



PENCANTUMAN INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

Direktorat Standardisasi Pangan Olahan

**Webinar Dapoer Kita Seri 3 Program Orang Tua Angkat
UMK Pangan Olahan
Senin, 8 Mei 2023**

Dasar Hukum

- Peraturan BPOM No. 31 Tahun 2018 tentang **LABEL PANGAN OLAHAN**
- Peraturan BPOM Nomor 20 Tahun 2021 tentang **Perubahan Atas** Peraturan BPOM Nomor 31 Tahun 2018 tentang **LABEL PANGAN OLAHAN**



Peraturan BPOM
No. 26 Tahun 2021
tentang **INFORMASI NILAI GIZI**
pada Label Pangan Olahan

Peraturan BPOM
No. 1 Tahun 2022 tentang
Pengawasan **KLAIM** pada
Label dan Iklan Pangan Olahan

Peraturan Badan POM
No. 16 Tahun 2020
Tentang Pencantuman **ING**
untuk Pangan Olahan yang
Diproduksi oleh **UMK**

Keputusan Kepala Badan POM
No. HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun
2021 tentang Penambahan
Jenis, Deskripsi, Nilai Kandung
Gizi, dan Takaran Saji Pangan
Olahan yang Diproduksi oleh
UMK yang **WAJIB**
MENCANTUMKAN ING

1. Informasi Nilai Gizi (ING)

1

Peraturan BPOM
No. 31 Tahun 2018
tentang **LABEL**
PANGAN OLAHAN



PASAL 43

Keterangan tentang kandungan Gizi dan/atau non Gizi
WAJIB dicantumkan untuk **SEMUA PANGAN OLAHAN**

2

Peraturan BPOM
No. 26 Tahun 2021
tentang **INFORMASI**
NILAI GIZI Pada Label
Pangan Olahan



PASAL 2

Pelaku Usaha yang memproduksi dan/atau mengedarkan
Pangan Olahan **WAJIB MENCANTUMKAN ING PADA LABEL**

3

Peraturan Badan POM
No. 16 Tahun 2020
Tentang Pencantuman
ING untuk Pangan
Olahan yang
Diproduksi oleh **UMK**



PASAL 2

Pangan Olahan yang diproduksi oleh Usaha Mikro dan
Usaha Kecil **WAJIB** mencantumkan **ING**.

Informasi Nilai Gizi



Informasi Nilai Gizi (ING) adalah **daftar kandungan zat Gizi dan non Gizi Pangan Olahan** sebagaimana produk Pangan Olahan dijual (*as sold*) sesuai dengan **format yang dibakukan**



Pengecualian

Pencantuman ING **DIKECUALIKAN** untuk:

Kopi bubuk, kopi instan, kopi celup, kopi dekafein, biji kopi, teh bubuk/serbuk/celup termasuk seduhan herbal, AMDK (air mineral, air demineral, air mineral alami, air minum embun, dan air minum pH tinggi), air soda, Herba, rempah – rempah, bumbu, kondimen, cuka makan, ragi, dan BTP

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji ... g/ml (... keping) ... Sajian per kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total		... kkal
		% AKG*
Lemak total	... g	... %
Lemak jenuh	... g	... %
Protein	... g	... %
Karbohidrat total	... g	... %
Gula	... g	
Garam (natrium)	... mg	... %

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



Pelarangan

ING **DILARANG** dicantumkan pada label **MINUMAN BERALKOHOL**

ING untuk Usaha Mikro dan Kecil

Pencantuman tabel ING dibuktikan dengan **HASIL ANALISIS ZAT GIZI** dari laboratorium pemerintah dan/atau laboratorium lain yang telah terakreditasi

UMK seringkali memiliki keterbatasan dalam hal analisis laboratorium



Peraturan BPOM Nomor 16 Tahun 2020 dan Keputusan Kepala BPOM Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 tahun 2021

Untuk mencantumkan tabel ING, UMKM **TIDAK HARUS** melakukan analisis laboratorium

A. Jenis dan Deskripsi Pangan Olahan

B. Kandungan Gizi Pangan Olahan

C. Takaran Saji Pangan Olahan

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
2.	Abon Ikan Gabus	Produk yang dibuat dari daging ikan gabus segar yang direbus atau dikukus, disuwir-suwir, ditambahkan gula, garam, dan bumbu, kemudian digoreng dan dipisahkan minyaknya.	
3.	Abon Ikan Tuna	Produk yang dibuat dari daging ikan tuna segar yang direbus atau dikukus, disuwir-suwir, ditambahkan gula, garam, dan bumbu, kemudian digoreng dan dipisahkan minyaknya.	

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Gizi (per 100 g)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
1.	Abon Cakalang	472,26	23,98	10,12	35,60	28,51	20,70	1211,18
2.	Abon Ikan Gabus	441,20	18,60	14,01	29,00	39,45	30,73	1393,25
3.	Abon Ikan Tuna	447,50	20,34	7,27	34,62	31,49	26,53	1083,17
4.	Akar Pinang/Akar Kelapa	544,67	31,75	17,13	6,65	58,08	17,58	206,25
5.	Almond Crispy Cokelat	490,61	29,65	16,68	12,24	43,70	25,03	673
6.	Almond Crispy Rasa Keju	537,66	31,14	13,09	12,75	51,60	24,25	586,03
7.	Ampyang Kacang	480,03	21,39	4,12	14,23	57,65	42,51	193,98
8.	Bagea	497,19	23,75	11,13	5,32	65,54	15,08	307,00
9.	Bakso Aci	303,17	12,21	5,56	5,99	42,33	1,15	1389,25
10.	Bakso Ikan	136,38	4,66	2,59	8,05	15,56	1,26	710,71
11.	Bandrek/Minuman Jahe Serbuk	404,46	3,46	1,67	1,23	92,10	59,08	292,33

