



**BADAN  
PANGAN  
NASIONAL**

**NATIONAL  
FOOD  
AGENCY (NFA)**

# **PANDUAN PENCANTUMAN LABEL PANGAN SEGAR**



**BADAN PANGAN NASIONAL  
TAHUN 2023**



BADAN  
PANGAN  
NASIONAL

NATIONAL  
FOOD  
AGENCY (NFA)

# PANDUAN PENCANTUMAN LABEL PANGAN SEGAR



BADAN PANGAN NASIONAL  
TAHUN 2023





## **ARAHAN KEPALA BADAN PANGAN NASIONAL**

Assalamualaikum warahmatullahi Wabarakatuh,  
Salam sejahtera bagi kita semua,

Slogan “If it is not safe, it is not food” menunjukkan bahwa pangan yang tersedia untuk dikonsumsi harus aman. Jaminan keamanan pangan dilaksanakan dari hulu sampai hilir, pada saat produksi hingga dikonsumsi oleh masyarakat. Salah satu bentuk jaminan keamanan pangan yang diberikan oleh pemerintah adalah melalui regulasi. Pada tahun 2023 telah terbit Peraturan Badan Pangan Nasional tentang Label Pangan Segar, yang mengatur mengenai ketentuan label pada kemasan pangan segar.

Sebagai panduan atas implementasi Peraturan Badan tersebut, Badan Pangan Nasional memandang perlu untuk menyusun pedoman untuk memberikan arahan bagi pengawas, pelaku usaha, dan stakeholder pangan segar lainnya. Semoga Peraturan Badan dan Pedoman yang menyertainya dapat memperbaiki tata kelola keamanan pangan segar di Indonesia.

Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.



Arief Prasetyo Adi



## SAMBUTAN



Informasi yang memuat keterangan tentang pangan segar yang diedarkan harus disampaikan kepada konsumen secara jujur, benar dan tidak menyesatkan melalui label pangan. Label pangan segar sangat penting keberadaannya, sehingga pengaturannya oleh Lembaga yang berwenang dalam hal ini Badan Pangan Nasional, harus terus diperbaharui, mempertimbangkan bahwa pangan merupakan kebutuhan mendasar serta pertimbangan lain seperti konsumsi pangan segar yang tinggi; terjadinya penolakan ekspor karena ketidaksesuaian label; inovasi dan perkembangan teknologi; meningkatnya perdagangan, perkembangan standar internasional/regional; dan perkembangan teknologi informasi.

Label pangan segar dimaksudkan sebagai upaya perlindungan konsumen atas informasi pangan serta penjaminan praktik perdagangan pangan yang jujur, adil dan bertanggung jawab. Penerapan label yang tepat diharapkan juga dapat meningkatkan daya saing produk pangan baik di pasar dalam negeri maupun luar negeri.

Kami menyambut baik terbitnya Panduan Pencantuman Label Pangan Segar ini. Kami sampaikan terima kasih kepada semua pihak yang berkontribusi dalam penyusunan panduan ini. Semoga panduan ini bermanfaat bagi pengawas pangan segar, pelaku usaha pangan segar, serta pemangku kepentingan, termasuk bagi masyarakat luas.

Jakarta, Februari 2023  
Deputi Bidang Penganeekaragaman Konsumsi dan  
Keamanan Pangan



Andriko Noto Susanto



## KATA PENGANTAR



Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya, Panduan Pencantuman Label Pangan Segar telah selesai disusun. Panduan ini disusun sebagai acuan dalam implementasi Peraturan Badan Pangan Nasional Nomor 1 Tahun 2023 tentang Label Pangan Segar, dan diharapkan dapat menjadi rujukan kesamaan persepsi untuk menjawab dinamika di lapangan.

Panduan ini memuat istilah dan definisi, syarat dan tata cara pencantuman label, keterangan lain-lain, dan larangan dalam label pangan segar. Panduan ini juga disertai dengan contoh dan ilustrasi yang diharapkan dapat lebih mudah dipahami dan diimplementasikan. semua pihak terutama pelaku usaha dan pengawas baik di pusat maupun daerah.

Kami sampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan kepada semua pihak yang telah memberikan kontribusi dalam penyusunan panduan ini. Masukan dan saran guna penyempurnaan dapat disampaikan kepada kami. Semoga panduan ini bermanfaat bagi semua pihak.

Jakarta, Februari 2023

Direktur Perumusan Standar Keamanan  
dan Mutu Pangan



Yusra Egayanti





## TIM PENYUSUN

- Pengarah: 1. Arief Prasetyo Adi  
(Kepala Badan Pangan Nasional)
2. Andriko Noto Susanto  
(Deputi Bidang Penganekaragaman  
Konsumsi dan Keamanan Pangan)
- Penanggung jawab : Yusra Egayanti  
(Direktur Perumusan Standar  
Keamanan dan Mutu Pangan)
- Penyusun : Diah Chandra Aryani  
Riza  
Fitria Pusposari  
Sulistyorini  
Sri Bintang Kusumo  
Miranti Reine Devilana  
Wara Fitri Tristiyanti  
Diajeng Rochma Islami  
Siti Aniroh  
Desiardy Muharyadi Putra
- Setting, Lay out & Ilustrator : Nabila Jemima Aji  
Putri Saba Khairul Afidah  
Vega Nurtsany Aida



## DAFTAR ISI

ARAHAN .....	i
SAMBUTAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	v
TIM PENYUSUN .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
BAB I - PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan .....	2
C. Ruang Lingkup .....	2
D. Dasar Hukum .....	2
BAB II – ISTILAH DAN DEFINISI .....	5
BAB III – KETENTUAN UMUM LABEL.....	11
A. Kewajiban Pencantuman Label.....	11
B. Ketentuan Label pada Pangan Segar Curah .....	11
C. Kriteria Umum .....	12
D. Penggunaan Bahasa pada Label.....	13
E. Penggunaan Stiker (Penempelan Ulang).....	14
F. Tata Cara Penulisan Label.....	15
BAB IV – KETERANGAN LABEL .....	19
A. Informasi Wajib .....	19
1. Nama Produk .....	19
2. Daftar Bahan yang Digunakan/ Komposisi .....	23
3. Berat Bersih Atau Isi Bersih .....	27
4. Nama dan Alamat Pihak yang Memproduksi atau Mengimpor .....	29
5. Halal Bagi yang Dipersyaratkan .....	30
6. Tanda dan Kode Produksi dan/atau Tanggal, Bulan, dan Tahun Kedaluwarsa .....	31
7. Asal Usul Pangan Segar.....	32
B. Informasi Wajib dengan Persyaratan Tertentu.....	33
1. Izin Edar .....	33

2. Kelas Mutu.....	35
3. Harga Eceran Tertinggi (HET) .....	35
4. Petunjuk Penyimpanan .....	35
5. Cara Pengolahan.....	36
6. Saran Penyajian .....	36
7. Informasi Nilai Gizi (ING).....	37
C. Informasi Sukarela .....	46
1. Sertifikasi Keamanan dan Mutu .....	46
2. Keterangan Indikasi Geografis.....	47
3. Keterangan untuk Membedakan Mutu Pangan.....	47
4. Pernyataan “alami”, “murni”, “100%” (seratus persen), “segar”, dan “asli” .....	48
5. Klaim .....	48
6. Layanan Pengaduan Konsumen .....	49
7. Tulisan, logo dan/atau Gambar yang Terkait dengan Kelestarian Lingkungan. ....	49
BAB V – HAL - HAL YANG DILARANG.....	53
BAB VI - PANGAN SEGAR YANG DIEDARKAN SECARA <i>ONLINE</i> / ELEKTRONIK .....	61
BAB VII - PEMBERLAKUAN DAN MASA PENYESUAIAN.....	65

# BAB I PENDAHULUAN





# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan mengamanatkan pemerintah untuk menjamin kecukupan pangan, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan. Lebih lanjut dalam Undang-Undang tersebut juga dinyatakan bahwa penyelenggaraan pangan bagi konsumsi masyarakat harus memenuhi persyaratan keamanan, mutu, gizi, label dan iklan. Hal ini sejalan dengan prinsip dan pedoman FAO/WHO tentang *National Food Control Systems*, yang bertujuan memberikan perlindungan konsumen dan menjamin praktik perdagangan pangan yang adil dan bertanggung jawab.

Perlindungan konsumen terkait label dimaksudkan untuk mencegah informasi yang tidak benar serta menyesatkan tentang pangan. Jaminan praktik perdagangan yang adil dan bertanggung jawab dimaksudkan untuk meningkatkan daya saing produk pangan baik di pasar dalam negeri maupun luar negeri. Label pada kemasan pangan segar sangat penting keberadaannya dan harus terus diperbaharui, dengan pertimbangan bahwa pangan merupakan kebutuhan mendasar serta pertimbangan lain seperti konsumsi pangan segar yang tinggi; kerugian ekonomi dari *food fraud* akibat informasi yang menyesatkan (label dan iklan pangan); terjadinya penolakan ekspor karena ketidaksesuaian label; perubahan gaya hidup, pola penyakit, inovasi dan perkembangan teknologi; perkembangan standar internasional maupun regional; dan perkembangan teknologi informasi, serta menipisnya *entry barrier* perdagangan.

