

LAMPIRAN I PERATURAN MENTERI PERINDUSTRIAN REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 71/M-IND/PER/7/2012  
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 ( $C_2H_5OH$ ) 1 % (satu perseratus) sampai dengan 5 % (lima perseratus);

##### 1.2. Minuman Beralkohol Golongan B

Minuman Beralkohol Golongan B adalah minuman beralkohol dengan kadar etanol ( $C_2H_5OH$ ) 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 ( $C_2H_5OH$ ) 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 ( $C_2H_5OH$ ) 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.
- *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.
- 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.
- 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 olahnya dan dimatangkan dalam tong kayu selama tidak kurang dari 2 (dua) tahun.
- *Wine Cocktail ; vermouthe ; Flavoured Wine* dan *Wine Aperitif*  
*Wine Cocktail ; vermouthe ; 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

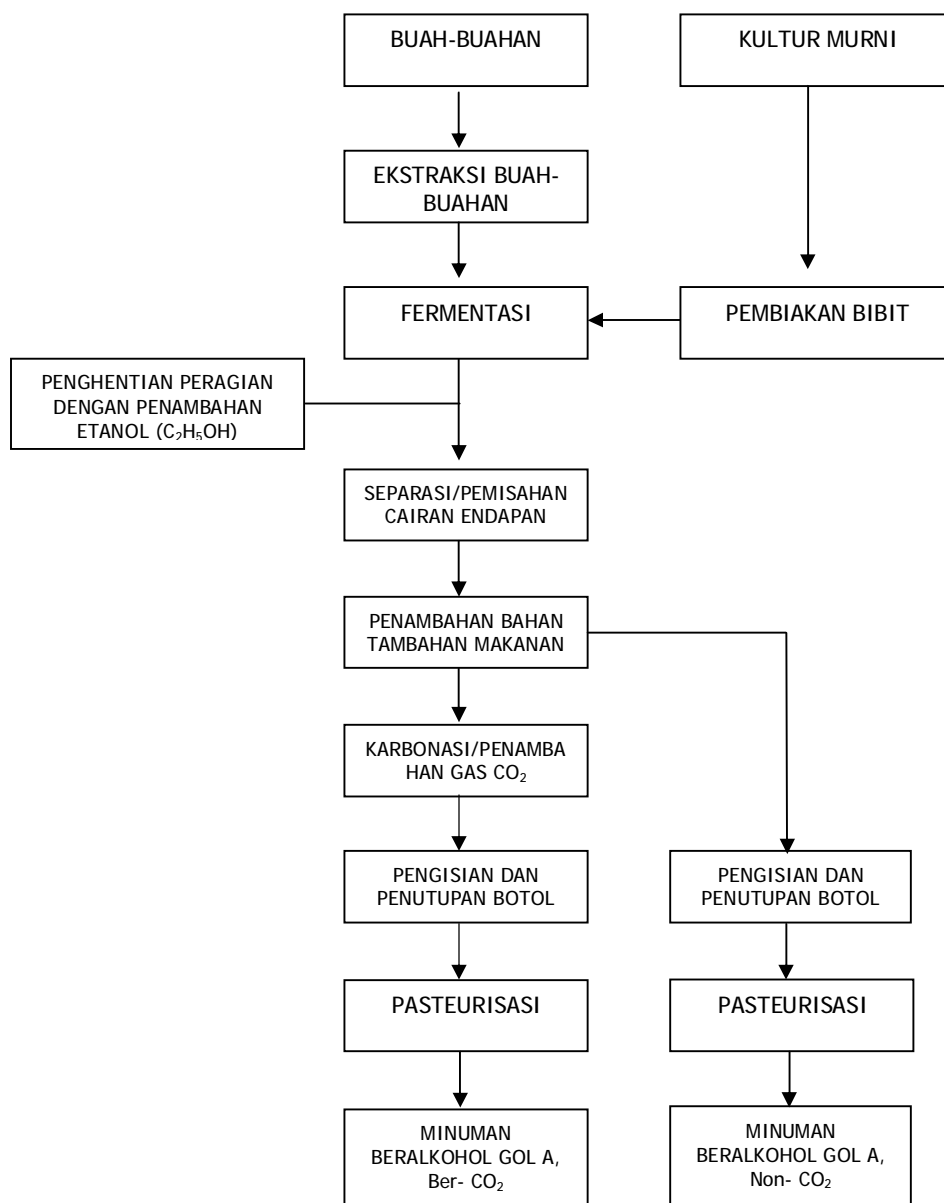
3.2.1.1. Minuman Beralkohol Golongan A berbahan baku buah-buahan dan hasil pertanian lainnya diluar biji-bijian