No.	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
1.	Abon Cakalang	10 – 20 g
2.	Abon Ikan Gabus	10 – 20 g
3.	Abon Ikan Tuna	10 – 20 g
4.	Akar Pinang/Akar Kelapa	15 – 30 g
5.	Almond Crispy Cokelat	15 – 30 g
6.	Almond Crispy Rasa Keju	15 – 30 g
7.	Ampyang Kacang	25 – 30 g
8.	Bagea	15 – 30 g
9.	Bakso Aci	50 – 70g
10.	Bakso Ikan	50 – 100 g
11.	Bandrek/Minuman Jahe Serbuk	15 – 40 g
12.	Bannang-Bannang/Keukarah	15 – 30 g
13.	Brem Padat	10 – 30 g
14.	Bumbu Kacang (Bumbu Gado-Gado, Bumbu Pecel, Bumbu Sate, Bumbu Siomay, dan Bumbu Batagor)	15 – 30 g
15.	Carang Mas/Grubi/Sarang Balam	15 – 30 g



163 JENIS PANGAN UMK WAJIB ING



PerBPOM No. 16 Tahun 2020

Grace Periode : sampai Desember 2022

1. Keripik pisang asin
2. Keripik pisang manis
3. Keripik sale pisang
4. Keripik nangka
5. Keripik tempe
6. Keripik singkong
7. Keripik singkong balado/ pedas
8. Keripik umbi gadung
9. Keripik ubi ungu
10. Keripik kentang asin
11. Keripik talas/ keladi
12. Keripik ceke
13. Dodol ketan
14. Dodol/ lempok durian
15. Rempeyek kacang tanah
16. Kemplang/ amplang/ kuku macan/ krpk ikan/krpk udang
17. Rengginang/ batiah
18. Kacang telur
19. Kacang bawang/kcg tojin
20. Kue Semprong
21. Jipang kacang/ kipang kacang/ enting-enting
22. Egg roll ubi ungu
23. Stik keju
24. Kue mochi isi kacang
25. Kue satu/ koyah
26. Biji ketapang
27. Kembang goyang
28. Cokelat susu
29. Risoles isi daging dengan mayonais
30. Bakso daging sapi
31. Naget ayam
32. Siomay/ dimsum ikan
33. Tahu bakso
34. Otak-otak ikan
35. Sambal ikan roa
36. Sambal bawang
37. Minuman yogurt plain
38. Minuman yogurt berperisa
39. Abon ayam
40. Abon ikan lele
41. Abon sapi
42. Bawang goreng

Kep. KaBPOM No. HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021

Grace Periode : sampai Mei 2023

1. Abon Cakalang
2. Abon Ikan Gabus
3. Abon Ikan Tuna
4. Akar Pinang/Akar Kelapa
5. Almond Crispy Cokelat
6. Almond Crispy Rasa Keju
7. Ampyang Kacang
8. Bagea
9. Bakso Aci
10. Bakso Ikan
11. Bandrek/Minuman Jahe Serbuk
12. Bannang-Bannang/Keukarah
13. Brem Padat
14. Bumbu Kacang
15. Carang Mas
16. Cireng Bumbu Rujak
17. Combring
18. Dakak-Dakak
19. Dendeng sapi
20. Dodol Apel
21. Dodol Belimbing
22. Dodol Cokelat
23. Dodol Lidah Buaya
24. Dodol Nangka
25. Dodol Sirsak
26. Donat Kentang Beku
27. Emping Manis
28. Enting2 Kacang Gepuk
29. Halua Kacang Kenari
30. Harum/Arum Manis/Rambut Nenek
31. Ikan Bilis Kering Goreng
32. Ikan Wader Kering Goreng
33. Intip Asin
34. Intip Manis/Intip Madu
35. Jagung Marning
36. Jagung Titi
37. Jipang Beras
38. Kacang Atom/Kacang Sukro
39. Kacang Disko
40. Kacang Koro tanpa Kulit
41. Kacang Mede
42. Kacang Molen
43. Kebab Mini Beku
44. Kecimpring
45. Kering Kentang
46. Keripik Apel
47. Keripik Bakso Goreng
48. Keripik Bayam
49. Keripik Belut
50. Keripik Buah Campur
51. Keripik Carica
52. Keripik Daun Singkong
53. Keripik Jagung
54. Keripik Jamur Kancing
55. Keripik Jamur Tiram
56. Keripik Kelakai
57. Keripik Kelapa
58. Keripik Kulit Ayam
59. Keripik Kulit Lele
60. Keripik Lanting
61. Keripik Mangga
62. Keripik Melon
63. Keripik Nanas
64. Keripik Pare
65. Keripik Paru
66. Keripik Pisang Rasa Cokelat
67. Keripik Rambutan
68. Keripik Salak
69. Keripik Semangka
70. Keripik Sukun
71. Keripik Tahu
72. Keripik Tape
73. Keripik Tempe Sagu
74. Keripik Terong
75. Keripik Usus
76. Kerupuk Kulit
77. Kue Bangkit
78. Kue Baruasa
79. Kue Bidaran Asin
80. Kue Bidaran Manis
81. Kue Gambang
82. Kue Ketawa
83. Kue Kurma
84. Kue Rangai
85. Kue Sagon
86. Kue Untir-untir
87. Makaroni Goreng
88. Manisan Carica
89. Manisan Mangga
90. Manisan Pala
91. Manisan Pepaya
92. Mi Lidi
93. Minuman Lidah Buaya
94. Nastar Nanas
95. Nopia
96. Opak Ketan
97. Pang Pang Manis
98. Pempek Campur
99. Pempek Telur
100. Pempek Lenjer
101. Permen Susu Lembang
102. Pia Rasa Kacang Hijau
103. Pia Rasa Keju
104. Rempeyek Rebon
105. Rempeyek Teri
106. Rendang Daging
107. Rendang Paru
108. Rendang Telur
109. Roti Bagelen
110. Sale Pisang Basah
111. Sale Molen Mini
112. Seblak Instan Kelapa
113. Serundeng
114. Simping
115. Siomay/Dimsum Ayam
116. Sirup Kalamansi
117. Sirup Markisa
118. Sumping Udang
119. Sus Kering Coklat
120. Sus Kering Keju
121. Yangko/Beras Rendang

Komponen Informasi Nilai Gizi

Takaran Saji:

Jumlah Pangan Olahan yang wajar **dikonsumsi dalam satu kali makan**, dinyatakan dalam Satuan Metrik atau Satuan Metrik dan Ukuran Rumah Tangga yang sesuai untuk Pangan Olahan tersebut.