Badan Pangan Nasional sesuai amanat Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 dan Peraturan Presiden Nomor 66 Tahun 2021 memiliki kewenangan dalam pengawasan keamanan, mutu, gizi, label dan iklan pangan untuk pangan segar. Sebagai *tools* dalam pengawasan khususnya label, telah diterbitkan Peraturan Badan Pangan Nasional Nomor 1 tahun 2023 tentang Label Pangan Segar, sebagai upaya memberikan informasi yang benar dan tidak menyesatkan mengenai pangan. Untuk mendapatkan kesamaan persepsi pada implementasi peraturan ini, maka disusun Panduan Pencantuman Label Pangan Segar.



## **B. Tujuan**

1. Menguraikan secara rinci mengenai ketentuan dan tatacara pencantuman label pangan segar sesuai Peraturan Badan Pangan Nasional nomor 1 tahun 2023 serta regulasi terkait lainnya.
2. Acuan bagi pelaku usaha, pengawas baik di tingkat pusat dan daerah serta stakeholder pangan segar lainnya.

## **C. Ruang Lingkup**

Panduan ini memuat tatacara, ketentuan, dan contoh terkait:

1. Istilah dan definisi
2. Ketentuan umum label
3. Keterangan label
4. Hal-hal yang dilarang
5. Pangan yang diedarkan secara online/elektronik
6. Pemberlakuan dan masa penyesuaian

## **D. Dasar Hukum**

1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
2. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
3. Peraturan Presiden Nomor 66 Tahun 2021 tentang Badan Pangan Nasional.
4. Peraturan Badan Pangan Nasional Nomor 2 Tahun 2022 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pangan Nasional.
5. Peraturan Badan Pangan Nasional Nomor 1 Tahun 2023 tentang Label Pangan Segar.

# **BAB II ISTILAH DAN DEFINISI**





## **BAB II**

### **ISTILAH DAN DEFINISI**

1. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
2. Label Pangan yang selanjutnya disebut label adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan.
3. Pangan segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan pangan.
4. Produksi pangan adalah yang selanjutnya disebut produksi adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk Pangan.
5. Impor pangan yang selanjutnya disebut impor adalah kegiatan memasukkan pangan ke dalam daerah pabean negara Republik Indonesia yang meliputi wilayah darat, perairan, dan ruang udara di atasnya, tempat-tempat tertentu di zona ekonomi eksklusif, dan landas kontinen.
6. Kemasan pangan yang selanjutnya disebut kemasan adalah bahan yang digunakan untuk memwadahi dan/atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak.
7. Nama dagang adalah tanda berupa tulisan dan/atau gambar yang membedakan satu pangan segar dari pangan segar lain yang diperdagangkan seseorang atau badan usaha.
8. Berat bersih adalah informasi mengenai jumlah pangan yang terdapat di dalam kemasan atau wadah, yang dicantumkan dalam satuan metrik.

9. Bobot tuntas atau berat tuntas adalah ukuran berat untuk pangan padat yang menggunakan medium cair dihitung dengan cara pengurangan berat bersih dengan berat medium cair.
10. Bahan tambahan pangan yang selanjutnya disingkat btp adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.
11. Harga eceran tertinggi yang selanjutnya disingkat het adalah harga jual tertinggi pangan segar kemasan dan/atau curah di pasar tradisional, toko modern, dan tempat penjualan eceran.
12. Alergen adalah bahan pangan atau senyawa yang menyebabkan alergi dan/atau intoleransi.
13. Pangan produk rekayasa genetik adalah pangan yang diproduksi atau yang menggunakan bahan baku, BTP, dan/atau bahan lain yang dihasilkan, dari proses rekayasa genetik.
14. Pangan organik adalah pangan yang berasal dari suatu lahan pertanian organik yang menerapkan praktek pengelolaan yang bertujuan untuk memelihara ekosistem dalam mencapai produktivitas yang berkelanjutan, melakukan pengendalian gulma, hama, dan penyakit, melalui beberapa cara seperti daur ulang sisa tumbuhan dan ternak, seleksi dan pergiliran tanaman, pengelolaan air, pengolahan lahan, dan penanaman serta penggunaan bahan hayati.
15. Informasi Nilai Gizi (ING) adalah daftar kandungan zat gizi dan zat non gizi pangan sebagaimana produk pangan dijual (*as sold*) sesuai dengan format yang dibakukan.
16. Angka Kecukupan Gizi (AKG) adalah suatu nilai yang menunjukkan kebutuhan rata-rata zat gizi tertentu yang harus dipenuhi setiap hari bagi hampir semua bagi hamper semua masyarakat Indonesia dengan karakteristik tertentu yang meliputi umur, jenis kelamin, tingkat aktivitas fisik, dan kondisi fisiologis, untuk hidup sehat.
17. Acuan Label Gizi (ALG) adalah acuan untuk pencantuman keterangan tentang kandungan gizi pada Label produk pangan.
18. 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, kesehatan, manfaat, sifat, produksi, pengolahan, komposisi, atau faktor mutu lainnya.

19. Standar Nasional Indonesia (SNI) adalah standar yang ditetapkan oleh Badan Standardisasi Nasional
20. dan berlaku di wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia.
21. Keterangan kedaluwarsa adalah batas akhir pangan segar dijamin mutunya, sepanjang penyimpanannya mengikuti petunjuk yang diberikan produsen.
22. Usaha mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan.
23. Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana dimaksud dalam ketentuan peraturan perundang-undangan.
24. Pangan olahan untuk keperluan medis khusus adalah pangan olahan yang diproses atau diformulasi secara khusus untuk manajemen diet bagi orang dengan penyakit/gangguan tertentu.
25. Setiap orang adalah orang perseorangan atau korporasi, baik yang berbadan hukum maupun yang tidak berbadan hukum.
26. Kepala Badan Pangan Nasional yang selanjutnya disebut Kepala Badan adalah kepala lembaga pemerintah yang mempunyai tugas melaksanakan tugas pemerintahan di bidang pangan.



# BAB III

## KETENTUAN UMUM LABEL







## BAB III KETENTUAN UMUM LABEL

### A. Kewajiban Pencantuman Label

Pencantuman label diwajibkan bagi pelaku usaha (baik perorangan maupun korporasi) yang memproduksi dan/atau mengimpor pangan segar **untuk diedarkan** yang diberlakukan secara bertahap. **Pertama kali diwajibkan untuk pangan segar yang wajib didaftarkan**, yaitu yang diedarkan dengan tujuan:

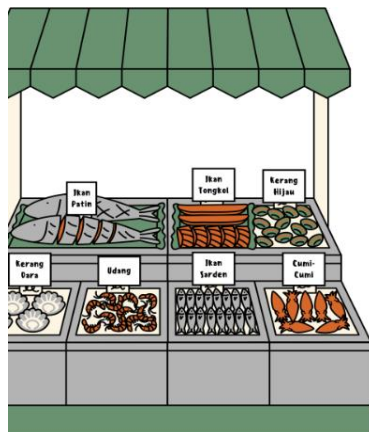
- diperdagangkan;
- donasi;
- program pemerintah; dan/atau
- penugasan pemerintah.



Kewajiban pencantuman label juga berlaku bagi produk impor sebelum diedarkan di wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia.

### B. Ketentuan Label pada Pangan Segar Curah

Pangan segar yang dijual secara curah dan dikemas langsung di hadapan konsumen, tidak harus diberi label sebagaimana halnya dengan pangan terkemas. Namun untuk informasi bagi konsumen dapat dicantumkan pada media informasi terutama **nama produk**. Media informasi yang dapat digunakan antara lain: spanduk, reklame, stiker, dan/atau brosur.



Media informasi yang berisi keterangan tentang produk yang dijual diletakkan di tempat penjualan atau berdekatan dengan tempat penjualan produk pangan segar. Misalnya penjualan beras, telur secara curah, maka informasi terkait produk tersebut dapat dituliskan pada spanduk atau papan reklame dengan

## Ketentuan Umum Label

ukuran proporsional yang diletakkan dekat produk yang dijual. Hal ini dimaksudkan agar konsumen dapat mengetahui informasi terkait produk pangan segar yang akan mereka beli.

Spanduk dan papan reklame tersebut dapat terbuat dari kain, kanvas, papan kayu, tripleks, kardus, karton dan jenis media lainnya.



### C. Kriteria Umum

Label harus memenuhi kriteria sebagai berikut:

- Tidak mudah lepas dari kemasannya, tidak mudah luntur atau rusak.



Tulisan pada label luntur

- Terletak pada bagian kemasan yang mudah dilihat dan dibaca.
- Gambar, warna, dan/atau hiasan lainnya pada label dapat digunakan sepanjang tidak mengaburkan tulisan pada label.



Gambar mengaburkan tulisan/keterangan



## D. Penggunaan Bahasa pada Label

Label ditulis atau dicetak **harus menggunakan bahasa Indonesia**. Jika ingin menambahkan bahasa lainnya seperti bahasa Inggris, bahasa Arab atau bahkan bahasa daerah diperbolehkan sepanjang sudah dicantumkan dalam bahasa Indonesia.



Penggunaan bahasa, angka, dan huruf selain bahasa Indonesia, angka Arab dan huruf Latin diperbolehkan sepanjang tidak ada padanannya atau tidak dapat diciptakan padanannya, atau dalam rangka perdagangan pangan ke luar negeri.

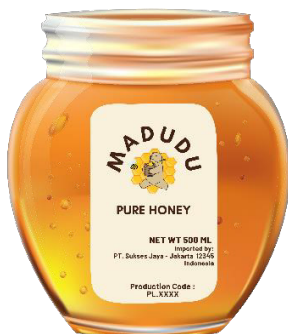
Contoh: Burdock yang merupakan umbi asal Korea yang belum ada padanan namanya dalam bahasa Indonesia.



