



# BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA

No.918, 2014

KEMENPERIN. Industri dan Mutu. Minuman Beralkohol. Pengendalian dan Pengawasan. Pencabutan.

PERATURAN MENTERI PERINDUSTRIAN REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 63/M-ND/PER/7/2014  
TENTANG  
PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN INDUSTRI  
DAN MUTU MINUMAN BERALKOHOL

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA  
MENTERI PERINDUSTRIAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa dalam rangka melaksanakan ketentuan Pasal 9 Peraturan Presiden Nomor 74 Tahun 2013 tentang Pengendalian dan Pengawasan Minuman Beralkohol, perlu mengatur kembali pengendalian dan pengawasan industri dan mutu minuman beralkohol;
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Peraturan Menteri Perindustrian tentang Pengendalian dan Pengawasan Industri dan Mutu Minuman Beralkohol;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 125, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4437) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2008 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 59, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4844);

2. Undang-Undang Nomor 3 Tahun 2014 tentang Perindustrian (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 4, Tambahan Lembaran Negara Nomor 5492);
3. Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1995 Nomor 25, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3596);
4. Peraturan Pemerintah Nomor 102 Tahun 2000 tentang Standardisasi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2000 Nomor 1999, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4020);
5. Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintahan Antara Pemerintah, Pemerintah Daerah Provinsi, dan Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2007 Nomor 82, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4737);
6. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 47 Tahun 2009 tentang Pembentukan dan Organisasi Kementerian Negara sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 91 Tahun 2011;
7. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2010 tentang Kedudukan, Tugas, dan Fungsi Kementerian Negara serta Susunan Organisasi, Tugas, dan Fungsi Eselon I Kementerian Negara sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 92 Tahun 2011;
8. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 74 Tahun 2013 tentang Pengendalian dan Pengawasan Minuman Beralkohol;
9. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2014 tentang Daftar Bidang Usaha Yang Tertutup dan Bidang Usaha Yang Terbuka Dengan Persyaratan di Bidang Penanaman Modal;
10. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 84/P Tahun 2009 tentang Pembentukan Kabinet Indonesia Bersatu II Periode 2009-2014 sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 41/P Tahun 2014;

11. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 41/M-IND/PER/6/2008 tentang Ketentuan dan Tata Cara Pemberian Izin Usaha Industri, Izin Perluasan dan Tanda Daftar Industri;
12. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 147/M-IND/PER/10/2009 tentang Pendelegasian Kewenangan Pemberian Izin Usaha Industri, Izin Perluasan, Izin Usaha Kawasan Industri, dan Izin Perluasan Kawasan Industri Dalam Rangka Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Kepada Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 16/M-IND/PER/2/2010;
13. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 105/M-IND/PER/10/2010 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Perindustrian;
14. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik;
15. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 64/M-IND/PER/7/2011 tentang Jenis-Jenis Industri Dalam Pembinaan Direktorat Jenderal dan Badan di Lingkungan Kementerian Perindustrian;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN MENTERI PERINDUSTRIAN TENTANG PENGEN-DALIAN DAN PENGAWASAN INDUSTRI DAN MUTU PRODUK 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 teknis adalah produk hasil fermentasi dengan kadar etanol di atas 55 % (lima puluh lima persen), diklasifikasikan sebagai produk yang tidak tara pangan (non food grade);
4. Perusahaan Industri Minuman Beralkohol adalah Setiap Orang yang melakukan kegiatan usaha Industri Minuman Beralkohol yang berkedudukan di Indonesia.
5. Setiap Orang adalah orang perseorangan atau korporasi.
6. Korporasi adalah kumpulan orang dan/atau kekayaan yang terorganisasi, baik merupakan badan hukum maupun bukan badan hukum.
7. Pembuatan Minuman Beralkohol Tradisional adalah kegiatan membuat Minuman Beralkohol secara tradisional dan turun menurun melalui proses fermentasi dan destilasi atau fermentasi tanpa destilasi, dikemas secara sederhana dan dilakukan sewaktu-waktu.
8. Nomor Pokok Pengusaha Barang Kena Cukai (NPPBKC) adalah izin untuk menjalankan kegiatan sebagai pengusaha pabrik, pengusaha tempat penyimpanan, importir barang kena cukai, penyalur, atau pengusaha tempat penjualan eceran dibidang cukai.
9. Menteri adalah Menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang Perindustrian.
10. Direktorat Jenderal adalah Direktorat Jenderal yang melaksanakan tugas dan fungsi pembinaan Industri Minuman Beralkohol Kementerian Perindustrian.
11. Dinas Provinsi adalah Dinas Provinsi yang melaksanakan urusan pemerintahan di bidang Perindustrian.
12. Dinas Kabupaten/Kota adalah Dinas Kabupaten/Kota yang melaksanakan urusan pemerintahan di bidang Perindustrian.

## BAB II

### KLASIFIKASI MINUMAN BERALKOHOL

#### Pasal 2

Minuman Beralkohol diklasifikasikan 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 III

#### PERIZINAN INDUSTRI

##### Pasal 3

- (1) Setiap Perusahaan Industri Minuman Beralkohol wajib memiliki Izin Usaha Industri
- (2) Izin Usaha Industri sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diberikan sesuai dengan ketentuan bidang usaha yang tertutup dan bidang usaha yang terbuka dengan persyaratan di bidang penanaman modal.

##### Pasal 4

- (1) Perusahaan Industri Minuman Beralkohol yang telah memiliki Izin Usaha Industri sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (1) dapat melakukan perubahan, yang meliputi:
  - a. pindah lokasi;
  - b. perubahan kepemilikan;
  - c. perubahan golongan Minuman Beralkohol;
  - d. penggabungan perusahaan menjadi satu lokasi;
  - e. perubahan nama perusahaan;
  - f. perubahan alamat lokasi pabrik; atau
  - g. perluasan untuk penambahan kapasitas produksi.
- (2) Perubahan golongan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf d hanya dapat dilakukan terhadap golongan yang berkadar etil alkohol atau etanol ( $C_2H_5OH$ ) yang tinggi menjadi golongan yang berkadar etil alkohol atau etanol ( $C_2H_5OH$ ) lebih rendah, yang secara keseluruhan tidak menambah kapasitas produksi sebagaimana yang tercantum dalam Izin Usaha Industri yang dimiliki.
- (3) Perluasan untuk penambahan kapasitas sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf g hanya dapat dilakukan terhadap Perusahaan Industri Minuman Beralkohol yang telah:
  - a. merealisasikan 100 % (seratus persen) lebih dari kapasitas produksi yang tercantum dalam Izin Usaha Industri yang dimiliki;
  - b. diaudit kemampuan produksinya oleh lembaga independen yang ditetapkan Direktur Jenderal; dan

- c. memiliki NPPBKC dan menggunakan pita cukai atas semua Minuman Beralkohol yang dihasilkan, yang dibuktikan dengan dokumen pembelian pita cukai.
- (4) Perusahaan Industri Minuman Beralkohol yang melakukan perubahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib memiliki perubahan Izin Usaha Industri yang dimiliki.
- (5) Ketentuan dan tata cara lebih lanjut mengenai audit kemampuan produksi sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf b diatur dengan Peraturan Direktur Jenderal.