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

- 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.
- Fermentasi  
Bahan yang sudah menjadi adonan difermentasi.
- Penyaringan  
Penyaringan dilakukan untuk memisahkan serat-serat dari buah/umbi-umbian/ampas gula dari cairan fermentasi yang mengandung etanol ( $C_2H_5OH$ ).
- Pemeraman/*Aging*  
Pemeraman/*Aging* dilakukan untuk menghasilkan cairan fermentasi yang lebih jernih dan membentuk *taste* dan aroma yang diinginkan.
- Pencampuran  
Pencampuran dilakukan dengan menambahkan bahan pangan lainnya terhadap hasil fermentasi untuk meningkatkan mutu produk.
- Karbonasi (*optional*)  
Karbonasi dilakukan dengan penambahan  $CO_2$  untuk mendapatkan minuman beralkohol ber  $CO_2$  sehingga menghasilkan produk minuman beralkohol golongan A.
- 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. 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

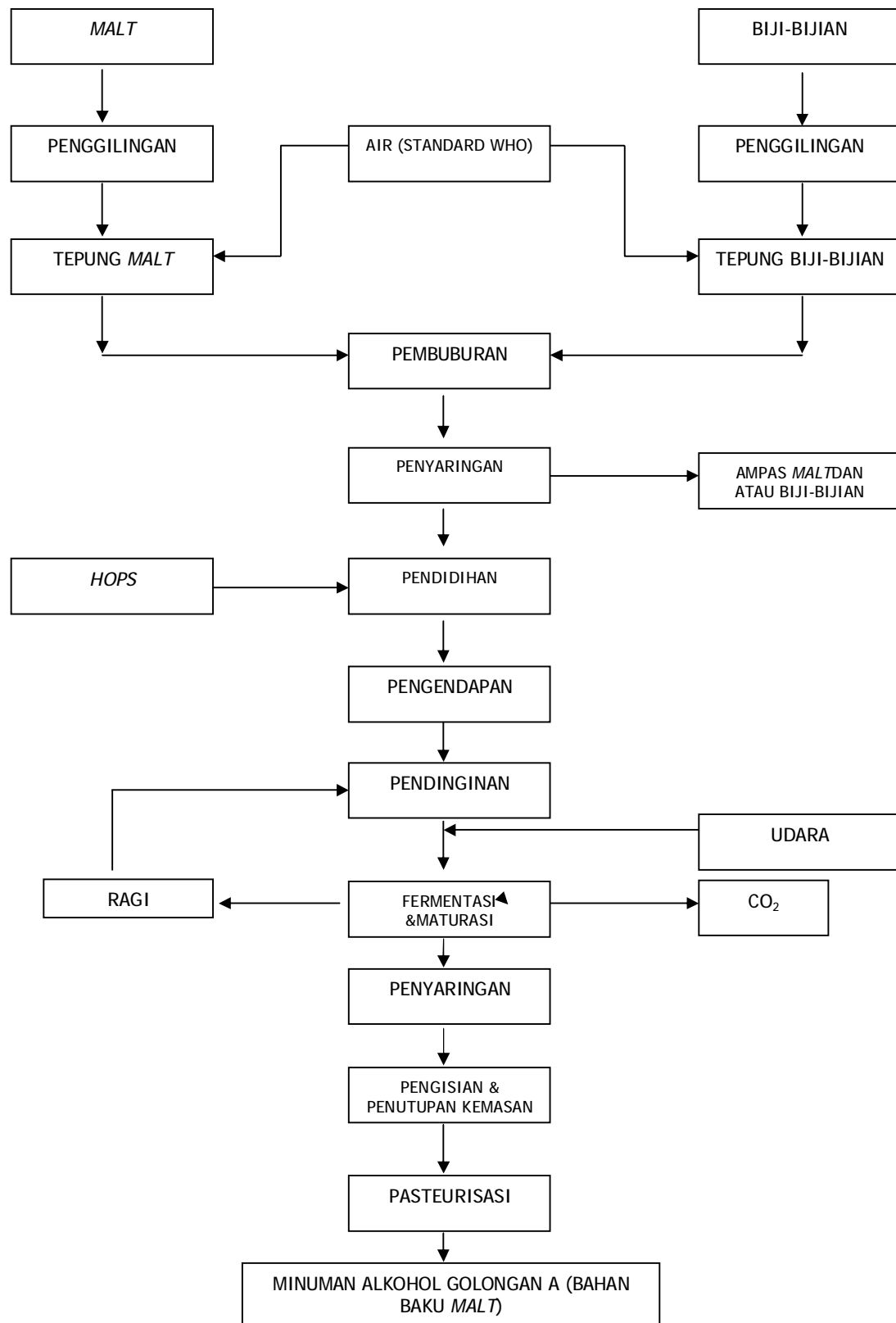


3.2.1.2. Minuman Beralkohol Golongan A berbahan baku *malt* dan/atau biji-bijian.

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

b. Fermentasi

Ekstrak buah/serealial difermentasi.

c. Separasi/Pemisahan

Separasi/pemisahan dilakukan untuk memisahkan ampas ekstrak buah/serealial 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 ( $C_2H_5OH$ ).

f. Pengisian dan Penutupan Wadah

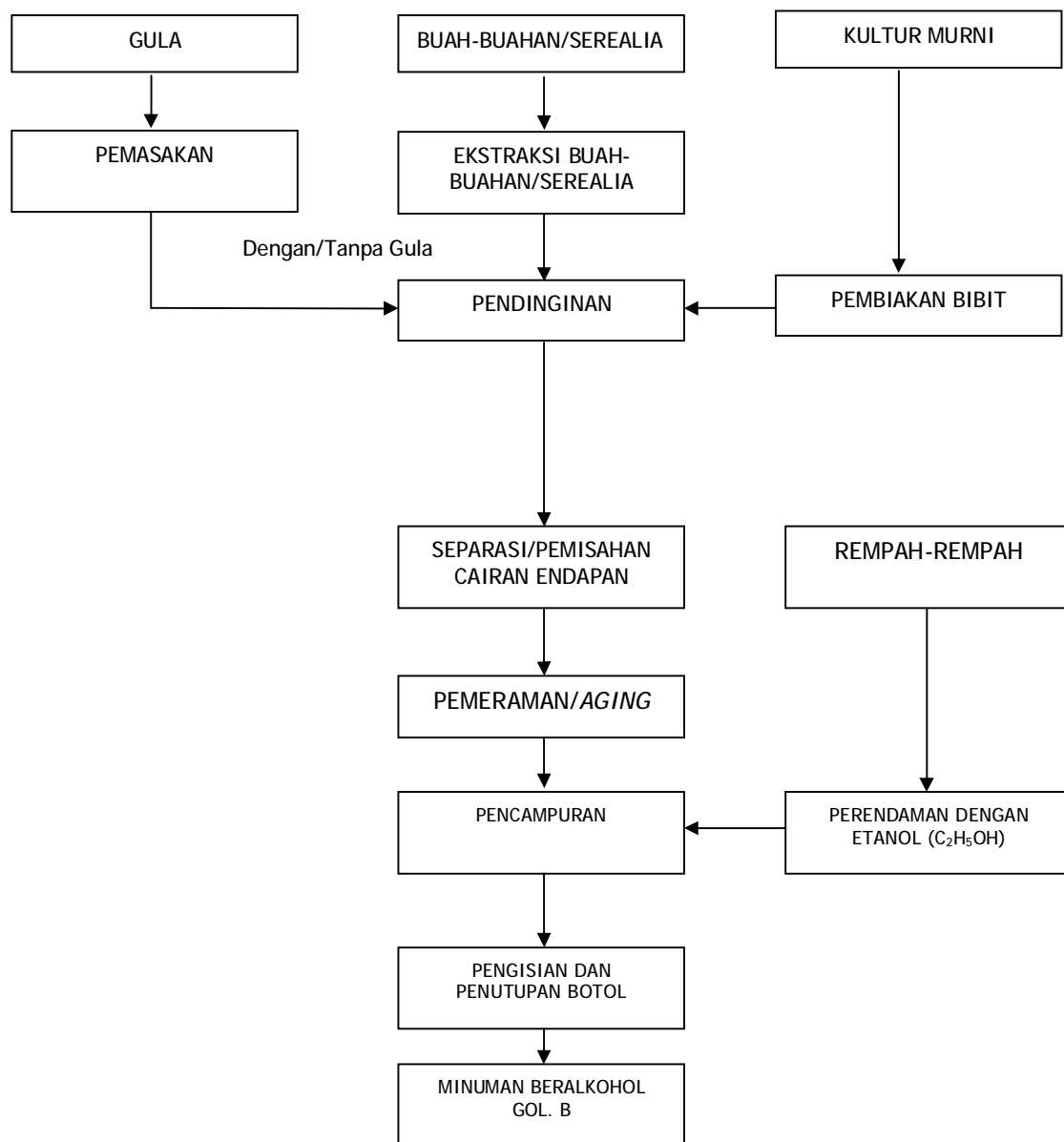
Pengisian dan penutupan wadah harus dilakukan dengan cara higienis dalam ruang pengisian yang bersih dan saniter.