## E. Penggunaan Stiker (Penempelan Ulang)

Jika produk impor atau pangan lain dalam kondisi sudah dikemas dan berlabel, namun karena alasan tertentu (misal: label berbahasa asing negara asal, pembaruan informasi tertentu, dll) dapat dilakukan penempelan ulang stiker pada kemasan.

Penempelan ulang stiker dapat dilakukan dengan ketentuan melekat kuat, tidak mudah lepas, luntur atau rusak serta tidak ditujukan untuk menyesatkan konsumen dan tidak mengganti informasi pada label yang tidak sesuai dengan ketentuan perundang-undangan.



Label asli produsen

Label menggunakan bahasa asing

Stiker menempa label asli



Stiker ditempelkan pada bagian kemasan lain



Produk impor yang ditambahkan label

Penggantian informasi tanggal kedaluwarsa pada produk impor



## F. Tata Cara Penulisan Label

1. Tulisan pada label ditulis, dicetak, atau ditampilkan secara teratur, tegas dan jelas, serta proporsional dengan luas permukaan label pada kemasan.



2. Ukuran huruf paling kecil sama dengan atau lebih besar dari huruf kecil "o" pada jenis huruf arial dengan ukuran 1 mm atau setara arial 6 poin.
3. Nama produk wajib dicantumkan dengan ukuran huruf paling kecil sama dengan atau lebih besar dari huruf kecil "o" pada jenis huruf arial dengan ukuran 2 mm.



4. Jika luas permukaan label  $\pm 10 \text{ cm}^2$ , huruf atau angka wajib dicantumkan dengan ukuran paling kecil 0,75 mm.





# **BAB IV KETERANGAN LABEL**







## BAB IV KETERANGAN LABEL

Keterangan yang memuat informasi produk pangan segar yang tertulis pada label dapat dibagi menjadi tiga, yaitu: informasi wajib, informasi wajib dengan persyaratan tertentu, dan informasi sukarela.

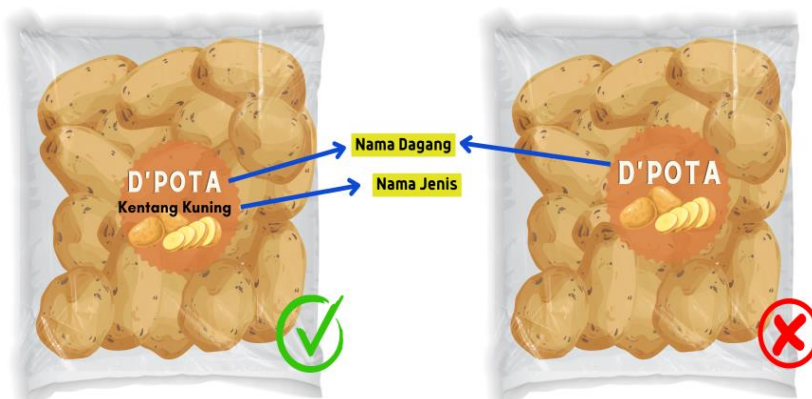
### A. Informasi Wajib

Informasi yang wajib dicantumkan yaitu: nama produk, daftar bahan yang digunakan/ komposisi, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor, halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi dan/atau tanggal, bulan, dan tahun kedaluwarsa, serta asal usul pangan segar.

Rincian penjelasan masing-masing informasi tersebut yaitu:

#### 1. Nama Produk

Nama produk terdiri atas nama jenis dan nama dagang.



Pencantuman nama produk harus memenuhi ketentuan berikut:

- a. Nama jenis pangan segar harus menunjukkan identitas pangan segar. Nama jenis pangan segar berdasarkan pada pengelompokan pangan segar, seperti jagung, beras (dari kelompok sereal), mangga, salak (dari kelompok buah yang tidak dimakan kulitnya), dan daging ayam, telur (dari kelompok produk unggas). Untuk menentukan klasifikasi atau pengelompokan pangan segar akan diterbitkan peraturan Badan Pangan Nasional tentang Pengelompokan

## Keterangan Label

Pangan Segar. Jika produk pangan segar telah diatur dalam SNI yang diberlakukan wajib, maka pencantuman nama jenis pangan segar harus berdasarkan SNI.

Nama jenis untuk produk tunggal (bukan produk campuran) ditulis berdasarkan fisik produk yang terlihat. Misalnya cabai merah keriting, cabai merah besar, cabai rawit hijau, bukan hanya cabai. Beras merah, beras coklat, beras hitam, bukan hanya beras. Tomat ceri, tomat seperti contoh gambar di bawah ini.



Nama jenis untuk produk pangan segar campuran dapat dituliskan sebagai berikut:

- Pangan segar yang dicampur dalam kelompok yang sama dengan jumlah persentase campuran yang berbeda-beda, maka nama jenis ditulis: nama pangan dengan persentase terbesar + kata campur  
Contoh: beras hitam (75 %) + beras putih (15 %) + beras merah (10%), maka ditulis: Beras Hitam Campur.
- Pangan segar yang dicampur dalam kelompok yang sama dengan jumlah persentase campuran sama atau hampir sama, maka nama jenis pangan ditulis: nama pangan + kata campur atau disebutkan dua nama komoditas tersebut.

Contoh: beras merah dicampur dengan beras putih dengan komposisi masing-masing 50% atau hampir sama, maka ditulis: Beras Campur atau Beras Merah Putih.

- Pangan segar yang berbeda tapi masih dalam kelompok pangan yang sama dicampur dengan jumlah persentase sama, maka nama jenis ditulis: nama kelompok pangan + kata campur.

Contoh: pala (33%) + kapulaga (33%) + pekak (33%), maka ditulis: Rempah Campur, atau

Wortel potong (33%) + jagung manis (33%) + kacang polong (33%), maka ditulis: Sayuran Campur

- Pangan segar yang berbeda dengan jumlah persentase berbeda, maka nama jenis ditulis: nama kelompok pangan dengan persentase terbesar + kata campur

Contoh: beras merah (25%) + jagung (25%) + kacang hijau (20%) + wijen (20%) + daun basil (10%), maka ditulis: Serealiala Campur.

b. Nama dagang dapat berupa gambar, kata, huruf, angka, susunan warna dan bentuk lain yang memiliki daya pembeda yang digunakan dengan ketentuan:

- 1) tidak bertentangan dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, moralitas, agama, budaya, kesusilaan, dan ketertiban umum.



- 2) tidak menggunakan nama jenis atau nama umum/generik pangan segar yang bersangkutan.



Keterangan Label

- 3) tidak menggunakan kata sifat yang secara langsung atau tidak langsung dapat memengaruhi penafsiran terhadap pangan segar, misal pulen, wangi, enak.



- 4) tidak menggunakan kata yang terkait aspek keamanan pangan, gizi, dan/atau kesehatan, misal sehat, diet, aman.



- 5) tidak menggunakan kata yang menunjukkan persepsi tingkatan mutu dari pangan segar, misal “premium”, “gold”, “platinum”, “super”;. Kecuali produk yang memang diproduksi dengan beberapa tingkatan kualitas produk. Seperti contoh di bawah ini.



6) tidak menggunakan nama varietas dari pangan segar



7) tidak menggunakan nama dagang yang telah mempunyai sertifikat merek untuk pangan segar sejenis atas nama orang atau badan usaha lain. Tidak menggunakan nama dagang dengan nama atau merek yang telah terdaftar di Kementerian Hukum dan HAM sebagai merek yang telah memiliki sertifikat merek untuk produk yang sejenis milik orang lain. Untuk nama dagang yang telah mendapatkan sertifikat merk dari Kementerian Hukum dan HAM namun nama dagang bertentangan dengan ketentuan sebagaimana diatur dalam Perbadan ini seperti terkait dengan aspek keamanan, Kesehatan, dan lain-lain maka nama dagang tersebut harus disesuaikan.

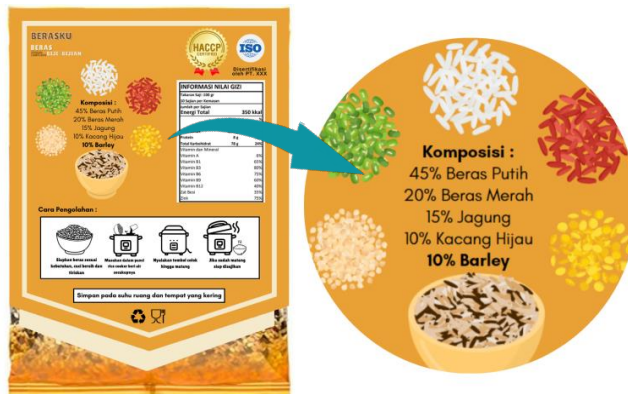
**2. Daftar Bahan yang Digunakan/ Komposisi**

a. Komposisi dicantumkan jika pangan segar mengandung campuran lebih dari 1 (satu) jenis atau menggunakan Bahan Tambah Pangan (BTP).



Keterangan Label

- b. Komposisi dicantumkan secara urut dan lengkap mulai dari bagian yang terbanyak.