Jenis dan kandungan zat gizi dan nongizi.

Zat Gizi Wajib :

Energi total, lemak total, lemak jenuh, protein, karbohidrat total, gula dan garam (natrium)

INFORMASI NILAI GIZI		
01 →	Takaran saji 5 Sajian per kemasan	20 g
JUMLAH PER SAJIAN		
	Energi total	100 kkal
	Energi dari lemak	30 kkal
		% AKG
	Lemak total	3 g 5%
	Lemak jenuh	2 g 10%
	Protein	2 g 4%
	Karbohidrat total	17 g 6%
	Serat Pangan	1 g 4%
	Gula	5 g
	Garam (Natrium)	105 mg 4%
03 →	Vitamin A	15%
	Vitamin B1	15%
	Vitamin B2	10%
	Vitamin B3	10%
	Kalsium	15%
	Zat Besi	15%
	*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.	

02

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

04

Persentase AKG:
Persentase kontribusi zat gizi dalam **satu sajian produk** dibandingkan dengan jumlah kebutuhan zat gizi tersebut dalam sehari.

05

Catatan kaki:
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

Tata Cara Pencantuman ING untuk UMK

1. Cek Kesesuaian Jenis dan Deskripsi Pangan Olahan Anda

Contoh:

No.	Jenis Pangan	Deskripsi Pangan Olahan	Gambar
99.	Pempek Lenjer	Produk yang dibuat dari lumatan daging ikan segar dan/atau surimi, dengan penambahan tepung/pati, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dibentuk bulat memanjang, yang mengalami perlakuan perebusan dengan atau tanpa pembekuan, biasa dikonsumsi bersama cuko.	



**Apakah bahan yang digunakan sesuai?
Apakah cara pengolahan sesuai?**

Tata Cara Pencantuman ING untuk UMK

2. Tentukan Takaran Saji Pangan Olahan Anda

- ✓ Dicantumkan dalam **Satuan Metrik** (antara lain mg, g, ml) dan dapat diikuti satuan **Ukuran Rumah Tangga** (antara lain sendok teh, sendok makan, sendok takar, gelas, botol, kaleng, mangkuk, bungkus/saset, keping, buah, biji, butir, potong, iris dan kotak)
- ✓ Disesuaikan dengan Peraturan BPOM

No.	Jenis Pangan Olahan	Takaran Saji
99.	Pempek Telur	100 – 200 g
100.	Pempek Lenjer	100 – 200 g
101.	Permen Susu Lembang	1 – 15 g

Contoh:

Produk pempek lenjer dengan **berat bersih 400g (10 buah)**, dimana 1 buah pempek memiliki berat 40 gram, dalam 1 kali konsumsi biasanya 3 buah, maka:

“Takaran saji 120 gram (3 buah)”



Tata Cara Pencantuman ING untuk UMK

3. Tentukan Jumlah Sajian Per Kemasan Pangan Olahan Anda

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

"... sajian per kemasan"

Contoh:

Berat bersih 1 kemasan pempek lenjer yang berisi 10 buah yaitu **400g** dengan takaran saji yaitu **120g** (3 buah) maka sajian per kemasannya menjadi :

$$400g/120g = 3,33$$



Takaran saji:
"3 sajian per kemasan"



Ketentuan Pembulatan Jumlah Sajian Per Kemasan

Pembulatan dilakukan ke **kelipatan 1 terdekat**
(tanpa desimal)

Contoh:

Isi bersih suatu produk sebesar **400 g** dengan
Takaran Saji **120 g**, perhitungan jumlah sajian
per kemasan produk adalah **3,33**.

Pencantuman jumlah sajian per kemasan
produk tersebut adalah sebagai berikut:

"3 sajian per kemasan"

Tata Cara Pencantuman ING untuk UMK

4. Tentukan Nilai Kandungan Gizi dan AKG Per Sajian

- ✓ Perhatikan Nilai Kandungan Gizi sesuai jenis Pangan Olahan yang terdapat dalam Peraturan BPOM

No.	Jenis Pangan Olahan	Nilai Kandungan Gizi (per 100 g)						
		Energi Total (kkal)	Lemak Total (g)	Lemak Jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
99.	Pempek Telur	156,75	2,99	1,34	6,67	25,79	4,40	473,66
100.	Pempek Lenjer	177,81	5,25	1,82	7,56	25,08	4,12	499,77
101.	Pempek Susu	282,99	7,39	4,52	2,77	75,79	22,16	71,79
102.	Pisang Manis	165,10	17,55	0,00	1,00	51,00	56,60	107,00



Nilai Kandungan Gizi pada tabel adalah **per 100 g Pangan Olahan**, sedangkan yang akan dicantumkan dalam ING adalah **per takaran saji**

Tata Cara Pencantuman ING untuk UMK

✓ Menghitung Kandungan Gizi Per Sajian dengan rumus:

$$\frac{\text{Takaran saji (g atau ml)}}{100 \text{ g atau ml}} \times \text{Nilai zat gizi pada tabel PerBPOM}$$