#### Pasal 5

- (1) Izin Usaha Industri sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (1) dan perubahan Izin Usaha Industri sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (4) diterbitkan dengan terlebih dahulu mendapatkan rekomendasi (pertimbangan teknis) dari Direktur Jenderal.
- (2) Izin Usaha Industri dan perubahan Izin Usaha Industri sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diterbitkan oleh Kepala Badan Koordinasi dan Penanaman Modal berdasarkan Peraturan Menteri yang mengatur pendelegasian kewenangan pemberian izin dan sesuai dengan rekomendasi (pertimbangan teknis) dari Direktur Jenderal dengan tembusan disampaikan kepada Direktur Jenderal dan Kepala Kantor Wilayah Bea dan Cukai setempat.

#### Pasal 6

Perusahaan Industri Minuman Beralkohol yang mengajukan permohonan rekomendasi (pertimbangan teknis) untuk perubahan Izin Usaha Industri sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5, wajib melampirkan dokumen paling sedikit sebagai berikut:

- a. pindah lokasi:
  1. Izin Usaha Industri yang asli;
  2. Nomor Pokok Pengusaha Barang Kena Cukai (NPPBKC);
  3. persetujuan tertulis dari Kepala Dinas Kabupaten/Kota di lokasi yang lama dan lokasi yang baru;
  4. Hasil Berita Acara Pemeriksaan (BAP) dari Pejabat yang berwenang di kabupaten/kota setempat; dan
  5. Data realisasi produksi 2 (dua) tahun terakhir.
- b. perubahan kepemilikan:
  1. Izin Usaha Industri yang asli;
  2. copy akte perubahan kepemilikan;
  3. Nomor Pokok Pengusaha Barang Kena Cukai (NPPBKC); dan
  4. Data realisasi produksi 2(dua) tahun terakhir.

- c. perubahan golongan Minuman Beralkohol:
  - 1. Izin Usaha Industri yang asli;
  - 2. Nomor Pokok Pengusaha Barang Kena Cukai (NPPBKC);
  - 3. Surat pernyataan proses produksi telah menggunakan teknologi fermentasi dan/atau destilasi;
  - 4. Hasil Berita Acara Pemeriksaan (BAP) dari Pejabat yang berwenang di kabupaten/kota setempat; dan
  - 5. Data realisasi produksi 2 (dua) tahun terakhir.
- d. penggabungan perusahaan menjadi satu lokasi:
  - 1. Izin Usaha Industri yang asli;
  - 2. Nomor Pokok Pengusaha Barang Kena Cukai (NPPBKC);
  - 3. copy akte perubahan kepemilikan/penggabungan;
  - 4. Hasil Berita Acara Pemeriksaan (BAP) dari Pejabat yang berwenang di kabupaten/kota setempat; dan
  - 5. Data realisasi produksi 2 (dua) tahun terakhir.
- e. perubahan nama perusahaan;
  - 1. Izin Usaha Industri yang asli;
  - 2. Nomor Pokok Pengusaha Barang Kena Cukai (NPPBKC);
  - 3. copy akte perubahan nama perusahaan; dan
  - 4. Data realisasi produksi 2 (dua) tahun terakhir.
- f. perubahan alamat lokasi pabrik:
  - 1. Izin Usaha Industri yang asli;
  - 2. Nomor Pokok Pengusaha Barang Kena Cukai (NPPBKC);
  - 3. Surat keterangan dari dinas kabupaten/kota setempat; dan
  - 4. Data realisasi produksi 2 (dua) tahun terakhir.
- g. perluasan untuk penambahan kapasitas produksi:
  - 1. Izin Usaha Industri yang asli;
  - 2. Nomor Pokok Pengusaha Barang Kena Cukai (NPPBKC) dan realisasi penggunaan pita cukai yang dibuktikan dengan pembelian pita cukai;
  - 3. Surat pernyataan proses produksi menggunakan teknologi fermentasi;
  - 4. Laporan hasil audit realisasi kapasitas produksi dari lembaga independen;

5. Persetujuan tertulis dari Gubernur dan Bupati/Walikota sesuai dengan lokasi Industri Minuman Beralkohol;
6. Hasil Berita Acara Pemeriksaan (BAP) dari Pejabat yang berwenang di kabupaten/kota setempat; dan
7. Data realisasi produksi 2 (dua) tahun terakhir.

#### Pasal 7

- (1) Perusahaan Industri Minuman Beralkohol yang telah memperoleh Izin Usaha Industri dan perubahan Izin Usaha Industri, yang selama 2 (dua) tahun berturut-turut tidak melakukan kegiatan produksi, Izin Usaha Industri perusahaan yang bersangkutan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.
- (2) Pencabutan Izin Usaha Industri sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan oleh Kepala Badan Koordinasi dan Penanaman Modal berdasarkan rekomendasi dari Direktur Jenderal dengan tembusan disampaikan kepada Direktur Jenderal dan Kepala Kantor Wilayah Bea dan Cukai setempat.

#### Pasal 8

- (1) Izin Usaha Industri Minuman Beralkohol sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (1) diterbitkan sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 41/M-IND/PER-/6/2008 tentang Ketentuan dan Tata Cara Pemberian Izin Usaha Industri, Izin Perluasan dan Tanda Daftar Industri, dan/atau perubahannya dan tembusan disampaikan kepada Direktur Jenderal dan Kepala Kantor Wilayah Bea dan Cukai setempat.
- (2) Ketentuan dan tata cara pemberian rekomendasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (1) dan Pasal 7 ayat (2) diatur lebih lanjut dengan Peraturan Direktur Jenderal.

### BAB IV

### PRODUKSI

#### Bagian Kesatu

#### Minuman Beralkohol

#### Pasal 9

- (1) Perusahaan Industri Minuman Beralkohol wajib menerapkan proses :
  - a. fermentasi untuk minuman beralkohol golongan A dan B; dan
  - b. fermentasi dan destilasi untuk minuman beralkohol golongan C.
- (2) Perusahaan Industri Minuman Beralkohol dalam melaksanakan ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan menjamin mutu produk harus:

- a. berpedoman kepada Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/7/2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dan/atau perubahannya;
  - b. menerapkan Standar Nasional Indonesia (SNI) Minuman Beralkohol yang telah diberlakukan secara wajib; dan
  - c. memenuhi Ketentuan Teknis mengenai Golongan, Jenis Produk, Proses Produksi, Mesin dan Peralatan Produksi, Pengendalian Mutu serta Laboratorium Industri Minuman Beralkohol sebagaimana tercantum dalam Lampiran I Peraturan Menteri ini.
- (3) Perusahaan Industri Minuman Beralkohol dilarang untuk:
- a. melakukan proses produksi dengan cara pencampuran dengan alkohol teknis dan/atau bahan kimia berbahaya lainnya;
  - b. memproduksi Minuman Beralkohol dengan kadar etil alkohol atau etanol (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH) di atas 55 % (lima puluh lima persen);
  - c. menyimpan dan menggunakan Alkohol teknis sebagai bahan baku dalam pembuatan Minuman Beralkohol;
  - d. memproduksi dengan isi kemasan kurang dari 180 ml; dan
  - e. melakukan pengemasan ulang (repacking).

