



# BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA

No.1217, 2021

BPOM. Nilai Gizi. Label Pangan Olahan. Informasi.  
Pencabutan.

PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 26 TAHUN 2021  
TENTANG  
INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

- Menimbang : a. bahwa ketentuan mengenai informasi nilai gizi pada label pangan olahan sebagaimana telah diatur dalam Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan, sudah tidak sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi sehingga perlu diganti;
- b. bahwa berdasarkan ketentuan Pasal 3 ayat (1) huruf d Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan, Badan Pengawas Obat dan Makanan memiliki fungsi pelaksanaan tugas pengawasan sebelum beredar dan pengawasan selama beredar;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012

- Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
2. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3867);
  3. Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 180);
  4. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2018 tentang Pengawasan Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 353) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 24 Tahun 2020 tentang Perubahan Kedua atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2018 tentang Pengawasan Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 1044);
  5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 1452) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 884);
  6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 1002);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN.

BAB I  
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Badan ini yang dimaksud dengan:

1. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.
2. Label Pangan Olahan yang selanjutnya disebut Label adalah setiap keterangan mengenai Pangan Olahan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada Pangan Olahan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan.
3. Informasi Nilai Gizi yang selanjutnya disingkat ING adalah daftar kandungan zat gizi dan zat nongizi Pangan Olahan sebagaimana produk Pangan Olahan dijual (*as sold*) sesuai dengan format yang dibakukan.
4. Zat Gizi adalah zat atau senyawa yang terdapat dalam pangan yang terdiri atas karbohidrat, serat pangan, protein, lemak, vitamin, mineral, air, dan komponen lainnya yang bermanfaat bagi pertumbuhan, perkembangan, dan kesehatan manusia.
5. Zat Nongizi adalah senyawa atau komponen bioaktif/fungsional yang terdapat dalam pangan yang tidak berfungsi sebagai Zat Gizi tetapi memengaruhi kesehatan.
6. Takaran Saji adalah jumlah Pangan Olahan yang wajar dikonsumsi dalam satu kali makan, yang sesuai untuk Pangan Olahan tersebut.
7. Acuan Label Gizi yang selanjutnya disingkat ALG adalah acuan untuk pencantuman keterangan tentang kandungan gizi pada Label.
8. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia yang selanjutnya disingkat AKG adalah suatu nilai yang menunjukkan kebutuhan rata-rata Zat Gizi tertentu yang harus dipenuhi setiap hari

bagi hampir semua orang dengan karakteristik tertentu yang meliputi umur, jenis kelamin, tingkat aktivitas fisik, dan kondisi fisiologis, untuk hidup sehat.

9. Klaim adalah segala bentuk uraian yang menyatakan, menyarankan atau secara tidak langsung menyatakan perihal karakteristik tertentu suatu pangan yang berkenaan dengan asal usul, kandungan gizi, sifat, produksi, pengolahan, komposisi atau faktor mutu lainnya.
10. Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi adalah nilai kisaran yang dapat diterima dari hasil analisis Zat Gizi dibandingkan dengan nilai yang dicantumkan pada ING.
11. *2D Barcode* adalah representasi grafis dari data digital dalam format dua dimensi berkapasitas *decoding* tinggi yang dapat dibaca oleh alat optik yang digunakan untuk identifikasi, penjejukan, dan pelacakan.
12. Satuan Metrik adalah satuan berat atau isi/volume antara lain gram atau mililiter.
13. Ukuran Rumah Tangga yang selanjutnya disingkat URT adalah ukuran atau takaran yang lazim digunakan di rumah tangga untuk menaksir jumlah pangan yang dikonsumsi, antara lain sendok teh, sendok makan, sendok takar, gelas, botol, kaleng, mangkuk, bungkus/saset, keping, buah, biji, butir, potong, iris, dan kotak.
14. Formula Bayi adalah formula sebagai pengganti air susu ibu untuk bayi sampai umur 6 (enam) bulan yang secara khusus diformulasikan untuk menjadi satu-satunya sumber gizi dalam bulan-bulan pertama kehidupannya sampai bayi diperkenalkan dengan makanan pendamping air susu ibu.
15. Formula Lanjutan adalah formula yang diperoleh dari susu sapi atau susu hewan lain dan/atau bahan yang berasal dari hewan dan/atau yang berasal dari tumbuh-tumbuhan yang semuanya telah dibuktikan sesuai untuk bayi usia 6 (enam) sampai 12 (dua belas) bulan.

16. Formula Pertumbuhan adalah formula yang diperoleh dari susu sapi atau susu hewan lain dan/atau bahan yang berasal dari hewan dan/atau yang berasal dari tumbuh-tumbuhan yang semuanya telah dibuktikan sesuai untuk anak usia lebih dari 12 (dua belas) bulan sampai dengan 36 (tiga puluh enam) bulan.
17. Makanan Pendamping Air Susu Ibu yang selanjutnya disingkat MP-ASI adalah makanan bergizi yang diberikan disamping air susu ibu kepada bayi berusia 6 (enam) bulan ke atas sampai anak usia 24 (dua puluh empat) bulan atau di luar rentang usia tersebut berdasarkan indikasi medis, untuk mencapai kecukupan gizi.
18. Pangan Olahan untuk Keperluan Medis Khusus yang selanjutnya disingkat PKMK adalah Pangan Olahan yang diproses atau diformulasi secara khusus untuk manajemen diet bagi orang dengan penyakit/gangguan tertentu.
19. Pelaku Usaha Pangan yang selanjutnya disebut Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau korporasi, baik yang berbadan hukum maupun yang tidak berbadan hukum, yang bergerak pada satu atau lebih subsistem agribisnis pangan, yaitu penyedia masukan produksi, proses produksi, pengolahan, pemasaran, perdagangan, dan penunjang.
20. Kepala Badan adalah Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.

#### Pasal 2

Pelaku Usaha yang memproduksi dan/atau mengedarkan Pangan Olahan wajib mencantumkan ING pada Label.

#### Pasal 3

- (1) Pencantuman ING sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 dikecualikan untuk kopi bubuk, kopi instan, kopi celup, kopi dekafein, biji kopi, teh bubuk/serbuk/celup termasuk seduhan herbal, air minum dalam kemasan, air soda, herba, rempah-rempah, bumbu, kondimen,

cuka makan, ragi, dan bahan tambahan pangan.

- (2) Air minum dalam kemasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berupa:
  - a. air mineral;
  - b. air demineral;
  - c. air mineral alami;
  - d. air minum embun; dan
  - e. air minum pH tinggi.

#### Pasal 4

ING dilarang dicantumkan pada Label minuman beralkohol.

### BAB II

#### TATA CARA PENCANTUMAN ING

#### Pasal 5

- (1) ING sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 dicantumkan dalam bentuk tabel.
- (2) Tabel ING sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berisi informasi:
  - a. Takaran Saji;
  - b. jumlah sajian per kemasan;
  - c. jenis dan jumlah kandungan Zat Gizi;
  - d. jenis dan jumlah kandungan Zat Nongizi;
  - e. persentase AKG; dan
  - f. catatan kaki.
- (3) Jenis Zat Gizi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf c yang harus dicantumkan terdiri atas:
  - a. energi total;
  - b. lemak total;
  - c. lemak jenuh;
  - d. protein;
  - e. karbohidrat total;
  - f. gula; dan
  - g. garam (natrium).

- (4) Persentase AKG sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf e dihitung berdasarkan ALG sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

#### Pasal 6

- (1) Tabel ING sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (2) harus dicantumkan per satu Takaran Saji.
- (2) Dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) untuk tabel ING Formula Bayi, Formula Lanjutan, Pangan Olahan yang wajib fortifikasi, PKMK, Pangan Olahan antara, dan Pangan Olahan dengan ukuran kemasan kurang dari satu Takaran Saji.
- (3) Tabel ING sebagaimana dimaksud pada ayat (2) untuk Formula Bayi dan Formula Lanjutan harus dicantumkan:
  - a. per 100 (seratus) gram dan per 100 (seratus) kilokalori; atau
  - b. per 100 (seratus) mililiter dan per 100 (seratus) kilokalori.
- (4) Tabel ING sebagaimana dimaksud pada ayat (2) untuk Pangan Olahan yang wajib fortifikasi dan Pangan Olahan antara harus dicantumkan per 100 (seratus) gram atau per 100 (seratus) mililiter.
- (5) Tabel ING sebagaimana dimaksud pada ayat (2) untuk Pangan Olahan antara dapat dicantumkan per kemasan jika memiliki berat bersih atau isi bersih kurang dari 100 (seratus) gram atau 100 (seratus) mililiter.
- (6) Tabel ING sebagaimana dimaksud pada ayat (2) untuk Pangan Olahan dengan ukuran kemasan kurang dari satu Takaran Saji wajib dicantumkan per kemasan.
- (7) Ukuran kemasan kurang dari satu Takaran Saji sebagaimana dimaksud pada ayat (6) tetap memperhatikan jumlah konsumsi yang wajar sebagai Pangan Olahan.
- (8) Tabel ING sebagaimana dimaksud pada ayat (2) untuk PKMK harus dicantumkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

## Pasal 7

Tata cara pencantuman tabel ING sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 dan Pasal 6 tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

## Pasal 8

- (1) Pencantuman tabel ING sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 dibuktikan dengan hasil analisis Zat Gizi dari laboratorium pemerintah dan/atau laboratorium lain yang telah terakreditasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (2) Dalam hal Pangan Olahan impor, hasil analisis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat diterbitkan oleh:
  - a. laboratorium dari negara asal yang telah terakreditasi oleh lembaga berwenang setempat; atau
  - b. laboratorium dari negara asal yang mempunyai perjanjian saling pengakuan baik dengan lembaga berwenang dan/atau laboratorium terakreditasi di Indonesia sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

## Pasal 9

- (1) Dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (1) untuk Pangan Olahan selain Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus yang diproduksi usaha mikro dan usaha kecil.
- (2) Kriteria usaha mikro dan usaha kecil sebagaimana dimaksud pada ayat (1) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.



- (3) Penerapan pencantuman ING untuk Pangan Olahan yang diproduksi usaha mikro dan usaha kecil dilaksanakan sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan yang mengatur mengenai pencantuman ING untuk Pangan Olahan yang diproduksi usaha mikro dan usaha kecil.

#### Pasal 10

- (1) Takaran Saji Pangan Olahan digunakan untuk pencantuman ING.
- (2) Pangan Olahan dengan jenis dan varian yang sama, termasuk rasa, komposisi, nama dagang, dan desain Label yang diproduksi oleh produsen yang sama, Takaran Saji Pangan Olahan wajib dicantumkan dalam satu ukuran yang sama.
- (3) Produsen yang sama sebagaimana dimaksud pada ayat (2) termasuk produsen penerima kontrak.
- (4) Pencantuman Takaran Saji Pangan Olahan harus memenuhi ketentuan Takaran Saji sebagaimana tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

#### Pasal 11

- (1) Takaran Saji Pangan Olahan dinyatakan dalam:
  - a. Satuan Metrik; atau
  - b. Satuan Metrik dan URT.
- (2) Satuan Metrik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dinyatakan dengan ketentuan sebagai berikut:
  - a. satuan berat untuk Pangan Olahan berbentuk padat dapat berupa gram atau miligram;
  - b. satuan isi/volume untuk Pangan Olahan berbentuk cair dapat berupa mililiter; dan
  - c. satuan berat atau isi/volume untuk Pangan Olahan berbentuk semi padat.

- (3) Pangan Olahan berupa Formula Bayi, Formula Lanjutan, MP-ASI berbentuk bubuk, MP-ASI berbentuk cair, MP-ASI berbentuk semi padat, dan PKMK wajib dilengkapi dengan alat takar.
- (4) Dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) untuk MP-ASI berbentuk bubuk jika jumlah sajian per kemasan paling banyak 4 (empat) sajian.
- (5) Dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) untuk Pangan Olahan yang dikemas dalam sajian tunggal untuk satu kali konsumsi.

### BAB III

#### BATAS TOLERANSI HASIL ANALISIS ZAT GIZI DAN ZAT NONGIZI

##### Pasal 12

Hasil analisis Zat Gizi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 harus sesuai dengan Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi dan Zat Nongizi.

##### Pasal 13

Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi dan Zat Nongizi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 untuk Pangan Olahan harus memenuhi ketentuan sebagai berikut:

- a. hasil analisis Zat Gizi dan Zat Nongizi paling sedikit 80% (delapan puluh persen) dari nilai yang tercantum dalam tabel ING;
- b. hasil analisis Zat Gizi tertentu berupa energi total, lemak total, lemak jenuh, kolesterol, gula, dan garam (natrium), tidak boleh lebih dari 120% (seratus dua puluh persen) dari nilai yang tercantum pada tabel ING;
- c. hasil analisis Zat Gizi tertentu berupa lemak total, gula, dan garam (natrium) tidak boleh kurang dari 60% (enam puluh persen) dari nilai yang tercantum pada tabel ING;

- d. hasil analisis Zat Gizi tertentu berupa lemak jenuh dan kolesterol tidak boleh kurang dari 40% (empat puluh persen) dari nilai yang tercantum pada tabel ING; dan/atau
- e. hasil analisis Zat Gizi tertentu berupa lemak *trans* tidak boleh lebih dari yang dicantumkan pada ING.

Pasal 14

- (1) Dalam hal Pangan Olahan mencantumkan Klaim, Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi dan Zat Nongizi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 harus memenuhi ketentuan sebagai berikut:
  - a. hasil analisis Zat Gizi dan Zat Nongizi paling sedikit sama dengan nilai yang tercantum dalam tabel ING; dan/atau
  - b. hasil analisis Zat Gizi tertentu berupa energi total, lemak total, lemak jenuh, kolesterol, lemak *trans*, gula, dan garam (natrium) tidak boleh lebih dari 120% (seratus dua puluh persen) dari nilai yang tercantum pada tabel ING.
- (2) Dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a untuk Pangan Olahan yang mencantumkan Klaim “rendah”, “bebas”, “kurang”, atau Klaim yang semakna, Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 harus memenuhi ketentuan sebagai berikut:
  - a. hasil analisis Zat Gizi lemak total, gula, dan garam (natrium) tidak boleh kurang dari 60% (enam puluh persen) dari nilai yang tercantum pada tabel ING;
  - b. hasil analisis Zat Gizi lemak jenuh dan kolesterol tidak boleh kurang dari 40% (empat puluh persen) dari nilai yang tercantum pada tabel ING; dan/atau
  - c. hasil analisis Zat Gizi lemak *trans* tidak boleh lebih dari nilai yang tercantum pada tabel ING.
- (3) Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 untuk Pangan Olahan yang wajib fortifikasi paling sedikit sama dengan persyaratan

kandungan fortifikan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

#### Pasal 15

Dalam hal Pangan Olahan memiliki persyaratan batas maksimum dan/atau minimum Zat Gizi dan Zat Nongizi, Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi dan Zat Nongizi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 harus memenuhi persyaratan batas maksimum dan/atau minimum sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

### BAB IV

#### PENCANTUMAN ING PADA BAGIAN LABEL YANG PALING MUDAH DILIHAT DAN DIBACA

#### Pasal 16

- (1) Pangan Olahan yang mencantumkan tabel ING dapat mencantumkan ING pada bagian Label yang paling mudah dilihat dan dibaca.
- (2) Pencantuman ING pada bagian Label yang paling mudah dilihat dan dibaca sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dikecualikan untuk Formula Bayi, Formula Lanjutan, MP-ASI, dan PKMK.
- (3) Pencantuman ING pada bagian Label yang paling mudah dilihat dan dibaca sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi jenis Zat Gizi, jumlah Zat Gizi, dan persentase AKG per saji atau per kemasan.
- (4) Jenis Zat Gizi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) terdiri atas:
  - a. energi total;
  - b. lemak total;
  - c. lemak jenuh;
  - d. gula; dan
  - e. garam (natrium).