g. Pengemasan

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



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



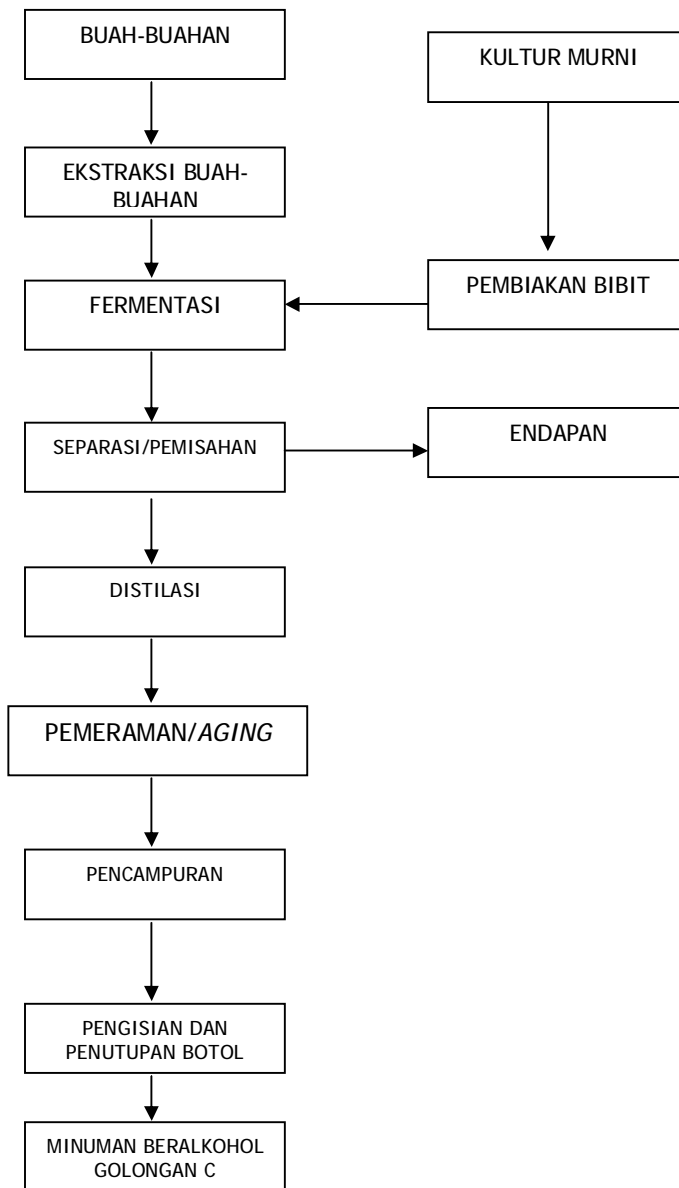
### 3.2.3. Minuman Beralkohol Golongan C