Contoh: Kandungan gizi pempek dengan takaran saji 120 gram

Zat gizi	Nilai zat gizi (per 100 g)	Nilai zat gizi (per saji)	Ketentuan pembulatan	Hasil pembulatan
Energi total (kkal)	177,81	$\frac{120 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 177,81 \text{ kkal} = 213,37 \text{ kkal}$	Lebih dari 50 kkal per sajian, dibulatkan ke kelipatan 10 kkal terdekat	210 kkal
Lemak total (g)	5,25	$\frac{120 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 5,25 \text{ g} = 6,30 \text{ g}$	Lebih dari 5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 1 g terdekat.	6 g
Lemak jenuh (g)	1,82	$\frac{120 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 1,82 \text{ g} = 2,18 \text{ g}$	0,5 g sampai 5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 0,5 g terdekat	2 g
Protein (g)	7,56	$\frac{120 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 7,56 \text{ g} = 9,07 \text{ g}$	Lebih dari 0,5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 1 g terdekat	9 g
Karbohidrat total (g)	25,08	$\frac{120 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 25,08 \text{ g} = 30,10 \text{ g}$	Lebih dari 0,5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 1 g terdekat	30 g
Gula (g)	4,12	$\frac{120 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 4,12 \text{ g} = 4,94 \text{ g}$	Lebih dari 0,5 g per sajian, pembulatan dilakukan ke kelipatan 1 g terdekat.	5 g
Garam/natrium (mg)	499,77	$\frac{120 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 499,77 \text{ mg} = 599,72 \text{ mg}$	Lebih dari 140 mg per sajian, maka dibulatkan ke kelipatan 10 mg terdekat	600 mg

Tata Cara Pencantuman ING untuk UMK

✓ Menghitung Persentase AKG dengan rumus:

$$\text{Persentase AKG per takaran saji} = \frac{\text{Nilai zat gizi per takaran saji}}{\text{ALG zat gizi}} \times 100$$

Zat gizi	ALG Zat Gizi *	Persentase AKG per takaran saji	Ketentuan pembulatan	Hasil pembulatan
Lemak total (g)	67	$\frac{6,30 \text{ g}}{67 \text{ g}} \times 100 = 9,40$	Lebih dari 0%, maka dibulatkan ke kelipatan 1% terdekat	9%
Lemak jenuh (g)	20	$\frac{2,18 \text{ g}}{20 \text{ g}} \times 100 = 10,90$	Lebih dari 0%, maka dibulatkan ke kelipatan 1% terdekat	11%
Protein (g)	60	$\frac{9,07 \text{ g}}{60 \text{ g}} \times 100 = 15,17$	Lebih dari 0%, maka dibulatkan ke kelipatan 1% terdekat	15%
Karbohidrat total (g)	325	$\frac{30,10 \text{ g}}{325 \text{ g}} \times 100 = 9,26$	Lebih dari 0%, dibulatkan ke kelipatan 1% terdekat	9%
Garam/natrium (mg)	1500	$\frac{599,72 \text{ g}}{1500} \times 100 = 39,98$	Lebih dari 0%, dibulatkan ke kelipatan 1% terdekat	40%

Keterangan:

- ALG diketahui dari PerBPOM Nomor 16 Tahun 2020 yang mengacu pada M Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi.
- Persentase AKG untuk energi tidak ditampilkan pada tabel ING, sehingga tidak dilakukan perhitungan.
- Gula tidak memiliki nilai ALG, sehingga tidak dilakukan perhitungan

Tata Cara Pencantuman ING untuk UMK

5. Susun Informasi Nilai Gizi Sesuai Format

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji ... g/ml (... keping) ... Sajian per kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total		... kkal
		% AKG*
Lemak total	... g	... %
Lemak jenuh	... g	... %
Protein	... g	... %
Karbohidrat total	... g	... %
Gula	... g	
Garam (natrium)	... mg	... %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

Format vertikal
untuk kemasan dengan luas permukaan Label lebih dari 100 cm²

Jika luas permukaan Label lebih dari 100 cm², namun bentuk kemasan tidak dapat mengakomodasi format vertikal, maka pencantuman ING dapat menggunakan **format horizontal**

INFORMASI NILAI GIZI	Jumlah per sajian		%AKG*		Jumlah persajian		%AKG*	
Takaran saji ...g/ml (...URT) ... Sajian per Kemasan	Lemak Total	... g	...%		Karbohidrat total	...g	...%	
Energi Total ... kkal	Lemak jenuh	...g	...%		Gula	...g		
	Protein	...g	...%		Garam (natrium)	...mg	...%	
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.								

Format horizontal tabular
untuk kemasan dengan luas permukaan Label kurang dari atau sama dengan 100 cm²

INFORMASI NILAI GIZI Takaran saji : ...g/ml (...URT), ... Sajian per Kemasan	JUMLAH PER SAJIAN : Energi total ...kkal, Lemak Total ...g (...% AKG), Lemak Jenuh ...g (...% AKG), Protein ...g (...% AKG), Karbohidrat total ...g (...% AKG), Gula ...g, Garam (natrium) ...g (...% AKG).
Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.	

Format horizontal linier
untuk kemasan dengan luas permukaan Label kurang dari atau sama dengan 100 cm²

Contoh:

Produk pempek yang sudah dihitung kandungannya memiliki kemasan dengan luas permukaan Label lebih dari 100 cm², sehingga menggunakan **ING format vertikal**

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji ... g/ml (... keping) ... Sajian per kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total		... kkal
		% AKG*
Lemak total	... g	... %
Lemak jenuh	... g	... %
Protein	... g	... %
Karbohidrat total	... g	... %
Gula	... g	
Garam (natrium)	... mg	... %
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>		



INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji 120 g (3 buah) 3 sajian per kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total		210 kkal
		%AKG*
Lemak total	6 g	9%
Lemak jenuh	2 g	11%
Protein	9 g	15%
Karbohidrat Total	30 g	9%
Gula	5 g	
Garam (natrium)	600 mg	40%
<i>* Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>		