- (5) Dikecualikan dari ketentuan pencantuman Zat Gizi sebagaimana dimaksud pada ayat (3) untuk Pangan Olahan yang mengandung Zat Gizi tersebut dalam jumlah yang tidak bermakna.
- (6) Selain mencantumkan jenis Zat Gizi sebagaimana dimaksud pada ayat (3), jenis Zat Gizi lainnya dapat dicantumkan sepanjang mencantumkan Klaim sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (7) Pencantuman persentase AKG sebagaimana dimaksud pada ayat (2) harus sesuai dengan tabel ING, kecuali energi total dinyatakan dengan satuan kilokalori dan gula dinyatakan dengan satuan gram.
- (8) Gula sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf d mencakup seluruh monosakarida dan disakarida.
- (9) Dalam hal Pangan Olahan berupa susu dan hasil olahannya atau Pangan Olahan mengandung susu, gula sebagaimana dimaksud pada ayat (7) dapat dihitung tidak termasuk laktosa.
- (10) Pencantuman ING pada bagian Label yang paling mudah dilihat dan dibaca sebagaimana dimaksud pada ayat (1) untuk setiap Zat Gizi harus dalam bentuk dan warna yang sama.
- (11) Format pencantuman ING pada bagian Label yang paling mudah dilihat dan dibaca sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran III yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

#### Pasal 17

- (1) Pangan Olahan yang mencantumkan tabel ING dapat mencantumkan logo dengan tulisan “pilihan lebih sehat” pada bagian Label yang paling mudah dilihat dan dibaca.
- (2) Persyaratan pencantuman logo sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran IV yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

BAB V  
PERMOHONAN PENGKAJIAN  
PENCANTUMAN ING DAN LOGO

Pasal 18

- (1) Pencantuman ING sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 dan jenis Pangan Olahan yang mencantumkan logo sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 yang belum diatur dalam Peraturan Badan ini hanya dapat digunakan setelah mendapat persetujuan tertulis dari Kepala Badan.
- (2) Untuk mendapatkan persetujuan tertulis sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Pelaku Usaha harus mengajukan permohonan pengkajian kepada Kepala Badan c.q. Direktur Standardisasi Pangan Olahan.
- (3) Pengkajian sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (4) Berdasarkan hasil pengkajian sebagaimana dimaksud pada ayat (3), Kepala Badan memberikan keputusan berupa:
  - a. persetujuan; atau
  - b. penolakan.
- (5) Formulir permohonan pengkajian sebagaimana dimaksud pada ayat (2) tercantum dalam Lampiran V yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

BAB VI  
KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 19

- (1) Pangan Olahan yang telah mendapatkan izin edar sebelum Peraturan Badan ini mulai berlaku wajib menyesuaikan dengan ketentuan dalam Peraturan Badan ini paling lambat 30 (tiga puluh) bulan terhitung sejak Peraturan Badan ini diundangkan.

- (2) Pangan Olahan yang sedang dalam proses pengajuan izin edar tetap diproses sesuai dengan ketentuan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan yang menjadi dasar pengajuannya dan wajib menyesuaikan dengan ketentuan dalam Peraturan Badan ini paling lambat 30 (tiga puluh) bulan terhitung sejak Peraturan Badan ini diundangkan.
- (3) Pangan Olahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) wajib menyesuaikan dengan ketentuan dalam Pasal 2, Pasal 3, Pasal 4, Pasal 5 ayat (3), Pasal 8, dan Pasal 9 Peraturan Badan ini paling lambat 22 Februari 2022.

## BAB VII

### KETENTUAN PENUTUP

#### Pasal 20

Pada saat Peraturan Badan ini mulai berlaku, Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 948), dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

#### Pasal 21

Peraturan Badan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

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

Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal 1 November 2021

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

PENNY K. LUKITO

Diundangkan di Jakarta  
pada tanggal 2 November 2021

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

ttd.

BENNY RIYANTO



LAMPIRAN I  
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 26 TAHUN 2021  
TENTANG  
INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

**TATA CARA PENCANTUMAN INFORMASI NILAI GIZI**

**I. INFORMASI YANG DICANTUMKAN PADA TABEL ING**

**1. TAKARAN SAJI**

Keterangan mengenai Takaran Saji merupakan informasi pertama yang tercantum dalam format ING.

**Pencantuman**

Takaran Saji dicantumkan berupa jumlah zat gizi dalam Satuan Metrik (antara lain mg, g, ml) dan dapat diikuti satuan URT, seperti berikut :

"Takaran saji ... g (... sendok makan)" atau

"Takaran saji ... ml (... gelas)".

Contoh :

"Takaran saji 14 g (2 sendok takar)"

"Takaran saji 200 ml (1 gelas)"

Jika takaran saji juga dicantumkan dalam URT, maka URT dicantumkan dalam bilangan bulat.

**2. JUMLAH SAJIAN PER KEMASAN**

**a. Pengertian**

Jumlah sajian per kemasan menunjukkan jumlah Takaran Saji yang terdapat dalam satu kemasan Pangan.

**b. Pencantuman**

- Jika kemasan pangan berisi lebih dari 1 (satu) Takaran Saji, maka pencantuman jumlah sajian per kemasan adalah sebagai berikut:

"... sajian per kemasan" atau "Sajian per kemasan: ..."

Contoh:

Suatu kemasan pangan berisi 5 (lima) Takaran Saji, maka pencantuman jumlah sajian per kemasan adalah sebagai berikut:

"5 sajian per kemasan"

- Jika kemasan pangan berisi sajian tunggal, maka Pangan tersebut tidak wajib mencantumkan informasi mengenai jumlah sajian per kemasan.

**c. Pembulatan jumlah sajian per kemasan**

Ketentuan tentang pembulatan ukuran jumlah sajian per kemasan adalah sebagai berikut:

Pembulatan dilakukan ke kelipatan 0,5 terdekat.

Contoh :

1. Isi bersih suatu produk sebesar 330 ml dengan Takaran Saji 25 ml, perhitungan jumlah sajian per kemasan produk adalah 13,2. Pencantuman jumlah sajian per kemasan produk tersebut adalah sebagai berikut :

**"13 sajian per kemasan"**

2. Isi bersih suatu produk sebesar 450 ml dengan Takaran Saji 200 ml, perhitungan jumlah sajian per kemasan produk adalah 2,25. Pencantuman jumlah sajian per kemasan produk tersebut adalah sebagai berikut :

**"2 sajian per kemasan" atau "2,5 sajian per kemasan"**

3. Berat bersih suatu produk sebesar 150 g dengan Takaran Saji 60 g, perhitungan jumlah sajian per kemasan produk adalah 2,5. Pencantuman jumlah sajian per kemasan produk tersebut adalah sebagai berikut :

**"2,5 sajian per kemasan"**

4. Berat bersih suatu produk sebesar 72 g dengan Takaran Saji 15 g, perhitungan jumlah sajian per kemasan produk adalah 4,8. Pencantuman jumlah sajian per kemasan produk tersebut adalah sebagai berikut :

**"5 sajian per kemasan"**

**3. JUMLAH PER SAJIAN**

Uraian tentang Zat Gizi yang dicantumkan dalam ING merupakan kandungan masing-masing Zat Gizi per sajian. Oleh karena itu sebelum uraian tentang Zat Gizi, tulisan sebagai berikut harus dicantumkan dengan huruf besar (kapital) dan tebal (*bold*) :

**"JUMLAH PER SAJIAN"**

#### **4. JENIS DAN JUMLAH KANDUNGAN ZAT GIZI DAN NONGIZI**

Jenis dan jumlah kandungan Zat Gizi dan Zat Nongizi yang dicantumkan pada tabel ING terdiri dari:

- a. Zat Gizi yang wajib dicantumkan;
- b. Zat Gizi yang wajib dicantumkan dengan persyaratan tertentu;
- c. Zat Gizi yang dapat dicantumkan;
- d. Zat Gizi yang belum ditetapkan dalam ALG dan peraturan perundang-undangan serta Zat Nongizi.

#### **5. PERSENTASE AKG**

Persentase AKG merupakan persentase kontribusi Zat Gizi dalam satu sajian produk dibandingkan dengan jumlah kebutuhan Zat Gizi tersebut dalam sehari.

#### **6. CATATAN KAKI**

##### **a. Pengertian**

Catatan kaki merupakan informasi yang menerangkan bahwa persentase AKG yang ditunjukkan dalam ING dihitung berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal untuk kelompok umum. Kebutuhan energi tersebut dapat lebih tinggi atau lebih rendah, disesuaikan dengan kebutuhan.

##### **b. Pencantuman**

- Contoh tulisan yang dicantumkan adalah sebagai berikut :  
*\*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.*
- Catatan kaki dicantumkan pada bagian paling bawah, ditulis dengan huruf miring (*italic*) dan merupakan informasi terakhir di dalam kotak ING.
- Catatan kaki tidak perlu dicantumkan untuk Pangan yang ditujukan bagi bayi dan anak sampai usia 3 tahun, produk PKMK, pangan olahan wajib fortifikasi, dan pangan olahan antara.
- Catatan kaki untuk Pangan yang ditujukan untuk ibu hamil dan/atau ibu menyusui adalah 2510 kkal (ibu hamil) dan 2615 kkal (ibu menyusui).

## II. KETENTUAN PENCANTUMAN ZAT GIZI DAN NONGIZI

### A. ZAT GIZI YANG WAJIB DICANTUMKAN

#### 1. ENERGI TOTAL

Energi total merupakan jumlah energi yang berasal dari:

- a. lemak total;
- b. protein; dan
- c. karbohidrat total atau karbohidrat tersedia dan serat pangan.

##### a. Pencantuman

- kandungan energi total dicantumkan dalam satuan kilokalori (kcal) per sajian dengan tulisan tebal (*bold*).
- nilai kandungan energi karbohidrat adalah 4 kkal/g, namun dikecualikan untuk serat pangan dengan kandungan energi bervariasi 1-2 kkal/g, tergantung dari jenis serat pangannya.  
Contoh: nilai energi polidekstroza sebesar 1 kkal/g dan inulin sebesar 2 kkal/g.
- nilai kandungan energi lemak adalah 9 kkal/g.
- nilai kandungan energi protein adalah 4 kkal/g.
- nilai kandungan energi gula alkohol adalah 2,4 kkal/g.
- nilai kandungan energi eritritol adalah 0 kkal/g.
- Dalam hal pangan mengandung alkohol, nilai kandungan energi alkohol adalah 7 kkal/g.

##### b. Pembulatan nilai energi total

<p>a. Kurang dari 5 kkal per sajian, dinyatakan sebagai 0 kkal. Contoh : Kandungan energi total sebesar 4 kkal per sajian, maka pencantuman nilai energi total sebagai berikut: <b>"Energi total 0 kkal"</b></p>
<p>b. 5 kkal sampai 50 kkal per sajian, dibulatkan ke kelipatan 5 kkal terdekat. Contoh : Kandungan energi total sebesar 22 kkal per sajian, maka pencantuman nilai energi total sebagai berikut: <b>"Energi total 20 kkal"</b></p>
<p>c. Lebih dari 50 kkal per sajian, dibulatkan ke kelipatan 10 kkal terdekat. Contoh : Kandungan energi total sebesar 266 kkal per sajian, pencantuman nilai energi total sebagai berikut: <b>"Energi total 270 kkal"</b></p>

## 2. LEMAK TOTAL

Lemak total menggambarkan kandungan semua asam lemak dalam Pangan dan dinyatakan sebagai trigliserida.

### a. Pencantuman

Kandungan lemak total dicantumkan dalam gram per sajian dan dalam persentase AKG lemak total, dengan tulisan tebal (*bold*).

### b. Pembulatan nilai lemak total

- |                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>a. Kurang dari 0,5 g per sajian, dinyatakan sebagai 0 g.<br/>Contoh : Kandungan lemak total sebesar 0,4 g per sajian, maka pencantuman nilai lemak total sebagai berikut:<br/><b>"Lemak total 0 g"</b></p>                 |
| <p>b. 0,5 sampai 5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 0,5 g terdekat.<br/>Contoh : Kandungan lemak total sebesar 4,2 g per sajian, maka pencantuman nilai lemak total sebagai berikut :<br/><b>"Lemak total 4,0 g"</b></p> |
| <p>c. Lebih dari 5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 1 g terdekat.<br/>Contoh : Kandungan lemak total sebesar 11,7 g per sajian, maka pencantuman nilai lemak total sebagai berikut :<br/><b>"Lemak total 12 g"</b></p>   |

### c. Pembulatan nilai persentase AKG lemak total

- |                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>a. Jika kandungan lemak total yang dicantumkan 0 g per sajian, maka nilai persentase AKG lemak total yang dicantumkan adalah 0 %.</p>                                                             |
| <p>b. Lebih dari 0 % per sajian, maka dibulatkan ke kelipatan 1 % terdekat.<br/>Contoh : Nilai persentase AKG lemak total sebesar 4,5 % per sajian, maka persentase yang dicantumkan adalah 5 %.</p> |

## 3. LEMAK JENUH

Lemak jenuh merupakan jumlah keseluruhan asam lemak yang tidak mengandung ikatan rangkap.

### a. Ketentuan

Dikecualikan untuk Pangan Olahan yang ditujukan bagi bayi dan anak sampai usia 3 tahun.

**b. Pencantuman**

Kandungan lemak jenuh dicantumkan dalam gram per sajian dan dalam persentase AKG lemak jenuh, dengan tulisan tebal (*bold*).

**c. Pembulatan nilai lemak jenuh**

<p>a. Kurang dari 0,5 g per sajian, dinyatakan sebagai 0 g. Contoh : Kandungan lemak jenuh sebesar 0,3 g per sajian, maka pencantuman nilai lemak jenuh sebagai berikut : <b>"Lemak jenuh 0 g"</b></p>
<p>b. 0,5 g sampai 5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 0,5 g terdekat. Contoh : Kandungan lemak jenuh sebesar 3,7 g per sajian, maka pencantuman nilai lemak jenuh sebagai berikut : <b>"Lemak jenuh 4,0 g"</b></p>
<p>c. Lebih dari 5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 1 g terdekat. Contoh : Kandungan lemak jenuh sebesar 11,4 g per sajian, maka pencantuman nilai lemak jenuh sebagai berikut : <b>"Lemak jenuh 11 g"</b></p>

**d. Pembulatan nilai persentase AKG lemak jenuh**

<p>a. Jika kandungan lemak jenuh yang dicantumkan 0 g, maka nilai persentase AKG lemak jenuh adalah 0 %</p>
<p>b. Lebih dari 0 %, maka dibulatkan ke kelipatan 1 % terdekat. Contoh : Nilai persentase AKG lemak jenuh sebesar 5,3 % per sajian, maka nilai yang dicantumkan adalah 5 %.</p>

**4. PROTEIN**

Kandungan protein menggambarkan kandungan semua nitrogen dalam Pangan Olahan.

**a. Pencantuman**

Kandungan protein dicantumkan dalam gram per sajian dan dalam persentase AKG protein, dengan tulisan tebal (*bold*).

**b. Pembulatan nilai protein**

a. Kurang dari 0,5 g per sajian, dinyatakan sebagai 0 g Contoh : Kandungan protein sebesar 0,2 g per sajian, maka pencantuman nilai protein sebagai berikut : <b>"Protein 0 g"</b>
b. Lebih dari atau sama dengan 0,5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 1 g terdekat. Contoh : Kandungan protein sebesar 3,2 g per sajian, maka pencantuman nilai protein sebagai berikut : <b>"Protein 3 g"</b>

**c. Pembulatan nilai persentase AKG protein**

a. Jika kandungan protein yang dicantumkan 0 g, maka nilai persentase AKG protein yang dicantumkan adalah 0 %.
b. Lebih dari 0 %, maka dibulatkan ke kelipatan 1 % terdekat. Contoh : Nilai persentase AKG protein sebesar 2,6 %, maka nilai yang dicantumkan adalah 3 %.

**5. KARBOHIDRAT TOTAL**

Karbohidrat total meliputi gula, pati, serat pangan, dan komponen karbohidrat lain. Sedangkan karbohidrat tersedia merupakan selisih karbohidrat total dikurangi serat pangan.

**a. Pencantuman**

- kandungan karbohidrat total dicantumkan dalam gram per sajian dan dalam persentase AKG, dengan tulisan tebal (*bold*).
- karbohidrat tersedia dapat dicantumkan dalam tabel ING.
- pencantuman juga dapat berupa karbohidrat total dan karbohidrat tersedia.
- karbohidrat tersedia dicantumkan dalam gram per sajian.

**b.** Jika mencantumkan karbohidrat tersedia maka harus disertai dengan bukti hasil analisis serat pangan.

**c. Pembulatan nilai karbohidrat total**

a. Kurang dari 0,5 g per sajian, dinyatakan sebagai 0 g. Contoh : Kandungan karbohidrat total sebesar 0,45 g per sajian, maka pencantuman nilai karbohidrat total sebagai berikut : <b>"Karbohidrat total 0 g"</b>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

b. Lebih dari atau sama dengan 0,5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 1 g terdekat.

Contoh : Kandungan karbohidrat total sebesar 25,5 g per sajian, maka pencantuman nilai karbohidrat total sebagai berikut :

**"Karbohidrat total 26 g"**

**d. Pembulatan nilai persentase AKG karbohidrat total**

a. Jika kandungan karbohidrat total yang dicantumkan 0 g, maka nilai persentase AKG karbohidrat total adalah 0 %.

b. Lebih dari 0 %, maka dibulatkan ke kelipatan 1 % terdekat.

Contoh : Nilai persentase AKG karbohidrat total adalah 87,9 %, maka yang dicantumkan adalah 88 %.

**6. GULA**

Gula merupakan jumlah semua monosakarida dan disakarida (seperti glukosa, fruktosa, laktosa dan sukrosa) yang terdapat dalam Pangan Olahan.