## Bagian Kedua

### Minuman Beralkohol Tradisional

#### Pasal 10

- (1) Minuman Beralkohol Tradisional harus:
  - a. diproses melalui fermentasi dan destilasi atau fermentasi tanpa destilasi yang dilakukan secara sederhana;
  - b. dikemas secara sederhana; dan
  - c. dimanfaatkan untuk kepentingan budaya, adat istiadat dan upacara keagamaan.
- (2) Minuman Beralkohol Tradisional sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tidak untuk dijualbelikan.
- (3) Pembuatan Minuman Beralkohol Tradisional sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan berdasarkan Ketentuan Teknis mengenai Bahan Baku, Proses Pembuatan dan Peralatan Pada Minuman Beralkohol Tradisional sebagaimana tercantum dalam Lampiran II Peraturan Menteri ini.

BAB V  
PELAPORAN  
Bagian Kesatu  
Minuman Beralkohol  
Pasal 11

- (1) Perusahaan Industri Minuman Beralkohol sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (1) wajib menyampaikan laporan realisasi produksi sebagai Data Industri kepada Direktur Jenderal dengan tembusan kepada:
  - a. Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal;
  - b. Kepala Pusat Data dan Informasi Kementerian Perindustrian;
  - c. Kepala Dinas Provinsi; dan
  - d. Kepala Dinas Kabupaten/Kota.
- (2) Penyampaian laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan setiap semester tahun berjalan dengan ketentuan sebagai berikut:
  - a. Semester I per 1 Januari sampai dengan 30 Juni dilaporkan selambat-lambatnya tanggal 15 Juli tahun berjalan; dan
  - b. Semester II per 1 Juli sampai dengan 31 Desember dilaporkan selambat-lambatnya tanggal 15 Januari tahun berikutnya;dengan menggunakan Formulir Model Pm-V dan Pm-VI sebagaimana tercantum dalam Lampiran III Peraturan Menteri ini.

Bagian Kedua  
Minuman Beralkohol Tradisional

Pasal 12

- (1) Kepala Dinas Kabupaten/Kota wajib melakukan pendataan kegiatan usaha pembuatan Minuman Beralkohol Tradisional.
- (2) Kepala Dinas Kabupaten/Kota wajib melakukan pelaporan atas pendataan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) kepada Direktur Jenderal dan Bupati/Walikota dengan tembusan kepada Gubernur.
- (3) Hasil pendataan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) menjadi bahan pembinaan dan pengawasan usaha pembuatan Minuman Beralkohol Tradisional.
- (4) Ketentuan lebih lanjut mengenai pembinaan dan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) diatur dengan Peraturan Direktur Jenderal.

BAB VI  
PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Bagian Kesatu  
Minuman Beralkohol

Pasal 13

- (1) Pembinaan dan pengawasan Industri Minuman Beralkohol paling sedikit dilakukan terhadap aspek perizinan, mesin/peralatan produksi, bahan baku/penolong, proses produksi, hasil produksi dan mutu Minuman Beralkohol.
- (2) Pembinaan dan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan oleh Direktorat Jenderal, Dinas Provinsi dan Dinas Kabupaten/Kota secara bersama-sama atau sesuai dengan kewenangan masing-masing.
- (3) Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilakukan setiap 6 (enam) bulan dan/atau sewaktu-waktu.
- (4) Hasil pembinaan dan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) disampaikan kepada Menteri dengan tembusan kepada Gubernur, dan Bupati/Walikota.

Bagian Kedua  
Minuman Beralkohol Tradisional

Pasal 14

- (1) Pembinaan dan pengawasan pembuatan Minuman Beralkohol Tradisional paling sedikit dilakukan terhadap lokasi pembuatan, bahan baku/penolong, proses produksi Minuman Beralkohol Tradisional dan pemanfaatannya.
- (2) Pembinaan dan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan oleh Dinas Provinsi dan Dinas Kabupaten/Kota secara bersama-sama atau sesuai kewenangan masing-masing.
- (3) Pembinaan dan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilakukan setiap 6 (enam) bulan dan/atau sewaktu-waktu.
- (4) Hasil pembinaan dan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) disampaikan kepada Direktur Jenderal dengan tembusan disampaikan kepada Gubernur dan Bupati/ Walikota.

Pasal 15

- (1) Dalam rangka pembinaan dan pengawasan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 13 ayat (2) dan ayat (3), Direktur Jenderal dapat melakukan evaluasi dan monitoring perkembangan Industri Minuman Beralkohol secara nasional.

- (2) Ketentuan lebih lanjut mengenai pembinaan dan pengawasan serta evaluasi dan monitoring sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur dalam Peraturan Direktur Jenderal.

## BAB VII

### PEMBIAYAAN

#### Pasal 16

- (1) Pelaksanaan pengawasan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 13 ayat (2) yang dilakukan oleh Direktorat Jenderal, audit kemampuan produksi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (3) huruf b, dan evaluasi dan monitoring sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 dibebankan pada Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara.
- (2) Pelaksanaan pengawasan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 13 ayat (3) yang dilakukan oleh Dinas Provinsi dan/atau Dinas Kabupaten/Kota, pembinaan dan pengawasan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 14 ayat (2) dibebankan pada Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah.

## BAB VIII

### SANKSI

#### Pasal 17

Perusahaan Industri Minuman Bberalkohol yang melanggar ketentuan dalam Peraturan Menteri ini dikenakan sanksi administrasi berupa pencabutan Izin Usaha Industri dan/atau sanksi lain sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

## BAB IX

### KETENTUAN PENUTUP

#### Pasal 18

Pada saat Peraturan Menteri ini berlaku Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 71/M-IND/PER/7/2012 tentang Pengendalian dan Pengawasan Industri Minuman Beralkohol dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

#### Pasal 19

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 2 Juli 2014  
MENTERI PERINDUSTRIAN  
REPUBLIK INDONESIA,

MOHAMAD S. HIDAYAT

Diundangkan di Jakarta  
pada tanggal 4 Juli 2014  
MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
REPUBLIK INDONESIA,

AMIR SYAMSUDIN

LAMPIRAN I  
PERATURAN MENTERI PERINDUSTRIAN REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 63/M-ND/PER/7/2014  
TENTANG  
PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN INDUSTRI  
DAN MUTU 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 etil alkohol atau etanol (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH) 1 % (satu perseratus) sampai dengan 5 % (lima perseratus).

