



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA**

PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

NOMOR 16 TAHUN 2020

TENTANG

PENCANTUMAN INFORMASI NILAI GIZI UNTUK PANGAN OLAHAN YANG  
DIPRODUKSI OLEH USAHA MIKRO DAN USAHA KECIL

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 9 ayat (4) Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan, perlu menetapkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil;

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 26 Tahun 2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 1745);
5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 1452);
6. 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);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG PENCANTUMAN INFORMASI NILAI GIZI UNTUK PANGAN OLAHAN YANG DIPRODUKSI OLEH USAHA MIKRO DAN USAHA KECIL.

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 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. Gizi adalah zat atau senyawa yang terdapat dalam Pangan yang terdiri atas karbohidrat, protein, lemak, vitamin,

mineral, serat, air, dan komponen lainnya yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia.

4. Informasi Nilai Gizi yang selanjutnya disingkat ING adalah daftar kandungan zat Gizi dan non Gizi Pangan Olahan sebagaimana produk Pangan Olahan dijual sesuai dengan format yang dibakukan.
5. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).
6. 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 memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).
7. Takaran Saji adalah 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.
8. Acuan Label Gizi yang selanjutnya disingkat ALG adalah acuan untuk pencantuman keterangan tentang kandungan Gizi pada Label produk Pangan.
9. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia yang selanjutnya disingkat AKG, adalah suatu kecukupan rata-rata zat Gizi setiap hari bagi semua orang

menurut golongan umur, jenis kelamin, ukuran tubuh, aktifitas tubuh untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal.

10. Kepala Badan adalah Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.

#### Pasal 2

- (1) Pangan Olahan yang diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil wajib mencantumkan ING.
- (2) Jenis, deskripsi, nilai kandungan Gizi, dan Takaran Saji Pangan Olahan yang diwajibkan mencantumkan ING sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

#### Pasal 3

- (1) Selain jenis, deskripsi, nilai kandungan Gizi, dan Takaran Saji Pangan Olahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (2) ditetapkan secara bertahap berdasarkan kajian risiko.
- (2) Penambahan jenis, deskripsi, nilai kandungan Gizi, dan Takaran Saji Pangan Olahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan dengan Keputusan Kepala Badan.

#### Pasal 4

Dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (1) untuk Pangan Olahan yang belum ditetapkan jenis, deskripsi, nilai kandungan Gizi, dan Takaran Saji dalam Peraturan Badan ini.

## BAB II

### TATA CARA PENCANTUMAN INFORMASI NILAI GIZI

#### Pasal 5

- (1) ING sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 dicantumkan dalam bentuk tabel dan dinyatakan per Takaran Saji.

- (2) Takaran Saji sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
- (3) Tabel ING sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berisi informasi:
  - a. jenis dan jumlah kandungan zat Gizi;
  - b. persentase AKG; dan
  - c. catatan kaki.
- (4) Persentase AKG sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf b dihitung berdasarkan ALG sebagaimana tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
- (5) Tata cara pencantuman tabel ING sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

### BAB III

#### KETENTUAN PERALIHAN

##### Pasal 6

Pangan Olahan yang diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil yang telah mendapatkan izin edar sebelum berlakunya Peraturan Badan ini wajib menyesuaikan dengan ketentuan Peraturan Badan ini paling lambat 30 (tiga puluh) bulan sejak Peraturan Badan ini diundangkan.

### BAB IV

#### KETENTUAN PENUTUP

##### Pasal 7

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 17 Juli 2020

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

PENNY K. LUKITO

Diundangkan di Jakarta  
pada tanggal 17 Juli 2020

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

ttd.

WIDODO EKATJAHJANA

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2020 NOMOR 786

Salinan Sesuai dengan Aslinya  
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
Kepala Biro Hukum dan Organisasi,



Riati Anggriani

LAMPIRAN I  
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 16 TAHUN 2020  
TENTANG  
PENCANTUMAN INFORMASI NILAI GIZI UNTUK  
PANGAN OLAHAN YANG DIPRODUKSI OLEH USAHA  
MIKRO DAN USAHA KECIL

**JENIS, DEKSRIPI, NILAI KANDUNGAN GIZI, DAN TAKARAN SAJI PANGAN OLAHAN  
YANG DIPRODUKSI OLEH USAHA MIKRO DAN USAHA KECIL**