**a. Pencantuman**

- Kandungan gula dicantumkan dalam gram per sajian, dengan tulisan tebal (*bold*).
- Jenis monosakarida dan disakarida dapat dicantumkan di bawah gula.
- Pangan Olahan berupa susu dan hasil olahannya atau Pangan Olahan mengandung susu yang mencantumkan ING pada bagian yang mudah dilihat dan dibaca, maka penghitungan gula dapat tidak termasuk laktosa.

**b. Pembulatan nilai gula**

a. Kurang dari 0,5 g per sajian, dinyatakan sebagai 0 g.

Contoh : Kandungan gula sebesar 0,25 g per sajian, maka pencantuman nilai gula sebagai berikut :

**"Gula 0 g"**

b. Lebih dari atau sama dengan 0,5 g per sajian, pembulatan dilakukan ke kelipatan 1 g terdekat.

Contoh : Kandungan gula sebesar 7,4 g per sajian, maka pencantuman nilai gula sebagai berikut :



**"Gula 7 g"**

**7. GARAM (NATRIUM)**

**a. Ketentuan**

Jumlah garam (natrium) dicantumkan sebagai natrium total.

**b. Pencantuman**

Kandungan garam (natrium) dicantumkan dalam miligram per sajian dan dalam persentase AKG, dengan tulisan tebal (*bold*).

**c. Pembulatan nilai garam (natrium)**

- |                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a. Kurang dari 5 mg per sajian, dinyatakan sebagai 0 mg.<br>Contoh : Kandungan garam (natrium) sebesar 4 mg per sajian, maka pencantuman nilai garam (natrium) sebagai berikut :<br><b>"Garam (natrium) 0 mg"</b>                           |
| b. 5 mg sampai 140 mg per sajian, maka dibulatkan ke kelipatan 5 mg terdekat.<br>Contoh : Kandungan garam (natrium) sebesar 28 mg per sajian, maka pencantuman nilai garam (natrium) sebagai berikut :<br><b>"Garam (natrium) 30 mg"</b>    |
| b. Lebih dari 140 mg per sajian, maka dibulatkan ke kelipatan 10 mg terdekat.<br>Contoh : Kandungan garam (natrium) sebesar 255 mg per sajian, maka pencantuman nilai garam (natrium) sebagai berikut :<br><b>" Garam (natrium) 260 mg"</b> |

**d. Pembulatan nilai persentase AKG garam (natrium)**

- |                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a. Jika kandungan garam (natrium) yang dicantumkan 0 mg, maka nilai persentase AKG garam (natrium) yang dicantumkan adalah 0 %.                                                                          |
| b. Lebih dari 0 %, maka dibulatkan ke kelipatan 1 % terdekat.<br>Contoh : Nilai persentase AKG garam (natrium) sebesar 9,3 % persajian, maka persentase AKG garam (natrium) yang dicantumkan adalah 9 %. |

**B. ZAT GIZI YANG WAJIB DICANTUMKAN DENGAN PERSYARATAN TERTENTU**

**1. LEMAK TRANS**

Lemak *trans* merupakan jumlah keseluruhan asam lemak tidak jenuh yang mengandung satu atau lebih ikatan rangkap terisolasi dalam konfigurasi *trans*.

**a. Ketentuan**

Kandungan lemak *trans* wajib dicantumkan apabila:

- terdapat dalam jumlah yang berarti yaitu lebih dari 0,5 g per sajian; dan/atau
- mencantumkan Klaim tentang lemak jenuh dan/atau kolesterol.

**b. Pencantuman**

- Kandungan lemak *trans* dicantumkan dalam gram per sajian.
- Kata "*trans*" ditulis dengan huruf miring (*italic*).

**c. Pembulatan nilai lemak *trans***

<p>a. Kurang dari 0,5 g per sajian, dinyatakan sebagai 0 g. Contoh : Kandungan lemak <i>trans</i> sebesar 0,4 g per sajian, maka pencantuman nilai lemak <i>trans</i> sebagai berikut : <b>"Lemak <i>trans</i> 0 g"</b></p>
<p>b. 0,5 g sampai 5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 0,5 g terdekat. Contoh : Kandungan lemak <i>trans</i> sebesar 2,8 g per sajian, maka pencantuman nilai lemak <i>trans</i> sebagai berikut : <b>"Lemak <i>trans</i> 3,0 g"</b></p>
<p>c. Lebih dari 5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 1 g terdekat. Contoh : Kandungan lemak <i>trans</i> sebesar 9,3 g per sajian, maka pencantuman nilai lemak <i>trans</i> sebagai berikut : <b>"Lemak <i>trans</i> 9 g"</b></p>

## 2. KOLESTEROL

Kolesterol merupakan komponen lemak sterol yang terdapat dalam pangan hewani yang berguna bagi membran sel serta pembentukan hormon steroid dan vitamin D.

### a. Ketentuan

- Kandungan kolesterol wajib dicantumkan apabila :
  - terdapat dalam jumlah yang berarti yaitu lebih dari 2 mg per sajian; dan/atau
  - mencantumkan Klaim tentang lemak, asam lemak atau kolesterol.
- Dikecualikan untuk Pangan Olahan yang ditujukan bagi bayi dan anak sampai usia 3 tahun.

### b. Pencantuman

Kandungan kolesterol dicantumkan dalam miligram per sajian dan dalam persentase AKG. Kolesterol dapat ditempatkan di bagian bawah pada kelompok Lemak total atau ditempatkan setelah lemak jenuh.

### c. Pembulatan nilai kolesterol

a. Kurang dari 2 mg per sajian, dinyatakan sebagai 0 mg. Contoh : Kandungan kolesterol sebesar 1 mg per sajian, maka pencantuman nilai kolesterol sebagai berikut : <b>"Kolesterol 0 mg"</b>
b. 2 mg sampai 5 mg per sajian, dibulatkan ke kelipatan 1 mg terdekat. Contoh : Kandungan kolesterol sebesar 3,5 mg per sajian, maka pencantuman nilai kolesterol sebagai berikut: <b>"Kolesterol 4 mg"</b>
c. Lebih dari 5 mg per sajian, dibulatkan ke kelipatan 5 mg terdekat. Contoh : Kandungan kolesterol sebesar 27 mg per sajian, maka pencantuman nilai kolesterol sebagai berikut : <b>"Kolesterol 25 mg"</b>

### d. Pembulatan nilai persentase AKG kolesterol

a. Jika kandungan kolesterol yang dicantumkan 0 mg, maka nilai persentase AKG kolesterol adalah 0 %.
------------------------------------------------------------------------------------------------------

b. Lebih dari 0 %, dibulatkan ke kelipatan 1 % terdekat.  
 Contoh : Nilai persentase AKG kolesterol sebesar 4,8 % per sajian, maka nilai yang dicantumkan adalah 5 %.

### 3. SERAT PANGAN

Serat pangan adalah polimer karbohidrat dengan tiga atau lebih unit monomer, yang tidak dihidrolisis oleh enzim pencernaan dalam usus kecil manusia dan terdiri dari:

- polimer karbohidrat yang dapat dimakan (*edible*), yang secara alami terdapat dalam Pangan; atau
- polimer karbohidrat, yang diperoleh dari bahan baku melalui proses fisik, enzimatik atau kimiawi yang telah terbukti secara ilmiah mempunyai efek fisiologis bermanfaat terhadap kesehatan; atau
- polimer karbohidrat sintetis yang telah terbukti secara ilmiah mempunyai efek fisiologis bermanfaat terhadap kesehatan.

#### a. Ketentuan

Serat pangan wajib dicantumkan apabila terdapat dalam jumlah yang berarti yaitu lebih dari 0,5 gram per sajian.

#### b. Pencantuman

Kandungan serat pangan dicantumkan dalam gram per sajian dan dalam persentase AKG.

#### c. Pembulatan nilai serat pangan

a. Kurang dari 0,5 g per sajian, dinyatakan sebagai 0 g.  
 Contoh : Kandungan serat pangan sebesar 0,4 g per sajian, maka pencantuman nilai serat pangan sebagai berikut:  
**"Serat pangan 0 g"**

b. Lebih dari atau sama dengan 0,5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 1 g terdekat.  
 Contoh : Kandungan serat pangan sebesar 4,7 g per sajian, maka pencantuman nilai serat pangan sebagai berikut :  
**"Serat pangan 5 g"**

#### d. Pembulatan nilai persentase AKG serat pangan

a. Jika kandungan serat pangan yang dicantumkan 0 g, maka nilai persentase AKG serat pangan adalah 0 %.

b. Lebih dari 0 %, dibulatkan ke kelipatan 1 % terdekat.  
Contoh: Nilai persentase AKG serat pangan sebesar 7,5 % per sajian, maka nilai yang dicantumkan adalah 8 %.

**C. ZAT GIZI YANG DAPAT DICANTUMKAN**

Beberapa Zat Gizi tidak wajib untuk dicantumkan dalam ING, namun jika akan dicantumkan maka harus memenuhi ketentuan sebagaimana diuraikan berikut ini.

**1. ENERGI DARI LEMAK**

**a. Ketentuan**

Kandungan energi dari lemak tidak perlu dicantumkan untuk Pangan Olahan yang ditujukan bagi bayi dan anak sampai usia 3 tahun.

**b. Pencantuman**

Kandungan energi dari lemak dicantumkan dalam kilokalori (kkal) per sajian dan ditempatkan di bawah energi.

**c. Pembulatan nilai energi dari lemak**

a. Kurang dari 5 kkal per sajian, dinyatakan sebagai 0 kkal.  
Contoh : Kandungan energi dari lemak sebesar 3 kkal per sajian, maka pencantuman nilai energi dari lemak sebagai berikut:  
**"Energi dari lemak 0 kkal"**

b. 5 kkal sampai 50 kkal per sajian, dibulatkan kekelipatan 5 kkal terdekat.  
Contoh : Kandungan energi dari lemak sebesar 17 kkal per sajian, maka pencantuman nilai energi dari lemak sebagai berikut:  
**"Energi dari lemak 15 kkal"**

c. Lebih dari 50 kkal per sajian, dibulatkan kekelipatan 10 kkal terdekat.  
Contoh : Kandungan energi dari lemak sebesar 108 kkal per sajian, maka pencantuman nilai energi dari lemak sebagai berikut:  
**"Energi dari lemak 110 kkal"**

## 2. ENERGI DARI LEMAK JENUH

### a. Ketentuan

Kandungan energi dari lemak tidak perlu dicantumkan untuk Pangan Olahan yang ditujukan bagi bayi dan anak sampai usia 3 tahun.

### b. Pencantuman

Energi dari lemak jenuh dicantumkan dalam kilokalori (kkal) per sajian dan ditempatkan setelah energi dari lemak.

### c. Pembulatan nilai energi dari lemak jenuh

<p>a. Kurang dari 5 kkal per sajian, dinyatakan sebagai 0 kkal. Contoh : Kandungan energi dari lemak jenuh sebesar 2 kkal per sajian, maka pencantuman nilai energi dari lemak jenuh sebagai berikut: <b>"Energi dari lemak jenuh 0 kkal"</b></p>
<p>b. 5 kkal sampai 50 kkal per sajian, dibulatkan ke kelipatan 5 kkal terdekat. Contoh : Kandungan energi dari lemak jenuh sebesar 8 kkal per sajian, maka pencantuman nilai energi dari lemak jenuh sebagai berikut: <b>"Energi dari lemak jenuh 10 kkal"</b></p>
<p>c. Lebih dari 50 kkal per sajian, dibulatkan ke kelipatan 10 kkal terdekat. Contoh : Kandungan energi dari lemak jenuh sebesar 58 kkal per sajian, maka pencantuman nilai energi dari lemak jenuh sebagai berikut : <b>"Energi dari lemak jenuh 60 kkal"</b></p>

## 3. LEMAK TIDAK JENUH TUNGGAL

Lemak tidak jenuh tunggal merupakan jumlah semua lemak tidak jenuh tunggal yang dihitung sebagai jumlah semua asam lemak dengan 1 ikatan rangkap pada posisi *cis*.

### a. Pencantuman

Lemak tidak jenuh tunggal dicantumkan dalam gram per sajian.

**b. Pembulatan nilai lemak tidak jenuh tunggal**

a. Kurang dari 0,5 g per sajian, dinyatakan sebagai 0 g. Contoh : Kandungan lemak tidak jenuh tunggal sebesar 0,25 g per sajian, maka pencantuman nilai lemak tidak jenuh tunggal sebagai berikut : <b>“Lemak tidak jenuh tunggal 0 g”</b>
b. 0,5 g sampai 5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 0,5 g terdekat. Contoh : Kandungan lemak tidak jenuh tunggal sebesar 2,8 g per sajian, maka pencantuman nilai lemak tidak jenuh tunggal sebagai berikut : <b>“Lemak tidak jenuh tunggal 3,0 g”</b>
c. Lebih dari 5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 1 g terdekat. Contoh : Kandungan lemak tidak jenuh tunggal sebesar 5,4 g per sajian, maka pencantuman nilai lemak tidak jenuh tunggal sebagai berikut : <b>“Lemak tidak jenuh tunggal 5 g”</b>

**4. LEMAK TIDAK JENUH GANDA**

Lemak tidak jenuh ganda merupakan jumlah semua lemak tidak jenuh ganda yang dihitung sebagai jumlah semua asam lemak dengan sedikitnya 2 ikatan rangkap *cis-cis* yang diselingi dengan gugus metilen.

**a. Pencantuman**

Lemak tidak jenuh ganda dicantumkan dalam gram per sajian.

**b. Pembulatan nilai lemak tidak jenuh ganda**

a. Kurang dari 0,5 per sajian, dinyatakan sebagai 0 g. Contoh: Kandungan lemak tidak jenuh ganda sebesar 0,4 g per sajian, maka pencantuman nilai lemak tidak jenuh ganda sebagai berikut : <b>“Lemak tidak jenuh ganda 0 g”</b>
b. 0,5 sampai 5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 0,5 g terdekat. Contoh : Kandungan lemak tidak jenuh ganda sebesar 3,4 g per sajian, maka pencantuman nilai lemak tidak jenuh ganda sebagai berikut :

<b>“Lemak tidak jenuh ganda 3,5 g”</b>
c. Lebih dari 5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 1 terdekat. Contoh : Kandungan lemak tidak jenuh ganda sebesar 6,1 g per sajian, maka pencantuman nilai lemak tidak jenuh ganda sebagai berikut : <b>“Lemak tidak jenuh ganda 6 g”</b>

##### 5. SERAT PANGAN LARUT

Serat pangan larut merupakan serat yang dapat larut dalam air dan juga dalam saluran pencernaan. Serat pangan larut meliputi antara lain *psyllium*, beta glukukan dari *oats* dan/atau *barley*, inulin dari *chicory*, pektin dari buah-buahan, dan maltodekstrin resisten/dekstrin resisten.

###### a. Pencantuman

Serat pangan larut dicantumkan dalam gram per sajian, serta ditempatkan setelah serat pangan.

###### b. Pembulatan nilai serat pangan larut

a. Kurang dari 0,5 g per sajian, dinyatakan sebagai 0 g. Contoh : Kandungan serat pangan larut sebesar 0,25 g per sajian, maka pencantuman nilai serat pangan larut sebagai berikut : <b>“Serat pangan larut 0 g”</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

b. Lebih dari atau sama dengan 0,5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 1 g terdekat. Contoh : Kandungan serat pangan larut sebesar 3,6 g per sajian, maka pencantuman nilai serat pangan larut sebagai berikut : <b>“Serat pangan larut 4 g”</b>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

##### 6. SERAT PANGAN TIDAK LARUT

- Serat pangan tidak larut merupakan serat yang tidak dapat larut dalam air dan juga dalam saluran pencernaan.
- Serat pangan tidak larut meliputi antara lain selulosa, lignin, dan pati resisten.



**a. Pencantuman**

Serat pangan tidak larut dicantumkan dalam gram per sajian dan ditempatkan setelah serat pangan.

**b. Pembulatan nilai serat pangan tidak larut**

<p>a. Kurang dari 0,5 per sajian, dinyatakan sebagai 0 g. Contoh : Kandungan serat pangan tidak larut sebesar 0,4 g per sajian, maka pencantuman nilai serat pangan tidak larut sebagai berikut : <b>“Serat pangan tidak larut 0 g”</b></p>
<p>b. Lebih dari atau sama dengan 0,5 per sajian, dibulatkan ke kelipatan 1 g terdekat. Contoh : Kandungan serat pangan tidak larut sebesar 2,7 g per sajian, maka pencantuman nilai serat pangan tidak larut sebagai berikut : <b>“Serat pangan tidak larut 3 g”</b></p>

**7. GULA ALKOHOL**

- Gula alkohol merupakan senyawa kimia yang mempunyai struktur seperti gula tetapi semua atom oksigennya berada dalam bentuk gugus hidroksil.
- Gula alkohol meliputi silitol, sorbitol, manitol, maltitol, isomaltitol, laktitol, hidrolisat pati terhidrogenasi, sirup glukosa terhidrogenasi, eritritol atau kombinasi gula-gula tersebut.