**1.2. Minuman Beralkohol Golongan B**

Minuman Beralkohol Golongan B adalah minuman beralkohol dengan kadar etil alkohol atau etanol (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH) 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 etil alkohol atau etanol (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH) 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

Anggur adalah minuman beralkohol yang merupakan hasil peragian sempurna atau parsial dari buah anggur dan/atau produk yang berasal dari buah anggur atau campurannya.

- Anggur Beras (*Rice Wine*)

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

- Anggur Buah (*Fruit Wine*)

Anggur Buah (*Fruit Wine*) adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari peragian sempurna atau parsial dari lumatan buah atau produk yang berasal dari buah tersebut (misal : sari buah).

- Anggur Fortifikasi (*Fortified Wine*)

Anggur Fortifikasi (*Fortified Wine*) adalah anggur yang telah ditambah Spirit Anggur dan/atau Brandy atau campurannya sehingga memenuhi ketentuan untuk sherry, port, madeira, marsala, muscat, tokay, frontignac angelica, malaga, malvasia atau malmsey.

- Anggur lokal

Anggur lokal adalah minuman beralkohol yang merupakan hasil peragian sempurna dalam parsial dari buah-buahan dan diberi tambahan rempah-rempah.

- 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.

- 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

Cider adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari peragian sempurna atau parsial dari lumatan buah apel dan/atau produk yang berasal dari buah apel (misal : sari apel, konsentrat apel) dengan ketentuan penambahan sari buah tidak lebih dari 25%.

- Gin (*Genever*)

Gin (*Genever*) adalah spirit yang ditambah *Juniferi fructus* sebagai aroma dengan atau tanpa penambahan gula.

- *Honey Wine, Mead*

*Honey Wine, Mead* adalah minuman beralkohol yang diperoleh dari peragian campuran madu dengan air atau dengan sari buah, atau campuran madu, air dan sari buah dengan atau tanpa penambahan herbal atau rempah-rempah, dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

- 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<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH) tidak lebih dari 1,15% v/v.

- *Malt Wine*

*Malt Wine* adalah anggur yang ditambah dengan sari malt.

- *Meat Wine* atau *Beef Wine*

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

- *Minuman Spirit*

Minuman spirit adalah minuman beralkohol dari penyulingan cairan beralkohol hasil fermentasi biji-bijian, buah atau gula tebu yang mengandung etanol lebih dari 15% v/v

- *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 ( $C_2H_5OH$ )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.

- *Sparkling wine*

*Sparkling wine* adalah anggur yang karena peragian sempurna atau parsial terhadap gula yang dikandungnya, mengandung karbon dioksida yang lebih banyak.

- Spirit

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

- 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.

### 3.1. Proses Produksi

#### 3.1.1. Minuman Beralkohol Golongan A

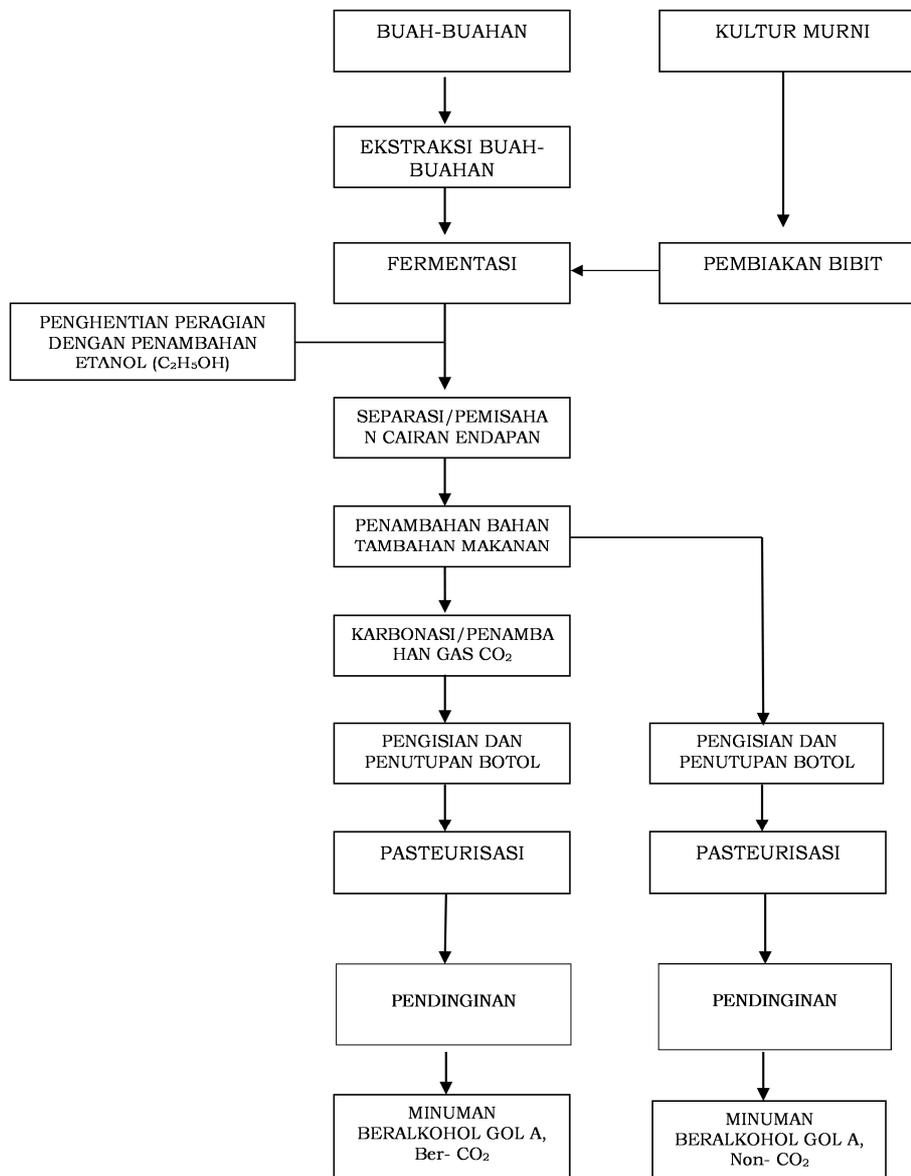
3.1.1.1. Minuman Beralkohol Golongan A berbahan baku buah-buahan dan hasil pertanian lainnya diluar biji-bijian.