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



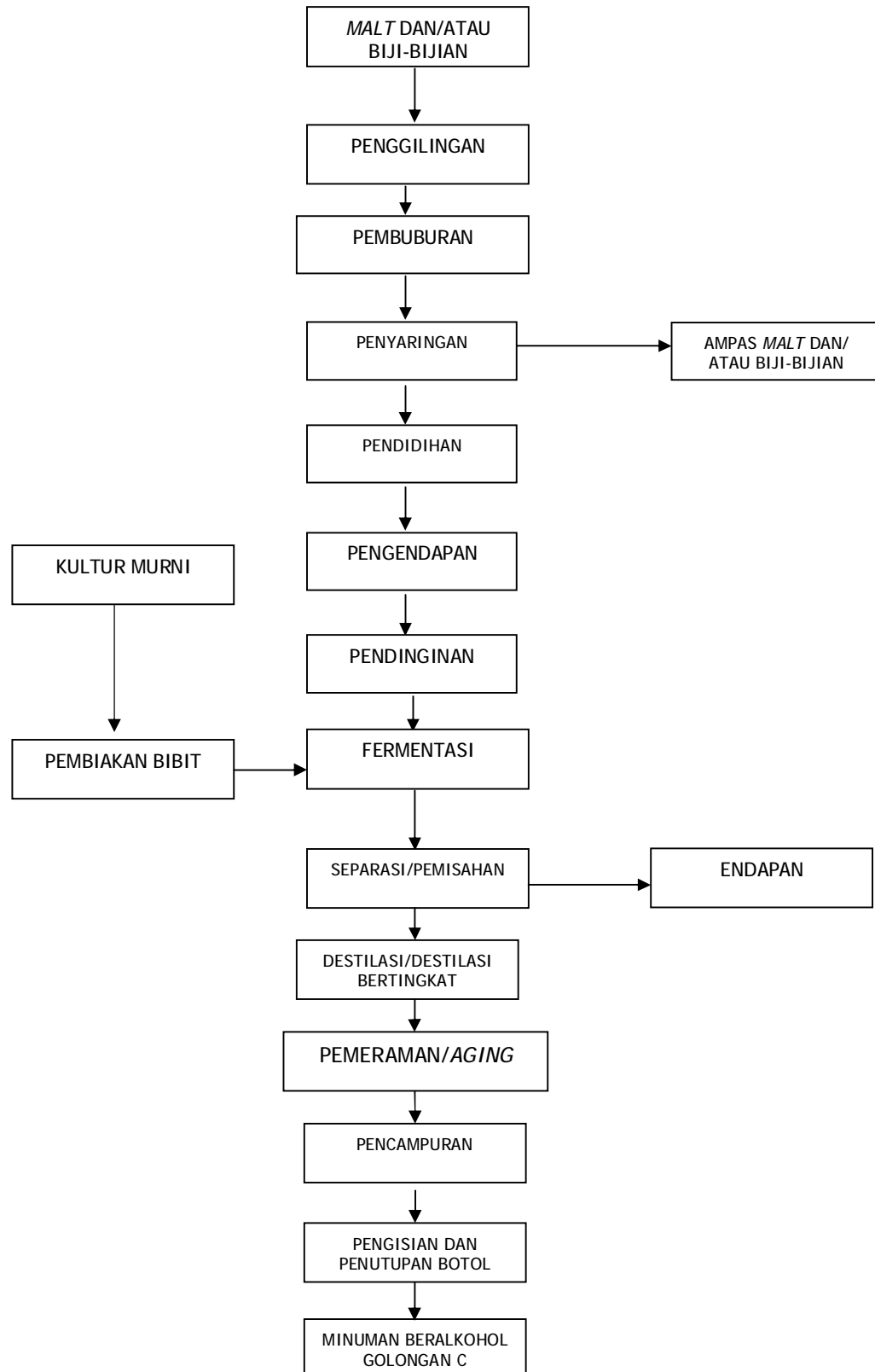
3.2.3.2. Deskripsi proses produksi Minuman Beralkohol Golongan C berbahan baku *malt* dan biji-bijian

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.
- l. Pengisian dan Penutupan Wadah  
Pengisian dan penutupan wadah harus dilakukan dengan cara higienis dalam ruang pengisian yang bersih dan saniter.
- m. Pengemasan

- n. 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 ( $C_2H_5OH$ );
- 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  $CO_2$  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 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 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; dan

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 memeram 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 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*

