



BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA

No.533, 2019

KEMENPERIN. Pengendalian. Pengawasan Industri
Minuman Beralkohol.

PERATURAN MENTERI PERINDUSTRIAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 17 TAHUN 2019
TENTANG
PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN INDUSTRI MINUMAN BERALKOHOL

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI PERINDUSTRIAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 4 ayat (1), Pasal 5 ayat (2), dan Pasal 9 Peraturan Presiden Nomor 74 Tahun 2013 tentang Pengendalian dan Pengawasan Minuman Beralkohol terkait dengan pemberian izin usaha industri dan penetapan standar mutu produksi minuman beralkohol, perlu mengatur ketentuan pengendalian dan pengawasan industri minuman beralkohol;
- b. bahwa ketentuan pengendalian dan pengawasan industri minuman beralkohol sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 63/M-IND/PER/7/2014 tentang Pengendalian dan Pengawasan Industri dan Mutu Minuman Beralkohol sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 62/M-IND/PER/8/2015 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 63/M-IND/PER/7/2014 tentang Pengendalian dan Pengawasan Industri dan Mutu Minuman Beralkohol sudah tidak

sesuai lagi dengan kebutuhan dan perkembangan peraturan perundang-undangan;

- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Menteri Perindustrian tentang Pengendalian dan Pengawasan Industri Minuman Beralkohol;

- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 39 Tahun 2008 tentang Kementerian Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 166, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4916);
 2. Undang-Undang Nomor 3 Tahun 2014 tentang Perindustrian (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 4, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5492);
 3. Peraturan Pemerintah Nomor 107 Tahun 2015 tentang Izin Usaha Industri (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 329, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5797);
 4. Peraturan Presiden Nomor 74 Tahun 2013 tentang Pengendalian dan Pengawasan Minuman Beralkohol (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 190);
 5. Peraturan Presiden Nomor 29 Tahun 2015 tentang Kementerian Perindustrian (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 54) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Presiden Nomor 69 Tahun 2018 tentang Perubahan atas Peraturan Presiden Nomor 29 Tahun 2015 tentang Kementerian Perindustrian (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 142);
 6. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 35 Tahun 2018 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Perindustrian (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 1509);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN MENTERI PERINDUSTRIAN TENTANG PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN INDUSTRI MINUMAN BERALKOHOL.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Menteri ini yang dimaksud dengan:

1. Minuman Beralkohol adalah minuman yang mengandung etil alkohol atau etanol (C_2H_5OH) yang diproses dari bahan hasil pertanian yang mengandung karbohidrat dengan cara fermentasi dan destilasi atau fermentasi tanpa destilasi.
2. Minuman Beralkohol Tradisional adalah Minuman Beralkohol yang dibuat secara tradisional dan turun temurun yang dikemas secara sederhana dan pembuatannya dilakukan sewaktu-waktu, serta dipergunakan untuk kebutuhan adat istiadat atau upacara keagamaan.
3. Alkohol Tidak Tara Pangan adalah produk hasil fermentasi dan/atau destilasi yang tidak tara pangan (*non food grade*) yang tidak diperuntukkan untuk produksi makanan dan/atau minuman.
4. Alkohol Tara Pangan adalah produk hasil fermentasi dan/atau destilasi yang tara pangan (*food grade*) yang diperuntukkan untuk produksi makanan dan/atau minuman.
5. Izin Usaha Industri yang selanjutnya disingkat IUI adalah izin yang diberikan kepada setiap orang untuk melakukan kegiatan usaha industri.
6. Perusahaan Industri Minuman Beralkohol adalah setiap orang yang melakukan kegiatan usaha Industri Minuman Beralkohol yang berkedudukan di Indonesia.
7. Sistem Informasi Industri Nasional yang selanjutnya disebut SIINas adalah tatanan prosedur dan mekanisme

kerja yang terintegrasi meliputi unsur institusi, sumber daya manusia, basis data, perangkat keras dan lunak, serta jaringan komunikasi data yang terkait satu sama lain dengan tujuan untuk penyampaian, pengelolaan, penyajian, pelayanan, serta penyebarluasan data dan/atau informasi industri.

8. Rekomendasi adalah surat yang memuat keterangan teknis untuk mendapatkan persetujuan perubahan IUI.
9. Nomor Induk Berusaha yang selanjutnya disingkat NIB adalah Identitas pelaku Usaha yang diterbitkan oleh lembaga OSS setelah Pelaku Usaha melakukan pendaftaran.
10. Nomor Pokok Pengusaha Barang Kena Cukai yang selanjutnya disingkat NPPBKC adalah izin untuk menjalankan kegiatan sebagai pengusaha pabrik, pengusaha tempat penyimpanan, importir barang kena cukai, penyalur, atau pengusaha tempat penjualan eceran dibidang cukai.
11. Audit Kemampuan Produksi adalah kegiatan pemeriksaan untuk menilai kemampuan proses produksi sesuai dengan kapasitas produksi berdasarkan Izin Usaha Industri yang dilakukan oleh surveyor.
12. Menteri adalah menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang perindustrian.
13. Direktur Jenderal adalah direktur jenderal yang melaksanakan tugas, fungsi, dan wewenang untuk melakukan pembinaan industri Minuman Beralkohol di Kementerian Perindustrian.
14. Direktorat Jenderal adalah direktorat jenderal yang melaksanakan tugas, fungsi, dan wewenang untuk melakukan pembinaan industri Minuman Beralkohol di Kementerian Perindustrian.
15. Dinas Provinsi adalah perangkat daerah yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang perindustrian di tingkat provinsi.

16. Dinas Kabupaten/Kota adalah perangkat daerah yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang perindustrian di tingkat kabupaten/kota.

Pasal 2

- (1) Setiap Perusahaan Industri Minuman Beralkohol wajib memiliki IUI.
- (2) Kegiatan industri Minuman Beralkohol harus memenuhi ketentuan standar mutu produksi Minuman Beralkohol.

Pasal 3

Minuman Beralkohol dikelompokkan dalam golongan sebagai berikut:

- a. Minuman Beralkohol golongan A adalah minuman yang mengandung etil alkohol atau etanol (C_2H_5OH) dengan kadar sampai dengan 5% (lima persen);
- b. Minuman Beralkohol golongan B adalah minuman yang mengandung etil alkohol atau etanol (C_2H_5OH) dengan kadar lebih dari 5% (lima persen) sampai dengan 20% (dua puluh persen); dan
- c. Minuman Beralkohol golongan C adalah minuman yang mengandung etil alkohol atau etanol (C_2H_5OH) dengan kadar lebih dari 20% (dua puluh persen) sampai dengan 55% (lima puluh lima persen).

BAB II

IZIN USAHA INDUSTRI UNTUK INDUSTRI MINUMAN BERALKOHOL

Bagian Kesatu

Umum

Pasal 4

- (1) IUI sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (1) diberikan sesuai dengan ketentuan bidang peraturan perundang-undangan yang mengatur tentang bidang

usaha yang tertutup dan bidang usaha yang terbuka dengan persyaratan di bidang penanaman modal.

- (2) IUI sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diberikan oleh Menteri.
- (3) Penerbitan IUI sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilakukan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang pelayanan perizinan berusaha terintegrasi secara elektronik.

Bagian Kedua

Perubahan Izin Usaha Industri

Paragraf 1

Ketentuan Perubahan Izin Usaha Industri

Pasal 5

- (1) Dalam hal terdapat perubahan pada kegiatan usaha industri Minuman Beralkohol, Perusahaan Industri Minuman Beralkohol wajib mengajukan perubahan terhadap IUI sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (1).
- (2) Perubahan pada kegiatan usaha industri Minuman Beralkohol sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
 - a. perubahan nama perusahaan, kepemilikan, atau penanggung jawab Perusahaan Industri Minuman Beralkohol;
 - b. perubahan alamat pabrik;
 - c. perubahan golongan Minuman Beralkohol sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3;
 - d. pindah lokasi;
 - e. penggabungan perusahaan menjadi satu lokasi; dan
 - f. penambahan kapasitas produksi.
- (3) Perusahaan Industri Minuman Beralkohol dapat mengajukan sekaligus beberapa perubahan IUI sebagaimana dimaksud pada ayat (2).

Pasal 6

- (1) Perubahan IUI untuk perubahan nama perusahaan, kepemilikan, atau perubahan penanggung jawab Perusahaan Industri Minuman Beralkohol sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (2) huruf a meliputi perubahan pada nama, kepemilikan, dan/atau penanggung jawab Perusahaan Industri Minuman Beralkohol pada akta pendirian.
- (2) Terhadap rencana perubahan IUI sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Dinas Kabupaten/Kota melakukan pemeriksaan lapangan untuk menilai kesesuaian antara dokumen yang dimiliki dengan kegiatan produksi yang dilakukan.

Pasal 7

- (1) Perubahan IUI untuk perubahan alamat pabrik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (2) huruf b meliputi penyesuaian terhadap alamat pabrik tanpa disertai perpindahan lokasi pabrik.
- (2) Terhadap rencana perubahan IUI sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Dinas Kabupaten/Kota melakukan pemeriksaan lapangan untuk memeriksa perubahan alamat pabrik sebagaimana dimaksud pada ayat (1).

Pasal 8

- (1) Perubahan IUI untuk perubahan golongan Minuman Beralkohol sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (2) huruf c hanya dapat dilakukan dengan ketentuan:
 - a. perubahan golongan Minuman Beralkohol menjadi golongan Minuman Beralkohol dengan kadar etil alkohol atau etanol (C₂H₅OH) yang lebih rendah;
 - b. tidak menambah kapasitas produksi sebagaimana tercantum dalam IUI yang dimiliki; dan
 - c. proses produksi untuk Minuman Beralkohol dengan golongan yang baru menggunakan teknologi fermentasi dan/atau destilasi.

- (2) Terhadap rencana perubahan IUI sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Dinas Kabupaten/Kota melakukan pemeriksaan lapangan untuk menilai kesesuaian rencana perubahan golongan Minuman Beralkohol dengan pemenuhan ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1).

Pasal 9

- (1) Perubahan IUI untuk pindah lokasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (2) huruf d meliputi perpindahan kegiatan produksi ke lokasi baru dengan ketentuan:
 - a. telah melakukan pembangunan pabrik yang meliputi pembangunan gedung dan pemasangan mesin sesuai dengan alur produksi; dan
 - b. tidak terdapat penambahan kapasitas produksi sebagaimana tercantum dalam IUI yang dimiliki.
- (2) Terhadap rencana perubahan IUI sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Dinas Kabupaten/Kota di lokasi baru melakukan pemeriksaan lapangan untuk menilai kesesuaian dokumen yang dimiliki dan kesiapan kegiatan produksi di lokasi baru dan kesesuaian dengan pemenuhan ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1).

Pasal 10

- (1) Perubahan IUI untuk penggabungan pabrik menjadi satu lokasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (2) huruf e meliputi kondisi penggabungan kegiatan produksi dari dua atau lebih pabrik dengan ketentuan:
 - a. berada di salah satu lokasi pabrik yang akan digabung dan telah digunakan sebelumnya;
 - b. tidak terdapat perubahan atas jumlah kapasitas terpasang dari total kapasitas terpasang seluruh pabrik yang digabung; dan

- c. pabrik hasil penggabungan memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan sesuai dengan kapasitas terpasang pabrik hasil penggabungan.
- (2) Terhadap rencana perubahan IUI sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Dinas Kabupaten/Kota di lokasi baru melakukan pemeriksaan lapangan untuk menilai kesesuaian dengan dokumen yang dimiliki dan kesiapan kegiatan produksi di pabrik hasil penggabungan sesuai dengan pemenuhan ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1).

Pasal 11

- (1) Perubahan IUI untuk penambahan kapasitas produksi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (2) huruf f dilakukan dengan ketentuan Perusahaan Industri Minuman Beralkohol telah:
 - a. merealisasikan produksi sesuai kapasitas produksi yang tercantum dalam IUI yang sedang dimiliki;
 - b. dilakukan Audit Kemampuan Produksi; dan
 - c. membayar cukai.
- (2) Perubahan IUI untuk penambahan kapasitas produksi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tidak dapat dilakukan bersamaan dengan perubahan IUI untuk pindah lokasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9.
- (3) Terhadap rencana perubahan IUI sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Dinas Kabupaten/Kota melakukan pemeriksaan lapangan untuk menilai kesesuaian dokumen yang dimiliki dan kesiapan kegiatan produksi sesuai dengan kapasitas terpasang yang baru sesuai dengan pemenuhan ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1).

Pasal 12

- (1) Audit Kemampuan Produksi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11 ayat (1) huruf b dilakukan oleh lembaga surveyor yang ditunjuk oleh Menteri.