**a. Pencantuman**

Gula alkohol dicantumkan dalam gram per sajian dan ditempatkan setelah gula.

**b. Pembulatan nilai gula alkohol**

<p>a. Kurang dari 0,5 g per sajian, dinyatakan sebagai 0 g. Contoh: Kandungan gula alkohol sebesar 0,1 g per sajian, maka pencantuman nilai gula alkohol sebagai berikut : <b>“Gula alkohol 0 g”</b></p>
<p>b. Lebih dari atau sama dengan 0,5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 1 g terdekat. Contoh: Kandungan gula alkohol sebesar 2,7 g per sajian, maka pencantuman nilai gula alkohol sebagai berikut: <b>“Gula alkohol 3 g”</b></p>

## 8. VITAMIN DAN MINERAL

### a. Ketentuan

Kandungan vitamin dan mineral hanya dapat dicantumkan jika terdapat dalam jumlah paling sedikit 2,0% dari AKG per sajian. Ketentuan ini dikecualikan untuk vitamin dan mineral yang sudah memenuhi persyaratan pencantuman klaim sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan, maka pencantuman sesuai dengan jumlah vitamin dan mineral yang terkandung dalam Pangan Olahan, tanpa mencantumkan persentase AKG.

### b. Pencantuman

Vitamin dan mineral dicantumkan dalam persentase AKG, dan ditempatkan di bagian bawah pada kelompok vitamin atau mineral.

### c. Pembulatan nilai persentase AKG vitamin dan mineral

a. 2% sampai 10% AKG per sajian, dibulatkan ke kelipatan 2% terdekat.

Contoh : Nilai persentase AKG vitamin C sebesar 2,9% per sajian, maka nilai yang dicantumkan adalah 2%.

b. Lebih dari 10% AKG per sajian, dibulatkan ke kelipatan 5% terdekat.

Contoh : Nilai persentase AKG zat besi sebesar 17% per sajian, maka nilai yang dicantumkan adalah 15%.

## D. ZAT GIZI YANG BELUM DITETAPKAN DALAM ALG DAN PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN SERTA ZAT NONGIZI

Zat Gizi yang belum ditetapkan dalam ALG dan peraturan perundang-undangan serta Zat Nongizi, maka ketentuan pencantumannya adalah sebagai berikut:

1. Untuk kandungan Zat Gizi dan turunan Zat Gizi, dicantumkan dalam Satuan Metrik per sajian dan dapat diletakkan di bawah kelompok Zat Gizi tersebut.
2. Untuk Pangan Olahan yang akan mencantumkan turunan zat gizi lebih dari 3 jenis maka dapat dicantumkan di bawah kelompok vitamin dan mineral.

Contoh:

Asam amino lebih dari 3 jenis, kandungan asam amino dapat dicantumkan di bawah kelompok vitamin dan mineral.

3. Untuk kandungan Zat Nongizi, dicantumkan dalam Satuan Metrik per sajian dan diletakkan di bawah kelompok vitamin dan mineral.

### III. FORMAT ING

Format ING pada Label yang diuraikan berikut ini meliputi bentuk, susunan informasi, dan cara pencantumannya. Format ING dikelompokkan berdasarkan:

#### A. LUAS PERMUKAAN LABEL

Berdasarkan luas permukaan Label Pangan, format ING dikelompokkan atas:

1. Format vertikal, untuk kemasan dengan luas permukaan Label lebih dari 100 cm<sup>2</sup>.

Terdiri atas 3 (tiga) bagian, yaitu :

- a. Bagian pertama memuat tulisan "**INFORMASI NILAI GIZI**" serta keterangan tentang Takaran Saji dan jumlah sajian per kemasan.
- b. Bagian kedua menyajikan keterangan yang berkenaan dengan kandungan Zat Gizi. Ukuran satuan yang dicantumkan untuk masing-masing Zat Gizi sebagaimana diuraikan pada bagian sebelumnya.

Bagian ini dibagi atas 3 (tiga) sub bagian dan diawali dengan kalimat "**JUMLAH PER SAJIAN**".

- Sub bagian pertama memuat informasi yang berkenaan dengan energi.
  - Sub bagian kedua memuat keterangan yang berkenaan dengan lemak total, lemak jenuh, protein, karbohidrat total, gula, dan garam (natrium).
  - Sub bagian ketiga memuat keterangan tentang vitamin, mineral, dan Zat Nongizi.
- c. Bagian ketiga memuat catatan kaki.

**Format :**

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>		
Takaran saji ... g atau ml (... URT)		
.... Sajian per Kemasan		
<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>		
<b>Energi total</b>		<b>... kkal</b>
Energi dari lemak		... kkal
Energi dari lemak jenuh		... kkal
		<b>% AKG*</b>
<b>Lemak total</b>	<b>... g</b>	<b>... %</b>
Kolesterol	... mg	
Lemak <i>trans</i>	... g	... %
Lemak tidak jenuh tunggal	... g	
Lemak tidak jenuh ganda	... g	
<b>Lemak jenuh</b>	<b>... g</b>	<b>... %</b>
<b>Protein</b>	<b>... g</b>	<b>... %</b>
Asam amino	... mg	
<b>Karbohidrat total</b>	<b>... g</b>	<b>... %</b>
Serat pangan	... g	... %
Serat pangan larut	... g	
Serat pangan tidak larut	... g	
Karbohidrat tersedia	... g	
<b>Gula</b>	<b>... g</b>	
Gula alkohol		
<b>Garam (Natrium)</b>	<b>... mg</b>	<b>... %</b>
Vitamin dan mineral		
Vitamin A		... %
Vitamin C		... %
Vitamin lain		... %
Kalium		... %
Kalsium		... %
Zat Besi		... %
Mineral lain		... %
Zat Nongizi		
Isoflavon	... mg	
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>		

atau

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>		
Takaran saji ... g atau ml (... URT)		
.... Sajian per Kemasan		
<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>		
<b>Energi total</b>		<b>... kkal</b>
Energi dari lemak		... kkal
Energi dari lemak jenuh		... kkal
		<b>% AKG*</b>
<b>Lemak total</b>	<b>... g</b>	<b>... %</b>
Lemak <i>trans</i>	... g	
Lemak tidak jenuh tunggal	... g	
Lemak tidak jenuh ganda	... g	
<b>Lemak jenuh</b>	<b>... g</b>	<b>... %</b>
Kolesterol	... mg	... %
<b>Protein</b>	<b>... g</b>	<b>... %</b>
<b>Karbohidrat total</b>	<b>... g</b>	<b>... %</b>
Serat pangan	... g	... %
Serat pangan larut	... g	
Serat pangan tidak larut	... g	
Karbohidrat tersedia	... g	
<b>Gula</b>	<b>... g</b>	
Gula alkohol	... g	
<b>Garam (natrium)</b>	<b>... mg</b>	<b>... %</b>
Vitamin A		... %
Vitamin C		... %
Vitamin lain		... %
Kalium		... %
Kalsium		... %
Zat Besi		... %
Mineral lain		... %
Asam amino A	... mg	
Asam amino B	... mg	
Asam amino C	... mg	
Isoflavon	... mg	
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>		

2. Format horizontal, untuk kemasan dengan luas permukaan Label kurang dari atau sama dengan 100 cm<sup>2</sup>.

Terdapat 2 (dua) format yang dapat dipilih untuk digunakan yaitu:

- a. Format Tabular

Keterangan yang dimuat dalam format ini disajikan dalam bentuk kolom dan baris.

- Kolom pertama memuat tulisan "**INFORMASI NILAI GIZI**" serta keterangan tentang Takaran Saji, jumlah sajian per kemasan, dan keterangan mengenai energi.
- Kolom kedua menyajikan keterangan yang berkenaan dengan jumlah per sajian dan % AKG untuk lemak total, lemak jenuh, dan protein.
- Kolom ketiga menyajikan keterangan yang berkenaan dengan jumlah per sajian dan % AKG untuk karbohidrat total, gula, dan garam (natrium).
- Uraian mengenai vitamin dan mineral lainnya dimuat dalam kolom tersendiri dibawah kolom kedua dan ketiga.
- Baris paling akhir adalah catatan kaki.

**Format :**

INFORMASI NILAI GIZI	JUMLAH PER SAJIAN		%AKG*	JUMLAH PERSAJIAN		%AKG*	
	Takaran saji ...g atau ml (...URT) ... Sajian per Kemasan <b>Energi total ... kkal</b> Energi dari lemak ..... kkal	<b>Lemak total</b>	... g	...%	<b>Karbohidrat total</b>	... g	...%
<b>Lemak jenuh</b>		... g	...%	<b>Gula</b>	... g	...%	
<b>Protein</b>		... g	...%	<b>Garam (Natrium)</b>	... mg	...%	
Vitamin dan Mineral							
Vitamin A			...%	Kalsium		...%	
Vitamin B6			...%	Besi		...%	
Vitamin C			...%				
Vitamin D			...%				
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.							

atau

INFORMASI NILAI GIZI	JUMLAH PER SAJIAN		%AKG*	JUMLAH PERSAJIAN		%AKG*	
	Takaran saji ...g atau ml (...URT) ... Sajian per Kemasan <b>Energi total ... kkal</b> Energi dari lemak ..... kkal	<b>Lemak total</b>	... g	...%	<b>Karbohidrat total</b>	... g	...%
<b>Lemak jenuh</b>		... g	...%	<b>Gula</b>	... g	...%	
<b>Protein</b>		... g	...%	<b>Garam (Natrium)</b>	... mg	...%	
Vitamin dan Mineral							
Vitamin A			...%	Kalsium		...%	
Vitamin B6			...%	Besi		...%	
Vitamin C			...%				
Vitamin D			...%				
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.							

b. Format Linier

Dalam format linier, seluruh informasi dicantumkan dalam satu kolom.

INFORMASI NILAI GIZI Takaran saji : ...g atau ml (...URT), ... Sajian per Kemasan JUMLAH PER SAJIAN : Energi total ...kkal, Energi dari lemak ....kkal, Lemak total ...g (...% AKG), Lemak jenuh ...g (...% AKG), Protein ...g (...% AKG), Karbohidrat total ...g (...% AKG), Gula ...g, Garam (Natrium) ...mg (...% AKG), Vitamin A (...% AKG), Vitamin C (...% AKG), Vitamin D (...% AKG), Kalsium (...% AKG), Besi (...% AKG). *Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.*

3. Jika luas permukaan Label sangat kecil yaitu kurang dari atau sama dengan 30 cm<sup>2</sup> dan Pangan Olahan dijual dalam bentuk curah, maka ING dicantumkan pada wadah atau berupa 2D barcode. Contoh toples atau wadah *display* lainnya.
4. Jika luas permukaan Label sangat kecil yaitu kurang dari atau sama dengan 30 cm<sup>2</sup>, namun Pangan Olahan dijual dalam kemasan sekunder maka ING dicantumkan pada kemasan sekunder atau pada alamat web atau berupa 2D barcode.
5. Jika luas permukaan Label lebih dari 100 cm<sup>2</sup>, namun bentuk kemasan tidak dapat mengakomodasi format vertikal, maka pencantuman ING dapat menggunakan format horizontal.
6. Dalam hal kemasan berupa botol kaca yang digunakan kembali (*returnable*) maka pencantuman ING menggunakan format linier atau berupa 2D barcode. Jika Pangan Olahan hanya mengandung Zat Gizi tertentu, dapat mencantumkan Zat Gizi tertentu saja. Contoh: minuman berperisa yang hanya mengandung Zat Gizi berupa energi dan gula maka mencantumkan Zat Gizi berupa energi dan gula.



**B. JENIS PRODUK**

## 1. Formula Bayi dan Formula Lanjutan

Dibandingkan dengan format lainnya, format ING untuk Formula Bayi dan Formula Lanjutan ditampilkan lebih sederhana. Memperhatikan peranannya yang sangat spesifik serta muatan informasi yang wajib dicantumkan, format ING untuk Formula Bayi dan Formula Lanjutan dibedakan dari Pangan Olahan lainnya.

Kandungan Gizi dicantumkan dalam ukuran sebagai per 100 g atau per 100 ml, dan per 100 kkal. Uraian Zat Gizi diawali dengan energi, protein, lemak total, asam linoleat, asam  $\alpha$ -linolenat, karbohidrat total, dan diakhiri dengan kelompok vitamin dan mineral. Zat Gizi lain yang ditambahkan harus dicantumkan pada ING, sesuai dengan kelompok Zat Gizi tersebut.

**Format :**

Contoh Format Formula Bayi

Informasi Nilai Gizi	Satuan	Jumlah	
		Per 100 g atau Per 100 ml	Per 100 kkal
Protein	g		
Lemak total	g		
Lemak <i>trans</i>	g		
Asam linoleat	mg		
Asam $\alpha$ -linolenat	mg		
Karbohidrat total	g		
Vitamin:			
Vitamin A	mcg		
Vitamin D	mcg		
Vitamin E	mg		
Vitamin K	mg		
Vitamin B1	mg		
Vitamin B2	mg		
Vitamin B3	mg		
Vitamin B5	mg		
Vitamin B6	mg		
Vitamin B12	mcg		
Folat	mcg		
Vitamin C	mg		
Biotin	mcg		



Informasi Nilai Gizi	Satuan	Jumlah	
		Per 100 g atau Per 100 ml	Per 100 kkal
Mineral:			
Besi	mg		
Kalsium	mg		
Fosfor	mg		:
Magnesium	mg		
Natrium	mg		
Klorida	mg		
Kalium	mg		
Mangan	mcg		
Iodium	mcg		
Selenium	mcg		
Tembaga	mcg		
Seng	mg		
Kolin	mg		
Myo-Inositol	mg		
L-Karnitin	mg		

## 2. MP-ASI

Jika MP-ASI diperuntukkan bagi 2 kelompok usia ALG, maka harus mencantumkan persentase AKG untuk kedua kelompok usia tersebut.

Untuk MP-ASI berbentuk bubuk dengan jumlah sajian per kemasan maksimal 4 (empat) sajian maka pada label harus dicantumkan petunjuk penyiapan produk disertai dengan penjelasan jenis dan ukuran alat takar yang disarankan.

Format terdiri atas 2 (dua) bagian, yaitu:

- Bagian pertama memuat tulisan "**INFORMASI NILAI GIZI**" serta keterangan tentang Takaran Saji dan jumlah sajian per kemasan.
- Bagian kedua menyajikan keterangan yang berkenaan dengan kandungan Zat Gizi. Persentase AKG yang dicantumkan hanya untuk protein, vitamin dan mineral.

Bagian ini dibagi atas 3 (tiga) sub bagian dan diawali dengan kalimat "**JUMLAH PER SAJIAN**".

- Sub bagian pertama memuat informasi tentang energi.
- Sub bagian kedua memuat informasi tentang lemak total dan turunannya, protein dan turunannya, karbohidrat total dan turunannya, gula dan garam (natrium).

- Sub bagian ketiga memuat keterangan tentang persentase AKG untuk protein, vitamin, dan mineral lainnya.

**Format:**

Contoh : MP-ASI yang diperuntukkan bagi 2 (dua) kelompok usia ALG

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>		
<b>Takaran saji ... g atau ml (... URT)</b>		
<b>... Sajian per Kemasan</b>		
<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>		
<b>Energi total</b>	<b>... kkal</b>	
<b>Lemak total</b>	<b>... g</b>	
Lemak <i>trans</i>	... g	
Asam $\alpha$ -linolenat	... mg	
<b>Protein</b>	<b>... g</b>	
<b>Karbohidrat total</b>	<b>... g</b>	
Serat pangan	... g	
<b>Gula</b>	<b>... g</b>	
<b>Garam (natrium)</b>	<b>... mg</b>	
	<b>Usia 6 – 12 bulan</b>	<b>Usia 12 – 24 bulan</b>
	<b>% AKG</b>	<b>% AKG</b>
<b>Protein</b>	... %	... %
Vitamin dan mineral		
Vitamin A	... %	... %
Vitamin B1	... %	... %
Vitamin B12	... %	... %
Vitamin D	... %	... %
Besi	... %	... %
Seng	... %	... %
Kalsium	... %	... %
Fosfor	... %	... %
Natrium	... %	... %
Kalium	... %	... %
Iodium	... %	... %
Magnesium	... %	... %

## 3. Formula Pertumbuhan

Format terdiri atas 2 (dua) bagian, yaitu :

- Bagian pertama memuat tulisan "**INFORMASI NILAI GIZI**" serta keterangan tentang Takaran Saji dan jumlah sajian per kemasan.
- Bagian kedua menyajikan keterangan yang berkenaan dengan kandungan Zat Gizi. Persentase AKG yang dicantumkan hanya untuk protein, vitamin, dan mineral.