*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 memeras 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 71/M-IND/PER/7/2012  
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 :

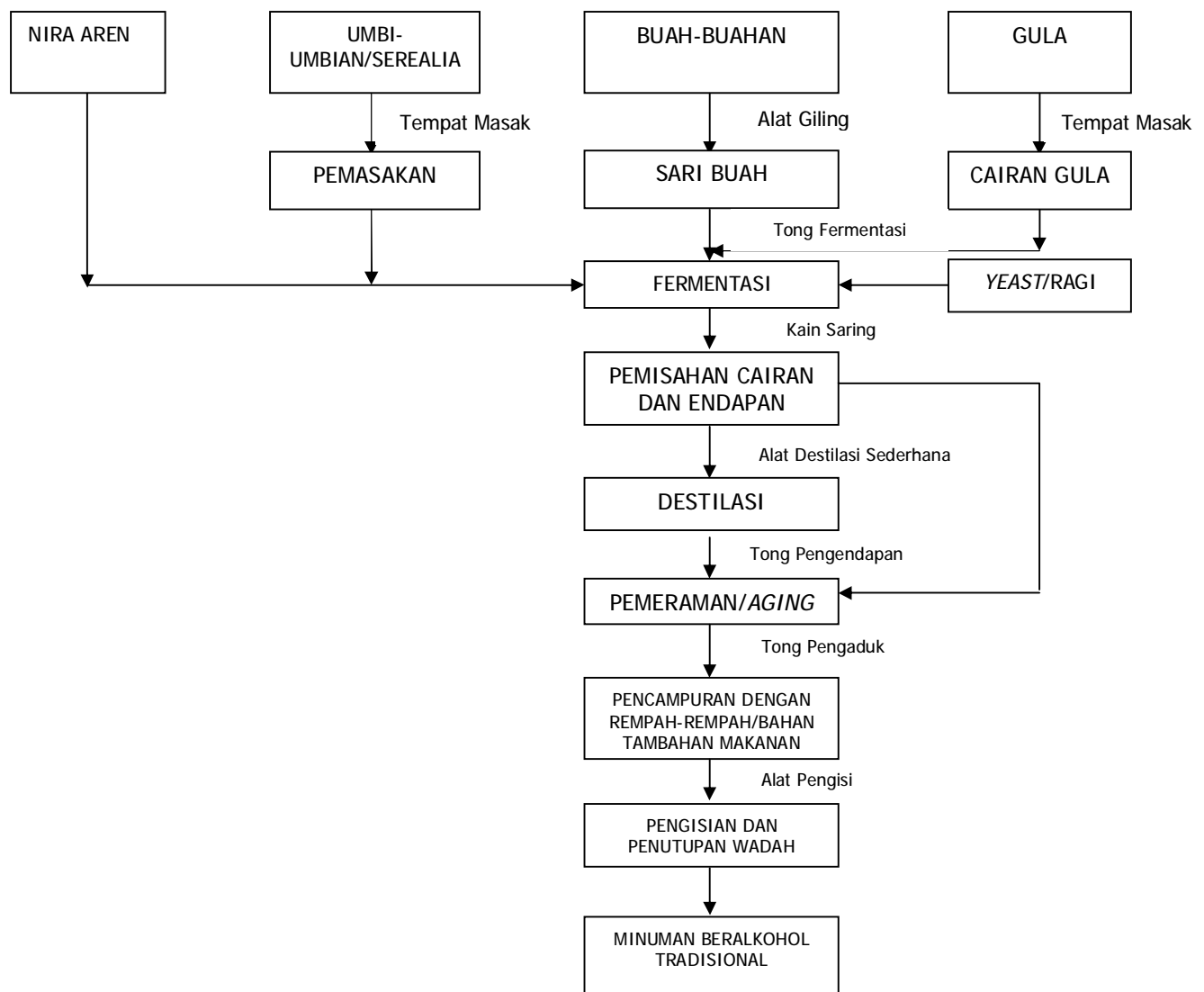
- a. Persiapan/pengolahan bahan baku  
Persiapan/pengolahan bahan baku bertujuan untuk memperlakukan bahan baku siap difermentasi;
- b. Fermentasi  
Fermentasi untuk mengubah gula menjadi etanol ( $C_2H_5OH$ );
- c. Penyaringan  
Penyaringan untuk memperoleh hasil fermentasi yang terpisah dari endapan;
- d. Destilasi  
Destilasi diperlukan untuk meningkatkan kadar etanol ( $C_2H_5OH$ ); dan
- e. Pencampuran  
Pencampuran dilakukan dengan menambahkan 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.