3.1.1.1.1. 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 ( $C_2H_5OH$ ).
- 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  $CO_2$  untuk mendapatkan minuman beralkohol ber  $CO_2$  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

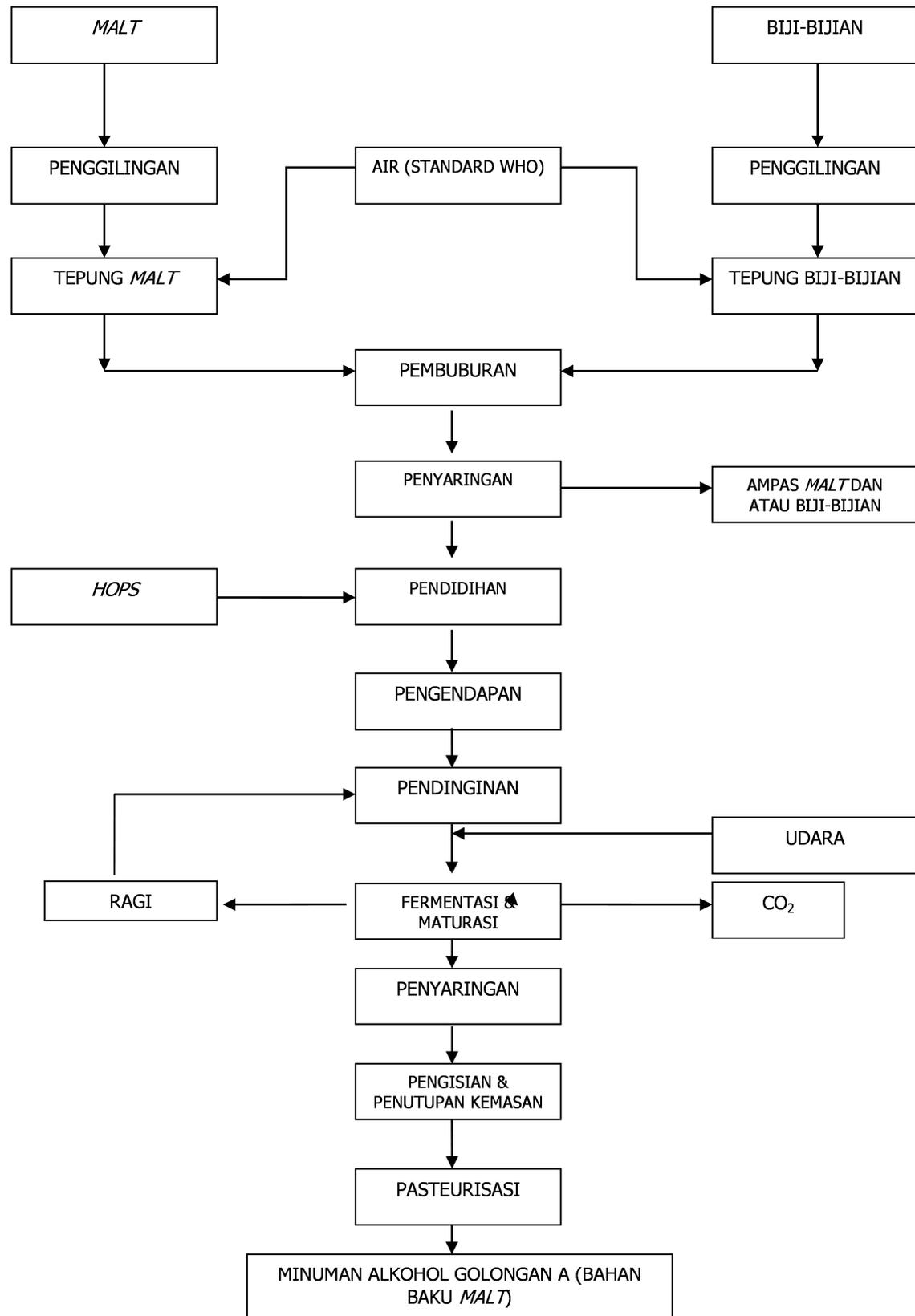


3.1.1.2. Minuman Beralkohol Golongan A berbahan baku *malt* dan/atau biji-bijian.

3.1.1.2.1. 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.