Bagian ini dibagi atas 3 (tiga) sub bagian dan diawali dengan kalimat "**JUMLAH PER SAJIAN**".

- Sub bagian pertama memuat informasi tentang energi.
- Sub bagian kedua memuat informasi tentang lemak total dan turunannya, protein dan turunannya, karbohidrat total dan turunannya, gula dan garam (natrium).
- Sub bagian ketiga memuat keterangan tentang persentase AKG untuk protein, vitamin, dan mineral lainnya.

**Format:**

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>	
Takaran saji ... g atau ml (... URT) ... Sajian per Kemasan	
<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>	
<b>Energi total</b>	<b>... kkal</b>
<b>Lemak total</b>	<b>... g</b>
Lemak <i>trans</i>	... g
Asam linoleat	... mg
Asam $\alpha$ -linolenat	... mg
<b>Protein</b>	<b>... g</b>
<b>Karbohidrat total</b>	<b>... g</b>
Serat pangan	... g
<b>Gula</b>	<b>... g</b>
<b>Garam (natrium)</b>	<b>... mg</b>
	<b>% AKG</b>
Protein	... %
Vitamin dan mineral	
Vitamin A	... %
Vitamin D	... %
Vitamin E	... %
Vitamin K	... %
Vitamin B1	... %
Vitamin B2	... %
Vitamin B3	... %
Vitamin B5	... %
Vitamin B6	... %
Vitamin B12	... %
Folat	... %
Vitamin C	... %
Biotin	... %
Kalsium	... %
Fosfor	... %
Besi	... %
Seng	... %
Iodium	... %
Selenium	... %
Natrium	... %
Kalium	... %
Klorida	... %
Magnesium	... %
Tembaga	... %

4. Minuman Khusus Ibu Hamil dan/atau Ibu Menyusui

Jika produk diperuntukkan bagi ibu hamil dan ibu menyusui, maka harus mencantumkan persentase AKG untuk kedua kelompok tersebut.

Format terdiri atas 3 (tiga) bagian, yaitu:

- a. Bagian pertama memuat tulisan "**INFORMASI NILAI GIZI**" serta keterangan tentang Takaran Saji dan jumlah sajian per kemasan.
- b. Bagian kedua menyajikan keterangan yang berkenaan dengan kandungan Zat Gizi. Ukuran satuan yang dicantumkan untuk masing-masing Zat Gizi sebagaimana diuraikan pada bagian sebelumnya.

Bagian ini dibagi atas 3 (tiga) sub bagian dan diawali dengan kalimat "**JUMLAH PER SAJIAN**".

- Sub bagian pertama memuat informasi yang berkenaan dengan energi.
  - Sub bagian kedua memuat informasi tentang lemak total, lemak jenuh, protein, karbohidrat total, gula dan garam (natrium).
  - Sub bagian ketiga memuat keterangan tentang vitamin, mineral, dan Zat Nongizi.
- c. Bagian ketiga adalah catatan kaki.

**Format:**

Contoh: minuman yang diperuntukkan bagi ibu hamil dan ibu menyusui

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>			
<b>Takaran saji ... g atau ml (... URT)</b>			
<b>... Sajian per Kemasan</b>			
<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>			
<b>Energi total</b>	<b>... kkal</b>		
Energi dari lemak	... kkal		
Energi dari lemak jenuh	... kkal		
		<b>% AKG*</b>	
		<b>Ibu Hamil</b>	<b>Ibu Menyusui</b>
<b>Lemak total</b>	<b>... g</b>	... %	... %
<b>Lemak jenuh</b>	<b>... g</b>	... %	... %
<b>Protein</b>	<b>... g</b>	... %	... %
<b>Karbohidrat total</b>	<b>... g</b>	... %	... %
<b>Gula</b>	<b>... g</b>		
<b>Garam (natrium)</b>	<b>... mg</b>	... %	... %
Vitamin dan mineral			
Vitamin A		... %	... %
Vitamin B1		... %	... %
Vitamin B2		... %	... %
Vitamin B3		... %	... %
Vitamin B6		... %	... %
Folat		... %	... %
Vitamin B12		... %	... %
Vitamin C		... %	... %
Kalsium		... %	... %
Besi		... %	... %
Seng		... %	... %
Fluor			
Mineral lain		... %	... %
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2510 kkal (ibu hamil) / 2615 kkal (ibu menyusui). Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>			

5. Pangan Olahan untuk Keperluan Medis Khusus (PKMK)
  - a. Format ING produk PKMK harus dinyatakan dalam per 100 g atau 100 ml atau per alat takar, dan per 100 kkal.
  - b. Keterangan berkenaan dengan Kandungan gizi produk PKMK yang dicantumkan pada ING harus sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan yang mengatur mengenai PKMK.

Format:

Informasi Nilai Gizi	Satuan	Jumlah	
		Per 100 g atau Per 100 ml atau Per alat takar	Per 100 kkal
Kandungan Gizi disesuaikan dengan persyaratan kandungan gizi yang diatur dalam Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan yang mengatur mengenai PKMK.			

6. Pangan Olahan yang Wajib Fortifikasi

- a. Format ING untuk Pangan Olahan yang wajib fortifikasi dicantumkan per 100 g atau per 100 ml. Zat Gizi yang wajib dicantumkan hanya Zat Gizi yang wajib difortifikasikan. Zat Gizi lain dapat dicantumkan.
- b. Pangan olahan yang wajib fortifikasi dapat mencantumkan pernyataan terkait Zat Gizi sesuai dengan Zat Gizi yang wajib di fortifikasi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan dengan pernyataan "Mengandung (zat gizi...) minimal ...".  
Contoh: untuk pangan fortifikasi wajib garam konsumsi beriodium dengan persyaratan mutu garam konsumsi beriodium yaitu kadar iodium sebagai  $KIO_3$  minimal 30 mg/kg, maka dapat mencantumkan pernyataan "Mengandung Iodium minimal 30 mg/kg".

**Format:**

Contoh : tepung terigu

INFORMASI NILAI GIZI	
<b>JUMLAH PER 100 g</b>	
<b>Besi</b>	... mg
<b>Seng</b>	... mg
<b>Vitamin B1</b>	... mg
<b>Vitamin B2</b>	... mg
<b>Asam folat</b>	... mcg

7. Pangan Olahan yang Kemasannya Berisi 2 (dua) atau Lebih Pangan Olahan yang Dikemas Secara Terpisah dan Dimaksudkan Untuk Dikonsumsi Masing-masing (*Assorted*)

Ketentuan penggunaan format ini adalah sebagai berikut :

- a. Pangan Olahan yang termasuk dalam ketentuan ini termasuk Pangan Olahan yang berbeda rasa, berbeda *topping*, berbeda komposisi, tetapi masih dalam satu kategori yang sama.

Contoh: wafer dan biskuit, coklat aneka rasa.

- b. ING dicantumkan berdasarkan hasil pengujian Pangan Olahan secara komposit.

Format terdiri atas 3 (tiga) bagian, yaitu :

- a. Bagian pertama memuat tulisan "**INFORMASI NILAI GIZI**" serta keterangan tentang Takaran Saji dan jumlah sajian per kemasan.  
b. Bagian kedua menyajikan keterangan yang berkenaan dengan kandungan Zat Gizi. Ukuran satuan yang dicantumkan untuk masing-masing Zat Gizi sebagaimana diuraikan pada bagian sebelumnya.

Bagian ini dibagi atas 3 (tiga) sub bagian dan diawali dengan kalimat "**JUMLAH PER SAJIAN**".

- Sub bagian pertama memuat informasi yang berkenaan dengan energi.
  - Sub bagian kedua memuat informasi tentang lemak total, lemak jenuh, protein, karbohidrat total, gula dan garam (natrium).
  - Sub bagian ketiga memuat keterangan tentang vitamin, mineral, dan Zat Nongizi.
- c. Bagian ketiga adalah catatan kaki.



**Format:**

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>	
Takaran saji ... g atau ... ml (... URT) .... Sajian per Kemasan	
<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>	
<b>Energi total</b>	<b>... kkal</b>
Energi dari lemak	... kkal
Energi dari lemak jenuh	... kkal
	%
	<b>AKG*</b>
<b>Lemak total</b>	... g ... %
<b>Lemak jenuh</b>	... g ... %
<b>Protein</b>	... g ... %
<b>Karbohidrat total</b>	... g ... %
<b>Gula</b>	... g
<b>Garam (Natrium)</b>	... mg ... %
Vitamin dan mineral	
Vitamin A	... %
Vitamin C	... %
Vitamin lain	... %
Kalium	... %
Kalsium	... %
Zat Besi	... %
Mineral lain	... %
Zat Nongizi	
Isoflavon	... mg
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>	

8. Pangan Olahan yang Dianjurkan untuk Dikonsumsi Bersama Pangan Olahan yang Lain

Ketentuan penggunaan format tersebut adalah sebagai berikut :

- a. Pangan Olahan utama dan Pangan Olahan campurannya dikemas dalam satu kemasan yang sama atau dikemas bersama dengan cara direkatkan satu sama lain.
- b. ING dicantumkan pada 2 (dua) kolom secara terpisah untuk Pangan Olahan utama dan Pangan Olahan yang telah dicampur.

Format terdiri atas 3 (tiga) bagian, yaitu :

- a. Bagian pertama memuat tulisan "**INFORMASI NILAI GIZI**" serta keterangan tentang Takaran Saji dan jumlah sajian per kemasan.
- b. Bagian kedua menyajikan keterangan yang berkenaan dengan kandungan Zat Gizi. Ukuran satuan yang dicantumkan untuk masing-masing Zat Gizi sebagaimana diuraikan pada bagian sebelumnya.

Bagian ini dibagi atas 3 (tiga) sub bagian dan diawali dengan kalimat "**JUMLAH PER SAJIAN**".

- Sub bagian pertama memuat informasi yang berkenaan dengan energi.
  - Sub bagian kedua memuat informasi tentang lemak total, lemak jenuh, protein, karbohidrat total, gula dan garam (natrium).
  - Sub bagian ketiga memuat keterangan tentang vitamin, mineral, dan Zat Nongizi.
- c. Bagian ketiga adalah catatan kaki.

**Format:**

Contoh : Produk sereal yang dikemas bersama dengan produk susu bubuk. Dalam hal ini, produk sereal sebagai Pangan utama dan susu bubuk sebagai Pangan campurannya. ING yang dicantumkan adalah (i) ING sereal; dan (ii) ING sereal dan susu yang telah dicampur.

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>				
	<b>Sereal</b>		<b>Sereal + Susu</b>	
Takaran saji	(... g atau ml)		(... g atau ml)	
... Sajian per kemasan				
<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>				
<b>Energi total</b>		<b>... kkal</b>		<b>... kkal</b>
		%		%
		<b>AKG*</b>		<b>AKG*</b>
<b>Lemak total</b>	... g	... %	... g	... %
<b>Lemak jenuh</b>	... g	... %	... g	... %
<b>Protein</b>	... g	... %	... g	... %
<b>Karbohidrat total</b>	... g	... %	... g	... %
<b>Gula</b>	... g		... g	
<b>Garam (natrium)</b>	... mg	... %	... mg	... %
Vitamin dan mineral				
Vitamin A		... %		... %
Vitamin C		... %		... %
Vitamin lain		... %		... %
Kalium		... %		... %
Kalsium		... %		... %
Zat Besi		... %		... %
Mineral lain		... %		... %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.				

9. Pangan Olahan antara (*intermediate product*)

Pangan Olahan antara (*intermediate product*) merupakan Pangan Olahan yang untuk dikonsumsi memerlukan pengolahan lebih lanjut dengan penambahan bahan pangan lainnya.

Contoh: tepung, minyak goreng, premiks yang masih memerlukan bahan baku lain selain air.

Pangan Olahan yang tidak termasuk Pangan Olahan antara meliputi:

- Pangan Olahan yang lazim dikonsumsi secara langsung;
- Pangan Olahan yang dapat ditambahkan/ dikonsumsi dengan Pangan Olahan lain yang tidak memerlukan pengolahan lebih lanjut (margarin, mentega, gula, garam, krim, santan); atau
- Pangan Olahan yang diolah secara sederhana dengan penambahan air (bubuk agar, coklat bubuk, mi instan).

Format ING untuk Pangan Olahan antara (*intermediate product*) dicantumkan sebagai berikut:

- Untuk produk padat, ING dicantumkan per 100 g.
- Untuk produk cair, ING dicantumkan per 100 ml.
- Untuk produk semi padat, ING dapat dicantumkan per 100 g atau per 100 ml.
- Untuk ukuran kemasan kurang dari 100 g atau 100 ml, ING dapat dicantumkan per kemasan.

**Format:**

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>	
<b>JUMLAH PER 100 g atau 100 ml atau KEMASAN</b>	
<b>Energi total</b>	<b>... kkal</b>
<b>Lemak total</b>	<b>... g</b>
<b>Lemak jenuh</b>	<b>... g</b>
<b>Protein</b>	<b>... g</b>
<b>Karbohidrat total</b>	<b>... g</b>
<b>Gula</b>	<b>... g</b>
<b>Garam (Natrium)</b>	<b>... mg</b>

### **C. PANGAN OLAHAN DENGAN UKURAN KEMASAN KURANG DARI SATU TAKARAN SAJI**

Untuk Pangan Olahan dengan ukuran kemasan kurang dari satu Takaran Saji, harus mencantumkan tabel ING per kemasan.

Format terdiri atas 4 (empat) bagian, yaitu :

- a. Bagian pertama memuat tulisan "**INFORMASI NILAI GIZI**".
- b. Bagian kedua menyajikan keterangan yang berkenaan dengan kandungan Zat Gizi. Ukuran satuan yang dicantumkan untuk masing-masing Zat Gizi sebagaimana diuraikan pada bagian sebelumnya.

Bagian ini dibagi atas 3 (tiga) sub bagian dan diawali dengan kalimat "**JUMLAH PER KEMASAN (... g/ ml)**".

- Sub bagian pertama memuat informasi yang berkenaan dengan energi.
- Sub bagian kedua memuat informasi tentang lemak total, lemak jenuh, protein, karbohidrat total, gula dan garam (natrium).

- Sub bagian ketiga memuat keterangan tentang vitamin, mineral, dan Zat Nongizi.
- c. Bagian ketiga adalah catatan kaki.