- c. Jika pangan segar mengandung BTP, maka wajib mencantumkan nama golongan BTP pada label sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Terdapat 27 golongan BTP seperti diuraikan pada Tabel 1 di bawah ini. Untuk setiap golongan BTP tersebut, terdapat beberapa jenis senyawa yang diizinkan sebagai BTP sesuai golongan tersebut, misalnya trikalsium fosfat (*tricalcium orthophosphate*) sebagai antikempal, lilin kandelila (*Candelilla Wax*) sebagai pelapis.

Tabel 1. Golongan Bahan Tambahan Pangan

No	Golongan BTP	No	Golongan BTP
1	Antibuih ( <i>antifoaming agent</i> )	15	Pengembang ( <i>raising agent</i> )
2	Antikempal ( <i>anticaking agent</i> )	16	Pengemulsi ( <i>emulsifier</i> )
3	Antioksidan ( <i>antioxidant</i> )	17	Pengental ( <i>thickener</i> )
4	Bahan Pengkarbonasi ( <i>carbonating agent</i> )	18	Pengeras ( <i>firming agent</i> )
5	Garam Pengemulsi ( <i>emulsifying salt</i> )	19	Penguat Rasa ( <i>flavour enhancer</i> )
6	Gas untuk Kemasan ( <i>packaging gas</i> )	20	Peningkat Volume ( <i>bulking agent</i> )
7	Humektan ( <i>humectant</i> )	21	Penstabil ( <i>stabilizer</i> )
8	Pelapis ( <i>glazing agent</i> )	22	Peretensi Warna ( <i>colour retention agent</i> )
9	Pemanis ( <i>sweetener</i> ),	23	Perlakuan Tepung ( <i>flour</i> )

No	Golongan BTP	No	Golongan BTP
	termasuk Pemanis Alami ( <i>natural sweetener</i> ) dan Pemanis Buatan ( <i>artificial sweetener</i> )		<i>treatment agent</i> )
10	Pembawa ( <i>carrier</i> )	24	Pewarna ( <i>colour</i> , termasuk Pewarna Alami ( <i>natural food colour</i> ) dan Pewarna Sintetis ( <i>synthetic food colour</i> )
11	Pembentuk Gel ( <i>gelling agent</i> )	25	Propelan ( <i>propellant</i> )
12	Pembuih ( <i>foaming agent</i> )	26	Sekuestran ( <i>sequestrant</i> ) dan
13	Pengatur Keasaman ( <i>acidity regulator</i> )	27	Perisa ( <i>flavouring</i> )
14	Pengawet ( <i>preservative</i> )		

Sumber: PP No. 86 Tahun 2019

Daftar jenis BTP sesuai golongan pada tabel di atas dapat dilihat dalam Peraturan Pemerintah Nomor 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan pada Lampiran. Namun penggunaan BTP di atas harus dilakukan pengkajian terlebih dahulu untuk ditetapkan **boleh** atau tidak digunakan dalam pangan segar **serta berapa jumlah yang aman digunakan (batas maksimal)**. Pengkajian dilakukan oleh Direktorat Perumusan Standar Keamanan dan Mutu Pangan. Contoh penggunaan BTP pada pangan segar yang sudah diizinkan yaitu penggunaan lilin pada buah, antioksidan pada buah potong, dan anti kempal pada rempah bubuk.





## Keterangan Label

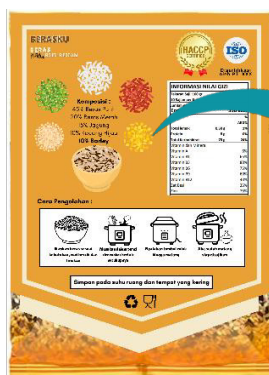
Apabila ada pelaku usaha yang mendaftarkan pangan segar dengan BTP, maka agar dikonsultasikan kepada Direktorat Perumusan Standar Keamanan dan Mutu Pangan, untuk mendapatkan rekomendasi.



d. Jika produk berupa atau terdiri dari pangan segar yang tergolong alergen, maka wajib memuat keterangan pada label tentang alergen dengan mencantumkan frasa “mengandung alergen, lihat daftar bahan/komposisi yang dicetak tebal.”

Jenis alergen yaitu:

- sereal mengandung gluten, yaitu gandum, *rye*, *barley*, *oats*, *spelt* atau *strain* hibrida
- telur
- ikan, krustase (udang, lobster, kepiting, tiram), moluska (kerang, bekicot, atau siput laut)
- kacang tanah
- kedelai
- susu
- kacang pohon termasuk kacang kenari, almond, hazelnut, walnut, kacang pecan, kacang Brazil, kacang pistachio, kacang Macadamia atau kacang Queensland, kacang mede.



### 3. Berat Bersih Atau Isi Bersih

- a. Berat bersih atau isi bersih dicantumkan dalam satuan metrik (gram, kg, ml, L).
- b. Pencantuman berat bersih digunakan untuk pangan segar padat dengan satuan g atau kg, misalnya beras, kacang hijau, kacang kedelai dan lain-lain.



- c. Pencantuman isi bersih untuk pangan segar cair dengan satuan ml atau L, seperti madu.



## Keterangan Label

d. Jika pangan segar padat berupa butiran atau bijian, selain mencantumkan berat bersih dapat dicantumkan berupa:

- jumlah butir atau biji; atau
- jumlah butir atau biji dan berat per butir atau per biji.



e. Pangan segar padat dapat ditempatkan dalam medium sebelum dikemas. Medium yang digunakan dapat berupa medium cair atau medium padat. Misalnya bawang dalam air atau udang dalam tepung. Untuk pangan seperti ini, selain mencantumkan berat bersih atau isi bersih, juga wajib mencantumkan bobot tuntas atau berat tuntas, yaitu berat pangan segar padat tanpa mediumnya (dikurangi berat bersih atau isi bersih dengan berat medium atau volume medium). Pencantuman bobot atau berat tuntas ini berdekatan dengan berat bersih atau isi bersih.



#### 4. Nama dan Alamat Pihak yang Memproduksi atau Mengimpor

Pangan segar dapat berupa pangan yang diproduksi atau dikemas di Indonesia, diimpor dari luar negeri, atau didistribusikan. Selain itu juga dapat dilakukan dengan mekanisme kontrak atau lisensi. Untuk itu maka nama dan alamat dapat berupa:

- pihak yang memproduksi
- pihak yang mengimpor
- pihak yang mendistribusi
- pihak yang memberi kontrak
- pihak yang menerima kontrak
- pihak yang memberi lisensi.

Untuk pangan segar yang diproduksi di dalam negeri, nama dan alamat dicantumkan memuat: nama kabupaten/kota, kode pos, dan Indonesia.



Sedangkan untuk pangan segar yang diimpor, sekurang-kurangnya memuat:

- nama kota dan negara pihak yang memproduksi.
- nama dan alamat pihak yang mengimpor dan/atau distributor yang mendapatkan penunjukan dari negara asal yang memproduksi



## Keterangan Label

Untuk pangan segar yang diproduksi dengan mekanisme kontrak dan lisensi harus dicantumkan nama dan alamat pihak pemberi kontrak/lisensi serta nama dan alamat penerima kontrak/lisensi.



## 5. Halal Bagi yang Diperlakukan

Pangan merupakan salah satu jenis produk yang diwajibkan memiliki sertifikat halal sesuai dengan peraturan perundang-undangan di bidang halal. Ketentuan ini berlaku baik bagi produk yang diproduksi di dalam negeri maupun produk impor. Namun terdapat beberapa pangan segar yang dapat mencantumkan keterangan halal tanpa melalui sertifikasi. Hal ini harus mengacu pada Keputusan Menteri Agama Nomor 1360 Tahun 2021 yaitu bahwa bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal meliputi:

- berasal dari alam berupa tumbuhan dan bahan tambang tanpa melalui proses pengolahan
- dikategorikan tidak berisiko mengandung bahan yang diharamkan
- tidak tergolong berbahaya serta tidak bersinggungan dengan bahan haram.



Logo Halal

Untuk pangan segar yang tidak dikecualikan dari sertifikasi halal maka tetap harus mengajukan sertifikasi halal paling lambat Oktober 2024. Tata cara dan persyaratan memperoleh sertifikat halal dapat dilihat melalui website Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal yaitu <http://halal.go.id>.

Untuk produk pangan segar yang berasal dari bahan yang diharamkan wajib mencantumkan keterangan tidak halal. Seperti pangan segar yang berasal atau mengandung babi wajib mencantumkan tanda khusus berupa tulisan "MENGANDUNG BABI" dan gambar babi. Tanda khusus tersebut dicantumkan dengan tulisan dan gambar berwarna merah di dalam kotak persegi panjang berwarna merah di atas dasar putih.



## 6. Tanggal dan Kode Produksi dan/atau Tanggal, Bulan, dan Tahun Kedaluwarsa

Untuk pangan segar dapat mencantumkan salah satu:

- tanggal dan kode produksi
- tanggal kedaluwarsa.
- atau keduanya

Tanggal dan kode produksi memuat informasi mengenai riwayat produksi pangan segar pada kondisi dan waktu tertentu.

## Keterangan Label

Kode produksi dapat berupa kode yang memuat penjelasan tentang tanggal dan waktu diproduksi, atau menggunakan nomor bets (*batch*) atau menggunakan keduanya.

Tanggal dan kode produksi dapat dicantumkan terpisah dan harus disertai dengan petunjuk tempat pencantuman kode produksi seperti contoh berikut:

- 1) “kode produksi, lihat bagian .....”; atau
- 2) “kode produksi, lihat pada tutup botol”.