- (2) Lembaga surveyor sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus:
 - a. memiliki surat Izin Usaha Jasa Survei;
 - b. memiliki pengalaman melaksanakan survei, audit, dan/atau verifikasi di bidang industri makanan dan minuman paling sedikit 5 (lima) tahun; dan
 - c. mempunyai rekam jejak yang baik dalam hal survei, audit, dan/atau verifikasi di bidang industri makanan dan minuman.
- (3) Hasil pelaksanaan Audit Kemampuan Produksi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dituangkan dalam laporan hasil Audit Kemampuan Produksi yang paling sedikit memuat:
 - a. aspek legalitas;
 - b. aspek teknis;
 - c. aspek produksi; dan
 - d. aspek kepatuhan pembayaran cukai.
- (4) Dalam hal diperlukan, Direktur Jenderal dapat meminta klarifikasi atas laporan hasil Audit Kemampuan Produksi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) kepada lembaga surveyor sebagaimana dimaksud pada ayat (1).
- (5) Biaya pelaksanaan Audit Kemampuan Produksi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dibebankan kepada Perusahaan Industri Minuman Beralkohol yang akan mengajukan perubahan IUI untuk penambahan kapasitas produksi.

Pasal 13

- (1) Pemeriksaan lapangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 ayat (2), Pasal 7 ayat (2), Pasal 8 ayat (2), Pasal 9 ayat (2), Pasal 10 ayat (2), dan Pasal 11 ayat (2) dilakukan berdasarkan permohonan dari Perusahaan Industri Minuman Beralkohol kepada Dinas Kabupaten/Kota.
- (2) Dinas Kabupaten/Kota harus melaksanakan pemeriksaan lapangan sebagaimana dimaksud pada ayat

- (1) paling lambat 10 (sepuluh) hari setelah diterimanya permohonan pemeriksaan lapangan.
- (3) Dalam melakukan pemeriksaan lapangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2), Dinas Kabupaten/Kota dapat mengikutsertakan Direktorat Jenderal.
- (4) Hasil pemeriksaan lapangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dituangkan dalam berita acara pemeriksaan dengan menggunakan format FM-I tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

Paragraf 2

Penerbitan Perubahan Izin Usaha Industri

Pasal 14

Perusahaan Industri Minuman Beralkohol yang akan melakukan perubahan IUI sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 mengajukan permohonan perubahan IUI setelah mendapat Rekomendasi dari Direktur Jenderal.

Pasal 15

- (1) Permohonan dan penerbitan Rekomendasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 14 dilakukan secara elektronik melalui SIINas.
- (2) Permohonan Rekomendasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diajukan dengan menggunakan format FM-II tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

Pasal 16

- (1) Permohonan Rekomendasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 untuk perubahan nama perusahaan, perubahan kepemilikan, dan/atau penanggung jawab Perusahaan Industri Minuman Beralkohol sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 diajukan dengan mengunggah dokumen persyaratan sebagai berikut:

- a. NIB;
 - b. IUI;
 - c. NPPBKC;
 - d. salinan perubahan akta pendirian perusahaan;
 - e. berita acara pemeriksaan hasil pemeriksaan lapangan; dan
 - f. bukti penyampaian laporan produksi industri selama 2 (dua) tahun terakhir yang diperoleh dari SIINas atau bukti pembayaran/pembelian pita cukai dalam 1 (satu) tahun terakhir.
- (2) Permohonan Rekomendasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 untuk perubahan alamat pabrik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 7 diajukan dengan mengunggah dokumen persyaratan sebagai berikut:
- a. NIB;
 - b. IUI;
 - c. NPPBKC;
 - d. berita acara pemeriksaan hasil pemeriksaan lapangan; dan
 - e. bukti penyampaian laporan produksi industri selama 2 (dua) tahun terakhir yang diperoleh dari SIINas atau bukti pembayaran/pembelian pita cukai dalam 1 (satu) tahun terakhir.
- (3) Permohonan Rekomendasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 untuk perubahan golongan Minuman Beralkohol sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 diajukan dengan mengunggah dokumen persyaratan sebagai berikut:
- a. NIB;
 - b. IUI;
 - c. NPPBKC;
 - d. berita acara pemeriksaan hasil pemeriksaan lapangan;
 - e. surat pernyataan dengan menggunakan formulir FM-III tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini; dan

- f. bukti penyampaian laporan produksi industri selama 2 (dua) tahun terakhir yang diperoleh dari SIINas atau bukti pembayaran/pembelian pita cukai dalam 1 (satu) tahun terakhir.
- (4) Permohonan Rekomendasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 untuk pindah lokasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 diajukan dengan mengunggah dokumen persyaratan sebagai berikut:
- a. NIB;
 - b. IUI;
 - c. NPPBKC;
 - d. persetujuan tertulis dari kepala Dinas Kabupaten/Kota di lokasi yang baru;
 - e. berita acara pemeriksaan hasil pemeriksaan lapangan; dan
 - f. bukti penyampaian laporan produksi industri selama 2 (dua) tahun terakhir yang diperoleh dari SIINas atau bukti pembayaran/pembelian pita cukai dalam 1 (satu) tahun terakhir.
- (5) Permohonan Rekomendasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 untuk penggabungan pabrik menjadi satu lokasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 diajukan dengan mengunggah dokumen persyaratan sebagai berikut:
- a. NIB;
 - b. IUI;
 - c. NPPBKC;
 - d. salinan perubahan akta pendirian perusahaan;
 - e. berita acara pemeriksaan hasil pemeriksaan lapangan; dan
 - f. bukti penyampaian laporan produksi industri selama 2 (dua) tahun terakhir yang diperoleh dari SIINas atau bukti pembayaran/pembelian pita cukai dalam 1 (satu) tahun terakhir.
- (6) Permohonan Rekomendasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 untuk penambahan kapasitas terpasang sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11 diajukan dengan mengunggah dokumen persyaratan sebagai berikut:

- a. NIB;
- b. IUI;
- c. NPPBKC;
- d. surat pernyataan dengan menggunakan formulir FM-III tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini;
- e. laporan hasil Audit Kemampuan Produksi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b;
- f. persetujuan tertulis dari bupati/walikota;
- g. berita acara pemeriksaan hasil pemeriksaan lapangan;
- h. bukti pembayaran/pembelian pita cukai dalam 1 (satu) tahun terakhir; dan
- i. bukti penyampaian laporan produksi industri selama 2 (dua) tahun terakhir yang diperoleh dari SIINas.

Pasal 17

- (1) Berdasarkan permohonan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 dan Pasal 16, Unit Pelayanan Publik Kementerian Perindustrian memeriksa kelengkapan atas dokumen permohonan Rekomendasi paling lambat 1 (satu) hari kerja sejak diterimanya permohonan.
- (2) Terhadap dokumen permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yang telah lengkap, Unit Pelayanan Publik Kementerian Perindustrian menyampaikan permohonan kepada Direktur Jenderal.
- (3) Terhadap dokumen permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yang belum lengkap, Unit Pelayanan Publik Kementerian Perindustrian menyampaikan kekurangan dokumen permohonan kepada Perusahaan Industri Minuman Beralkohol untuk dilengkapi.

Pasal 18

- (1) Direktur Jenderal melakukan pemeriksaan atas permohonan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (2).

- (2) Berdasarkan pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), dalam jangka waktu 5 (lima) hari kerja sejak disampaikannya permohonan oleh Unit Pelayanan Publik Kementerian Perindustrian sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (2), Direktur Jenderal:
- a. menerbitkan Rekomendasi dengan menggunakan format FM-IV tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini; atau
 - b. menerbitkan penolakan penerbitan Rekomendasi dengan menggunakan format FM-V tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

Pasal 19

Perusahaan Industri Minuman Beralkohol menyampaikan permohonan perubahan IUI melalui pelayanan perizinan berusaha terintegrasi secara elektronik dengan melampirkan Rekomendasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 18 ayat (2) huruf a.

Pasal 20

Alur penerbitan Rekomendasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 sampai dengan Pasal 18 tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

Paragraf 3

Kewajiban Perusahaan Industri Minuman Beralkohol dengan
Perubahan Izin Usaha Industri

Pasal 21

- (1) IUI lama yang dimiliki dinyatakan tidak berlaku setelah penerbitan IUI baru sebagaimana dimaksud dalam Pasal 19.
- (2) Penerbitan IUI baru sebagaimana dimaksud dalam Pasal 19 tidak diklasifikasikan sebagai kegiatan usaha baru.

Pasal 22

- (1) Perusahaan Industri Minuman Beralkohol yang telah memperoleh IUI baru untuk penambahan kapasitas produksi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11 dalam jangka waktu 5 (lima) tahun wajib melakukan kegiatan produksi tahunan dengan realisasi produksi per tahun paling sedikit 60% (enam puluh persen) dari kapasitas produksi tahunan sesuai IUI baru yang dimiliki.
- (2) Direktur Jenderal melakukan pengawasan atas pemenuhan ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) secara berkala 1 (satu) kali setiap 1 (satu) tahun dan dalam hal diperlukan.
- (3) Perusahaan Industri Minuman Beralkohol yang telah memperoleh IUI baru untuk penambahan kapasitas produksi tidak dapat diterbitkan perubahan IUI untuk penambahan kapasitas produksi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11 untuk jangka waktu 5 (lima) tahun sejak penerbitan IUI baru untuk penambahan kapasitas produksi.

Pasal 23

- (1) Perusahaan Industri Minuman Beralkohol yang telah memperoleh IUI baru sebagaimana dimaksud dalam Pasal 19 wajib menyampaikan data industri melalui SIINas.
- (2) Pelaksanaan penyampaian data industri sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Bagian Ketiga

Pencabutan Izin Usaha Industri

Pasal 24

IUI yang dimiliki oleh Perusahaan Industri Minuman Beralkohol dapat dicabut apabila Perusahaan Industri Minuman Beralkohol:

- a. melakukan kegiatan produksi melebihi kapasitas terpasang sebagaimana tercantum dalam IUI yang dimiliki;
- b. melakukan kegiatan produksi Minuman Beralkohol selain golongan Minuman Beralkohol sebagaimana tercantum dalam IUI yang dimiliki; dan/atau
- c. tidak melakukan kegiatan produksi selama 3 (tiga) tahun berturut-turut.

Pasal 25

- (1) Pencabutan IUI sebagaimana dimaksud dalam Pasal 24 dilakukan berdasarkan Rekomendasi dari Direktur Jenderal.
- (2) Rekomendasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diberikan berdasarkan:
 - a. permohonan dari Perusahaan Industri Minuman Beralkohol; dan
 - b. hasil monitoring dan evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan industri Minuman Beralkohol.
- (3) Direktur Jenderal menerbitkan Rekomendasi pencabutan IUI sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dengan menggunakan format FM-VI tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

Pasal 26

Perusahaan Industri Minuman Beralkohol yang IUI-nya dicabut sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 dilarang melaksanakan kegiatan industri Minuman Beralkohol.

Bagian Keempat

Perizinan Usaha Minuman Beralkohol Tradisional

Pasal 27

- (1) Usaha Minuman Beralkohol Tradisional dikecualikan dari ketentuan perizinan sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri ini.

- (2) Setiap orang yang melakukan kegiatan usaha hanya untuk memproduksi Minuman Beralkohol Tradisional dikecualikan dari ketentuan memiliki IUI dan ketentuan terkait perubahan IUI.
- (3) Dalam hal setiap orang sebagaimana dimaksud pada ayat (2) melakukan kegiatan Industri Minuman Beralkohol selain kegiatan usaha Minuman Beralkohol Tradisional, setiap orang dimaksud wajib mengikuti ketentuan perizinan sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri ini.

BAB III

PRODUKSI DAN MUTU

Pasal 28

Perusahaan Industri Minuman Beralkohol wajib:

- a. memproduksi Minuman Beralkohol sesuai dengan IUI yang dimiliki; dan
- b. menerapkan proses:
 - 1) fermentasi untuk minuman beralkohol golongan A dan B; dan/atau
 - 2) fermentasi dan destilasi untuk minuman beralkohol golongan C.

Pasal 29

- (1) Perusahaan Industri Minuman Beralkohol sebagaimana dimaksud dalam Pasal 28 dapat menggunakan Alkohol Tara Pangan dalam proses produksinya.
- (2) Proses fermentasi dan/atau destilasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 28 ayat (2) dapat dilakukan oleh Perusahaan Industri Minuman Beralkohol atau perusahaan yang memproduksi Alkohol Tara Pangan.
- (3) Alkohol Tara Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) memiliki batas maksimum kandungan metanol tidak lebih dari 0,01 % v/v (nol koma nol satu persen volum per volum).