**Format:**

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>		
<b>JUMLAH PER KEMASAN (... g atau ... ml)</b>		
<b>Energi total ... kkal</b>		
		<b>% AKG*</b>
<b>Lemak Total</b>	... g	... %
<b>Lemak Jenuh</b>	... g	... %
<b>Protein</b>	... g	... %
<b>Karbohidrat Total</b>	... g	... %
<b>Gula</b>	... g	
<b>Garam (natrium)</b>	... mg	... %

*\*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.*

atau

<p><b>INFORMASI NILAI GIZI</b> JUMLAH PER KEMASAN (... g atau ... ml) :</p> <p>Energi total ... kkal, Lemak total ... g (... % AKG), Lemak jenuh ... g (...% AKG), Protein ... g (...% AKG), Karbohidrat total ... g (... % AKG), Gula ... g, Garam (Natrium) ... mg (...% AKG), Vitamin A (... % AKG), Vitamin C (... % AKG), Vitamin D (... % AKG), Kalsium ... mg (... % AKG), Besi (... % AKG). <i>Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i></p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

PENNY K. LUKITO

LAMPIRAN II  
 PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
 NOMOR 26 TAHUN 2021  
 TENTANG  
 INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

**TAKARAN SAJI**

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
01.	Kategori 01.0 Produk – produk Susu dan Analognya, Kecuali Yang Termasuk Kategori 02.0		
01.1.1	Susu Cair ( <i>plain</i> )	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 - 250 ml
01.1.2	Susu Cair Lain ( <i>plain</i> )	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 - 250 ml
01.1.3	<i>Buttermilk</i> Cair ( <i>plain</i> )	<i>Buttermilk</i> Cair	100 - 250 ml
01.1.4	Minuman Susu Cair Rasa/Berperisa	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk cair	100 - 250 ml
		Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk bubuk atau padat	25 - 60 g
01.2.1.1	Produk Susu Fermentasi ( <i>Plain</i> ) Tanpa Pemanasan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 - 250 ml atau 100-200 g
		khusus untuk yogurt berbentuk bubuk	30 - 50 g
01.2.1.2	Produk Susu Fermentasi ( <i>Plain</i> ) Dengan Pemanasan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 - 250 ml atau 100-200 g
		khusus untuk yogurt berbentuk bubuk	30 - 50 g
01.3.1	Susu Kental	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 - 30 (g atau ml)
01.3.2	Krimier Minuman	Termasuk semua nama jenis	15 - 30 (g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		dalam kategori ini	atau ml)
		Khusus untuk bubuk krimer minuman	3 - 6 g
01.4.1	Krim Pasteurisasi ( <i>Plain</i> )	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 - 25 (g atau ml)
01.4.2	Krim yang Disterilkan atau secara UHT, Krim " <i>Whipping</i> ", krim " <i>Whipped</i> ", dan Krim Rendah Lemak ( <i>Plain</i> )	Krim sterilisasi	15 - 25 (g atau ml)
01.5.1	Susu Bubuk dan Krim Bubuk ( <i>Plain</i> )	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	25 - 40 g
01.5.2	Susu dan Krim Bubuk Analog	Susu Bubuk Lemak Nabati/Susu Bubuk Minyak Nabati	25 - 40 g
01.6.1	Keju Tanpa Pemeraman (Keju Mentah)	Keju <i>Cottage</i> ( <i>Cottage Cheese</i> )	100 - 125 g
		Keju <i>Cottage</i> yang Ditambah Krim ( <i>Creamed Cottage Cheese</i> )	
		Keju Krim ( <i>Cream Cheese</i> )	15 - 30 g
		Keju <i>Mozzarella</i>	
		Keju <i>Bocconcini</i>	
01.6.2.1	Keju Peram Total, Termasuk Kulit Kejunya	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 - 30 g
01.6.2.2	Kulit Keju Peram	-	15 - 30 g
01.6.2.3	Keju Bubuk (Untuk Rekonstitusi Contohnya Dalam Pembuatan Saus	-	15 - 30 g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji		
	Keju)				
01.6.3	Keju <i>Whey</i>	-	15 - 30 g		
01.6.4.1	Keju Olahan <i>Plain</i>	-	15 - 30 g		
01.6.4.2	Keju Olahan Berperisa, Keju Olahan dengan Tambahan Buah, Sayur dan atau Daging	-	15 - 30 g		
01.6.5	Analog Keju (Keju lemak nabati)	-	15 - 30 g		
01.6.6	Keju Protein <i>Whey</i>	-	15 - 30 g		
01.7	Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah)	Es Krim Susu ( <i>Dairy Ice Cream</i> )	50 - 150 ml		
		Es Krim			
		Es Susu			
				Premiks Es Krim	25 - 50 g
				Premiks Es Susu	
				Yogurt Berperisa/Rasa	100 - 200 g
				Yogurt Kultur Lain ( <i>Alternate Culture Yogurt</i> )	
				khusus untuk yogurt berbentuk bubuk	
				Kefir	100 - 200 g
				Susu Fermentasi atau Susu Berkultur Berperisa/Rasa	
		Puding <i>Butterscotch</i> /Puding Susu	25 - 50 g		
		Bubuk Puding <i>Butterscotch</i> /Puding Susu	10 - 20 g		
		Kembang Gula/Permen Susu	5 - 10 g		



No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji	
02.0	Kategori 02.0 Lemak, Minyak Dan Emulsi Minyak			
02.1.2	Lemak dan Minyak Nabati	<i>Extra Virgin Olive Oil</i>	10 - 20 ml	
		<i>Virgin Olive Oil</i>		
		<i>Cold Pressed Oils</i>		
		Minyak Salad ( <i>Salad Oil</i> )		
			Vanaspati atau Minyak Samin ( <i>Vegetable Ghee</i> )	5 - 20 g
			Minyak Jagung ( <i>Refined Bleached Deodorized Corn Oil</i> )	10 - 20 ml
			Minyak Wijen ( <i>Sesame Oil</i> )	
			Minyak Zaitun ( <i>Refined Bleached Deodorized Olive Oil</i> )	
	Minyak Biji Bunga Matahari ( <i>Refined Bleached Deodorized Sunflower Oil</i> )			
02.2.1	Mentega	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	5 - 20 g	
02.2.2	Lemak Oles, Lemak Oles dari Lemak Susu dan Campurannya	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	5 - 20 g	
03.	Kategori 03.0 Es Untuk Dimakan ( <i>Edible Ice</i> ), Termasuk Sherbet dan Sorbet			
03.0	Kategori 03.0 Es Untuk Dimakan ( <i>Edible Ice</i> ), Termasuk Sherbet dan Sorbet	Termasuk semua nama jenis untuk kategori ini	50 - 100 ml	
		Khusus untuk Premiks Es Bentuk Bubuk dan Premiks Es Bentuk Cair	25 - 50 (g atau ml)	
04.	Kategori 04.0 Buah dan Sayur (Termasuk Jamur, Umbi, Polong-Polongan Kacang Kedelai, dan Lidah Buaya), Rumput Laut, Kacang dan Biji-Bijian			
04.1.2.2	Buah Kering	Buah Kering	20 - 100 g	

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Buah Kering Campur	
		Kelapa Parut Kering	5 - 10 g
		Santan Bubuk	
04.1.2.3	Buah Dalam Cuka, Minyak dan Larutan Garam	Asinan Buah	50 - 100 g
		Rujak	
04.1.2.4	Buah Dalam Kemasan (Pasteurisasi/Sterilisasi)	Buah Dalam Kemasan	20 - 100 g
		Koktil Buah Dalam Kemasan	
04.1.2.5	Jem, Jeli dan Marmalad	Jem Buah atau Selai Buah	10 - 20 g
		Jeli Buah	
		Marmalad	
04.1.2.6	Produk Oles Berbasis Buah (Misalnya <i>Chutney</i> ) Tidak Termasuk Produk Pada Kategori 04.1.2.5	Chutney Mangga ( <i>Mango Chutney</i> )	10 - 20 g
		Produk Buah Oles	
04.1.2.7	Buah Bergula	Buah Bersalut	20 - 100 g
		Buah Bergula	
		Buah Berkristal	
		Kulit Buah Bergula	
04.1.2.8	Bahan Baku Berbasis Buah, Meliputi Bubur Buah, <i>Puree</i> , Topping Buah dan Santan Kelapa	Bubur Buah ( <i>Fruit Pulp</i> )	50 -150 g
		<i>Puree</i> Buah	
		Pasta Buah	
		Saus Buah	10 - 20 g
		<i>Topping</i> Buah	10 - 20 ml
		Santan	10 - 20 ml
		Bars Buah	20 - 35 g
04.1.2.9	Makanan Pencuci Mulut ( <i>Dessert</i> ) Berbasis Buah	Manisan Buah	50 - 100 g
		Nata Dalam Kemasan	100 - 200 g
		Jeli Agar	20 - 100 g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
	Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Air Berflavor Buah	Bubuk Agar (Agar-Agar Tepung/Tepung Agar-Agar)	2 - 10 g
		Khusus untuk Jeli Agar dan Bubuk Agar (Agar-Agar Tepung/Tepung Agar-Agar) yang mengandung gula	10 - 20 g
		Jeli Agar Bubuk	1 - 2 g
		Puding Rasa/Berperisa	30 - 100 g
		Bubuk Puding Rasa/Berperisa	10 - 20 g
		Sale Pisang	20 - 40 g
		Cincau Hijau	100 - 200 g
		Cincau Hitam	
		Siwalan	
		04.1.2.10	Produk Buah Fermentasi
04.1.2.12	Buah Yang Dimasak	Keripik Buah	20 - 40 g
		Keripik Buah Simulasi	
		Dodol atau Lempok Buah	10 - 30 g
		Wajit Buah	
04.2.2.1	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan <i>Aloe Vera</i> ), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Beku	Kentang Goreng Beku ( <i>Frozen French Fries</i> )	75 - 125 g
		Perkedel Kentang Beku	75 - 125 g
04.2.2.2	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan <i>Aloe Vera</i> ), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Kering	Nori	4 - 5 g
		Biji Bunga Matahari	10 - 30 g
		Biji Wijen	10 - 20 g
		Kuaci	10 - 30 g
		Emping Melinjo	20 - 40 g
		Emping Jengkol	
		Kentang Kering Serpih	

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		( <i>Flakes</i> )	
04.2.2.3	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, polong-polongan, dan <i>Aloe Vera</i> ) dan Rumput Laut Dalam Cuka, Minyak, Larutan Garam atau Kecap Kedelai	Jamur Dalam Minyak Zaitun atau Jamur Dalam Minyak Nabati Lain Sayur Asin Jamur Asin Acar ( <i>Sweet Pickle</i> )	50 - 100 g
04.2.2.4	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan <i>Aloe Vera</i> ) Dalam Kemasan, Botol atau dalam <i>Retort Pouch</i>	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini Khusus untuk Lidah Buaya dalam Kemasan	50 - 100 g 100 - 200 g
04.2.2.5	<i>Puree</i> dan Produk Oles Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, polong-polongan, dan <i>Aloe Vera</i> ), Kacang dan Biji-Bijian (Misalnya Selai Kacang)	<i>Puree</i> Tomat Selai Kacang Olesan Kacang Olesan Mengandung Kacang Selai Sayur	30 - 100 g 10 - 20 g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
04.2.2.6	Bahan Baku dan Bubur ( <i>Pulp</i> ) Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan <i>Aloe Vera</i> ), Kacang dan Biji-Bijian (Misalnya Makanan Pencuci Mulut dan Saus Sayur, Sayur Bergula). Tidak Termasuk Produk dari Kategori 04.2.2.5	Pasta Tomat	50 - 150 g
04.2.2.7	Produk Fermentasi Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, Kacang dan <i>Aloe Vera</i> ) dan Rumput Laut, Tidak Termasuk Kategori Pangan 12.10	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 - 100 g
		Khusus untuk Gochujang	10 - 20 g
04.2.2.8	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan <i>Aloe Vera</i> ), dan Rumput Laut yang Dimasak	Keripik Bayam	20 - 40 g
		Keripik Jamur Kancing	
		Kerupuk Jengkol	10 - 30 g
Dodol Rumput Laut			
05.	Kategori 05.0 Kembang Gula/Permen dan Cokelat		
05.1.1	Kakao Bubuk, Keik Kakao dan Kakao Massa	Kakao Bubuk	5 - 30 g
		Bubuk Minuman Kakao ( <i>Drinking Cocoa Mixes</i> )	15 - 40 g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Bubuk Minuman Cokelat ( <i>Drinking Chocolate</i> )	
		Kakao Instan	
		Cokelat Instan	
		Cokelat Bubuk	
05.1.2	Sirup Campuran Kakao/ <i>Cocoa Mixes</i> ( <i>syrups</i> )	Sirup Cokelat	20 - 50 ml
05.1.3	Olesan Berbasis Kakao, Termasuk Isian ( <i>Filling</i> )	Cokelat Pasta (Berbasis Minyak)	10 - 20 g
		Cokelat Pasta (Berbasis Air)	
05.1.4	Produk Kakao dan Cokelat	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	20 - 40 g
		Khusus untuk Meses/Cokelat Butir/Cokelat Vermicelli /Streusel dan Meses Susu/Cokelat Susu Butir/Cokelat Susu Vermicelli	10 - 20 g
05.1.5	Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat	Cokelat Paduan/Cokelat <i>Compound</i>	20 - 40 g
		Cokelat Paduan/Cokelat <i>Compound</i> Butir	10 - 20 g
		Minuman Cokelat Paduan berbentuk cair	125 - 250 ml
		Minuman Cokelat Paduan berbentuk bubuk/padat	15 - 40 g
		Cokelat Imitasi	20 - 40 g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
05.2	Kembang Gula/Permen Meliputi Kembang Gula Keras dan Lunak/Permen Keras dan Lunak, Nougats, dan lain-lain, Tidak Termasuk Produk Dari Kategori 05.1, 05.3, dan 05.4	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	1- 15 g
05.3	Kembang Gula Karet/Permen Karet	Kembang Gula Karet/Permen Karet	1 - 15 g
05.4	Dekorasi (Misalnya Untuk <i>Bakery</i> ), <i>Topping</i> (Non-Buah) dan Saus Manis	Saus <i>Butterstotch</i>	10 - 20 g
		Saus/ <i>Topping</i> /Olesan Cokelat	
		Saus/ <i>Topping</i> /Olesan Manis	
		Saus/ <i>Topping</i> /Olesan (non buah)	
		Taburan Berbasis Gula	
06.	Kategori 06.0 Sereal dan Produk Sereal yang Merupakan Produk Turunan Dari Biji Sereal, Akar dan Umbi, Kacang-kacangan dan Empulur (Bagian dalam Batang Tanaman), Tidak Termasuk Produk Bakeri Dari Kategori 07.0		
06.1	Biji-Bijian Utuh, Patahan, atau Serpihan, Termasuk Beras	Nasi Instan	50 - 60 g
		Bubur Instan	40 - 70 g
06.3	Sereal Untuk Sarapan, Termasuk <i>Rolled Oats</i>	Bulgur	25 - 50 g
		Keping Jagung ( <i>Corn Flake</i> )	
		<i>Oatmeal</i>	
		Nasi Jagung	50 - 60 g
		Sereal Siap Santap	20 - 50 g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Sereal Siap Santap dengan Sereal Utuh ( <i>Whole Grain Ready to Eat Cereal</i> )	
		Serbuk Minuman Sereal	
		Tiwul	50 – 60 g
		Granola	25 – 50 g
06.4.1	Pasta dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya	Kulit Pangsit/Risol/Lumpia	10 – 30 g
		Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol /Samosa Mentah	25 – 50 g
06.4.3	Pasta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis	Pasta Instan	
		Pasta Instan Lainnya	
		Bihun Instan	
		Kuetiaw Instan	
		Makaroni Instan	
		Mi Instan	
		Mi Instan Lainnya	
		Mi Kering	
		Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol /Samosa Pramasak	25 – 50 g
06.5	Makanan Pencuci Mulut Berbasis Sereal dan Pati (Misalnya Puding Nasi, Puding Tapioka)	Premiks Untuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Sereal dan Pati	10 – 20 g
06.7	Produk Olahan Beras	Dodol/Jenang/Gelamai	
		Wajik/Wajit	
		Kue Mochi	10 – 30 g
06.8.1	Minuman Kedelai	Sari Kedelai	170 – 330 ml
		Serbuk Minuman Kedelai	20 – 60 g
07.	Kategori 07.0 Produk Bakeri		
07.1.1.1	Roti Yang Dikembangkan Dengan Kamir dan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	40 – 100 g



No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
	Roti Istimewa		
07.1.1.2	Roti Soda	Roti Soda	40 – 100 g
07.1.2	Krekers, Tidak Termasuk Krekers Manis	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 g
07.1.3	Produk Bakeri Tawar Lainnya (Misalnya Bagel, Pita, Muffin Inggris)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	40 -100 g
		Khusus untuk Bagel	15 – 30 g
07.1.4	Produk Serupa Roti Termasuk Roti Untuk Isi ( <i>Stuffing</i> ) dan Tepung Roti, Tepung Panir	<i>Crouton</i>	40 – 100 g
07.1.5	Roti dan Bun Kukus ( <i>Steamed Bun</i> )	Mantao	40 – 100 g
		Bakpao/Pao	
		Bun Kukus	
07.2.1	Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau <i>Custard, Vla</i> )	Keik ( <i>Cake</i> )	25 – 100 g
		Keik Mentega ( <i>Butter Cake</i> )	
		Keik Keju ( <i>Cheese Cake</i> )	
		Keik Pound ( <i>Pound Cake atau Quatre Quarts</i> )	
		Brownies	
		Biskuit	15 – 50 g
		Biskuit Non Terigu	
		Biskuit Marie	
		Biskuit Marie Salut	
		Biskuit Lapis/Biskuit Sandwich	
		Biskuit Colek	
		Kukis	
		Kukis Lunak ( <i>Soft Cookies</i> )	
		Kukis Gula	