Jika mencantumkan tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa, maka dicantumkan dengan ketentuan sebagai berikut:

- a. Untuk pangan segar yang memiliki masa simpan lebih dari 3 (tiga) bulan, keterangan kedaluwarsa yang dicantumkan dapat berupa bulan dan tahun.
- b. Keterangan kedaluwarsa didahului frasa “baik digunakan sebelum”.

## 7. Asal Usul Pangan Segar

Pangan segar dapat berasal dari produk rekayasa genetik atau pangan organik. Jika pangan segar berasal dari rekayasa genetik, pastikan sudah mendapatkan sertifikat keamanan pangan. Produk rekayasa genetik yang sudah mendapatkan sertifikasi keamanan pangan dapat dilihat pada portal Balai Kliring Keamanan Hayati produk Rekayasa Genetik (<https://indonesiabch.menlhk.go.id/>).

Jika termasuk dalam daftar yang sudah mendapatkan sertifikat keamanan tersebut maka, perlu mencantumkan keterangan berupa frasa “PRODUK REKAYASA GENETIK”.



Sedangkan untuk pangan organik harus dibuktikan dengan sertifikat organik dari Lembaga Sertifikasi Organik yang terakreditasi. Pada label dicantumkan keterangan Pangan Organik dan logo Organik Indonesia. Keterangan tersebut di atas wajib ditempatkan pada bagian label yang paling mudah dilihat dan dibaca.



Logo Organik Indonesia

## B. Informasi Wajib dengan Persyaratan Tertentu

Informasi berikut diwajibkan jika memenuhi kriteria tertentu seperti izin edar, kelas mutu, Harga Eceran Tertinggi (HET), petunjuk penyimpanan, cara pengolahan, saran penyajian, dan ING.

### 1. Izin Edar

Izin edar dapat berupa nomor izin edar, nomor pendaftaran, nomor sertifikat kelayakan unit penanganan/pengolahan, nomor kontrol veteriner, nomor registrasi produk hewan, atau nomor perizinan berusaha lainnya. Tidak semua produk pangan segar diwajibkan memiliki nomor tersebut, namun diwajibkan untuk produk tertentu misalnya:



## Keterangan Label

- pangan segar asal tumbuhan yang dikemas dan diberi label
- pangan segar asal hewan tertentu

Ketentuan ini ditetapkan melalui peraturan perundang-undangan yang mengatur tentang Perizinan Berusaha.

Untuk Pangan Segar Asal Tumbuhan, nomor izin edar berupa:

- PSAT PD xxxx
- PSAT PL xxxxx
- PSAT PDUK xxxx



Sedangkan untuk Pangan Segar Asal Hewan tertentu mencantumkan misalnya NKV xxxx, sesuai Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi NKV Unit Usaha Produk Hewan.

Atau untuk produk perikanan nomor SKP xxxx (Sertifikat Kelayakan Pengolahan).



## 2. Kelas Mutu

Saat ini produk yang diatur kelas mutunya yaitu beras sesuai Perbadan Pangan Nomor 2 Tahun 2023 tentang Persyaratan Label dan Mutu Beras. Kelas mutu beras yaitu Premium, Medium, Submedium dan Pecah. Kelas mutu ini wajib dicantumkan pada label beras.



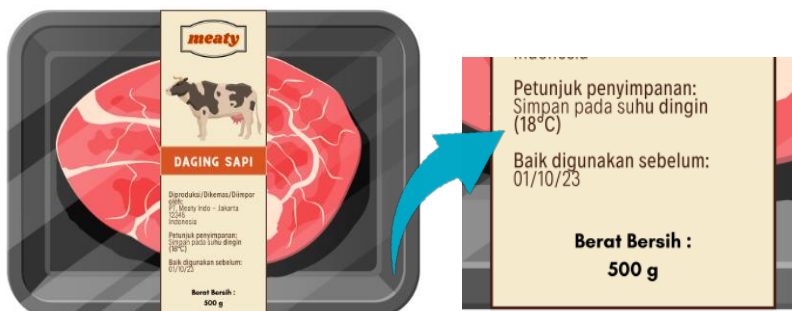
## 3. Harga Eceran Tertinggi (HET)

Tidak semua pangan segar ditetapkan HET, dan baru diatur untuk komoditi beras. Sehingga pada label beras wajib dicantumkan HET. Ketentuan HET ditetapkan dengan Peraturan Badan Pangan Nasional.

## 4. Petunjuk Penyimpanan

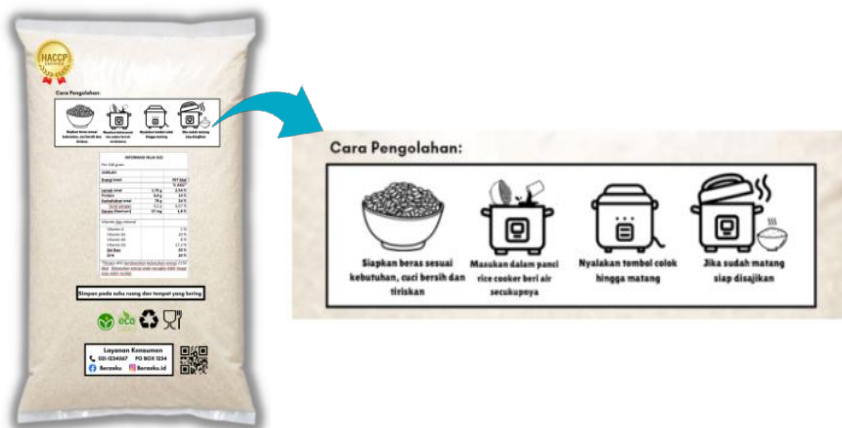
Produk tertentu memerlukan kondisi penyimpanan khusus seperti produk beku atau produk lain yang mudah rusak atau yang dapat dikonsumsi lebih dari satu kali. Untuk itu pada label wajib dicantumkan petunjuk cara penyimpanan yang sesuai. Jika pangan segar mencantumkan keterangan kedaluwarsa, maka petunjuk penyimpanan diletakkan berdekatan dengan keterangan kedaluwarsa.





### 5. Cara Pengolahan

Jika produk memerlukan cara pengolahan khusus sebelum dikonsumsi misalnya dikupas; dilarutkan dengan air; direbus; atau digoreng, maka informasi cara pengolahan dicantumkan pada label.



### 6. Saran Penyajian

Jika produk menampilkan gambar saran penyajian yang memuat penyajian produk Bersama pangan yang lain maka pada gambar tersebut dicantumkan tulisan saran penyajian.



## 7. Informasi Nilai Gizi (ING)

a. ING belum diwajibkan untuk semua pangan segar. ING wajib jika pangan segar:

- mencantumkan klaim terkait gizi;
- mencantumkan klaim kesehatan; dan/atau
- diperkaya zat gizi atau pangan fortifikasi

Namun selain pangan di atas dapat mencantumkan ING secara sukarela.

b. Tata cara pencantuman ING:

- dicantumkan per 100 gram atau per 100 ml.
- Untuk ukuran kemasan kurang dari 100 gram atau 100 ml, maka ING dicantumkan per kemasan.

● ING berisi informasi:

1) jenis dan jumlah zat gizi;

a) **Harus** dicantumkan:

- energi total;
- lemak total;
- protein;
  
- karbohidrat total; dan
- garam (natrium), jika mengalami proses pengolahan berupa penambahan garam. Misalnya produk ikan asin.

b) **Dapat** dicantumkan:

- Vitamin;
- Mineral; dan/atau
- zat gizi/non gizi lainnya.

2) Persentase AKG dihitung berdasarkan Acuan Label Gizi (ALG). Adapun Acuan Label Gizi untuk populasi umum terdapat pada Tabel 2 di bawah ini.

3) Catatan kaki: memuat penjelasan mengenai dasar kebutuhan energi untuk perhitungan persentase AKG.

Tabel 2. Acuan Label Gizi untuk populasi umum

No	Zat Gizi	Satuan	Nilai ALG (Umum)	No	Zat Gizi	Satuan	Nilai ALG (Umum)
1	Energi	kcal	2150	19	Folat	mcg	400
2	Protein	g	60	20	Vitamin B12	mcg	2,4
3	Lemak Total	g	67	21	Biotin	mcg	30
4	Lemak Jenuh	g	20	22	Kolin	mg	450
5	Kolesterol	mg	<300	23	Vitamin C	mg	90
6	Asam Linoleat	g	13	24	Kalsium	mg	1100
7	Asam α-linoleat	g	1,4	25	Fosfor	mg	700
8	Karbohidrat Total	g	325	26	Magnesium	mg	350
9	Serat Pangan	g	30	27	Natrium	mg	1500
10	Vitamin A	mcg	600	28	Kalium	mg	4700
11	Vitamin D	mcg	15	29	Mangan	mcg	2000
12	Vitamin E	mg	15	30	Tembaga	mcg	800
13	Vitamin K	mcg	60	31	Kromium	mcg	26
14	Vitamin B1	mg	1,4	32	Besi	mg	22
15	Vitamin B2	mg	1,6	33	Iodium	mcg	150
16	Vitamin B3	mg	15	34	Seng	mg	13
17	Vitamin B5	mg	5	35	Selenium	mcg	30
18	Vitamin B6	mg	1,3	36	Fluor	mg	2,5

Cara perhitungan persentase AKG:

$$\% \text{ AKG} = \frac{\text{Jumlah zat gizi per 100 gr atau 100 ml atau per kemasan}}{\text{ALG Zat Gizi}} \times 100\%$$