Pasal 30

Dalam memproduksi Minuman Beralkohol, Perusahaan Industri Minuman Beralkohol:

- a. harus berpedoman kepada Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dan/atau perubahannya;
- b. harus memenuhi ketentuan teknis mengenai golongan, jenis produk, proses produksi, mesin dan peralatan produksi, pengendalian mutu serta laboratorium industri Minuman Beralkohol sebagaimana tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini; dan
- c. wajib menerapkan Standar Nasional Indonesia (SNI) Minuman Beralkohol untuk jenis produk Minuman Beralkohol yang telah diberlakukan secara wajib.

Pasal 31

Perusahaan Industri Minuman Beralkohol dilarang untuk:

- a. melakukan proses produksi dengan cara pencampuran Minuman Beralkohol dengan Alkohol Tidak Tara Pangan dan/atau bahan kimia berbahaya lainnya;
- b. memproduksi Minuman Beralkohol dengan kadar etil alkohol atau etanol (C_2H_5OH) di atas 55% (lima puluh lima persen);
- c. menyimpan dan menggunakan Alkohol Tidak Tara Pangan sebagai bahan baku dalam pembuatan Minuman Beralkohol;
- d. memproduksi Minuman Beralkohol dengan isi kemasan kurang dari 180ml (seratus delapan puluh mililiter); dan/atau
- e. melakukan pengemasan ulang (*repacking*).

Pasal 32

- (1) Produksi Minuman Beralkohol Tradisional dilakukan dengan ketentuan:

- a. harus diproses melalui proses fermentasi dengan destilasi atau proses fermentasi tanpa destilasi yang dilakukan secara sederhana;
 - b. dikemas secara sederhana, tidak diberi label, dan tidak dikemas untuk penjualan eceran; dan
 - c. hanya dapat dimanfaatkan untuk kepentingan budaya, adat istiadat dan upacara keagamaan.
- (2) Pembuatan Minuman Beralkohol Tradisional dilakukan berdasarkan ketentuan teknis mengenai bahan baku, proses pembuatan dan peralatan pada Minuman Beralkohol Tradisional sebagaimana tercantum dalam Lampiran III yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

BAB IV PELAPORAN

Pasal 33

- (1) Perusahaan Industri Minuman Beralkohol sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 wajib menyampaikan laporan realisasi produksi sebagai data industri setiap bulan.
- (2) Laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) paling sedikit memuat informasi berupa:
 - a. nama perusahaan;
 - b. alamat kantor dan pabrik;
 - c. nomor IUI;
 - d. Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP);
 - e. jenis industri (KBLI);
 - f. tenaga kerja;
 - g. produksi dan pembayaran cukai;
 - h. pemasaran produk;
 - i. bahan baku/bahan penolong; dan
 - j. permasalahan.
- (3) Laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) disampaikan paling lambat setiap tanggal 10 (sepuluh) bulan berikutnya dengan menggunakan FM-VII sebagaimana tercantum dalam Lampiran I yang

merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

- (4) Penyampaian laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan melalui SIINas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 34

- (1) Kewajiban menyampaikan laporan realisasi produksi sebagai data industri sebagaimana dimaksud dalam Pasal 33 dikecualikan bagi usaha Minuman Beralkohol Tradisional.
- (2) Dinas Kabupaten/Kota melakukan pendataan atas kegiatan usaha Minuman Beralkohol Tradisional.
- (3) Pendataan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) meliputi data terkait penanggung jawab, alamat pembuatan, produksi, bahan baku, jenis Minuman Beralkohol yang diproduksi, kemasan/wadah, dan wilayah peredaran.
- (4) Pendataan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dituangkan dalam format sesuai Formulir FM-VIII sebagaimana tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

Pasal 35

- (1) Berdasarkan hasil pendataan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 34, kepala Dinas Kabupaten/Kota menyusun laporan kegiatan usaha Minuman Beralkohol Tradisional di wilayah sesuai kewenangannya.
- (2) Laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) disampaikan kepada Direktur Jenderal paling sedikit 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun.

BAB V
PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Bagian Kesatu
Pembinaan

Pasal 36

- (1) Direktur Jenderal melakukan pembinaan atas kegiatan industri Minuman Beralkohol selain kegiatan usaha Minuman Beralkohol Tradisional.
- (2) Pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan terhadap aspek perizinan, mesin/peralatan produksi, bahan baku/penolong, proses produksi, hasil produksi dan mutu Minuman Beralkohol.
- (3) Dalam melakukan pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Direktur Jenderal dapat mengikutsertakan Dinas Provinsi dan/atau Dinas Kabupaten/Kota.
- (4) Pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan setiap 6 (enam) bulan dan/atau dalam hal diperlukan.

Pasal 37

- (1) Dinas Provinsi atau Dinas Kabupaten/Kota melakukan pembinaan atas kegiatan usaha Minuman Beralkohol Tradisional.
- (2) Pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan terhadap aspek pembuatan Minuman Beralkohol yang meliputi:
 - a. jenis produksi/golongan;
 - b. jumlah produksi;
 - c. cara produksi;
 - d. bahan baku/penolong
 - e. kemasan; dan
 - f. peredaran.
- (3) Pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat dilakukan oleh Dinas Provinsi atau Dinas

Kabupaten/Kota secara sendiri-sendiri atau bersama-sama.

- (4) Pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun dan/atau dalam hal diperlukan.

Bagian Kedua

Monitoring dan Evaluasi

Pasal 38

- (1) Direktur Jenderal melakukan monitoring dan evaluasi terhadap Perusahaan Industri Minuman Beralkohol atas pelaksanaan ketentuan dalam Peraturan Menteri ini.
- (2) Monitoring dan evaluasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tidak termasuk pada kegiatan usaha Minuman Beralkohol Tradisional.

Pasal 39

- (1) Kegiatan monitoring dan evaluasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 38 meliputi pengawasan pada aspek legalitas, aspek teknis, dan aspek produksi.
- (2) Aspek legalitas sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi kesesuaian:
 - a. nama perusahaan;
 - b. alamat;
 - c. kepemilikan/penanggung jawab; dan
 - d. perizinan.
- (3) Aspek teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi kesesuaian:
 - a. jenis produksi sesuai Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) dan IUI yang dimiliki;
 - b. kapasitas produksi;
 - c. proses produksi;
 - d. hasil produksi; dan
 - e. proses/peralatan produksi.
- (4) Aspek produksi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi kesesuaian:

- a. realisasi produksi;
 - b. pembayaran cukai;
 - c. bahan baku/penolong;
 - d. mutu produk;
 - e. tenaga kerja; dan
 - f. pemasaran.
- (5) Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun dan/atau dalam hal diperlukan.

Pasal 40

Dalam melakukan monitoring dan evaluasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 39, Direktur Jenderal dapat melibatkan:

- a. instansi yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang cukai;
- b. instansi yang menyelenggarakan pelayanan terpadu satu pintu di tingkat pusat;
- c. Dinas Kabupaten/Kota berdasarkan wilayah sesuai kewenangannya;
- d. perangkat daerah kabupaten/kota yang menyelenggarakan pelayanan terpadu satu pintu;
- e. lembaga surveyor sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (1).

Pasal 41

- (1) Dinas Provinsi atau Dinas Kabupaten/Kota atau secara bersama-sama sesuai kewenangan masing-masing melakukan pengawasan terhadap usaha Minuman Beralkohol Tradisional dalam pemenuhan ketentuan dalam Peraturan Menteri ini.
- (2) Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun dan dalam hal diperlukan.
- (3) Hasil pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dicantumkan dalam laporan pengawasan dan

disampaikan kepada Direktur Jenderal dengan tembusan kepada Gubernur dan Bupati/Walikota.

- (4) Laporan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) menggunakan format FM-IX sebagaimana tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

BAB VI

SANKSI

Pasal 42

Perusahaan Industri Minuman Beralkohol yang melanggar ketentuan Pasal 2 ayat (1), Pasal 28, Pasal 30 huruf c, dan Pasal 31 dikenakan sanksi administratif sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 43

- (1) Perusahaan Industri Minuman Beralkohol yang melanggar ketentuan Pasal 22 ayat (1) dikenakan sanksi berupa penurunan kapasitas produksi paling banyak 40% (empat puluh persen) dari kapasitas produksi yang tercantum dalam IUI yang dimiliki.
- (2) Direktur Jenderal menyampaikan rekomendasi pengenaan sanksi berupa penurunan kapasitas produksi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) kepada Lembaga OSS.

Pasal 44

Perusahaan Industri Minuman Beralkohol yang melanggar ketentuan Pasal 33 ayat (1) selama 6 (enam) bulan berturut-turut dikenakan sanksi administratif sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

BAB VII
KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 45

Permohonan Rekomendasi perubahan IUI yang telah diajukan dan masih dalam proses sebelum peraturan Menteri ini berlaku harus disesuaikan dengan ketentuan dalam Peraturan Menteri ini.

BAB VIII
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 46

Pada saat Peraturan Menteri ini mulai berlaku Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 63/M-IND/PER/7/2014 tentang Pengendalian dan Pengawasan Industri dan Mutu Minuman Beralkohol (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 918) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 62/M-IND/PER/8/2015 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 63/M-IND/PER/7/2014 tentang Pengendalian dan Pengawasan Industri dan Mutu Minuman Beralkohol (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 1177) dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 47

Peraturan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Menteri ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 10 Mei 2019

MENTERI PERINDUSTRIAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd

AIRLANGGA HARTARTO

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 13 Mei 2019

DIREKTUR JENDERAL
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

ttd

WIDODO EKATJAHJANA

LAMPIRAN I
PERATURAN MENTERI PERINDUSTRIAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 17 TAHUN 2019
TENTANG
PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN
INDUSTRI MINUMAN BERALKOHOL

DAFTAR FORMULIR

1. FM-I : Berita Acara Pemeriksaan
2. FM-II : Surat Permohonan Rekomendasi Perubahan IUI
3. FM-III : Surat pernyataan proses produksi menggunakan teknologi fermentasi dan/atau destilasi
4. FM-IV : Rekomendasi Perubahan IUI Minuman Beralkohol
5. FM-V : Penolakan Permohonan Rekomendasi Perubahan IUI Minuman Beralkohol
6. FM-VI : Rekomendasi Pencabutan IUI Minuman Beralkohol
7. FM-VII : Laporan Produksi Industri Minuman Beralkohol
8. FM-VIII : Data Usaha Pembuatan Minuman Beralkohol Tradisional
9. FM-IX : Laporan Hasil Pengawasan Minuman Beralkohol Tradisional

FM-I : Format Berita Acara Pemeriksaan

BERITA ACARA PEMERIKSAAN
PERUSAHAAN INDUSTRI MINUMAN BERALKOHOL

.....

Pada hari ini, tanggaltahun, sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor tentang Pengendalian dan Pengawasan Industri Minuman Beralkohol telah melakukan pemeriksaan terhadap perusahaan minuman beralkohol untuk mengetahui keberadaan dan status perusahaan tersebut dengan rincian sebagai berikut:

Nama Perusahaan :
a. Alamat Perusahaan :
b. Alamat Pabrik :

Nama Pemilik Perusahaan :
Jenis Produksi : -
-
Kapasitas Terpasang :
Status Perusahaan : AKTIF / TIDAK AKTIF

Hasil pemeriksaan yang kami peroleh terhadap perusahaan tersebut di atas antara lain:

Kelengkapan Administrasi Perusahaan

a. Izin Usaha Industri (IUI) :
Tanggal :
b. Izin Mendirikan Bangunan :
Tanggal :
c. Izin Gangguan (HO) :
Tanggal :
d. SIUP/TDP :
Tanggal :
e. NPPBKC :
f. NPWP :

Fasilitas Produksi Perusahaan

a. Bangunan Pabrik
- Luas Lahan :
- Luas Bangunan :
b. Bahan Baku / Bahan Penolong : -
-
c. Mesin/Peralatan : -

d. Alur Produksi

Realisasi Produksi

| Jenis Produk | Kapasitas Produksi/Tahun | Realisasi Produksi | Realisasi Produksi | Realisasi Produksi |
|--------------|-----------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Demikian Berita Acara Perubahan IUI ini dibuat sesuai dengan kondisi yang sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Pihak Pemeriksa20.....

1. Nama

NIP

Tanda Tangan

2. Nama

NIP

Tanda Tangan

Pihak Perusahaan,

(Nama Pemilik)

(Jabatan)

FM-II : Surat Permohonan Rekomendasi Perubahan IUI

Nomor : 20...

Lampiran : 1 (satu) berkas

Perihal : Permohonan Rekomendasi Perubahan IUI

Kepada Yth.