**A. JENIS DAN DESKRIPSI PANGAN OLAHAN**

<b>No</b>	<b>Jenis Pangan Olahan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>
1	Keripik pisang asin	Produk buah yang dibuat dari buah pisang ( <i>Musa sp.</i> ) yang diiris tipis dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan garam, bumbu dan/atau perisa
2	Keripik pisang manis	Produk buah yang dibuat dari buah pisang ( <i>Musa sp.</i> ) yang diiris tipis dan digoreng, ditambahkan dengan gula, dengan atau tanpa penambahan perisa
3	Keripik sale pisang	Produk buah yang dibuat dari buah pisang ( <i>Musa sp.</i> ) dengan cara pengeringan dan/atau pengasapan kemudian digoreng, dengan atau tanpa penambahan tepung

No	Jenis Pangan Olahan	Deskripsi Pangan Olahan
4	Keripik nangka	Produk buah yang dibuat dari buah nangka ( <i>Artocarpus heterophyllus</i> ) yang diiris dan digoreng secara vakum atau <i>freeze drying</i> , atau proses lain, dengan atau tanpa penambahan perisa
5	Keripik tempe	Produk tempe kedelai berbentuk lempengan/ irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung, garam, bumbu, dan/atau perisa
6	Keripik singkong	Produk yang dibuat dari umbi singkong ( <i>Manihot sp.</i> ) yang diiris tipis dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan garam, bumbu dan/atau perisa
7	Keripik singkong balado/ pedas	Produk yang dibuat dari umbi singkong ( <i>Manihot sp.</i> ), yang diiris dan digoreng, serta dicampur dengan cabai dan garam, dengan atau tanpa penambahan bumbu dan/atau perisa
8	Keripik umbi gadung	Produk yang dibuat dari umbi gadung ( <i>Dioscorea hispida</i> ), yang diiris tipis dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan garam, bumbu dan/atau perisa
9	Keripik ubi ungu	Produk yang dibuat dari ubi jalar ( <i>Ipomoea batatas</i> ) berwarna ungu, yang diiris tipis dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan garam, bumbu dan/atau perisa
10	Keripik kentang asin	Produk yang dibuat dari kentang ( <i>Solanum tuberosum</i> ), yang diiris tipis dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan garam, bumbu dan/atau perisa
11	Keripik talas/ keladi	Produk yang dibuat dari umbi talas ( <i>Colocasia esculanta</i> ), yang diiris dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan garam, bumbu dan/atau perisa



No	Jenis Pangan Olahan	Deskripsi Pangan Olahan
12	Keripik ceker	Produk yang dibuat dari ceker ayam yang dipisahkan tulangnya dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan tepung, garam, bumbu dan/atau perisa
13	Dodol ketan	Produk yang dibuat dari tepung beras ketan, santan kelapa, dan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan/atau perisa, dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan
14	Dodol/ lempok durian	Produk buah yang dibuat dari daging buah durian matang ( <i>Durio zibethinus</i> ) yang dihancurkan dan dimasak bersama tepung beras ketan dan gula, dengan atau tanpa penambahan santan kelapa dan/atau perisa
15	Rempeyek kacang tanah	Produk yang dibuat dari tepung beras dicampur dengan kacang tanah, dengan atau tanpa penambahan garam, bumbu dan/atau perisa, kemudian digoreng
16	Kemplang	Produk yang dibuat dari campuran produk perikanan beku atau segar dengan pati tapioka, sagu atau pati lainnya, dengan atau tanpa penambahan gula, garam, bumbu, kemudian dipanggang
	Amplang/ kuku macan	Produk yang dibuat dari campuran ikan dengan pati tapioka, sagu atau pati lainnya, dengan atau tanpa penambahan gula, garam, bumbu, kemudian digoreng
	Kerupuk ikan	Produk yang dibuat dari campuran ikan dengan pati tapioka, sagu atau pati lainnya, dengan atau tanpa penambahan gula, garam, bumbu, kemudian digoreng
	Kerupuk udang	Produk yang dibuat dari campuran udang dengan pati tapioka, sagu atau pati lainnya, dengan atau tanpa penambahan gula, garam, bumbu, kemudian digoreng