Contoh:

- Hasil uji laboratorium, protein per 100 gram sebuah produk = 15 gram. ALG protein berdasarkan Tabel 1 di atas = 60 gram.  
Maka  $\% \text{ AKG} = \frac{15}{60} \times 100\% = 25\%$
- Hasil uji laboratorium, vitamin A per 100 gram sebuah produk = 100 mcg. ALG vitamin A berdasarkan Tabel 1 di atas = 600 mcg  
Maka  $\% \text{ AKG} = \frac{100}{600} \times 100\% = 17\%$   
(dibulatkan ke kelipatan satu terdekat)

INFORMASI NILAI GIZI		
Per 100 gram		
<b>JUMLAH</b>		
Energi total		323 kkal
Energi dari lemak		13.5 kkal
		<b>% AKG*</b>
Lemak total	1.5 g	2.24 %
Protein	22.9 g	38.17 %
Karbohidrat total	56.8 g	17.48 %
Serat pangan	7.5 g	25 %
Garam (Natrium)	42 mg	2.80 %
<b>Vitamin dan mineral</b>		
Vitamin A		156 mcg
Vitamin C		11.11 %
Kalium		17.36 %
Kalsium		20.27 %
Zat Besi		34.09 %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

- Untuk pangan segar yang mengandung zat gizi tertentu dalam **jumlah yang tidak bermakna** dapat hanya mencantumkan zat gizi yang dikandungnya saja. Misalnya beras tidak mengandung lemak dan garam dalam jumlah bermakna, maka dapat hanya mencantumkan energi, protein, dan karbohidrat saja.

- d. Untuk pangan segar yang diperkaya zat gizi atau pangan **fortifikasi**, selain zat gizi energi, lemak, protein, karbohidrat dan garam, wajib dicantumkan juga zat gizi yang ditambahkan sebagai fortifikan misalnya zat besi, zink.



INFORMASI NILAI GIZI		
Per 100 gram		
JUMLAH		
Energi total		357 kkal
		% AKG*
Lemak total	1,70 g	2,54 %
Protein	8,4 g	14 %
Karbohidrat total	78 g	24 %
Serat pangan	0,2 g	0,67 %
Garam (Natrium)	27 mg	1,8 %
Vitamin dan mineral		
Vitamin A		1 %
Vitamin B1		20 %
Vitamin B2		8 %
Vitamin B3		17,3 %
Zat Besi		20 %
Zink		20 %

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

INFORMASI NILAI GIZI	
Per : 100 gr	
Energi Total	357 kkal
Protein	8 g
Total Karbohidrat	77 g
	AKG % *
	14%
	24%
Vitamin dan Mineral	
Vitamin B1	20%
Vitamin B3	17%

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

- e. Jumlah zat gizi pada ING dibuktikan dengan hasil analisis dari laboratorium terakreditasi atau laboratorium yang ditunjuk Pemerintah. Untuk pangan impor dapat dianalisis di laboratorium dalam negeri, laboratorium yang berwenang di negara asal, atau laboratorium luar negeri yang telah memiliki kesepakatan saling pengakuan misalnya dengan laboratorium di Indonesia atau dengan Komite Akreditasi Nasional.

- f. Pangan segar yang diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil tidak harus dibuktikan dengan uji laboratorium. Untuk menghitung kandungan gizinya dapat menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) atau sumber lain yang valid. Dapat dilihat pada link berikut ini: <https://www.panganku.org/>



- g. Pangan selama masa simpan terdapat kemungkinan penurunan jumlah zat gizi. Untuk itu terdapat batas toleransi yang masih bisa diterima sehingga produk dianggap masih memenuhi syarat. Batas toleransi hasil analisis zat gizi dibandingkan dengan jumlah yang

dicantumkan pada label adalah sekurang-kurangnya 75% (tujuh puluh lima persen) dari nilai yang tercantum dalam ING.

Jika ING yang tercantum pada label untuk karbohidrat sebesar 10 g/100 g produk, hasil analisis laboratorium 8 g/100 g maka nilai ini 80% dari yang tercantum pada label, maka masih memenuhi syarat.

Jika ING yang tercantum pada label untuk protein sebesar 6 g/100 g produk, hasil analisis laboratorium 4 g/100 g, maka nilai ini 67% dari yang tercantum pada label, maka tidak memenuhi syarat.

- h. Untuk pangan segar yang mencantumkan klaim seperti klaim kandungan gizi atau klaim manfaat zat gizi, atau pangan yang diperkaya atau yang difortifikasi zat gizi tertentu maka jumlah zat gizi hasil analisis laboratorium dibandingkan dengan zat gizi tersebut yang tercantum pada label sekurang-kurangnya harus sama atau dapat melebihi dari yang tercantum pada label.

Jika produk mengklaim sumber zat besi dan mencantumkan zat besi dalam ING sebesar 5mg/100g produk, hasil analisis laboratorium 6 mg/100 g maka nilai ini 120% dari yang tercantum pada label, maka memenuhi syarat. Namun jika hasil analisis 4 mg/100 g (80% dari yang tercantum pada label), tidak memenuhi syarat karena produk mencantumkan klaim (kurang dari 100%).

- i. Untuk pangan yang manfaat yang dijanjikan pada label akan diperoleh setelah produk diolah atau dimasak misalnya beras dengan klaim IG rendah jika dimasak dengan cara tertentu dan yang dikonsumsi adalah berupa nasi. Untuk kasus ini maka pencantuman ING harus dilakukan dalam dua bentuk yaitu ING beras dan ING nasi.

- j. Tata cara lebih lanjut dan batasan tentang ING sebagai berikut:

### **1) Informasi Nilai Gizi yang Wajib Dicantumkan**

#### **a) Energi Total**

Energi total merupakan jumlah energi yang berasal dari:

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

Kandungan energi total dicantumkan dalam satuan kilokalori (kkal) dengan tulisan tebal (*bold*).

**b) Lemak Total**

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

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

**c) Protein**

Kandungan protein menggambarkan kandungan semua nitrogen dalam pangan segar. Pencantuman kandungan protein dicantumkan dalam gram (g) dan dalam persentase AKG protein dengan tulisan tebal (*bold*).

**d) Karbohidrat Total**

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

**(1) Pencantuman**

- kandungan karbohidrat total dicantumkan dalam gram 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 (g).

(2) Jika mencantumkan karbohidrat tersedia maka harus disertai dengan bukti hasil analisis serat pangan.

**e) Garam (Natrium)**

Jumlah garam (natrium) dicantumkan sebagai natrium total. Kandungan garam (natrium) dicantumkan dalam miligram (mg) per sajian dan dalam persentase AKG dengan tulisan tebal (*bold*).

**f) Persentase AKG**

Persentase AKG merupakan persentase kontribusi zat gizi dalam 1 (satu) sajian produk dibandingkan dengan jumlah kebutuhan zat gizi tersebut dalam sehari. Kebutuhan zat gizi perhari, menggunakan Acuan Label Gizi. Dihitung dengan cara membagi jumlah zat gizi dalam pangan dengan ALG dikali 100% dan dibulatkan ke kelipatan satu terdekat.



**g) Catatan Kaki**

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

**2) Zat Gizi yang Dapat Dicantumkan**

**a) Serat Pangan**

Serat pangan adalah polimer karbohidrat dengan 3 (tiga) atau lebih unit monomer, yang tidak dihidrolisis oleh enzim pencernaan dalam usus kecil manusia, dibuktikan oleh uji laboratorium. Kandungan serat pangan dicantumkan dalam gram (g) dan dalam persentase AKG.

**b) Lemak Jenuh**

Lemak jenuh merupakan jumlah keseluruhan asam lemak yang tidak mengandung ikatan rangkap. Kandungan lemak jenuh dicantumkan dalam gram (g) dan dalam persentase AKG lemak jenuh dengan tulisan tebal (*bold*).

**c) Lemak Tidak Jenuh**

Lemak tidak jenuh tunggal merupakan jumlah semua lemak tidak jenuh tunggal yang dihitung sebagai jumlah semua asam lemak dengan 1 (satu) ikatan rangkap pada posisi cis. Lemak tidak jenuh tunggal dicantumkan dalam gram (g).

**d) Vitamin dan Mineral**

Kandungan vitamin dan mineral hanya dapat dicantumkan jika terdapat dalam jumlah paling sedikit 2,0 % (dua koma nol persen) dari AKG per sajian. Ketentuan ini dikecualikan untuk vitamin dan mineral yang sudah memenuhi persyaratan pencantuman klaim sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Dalam hal ini pencantuman sesuai dengan jumlah vitamin dan mineral yang terkandung dalam pangan segar, tanpa mencantumkan persentase AKG. Vitamin dan mineral dicantumkan dalam persentase AKG, dan ditempatkan di bagian bawah pada kelompok vitamin dan mineral.

### e) Zat Non Gizi/Komponen Bioaktif

Kandungan zat non gizi dicantumkan dalam satuan metrik dan diletakkan di bawah kelompok vitamin dan mineral.

### 3) Pembulatan

Pembulatan pencantuman nilai kandungan gizi dan persentase AKG dilakukan sebagai berikut:

- a) Untuk analisis zat gizi dibulatkan ke kelipatan 1 (satu) terdekat.
- b) Untuk perhitungan energi dibulatkan ke kelipatan 10 (sepuluh) terdekat.