Direktur Jenderal Industri Agro

Kementerian Perindustrian

Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53

Jakarta Selatan

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk memperoleh rekomendasi dalam rangka perubahan IUI industri minuman beralkohol dengan rincian sebagai berikut :

| No. | Jenis Perubahan | Semula | Menjadi |
|-----|-----------------|--------|---------|
| 1. | | | |
| 2. | | | |

Sebagai bahan pertimbangan kami sampaikan kelengkapan data sebagai berikut:

1. Copy Izin Usaha Industri;
2. Copy akte pendirian perusahaan;
3. Nomor Pokok Pengusaha Barang Kena Cukai (NPPBKC);
4. Berita Acara pemeriksaan hasil pemeriksaan lapangan
5. Dokumen lainnya, sesuai dengan jenis permohonan perubahan
6. (sesuai dengan jenis permohonan perubahan).

Demikian, atas perhatiannya kami sampaikan terima kasih.

(nama, jabatan, tanda tangan, dan cap perusahaan)

.....

Jabatan

FM-III : Surat pernyataan proses produksi menggunakan teknologi fermentasi dan/atau destilasi

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Jabatan :

Nama Perusahaan :

Alamat :

Menyatakan bahwa perusahaan/pabrik kami telah:

- a. menerapkan proses fermentasi untuk pembuatan Minuman Beralkohol Gol. A dan B;
- b. menerapkan proses fermentasi dan destilasi untuk pembuatan Minuman Beralkohol Gol. C; atau
- c. menggunakan etil alkohol yang telah dilakukan proses fermentasi dan/atau destilasi di perusahaan yang memproduksi etil alkohol yaitu

Demikian surat pernyataan ini kami buat. Apabila dikemudian hari diketahui surat pernyataan ini tidak benar, kami bersedia untuk dikenakan sanksi sesuai dengan peraturan yang berlaku.

.....,20.....

Meterai 6000

.....
Jabatan

FM-IV : Rekomendasi Perubahan IUI Minuman Beralkohol

Nomor : Jakarta,20.....

Lampiran :

Perihal : Rekomendasi Perubahan IUI Minuman Beralkohol

Yth.

Deputi Bidang Pelayanan Penanaman Modal
Badan Koordinasi Penanaman Modal
di

JAKARTA

Sehubungan dengan surat permohonan Saudara selaku di No. Tanggal dan berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor Pengendalian dan Pengawasan Industri Minuman Beralkohol,serta setelah dilakukan pemeriksaan kelengkapan dan kebenaran dokumen permohonan, dengan ini kami memberikan rekomendasi perubahan IUI Minuman Beralkohol kepada :

Nama Perusahaan :

Bidang Usaha :

Alamat

Kantor :

Nomor Telp./Fax :

Pabrik :

Nomor Telp./Fax :

Nomor Izin Usaha di :
bidang Industri

Kapasitas Produksi/Tahun

Minuman Beralkohol :

Realisasi Produksi Tahun Terakhir

NPPBKC :

NPWP :

dengan rincian persetujuan perubahan IUI Minuman beralkohol sebagaimana terlampir.

Apabila IUI berdasarkan Rekomendasi ini telah diterbitkan oleh BKPM, maka IUI lama dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Demikian, Rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Direktur Jenderal

.....

Lampiran Surat

Nomor :

Perihal : Rekomendasi Perubahan IUI Minuman Beralkohol

| No. | Jenis Perubahan | Semula | Menjadi |
|-----|-----------------|--------|---------|
| 1. | | | |
| 2. | | | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |

FM-V : Penolakan Permohonan Rekomendasi Perubahan IUI
Minuman Beralkohol

Nomor : Jakarta,
.....20.....

Lampiran :

Perihal : Penolakan Permohonan
Rekomendasi Perubahan IUI
Minuman Beralkohol

Yth.
Perusahaan Industri Minuman Beralkohol

.....
di

.....

Sehubungan dengan surat permohonan Saudara selaku
..... di No. Tanggal dan berdasarkan
Peraturan Menteri Perindustrian Nomor Pengendalian dan
Pengawasan Industri Minuman Beralkohol, serta setelah dilakukan
pemeriksaan kelengkapan dan kebenaran dokumen permohonan,
maka dengan ini kami tidak dapat memberikan rekomendasi
penerbitan IUI Minuman Beralkohol.

Demikian surat penolakan ini dibuat untuk dipergunakan
sebagaimana mestinya.

Direktur Jenderal

.....

FM-VI : Rekomendasi Pencabutan IUI Minuman Beralkohol

Nomor : Jakarta,
.....20.....

Lampiran :

Perihal : Rekomendasi Pencabutan IUI
Minuman Beralkohol

Yth.

Deputi Bidang Pelayanan Penanaman Modal
Badan Koordinasi Penanaman Modal
di

JAKARTA

Sehubungan dengan pelaksanaan monitoring dan evaluasi perusahaan minuman beralkohol sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor tentang Pengendalian dan Pengawasan Industri Minuman Beralkohol dan sesuai dengan berita acara pemeriksaan tanggal, maka dengan ini kami memberikan Rekomendasi pencabutan IUI Minuman Beralkohol kepada perusahaan minuman beralkohol dengan rincian sebagaimana terlampir.

Demikian, Rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Direktur Jenderal

.....

- Luas Bangunan :
- b. Bahan Baku / Bahan Penolong : -
-
- c. Mesin/Peralatan :

| Jenis Mesin | Tipe | Tahun | Asal | Kapasitas |
|-------------|------|-------|------|-----------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

3. Realisasi Produksi

| Jenis Produk | Kapasitas Produksi/Tahun | Realisasi Produksi | Realisasi Produksi | Realisasi Produksi |
|--------------|-----------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Demikian Berita Acara Pencabutan IUI ini dibuat sesuai dengan kondisi yang sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

.....,20.....

Tim Monitoring dan Evaluasi

1.
2.
3.
4.

Mengetahui,
Direktur Jenderal

.....

FM-VII : Laporan Produksi Industri Minuman Beralkohol

**LAPORAN PRODUKSI
INDUSTRI MINUMAN BERALKOHOL**

Nomor :20...

Lampiran :

Hal : Laporan Produksi Industri
Minuman Beralkohol

Kepada Yth.

Direktur Jenderal

Kementerian Perindustrian

Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53

Jakarta Selatan

Tahun :

Bulan :

I. DATA UMUM

| | |
|---------------------------|---|
| Nama Perusahaan | : |
| Alamat Lengkap Perusahaan | : |
| - Kantor | : |
| Telp/Fax | : |
| - Pabrik | : |
| Telp/Fax | : |
| Nomor & Tanggal IUI | : |
| NPWP | : |
| Jenis Industri (KBLI) | : |
| Kapasitas Izin Per Tahun | : |

II. TENAGA KERJA

| No. | Tenaga Kerja | Jumlah |
|-----|---|--------|
| 1. | Indonesia a. Laki-laki b. Perempuan | |
| 2. | Asing a. Laki-laki b. Perempuan | |
| | Total | |

III. PRODUKSI & PEMBAYARAN CUKAI

| No. | Jenis Produk | Kadar Etil Alkohol | Volume Produksi | Volume Produksi yang Dibayarkan | Nilai Pembayaran Cukai |
|-----|--------------|--------------------|-----------------|---------------------------------|------------------------|
|-----|--------------|--------------------|-----------------|---------------------------------|------------------------|

| | | (%) | (liter) | Cukainya (liter) | (Rp) |
|--|--|-----|---------|------------------|------|
| | | | | | |

IV. PEMASARAN PRODUK

| No. | Jenis Produk | Volume Kemasan (ml) | Dalam Negeri (liter) | | Ekspor (liter) | | Total (liter) | |
|-----|--------------|---------------------|----------------------|-------|----------------|-------|---------------|-------|
| | | | Jmlh | Nilai | Jmlh | Nilai | Jmlh | Nilai |
| | | | | | | | | |

V. BAHAN BAKU/BAHAN PENOLONG

| No. | Jenis Produk | Volume Kemasan (ml) | Dalam Negeri (liter) | | Ekspor (liter) | | Total (liter) | |
|-----|--------------|---------------------|----------------------|-------|----------------|-------|---------------|-------|
| | | | Jmlh | Nilai | Jmlh | Nilai | Jmlh | Nilai |
| | | | | | | | | |

VI. PERMASALAHAN YANG DIHADAPI

.....,.....20.....

Materai 6000

.....

Jabatan

FM-VIII : Data Usaha Pembuatan Minuman Beralkohol Tradisional

DATA
USAHA MINUMAN BERALKOHOL TRADISIONAL
KABUPATEN/KOTA
PROVINSI.....

| No | Penanggung Jawab | Alamat | Kemampuan Produksi (liter/tahun) | Produksi Riil (liter/hari) | Bahan Baku | Jenis Minuman Beralkohol yang Diproduksi (Gol. A, B atau C) | Kemasan/Wadah | Wilayah Peredaran |
|----|------------------|--------|----------------------------------|----------------------------|------------|---|---------------|-------------------|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

Total Usaha Pembuatan Minuman A : Unit
Beralkohol Tradisional

B : Unit

C : Unit

Total Produksi Riil Minuman A :
Beralkohol Tradisional Liter/hari

B :
Liter/hari

C :
Liter/hari

REKAPITULASI
JUMLAH UNIT USAHA PEMBUATAN MINUMAN BERALKOHOL TRADISIONAL
KABUPATEN/KOTA
PROVINSI
TAHUN 20.....

| No | Nama Kecamatan | Jumlah Unit Usaha | Kemampuan Produksi/Tahun (liter) | Realisasi Produksi (liter/tahun) | Jenis Produksi | Keterangan |
|----|----------------|-------------------|----------------------------------|----------------------------------|-----------------------|------------|
| | | | | | Gol. A:Liter | |
| | | | | | Gol. B:Liter | |
| | | | | | Gol. C:Liter | |
| | | | | | Gol. A:Liter | |
| | | | | | Gol. B:Liter | |
| | | | | | Gol. C:Liter | |
| | | | | | Gol. A:Liter | |
| | | | | | Gol. B:Liter | |
| | | | | | Gol. C:Liter | |
| | | | | | Gol. A:Liter | |
| | | | | | Gol. B:Liter | |
| | | | | | Gol. C:Liter | |
| | | | | | Gol. A:Liter | |
| | | | | | Gol. B:Liter | |
| | | | | | Gol. C:Liter | |
| | TOTAL | | | | | |

Keterangan:

Gol. A : kadar etanol 1 – 5 %

Gol. B : kadar etanol < 5 – 20 %

Gol. C : kadar etanol < 20 – 55 %

FM-IX : Laporan Hasil Pengawasan Minuman Beralkohol Tradisional

Nomor : Jakarta,20.....

Lampiran : 1 (satu) berkas

Perihal : Laporan Hasil Pengawasan
Minuman Beralkohol
Tradisional

Yth.

Direktur Jenderal

di

JAKARTA

Sehubungan dengan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor tentang Pengendalian dan Pengawasan Industri Minuman Beralkohol, bersama ini kami melaporkan hasil pendataan kegiatan usaha pembuatan minuman beralkohol tradisional di wilayah Kab/Kota Provinsi sebagaimana terlampir.

Demikian laporan kami, atas perhatian Bapak, kami sampaikan terima kasih.

Kepala Dinas Kab/Kota

(.....)

Tembusan:

1. Gubernur Provinsi ...;
2. Bupati ...;
3. Kepala Dinas...;
4. Direktur Industri Minuman, Hasil Tembakau dan Bahan Penyegar;
5. Pertinggal.

MENTERI PERINDUSTRIAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd

AIRLANGGA HARTARTO

LAMPIRAN II
PERATURAN MENTERI PERINDUSTRIAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 17 TAHUN 2019
TENTANG
PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN
INDUSTRI MINUMAN BERALKOHOL

KETENTUAN TEKNIS
GOLONGAN, JENIS PRODUK, PROSES PRODUKSI, MESIN DAN PERALATAN
PRODUKSI, PENGENDALIAN MUTU SERTA LABORATORIUM
INDUSTRI MINUMAN BERALKOHOL

1. GOLONGAN MINUMAN BERALKOHOL

1.1. Minuman Beralkohol Golongan A

Minuman Beralkohol Golongan A adalah minuman beralkohol dengan kadar etanol (C₂H₅OH) 1 % (satu perseratus) sampai dengan 5 % (lima perseratus);

1.2. Minuman Beralkohol Golongan B

Minuman Beralkohol Golongan B adalah minuman beralkohol dengan kadar etanol (C₂H₅OH) lebih dari 5 % (lima perseratus) sampai dengan 20 % (dua puluh perseratus);

1.3. Minuman Beralkohol Golongan C

Minuman Beralkohol Golongan C adalah minuman beralkohol dengan kadar etanol (C₂H₅OH) lebih dari 20 % (dua puluh perseratus) sampai dengan 55 % (lima puluh lima perseratus);

2. JENIS PRODUK MINUMAN BERALKOHOL

Jenis-jenis produk minuman beralkohol sebagai berikut:

- Anggur (*Grape Wine*)

Anggur (*grape wine*) adalah minuman beralkohol hasil peragian sari buah anggur *Vitis sp.*

- Anggur Beras (*Rice Wine*)

Anggur Beras (*rice wine*) adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari peragian beras atau biji-bijian lain.