●●● APLIKASI CETAK ING MANDIRI

Hitung dan Cetak Informasi Nilai Gizi dengan Cepat dan Tepat

01

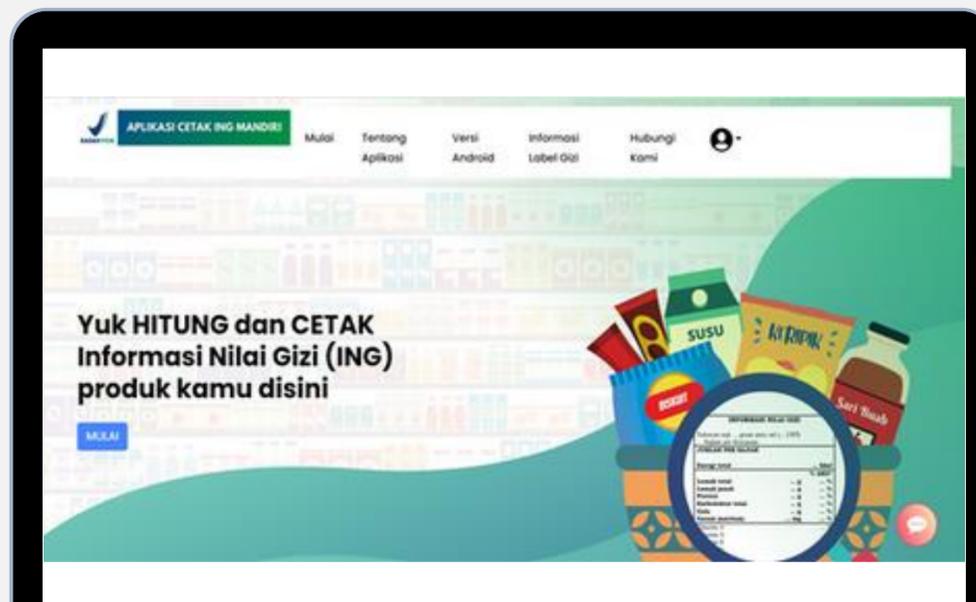
Membantu UMK dan pelaku usaha pangan lainnya dalam mengimplementasikan Tabel Informasi Nilai Gizi pada label pangan olahan

02

Mempermudah UPT BPOM/Pemda dalam memberikan pendampingan implementasi regulasi terkait Informasi Nilai Gizi

BASIS WEB

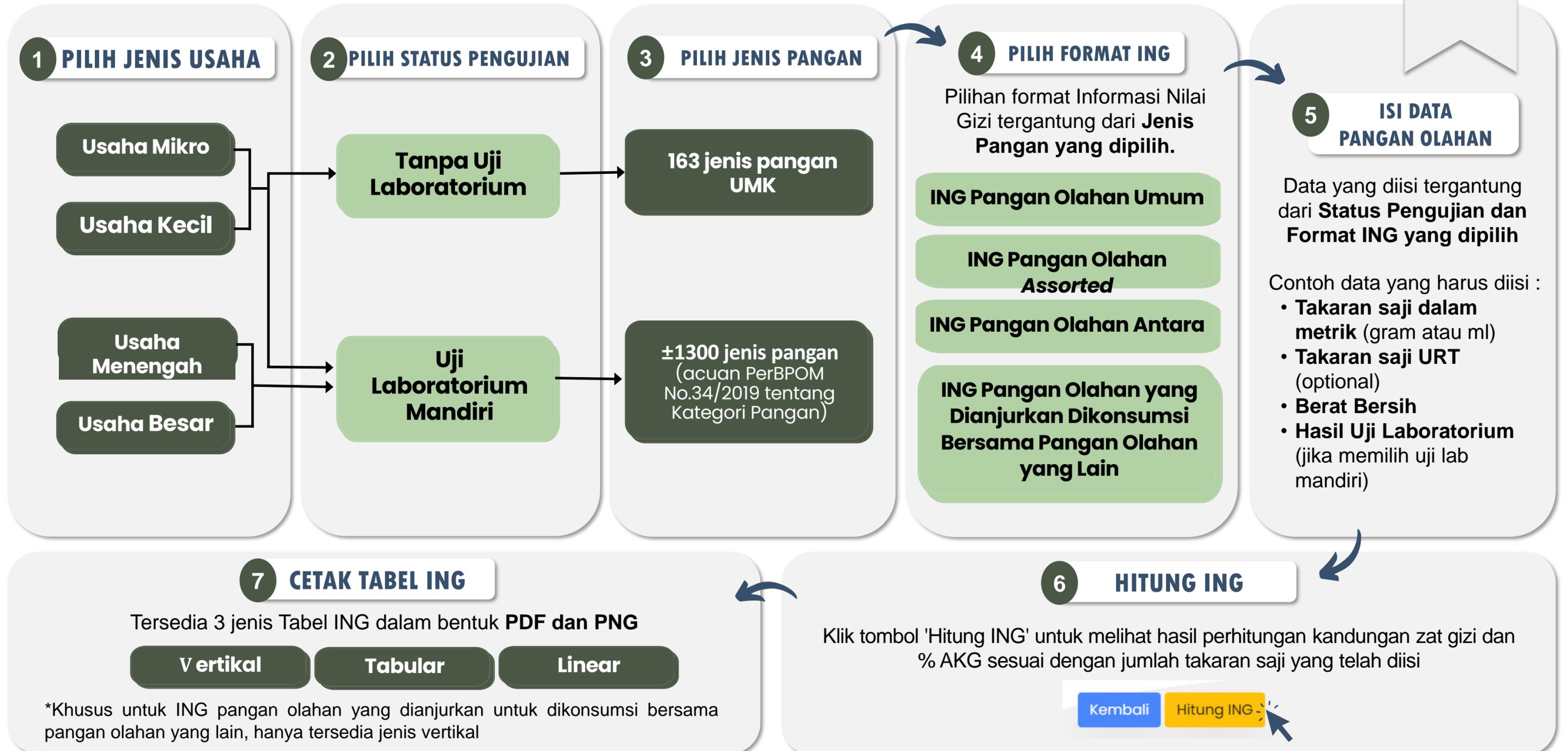
tabel-gizi.pom.go.id



BASIS ANDROID (PLAYSTORE)