No	Jenis Pangan Olahan	Deskripsi Pangan Olahan
17	Rengginang/ batiah	Produk yang dibuat dari beras ketan yang telah dimasak menjadi nasi, dengan atau tanpa penambahan gula, garam, bumbu, kemudian dibentuk, dijemur hingga kering, dan digoreng
18	Kacang telur	Produk yang dibuat dari kacang tanah ( <i>Arachis hypogea</i> ) dan dibungkus oleh adonan tepung dan telur, dengan atau tanpa penambahan gula, garam, dan bumbu, kemudian digoreng
19	Kacang bawang/ kacang tojin	Produk yang dibuat dari kacang tanah ( <i>Arachis hypogea</i> ) yang dihilangkan kulit arinya, direndam dengan garam, gula, dan/atau bumbu, dengan atau tanpa penambahan perisa, ditiriskan kemudian digoreng
20	Jipang kacang/ kipang kacang/ enting-enting	Produk yang dibuat dari kacang tanah ( <i>Arachis hypogea</i> ) yang disangrai dan dihilangkan kulit arinya, dicampur dengan gula, dengan atau tanpa penambahan garam, bumbu dan/ atau perisa
21	Kue semprong	Produk yang dibuat dari campuran tepung terigu, tepung beras, pati tapioka, santan, dan/atau gula, dengan atau tanpa penambahan telur, yang dipanaskan dalam bentuk lembaran tipis, kemudian digulung atau dilipat
22	<i>Egg roll</i> ubi ungu	Produk yang dibuat dari campuran ubi jalar ( <i>Ipomoea batatas</i> ) berwarna ungu, tepung terigu, tepung beras, pati tapioka, santan, telur, dan/atau gula, yang dipanaskan dalam bentuk lembaran tipis, kemudian digulung
23	Stik keju	Produk yang dibuat dari campuran tepung terigu, keju, telur, dan/atau garam, dengan atau tanpa penambahan gula, bumbu, dan/atau perisa, kemudian digoreng

No	Jenis Pangan Olahan	Deskripsi Pangan Olahan
24	Kue mochi isi kacang	Produk yang dibuat dari adonan tepung beras ketan, isian campuran kacang tanah ( <i>Arachis hypogea</i> ) dan gula, dengan taburan pati tapioka atau tepung maizena yang telah disangrai, atau wijen
25	Kue satu/ koyah	Produk kue kering yang dibuat dari campuran tepung kacang hijau yang dibuang kulitnya dengan gula, kemudian dicetak dan dijemur atau dipanggang
26	Biji ketapang	Produk yang dibuat dari adonan campuran tepung terigu dan gula, dengan atau tanpa penambahan santan dan/atau perisa, kemudian dicetak dan digoreng
27	Kembang goyang	Produk kering yang dibuat dari adonan tepung beras dan gula, dengan atau tanpa penambahan telur dan/atau perisa, digoreng dengan digoyang-goyang sehingga adonan terlepas dari cetakan yang berbentuk kelopak bunga/ kembang
28	Cokelat susu	Produk yang dibuat dari campuran kakao, gula, dan susu, dengan atau tanpa penambahan perisa, yang dipanaskan dan dicetak
29	Risoles isi daging dengan mayonais ( <i>beef mayonaise</i> )	Produk yang terdiri dari bagian kulit dan isi, dengan bagian kulit dibuat dari tepung terigu, garam, telur, dan bagian isi dibuat dari daging asap dan mayonais, kemudian dibalut tepung roti, dan disimpan beku
30	Bakso daging sapi	Produk olahan daging yang dibuat dari daging sapi yang dicampur pati, garam, dan bumbu, berbentuk bulat atau bentuk lainnya, direbus, dan disimpan beku
31	Naget ayam	Produk yang dibuat dari daging ayam yang dicampur pati/ tepung, garam, dan bumbu, dicetak, dilapisi tepung roti atau tepung panir, digoreng, dan disimpan beku

<b>No</b>	<b>Jenis Pangan Olahan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>
32	Siomay/ dimsum ikan	Produk yang dibuat dari ikan yang dicampur pati/ tepung, garam, dan bumbu, dapat dibungkus dengan kulit pangsit atau bahan lainnya yang dapat dimakan, dikukus, dan disimpan beku
33	Tahu bakso	Produk yang dibuat dari tahu yang diisi dengan adonan bakso, kemudian dikukus dan disimpan beku
34	Otak-otak ikan	Produk yang dibuat dari adonan daging ikan giling yang dicampur dengan tepung/ pati dan bumbu, kemudian dibentuk, dikukus/ digoreng, dan disimpan beku
35	Sambal ikan roa	Produk siap konsumsi yang dibuat dari bahan utama cabai, ikan roa, garam, bumbu, dengan atau tanpa penambahan gula, dan ditumis
36	Sambal bawang	Produk siap konsumsi yang dibuat dari bahan utama cabai, bawang, garam, dengan atau tanpa penambahan gula, dan ditumis.
37	Minuman yogurt plain	Produk yang dibuat dari yogurt dengan penambahan air, dengan atau tanpa proses pemanasan
38	Minuman yogurt berperisa	Produk yang dibuat dari yogurt dengan penambahan air, gula, perisa, dengan atau tanpa proses pemanasan
39	Abon ayam	Produk yang dibuat dari daging ayam yang dikukus/ direbus, disuwir-suwir, ditambahkan gula, garam, dan bumbu, kemudian digoreng dan dipisahkan minyaknya