### 4) Format

Informasi Nilai Gizi (ING) pada label dapat disajikan dalam format vertikal atau horizontal disesuaikan dengan bentuk dan luas permukaan kemasan proporsional.

- a) Format Horizontal:

INFORMASI NILAI GIZI	JUMLAH per 100 gram/ kemasan % AKG*		JUMLAH per 100 gram/ kemasan %AKG*	
		<b>Lemak total</b>	... g ...%	<b>Karbohidrat total</b>
	<b>Protein</b>	... g ...%	<b>Garam (Natrium)</b>	... mg ...%
per 100 gram /kemasan <b>Energi Total ... kkal</b> Energi dari lemak ... kkal	Vitamin dan Mineral			
	Vitamin A	... %	Kalium	.... %
	Vitamin C	... %	Kalsium	.... %
	Vitamin lain	... %	Zat Besi	.... %
			Mineral lain	.... %
			Zat Nongizi	.... %
		Isoflavon	...mg	
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi ..... kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.				

Keterangan Label

b) Format Vertikal:

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>		
Per 100 gram/per kemasan		
<b>JUMLAH</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>
<b>Protein</b>	<b>.... g</b>	<b>.... %</b>
<b>Karbohidrat total</b>	<b>.... g</b>	<b>.... %</b>
Serat pangan	.... g	.... %
<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	
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi ..... kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

Keterangan: yang dicetak tebal merupakan zat gizi wajib

## c) Format untuk Pangan fortifikasi

Contoh: fortifikasi zat besi, vitamin B1, B3 dan B6

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b> per 100 gram/kemasan			
<b>Energi Total ... kkal</b>	<b>Lemak total ... g ...%</b>	<b>Karbohidrat total ... g ...%</b>	
Energi dari lemak ... kkal	<b>Protein ... g ...%</b>	<b>Garam (Natrium) ... mg ...%</b>	
Vitamin dan Mineral			
	<b>Vitamin ... %</b>	<b>Zat Besi ....</b>	
	<b>B1 ... %</b>	Zinc %	
	<b>Vitamin ...</b>		....
	<b>B3</b>		%
	<b>Vitamin B6</b>		
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi ..... kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>			

Keterangan: yang dicetak tebal merupakan zat gizi wajib

## d) Format untuk Pangan dengan klaim yang dikaitkan dengan pangan siap dikonsumsi

<b>Zat Gizi</b>	Satuan	Mentah per 100 g		Siap konsumsi per 100 g	
		Jumlah	% AKG	Jumlah	% AKG
<b>Energi</b>	<b>kkal</b>	...	...	...	...
<b>Karbohidrat</b>	<b>g</b>	...	...	...	...
<b>Lemak</b>	<b>g</b>	...	...	...	...
<b>Protein</b>	<b>g</b>	...	...	...	...
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi ..... kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>					

Keterangan: yang dicetak tebal merupakan zat gizi wajib.

### C. Informasi Sukarela

Pada label pangan segar selain informasi yang wajib dicantumkan, dan informasi yang wajib dengan persyaratan tertentu, juga dapat dicantumkan informasi lain secara sukarela. Informasi tersebut antara lain berkaitan dengan sertifikasi keamanan dan mutu, keterangan indikasi geografis, keterangan untuk membedakan mutu pangan, pernyataan “alami”, “murni”, “100%” (seratus persen), “segar”, dan “asli”, klaim, layanan pengaduan konsumen, serta tulisan, logo dan/atau gambar yang terkait dengan kelestarian lingkungan.

Rincian penjelasan masing-masing informasi tersebut yaitu:

#### 1. Sertifikasi Keamanan dan Mutu

Sertifikasi keamanan dan mutu pangan segar antara lain: tanda SNI, logo sertifikat prima, sistem manajemen keamanan pangan, dan/atau pengendalian bahaya pada titik kendali kritis (HACCP).



Logo HACCP



Logo Sertifikat



Logo ISO 22000



Semua informasi tersebut harus memiliki sertifikat yang diterbitkan oleh lembaga sertifikasi yang terakreditasi dan/atau yang ditunjuk oleh pemerintah. Untuk pangan segar impor, sertifikat diterbitkan oleh lembaga sertifikasi yang berwenang di negara asal atau yang telah memiliki kesepakatan saling pengakuan dengan Lembaga sertifikasi di Indonesia atau komite akreditasi nasional.

## 2. Keterangan Indikasi Geografis

Indikasi geografis adalah suatu tanda yang menunjukkan daerah asal suatu barang dan/atau produk yang karena faktor lingkungan geografis termasuk faktor alam, faktor manusia atau kombinasi dari kedua faktor tersebut memberikan reputasi, kualitas, dan karakteristik tertentu pada barang dan/atau produk yang dihasilkan. Informasi tersebut dapat dicantumkan pada label pangan segar, namun harus dibuktikan dengan sertifikat indikasi geografis dan diterbitkan oleh Kementerian Hukum dan HAM.



## 3. Keterangan untuk Membedakan Mutu Pangan

Dalam rangka inovasi pangan segar, pada label dapat dicantumkan varian perbedaan mutu suatu pangan. Pencantuman varian mutu dapat terkait dengan karakteristik mutu, kandungan gizi atau perbedaan lainnya dibandingkan dengan pangan segar sejenis. Dicantumkan dapat berupa:

- tulisan misalnya spesial; super; ekstra; plus (+); advanced;
- gambar.



#### 4. Pernyataan “alami”, “murni”, “100%” (seratus persen), “segar”, dan “asli”

Pernyataan seperti hal di atas dapat dicantumkan untuk pangan segar yang tidak ditambahkan/dicampur dengan BTP.



#### 5. Klaim

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, kesehatan, manfaat, sifat, produksi, pengolahan, komposisi, atau faktor mutu lainnya.

Klaim ini antara lain klaim kandungan gizi, klaim perbandingan zat gizi, klaim fungsi zat gizi, atau klaim manfaat Kesehatan lainnya. Klaim tersebut harus dicantumkan secara benar dan tidak menyesatkan serta dibuktikan secara ilmiah. Sehingga setiap yang menyatakan klaim dalam label bertanggung jawab atas kebenaran klaim tersebut.

Khusus untuk klaim Indeks Glikemik telah diatur dalam Perbadan Nomor 2 tahun 2023, tentang Persyaratan Mutu dan label Beras, dimana harus dibuktikan dengan uji klinik menggunakan metode ISO 26642:2010 tentang pengukuran indeks glikemik.

Peraturan tentang klaim saat ini masih disusun sehingga jika ingin mencantumkan klaim yang belum diatur maka mengajukan



permohonan rekomendasi kepada Badan Pangan Nasional cq. Direktorat Perumusan Standar Keamanan dan Mutu Pangan. Ketentuan mengenai persyaratan klaim ditetapkan oleh Kepala Badan.

## 6. Layanan Pengaduan Konsumen

Informasi kontak tentang layanan pengaduan konsumen dapat berupa: nomor telepon, alamat surat elektronik/pos elektronik, akun media sosial, dan nama unit atau nama bagian. Semua nomor atau informasi kontak yang disampaikan harus dapat diakses oleh konsumen.



## 7. Tulisan, logo dan/atau Gambar yang Terkait dengan Kelestarian Lingkungan.

Pangan segar dapat dikemas di wadah yang ramah lingkungan. Keterangan tersebut dapat dicantumkan pada label dengan memuat tulisan, logo dan/atau gambar yang terkait dengan kelestarian lingkungan seperti: ekolabel, bahan kemasan pangan yang terbarukan, logo tara pangan, kode daur ulang, dan istilah lain yang semakna.

Pencantuman tulisan, logo atau gambar yang terkait dengan kelestarian lingkungan harus disertai dengan data dukung yang membuktikan bahwa kemasan yang digunakan sesuai dengan logo yang ditampilkan.

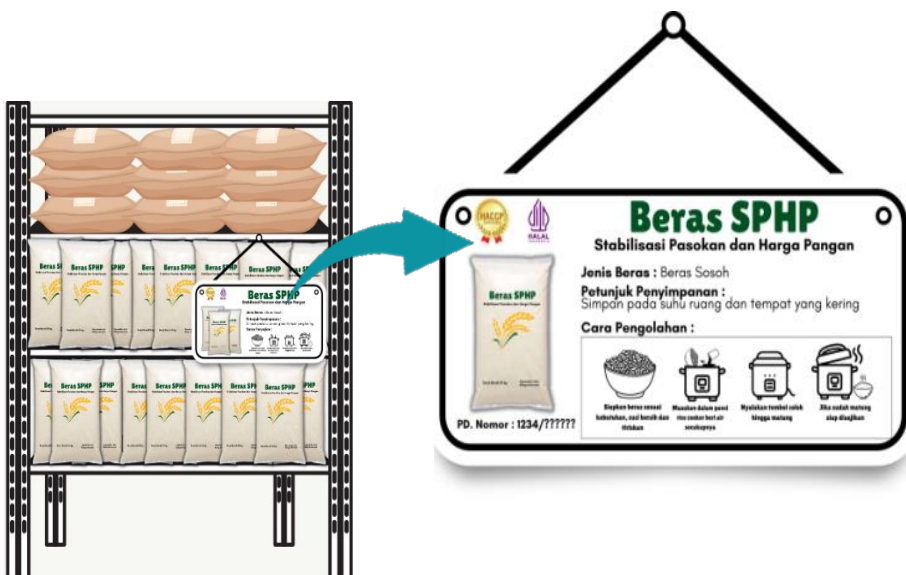


### Ketentuan Label untuk Pangan Penugasan Pemerintah

Khusus untuk pangan segar yang diproduksi atau diimpor untuk diedarkan yang merupakan penugasan pemerintah yang bersifat massal dan mendesak, pencantuman label paling sedikit memuat keterangan:

- nama produk;
- nama program;
- Berat Bersih atau isi bersih; dan
- nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor.