- Anggur Beras Ketan

Anggur beras ketan adalah minuman beralkohol hasil fermentasi beras ketan yang telah dimasak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

- Anggur Brem Bali

Anggur brem bali adalah minuman hasil fermentasi beras ketan. Merupakan produk khas daerah Bali.

- Anggur Buah (*Fruit Wine*)

Anggur buah adalah 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.

- Anggur Fortifikasi, Anggur *Liqueur* Dan Anggur Manis

Anggur fortifikasi, anggur *liqueur* dan anggur manis adalah 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.

- Anggur Mengandung Bahan Pangan Lain

Anggur mengandung bahan pangan lain adalah anggur ditambah dengan sari atau bahan pangan lain (antara lain : ginseng/kolesom/temulawak)

- Anggur Sayur (*Vegetable Wine*)

Anggur sayur (*vegetable wine*) adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari fermentasi sari sayur dan bagian lain dari sayur.

- Anggur Sparkling dan Semi Sparkling

Anggur sparkling dan semi sparkling adalah anggur yang menghasilkan karbondioksida selama fermentasinya, baik fermentasi dalam botol atau tangki tertutup. Termasuk di dalamnya anggur berkarbonasi dimana karbondioksidanya sebagian atau seluruhnya ditambahkan dari luar.

- Anggur Tonikum Kinina

Anggur tonikum kinina adalah minuman beralkohol yang terbuat dari anggur yang ditambah dengan kinina atau senyawa dari kinina.

- Arak (Samsu)

Arak (Samsu) adalah spirit yang diperoleh dari penyulingan hasil peragian lumatan beras, sorgum atau molases.

- Bir (Pilsener, Lager, Ale, Stout)

Bir (Pilsener, Lager, Ale, Stout) adalah minuman mengandung etanol (C_2H_5OH) sebagai hasil proses fermentasi khamir (*yeast*) terhadap bahan baku *malt*, dan/atau *barley*, *hops* (*Humulus lupulus*) dan air yang memberikan aroma, rasa dan sifat khas bir.

- Bir Hitam (*Stout*)

Bir hitam (*stout*) adalah minuman hasil fermentasi kamir yang mengapung dari malt dan biji barley (*Hordeum vulgare*) yang disangrai dan ditambahkan hops (*Lupuli glandulae*) dengan aroma hops yang kuat, berwarna hitam kecoklatan, dengan atau tanpa bahan pangan lain.

- Brandy

Brandy adalah spirit yang diperoleh dari penyulingan anggur dan dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang dari 2 (dua) tahun.

- Brandy Buah (*Fruit Brandy*)

Brandy Buah (*Fruit Brandy*) adalah spirit yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol (*liquor*) hasil fermentasi buah selain buah anggur.

- *Carbonated Wine*

Carbonated Wine adalah anggur yang ditambahkan karbondioksida setelah dibotolkan.

- *Champagne*

Champagne adalah *Sparkling Wine* yang diperoleh dengan peragian dalam botol dengan kapasitas tidak lebih dari 5 (lima) liter dan didiamkan (*aging*) selama tidak kurang dari 6 (enam) bulan.

- Cider atau Anggur Apel

Cider atau anggur apel adalah minuman hasil fermentasi lumatan buah apel dan atau produk yang berasal dari buah apel (sari buah apel, konsentrat apel), dengan kadar etanol tidak lebih dari 8,5%.

- Cognac

Cognac adalah brandy yang dibuat dari penyulingan hasil fermentasi buah anggur yang tumbuh di daerah tertentu di Perancis.

- Genever

Genever adalah 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 Juniper berries (*Juniperus communis* L. Dan atau *Juniperus oxicedrus* L.) dengan atau tanpa penambahan gula

- Gin

Gin adalah 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 Juniper berries (*Juniperus communis* L. dan atau *Juniperus oxicedrus* L.) dengan atau tanpa penambahan gula. Umumnya gin tidak berwarna meskipun kadang-kadang berwarna emas atau coklat muda.

- Likeur (*Liqueur*)

Likeur (*Liqueur*) adalah minuman beralkohol 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.

- *Low Alcohol Wine*

Low Alcohol Wine adalah *Reduced Alcohol Wine* dengan kadar etanol (C_2H_5OH) tidak lebih dari 1,15% v/v.

- *Malt Wine*

Malt Wine adalah anggur yang ditambah dengan sari malt.

- Mead, Anggur Madu

Mead, anggur madu adalah 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.

- *Meat Wine* atau *Beef Wine*

Meat Wine atau *Beef Wine* adalah anggur yang ditambah dengan sari daging atau sari daging sapi.

- Minuman Beralkohol yang Diberi Aroma

Minuman beralkohol yang diberi aroma mencakup semua produk minuman beralkohol yang tidak distandardisasi. Meskipun hampir semua produk dalam kategori ini mengandung etanol kurang dari 15%, beberapa produk tradisional dapat mengandung etanol sampai 24%.

- Minuman Ringan Beralkohol

Minuman ringan beralkohol adalah minuman ringan berkarbonasi yang diberi aroma dan mengandung etanol kurang dari 1%.

- Minuman Spirit

Minuman spirit adalah minuman beralkohol dari penyulingan cairan beralkohol hasil fermentasi biji-bijian, buah atau gula tebu.

- *Perry*

Perry adalah minuman yang dibuat melalui fermentasi sari buah pir/pear atau campuran sari buah pir/pear 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%.

- *Quinine Tonic Wine*

Quinine Tonic Wine adalah anggur yang ditambahkan kinina atau senyawa dari kinina.

- *Reduced Alcohol Wine*

Reduced Alcohol Wine adalah anggur yang dikurangi kadar etanol (C₂H₅OH)nya dengan cara selain pengenceran dengan air.

- Rum

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.

- Shandy

Shandy adalah produk minuman yang mengandung etanol tidak lebih dari 1% dibuat dari konsentrat shandy, dengan atau tanpa dicampur bir, ditambah gula, air berkarbondioksida. Umumnya shandy diperoleh dari campuran bir dan minuman tidak beralkohol.

- Soju

Soju adalah minuman beralkohol hasil destilasi dari fermentasi beras, gandum, barley, kentang, ubi, tapioka, atau pati lainnya.

- Spirit

Spirit adalah minuman ringan sulingan beralkohol yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol hasil fermentasi bahan makanan.

- Spirit anggur (*grape spirit*)

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.

- *Still Grape Wine*

Still grape wine (putih/ *white*, merah/ *red*, merah jambu/ *rosé* atau *blush*, *dry* atau *sweet*) adalah anggur dengan kandungan karbondioksida tidak lebih dari 0,4 g/100 ml pada suhu 20°C.

- Tequila

Tequila adalah minuman beralkohol yang berasal dari Meksiko, yang dihasilkan dari varietas tanaman agave tequilana Weber blue, yang hanya ditanam di wilayah yang telah ditentukan dalam the Declaration for the Protection of the Appellation of Origin of Tequila dan memenuhi spesifikasi bahan baku, proses produksi, sifat fisiko kimia serta telah memenuhi persyaratan Regulasi Teknis Meksiko (Mexican Technical Regulation)

- Tuak (*Toddy*)

Tuak (*Toddy*) adalah minuman keras yang diperoleh dari peragian dari nira kelapa atau aren dengan atau tanpa bahan pengawet yang diizinkan.

- *Vegetable Wine*

Vegetable Wine adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari peragian dari produk yang berasal dari sari sayuran, atau sari sayuran dan bagian lain sayuran, dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

- Vodka

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*)

Whisky (*whiskey*) adalah spirit yang diperoleh dari penyulingan cairan beralkohol (*liquor*) hasil peragian lumatan sereal atau hasil olahannya dan dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang dari 2 (dua) tahun.

- *Wine Cocktail ; vermouth ; Flavoured Wine* dan *Wine Aperitif*

Wine Cocktail ; vermouth ; Flavoured Wine dan *Wine Aperitif* adalah anggur atau anggur fortifikasi yang ditambahkan salah satu atau campuran dari *Vegetable Bitters* ; bahan aroma, sari buah, bahan aroma buah, herbal kering dan/atau aromanya, dengan jumlah anggur atau Anggur Fortifikasi yang digunakan tidak kurang dari 700 ml/l.

- *Flavored alcoholic beverages (Alcopops)*

Flavored alcoholic beverages (Alcopops) adalah minuman beralkohol berkarbonasi yang terbuat dari hasil fermentasi atau hasil destilasi dengan penambahan bahan tambahan pangan lain dan/atau BTP (Bahan Tambahan Pangan).

3. PROSES PRODUKSI MINUMAN BERALKOHOL

3.1. Prinsip Proses Produksi

Pada dasarnya minuman beralkohol (Golongan A, B dan C) diproses melalui tahapan: persiapan/pengolahan bahan baku, fermentasi, penyaringan, dengan pasteurisasi/destilasi, pemeraman/*aging*, pencampuran, dan pengisian.

3.2. Proses Produksi

3.2.1. Minuman Beralkohol Golongan A

3.2.1.1. Minuman Beralkohol Golongan A berbahan baku buah-buahan dan hasil pertanian lainnya diluar biji-bijian

3.2.1.1.1. Deskripsi proses produksi Minuman Beralkohol Golongan A berbahan baku buah-buahan dan hasil pertanian lainnya diluar biji-bijian

a. Persiapan/pengolahan bahan baku:

Buah dikupas dan dicuci kemudian diekstrak untuk mendapatkan sari buah; umbi-umbian dikupas dan dicuci serta dimasak kemudian dihancurkan. Kultur murni dibiakkan pada media fermentasi, kemudian dicampur dengan sari buah/hancuran umbi-umbian dengan/tanpa penambahan gula yang telah dimasak.

b. Fermentasi

Bahan yang sudah menjadi adonan difermentasi.

c. Penyaringan

Penyaringan dilakukan untuk memisahkan serat-serat dari buah/umbi-umbian/ampas gula dari cairan fermentasi yang mengandung etanol (C₂H₅OH).

d. Pemeraman/*Aging*

Pemeraman/*Aging* dilakukan untuk menghasilkan cairan fermentasi yang lebih jernih dan membentuk *taste* dan aroma yang diinginkan.

e. Pencampuran

Pencampuran dilakukan dengan menambahkan bahan pangan lainnya terhadap hasil fermentasi untuk meningkatkan mutu produk.

f. Karbonasi (*optional*)

Karbonasi dilakukan dengan penambahan CO₂ untuk mendapatkan minuman beralkohol ber CO₂ sehingga menghasilkan produk minuman beralkohol golongan A.

g. Pengisian dan Penutupan Wadah

Pengisian dan penutupan wadah harus dilakukan dengan cara higienis dalam ruang pengisian yang bersih dan saniter.

h. Pasteurisasi

Pasteurisasi dilakukan untuk membunuh kuman patogen dan mengurangi sebagian besar mikroba yang dapat mempengaruhi mutu produk.

i. Pendinginan

Pendinginan dilakukan untuk menghindari panas berlebihan sehingga tidak banyak bakteri positif yang mati.

j. Pengemasan

Pengemasan dilakukan untuk melindungi produk supaya tidak rusak pada waktu pengangkutan.