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

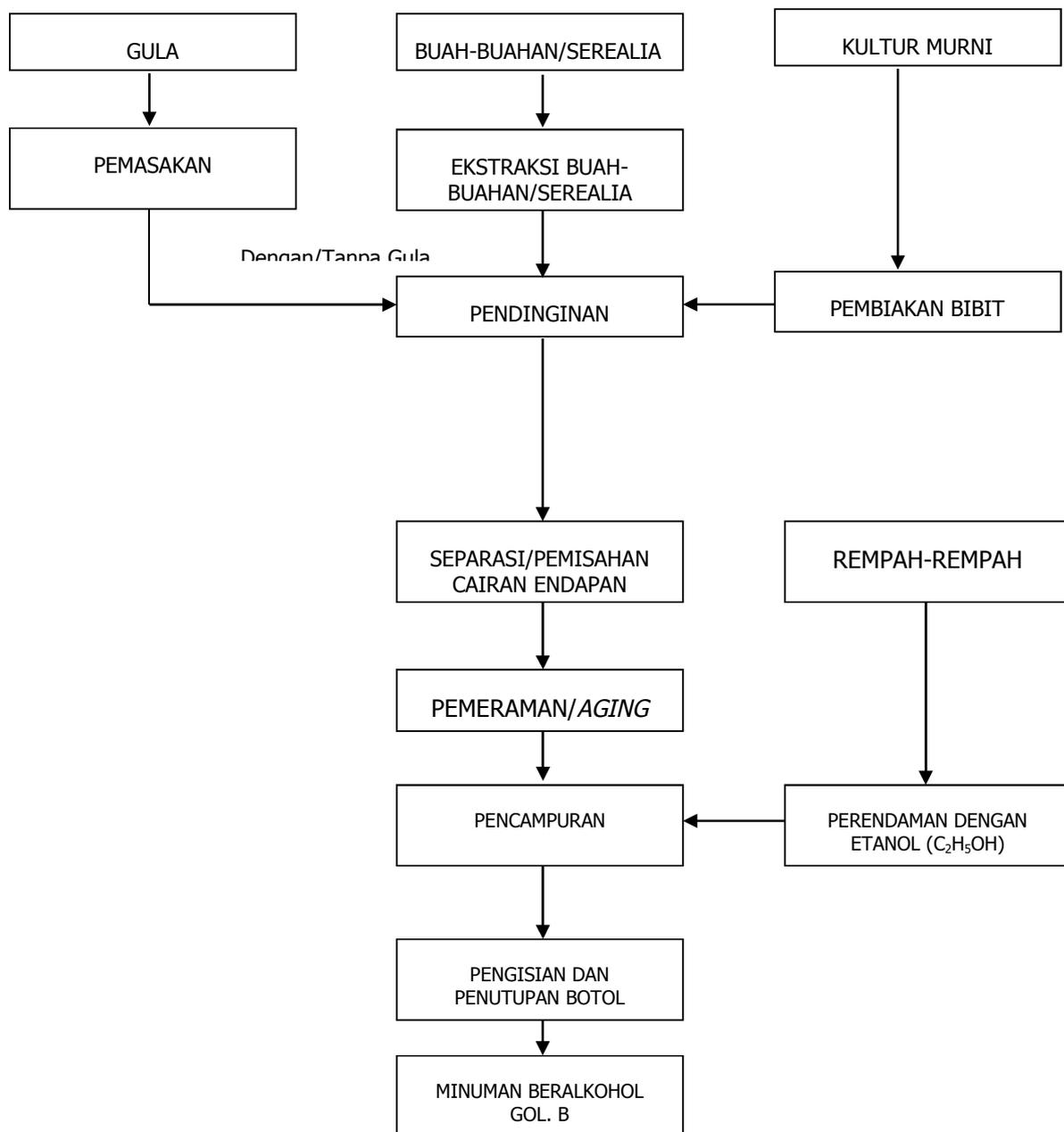


### 3.1.2. Minuman Beralkohol Golongan B

#### 3.1.2.1. Deskripsi proses produksi Minuman Beralkohol Golongan B:

- a. Persiapan/pengolahan bahan baku  
Buah/serealiala diekstrak/digiling untuk mendapatkan ekstrak buah/serealiala. Jika dalam proses perlu ditambahkan gula, maka gula harus dimasak terlebih dahulu. Setelah itu gula didinginkan kemudian dicampur dengan ekstrak buah/serealiala bersama-sama dengan kultur murni yang telah dibiakkan.
- b. Fermentasi  
Ekstrak buah/serealiala difermentasi.
- c. Separasi/Pemisahan  
Separasi/pemisahan dilakukan untuk memisahkan ampas ekstrak buah/serealiala 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 (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH).
- 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.

## 3.1.2.2. Diagram alir proses produksi Minuman Beralkohol Golongan B



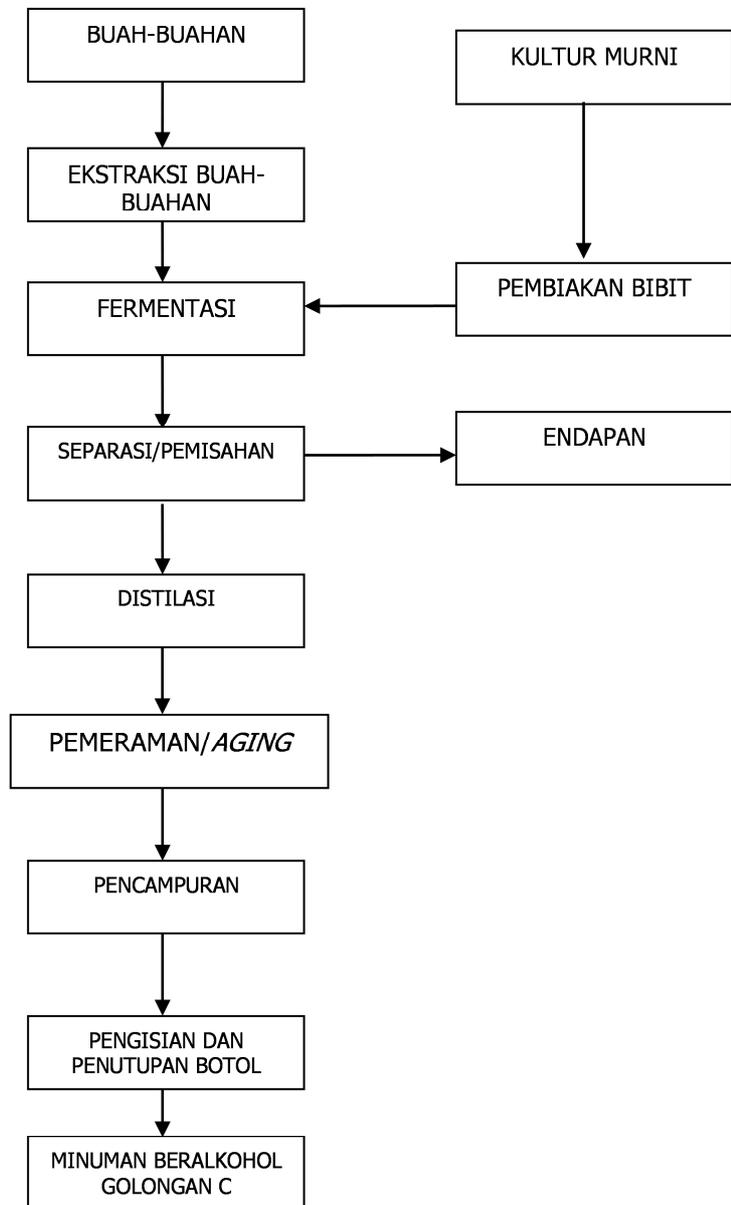
### 3.1.3. Minuman Beralkohol Golongan C

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

3.1.3.1.1. 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.