APLIKASI CETAK ING MANDIRI



●●● APLIKASI CETAK ING MANDIRI

KETERANGAN TAMBAHAN

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji ... gram atau ml (... URT) ... Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total	... kkal	
		% AKG*
Lemak total	... g	... %
Lemak jenuh	... g	... %
Protein	... g	... %
Karbohidrat total	... g	... %
Gula	... g	... %
Garam (natrium)	... mg	... %

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

ING yang dihasilkan hanya untuk **7 (tujuh) zat gizi yang wajib dicantumkan saja**, yaitu Energi total, Lemak Total, Lemak Jenuh, Protein, Karbohidrat, Gula dan Garam (natrium).

Belum dapat digunakan untuk jenis pangan olahan antara yang wajib fortifikasi.



MENU LAIN

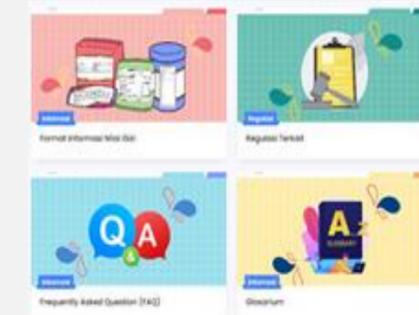
TENTANG APLIKASI

Informasi Aplikasi - Video Tutorial



INFORMASI LABEL GIZI

Format ING - Regulasi Terkait - FAQ Label Gizi - Glosarium



HUBUNGI KAMI

Alamat - Telp - Email - Website - Live chat (KUSAPA)



USER

Profil - History - Logout



2. Pelabelan Gizi Pada Bagian Depan Label



Dalam rangka memudahkan masyarakat dalam memahami Informasi Nilai Gizi, terdapat sistem pelabelan **Informasi Nilai Gizi pada bagian depan label** (*Front-of-Package Nutrition Labelling/FOPNL*), yaitu cara pelabelan gizi dengan bentuk yang lebih sederhana, seperti simbol/grafik, teks, atau kombinasinya.

FOPNL yang terdapat di Indonesia yaitu:

1

PANDUAN ASUPAN GIZI HARIAN WARNA MONOKROM

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

ENERGI	LEMAK TOTAL	LEMAK JENUH	GARAM (NATRIUM)	GULA
... kkal	... g	... g	... mg	... g
	...%	...%	... %	

Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal



2

LOGO "PILIHAN LEBIH SEHAT"



PANDUAN ASUPAN GIZI HARIAN WARNA MONOKROM

Jenis Zat Gizi

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

ENERGI	LEMAK TOTAL	LEMAK JENUH	GARAM (NATRIUM)	GULA
... kkal	... g	... g	... mg	... g
	...%	...%	...%	

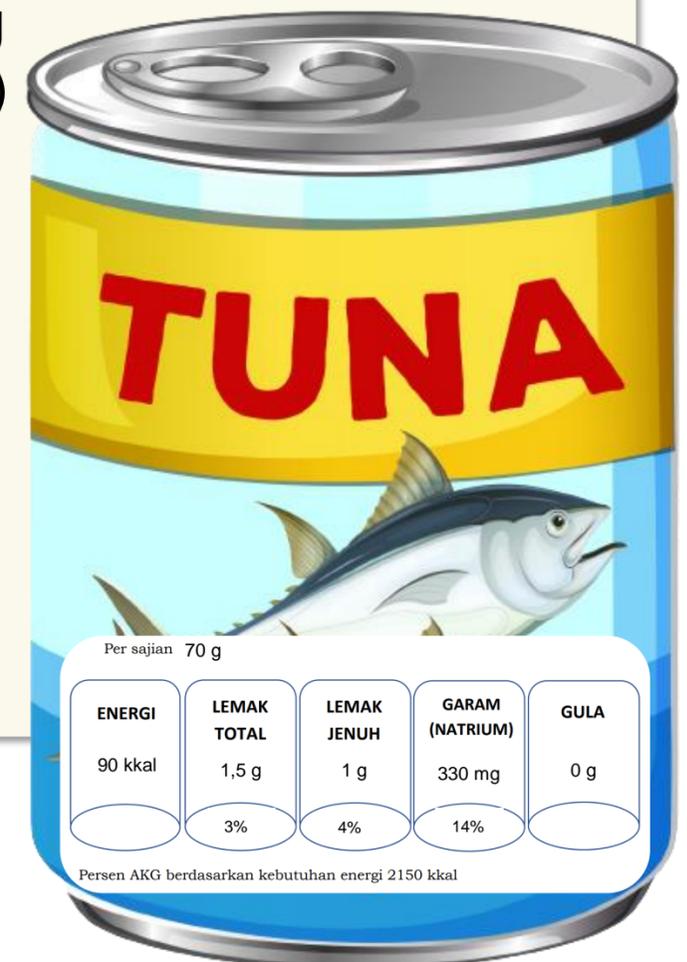
Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal

Jumlah Zat Gizi

Persentase AKG

Ketentuan

- ✓ Ditampilkan di bagian bagian depan sehingga **mudah untuk dicermati**
- ✓ Zat Gizi yang dicantumkan adalah **zat gizi yang butuh lebih diperhatikan**, seperti zat gizi yang perlu dibatasi (gula, garam, lemak)
- ✓ Setiap zat gizi ditampilkan dalam **bentuk dan warna yang sama**
- ✓ Jenis Zat Gizi lainnya dapat dicantumkan sepanjang **mencantumkan Klaim** sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.



