira, dan atau buah-buahan.	<ul style="list-style-type: none"> • Bau dan rasa normal dan khas; • Kadar etanol tidak kurang dari 30% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	<i>Genever</i>	Hasil penyulingan fermentasi dari biji-bijian, kentang, molases, atau bahan pertanian lainnya, penyulingan ulang dari spirit hasil penyulingan atau pencampuran beberapa spirit asli dan penambahan aroma <i>Juniper berries</i> (<i>Juniperus communis L.</i> dan atau <i>Juniperus oxicedrus L.</i>) dengan atau tanpa penambahan gula.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak kurang dari 30% v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	<i>Liqueur</i>	Minuman beralkohol yang diperoleh dengan mencampur atau menyuling spirit dengan atau bersama buah, bunga, daun atau	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol tidak kurang dari 15 % v/v; • Kadar metanol tidak lebih dari

Kategori Pangan		Definisi	Standar Mutu
		sayur lain atau sarinya, tunggal atau campuran atau dengan ekstrak yang berasal dari penyulingan, seduhan, perkolasi atau maserasi bahan tersebut di atas dengan atau tanpa penambahan gula.	0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk) <ul style="list-style-type: none"> Kadar gula tidak kurang dari 2,5 % b/b dihitung terhadap berat produk akhir
	Soju	Minuman beralkohol hasil destilasi dari fermentasi beras, gandum, barley, kentang, ubi, tapioka, atau pati lainnya.	<ul style="list-style-type: none"> Kadar etanol 20-35 % v/v; Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
14.2.7	Minuman Ringan Beralkohol	Minuman ringan beralkohol adalah minuman ringan berkarbonasi yang diberi aroma dan mengandung etanol kurang dari 1%.	<ul style="list-style-type: none"> Kadar etanol kurang dari 1%; Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	Anggur Rendah Alkohol	Anggur yang dikurangi kadar etanolnya dengan cara selain pengenceran dengan air.	<ul style="list-style-type: none"> Kadar etanol : <i>reduced alcohol wine</i> 1,2% hingga 6,5% v/v dan <i>low alcohol wine</i> tidak lebih dari 1,2 % v/v; Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)

Kategori Pangan		Definisi	Standar Mutu
	Koktail Anggur (<i>Wine Cocktail</i>)	Anggur atau anggur fortifikasi yang ditambah dengan salah satu atau campuran dari " <i>vegetable bitters</i> ", bahan aroma, buah, sari buah atau bahan aroma buah, herbal kering dan atau aromanya.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol 7% hingga 24%; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	<i>Meat Wine</i>	Anggur yang ditambah dengan sari daging sapi.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar protein tidak kurang dari 20 g/l; • Kadar etanol 7% hingga 24%; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)
	Anggur Mengandung bahan pangan lain, (antara lain : Ginseng/ kolesom/ temulawak)	Anggur ditambah dengan sari atau bahan pangan lain.	<ul style="list-style-type: none"> • Kadar etanol 7% hingga 24%; • Kadar metanol tidak lebih dari 0,01% v/v (dihitung terhadap volume produk)