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

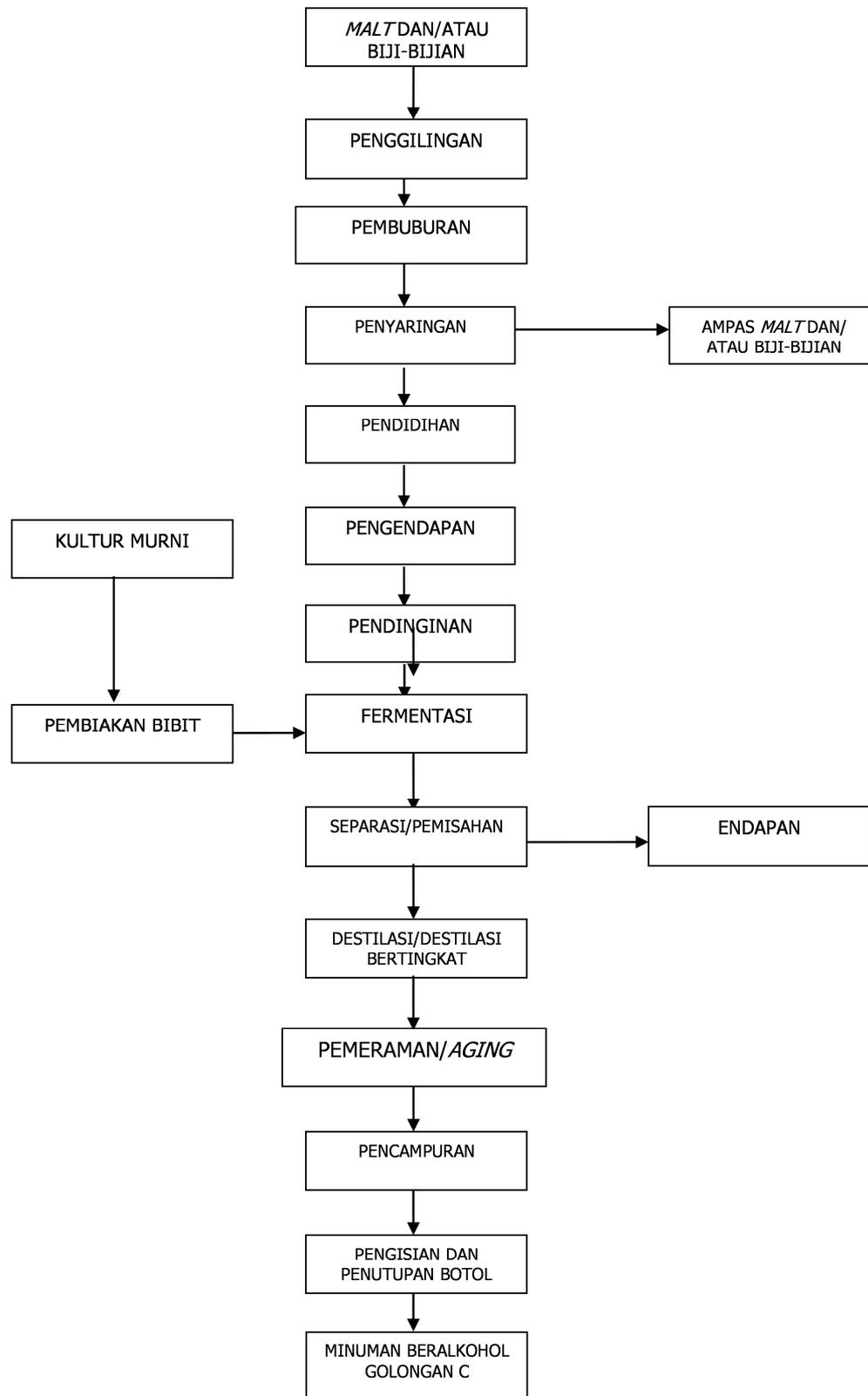


3.1.3.2. Deskripsi proses produksi Minuman Beralkohol Golongan C berbahan baku *malt* dan biji-bijian

3.1.3.2.1. 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.
- l. 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 (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH);

##### 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 CO<sub>2</sub> pada hasil pasteurisasi;

g. *Filler* dan *Capper*

*Filler* dipergunakan untuk mengisi produk minuman beralkohol Gol. A ke dalam wadah, sedangkan *capper* 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 bubur *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 memematangkan 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 ( $C_2H_5OH$ );

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 ( $C_2H_5OH$ );

###### 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 ( $C_2H_5OH$ ) lebih tinggi;

###### e. *Aging Tank*.

*Aging Tank* dipergunakan untuk pemeram 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 ( $C_2H_5OH$ ) 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 ( $C_2H_5OH$ );

- 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.

MENTERI PERINDUSTRIAN  
REPUBLIK INDONESIA,

MOHAMAD S. HIDAYAT

LAMPIRAN II  
PERATURAN MENTERI PERINDUSTRIAN REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 63/M-ND/PER/7/2014  
TENTANG  
PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN INDUSTRI  
DAN MUTU 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 di fermentasi;
- 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.



### 3.2 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 memeram 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 kadar etanol ( $C_2H_5OH$ ) 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,

MOHAMAD S. HIDAYAT

LAMPIRAN III  
PERATURAN MENTERI PERINDUSTRIAN REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 63/M-ND/PER/7/2014  
TENTANG  
PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN INDUSTRI  
DAN MUTU MINUMAN BERALKOHOL

## DAFTAR MODEL FORMULIR

1. Model Pm-V : Data Industri Per Semester
2. Model Pm-VI : Data Industri Tahunan

MENTERI PERINDUSTRIAN  
REPUBLIK INDONESIA,

MOHAMAD S. HIDAYAT

Diisi oleh Pemohon

Model Pm-V

Nomor :  
 Lampiran :  
 Perihal : Data Industri.

Kepada Yth.  
 Direktur Jenderal  
 di .....

Semester : Pertama  
 Tahun : .....

I. KETERANGAN UMUM :

Nama Perusahaan :  
 Nomor dan Tanggal Izin Usaha :  
 Industri :  
 Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) :  
 Jenis Industri (KBLI)

II. PRODUKSI (Dalam Juta Rp.)

NO.	KOMODITI	JUMLAH/BULAN						SATUAN	NILAI HARGA JUAL PABRIK (Rp)
		1	2	3	4	5	6		

Demikian keterangan ini kami buat dengan sebenarnya, dan apabila ternyata tidak benar, kami bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

....., .....20...  
 Yang Melaporkan,  
 (Tanda tangan Penanggung Jawab)

Nama Terang : .....  
 Jabatan : .....

- Tembusan:
1. Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal;
  2. Kepala Pusat Data dan Informasi  
Kementerian Perindustrian;
  3. Kepala Dinas Perindustrian Provinsi.....
  4. Kepala Dinas Kabupaten/Kota .....
  5. Arsip.

Diisi oleh Pemohon	Model Pm-VI
--------------------	-------------

Nomor :

Lampiran :

Perihal : Data Industri.

Kepada Yth.

Direktur Jenderal

di .....

Tahun .....

### I. DATA UMUM PERUSAHAAN

1. Nama Perusahaan : .....
2. Nama Pimpinan/Penanggung Jawab: .....
- Perusahaan
  - a. Jalan/Desa : .....
  - b. Kelurahan : .....
  - c. Kecamatan : .....
  - d. Kabupaten/Kota : .....
  - e. Provinsi : .....
  - f. No. Telp : .....
  - g. No. Faximel : .....
  - h. No. HP : .....
3. Jenis Industri (KBLI 5 digit) : .....
4. Jenis Produksi (KKI 9 digit) : .....
5. Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) : .....
6. Alamat Perusahaan
  - a. Jalan/Desa : .....
  - b. Kelurahan : .....
  - c. Kecamatan : .....
  - d. Kabupaten/Kota : .....
  - e. Provinsi : .....
  - f. No. Telp : .....
  - g. No. Faximel : .....
  - h. Lokasi :
    - a. Lahan Peruntukan .....
    - b. Di dalam Kawasan Industri
    - c. Di dalam Kawasan Berikat
    - d. Di Luar Kawasan Industri
    - e. Komplek Industri
    - f. Daerah Lain
  - i. Luas Tanah (M2) : .....

7. Alamat Pabrik
- a. Jalan/Desa : .....
  - b. Kelurahan : .....
  - c. Kecamatan : .....
  - d. Kabupaten/Kota : .....
  - e. Provinsi : .....
  - f. No. Telp : .....
  - g. No. Faximel : .....
  - h. Lokasi :
    - a. Lahan Peruntukan .....
    - b. Di dalam Kawasan Industri
  - c. Di dalam Kawasan Berikat
    - d. Di Luar Kawasan Industri
    - e. Komplek Industri
    - f. Daerah Lain
  - i. Luas Tanah (M2) : .....