LOGO PILIHAN LEBIH SEHAT



Pangan olahan dengan Logo Pilihan Lebih Sehat artinya telah memenuhi kriteria “**lebih sehat**” berdasarkan **kandungan gizi** dibandingkan dengan produk sejenis, **apabila dikonsumsi dalam jumlah wajar.**

Syarat pencantuman: harus memenuhi **KRITERIA PROFIL GIZI** (*nutrient profile*) yang ditetapkan untuk setiap Pangan Olahan (**PerBPOM 26/2021**)



Kriteria profil gizi

- pembatasan **gula, garam, lemak**
- persyaratan zat gizi positif seperti kalsium dan serat pangan

20 kelompok pangan yang telah ditetapkan profil gizinya untuk pencantuman Logo Pilihan Lebih Sehat

Minuman siap konsumsi	Serbuk minuman sereal
Pasta instan dan Mi Instan	Oatmeal
Susu bubuk (plain)	Sereal siap santap
Susu bubuk rasa	Granola
Keju	Krekers and malkist
Es krim	Produk bakeri istimewa
Yogurt (plain)	Sambal
Yogurt berperisa/rasa	Kecap kedelai manis
Bubuk minuman cokelat	Makanan ringan siap santap
Makanan pencuci mulut (dessert) berbasis buah	Olahan kacang



3. Klaim pada Pangan Olahan

Peraturan BPOM No. 21 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan BPOM No. 31 Tahun 2018 tentang **LABEL PANGAN OLAHAN**



- PASAL 55**
- Pangan Olahan dapat mencantumkan **Klaim Gizi, Klaim kesehatan dan Klaim lainnya**.
 - Pencantuman Klaim dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Peraturan BPOM No. 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan **KLAIM** pada Label dan Iklan Pangan Olahan



PASAL 4

Informasi berupa Klaim yang disampaikan dalam Iklan harus sesuai dengan **Label** yang disetujui pada saat mendapatkan **izin edar** sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

PASAL 27

Pencantuman Klaim harus dibuktikan dengan hasil **analisis dari laboratorium** terakreditasi atau laboratorium pemerintah.

KLAIM PADA PANGAN OLAHAN

Peraturan BPOM No. 1 Tahun 2022 tentang Pengawasan **KLAIM** pada Label dan Iklan Pangan Olahan



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.

Klaim pada Label:

1

Klaim Gizi & NonGizi

- a) Klaim KANDUNGAN zat gizi/nongizi
- b) Klaim PERBANDINGAN zat gizi/ nongizi
- c) Klaim TANPA PENAMBAHAN GULA
- d) Klaim TANPA PENAMBAHAN GARAM
- e) Klaim LAKTOSA
- f) Klaim GLUTEN

2

Klaim Kesehatan

- a) Klaim FUNGSI zat gizi/nongizi
- b) Klaim PENURUNAN RISIKO PENYAKIT
- c) Klaim GLIKEMIK

3

Klaim Isotonik

4

Klaim Vegan



5

Klaim Terkait Mikroorganisme

- a) Klaim PROBIOTIK
- b) Klaim KESEHATAN terkait PROBIOTIK (klaim fungsi & penurunan risiko penyakit)



KLAIM PADA PANGAN OLAHAN

Ketentuan **Pencantuman Klaim** pada Label Pangan Olahan

1

Pangan Olahan hanya dapat mencantumkan Klaim pada Label jika memenuhi persyaratan **asupan per sajian tidak lebih dari:**



18 gram
lemak total



6 gram
lemak
jenuh



60 mg
kolesterol



300 mg
natrium

2

- Klaim ditetapkan dengan **memperhatikan:**
- Jenis, jumlah, dan fungsi Zat Gizi atau Zat Nongizi;
 - Jumlah pangan yang wajar dikonsumsi sehari;
 - Pola konsumsi gizi seimbang;
 - Kondisi kesehatan masyarakat;
 - Kelayakan pangan sebagai pembawa Zat Gizi atau Zat Nongizi; dan
 - Kelayakan pangan untuk mencantumkan Klaim.

PENGECUALIAN terhadap persyaratan kandungan pada ketentuan nomor 1:

- Klaim terkait **LEMAK** (dikecualikan dari persyaratan lemak total), **LEMAK JENUH** (lemak jenuh), **KOLESTEROL** (kolesterol), **GARAM** (natrium), **SERAT PANGAN** (lemak total, lemak jenuh & kolesterol → LAMPIRAN VII)
- Klaim **VEGAN**; dan
- Klaim untuk pangan olahan antara yang memerlukan pengolahan lebih lanjut dengan penambahan bahan pangan lainnya.

KLAIM GIZI/NON GIZI

1 Klaim **KANDUNGAN** Gizi/Non Gizi

RENDAH

BEBAS

SUMBER

TINGGI/KAYA



KETENTUAN LAINNYA :

1. Harus memenuhi persyaratan dalam **LAMPIRAN I** (PerBPOM No. 1 tahun 2022)
2. Klaim **RENDAH/BEBAS** untuk: Energi, Lemak, Lemak Jenuh, Lemak Trans, Kolesterol, Gula dan Garam (Natrium)
3. Klaim **SUMBER/TINGGI/KAYA** untuk Protein, Vitamin dan Mineral, Serat Pangan.
4. Klaim yg menyatakan rendah atau bebas zat gizi dapat digunakan pada pangan olahan yang telah mengalami proses tertentu atau menggunakan bahan tertentu sehingga kandungan zat gizi menjadi rendah atau bebas sesuai persyaratan.
5. Pangan Olahan yang secara alami tidak mengandung zat gizi/nongizi, **DILARANG** memuat Klaim kandungan bebas zat gizi/nongizi tersebut, **KECUALI** diatur secara khusus sesuai ketentuan per-UU.
6. Klaim kandungan zat gizi/nongizi yg telah ditetapkan sesuai per-UU, harus memenuhi persyaratan:
 - a. Mencantumkan **NAMA** zat gizi/nongizi; dan
 - b. Mencantumkan **JUMLAH** zat gizi/nongizi **per SAJIAN**

KLAIM GIZI/NON GIZI

1 Klaim KANDUNGAN Gizi/Non Gizi

KLAIM KANDUNGAN PROTEIN

Berdasarkan Peraturan BPOM Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi, nilai ALG protein untuk kelompok umum adalah **60 g**

Komponen	Klaim	Persyaratan Tidak Kurang Dari
Protein	Sumber ¹	20% ALG per 100 g (dalam bentuk padat); atau 10% ALG per 100 ml (dalam bentuk cair).
	Tinggi/ Kaya	35% ALG per 100 g (dalam bentuk padat); atau 17,5% ALG per 100 ml (dalam bentuk cair).