<b>No</b>	<b>Jenis Pangan Olahan</b>	<b>Deskripsi Pangan Olahan</b>
40	Abon ikan lele	Produk yang dibuat dari daging ikan lele yang dikukus/ direbus, disuwir-suwir, ditambahkan gula, garam, dan bumbu, kemudian digoreng dan dipisahkan minyaknya
41	Abon sapi	Produk yang dibuat dari daging sapi yang dikukus/ direbus, disuwir-suwir, ditambahkan gula, garam, dan bumbu, kemudian digoreng dan dipisahkan minyaknya
42	Bawang goreng	Produk yang dibuat dari bawang merah yang diiris tipis, dengan atau tanpa penambahan tepung dan garam, kemudian digoreng

**B. NILAI KANDUNGAN GIZI PANGAN OLAHAN**

No	Jenis Pangan Olahan	Nilai kandungan gizi (per 100 gram)						
		Energi total (kkal)	Lemak total (g)	Lemak jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat total (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
1	Keripik pisang asin	538,5	31,25	23,5	2,32	62	1,79	583
2	Keripik pisang manis	502	23,88	21,1	2,09	69,75	39,7	147
3	Keripik sale pisang	414,25	12,03	7,92	3,47	73	41,1	48,7
4	Keripik nangka	448	15,03	12,81	4,95	73,28	53,5	126
5	Keripik tempe	546,5	33,03	15	15,95	46,33	1,1	1062
6	Keripik singkong	495,25	22,5	10,5	1,23	71,93	2,2	412
7	Keripik singkong balado/ pedas	459,5	20,8	18,9	2,16	72,98	35,3	790
8	Keripik umbi gadung	443,75	12,93	11,4	3,25	78,65	0,44	859
9	Keripik ubi ungu	489,25	21,88	11,1	3,27	69,85	14,3	190
10	Keripik kentang asin	542,45	33,45	16,3	6,64	41,88	1,34	331
11	Keripik talas/ keladi	506,75	27,05	13,40	3,49	62,25	1,34	616
12	Keripik ceke	613,75	47,9	20,8	40,9	4,96	0,45	1394
13	Dodol ketan	370,25	12	10,8	3,64	70,23	58,8	253
14	Dodol/ lempok durian	348	7,60	6,77	3,62	58,35	54,1	158
15	Rempeyek kacang tanah	534,25	31,13	20,3	11,7	51,98	1,59	712

No	Jenis Pangan Olahhan	Nilai kandungan gizi (per 100 gram)						
		Energi total (kkal)	Lemak total (g)	Lemak jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat total (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
16	Kemplang/ amplang/ kuku macan/ kerupuk ikan/ kerupuk udang	497,75	25,1	18,2	5,12	62,93	3,4	1209
17	Rengginang/ batiah	467,5	17,83	17,3	8,50	68,25	3,95	1094
18	Kacang telur	498	23,73	11,6	15,98	55,18	17,8	861
19	Kacang bawang/ kacang tojin	597,75	43,43	13,2	24,83	25,67	2,23	663
20	Jipang kacang/ kipang kacang/ enting-enting	542,75	31,73	6,83	22,4	41,33	28,9	208
21	Kue semprong	441,50	18,2	16,3	6,31	77,45	32,90	311
22	<i>Egg roll</i> ubi ungu	467	17,15	14,10	8,28	70,90	29,70	484
23	Stik keju	557,75	35,4	19,70	6,87	52,85	1,34	725
24	Kue mochi isi kacang	386,25	12,45	5,01	9,02	49,65	33,40	71,5
25	Kue satu/ koyah	383	1,46	1,12	11,31	81,15	63,90	17,1
26	Biji ketapang	518,75	26,85	15,30	6,77	62,60	22,60	285
27	Kembang goyang	544,50	31,38	16,70	5,20	60,4	24,90	325
28	Cokelat susu	560,5	37,30	35,90	4,83	58,35	45,6	68,4