3.2.1.1.2. Diagram alir proses produksi Minuman Beralkohol Golongan A berbahan baku buah-buahan dan hasil pertanian lainnya diluar biji-bijian

3.2.1.2. Minuman Beralkohol Golongan A berbahan baku *malt* dan/atau biji-bijian.

3.2.1.2.1. Deskripsi proses produksi Minuman Beralkohol Golongan A berbahan baku *malt* dan/atau biji-bijian:

a. Persiapan/pengolahan bahan baku:

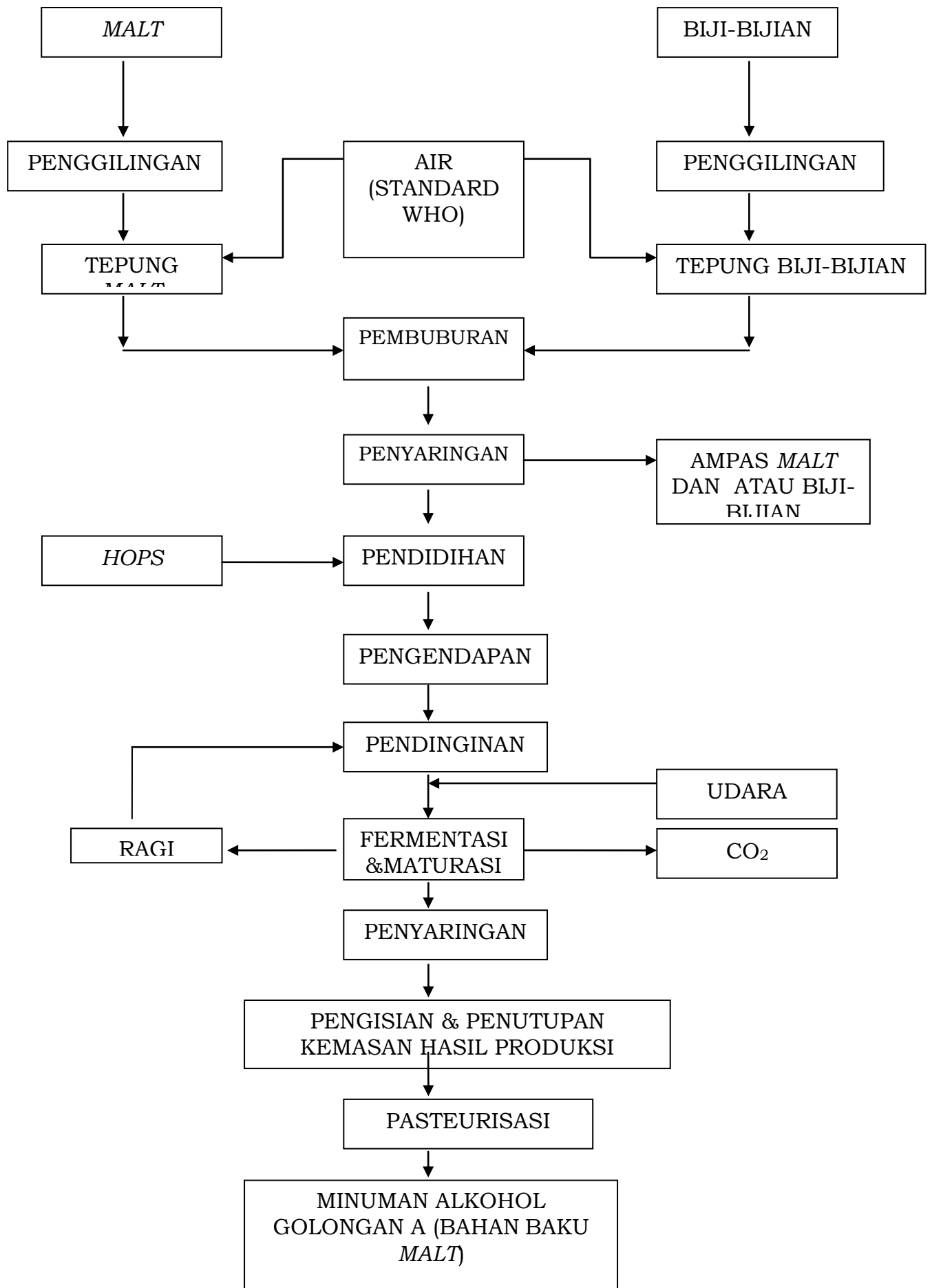
Malt dan/atau biji-bijian digiling, kemudian ditambah air sehingga membentuk campuran bahan (bubur).

b. Sakarifikasi

Sakarifikasi dilakukan untuk perombakan karbohidrat menjadi gula sederhana.

- c. Penyaringan bubur
Penyaringan bubur dilakukan untuk menghasilkan *wort*.
- d. Pendidihan
Pendidihan *wort* dilakukan dengan menambah *hops*.
- e. Pengendapan
Pengendapan dilakukan untuk memisahkan ampas *wort*.
- f. Pendinginan *wort*
Pendinginan dilakukan untuk mencapai temperatur yang sesuai untuk proses fermentasi dengan menambah khamir.
- g. Fermentasi
Bahan yang sudah menjadi adonan difermentasi.
- h. Proses Maturasi/Pematangan
Proses maturasi/pematangan dilakukan dalam suhu rendah.
- i. Penyaringan
Penyaringan dilakukan untuk meningkatkan kejernihan dari cairan fermentasi sehingga dihasilkan produk Minuman Beralkohol Golongan A.
- j. Pengisian dan Penutupan Wadah
Pengisian dan penutupan wadah harus dilakukan dengan cara higienis dalam ruang pengisian yang bersih dan saniter.
- k. Pasteurisasi
Pasteurisasi dilakukan untuk membunuh kuman patogen dan mengurangi sebagian besar mikroba yang dapat mempengaruhi mutu produk.
- l. Pengemasan
Pengemasan dilakukan untuk melindungi produk supaya tidak rusak pada waktu pengangkutan.

3.2.1.2.2. Diagram alir proses produksi Minuman Beralkohol Golongan A
berbahan baku *malt* dan/atau biji-bijian



3.2.2. Minuman Beralkohol Golongan B

3.2.2.1. Deskripsi proses produksi Minuman Beralkohol Golongan B

a. Persiapan/pengolahan bahan baku

Buah/serealia diekstrak/digiling untuk mendapatkan ekstrak buah/serealia. Jika dalam proses perlu ditambahkan gula, maka gula harus dimasak terlebih dahulu. Setelah itu gula didinginkan kemudian dicampur dengan ekstrak buah/serealia bersama-sama dengan kultur murni yang telah dibiakkan.

b. Fermentasi

Ekstrak buah/serealia difermentasi.

c. Separasi/Pemisahan

Separasi/pemisahan dilakukan untuk memisahkan ampas ekstrak buah/serealia dalam cairan fermentasi sehingga dihasilkan cairan fermentasi yang lebih jernih.

d. Pemeraman/*Aging*

Pemeraman/*Aging* dilakukan untuk menghasilkan cairan fermentasi yang lebih jernih dan membentuk *taste* dan aroma yang diinginkan.

e. Pencampuran

Pencampuran dilakukan dengan penambahan bahan pangan dan/atau BTP sesuai dengan kebutuhan.

Minuman beralkohol Golongan B dapat ditambah rempah-rempah dengan terlebih dahulu direndam dengan etanol (C₂H₅OH).

f. Pengisian dan Penutupan Wadah

Pengisian dan penutupan wadah harus dilakukan dengan cara higienis dalam ruang pengisian yang bersih dan saniter.

g. Pengemasan

Pengemasan dilakukan untuk melindungi produk supaya tidak rusak pada waktu pengangkutan.

3.2.3. Minuman Beralkohol Golongan C

3.2.3.1. Minuman Beralkohol Golongan C berbahan baku buah dan hasil pertanian lainnya diluar biji-bijian

3.2.3.1.1. Deskripsi proses produksi Minuman Beralkohol Golongan C berbahan baku buah dan hasil pertanian lainnya diluar biji-bijian

a. Persiapan/pengolahan bahan baku:

Buah dikupas dan dicuci kemudian diekstrak untuk mendapatkan sari buah; umbi-umbian dikupas dan dicuci serta dimasak kemudian dihancurkan. Kultur murni dibiakkan pada media fermentasi, kemudian dicampur dengan sari buah/hancuran umbi-umbian dengan/tanpa penambahan gula yang telah dimasak.

b. Fermentasi

Bahan yang sudah menjadi adonan dilakukan fermentasi.

c. Separasi/Pemisahan

Separasi/pemisahan dilakukan untuk memisahkan ampas dari cairan fermentasi.

d. Destilasi

Destilasi dilakukan untuk meningkatkan kadar etanol (C_2H_5OH) dalam cairan fermentasi, dan jika diperlukan dapat dilakukan destilasi bertingkat, sehingga menghasilkan cairan fermentasi dengan kadar etanol (C_2H_5OH) lebih tinggi.

e. Pemeraman/*Aging*

Pemeraman/*Aging* dilakukan untuk menghasilkan cairan fermentasi yang lebih jernih dan membentuk *taste* dan aroma yang diinginkan dengan kurun waktu berbeda-beda tergantung jenis produk yang akan dihasilkan.

f. Pencampuran

Pencampuran dilakukan dengan penambahan bahan pangan dan/atau BTP sesuai dengan kebutuhan.

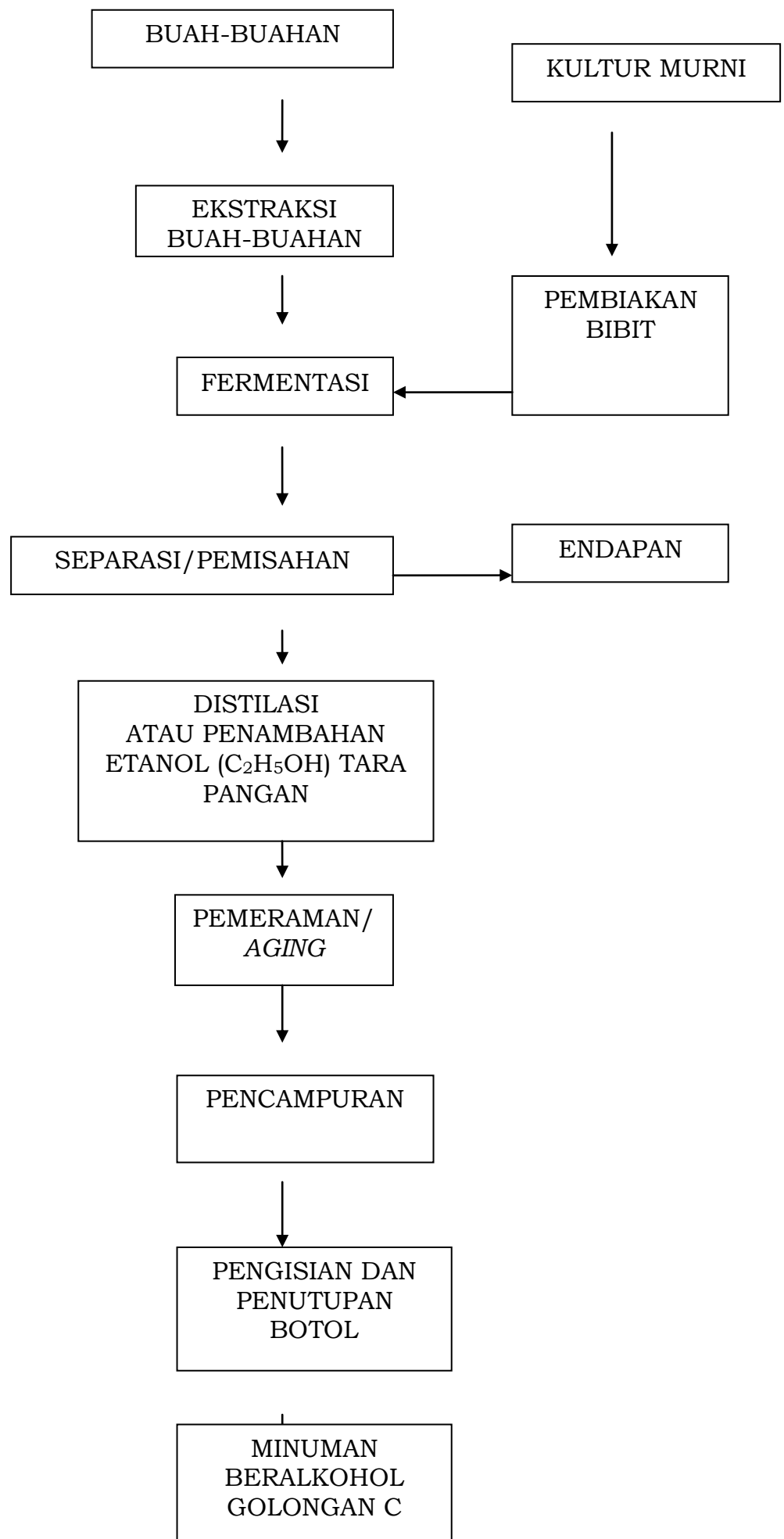
g. Pengisian dan Penutupan Wadah

Pengisian dan penutupan wadah harus dilakukan dengan cara higienis dalam ruang pengisian yang bersih dan saniter.

h. Pengemasan

Pengemasan dilakukan untuk melindungi produk supaya tidak rusak pada waktu pengangkutan.