$20\% \times 60 \text{ g} = 12 \text{ g protein per 100 g produk}$ (dalam bentuk padat); atau
 $10\% \times 60 \text{ g} = 6 \text{ g protein per 100 ml produk}$ (dalam bentuk cair)



$35\% \times 60 \text{ g} = 21 \text{ g protein per 100 g produk}$ (dalam bentuk padat); atau
 $17,5\% \times 60 \text{ g} = 10,5 \text{ g protein per 100 ml produk}$ (dalam bentuk cair)

Selain kata “sumber” dapat menggunakan kata yang sepadan seperti “**mengandung**”, “**dengan**”. Khusus untuk protein, kata “**sumber protein**” dapat dinyatakan dengan “**sumber peptida**”.

KLAIM GIZI/NON GIZI

2 Klaim **PERBANDINGAN** Gizi/Non Gizi

KETENTUAN LAINNYA :

1. Harus memenuhi persyaratan dalam **LAMPIRAN II** (PerBPOM No. 1 tahun 2022)
2. **TIPE KLAIM** perbandingan gizi/non gizi:
 - a. Dikurangi/kurang dari (*fewer/less*)/kurang (*light*)/ atau istilah lain yang semakna
 - b. Ditingkatkan/lebih dari/lebih/ekstra (*extra*)/ diperkaya/ plus/ ditambahkan/ difortifikasi



KLAIM GIZI/NON GIZI

2 Klaim PERBANDINGAN Gizi/Non Gizi

Klaim Ditingkatkan/lebih dari /lebih /ekstra (extra)/diperkaya
/plus/ditambahkan /difortifikasi

PERSYARATAN:

1. Perbedaan relatif kandungan untuk zat gizi mikro terhadap pangan yang dibandingkan paling sedikit 10% ALG.
2. **Perbedaan relatif kandungan protein**, serat pangan, asam linoleat dan asam alfa linolenat terhadap pangan yang dibandingkan paling sedikit **25%**.
3. **Perbedaan mutlak** sekurang-kurangnya memenuhi persyaratan **klaim yang menyatakan sumber** sebagaimana ditetapkan dalam klaim kandungan zat gizi.

PERSYARATAN LAIN:

1. Produk merupakan **FORMULASI BARU**.
2. Pangan Olahan yang **DIBANDINGKAN** merupakan Pangan Olahan **SEJENIS** yang **TELAH BEREDAR**.
3. Pangan Olahan tersebut diproduksi oleh **PRODUSEN YANG SAMA** atau **PEMILIK IZIN EDAR YANG SAMA** jika produksinya dikontrakkan.
4. Pangan Olahan **SEJENIS** termasuk pangan dengan varian rasa yang berbeda.
5. Pada label dan iklan Pangan Olahan harus **DINYATAKAN DENGAN JELAS** produk yang dibandingkan

KLAIM KESEHATAN

Klaim **FUNGSI** Zat Gizi/Non Gizi

- ✓ Klaim yang menggambarkan **PERAN FISILOGIS ZAT GIZI/NONGIZI** untuk pertumbuhan, perkembangan dan fungsi normal tubuh.
- ✓ Memenuhi persyaratan **KLAIM SUMBER**, **KECUALI** zat gizi/ nongizi **TIDAK MEMILIKI PERSYARATAN KLAIM SUMBER**



No	Zat Gizi	Pernyataan
1.	Protein ¹	<ol style="list-style-type: none">1. Protein bermanfaat untuk membangun dan memperbaiki jaringan tubuh.2. Protein merupakan salah satu komponen esensial dalam pertumbuhan dan perkembangan anak.



**Ingin tahu informasi terkait standar pangan lainnya,
kunjungi kami di:**

Website & live chat:

<https://standarpangan.pom.go.id/>

Instagram : standarpanganbpom

Facebook : Standar Pangan BPOM

Telepon : 021-42875584

The image shows a screenshot of the website standarpangan.pom.go.id. The website header includes the logo of **BADAN POM** and **DIREKTORAT STANDARDISASI PANGAN OLAHAN**. Contact information is provided: EMAIL US: standarpangan@pom.go.id and PHONE NUMBER: (+6221) 42875584. A navigation menu contains: HOME, TENTANG KAMI, BERITA, PRODUK STANDARDISASI, PENYUSUNAN, PELAYANAN PUBLIK, HELP CENTER, and PENGANGGARAN. The main content area features the text "Advokasi dan Sosialisasi Peraturan Dibidang" and an illustration of a person at a computer with a speech bubble that says "Peraturan Pangan Olahan".

Overlaid on the bottom right is a live chat window titled "Start Chat". The chat window contains the following text: "Selamat Datang di KUSAPA Konsultasi Standar Pangan Olahan Kami melayani konsultasi daring setiap: Senin - Kamis : 08.00 - 16.00". Below this is a form with fields for: "- Pilih Titel -", "Nama", "Email", "No. Telp", "Perusahaan", and "Topik: Please select". At the bottom of the chat window, there is a red checkmark icon and the text: "Saya telah membaca dan mengerti Ketentuan Layanan." and "Direktorat Standardisasi Pangan Olahan".