No	Jenis Pangan Olahan	Nilai kandungan gizi (per 100 gram)						
		Energi total (kkal)	Lemak total (g)	Lemak jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat total (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
29	Risoles isi daging dengan mayonais ( <i>beef mayonaise</i> )	171,20	5,77	2,16	6,33	23,50	3,35	517
30	Bakso daging sapi	158	15,60	8,56	11,89	11,96	0	882
31	Naget ayam	326	19,95	9,16	13,67	23,30	1,12	540
32	Siomay/ dimsum ikan	192	5,27	2,97	8,22	27,93	0	552
33	Tahu bakso	162,45	7,62	3,47	12,87	10,57	2,5	630
34	Otak-otak ikan	155,75	2,58	2,53	5,71	27,48	0	665
35	Sambal ikan roa	585,75	57,48	26,8	8,98	6,64	5,48	1800
36	Sambal bawang	549	53,78	22,70	2,38	13,88	6,26	2048
37	Minuman yogurt <i>plain</i>	67,1	3,15	2,5	3,81	5,89	4,44	44,2
38	Minuman yogurt berperisa	43,71	2,71	0,54	2,16	7,89	6,29	76
39	Abon ayam	437,25	18,20	16,10	36,51	31,68	26,70	1817
40	Abon ikan lele	445,5	15,18	9,63	35	36,23	37,9	1403
41	Abon sapi	475,75	36,3	31,4	17,53	53,83	40,4	1037
42	Bawang goreng	540,25	33,08	15,5	6,20	54,4	33,5	1527



**C. TAKARAN SAJI PANGAN OLAHAN**

<b>No</b>	<b>Jenis Pangan Olahan</b>	<b>Takaran Saji</b>
1	Keripik pisang asin	20 g – 40 g
2	Keripik pisang manis	20 g – 40 g
3	Keripik sale pisang	20 g – 40 g
4	Keripik nangka	20 g – 40 g
5	Keripik tempe	20 g – 40 g
6	Keripik singkong	20 g – 40 g
7	Keripik singkong balado/ pedas	20 g – 40 g
8	Keripik umbi gadung	20 g – 40 g
9	Keripik ubi ungu	20 g – 40 g
10	Keripik kentang asin	20 g – 40 g
11	Keripik talas/ keladi	20 g – 40 g
12	Keripik ceke	20 g – 40 g
13	Dodol ketan	10 g – 30 g
14	Dodol/ lempok durian	10 g – 30 g
15	Rempeyek kacang tanah	20 g – 40 g
16	Kemplang/ amplang/ kuku macan/ kerupuk ikan/ kerupuk udang	20 g – 40 g
17	Rengginang/ batiah	20 g – 40 g
18	Kacang telur	25 g – 30 g
19	Kacang bawang/ kacang tojin	25 g – 30 g
20	Jipang kacang/ kipang kacang/ enting- enting	25 g – 30 g
21	Kue semprong	15 g – 30 g
22	<i>Egg roll</i> ubi ungu	15 g – 30 g
23	Stik keju	20 g – 40 g
24	Kue mochi isi kacang	10 g – 30 g
25	Kue satu/ koyah	15 g – 30 g
26	Biji ketapang	15 g – 30 g
27	Kembang goyang	20 g – 40 g
28	Cokelat susu	20 g – 40 g
29	Risoles isi daging dengan mayonais ( <i>beef mayonaise</i> )	40 g – 60 g
30	Bakso daging sapi	50 g – 70 g

<b>No</b>	<b>Jenis Pangan Olahan</b>	<b>Takaran Saji</b>
31	Naget ayam	50 g - 70 g
32	Siomay/ dimsum ikan	50 g - 70 g
33	Tahu bakso	50 g - 70 g
34	Otak-otak ikan	50 g - 70 g
35	Sambal ikan roa	10 g - 20 g
36	Sambal bawang	10 g - 20 g
37	Minuman yogurt <i>plain</i>	125 ml - 250 ml
38	Minuman yogurt berperisa	125 ml - 250 ml
39	Abon ayam	10 g - 25 g
40	Abon ikan lele	10 g - 25 g
41	Abon sapi	10 g - 25 g
42	Bawang goreng	10 g - 20 g

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

PENNY K. LUKITO

LAMPIRAN II  
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
NOMOR 16 TAHUN 2020  
TENTANG  
PENCANTUMAN INFORMASI NILAI GIZI UNTUK  
PANGAN OLAHAN YANG DIPRODUKSI OLEH USAHA  
MIKRO DAN USAHA KECIL

**TATA CARA PENCANTUMAN INFORMASI NILAI GIZI**

**A. INFORMASI YANG WAJIB DICANTUMKAN**

**1. TAKARAN SAJI**

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

**a. Pencantuman**

Takaran Saji dicantumkan berupa jumlah zat gizi dalam Satuan Metrik (antara lain mg, g, ml) dan dapat diikuti satuan Ukuran Rumah Tangga (URT).