3.2.3.1.2. Diagram alir proses produksi Minuman Beralkohol Golongan C berbahan baku buah dan hasil pertanian lainnya diluar biji-bijian



3.2.3.2. Deskripsi proses produksi Minuman Beralkohol Golongan C
berbahan baku *malt* dan biji-bijian

3.2.3.2.1. Deskripsi proses produksi Minuman Beralkohol Golongan C
berbahan baku *malt* dan biji-bijian

- a. Persiapan/pengolahan bahan baku
Malt dan/atau biji-bijian digiling, kemudian ditambah air sehingga membentuk campuran bahan (bubur).
- b. Sakarifikasi
Sakarifikasi dilakukan untuk merombak karbohidrat menjadi gula sederhana.
- c. Penyaringan
Penyaringan bubur dilakukan untuk menghasilkan *wort*.
- d. Pendidihan
Pendidihan *wort* dilakukan dengan menambah *hops*.
- e. Pengendapan
Pengendapan dilakukan untuk memisahkan ampas *wort*.
- f. Pendinginan *wort*
Pendinginan dilakukan untuk mencapai temperatur yang sesuai untuk proses fermentasi dengan menambah khamir.
- g. Fermentasi
Bahan yang sudah menjadi adonan dilakukan fermentasi.
- h. Separasi/Pemisahan
Separasi/pemisahan dilakukan untuk memisahkan ampas dari cairan fermentasi.
- i. Destilasi
Destilasi dilakukan untuk meningkatkan kadar etanol (C_2H_5OH) dalam cairan fermentasi, dan jika diperlukan dapat dilakukan destilasi bertingkat, sehingga menghasilkan cairan fermentasi dengan kadar etanol (C_2H_5OH) lebih tinggi.
- j. Pemeraman/*Aging*
Pemeraman/*Aging* dilakukan untuk menghasilkan cairan fermentasi yang lebih jernih dan membentuk *taste* dan aroma yang diinginkan dengan kurun waktu berbeda-beda tergantung jenis produk yang akan dihasilkan.
- k. Pencampuran
Pencampuran dilakukan dengan penambahan bahan pangan dan/atau BTP sesuai dengan kebutuhan.

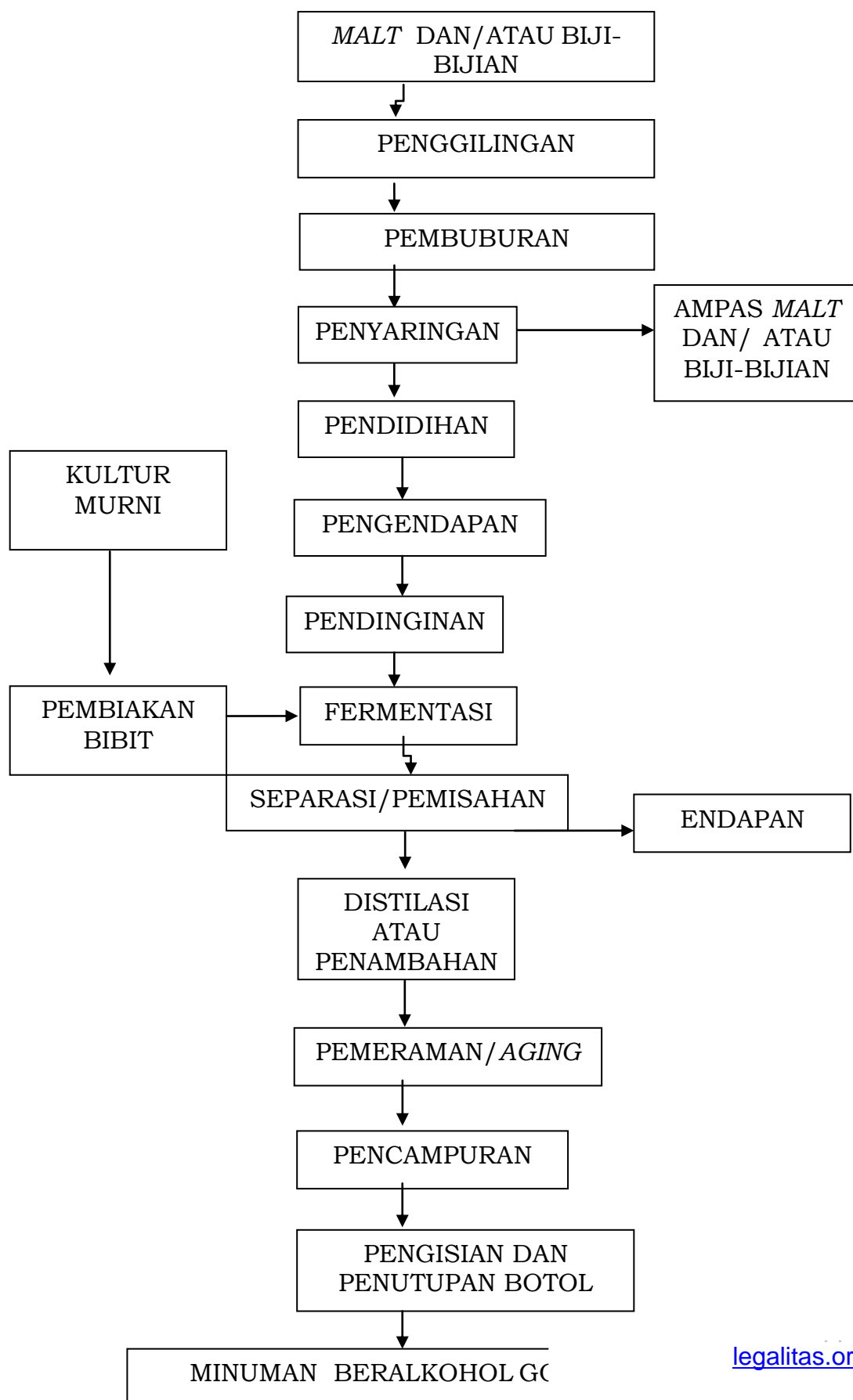
1. Pengisian dan Penutupan Wadah

Pengisian dan penutupan wadah harus dilakukan dengan cara higienis dalam ruang pengisian yang bersih dan saniter.

m. Pengemasan

Pengemasan dilakukan untuk melindungi produk supaya tidak rusak pada waktu pengangkutan.

3.2.3.2.2. Diagram alir proses produksi Minuman Beralkohol Golongan C berbahan baku *malt* dan/atau biji-bijian



4. MESIN/PERALATAN PRODUKSI MINUMAN BERALKOHOL:

4.1. Mesin/peralatan produksi Minuman Beralkohol Golongan A

4.1.1. Mesin/peralatan produksi Minuman Beralkohol Golongan A berbahan baku buah-buahan dan hasil pertanian lainnya diluar biji-bijian

Dari aspek mesin/peralatan yang kontak langsung dengan minuman beralkohol, terdapat 2 (dua) hal yang harus diperhatikan yaitu:

4.1.1.1. Bahan mesin/peralatan

Seluruh bahan mesin/peralatan yang kontak langsung dengan bahan/bahan setengah jadi/bahan lainnya/produk minuman beralkohol, harus dibuat dari bahan yang *food grade*.

4.1.1.2. Jenis mesin/peralatan

Mesin/peralatan minimal yang harus tersedia untuk proses produksi:

a. Juice ekstraktor

Juice ekstraktor dipergunakan untuk menghasilkan sari buah-buahan;

b. Fermentor

Fermentor dipergunakan untuk proses fermentasi menghasilkan etanol (C₂H₅OH);

c. Filter/Separator

Filter berupa saringan dan/atau separator berupa mesin pemusing dipergunakan untuk memisahkan cairan dan ampas;

d. *Aging Tank*

Aging Tank dipergunakan untuk mematangkan cairan fermentasi dengan cara menyimpan dalam kondisi tertentu untuk menghasilkan rasa dan aroma cairan yang diharapkan;

e. *Chiller*

Chiller dipergunakan untuk mendinginkan hasil pasteurisasi;

f. Carbonator

Carbonator dipergunakan untuk menambahkan CO₂ pada hasil pasteurisasi;

g. *Filler* dan *Capper*

Filler dipergunakan untuk mengisi produk minuman beralkohol Gol. A ke dalam wadah, sedangkan *caper* dipergunakan untuk menutup wadah;

h. Pasteuriser

Pasteuriser dipergunakan untuk membunuh bakteri patogen; dan

i. *Packer*

Packer dipergunakan untuk mengemas produk Minuman Beralkohol Golongan A berbahan baku buah-buahan dan hasil pertanian lainnya diluar biji-bijian.

4.1.2. Mesin/peralatan produksi Minuman Beralkohol Golongan A berbahan baku *Malt* dan/atau biji-bijian

Dari aspek penggunaan mesin/peralatan yang kontak langsung dengan bahan/bahan setengah jadi/bahan lainnya/produk minuman beralkohol, terdapat 2 (dua) hal yang harus diperhatikan yaitu:

4.1.2.1. Bahan mesin/peralatan

Seluruh bahan mesin/peralatan yang kontak langsung dengan bahan/bahan setengah jadi/bahan lainnya/produk minuman beralkohol, harus dibuat dari bahan yang *food grade*.

4.1.2.2. Jenis mesin/peralatan

Mesin/peralatan minimal yang harus tersedia untuk proses produksi:

a. Mesin Penggiling

Mesin penggiling dipergunakan untuk menggiling *malt* dan/atau biji-bijian lainnya;

b. Filter

Filter dipergunakan untuk menyaring campuran bubuk *malt* dan/atau biji-bijian lainnya;

c. *Wort kettle*

Wort kettle dipergunakan untuk pendidihan *wort*;

d. Separator/*whirlpool*

Separator dipergunakan untuk memisahkan ampas dari cairan *wort*;

e. *Yeast Tank*

Yeast Tank dipergunakan untuk menampung *yeast* yang siap digunakan sebagai *agent* fermentasi;

f. *Wort cooler*

Wort cooler dipergunakan untuk mendinginkan *wort*;

g. Fermentor dan *Aging Tank*

Fermentor dipergunakan untuk fermentasi *wort* yang telah diinokulasi *yeast* menjadi cairan fermentasi, sedangkan *aging tank* dipergunakan untuk mematangkan cairan fermentasi dengan cara menyimpan dalam kondisi tertentu untuk menghasilkan rasa dan aroma cairan yang diharapkan;

h. Filter

Filter dipergunakan untuk menyaring cairan menjadi produk yang jernih;

i. *Filler* dan *Capper*

Filler dipergunakan untuk mengisi produk ke dalam wadah, sedangkan *capper* dipergunakan untuk menutup wadah;

j. *Pasteuriser*

Pasteuriser dipergunakan untuk membunuh bakteri patogen sehingga menjadi produk yang siap dikonsumsi; dan

k. *Packer*

Packer dipergunakan untuk mengemas produk Minuman Beralkohol Golongan A berbahan baku malt dan/atau biji-bijian.

4.2. Mesin/peralatan produksi Minuman Beralkohol Golongan B

Dari aspek penggunaan mesin/peralatan yang kontak langsung dengan bahan/bahan setengah jadi/bahan lainnya/produk minuman beralkohol, terdapat 2 (dua) hal yang harus diperhatikan yaitu:

4.2.1. Bahan mesin/peralatan

Seluruh bahan mesin/peralatan yang kontak langsung dengan bahan/bahan setengah jadi/bahan lainnya/produk minuman beralkohol, harus dibuat dari bahan yang *food grade*.

4.2.2. Jenis Mesin/Peralatan:

Mesin/peralatan minimal yang harus tersedia untuk proses produksi:

a. *Juice extractor*

Juice extractor dipergunakan untuk menghasilkan cairan buah;

b. *Cooking tank*

Cooking tank dipergunakan untuk memasak gula sehingga siap untuk dicampurkan dengan ekstrak buah/sereal;ia;

c. *Fermentor*

Fermentor dipergunakan untuk fermentasi cairan buah oleh biakan kultur murni (*yeast*) menjadi cairan fermentasi;

d. Separator

Separator dipergunakan untuk memisahkan ampas dari cairan fermentasi sehingga diperoleh cairan fermentasi jernih;

e. *Aging tank*

Aging tank dipergunakan untuk mematangkan cairan fermentasi (jernih) dengan cara menyimpan dalam kondisi tertentu untuk menghasilkan rasa dan aroma yang diharapkan;

f. *Mixer*

Mixer dipergunakan untuk mencampur cairan fermentasi dengan bahan tambahan pangan/BTP;

g. Alat ekstraksi rempah-rempah

Alat ekstraksi rempah-rempah dipergunakan untuk penyiapan dan pencampuran rempah-rempah serta perendaman dengan etanol (C₂H₅OH);

h. *Filler* dan *capper*

Filler dipergunakan untuk mengisi produk ke dalam wadah, sedangkan *capper* dipergunakan untuk menutup wadah; dan

i. *Packer*

Packer dipergunakan untuk mengemas produk.