### 2.3 Diagram Alir Proses dan Peralatan Pembuatan Minuman Beralkohol Tradisional



### 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 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 kadaretanol ( $C_2H_5OH$ ) 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 71/M-IND/PER/7/2012  
TENTANG PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN INDUSTRI MINUMAN BERALKOHOL

Diisi oleh Pemohon

Model Pm-V

Nomor :  
Lampiran :  
Perihal : Data Industri.

Kepada Yth.  
Menteri Perindustrian  
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)

Tembusan:

1. Kepala Pusat Data dan Informasi  
Kementerian Perindustrian;
2. \*) Kepala Dinas Perindustrian Provinsi/  
Kabupaten/Kota .....
3. Arsip.

Nama Terang : .....

Jabatan : .....

\*) Coret yang tidak perlu



Diisi oleh Pemohon

Model Pm-VI

Nomor :  
 Lampiran :  
 Perihal : Data Industri.

Kepada Yth.  
 Menteri Perindustrian  
 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) : .....

## Model Pm-VI

## 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  
d. Di Luar Kawasan Industri  
e. Komplek Industri  
f. Daerah Lain
- c. Di dalam Kawasan Berikat
- 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. 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. ....
    - ..... : No. .... Tgl. ....
    - ..... : No. .... Tgl. ....
    - ..... : 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.			
6.			
7.			

## 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.							

## Model Pm-VI

## 3. Sistim 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. Sistim 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.			

## 6. Mesin Peralatan:

## a. Mesin Peralatan Produksi Impor:

No.	Nama Mesin/ Peralatan Utama	Merk	Tahun	Negara Asal	Spesifikasi	Jumlah	Satuan	Kapasitas Terpasang	Harga (Rp. Juta)	Ket

Harga impor dengan Kurs 1 US \$ = Rp. ....

## Model Pm-VI

## b. Mesin Peralatan Produksi Dalam Negeri:

No.	Nama Mesin/ Peralatan Utama	Merk	Tahun	Buatan Prov	Spesifikasi	Jumlah	Satuan	Kapasitas Terpasang	Harga (Rp. Juta)	Ket

## 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>						

## 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 .....							

## Model Pm-VI

## 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)				
1.	<b>Jenis Produksi</b>						
	a. Bahan Baku Utama						
	1) .....						
	2) .....						
	3) .....						
	4) dst						
	<b>Jumlah</b>						
	b. Bahan Penolong						
	1) .....						
	2) .....						
	3) .....						
	4) dst						
	<b>Total</b>						
2.	<b>Jenis Produksi</b>						
	a. Bahan Baku Utama						
	1) .....						
	2) .....						
	3) .....						
	4) dst						
	<b>Jumlah</b>						
	b. Bahan Penolong						
	1) .....						
	2) .....						
	3) .....						
3.	<b>Dan seterusnya</b>						

## 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. ....					
	<b>Jumlah</b>					

Model Pm-VI

**VIII. PEMASARAN**

## 1. Volume Dan HargaJualProduk:

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)

## Tembusan:

1. Kepala Pusat Data dan Informasi  
Kementerian Perindustrian;
2. \*) Kepala Dinas Perindustrian Provinsi/  
Kabupaten/Kota .....;
3. Arsip.

-----

Nama Terang : .....

Jabatan : .....

**Keterangan:**

1. Pelaporan ini dapat dilakukan dengan mengisi website atau menyampaikan hard copy.
2. \*) Coret yang tidak perlu.

DAFTAR BENTUK FORMULIR LAPORAN REALISASI PRODUKSI  
PERUSAHAAN INDUSTRI MINUMAN BERALKOHOL

- I. Pm – A : Laporan Realisasi Produksi  
per semester
- II. Pm – B : Laporan Realisasi Produksi  
per tahun

MENTERI PERINDUSTRIAN  
REPUBLIK INDONESIA,

MOHAMAD S. HIDAYAT