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Kukis Oatmeal	
		Nastar	
		Kastengel	
		Wafer	
		<i>Wafer Roll/ Wafer Stick</i>	
		Wafer Salut	
		Pai	
		Pai Isi	
		Bolu Kukus	
		Bika Ambon	
		<i>Egg Roll</i>	15 – 30 g
		Biskuit Bar Sereal Isi	20 – 50 g
		Crepes	15 – 30 g
		Roti Bagelen	
07.2.2	Produk Bakeri Istimewa Lainnya (Misalnya Donat, <i>Roll Manis, Scones,</i> dan Muffin)	Pastri	25 – 50 g
		Roti Manis	40 – 150 g
		Roti Isi	
		<i>Scone</i>	
		Donat	
		Muffin Amerika ( <i>American Muffin</i> )	
		Roti Buaya	15 – 30 g
		Kue Tambang	
		Wafel	40 – 100 g
		Stroopwafel	
		Panekuk	25 – 50 g
		Bakpia	
		Bolu Emprit	15 – 30 g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
08.0	Kategori 08.0 Daging dan Produk Daging, Termasuk Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan		
08.2.1.1	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, dalam Bentuk Utuh atau Potongan yang Di- <i>curing</i> (Termasuk Penggaraman) Tanpa Perlakuan Panas	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
08.2.1.2	Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Di- <i>curing</i> (Termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas	Dendeng Daging	50 – 100 g
08.2.2	Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Diolah Dengan Perlakuan Panas	Ham Sapi (Daging Paha Sapi <i>Curing</i> ) Matang	50 – 100 g
		Bahu Babi <i>Curing</i> Matang	50 – 100 g
		Daging Olahan Berbumbu	50 – 100 g
		Daging Kuah dalam Kemasan	100 – 150 g
		Daging dalam Kaleng	50 – 100 g
		Abon Daging	10 – 25 g
		Kerupuk Kulit/Rambak	20 – 40 g
		Keripik Paru	20 – 40 g
		Kerupuk Berbasis Daging, Daging Unggas dan Daging	20 – 40 g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Hewan Buruan	
		Usus Ayam Goreng	20 – 40 g
08.2.3	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh Maupun Potongan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan Maupun Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku)	Ayam Katsu ( <i>Chicken Katsu</i> )	75 -100 g
		Ayam Karage ( <i>Chicken Karage</i> )	
		Ayam Goreng	
		Daging Marinasi	50-100 g
		<i>Chicken Strip</i> Beku	75-100 g
		Ayam Cordon Bleu ( <i>Chicken Cordon Bleu</i> )	100-200 g
		Kulit Ayam Goreng	50-100 g
		Potongan Daging dengan Saus dalam Kemasan yang Dibekukan	100 - 150 g
		Daging Olahan Berbumbu Beku	100 - 150 g
08.3.1.1	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan yang Di- <i>curing</i> (Termasuk Penggaraman) Tanpa Perlakuan Panas	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50-100 g
08.3.1.2	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, yang Di- <i>curing</i> (termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas	Sosis Cina (Termasuk Sosis Tradisional yang Dicuring atau Diasap) atau <i>LupCheong</i>	50-100 g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
08.3.1.3	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, Difermentasi Tanpa Perlakuan Panas	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
08.3.2	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas	Pate Daging	50 – 100 g
		Bakso Daging	
		Daging Cincang Olahan Berbumbu	
		Patties Daging Panggang Setengah Matang	
		Kornet Daging Sterilisasi	
		Daging <i>Luncheon</i> Matang	
		Pasta Daging	
		Salami Matang / Pepperoni Matang	
		Sosis Daging	
		Sosis Daging <i>Non-casing</i>	
		Sosis Daging Siap Makan	
		Terrines (Campuran Cacahan Daging Matang)	
		Rolade Daging	
		08.3.3	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang
Potongan Daging/Daging Cincang/Daging Giling dengan Saus dalam Kemasan			
Dendeng Daging	75 – 100 g		
Pepperoni	50 – 100 g		
08.3.3	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang	Burger Daging	50 – 100 g
		Naget Ayam	75 – 100 g
		Kornet Daging	50 – 100 g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
	Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan	Naget Daging	75 – 100 g
		<i>Smoked Chicken Breast</i> (Daging Dada Ayam Asap)	50 – 100 g
		Siomay Daging	75 – 100 g
		Gyoza	
		<i>Swikiau/Kuotieh</i> Daging	
		<i>Keecho/Heecho</i>	
		Telur Bungkus Daging	50 – 100 g
		Bakso Goreng	
09.	Kategori 09.0 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata		
09.2.1	Ikan, Filet Ikan, dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Dibekukan	Pempek Ikan Rebus Beku	100 – 200 g
		Bakso Ikan Beku	50 – 100 g
09.2.2	Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	75 – 100 g
09.2.4.1	Ikan dan Produk Ikan yang Telah Dimasak	Ikan dan Produk Ikan Kukus atau Rebus	50 – 100 g
		Ikan Pindang Air Garam	
		Ikan Pindang Garam	
		Bandeng Presto	
		Kue Ikan/Kamaboko/ <i>Fish Cake</i> (rebus atau kukus)	
		Bakwan Ikan (Rebus Atau Kukus)	75 – 100 g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Stik Kepiting Analog atau <i>Imitation Crab Stick</i>	50 – 100 g
		Bakso Ikan	
		Otak-Otak Ikan	
		Bandeng Isi	
		Dimsum Ikan	75 – 100 g
		Pempek Ikan (Rebus)	100 – 200 g
		Tekwan Ikan	75 – 100 g
		Pepes Ikan	
		Sosis Ikan	50 – 100 g
		Sosis Ikan Kombinasi	
		Rolade Ikan	75 – 100 g
		Burger Ikan	50 – 100 g
09.2.4.2	Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Matang	Dimsum Udang	75 – 100 g
		Bakso Moluska/Krustase/Ekinodermata	50 – 100 g
		Sosis Udang	
09.2.4.3	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, Ekinodermata Goreng atau Panggang	Bakso Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata (Kering)	50 – 100 g
		Kue Ikan/Kamaboko/ <i>Fish Cake</i> (goreng atau panggang)	
		Sambal Goreng Udang	10 – 20 g
		Sambal Goreng Ikan	
		Keripik Kulit Ikan Goreng	20 – 40 g
		Abon Ikan	10 – 25 g
		Pempek Ikan (Goreng atau Panggang)	100 – 200 g
		Ikan Renyah	
		Keripik Ikan	20 – 40 g
		Keripik <sup>3</sup> Belut	
09.2.5	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk	Ikan Asap	50 – 100 g
		Ikan Kayu	

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji				
	Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Diasap, Dikeringkan, Difermentasi, dan/atau Digarami	Ikan Kering					
		Ikan Asin Kering					
		Teri Asin Kering					
		Teri Nasi Setengah Kering					
				Kerupuk <sup>4</sup> Ikan, Udang, Moluska (Mentah)	20 – 40 g		
				Kerupuk <sup>4</sup> Kulit Ikan Mentah			
				Dendeng Ikan	50 – 100 g		
				Belut Kering	20 – 40 g		
				Cumi dan Sotong Kering			
				Pasta Ikan	50 – 100 g		
09.3.3	Pengganti Telur Salmon, Caviar, dan Produk Telur Ikan Lainnya	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	10 – 25 g				
09.4	Ikan dan Produk Perikanan yang Diawetkan, Termasuk Ikan dan Produk Perikanan yang Dikalengkan atau Difermentasi, Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	Sosis	50 – 100 g				
		Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata Siap Santap					
		Otak-Otak					
				Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata Siap Santap			
				Tuna dalam Kemasan			
				Udang Dalam Kemasan			
				Kerang Dalam Kemasan			
						Daging Rajungan Sterilisasi dalam Kemasan	30 – 100 g
						Daging Rajungan Pasteurisasi Dalam Kemasan	
						Tiram Dalam Kemasan	
						Salmon Dalam Kemasan	
						Sarden Dan Mackerel Dalam Kemasan Kaleng	
						Bekicot Dalam Kemasan	
		Cumi-cumi Dalam Kemasan					



No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Sotong Dalam Kemasan	
		Ikan Dalam Kemasan	
		Olahan Ikan Dalam Kemasan	
10.	Kategori 10.0 Telur dan Produk-produk Telur		
10.2.3	Produk-Produk Telur yang Dikeringkan dan/atau Dipanaskan Hingga Terkoagulasi	Telur Matang/Setengah Matang	30 – 60 g
		Telur Pindang	
		Rendang Telur	
10.3	Telur yang Diawetkan, Termasuk Produk Tradisional Telur Yang Diawetkan, Termasuk Dengan Cara Dibasakan, Diasinkan dan Dikalengkan	Telur Asin Mentah	30 – 60 g
		Telur Asin Matang	
		Telur Olahan Steril	
		Telur Hitam (Pidan/Pitan/Bitan)	
10.4	Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Telur (Misalnya Custard)	Selai Kaya	10 – 20 g
		Custard	
11.0	Kategori 11.0 Gula dan Pemanis, Termasuk Madu		
11.4	Gula dan Sirup Lainnya (Misal Xilosa, Sirup Maple, Gula Hias).	Sirup/Sirup Meja ( <i>Table Syrup</i> )	10 – 20 g
11.5	Madu	Madu cair (madu hutan, madu budidaya, madu trigona, madu dengan campuran bahan pangan lain non madu)	10 – 15 ml

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Madu cair (madu trigona dengan kadar propolis tinggi)	5 - 10 ml
		Madu cair (madu trigona dengan kadar asam tinggi)	5 - 10 ml
		Madu serbuk	5 - 10 g
11.6	Pemanis, Termasuk Pemanis Buatan ( <i>Table Top Sweeteners</i> , Termasuk yang Mengandung Pemanis dengan Intensitas Tinggi)	-	1 - 5 g
12.0	Kategori 12.0 Garam, Rempah, Sup, Saus, Salad, Produk Protein		
12.4	Mustard	Mustard/Saus Mustard	15 - 30 (g atau ml)
12.6.1	Saus Teremulsi (Misalnya <i>Mayonais, Salad Dressing, Onion Dips</i> )	<i>Mayonais, Mayonnaise</i>	15 - 30 (g atau ml)
		Salad Dressing (Misalnya <i>Thousand Island, Blue Cheese, Burger Dressing, Saus Siram Caesar</i> )	
		Saus Tar Tar ( <i>Tar Tar Sauce</i> )	
		French Dressing ( <i>Italian Dressing, Greek Dressing, Ranch Style Dressing</i> )	
		<i>Sandwich Spread</i>	10 - 20 g
12.6.2	Saus Non-Emulsi (Misalnya Saus Tomat, Saus Keju, Saus Krim, Gravi Coklat)	Saus Keju ( <i>Cheese Sauce</i> )	15 - 30 (g atau ml)
		Saus Pizza	

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
12.7	Produk Oles Untuk Salad (Misalnya Salad Makaroni, Salad Kentang) dan Sandwich, Tidak Mencakup Produk Oles Berbasis Cokelat dan Kacang Dari Kategori 04.2.2.5 dan 05.1.3	Olesan/Saus	15 - 30 ml
13.0	Kategori 13.0 Pangan Olahhan Untuk Keperluan Gizi Khusus		
13.1.1	Formula Bayi	Formula Bayi	Sesuai Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Pengawasan Pangan Olahhan untuk Keperluan Gizi Khusus
13.1.2	Formula Lanjutan dan Formula Pertumbuhan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	
13.1.3	Pangan Olahhan Untuk Keperluan Medis Khusus Untuk Bayi dan Anak	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	
13.2	Makanan Untuk Bayi dan Anak Dalam Masa Pertumbuhan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	
13.3	Pangan Olahhan Untuk Keperluan Medis Khusus Untuk Dewasa	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	
13.4	Pangan Olahhan Diet untuk Kontrol Berat Badan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
13.5	Pangan Olahan Diet Khusus yang Tidak Termasuk Produk dari Kategori 13.1, 13.2, 13.3, dan 13.4	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	
14.0	Kategori 14.0 Minuman, Tidak termasuk Produk Susu		
14.1.2.1	Sari Buah	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	125 - 250 ml
	Sari buah dengan karakteristik rasa sangat asam	Seperti sari lemon	10 - 30 ml
14.1.2.2	Sari Sayur	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	125 - 250 ml
14.1.2.3	Konsentrat Sari Buah	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 - 30 ml
14.1.2.4	Konsentrat Sari Sayur	Konsentrat Sari Tomat	15 - 30 ml
14.1.3	Nektar Buah dan Nektar Sayur	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	125 - 250 ml
14.1.4.1	Minuman Berbasis Air Berperisa yang Berkarbonat	Minuman Sari Buah Berkarbonat	170 - 330 ml
		Minuman Buah Berkarbonat	
		Ginger Ale	
		Sarsaparilla	
		<i>Root Beer</i>	
		<i>Birch Beer</i>	
		Soda Krim ( <i>Cream soda</i> )	
		Minuman Citrus	
		Minuman Citrus Comminutes	
		Minuman Kola	
		Limun	
		Minuman Berperisa Berkarbonat	100 - 250 ml

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Minuman Rasa Susu	
14.1.4.2	Minuman Berbasis Air Berperisa Tidak Berkarbonat, Termasuk Punches dan Ades	Punches/Ades	170 - 330 ml
		Crush	
		Minuman Sari Buah	
		Minuman Buah	
		Minuman Jeli	
		Minuman Teh	
		Minuman Kopi	
		Kapucino	100 - 250 ml
		Minuman Citrus	
		Comminutes	
		Minuman Rasa Buah	
		Minuman Berperisa	
		Minuman Rasa Susu	
14.1.4.3	Konsentrat (Cair atau Padat) Untuk Minuman Berbasis Air Berperisa	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk cair	10 – 30 ml
		Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk bubuk/padat	15 - 40 g
14.1.5	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	Konsentrat Minuman Teh	15 - 30 ml
		Minuman Serbuk Teh	15 - 30 g
		Kopi Campur	
		Minuman Berkafein Formulasi ( <i>Formulated Caffeinated Beverages</i> )	170 - 330 ml
		Konsentrat Minuman Kopi	15 - 30 ml
		Minuman Serbuk Kopi Susu	10 - 30 g
		Minuman Serbuk Kopi Krimer	
		Minuman Serbuk Kopi	
		Minuman Botanical/Minuman Rempah berbentuk Cair	170 - 330 ml

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Minuman Botanikal/Minuman Rempah berbentuk bubuk/Padat	15 - 30 g
		Serbuk Sekoteng	15 - 30 g
		Minuman Sari Kacang Hijau	125 - 250 ml
15.0	Kategori 15.0 Makanan Ringan Siap Santap		
15.1	Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Sereal, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15- 40g
		Khusus untuk Makanan Ringan Ekstrudat	10 - 20 g
15.2	Olahan Kacang, Termasuk Kacang Terlapis dan Campuran Kacang (Contoh Dengan Buah Kering)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	25 - 30 g
15.3	Makanan Ringan Berbasis Ikan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	20 - 40 g
16.0	Kategori 16.0 Pangan Siap Saji (Terkemas)		
16.0	Kategori 16.0 Pangan Siap Saji (Terkemas)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	per 100 g, 100 ml, atau per kemasan

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

PENNY K. LUKITO

LAMPIRAN III  
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 26 TAHUN 2021  
TENTANG  
INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

**FORMAT ING PADA BAGIAN LABEL YANG PALING MUDAH  
DILIHAT DAN DIBACA**

**A. FORMAT ING PADA BAGIAN LABEL YANG PALING MUDAH DILIHAT  
DAN DIBACA**

Per sajian (... g atau ml) atau per kemasan (... g atau ml)

<b>ENERGI</b> ... kkal	<b>LEMAK TOTAL</b> ... g ...%	<b>LEMAK JENUH</b> ... g ...%	<b>GARAM (NATRIUM)</b> ... mg ... %	<b>GULA</b> ... g
---------------------------	-----------------------------------------	-----------------------------------------	-----------------------------------------------	----------------------

Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal

**B. FORMAT ING PADA BAGIAN LABEL YANG PALING MUDAH DILIHAT  
DAN DIBACA UNTUK PANGAN OLAHAN YANG TIDAK MENGANDUNG  
SALAH SATU ZAT GIZI**

Contoh: Pangan Olahan tidak mengandung gula (\*)

Per sajian (... g atau ml) atau per kemasan (... g atau ml)

<b>ENERGI</b> ... kkal	<b>LEMAK TOTAL</b> ... g ...%	<b>LEMAK JENUH</b> ... g ...%	<b>GARAM (NATRIUM)</b> ... mg ... %
---------------------------	-----------------------------------------	-----------------------------------------	-----------------------------------------------

Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal  
(\* ) Disesuaikan dengan karakteristik produk Pangan Olahan

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

PENNY K. LUKITO



LAMPIRAN IV  
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 26 TAHUN 2021  
TENTANG  
INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

**PERSYARATAN LOGO “PILIHAN LEBIH SEHAT”**

**1. FORMAT LOGO**



**Versi 1**



**Versi 2**

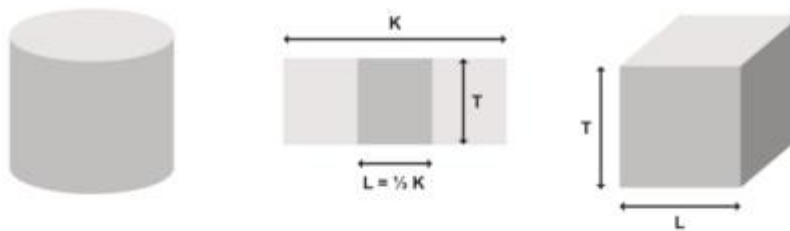
Deskripsi logo:

- Logo berupa lingkaran, dengan tanda centang (*tick sign*) dicantumkan di dalamnya.
- Tulisan “PILIHAN LEBIH SEHAT” dicantumkan pada bagian atas di luar lingkaran dengan huruf kapital.
- Tulisan “Dibandingkan Produk Sejenis Bila dikonsumsi Dalam Jumlah Wajar” dicantumkan di bagian bawah di luar lingkaran.
- Jenis huruf (*font*): Arial
- Warna
  - Latar belakang dalam lingkaran: Putih
  - Tanda centang (*tick sign*): Hijau
  - Tulisan “Dibandingkan Produk Sejenis Bila dikonsumsi dalam Jumlah Wajar”: Hitam (dapat diubah dengan menyesuaikan kontras pada latar belakang).