4.3. Mesin/peralatan produksi Minuman Beralkohol Golongan C

4.3.1. Mesin/peralatan produksi Minuman Beralkohol Golongan C berbahan baku buah-buahan dan hasil pertanian lainnya diluar biji-bijian

Dari aspek mesin/peralatan yang kontak langsung dengan minuman beralkohol, terdapat 2 (dua) hal yang harus diperhatikan yaitu:

4.3.1.1. Bahan mesin/peralatan

Seluruh bahan mesin/peralatan yang kontak langsung dengan bahan/bahan setengah jadi/bahan lainnya/produk minuman beralkohol, harus dibuat dari bahan yang *food grade*.

4.3.1.2. Jenis mesin/peralatan

Mesin/peralatan minimal yang harus tersedia untuk proses produksi:

a. *Juice extractor*

Juice extractor dipergunakan untuk menghasilkan sari buah-buahan;

b. *Fermentor*

Fermentor dipergunakan untuk proses fermentasi menghasilkan etanol (C₂H₅OH);

c. *Filter/Separator*

Filter berupa saringan dan/atau separator berupa mesin pemusing dipergunakan untuk memisahkan cairan dan ampas;

d. *Distiller*

Distiller dipergunakan untuk penyulingan cairan fermentasi sehingga menghasilkan destilat berkadar etanol (C₂H₅OH) lebih tinggi;

e. *Aging Tank*.

Aging Tank dipergunakan untuk memeras cairan fermentasi dengan cara menyimpan dalam kondisi tertentu untuk menghasilkan rasa dan aroma cairan yang diharapkan;

f. *Filler* dan *Capper*

Filler dipergunakan untuk mengisi produk ke dalam wadah, sedangkan *capper* dipergunakan untuk menutup wadah; dan

g. *Packer*

Packer dipergunakan untuk mengemas produk Minuman Beralkohol Golongan C berbahan baku buah-buahan dan hasil pertanian lainnya diluar biji-bijian.

4.3.2. Mesin/peralatan produksi Minuman Beralkohol Golongan C berbahan baku *Malt* dan/atau biji-bijian

Dari aspek penggunaan mesin/peralatan yang kontak langsung dengan bahan/bahan setengah jadi/bahan lainnya/produk minuman beralkohol, terdapat 2 (dua) hal yang harus diperhatikan yaitu:

4.3.2.1. Bahan mesin/peralatan

Seluruh bahan mesin/peralatan yang kontak langsung dengan bahan/bahan setengah jadi/bahan lainnya/produk minuman beralkohol, harus dibuat dari bahan yang *food grade*.

4.3.2.2. Jenis mesin/peralatan

Mesin/peralatan minimal yang harus tersedia untuk proses produksi:

a. Mesin Penggiling

Mesin penggiling dipergunakan untuk menggiling *malt* dan/atau biji-bijian lainnya;

b. Filter

Filter dipergunakan untuk menyaring campuran bubuk *malt* dan/atau biji-bijian lainnya;

c. *Wort kettle*

Wort kettle dipergunakan untuk pendidihan *wort*;

d. Separator/ *whirlpool*

Separator dipergunakan untuk memisahkan ampas dari cairan *wort*;

e. *Yeast Tank*

Yeast Tank dipergunakan untuk menampung *yeast* yang siap digunakan sebagai *agent* fermentasi;

f. *Wort cooler*

Wort cooler dipergunakan untuk mendinginkan *wort*;

g. *Fermentor*

Fermentor dipergunakan untuk fermentasi *wort* yang telah diinokulasi *yeast* menjadi cairan fermentasi;

h. Filter

Filter dipergunakan untuk menyaring cairan menjadi produk yang jernih;

i. *Distiller*

Distiller dipergunakan untuk penyulingan cairan fermentasi sehingga menghasilkan destilat berkadar etanol (C₂H₅OH) lebih tinggi;

j. *Aging Tank*.

Aging Tank dipergunakan untuk memeram cairan fermentasi dengan cara menyimpan dalam kondisi tertentu untuk menghasilkan rasa dan aroma cairan yang diharapkan;

k. *Filler* dan *Capper*

Filler dipergunakan untuk mengisi produk ke dalam wadah, sedangkan *capper* dipergunakan untuk menutup wadah; dan

l. *Packer*

Packer dipergunakan untuk mengemas produk Minuman Beralkohol Golongan C berbahan baku *malt* dan/atau biji-bijian.

5. PENGENDALIAN MUTU PRODUK

Pengendalian mutu produk dimaksudkan untuk menjamin tercapainya mutu produk sesuai SNI/standar mutu yang berlaku, dan parameter minimal yang diukur untuk pengendalian mutu produk adalah:

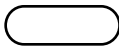

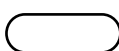

- a. Keadaan : bau, rasa;
- b. Etanol (C₂H₅OH);
- c. Bahan tambahan makanan: zat warna, pengawet, pemanis buatan; dan
- d. Cemaran mikroba : angka lempeng total, bakteri coliform, kapang, dan khamir.

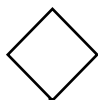
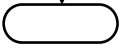



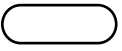
6. LABORATORIUM INDUSTRI MINUMAN BERALKOHOL

Untuk melakukan pengendalian mutu minuman beralkohol pada Golongan A, B dan C, Perusahaan Industri Minuman Beralkohol harus memiliki laboratorium pengendalian produksi yang mampu menganalisa parameter uji fisiko-kimia dan mikrobiologi, dengan peralatan minimal sebagai berikut:

- a. pH meter;
- b. peralatan gelas;
- c. piknometer;
- d. refraktometer; dan
- e. termometer.

ALUR PROSES PENERBITAN REKOMENDASI PERUBAHAN IUI
MINUMAN BERALKOHOL

| No | Kegiatan | Pelaksana | | | Mutu Baku | | |
|----|--|---|---|---|---------------------|----------------------------|------------|
| | | Pemohon | UP2 | Ditjen | Kelengkapan | Waktu | Output |
| 1 | Mengirim dokumen permohonan. |  | | | Dokumen persyaratan | | |
| 2 | Verifikasi kelengkapan dokumen. Jika dokumen lengkap, UP2 akan meneruskan permohonan kepada Direktorat Jenderal. Jika dokumen tidak lengkap, permohonan dikembalikan. | |  | | | 15 menit (pada hari kerja) | |
| 3. | Menerima surat pengembalian untuk dilengkapi. |  | | | | | Notifikasi |
| 4. | Verifikasi kelengkapan dan kebenaran dokumen. Jika dokumen lengkap dan benar, permohonan diproses untuk diterbitkan. Jika dokumen tidak benar, permohonan dikembalikan untuk | | |  | | 5 hari kerja | |

| | | | | | | | |
|----|--------------------------------|---|--|---|--|--|--|
| | diperbaiki. | | | | | | |
| 5. | Menerima surat pemberitahuan. |  | | | | | |
| 6. | Menerima surat penolakan. |  | | | | | |
| | | | |  | | | |
| | | | |  | | | |
| 7. | Proses penerbitan rekomendasi. | | |  | | | |
| 8. | Menerima Rekomendasi |  | | | | | |

Jangka waktu penyelesaian permohonan rekomendasi perubahan IUI adalah 5 hari kerja setelah dokumen dinyatakan lengkap dan benar.

MENTERI PERINDUSTRIAN
REPUBLIC INDONESIA,

ttd

AIRLANGGA HARTARTO

LAMPIRAN III
PERATURAN MENTERI PERINDUSTRIAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 17 TAHUN 2019
TENTANG
PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN
INDUSTRI MINUMAN BERALKOHOL

KETENTUAN TEKNIS
BAHAN BAKU, PROSES PEMBUATAN DAN PERALATAN
PADA MINUMAN BERALKOHOL TRADISIONAL

Minuman beralkohol tradisional merupakan minuman mengandung etanol (C_2H_5OH) yang dibuat secara tradisional, menggunakan bahan baku yang diperoleh dari wilayah setempat dan produknya diedarkan di wilayah kabupaten/kota setempat serta dipergunakan untuk upacara adat dan keagamaan.

1. Bahan baku.

Bahan baku untuk pembuatan minuman beralkohol tradisional berasal dari sereal, nira, buah-buahan, dan tetes tebu. Aspek yang harus dilakukan untuk penyiapan bahan baku adalah pemeriksaan organoleptik meliputi aroma, rasa, warna dan penampilan fisik.

2. Proses Pembuatan.

2.1 Prinsip proses pembuatan

Pada dasarnya minuman beralkohol tradisional diproses melalui 5 (lima) tahap yaitu :

a. Persiapan/pengolahan bahan baku

Persiapan/pengolahan bahan baku bertujuan untuk memperlakukan bahan baku siap difermentasi;

b. Fermentasi

Fermentasi untuk mengubah gula menjadi etanol (C_2H_5OH);

c. Penyaringan

Penyaringan untuk memperoleh hasil fermentasi yang terpisah dari endapan;

d. Destilasi

Destilasi diperlukan untuk meningkatkan kadar etanol (C_2H_5OH); dan

e. Pencampuran

Pencampuran dilakukan dengan menambah bahan tambahan pangan/BTP ke dalam hasil fermentasi untuk meningkatkan aroma dan cita rasa.

2.2 Proses pengolahan

a. Persiapan pengolahan bahan baku

Buah dikupas dan dicuci kemudian dipisahkan untuk mendapatkan sari buah, sereal dimasak kemudian dihancurkan.

b. 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.

c. Penyaringan

Penyaringan dilakukan untuk memisahkan serat-serat kotoran lain.

d. Pemeraman/*Aging*

Pemeraman/*aging* dilakukan untuk menghasilkan cairan fermentasi yang lebih jernih dan membentuk *taste* dan aroma yang diinginkan dengan kurun waktu berbeda-beda tergantung jenis produk yang akan dihasilkan

e. Pencampuran

Proses pencampuran dilakukan dengan menambah rempah-rempah pada hasil fermentasi yang telah di *aging*.

f. Destilasi

Destilasi dilakukan untuk menghasilkan minuman beralkohol tradisional dengan kadar etanol (C_2H_5OH) yang lebih tinggi.

g. Pengisian dan penutupan

Pengisian dan penutupan wadah dilakukan dengan menggunakan alat pengisian sederhana atau dengan alat pengisi secara manual dengan tutup yang bersih serta dilakukan dengan cara higienis dalam ruang pengisian yang bersih dan saniter.

3. Peralatan Pembuatan.

3.1 Peralatan.

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

3.2 Jenis peralatan.

Peralatan minimal yang harus dipenuhi untuk proses pembuatan adalah:

a. Peralatan persiapan bahan baku.

Peralatan persiapan bahan baku dibuat dari bahan kayu atau plastik, dipergunakan untuk bahan siap dicampur dan di fermentasi;

b. Alat pemasak

Alat pemasak dipergunakan untuk memasak umbi-umbian/sereal;ia;

c. Tong kayu untuk fermentasi.

Tong kayu untuk fermentasi dipergunakan untuk melakukan fermentasi bahan baku menjadi cairan fermentasi;

d. Kain saring

Kain saring dipergunakan untuk memisahkan serat-serat kotoran lain;

e. Tong kayu/guci untuk *aging*

Tong kayu/guci untuk *aging* dipergunakan untuk pemeram cairan fermentasi sehingga menghasilkan rasa dan aroma yang diharapkan;

f. Alat pencampur

Alat pencampur berupa tong kayu/guci, dipergunakan untuk mencampur dan menambah rempah-rempah pada hasil fermentasi yang telah diperam;

g. Alat penyuling

Alat penyuling dipergunakan untuk meningkatkan kadaretanol (C₂H₅OH) yang lebih tinggi; dan

h. Alat Pengisian dan Penutupan Wadah

Alat Pengisian dan penutupan wadah dipergunakan untuk mengisi sekaligus menutup produk dalam wadah.

4. Pencucian Wadah.

4.1 Wadah

Wadah yang digunakan harus dicuci dengan sikat menggunakan berbagai jenis deterjen dan pembilasan menggunakan air bersih.

4.2 Pemeriksaan.

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

5. Bahan Wadah.

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

6. Pengendalian Mutu.

Pengendalian mutu ditujukan untuk menjamin konsistensi mutu produk. Pengendalian dilakukan dengan uji secara organoleptik, sedangkan pengujian mutu produk dapat dilakukan oleh dinas kesehatan setempat.

7. Jenis Produk

Jenis produk minuman beralkohol tradisional adalah sebagai berikut:

Anggur buah, anggur beras, anggur sayuran, anggur madu, tuak, arak, spirit

Contoh daerah penghasil dan nama produk minuman beralkohol tradisional, antara lain seperti:

- Bali : arak api
- Manado dan Minahasa : cap tikus dan sagoer
- Maluku : sopi
- Sumatera : tuak
- Yogyakarta : lapen
- Banyumas dan Sukoharjo : ciu
- Jawa Timur : legen

MENTERI PERINDUSTRIAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd

AIRLANGGA HARTARTO