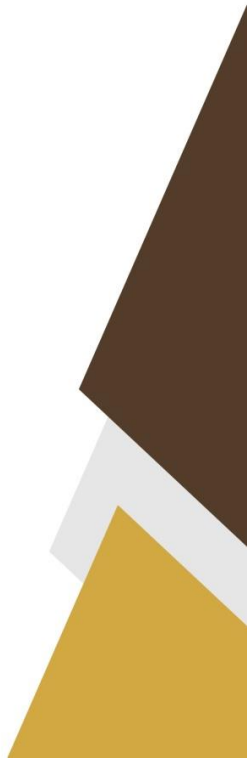
Selain informasi minimal seperti yang disebutkan di atas, keterangan atau informasi lainnya terkait produk dalam hal penugasan pemerintah, dapat dicantumkan pada media elektronik dan/atau non elektronik.



Penugasan pemerintah yang bersifat massal dan mendesak misalnya bantuan pangan atau intervensi pasar melalui mekanisme pelepasan Cadangan Pangan Pemerintah dalam rangka stabilisasi pasokan dan harga pangan. Penugasan ini hanya diberikan dalam jangka waktu tertentu sesuai kebijakan pemerintah.

# **BAB V HAL-HAL YANG DILARANG**

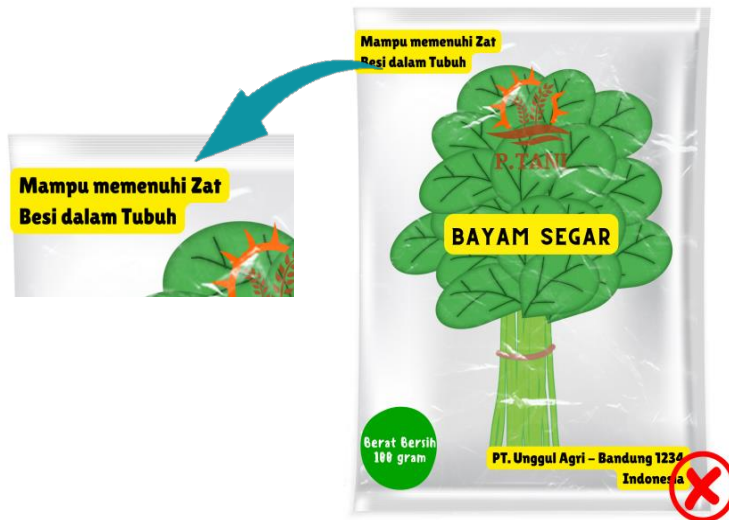






*Hal-Hal yang Dilarang*

- e. Pernyataan keunggulan pada pangan segar jika keunggulan tersebut tidak seluruhnya berasal dari pangan segar tersebut tetapi sebagian diberikan dari pangan segar lain yang dapat dikonsumsi bersama-sama;



- f. Pernyataan yang memuat ketiadaan suatu komponen yang secara alami tidak ada dalam pangan segar, kecuali ada data pendukung/standar umum pangan segar yang mengandung komponen tersebut



- g. Pernyataan bebas bahan tertentu tetapi mengandung bahan tertentu tersebut baik tidak disengaja maupun sebagai bahan/senyawa ikutan;



- h. Nama, logo, atau identitas lembaga yang melakukan pembinaan, memberikan rekomendasi dan/atau melakukan analisis tentang pangan;



## Hal-Hal yang Dilarang

- i. Gambar atau keterangan terkait tenaga kesehatan, tokoh agama atau pejabat publik, atau berperan sebagai tenaga kesehatan, tokoh agama, atau pejabat publik;
- j. Keterangan, tulisan, atau gambar lainnya yang bertentangan dan dilarang oleh ketentuan peraturan perundang-undangan;
- k. Keterangan yang menimbulkan gambaran/persepsi yang bertentangan dengan norma kesusilaan, etika, atau ketertiban umum;
- l. Pernyataan bahwa konsumsi pangan segar tersebut dapat memenuhi kebutuhan semua zat gizi; dan



- m. Keterangan tanpa BTP, meliputi penggunaan dan/atau pencantuman nama Jenis BTP, keterangan atau pernyataan “bebas BTP”, “tidak menggunakan BTP”, “tidak menambahkan BTP”, “tidak terdapat BTP”, “tidak mengandung BTP”, atau yang semakna.



3. Setiap orang dilarang:
  - a. menghapus
  - b. mencabut
  - c. menutup
  - d. mengganti
  - e. melabel kembali,
  - f. menukar tanggal, bulan, dan tahun kedaluwarsa
  - g. menukar tanggal, bulan, dan tahun produksi label pangan segar yang diedarkan.

Namun demikian, penempelan ulang stiker karena alasan tertentu, antara lain karena label berbahasa asing untuk produk asal impor atau adanya pembaruan informasi tertentu, seperti perubahan izin edar, diizinkan pada kemasan pangan segar. Penempelan ulang stiker dapat dilakukan dengan ketentuan melekat kuat, tidak mudah lepas, luntur atau rusak serta tidak ditujukan untuk menyesatkan konsumen dan tidak mengganti informasi pada label yang tidak sesuai dengan ketentuan perundang-undangan.

4. Setiap orang dilarang memproduksi dan/atau mengimpor pangan segar untuk diedarkan menggunakan **nama dagang dan desain yang sama** dengan:
  - a. Pangan yang diperuntukkan bagi bayi; dan
  - b. Pangan olahan untuk keperluan medis khusus.
5. Pangan yang diperuntukkan bagi bayi dan pangan olahan untuk keperluan medis khusus, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.







# **BAB VI PANGAN SEGAR YANG DIEDARKAN SECARA ONLINE/ELEKTRONIK**

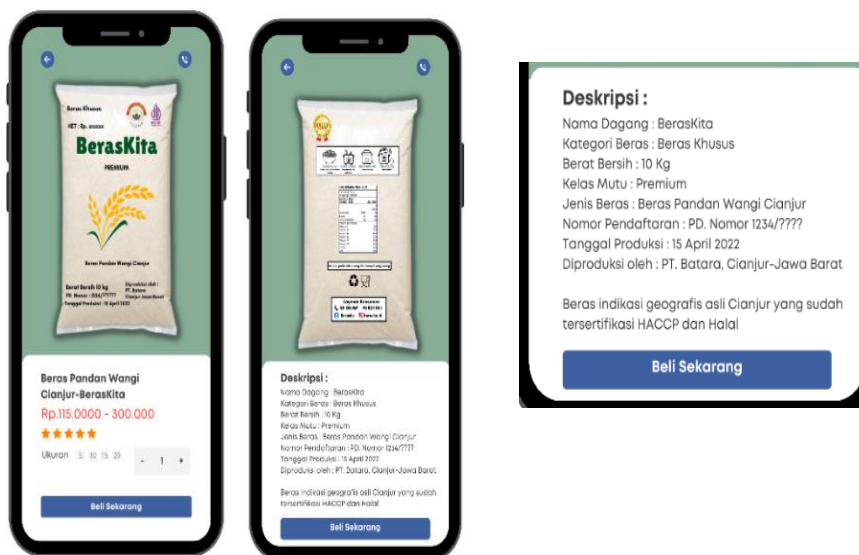




## BAB VI PANGAN SEGAR YANG DIEDARKAN SECARA ONLINE/ELEKTRONIK

Pangan segar yang dijual secara elektronik misalnya yang dijual di *market place*, *online shop*, *e-commerce*, dan penjualan elektronik lainnya tetap wajib mencantumkan keterangan yang berisikan informasi pangan secara lengkap dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Jika pangan segar adalah merupakan pangan yang wajib didaftarkan, maka keterangan yang dicantumkan sesuai dengan label yang disetujui pada saat pendaftaran.
  - 1.1. Keterangan dapat diakses oleh masyarakat melalui laman atau situs penyelenggara sistem perdagangan online tersebut. Karena tidak semua sisi dari kemasan dapat terlihat oleh konsumen, maka informasi yang harus ada pada label dituliskan misalnya pada bagian deskripsi.





# BAB VII PEMBERLAKUAN DAN MASA PENYESUAIAN





## **BAB VII**

### **PEMBERLAKUAN DAN MASA PENYESUAIAN**

Peraturan ini berlaku sejak tanggal diundangkan. Untuk produk yang belum beredar atau akan mengajukan nomor izin edar yang baru, maka ketentuan label dalam Perbadan 1 tahun 2023 sudah langsung berlaku dan diimplementasikan.

Untuk produk yang sudah beredar pada saat peraturan ini diundangkan, produk dapat tetap beredar dengan label saat ini namun harus menyesuaikan paling lama dua tahun sejak peraturan ini diundangkan yaitu sampai dengan Februari 2025.





**DIREKTORAT PERUMUSAN STANDAR KEAMANAN DAN MUTU PANGAN  
DEPUTI BIDANG PENGANEKARAGAMAN KONSUMSI DAN KEAMANAN PANGAN  
2023**

Website : <https://badanpangan.go.id>  
Email : [dit.standar@badanpangan.go.id](mailto:dit.standar@badanpangan.go.id)