Satuan metrik merupakan satuan berat atau isi/volume antara lain gram atau mililiter.

Ukuran Rumah Tangga (URT) merupakan 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.

Contoh pencantuman Takaran Saji adalah sebagai 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.

**b. Pembulatan unit Satuan Metrik Takaran Saji**

a. Kurang dari 10 g atau 10 ml, dibulatkan ke kelipatan 0,1 g atau 0,1 ml terdekat (1 desimal).

Contoh : 7,68 g dibulatkan menjadi 7,7 g

b. Lebih dari 10 g atau 10 ml, dibulatkan ke kelipatan 1 g atau 1 ml terdekat (tanpa desimal).

Contoh :

- 25,3 ml dibulatkan menjadi 25 ml
- 32,5 g dibulatkan menjadi 33 g

**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”**

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 1 terdekat (tanpa desimal).

Contoh :

- Isi bersih suatu produk sebesar 100 ml dengan Takaran Saji 30 ml, perhitungan jumlah sajian per kemasan produk adalah 3,33. Pencantuman jumlah sajian per kemasan produk tersebut adalah sebagai berikut :

**”3 sajian per kemasan”**

- Isi 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 :

**"3 sajian per kemasan"**

- Isi bersih suatu produk sebesar 700 ml dengan Takaran Saji 125 ml, perhitungan jumlah sajian per kemasan produk adalah 5,6. Pencantuman jumlah sajian per kemasan produk tersebut adalah sebagai berikut :

**"6 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 NON GIZI

Jenis dan jumlah kandungan zat gizi dan non gizi yang wajib dicantumkan pada tabel ING terdiri dari:

a. Energi total

- Energi total merupakan jumlah energi yang berasal dari lemak total, protein, dan karbohidrat.
- Kandungan energi total dicantumkan dalam satuan kilokalori (kcal) per sajian dengan tulisan tebal (*bold*).
- Pembulatan nilai energi total

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 :

**"Energi total 0 kkal"**

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 :

**"Energi total 20 kkal"**

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 :

**"Energi total 270 kkal"**

b. Lemak total

- Lemak total menggambarkan kandungan semua asam lemak dalam Pangan dan dinyatakan sebagai trigliserida.
- Kandungan lemak total dicantumkan dalam gram per sajian dan dalam persentase AKG lemak total, dengan tulisan tebal (*bold*).
- Pembulatan nilai lemak total

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

Contoh : Kandungan lemak total sebesar 0,4 g per sajian, maka pencantuman nilai lemak total sebagai berikut:

**"Lemak total 0 g"**

b. 0,5 sampai 5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 0,5 g terdekat.

Contoh : Kandungan lemak total sebesar 4,2 g per sajian, maka pencantuman nilai lemak total sebagai berikut :

**"Lemak total 4,0 g"**

c. Lebih dari 5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 1 g terdekat.

Contoh : Kandungan lemak total sebesar 11,7 g per sajian, maka pencantuman nilai lemak total sebagai berikut :

**"Lemak total 12 g"**

- Pembulatan nilai persentase AKG lemak total

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

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

Contoh : Nilai persentase AKG lemak total sebesar 4,5 % per sajian, maka persentase yang dicantumkan adalah 5 %.

c. Lemak jenuh

- Lemak jenuh merupakan jumlah keseluruhan asam lemak yang tidak mengandung ikatan rangkap.
- Kandungan lemak jenuh dicantumkan dalam gram per sajian dan dalam persentase AKG lemak jenuh, dengan tulisan tebal (*bold*).
- Pembulatan nilai lemak jenuh

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>
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>
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>

- Pembulatan nilai persentase AKG lemak jenuh

a. Jika kandungan lemak jenuh yang dicantumkan 0 g, maka nilai persentase AKG lemak jenuh adalah 0 %
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 %.

d. Protein

- Kandungan protein menggambarkan kandungan semua asam amino dalam Pangan Olahsan.
- Kandungan protein dicantumkan dalam gram per sajian dan dalam persentase AKG protein, dengan tulisan tebal (*bold*).
- 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 :

**"Protein 0 g"**

b. Lebih dari 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 :

**"Protein 3 g"**

- 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 %.