**II. LEGALITAS PERUSAHAAN**

1. Bentuk Badan Usaha : 1) Perorangan, 2) C.V., 3) P.T., 4) Koperasi, 5) U.D., 6) Lainnya, sebutkan.....
2. Nomor Akta Pendirian : .....
3. Nama Notaris : .....
4. Tgl. Akte Pendirian Perusahaan : .....
5. Tgl. Mulai Beroperasi/Produksi : .....
6. Legalitas/Izin Usaha
  - a. TDI/TDP : No. .... Tgl. ....
  - b. IUI : No. .... Tgl. ....
  - c. SIUP : No. .... Tgl. ....
  - d. Sertifikat Halal : No. .... Tgl. ....
  - e. SNI : No. .... Tgl. ....
  - f. Pangan Industri Rumah Tangga : No. .... Tgl. ....
  - g. Lainnya, sebutkan
    - ..... : No. .... Tgl. ....
    - ..... : No. .... Tgl. ....

**III. NILAI INVESTASI**

1. Modal Tetap (Rp.)
  - a. Tanah : .....
  - b. Bangunan : .....
  - c. Mesin/Peralatan : .....
  - d. Dan Lain-lain : .....
2. Modal Kerja (Rp.)
  - a. Bahan Baku : .....
  - b. Upah : .....
  - c. Dan Lain-lain : .....

## 3. Sumber Pembiayaan (Rp.)

- a. Modal Sendiri : .....
- b. Pinjaman : .....
- c. Dan Lain-lain : .....

**IV. PRODUKSI**

## 1. Jenis dan Kapasitas Produksi:

No.	Jenis Produksi	Kapasitas Produksi Per Tahun	Satuan
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

Model Pm-VI
-------------

## 2. Jumlah dan Nilai Produksi:

No.	Jenis Produksi	Jumlah Produksi Per Tahun	Satuan	Nilai Produksi (Rp. Juta)	% Pemasaran Produk		Keterangan
					% Dalam Negeri	% Ekspor (Negara)	
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							

## 3. Sistem Berproduksi:

No.	Uraian	Ya	Tidak
1.	Berdasarkan Pesanan/Permintaan		
2.	Berproduksi Terus Menerus		
3.	Tergantung Ketersediaan Bahan Baku		
4.	Lainnya sebutkan		
	a.		
	b.		
	c.		

## 4. Gambarkan Alur Proses Produksi Yang Dilakukan (agar dilampirkan !).

## 5. Sistem Manajemen Mutu Yang Telah Diterapkan Dalam Perusahaan:

No.	Jenis	Ya	Tidak	Keterangan
1.	SP / MD			
2.	SNI			
3.	ISO – 9000			
4.	ISO – 14000			
5.	GMP			
6.	HACCP			
7.	GKM			
8.	Produksi Bersih			
9.	Lainnya, sebutkan .....			
	a.			
	b.			
	c.			



## V. SUMBER DAYA MANUSIA

### 1. Jumlah Tenaga Kerja di Perusahaan:

No.	Uraian	Jumlah Tenaga Kerja (orang)		
		Laki-laki	Wanita	Jumlah
1.	Bagian Produksi			
2.	Bagian Pemasaran			
3.	Bagian Administrasi/Kantor			
4.	Bagian .....			
5.	Bagian .....			
	<b>Jumlah</b>			

### 2. Asal Tenaga Kerja:

No.	Uraian	Indonesia (orang)			Asing (orang)		
		Laki-laki	Wanita	Jumlah	Laki-laki	Wanita	Jumlah
1.	Bagian Produksi						
2.	Bagian Pemasaran						
3.	Bagian Administrasi/ Kantor						
4.	Bagian .....						
5.	Bagian .....						
	<b>Jumlah</b>						

Model Pm-VI

## 3. Latar Belakang Pendidikan Karyawan Perusahaan:

No.	Uraian	Pendidikan						Jumlah (orang)
		S-2	S-1	D-3	SLTA	SLTP	SD	
1.	Bagian Produksi							
2.	Bagian Pemasaran							
3.	Bagian Administrasi/ Kantor							
4.	Bagian .....							
5.	Bagian .....							

## 4. Status Karyawan di Perusahaan:

No.	Uraian	Status Karyawan				Jumlah (orang)
		Tetap	Tidak Tetap	Harian	Magang	
1.	Bagian Produksi					
2.	Bagian Pemasaran					
3.	Bagian Administrasi/Kantor					
4.	Bagian .....					
5.	Bagian .....					

**VI. BAHAN BAKU/PENOLONG**

Jenis, Sumber Dan Harga Bahan Baku/Penolong Yang Digunakan Selama 3 Bulan:

No.	Jenis Bahan Baku/Penolong	Sumber Bahan Baku		Jumlah Kebutuhan Per 3 bln	Satuan	Harga Per-Kg (Rp.)	Biaya Keseluruhan (Rp.)
		Dalam Negeri	Impor (Negara)				
<b>1.</b>	<b>Jenis Produksi</b>						
	a. Bahan Baku Utama						
	1) .....						
	2) .....						
	3) dst						
	<b>Jumlah</b>						
	b. Bahan Penolong						
	1) .....						
	2) .....						
	3) dst						
	<b>Total</b>						
<b>2.</b>	<b>Jenis Produksi</b>						
	a. Bahan Baku Utama						
	1) .....						
	2) .....						
	3) dst						
	<b>Jumlah</b>						
	b. Bahan Penolong						
	1) .....						
	2) .....						
	3) dst						
<b>3.</b>	<b>Dan seterusnya</b>						

Model Pm-VI

**VII. SUMBER DAYA/ENERGI**

Kebutuhan Bahan Baku/Energi Dan Penerangan:

No.	Jenis Bahan Bakar/ Energi	Kapasitas Terpasang	Satuan	Jumlah Pemakaian Per 3 Bulan	Harga Satuan (Rp.)	Biaya Keseluruhan (Rp.)
1.	Minyak Tanah					
2.	Solar					
3.	Gas					
4.	Listrik (PLN)					
5.	Air					
6.	Lainnya, sebutkan					
	a. ....					
	b. ....					
	c. ....					
	<b>Jumlah</b>					

**VIII. PEMASARAN**

1. Volume Dan Harga Jual Produk:

No.	Kode HS	Jenis Produk	Total Jumlah Penjualan (Kg./bln)	Harga Satuan (Rp./Kg)	Total Harga Penjualan (Rp.)
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
		<b>Jumlah</b>			

## 2. Jumlah Penjualan Hasil Produksi (%) Penyebaran Hasil Penjualan:

No.	Kode HS	Jenis Produksi	% Jumlah Penjualan			
			Dalam Negeri			Ekspor
			Lokal	Antar Kota	Antar Provinsi	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
		<b>Jumlah</b>				

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

Yang Melaporkan,

(Tanda tangan Penanggung Jawab)

Nama Terang :

Jabatan :

Tembusan:

1. Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal;
2. Kepala Pusat Data dan Informasi  
Kementerian Perindustrian;
3. Kepala Dinas Perindustrian Provinsi....
4. Kepala Dinas Kabupaten/Kota .....
5. Arsip.

**Keterangan:**

Pelaporan ini dapat dilakukan dengan mengisi website atau menyampaikan hard copy.