## 2. UKURAN LOGO

- Logo harus proporsional dan jelas terbaca.
- Ukuran logo tidak boleh lebih dari 5% dari luas bagian utama label.

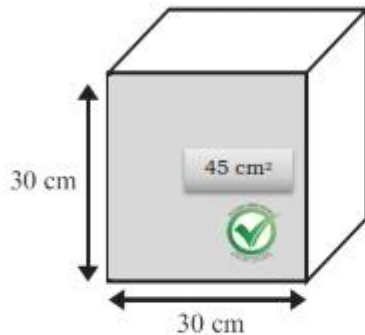


K = Keliling | T = Tinggi | L = Lebar

Perhitungan luas bagian utama Label:

Tinggi (cm) x Lebar (cm)

Contoh perhitungan:



Tinggi = 30 cm, Lebar = 30 cm

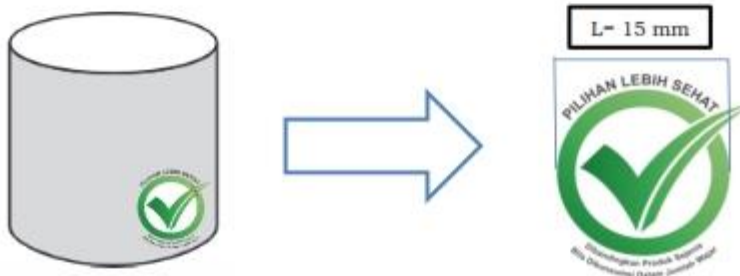
Luas bagian utama Label :

$$30 \text{ cm} \times 30 \text{ cm} = 900 \text{ cm}^2$$

Ukuran logo maksimum :

$$5\% \times 900 \text{ cm}^2 = 45 \text{ cm}^2$$

- c. Ukuran (diameter) logo harus tidak kurang dari 15 mm. Ukuran diameter ini juga berlaku jika hasil perhitungan ukuran logo maksimum kurang dari 15 mm.



**3. KETENTUAN PENCANTUMAN LOGO**

- a. Logo harus ditempatkan di bagian yang mudah dilihat dan dibaca.
- b. Pencantuman logo tidak boleh menyentuh nama dagang, atau menutupi informasi penting pada Label.
- c. Dalam pencantuman logo ini, Pelaku Usaha dilarang :
  - Mengubah warna
  - Mengubah format dan bentuk
  - Mengubah posisi (rotasi)
  - Mengganti jenis huruf (*font*)

**4. PERSYARATAN**

Pangan Olahan yang akan mencantumkan logo “pilihan lebih sehat” harus memenuhi kriteria profil gizi (*nutrient profile*) yang ditetapkan untuk setiap jenis Pangan Olahan.

## 5. PROFIL GIZI (NUTRIENT PROFILE)

### 1. Minuman Siap Konsumsi (*Ready to drink*)

Minuman siap konsumsi dalam hal ini mencakup susu *plain*, susu rasa, susu berperisa, minuman susu, minuman mengandung susu, minuman susu fermentasi, minuman coklat, minuman kedelai, sari kedelai, sari buah, sari sayur, minuman berperisa berkarbonat, minuman berperisa tidak berkarbonat, minuman sari kacang hijau, dan minuman botanikal/minuman rempah.

Profil gizi untuk minuman siap konsumsi harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> <sup>(**)</sup>	6 g per 100 ml	-

<sup>(\*)</sup> Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

<sup>(\*\*)</sup> Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis

### 2. Pasta Instan dan Mi Instan

Pasta dan mi instan dalam hal ini mencakup pasta instan, bihun instan, kuetiaw instan, makaroni instan, dan mi instan.

Profil gizi untuk pasta dan mi instan harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	20 g per 100 g	-
Garam (natrium)	900 mg per 100 g	-

### 3. Susu Bubuk Plain (01.5.1) Susu bubuk plain dalam hal ini mencakup Susu Bubuk Lemak Penuh (*Full Cream*), Susu Bubuk Lemak Penuh (*Full Cream*) Instan, Susu Bubuk Skim Sebagian, Susu Bubuk Skim, Campuran Susu dan Krim Bubuk (*plain*), dan Minuman Mengandung Susu Bubuk (*plain*).

Profil gizi untuk Susu Bubuk Plain harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> <sup>(**)</sup>	12.5 g per 100 g	-
Kalsium	-	15 % ALG per 100 g

<sup>(\*)</sup> Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

<sup>(\*\*)</sup> Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis

## 4. Susu Bubuk Rasa (01.1.4)

Susu Bubuk Rasa dalam hal ini mencakup Susu Bubuk (Rasa), Susu Bubuk Skim (Rasa), Susu Bubuk Skim Sebagian (Rasa), Susu Bubuk Rasa/Berperisa, Susu Bubuk Skim Rasa/Berperisa, Susu Bubuk Skim Sebagian Rasa/Berperisa, Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa, Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa).

Profil gizi untuk Susu Bubuk Rasa harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> / <sup>(**)</sup>	30 g per 100 g	-
Kalsium	-	15 % ALG per 100 g

(\*) Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis

## 5. Keju (01.6)

Keju dalam hal ini mencakup Keju *Cottage* (*Cottage Cheese*), Keju *Cottage* yang Ditambah Krim (*Creamed Cottage Cheese*), Keju Krim (*Cream Cheese*), Keju *Mozzarella*, Keju *Bocconcini*, Keju *Cheddar*, Keju *Edam*, Keju *Camembert*, Keju *Bath*, Keju *Bondard*, Keju *Bougon*, Keju *Bouquet des moines*, Keju Biru (*Blue Cheese*), Keju Bata (*Brick Cheese*), Keju *Gouda*, Keju *Havarti*, Keju *Brie*, Keju *Parmesan*, Keju Swiss, Keju Peram Lainnya, Keju *Cheddar* Olahan, Keju *Gouda* Olahan, Keju Olahan *Plain*, (*American cheese*, *requeson*), Keju Olahan Berperisa, Keju Olahan dengan Tambahan Buah, Sayur dan atau Daging (*neufchatel cheese spread* dengan sayur, *pepper jack cheese*, *cheddar cheese spread* dengan wine, dan *cheese balls* (keju olahan salut kacang, herba atau bumbu) dan Keju *Ricotta*.

Profil gizi untuk Keju Olahan harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Garam (natrium)	900 mg/ 100 g	
Kalsium	-	15 % ALG per 100 g

## 6. Es Krim (01.7)

Es Krim dalam hal ini mencakup Es Krim Susu (*Dairy Ice Cream*), Es Krim, dan Es Susu.

Profil gizi untuk es krim harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	10 g per 100 g	-
Gula <sup>(*)</sup>	17 g per 100 g	-

(\*) Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis

7. Yogurt Plain (01.2.1.1 dan 01.2.1.2)

Yogurt Plain dalam hal ini mencakup Yogurt dan Yogurt Kultur Lain (Alternate Culture Yogurt).

Profil gizi untuk Yogurt Plain harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	3 g per 100 g	-
Gula <sup>(*)</sup>	5 g per 100 g	-
Kalsium	-	15 % ALG per 100 g

(\*) Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis

8. Yogurt Berperisa/Rasa (01.7)

Yogurt Berperisa/Rasa dalam hal ini mencakup Yogurt Berperisa/Rasa dan Yogurt Kultur Lain (Alternate Culture Yogurt).

Profil gizi untuk Yogurt Berperisa/Rasa harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	3 g per 100 g	-
Gula <sup>(*)</sup>	10 g per 100 g	-
Kalsium	-	15 % ALG per 100 g

(\*) Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis

9. Makanan Pencuci Mulut (Dessert) Berbasis Buah Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Air Berflavor Buah (04.1.2.9)

Makanan Pencuci Mulut (Dessert) Berbasis Buah Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Air Berflavor Buah dalam hal ini mencakup jeli agar, nata dalam kemasan, dan puding rasa/berperisa termasuk jeli dan puding yang dibuat dari bahan baku karageenan.

Profil gizi untuk jeli agar, nata dalam kemasan, dan puding rasa/berperisa harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> ( <sup>**</sup> )	12 g per 100 g	-

(\*) Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

(<sup>\*\*</sup>) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis

10. Bubuk Minuman coklat (05.1.1 dan 05.1.5)

Bubuk minuman coklat dalam hal ini mencakup Bubuk Minuman Kakao (*Drinking Cocoa Mixes*), Bubuk Minuman Cokelat (*Drinking Chocolate*), Kakao Instan, Cokelat Instan, dan Minuman Cokelat Paduan.

Profil gizi untuk bubuk minuman coklat harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	9 g per 100 g	-
Gula <sup>(*)</sup> ( <sup>**</sup> )	45 g per 100 g	-

(\*) Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

(<sup>\*\*</sup>) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis

11. Serbuk minuman sereal (06.3)

Profil gizi untuk serbuk minuman sereal harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	9 g per 100 g	-
Gula <sup>(*)</sup> ( <sup>**</sup> )	25 g per 100 g	-
Serat Pangan	-	3 g per 100g atau memenuhi persyaratan klaim sumber

(\*) Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

(<sup>\*\*</sup>) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis

12. Oatmeal (06.3)

Profil gizi untuk oatmeal harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula <sup>(*)</sup> ( <sup>**</sup> )	4 g per 100 g	-
Garam (natrium)	10 mg per 100 g	-
Serat Pangan	-	3 g per 100 g atau

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
		memenuhi persyaratan klaim sumber

(\*) Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis

13. Sereal siap santap (06.3)

Sereal siap santap dalam hal ini mencakup sereal siap santap dan sereal siap santap dengan sereal utuh (*Whole Grain Ready to Eat Cereal*) berbentuk *flake*, keping, batang, dan bubur.

Profil gizi untuk sereal siap santap dan sereal siap santap dengan sereal utuh (*Whole Grain Ready to Eat Cereal*) berbentuk *flake*, keping, dan bubur harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	4 g per 100 g	-
Gula*)(**)	20 g per 100 g	-
Serat Pangan	-	3 g per 100 g atau memenuhi persyaratan klaim sumber

(\*) Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis

Profil gizi untuk sereal siap santap dan sereal siap santap dengan sereal utuh (*Whole Grain Ready to Eat Cereal*) berbentuk batang/bar harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	10 g per 100 g	-
Gula*)(**)	20 g per 100 g	-
Serat Pangan	-	3 g per 100 g atau memenuhi persyaratan klaim sumber

(\*) Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis



## 14. Granola (06.3)

Profil gizi untuk granola harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	10 g per 100 g	-
Gula*)(**)	15 g per 100 g	-
Serat Pangan	-	3 g per 100 g atau memenuhi persyaratan klaim sumber

(\*) Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis

## 15. Krekers (07.1.2 dan 15.1) dan Malkist (15.1)

Krekers dalam hal ini mencakup Krekers, Krekers Krim, *Wafer Biscuit*, Krekers Soda, Krekers Beras (*Senbei*), Krekers Rasa, Krekers *Sandwich*, termasuk Malkist.

Profil gizi untuk Krekers dan Malkist harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	15 g per 100 g	-
Gula*)(**)	7 g per 100 g	-
Garam (natrium)	500 g per 100 g	-
Serat Pangan	-	3 g per 100 g atau memenuhi persyaratan klaim sumber

(\*) Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis

## 16. Produk Bakeri Istimewa (07.2.1)

Produk bakeri istimewa dalam hal ini mencakup Biskuit, Biskuit Non Terigu, Biskuit Lapis/Biskuit *Sandwich*, Biskuit Colek, Biskuit Marie, Biskuit Marie Salut, Kukis, Kukis Lunak (*Soft Cookies*), Kukis Gula, Kukis *Oatmeal*, Wafer, Wafer *Roll/Wafer Stick*, dan Wafer Salut.

Profil gizi untuk Biskuit, Biskuit Non Terigu, Biskuit Lapis/Biskuit *Sandwich*, dan Biskuit Colek harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	20 g per 100 g	-
Gula*)(**)	20 g per 100g	-

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Garam (natrium)	300 g per 100 g	-
Serat Pangan	-	3 g per 100 g atau memenuhi persyaratan klaim sumber

(\*) Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis

Profil gizi untuk Biskuit Marie, Biskuit Marie Salut, Kukis, Kukis Lunak (Soft Cookies), Kukis Gula, Kukis Oatmeal, Wafer, Wafer Roll/Wafer Stick, dan Wafer Salut harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	20 g per 100 g	-
Gula*(**)	20 g per 100g	-
Garam (natrium)	300 mg per 100 g	-

(\*) Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis

#### 17. Sambal (12.6.2)

Sambal dalam hal ini mencakup sambal dan saus cabe.

Profil gizi untuk sambal harus memenuhi persyaratan:

Zat gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Garam (natrium)	1200 mg per 100 g	-

#### 18. Kecap Kedelai Manis (Sweet Soy Sauce) 12.9.2.3

Profil gizi untuk Kecap Kedelai Manis (Sweet Soy Sauce) harus memenuhi persyaratan:

Zat gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula*(**)	40 g per 100ml	-
Garam (natrium)	1200 mg per 100 ml	-

(\*) Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

(\*\*) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis

#### 19. Makanan Ringan Siap Santap (15.1 dan 15.3)

Makanan ringan siap santap dalam hal ini mencakup makanan ringan asin/gurih atau rasa lainnya yang berbahan dasar Kentang, Umbi,

Serealia, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang) dan makanan ringan berbasis ikan.

Profil gizi untuk Makanan Ringan siap santap harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	20 g per 100 g	-
Garam (natrium)	400 mg per 100g	-

20. Olahan Kacang, Termasuk Kacang Terlapisi dan Campuran Kacang Contoh Kacang dengan Buah Kering (15.2)

Olahan kacang dalam hal ini mencakup Kacang Garing/Kacang Kulit, Kacang Sangrai, Kacang Goreng, Kacang Goreng Lainnya, Kacang Bawang / Kacang Tojin, Kacang Panggang, Kacang Panggang Lainnya, Kacang Atom/Sukro, Kacang Atom Lainnya, Kacang Telur, Kacang Goyang, Kacang Bersalut.

Profil gizi untuk Olahan Kacang, Termasuk Kacang Terlapisi dan Campuran Kacang Contoh Kacang dengan Buah Kering harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	40 g per 100 g	-
Garam (natrium)	250 mg per 100g	-

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

PENNY K. LUKITO

LAMPIRAN V  
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 26 TAHUN 2021  
TENTANG  
INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

**FORMULIR PERMOHONAN PENGKAJIAN**

**HALAMAN 1**

**1. DATA ADMINISTRASI PEMOHON**

Nama pemohon\* : .....

Jabatan\* : .....

Nama Badan Usaha\* : .....

Nama Penanggung Jawab  
Badan Usaha\* : .....

Alamat Badan Usaha\* : .....

Telepon Badan Usaha \* : .....

Telepon  
Penganggungjawab\* : .....

Fax Badan Usaha\* : .....

*E-mail* badan usaha\* : .....

*E-mail* penanggungjawab\* : .....

Pakta integritas \* : (dokumen dilampirkan)

\*) wajib diisi

**HALAMAN 2**

**2. DATA PRODUK**

Nama Dagang/Merk : .....

Kategori Pangan\* : .....

Jenis Pangan\* : .....

Berat/Isi Bersih\* : .....

Jenis kemasan : .....

Desain Rancangan Label\* : (dokumen terlampir)

Permohonan yang Diajukan\* : .....

Penjelasan Permohonan yang Diajukan\* : .....

**KOMPOSISI**

No	Nama Bahan	Persentase (%)	Fungsi
1.			
2.			
3.			
4.			
Dst.. (disesuaikan dengan jumlah bahan baku pangan olahan sampai dengan 100%)			

**HALAMAN 3**

**DOKUMEN PENDUKUNG\***

(Regulasi Negara Lain/ Jurnal/Rekomendasi Pemerintah/Produk Beredar)

- 1. Judul Dokumen :.....
- Ringkasan Informasi :.....
- :.....
- :.....

(Dokumen lengkap regulasi dilampirkan)

- 2. Judul Dokumen :.....
- Ringkasan Informasi :.....
- :.....
- :.....

(Dokumen lengkap regulasi dilampirkan)

- 3. Judul Dokumen :.....
- Ringkasan Informasi :.....
- :.....
- :.....

(Dokumen lengkap regulasi dilampirkan)

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

PENNY K. LUKITO