- e. Karbohidrat total

- Karbohidrat total meliputi gula, pati, serat pangan dan komponen karbohidrat lain.
- Kandungan karbohidrat total dicantumkan dalam gram per sajian dan dalam persentase AKG, dengan tulisan tebal (*bold*).
- 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 :

**"Karbohidrat total 0 g"**

b. Lebih dari 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"**



- 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.<br>Contoh : Nilai persentase AKG karbohidrat total adalah 87,9 %, maka yang dicantumkan adalah 88 %. |

f. Gula

- Gula merupakan jumlah semua monosakarida dan disakarida (seperti glukosa, fruktosa, laktosa dan sukrosa) yang terdapat dalam Pangan Olahan.
- Kandungan gula dicantumkan dalam gram per sajian, dengan tulisan tebal (*bold*).
- Pembulatan nilai gula

- |   |
|---|
| a. Kurang dari 0,5 g per sajian, dinyatakan sebagai 0 g.<br>Contoh : Kandungan gula sebesar 0,25 g per sajian, maka pencantuman nilai gula sebagai berikut :<br><b>"Gula 0 g"</b>                       |
| b. Lebih dari 0,5 g per sajian, pembulatan dilakukan ke kelipatan 1 g terdekat.<br>Contoh : Kandungan gula sebesar 7,4 g per sajian, maka pencantuman nilai gula sebagai berikut :<br><b>"Gula 7 g"</b> |

g. Garam (natrium)

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

Contoh : Kandungan garam (natrium) sebesar 28 mg per sajian, maka pencantuman nilai garam (natrium) sebagai berikut : <b>"Garam (natrium) 30 mg"</b>
b. Lebih dari 140 mg per sajian, maka dibulatkan ke kelipatan 10 mg terdekat. Contoh : Kandungan garam (natrium) sebesar 255 mg per sajian, maka pencantuman nilai garam (natrium) sebagai berikut : <b>" Garam (natrium) 260 mg"</b>

- 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. Contoh : Nilai persentase AKG garam (natrium) sebesar 9,3 % persajian, maka persentase AKG garam (natrium) yang dicantumkan adalah 9 %

## 5. PERSENTASE AKG

Persentase AKG merupakan persentase kontribusi zat gizi dalam satu sajian produk dibandingkan dengan jumlah kebutuhan zat gizi tersebut dalam sehari. Jumlah kebutuhan zat gizi dalam sehari mengacu pada nilai Acuan Label Gizi (ALG) zat gizi yang tercantum pada Peraturan Kepala Badan POM Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Nilai ALG pada peraturan tersebut ditetapkan per kelompok usia dan kondisi tertentu (misalnya ibu hamil dan ibu menyusui). Adapun nilai ALG untuk kelompok usia umum tersaji dalam tabel berikut:

No	Zat gizi	Satuan	Nilai ALG
1	Energi	kcal	2150
2	Protein	gram	60
3	Lemak total	gram	67
4	Lemak jenuh	gram	20
5	Karbohidrat total	gram	325
6	Gula	gram	-

7	Natrium	miligram	1500
---	---------	----------	------

## 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.

## B. Konversi kandungan gizi per saji dan perhitungan persentase AKG

### Contoh Perhitungan

Keripik tempe memiliki kandungan gizi per 100 gram adalah sebagai berikut:

Jenis Pangan Olahan	Nilai kandungan gizi (per 100 gram)						
	Energi total (kkal)	Lemak total (g)	Lemak jenuh (g)	Protein (g)	Karbohidrat total (g)	Gula (g)	Garam (natrium) (mg)
Keripik tempe	546,5	33,03	15	15,95	46,33	1,1	1062

Jika takaran saji produk ditetapkan sebesar 20 gram, berapa jumlah kandungan gizi per saji dan persentase AKG untuk dicantumkan pada tabel ING?

### Jawaban:

Langkah-langkah perhitungan adalah sebagai berikut:

- Perhitungan nilai zat gizi per takaran saji produk

Rumus:

$$\frac{\text{Takaran saji (g)}}{100 \text{ g}} \times \text{Nilai zat gizi produk sesuai hasil analisa}$$

Nilai zat gizi per takaran saji produk keripik tempe adalah:

Zat gizi	Nilai zat gizi (per saji)	Ketentuan pembulatan	Hasil pembulatan
Energi total	$\frac{20 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 546,5 \text{ kkal}$ = 109,3 kkal	Lebih dari 50 kkal per sajian, dibulatkan ke kelipatan 10 kkal terdekat	110 kkal
Lemak total	$\frac{20 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 33,03 \text{ g}$ = 6,61 g	Lebih dari 5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 1 g terdekat	7 g
Lemak jenuh	$\frac{20 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 15 \text{ g} = 3 \text{ g}$	0,5 g sampai 5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 0,5 g terdekat	3 g
Protein	$\frac{20 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 15,95 \text{ g}$ = 3,19 g	Lebih dari 0,5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 1 g terdekat	3 g
Karbohidrat total	$\frac{20 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 46,33 \text{ g}$ = 9,27 g	Lebih dari 0,5 g per sajian, dibulatkan ke kelipatan 1 g terdekat	9 g
Gula	$\frac{20 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 1,1 \text{ g}$ = 0,22 g	Kurang dari 0,5 g per sajian, dinyatakan sebagai 0 g	0 g
Garam (natrium)	$\frac{20 \text{ g}}{100 \text{ g}} \times 1062 \text{ mg}$ = 212,4 mg	Lebih dari 140 mg per sajian, maka dibulatkan ke kelipatan 10 mg terdekat	210 mg

- Perhitungan dan pembulatan persentase AKG

Rumus:

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

#### Acuan Label Gizi (ALG)

Nilai ALG mengacu pada tabel yang tersaji pada bagian A, poin 5 pada Lampiran ini.

#### Cara perhitungan dan pembulatan persentase AKG

Catatan:

- Khusus untuk energi, persentase AKG untuk energi tidak ditampilkan pada tabel ING, sehingga tidak dilakukan perhitungan.
- Gula tidak memiliki nilai ALG, sehingga tidak dilakukan perhitungan.

Zat gizi	Perhitungan persentase AKG	Ketentuan pembulatan	Hasil pembulatan
Lemak total	$\frac{6,61 \text{ g}}{67 \text{ g}} \times 100\%$ = 9,87% AKG	Lebih dari 0%, maka dibulatkan ke kelipatan 1% terdekat	10%
Lemak jenuh	$\frac{3 \text{ g}}{20 \text{ g}} \times 100\%$ = 15% AKG	Lebih dari 0%, maka dibulatkan ke kelipatan 1% terdekat	15%
Protein	$\frac{3,19 \text{ g}}{60 \text{ g}} \times 100\%$ = 5,32% AKG	Lebih dari 0%, maka dibulatkan ke kelipatan 1% terdekat	5%
Karbohidrat total	$\frac{9,27 \text{ g}}{325 \text{ g}} \times 100\%$ = 2,85% AKG	Lebih dari 0%, dibulatkan ke kelipatan 1% terdekat	3%
Garam (natrium)	$\frac{212,4 \text{ mg}}{1500 \text{ mg}} \times 100\%$ = 14,16% AKG	Lebih dari 0%, dibulatkan ke kelipatan 1% terdekat	14%

Sehingga contoh pencantuman pada tabel ING produk keripik tempe yang memiliki berat bersih 100 gram adalah:

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>		
Takaran saji 20 gram (4 keping) 5 Sajian per kemasan		
<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>		
<b>Energi total</b>		<b>110 kkal</b>
		<b>% AKG*</b>
<b>Lemak total</b>	<b>7 g</b>	<b>10 %</b>
<b>Lemak jenuh</b>	<b>3 g</b>	<b>15 %</b>
<b>Protein</b>	<b>3 g</b>	<b>5 %</b>
<b>Karbohidrat total</b>	<b>9 g</b>	<b>3 %</b>
<b>Gula</b>	<b>0 g</b>	
<b>Garam (natrium)</b>	<b>210 mg</b>	<b>14 %</b>
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>		

### **C. FORMAT ING**

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 komponen lainnya (jika ada).
- c. Bagian ketiga memuat catatan kaki.

**Format :**

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>		
Takaran saji ... g/ml (... keping) ... Sajian per kemasan		
<b>JUMLAH PER SAJIAN</b>		
<b>Energi total</b>		<b>... 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	... %
<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 :

i. 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 lemak total, lemak jenuh, dan protein dalam persen AKG per sajian.
- Kolom ketiga mencantumkan uraian yang berkenaan dengan karbohidrat total, gula, dan garam (natrium). Uraian mengenai vitamin dan mineral lainnya dimuat dalam kolom tersendiri dibawah kolom kedua dan ketiga (jika ada).

Baris paling akhir adalah catatan kaki.

**Format :**

<b>INFORMASI NILAI GIZI</b>	<b>Jumlah per sajian</b>	<b>%AKG</b>	<b>Jumlah persajian</b>	<b>%AKG*</b>		
		*				
Takaran saji ...g/ml (...URT) ... Sajian per Kemasan <b>Energi Total ...                      kkal</b>	<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	...%
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>						

ii. Format Linier

Dalam format linier, seluruh informasi dicantumkan dalam satu kolom.

**Format :**

**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.

3. 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.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

PENNY K. LUKITO